



RETRATOS DA UVA E VINHO

MEMÓRIAS DA GASTRONOMIA E DA HOTELARIA



Lei de Incentivo à
CULTURA

APOIO



Representado pelas cooperativas
COOPERUCS, Pioneira e Serrana RS/ES.

PATROCÍNIO



IDEALIZAÇÃO



REALIZAÇÃO

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA MINISTÉRIO DO
TURISMO



RETRATOS DA UVA E VINHO

MEMÓRIAS DA GASTRONOMIA E DA HOTELARIA

FICHA TÉCNICA

Coordenação Geral: Marcia Ferronato

Coordenação de Pesquisa: Paula Nora

Produção Executiva: Cristina Nora Calcagnotto

Levantamento Histórico e Iconográfico, Pesquisa e Revisão Cronológica: Marcelo Caon

Produção de Texto: Roberto Hunoff

Revisão: Germano Weirich

Fotografias Artísticas: Rafael Sartor e Tatieli Sperry

Design Gráfico, Capa, Diagramação e Ilustrações: Paula Kazue Suzuki

Impressão: Lorigraf Gráfica e Editora

Idealização: Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho

Caxias do Sul – Primavera de 2021

Dados Internacionais de Catalogação na Fonte (CIP)
Biblioteca Pública Municipal Dr. Demetrio Niederauer
Caxias do Sul, RS

R438 Retratos da uva e vinho : memórias da gastronomia e da
hotelaria / [Cristina Nora Calcagnotto, Marcia Ferronato,
Paula Nora, coord.]. - Caxias do Sul, RS : Lorigraf, 2021.
200 p. : il.

ISBN: 978-65-86717-20-4

I. Gastronomia – Rio Grande do Sul. 2. Hotelaria –
Rio Grande do Sul. 3. Região Uva e Vinho – Rio Grande do
Sul. I. Calcagnotto, Cristina Nora. II. Ferronato, Marcia.
III. Nora, Paula.

21/109

CDU 641.5(816.5)

Catalogação elaborada por Vanessa Pinent, CRB-10/1297



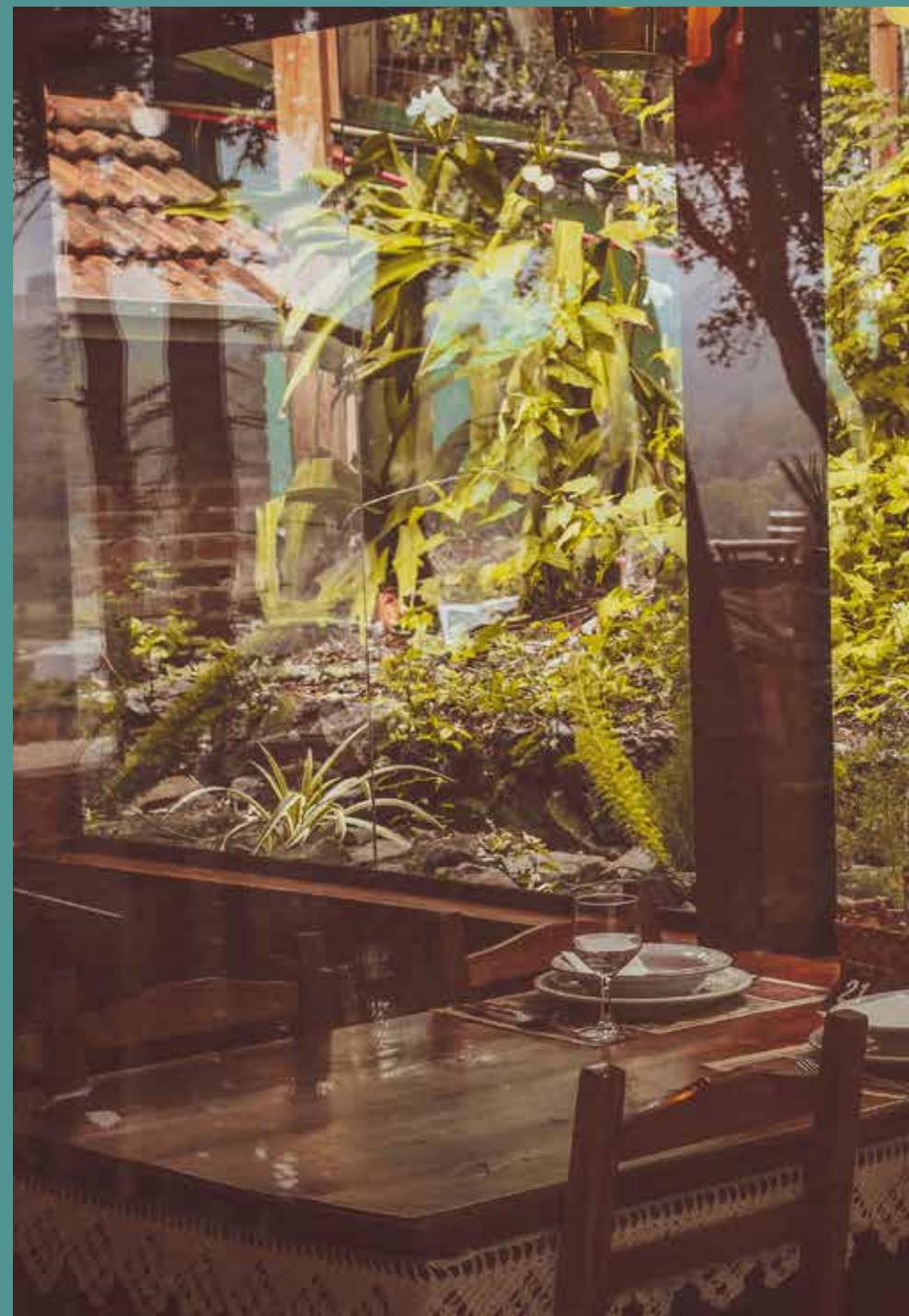
RETRATOS DA UVA E VINHO

MEMÓRIAS DA GASTRONOMIA E DA HOTELARIA



SUMÁRIO

A SEMENTE ESTÁ LANÇADA	08
ENTRE PERCURSOS	12
LINHA DO TEMPO	16
BENTO GONÇALVES	24
CARLOS BARBOSA	36
CAXIAS DO SUL	42
COTIPORÃ	64
FAGUNDES VARELA	70
FARROUPILHA	74
FLORES DA CUNHA	82
GARIBALDI	90
RECEITA DE SUGOLI	98
GUABIJU	100
MONTE BELO DO SUL	104
RECEITA DE POLENTA	110
NOVA PÁDUA	112
NOVA PRATA	118





RECEITA DE PIEROGI	124
PINTO BANDEIRA	126
PROTÁSIO ALVES	132
SANTA TEREZA	136
SÃO JORGE	142
SÃO MARCOS	146
RECEITA DE TORTÉI	150
VERANÓPOLIS	152
VILA FLORES	160
RECEITA DE PÃO COLONIAL	166
VISTA ALEGRE DO PRATA	168
RECEITA DE BRISOLOSA	174
SEGH REGIÃO UVA E VINHO	178
AGRADECIMENTOS	182
PARA NÃO FINALIZAR	192
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	196



A SEMENTE ESTÁ LANÇADA

ATRAVÉS DOS TEMPOS, DIZ A LENDA
QUE NA REGIÃO UVA E VINHO,
NO EXTREMO SUL DO BRASIL,
AS VIVÊNCIAS SÃO INESQUECÍVEIS



A família SEGH está feliz por dar o primeiro passo na missão de registrar as memórias da Gastronomia e da Hotelaria.

Desde já, queremos agradecer à equipe engajada que aceitou este desafio, aos apoiadores que viabilizaram este livro, aos nossos associados e a cada pessoa que dedicou o seu tempo e entusiasmo, nos presenteando com suas melhores lembranças.

Como resultado, ouvimos tantas, mas tantas belas histórias que seria impossível registrar todas elas em um único livro. Mas sentimos que precisávamos começar por algum lugar. Foi por isso que esta obra nasceu!

**LANÇAMOS UMA SEMENTE,
NA CERTEZA DE QUE
SERÁ A PRIMEIRA INICIATIVA
DE UMA SÉRIE.**

Queremos, com este movimento, não só documentar as memórias daqueles que compõem a cadeia da hotelaria, da gastronomia e similares, mas principalmente valorizar os feitos da nossa gente.

**BUSCAMOS, COM ESSA INICIATIVA,
FAZER UMA SINGELA HOMENAGEM
A CADA EMPREENDEDOR QUE,
ATRAVÉS DA SUA CAMINHADA,
CONSTRUIU UMA HISTÓRIA
ÚNICA TEMPERADA COM
CONQUISTAS E DESAFIOS E
RECHEADA DE AMORES E SABORES.**

Esperamos que, no decorrer deste livro, vocês sejam conduzidos a uma linda viagem! Que se sintam representados através dos inúmeros depoimentos emocionados daqueles que contribuíram para a realização desta obra.

Todos nós, juntos, década após década, formamos uma região de espírito acolhedor, tão reconhecida Brasil afora.

Que página após página sua alma seja preenchida de orgulho e amor.

Vicente Homero Perini Filho
Presidente do SEGH Região Uva e Vinho



CONVITE

SABÍAMOS QUE NÃO SERIA POSSÍVEL REGISTRAR AQUI TUDO O QUE TEMOS DE ESPECIAL. ISSO EM FUNÇÃO DOS CERCA DE 4 MIL NEGÓCIOS ATUAIS, DISTRIBUÍDOS NOS VINTE MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA DO SEGH, QUE FAZEM JUS AO OLHAR VISIONÁRIO DO NOSSO PRIMEIRO PRESIDENTE, DINO FELISBERTO CIA (*IN MEMORIAM*), E AOS NOSSOS MAIS DE 70 ANOS DE ATUAÇÃO.

ABRIMOS, ENTÃO, AS PORTAS, ATRAVÉS DESTE LINK, SEGHUVAEVINHO.COM.BR/MEMORIA, PARA QUE MAIS MEMÓRIAS POSSAM SER COMPARTILHADAS. BASTA VOCÊ ACESSAR E DIVIDI-LAS CONOSCO!

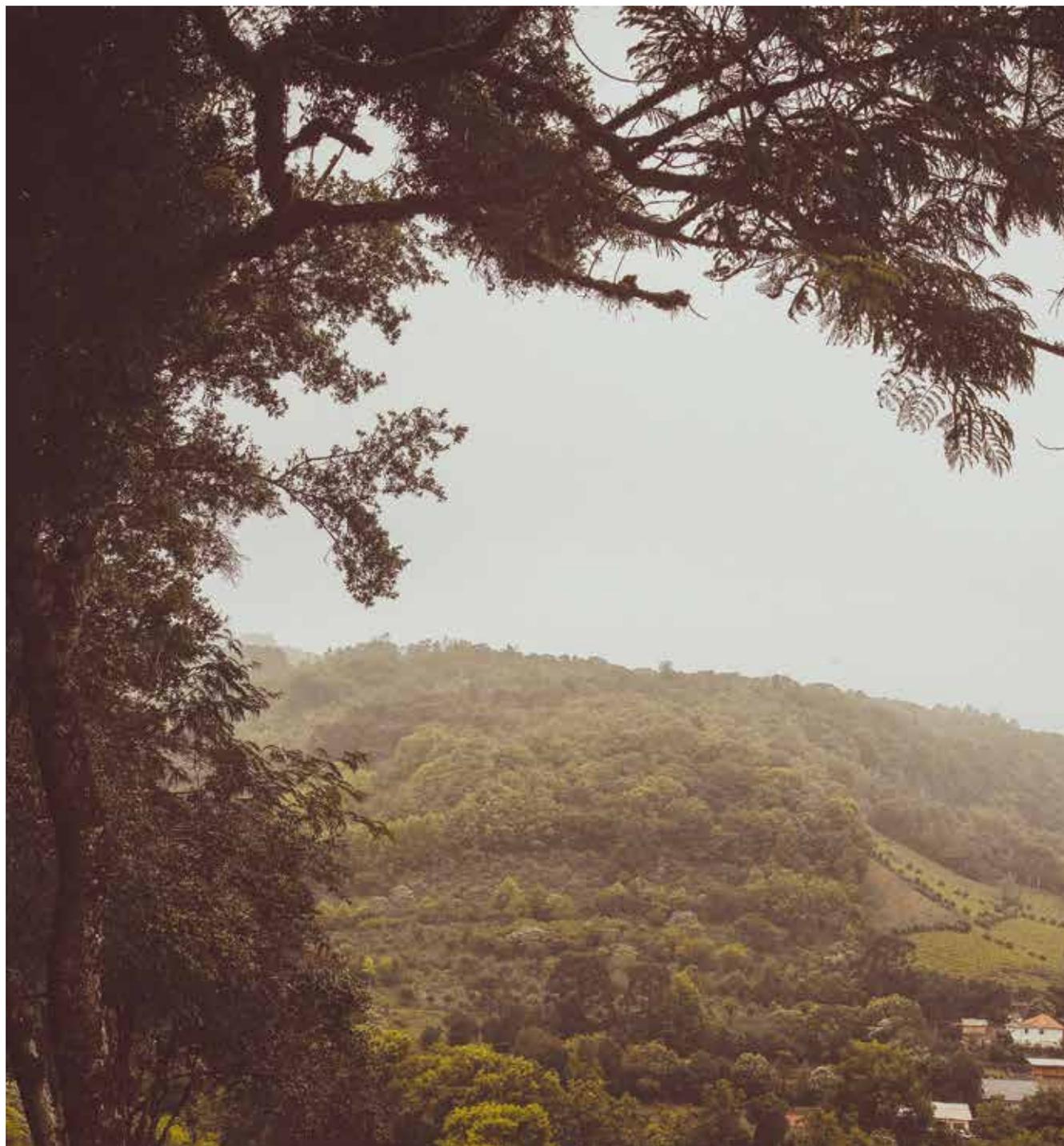


ENTRE PERCURSOS:
DAS MEMÓRIAS QUE NOS ALIMENTAM

Há grupos que atravessam espaços geográficos, buscando formas de sobrevivência e adaptação com fins de uma vida melhor. É possível encontrar nesses grupos maneiras díspares de entender sua cultura, dentre elas, sua alimentação e a forma de se acomodar e prover ambiente de descanso.

TRATA-SE DE SINAIS DA CULTURA
DESTE OU DAQUELE POVO,
DEMONSTRANDO A MANEIRA COMO,
APÓS O TRABALHO, CONSTRUÍRAM
SEU ESPAÇO DE REPOUSO E
NUTRIÇÃO E, EM UM SEGUNDO
MOMENTO, PASSARAM A OFERECER
A OUTROS O SENTIMENTO DE
FLUIDEZ DE SUAS EXPERIÊNCIAS.

Na região de atuação do SEGH, esse processo passou a ser comum entre as cidades de Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Cotiporã, Fagundes Varela, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Guabiju, Monte Belo do Sul, Nova Pádua, Nova Prata, Pinto Bandeira, Protásio Alves, Santa Tereza, São Jorge, São Marcos, Veranópolis, Vila Flores e Vista Alegre do Prata.





© Tatieli Sperry

COMO ARQUÉTIPO,
A ALIMENTAÇÃO FOI UM
DOS PROCEDIMENTOS
MAIS SENSÍVEIS DESSES GRUPOS.

Pelos seus sabores e aromas, ainda hoje, toca nas excitabilidades e nos estranhamentos das pessoas ante culinárias particulares, seja nas receitas do pão, nas diferenças entre o agnolini e o capeletti, nas peculiaridades do bisgão, do *codeghin*, do bucho, receitas que evocam lembranças, desencadeando sentimentos profundos, vinculantes entre passado e presente.

Análoga a esses elementos que deram origem à gastronomia local, une-se a proposta da acomodação, que adiante se tornará um dos fortes fatores da hotelaria, aliada ao turismo. Se a ideia de hospitalidade na Idade Média seguia o modelo de “alojamento gratuito de caridade aos indigentes”, ela passa por modificações no século XVII ainda como variação, mas que, na era moderna, a partir do século XIX até a atualidade, passa do desprestígio ao ideal de hospitalidade voltada aos novos momentos da economia. Na atualidade, para além dessa concepção, demonstra-se a evocação do espaço pelo qual é possível expressar hospitalidade, entretenimento, descanso e empreendedorismo, numa transação profícua entre esses elementos.

DA SUA INCREMENTAÇÃO E CRIATIVIDADE, PASSANDO DA CULINÁRIA À GASTRONOMIA E DA HOSPITALIDADE QUE EFERVESCEU PARA A HOTELARIA, AMBAS SE TORNARAM UM ATRATIVO, SOB O PONTO DE VISTA TURÍSTICO, OFERECENDO POSSIBILIDADES INTEGRADAS AOS RITUAIS DE SATISFAÇÃO, SEJA NO ATO DE SE ALIMENTAR OU NO ACONCHEGO DO DESCANSO, PRÓPRIO DO SER HUMANO.

A aliança entre os dois resultou na constituição de um setor: o da Gastronomia e Hotelaria, proeminentes para o desenvolvimento da região. Ainda que não fossem novas, seu despertar foi sendo reelaborado década por década, congregando a procura por degustação de novos sabores e acomodações, mas sem nunca perder o charme de saborear o “pão da vó” ou até mesmo sorver das paisagens dos antigos “veraneios perto do rio”.

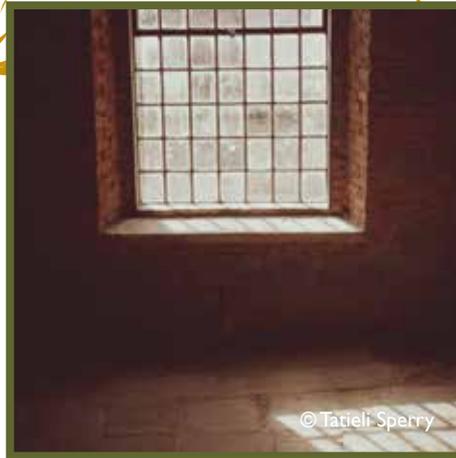
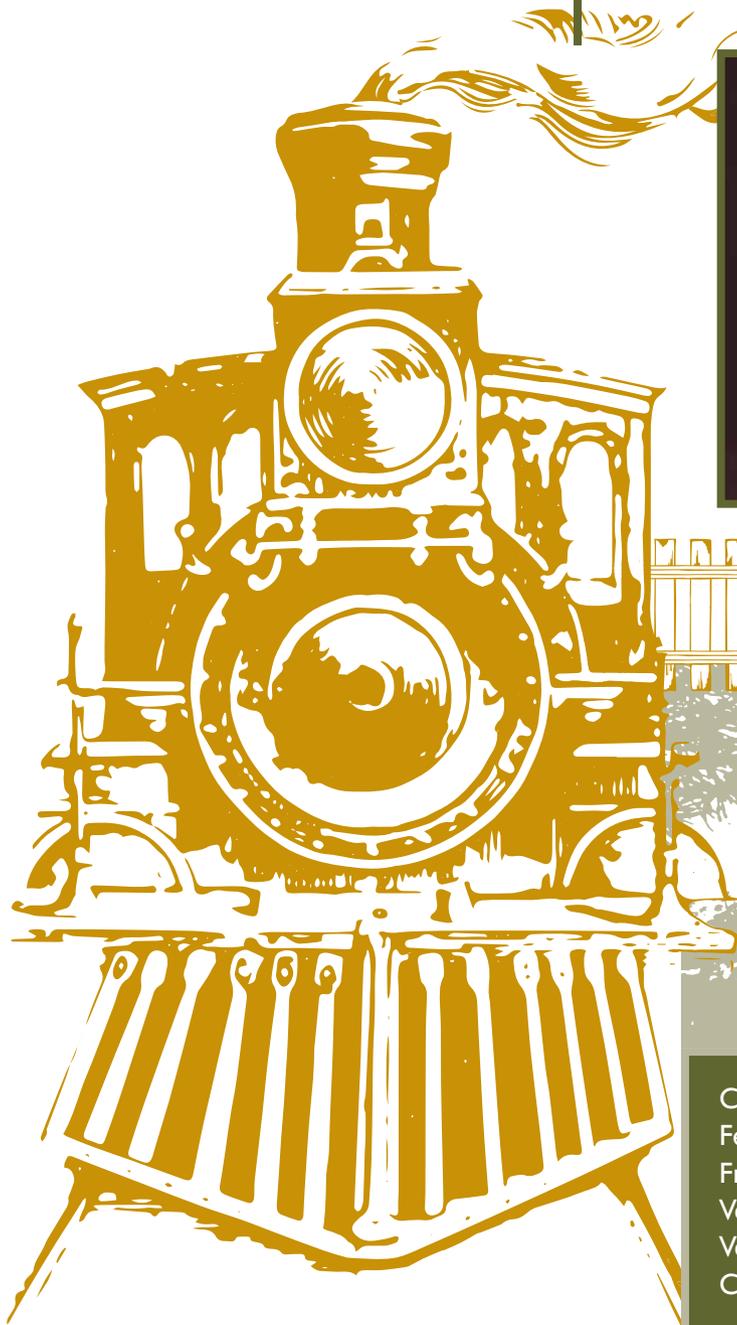
Marcelo Caon
Doutor em História



LINHA DO TEMPO

ANTES DA DÉCADA DE 1940

DÉCADA DE 1940



© Tatieli Sperry



© Arquivo do SEGH



Chegada de Imigrantes Europeus
Festa da Uva – Caxias do Sul
Frigorífico A Sul Americana – Cotiporã
Veraneio Bela Vista – Caxias do Sul
Veraneio Blauth – Farroupilha
Chegada do Trem

O MINISTRO DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DO TRABALHO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO

FAZ S
ASSOCIAÇÃO
com sede em C
aprovar os
SINDICATO

Fim da Segunda Guerra Mundial
Caxias Hotel – Caxias do Sul
Associação Profissional dos Proprietários
de Hotéis e Similares de Caxias do Sul.
No mesmo ano é assinada a Carta Sindical,
passando à condição de sindicato

como sindicato representativo da categoria econômica dos hotéis e similares...
na base territorial do município de Caxias do Sul...
com sede em Caxias do Sul... no Estado do Rio Grande do Sul
de acordo com o regime instituído pela CONSOLIDAÇÃO DAS LEIS DO TRABALHO.

E para firmeza, mandou passar a presente CARTA, que vai por ele assinada.

Rio de Janeiro, 2 de agosto de 1948.

DÉCADA DE 1950



DÉCADA DE 1960



DÉCADA DE 1970



Hotel e Restaurante Real – Caxias do Sul
Hotel e Galetto Peccini – Caxias do Sul
Hotel Casacurta – Garibaldi

Hotel Samuara – Caxias do Sul
Fenavinho – Bento Gonçalves
Fenavindima – Flores da Cunha

Chegada do Xis
Cantina Pão e Vinho – Caxias do Sul
Alfred Palace Hotel – Caxias do Sul
Femaça – Veranópolis
Ampliação da base territorial e do nome
para Sindicato de Hotéis, Restaurantes,
Bares e Similares (SHRBS)

DÉCADA DE 1980



DÉCADA DE 1990



DÉCADA DE 2000



Chegada do bufê a quilo
Passeio de Maria Fumaça – Trem do Vinho
Polentaço – Monte Belo do Sul
Festival Internacional de Folclore – Nova Prata

Chegada do rodízio de pizza
Festiqueijo – Carlos Barbosa
Fenachamp – Garibaldi
Sindicato adquire a primeira sede própria

Chegada das redes de hotéis
Chegada do sushi
Restaurante Giratório – Veranópolis
Hotel & Spa do Vinho – Bento Gonçalves
Abertura de escritório do Sindicato em Bento Gonçalves
Encontro da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho
Complexo hidrotermal – Nova Prata

DÉCADA DE 2010



DÉCADA DE 2020



Pandemia Covid-19
Acordo de cooperação SEGH Região Uva e Vinho e SHRBS de Garibaldi
Certificação do queijo serrano
159 meios de hospedagem
791 restaurantes
2.458 lanchonetes, casas de chá, bares, ambulantes e similares
55 casas noturnas, pubs e similares

Festival do Moscatel – Farroupilha
Galeto al primo canto reconhecido como bem cultural de natureza imaterial
Mudança do sindicato para a nova sede
SHRBS vira SEGH – Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho
Complexo termal e pousada – Vila Flores
Núcleo urbano tombado pelo Iphan – Santa Tereza







BENTO GONÇALVES

PURA INSPIRAÇÃO

A Colônia de Dona Isabel, criada em 1870, é o ponto de origem da formação de Bento Gonçalves. Naquele ano, havia um pequeno comércio no qual os tropeiros faziam paradas para descanso. Em dezembro de 1875, o núcleo começou a receber novos imigrantes. Em 1877, sediava duas padarias, uma fábrica de chapéus e 40 casas comerciais. Desmembrada de Montenegro em 11 de outubro de 1890, ganhou a denominação atual, uma homenagem ao general Bento Gonçalves da Silva, chefe da Revolução Farrroupilha.

Entre os anos de 1919 e 1927, ocorre a instalação da luz elétrica, da estação transformadora e da rede de distribuição. É também inaugurado, em 1924, o Hospital Dr. Bartholomeu Tacchini. Ao longo dos anos, surgem na cidade diversas indústrias, como de acordeões, laticínios, móveis, curtume, fábrica de sulfato e vinícolas.

Em 1967, a cidade passa por uma transformação. Realiza a primeira edição da Festa Nacional do Vinho, a Fenavinho, em que o município recebe, de forma inédita, a visita do presidente da República, o marechal Humberto de Alencar Castelo Branco. Assim, o município descobre sua vocação também para o turismo de eventos e negócios.





**BENTO GONÇALVES É CONHECIDA
COMO “CAPITAL DO VINHO”,
PIONEIRA EM ENOTURISMO E,
ATUALMENTE, RECONHECIDA
COMO O PRINCIPAL DESTINO
ENOTURÍSTICO DO PAÍS.**

Conta com 45 hotéis e pousadas, aproximadamente 370 empreendimentos gastronômicos e mais de 80 vinícolas. De forma geral, a rede hoteleira de Bento tem administração familiar. Recentemente, um novo movimento vem ocorrendo, com a chegada do Hotel & Spa do Vinho, Rede Laghetto, Slaviero, entre outros.

Os registros apontam que os primeiros hotéis de Bento Gonçalves surgiram nos anos de 1930. Tinham a administração de Victoria Dalla Coletta e Romeu Caron, cada qual com seu negócio, entre 1931 e 1938. Há também o Hotel Bela Vista, criado em 1944. Dessa mesma época, há registros dos hotéis de Luiz Albanese e de Ricardo Milani.

A primeira referência sobre restaurantes é de 1939, e cita o nome de Antonio Valenti, que teria um complexo incluindo botequim, cancha de bochas e mercadinho. Outras iniciativas são as de Narciso Provensi, O. Boaro e Cia e Orestes Possamai e Natal José Pertile, que também ofereciam hospedagem. Além destes, havia os empreendimentos de Stringui e Rubeschini, Osmar Zarbatto e Orssato & Tomasi (os dois últimos despontando como as primeiras churrascarias).

Com 54 anos, o Vinocap (“vino” de vinho e “cap” de capital) surgiu a partir de um prédio de 40 apartamentos, de propriedade de Elia Dall’Onder, que foi transformado em hotel. Atualmente com 81 apartamentos, é propriedade de Carmen Dall’Onder Basseur, filha do fundador. Após uma reforma em 2007, ganhou uma nova ala.

Soraia Lima da Veiga, atual gerente, destaca, além do atendimento, o café da manhã como diferencial que tem fidelizado clientes:

**“SÃO IGUARIAS
IDENTIFICADAS COM A REGIÃO,
COMO BOLO E PÃO DE VINHO,
VINHO PERSONALIZADO PARA
O CAFÉ, POLENATA BRUSTOLADA
E PRODUTOS À BASE DE
ERVA-MATE”.**

Em 1944, Antônio Michelin, residente em Caxias do Sul, vendeu sua propriedade, colocou família e mobiliário sobre uma carroça e tomou o destino de Bento Gonçalves. Tinha como propósitos garantir o estudo dos cinco filhos e curar a tuberculose da esposa Josephina Cassol.

Chegando em Bento, fez a compra de um hotel, localizado próximo ao Hospital Tacchini. Até 1959, recebeu, principalmente, parentes de pacientes internados, tropeiros e alunas pensionistas, que residiam nos apartamentos. Era também comum abrir espaços para internações, quando o hospital estava lotado. Servia todas as refeições, destacando-se o bucho nas sextas-feiras.

Foi nesse ambiente que cresceu Moysés Michelin. Enquanto a mãe respondia pela cozinha e pela limpeza dos quartos, desde os 10 anos Moysés atendia no salão do restaurante e era encarregado das compras.

Com a venda do hotel, o jovem foi atuar na indústria, na fábrica de massas Isabela, onde permaneceu até 1997, chegando à presidência da organização. Em 1967, assumiu a presidência da 1ª Fenavinho, que se tornou o evento que deu visibilidade nacional à pequena cidade.

“ERA UMA COLÔNIA E
PRECISAVA SE MOSTRAR.
COM A FESTA, SURGIRAM MAPA,
HINO, SÍMBOLO E
BANDEIRA DO MUNICÍPIO.
A PRESENÇA DE UM PRESIDENTE
DA REPÚBLICA E O VINHO
ENCANADO JORRANDO
NA RUA DERAM A
VISIBILIDADE ESPERADA.
O EVENTO TAMBÉM GARANTIU
A PRIMEIRA ESTRADA ASFALTADA,
PORQUE O AVIÃO DO PRESIDENTE
NÃO CONSEGUIU POUSAR
NO AEROPORTO,
POR CAUSA DO MAU TEMPO,
E O TRAJETO ATÉ BENTO PRECISOU
SER FEITO EM ESTRADA DE BARRO.
NO CARRO, O PRESIDENTE
DETERMINOU AO ENTÃO
GOVERNADOR ASFALTAR
A HOJE BR-470”, REGISTRA ELAINE
MICHELON, FILHA DE MOYSÉS,
FALECIDO EM 2017.



Atual gestora do Villa Michelin, empreendimento em que trabalha desde seu início, Elaine recorda que o pai passou casa por casa no Vale dos Vinhedos para vender aos moradores a ideia de que um hotel seria benéfico ao roteiro, que tinha, então, somente seis vinícolas – atualmente, são perto de 40 – e alguns restaurantes. Era para ser Pousada Vale dos Vinhedos, mas um amigo defendeu que hotel tinha que ter sobrenome. Como a ideia era dar ao empreendimento ares de vilarejo, com a construção em meio ao parreiral, surgiu o Villa Michelin.

Atualmente, são 54 unidades habitacionais, com fazendinha para crianças e árvores frutíferas, vinho doce de produção própria, Casa do Filó e centro de eventos. Junto ao complexo há restaurante e pizzaria.

“A PROPOSTA É SER UM LUGAR ONDE SE PODEM SENTIR E VIVER OS COSTUMES E A CULTURA DA SERRA GAÚCHA”, SALIENTA ELAINE, AO LEMBRAR QUE O HOTEL SURTIU PARA SER UM PASSATEMPO DO PAI.

“DEPOIS DE UNS TEMPOS, ELE COSTUMAVA DIZER QUE SÓ SABIA QUE ERA DOMINGO QUANDO PASSAVA EM FRENTE À IGREJA E VIA A PORTA PRINCIPAL ABERTA”, RELEMBRA.



© Tatieli Sperry



Idealizador do roteiro Caminhos de Pedra, Tarcísio Michelin é um dos nomes mais representativos na implantação e promoção do turismo da Região Uva e Vinho. Irmão de Moysés Michelin, nasceu e teve seus primeiros anos de vida ligados ao Hotel Bela Vista, adquirido pelo pai Antônio.

Tarcísio recorda que, até o final dos anos 1960, a moda era veranejar pela Serra, então servida por estradas de ferro, rodovias e hospedagens. Era o grande centro do turismo gaúcho. Com o projeto desenvolvimentista do governo federal, o Litoral Gaúcho passou a receber os veranistas, o que acarretou a queda acentuada do movimento na Serra.

Da infância, Tarcísio lembra de *figadeti* (linguiça de fígado suíno), *funghi*, sardinha condimentada, polenta e tortéi grande retangular, do tipo cremonês, pratos muito apreciados pelo pai. Foi garçom no restaurante da família e reconhece que tinha vergonha de servir marmelada com queijo, porque era um alimento diário da família e que considerava simples.

“HOJE É CHIQUE”.

Há uma dúvida muito comum envolvendo agnolini e capeletti, que são pratos feitos com os mesmos ingredientes, porém com formatos diferentes.

“AGNOLINI TEM ORIGEM MILANESA,
DA LOMBARDIA; CAPELETTI TEM
ORIGEM BELUNESA, DE TRENTINO”,
CONTA TARCÍSIO.

Após um período fora, Tarcísio retornou a Bento em 1980 para assumir o Dall’Onder Hotel, de propriedade do sogro Elia Dall’Onder, e na década de 1990 idealizou o roteiro Caminhos de Pedra.

“ENTENDI QUE ERA HORA DE
REDESCOBRIR O TURISMO,
INVESTIR NA PARTE MAIS NOBRE
DA REGIÃO, A SUA GENTE.
MINHA MÃE SEMPRE DIZIA QUE OS
TURISTAS GOSTAVAM DAS NOSSAS
COISAS, DA NOSSA GASTRONOMIA”,
ASSINALA – A MÃE JOSEPHINA FOI
HOTELEIRA DE 1944 A 1959.

“TURISMO É AÇÃO COLETIVA, E O
PRINCIPAL PRODUTO DA REGIÃO É A
CULTURA ITALIANA. O VISITANTE QUER
ISTO”, REFORÇA.



© Tatieli Sperry

Tarcísio salienta ser o quinto proprietário do hotel Dall'Onder, que teve outros nomes. A primeira construção deu-se a partir de 1970, com a denominação de Planalto. Inicialmente, eram 39 apartamentos e, atualmente, em torno de 300. Hoje, o hotel tem foco também na realização de eventos. A rede ainda tem o Dall'Onder Vitória, com 109 apartamentos e espaço para eventos. E o mais recente investimento é o Dall'Onder Ski Hotel, em Garibaldi, com 125 apartamentos.

No Vale dos Vinhedos, o Hotel & Spa do Vinho foi inaugurado em 2007 e logo tornou-se reconhecido como o maior complexo de enoturismo em território brasileiro. Em 2018, passou por completa revitalização das áreas sociais e operacionais.

A infraestrutura de lazer concentra adega e cave, charutaria panorâmica, biblioteca temática, salão de jogos, sala de RPG e ioga. O centro de eventos pode atender até 350 pessoas em banquete à francesa ou até mil pessoas em festividades. Nos últimos 13 anos, o setor que mais cresceu nas operações foi a enogastronomia, que teve sua área quadruplicada.

Há poucos anos, o projeto original foi ampliado, incorporando o primeiro Condomínio Vitivinícola com Denominação de Origem da América do Sul. Os hóspedes e visitantes podem se tornar proprietários de vinícola no Vale dos Vinhedos, produzindo seu próprio vinho premium.

A gastronomia do empreendimento está estruturada no Leopoldina Restaurante, com serviço à francesa, e no Bistrô Culinária de Terroir, também à francesa com pratos da cozinha internacional. E em determinados dias é servida *parrilla*. Deborah Villas-Bôas Dadalt, sócia-diretora do Spa do Vinho Condomínio Vitivinícola e da Vinícola Ales Victoria, cita como ícone o bacalhau Leopoldina, antiga receita da família em uma versão concebida para harmonizar com vinho Merlot, de produção própria.

“SAUDAMOS O GALETO COM POLENTA, AS FORTAIAS E AS COPAS, OS SAGUS E AS PERAS EMBRIAGADAS PELA CULINÁRIA QUE FOMENTOU A HISTÓRIA DA REGIÃO UVA E VINHO. MAS ABRIMOS AS PORTAS DAS COZINHAS PARA OS TALENTOS QUE REINTERPRETAM AS TRADIÇÕES, PROPÕEM RAMALHETES DE PANC OU CORTES INÉDITOS”, DEFENDE, CITANDO O USO DE PLANTAS COMESTÍVEIS NÃO CONVENCIONAIS.

O Hotel & Spa do Vinho abriga um centro terapêutico com foco na vinoterapia do Hemisfério Sul. A técnica reúne terapias e dermocosméticos originalmente desenvolvidos pelos Laboratórios Caudalie.





Um dos muitos restaurantes localizados em Bento Gonçalves, o Giordani Gastronomia surgiu a partir da observação de Zelavir Giordani, em 2002, sobre o crescente movimento de visitantes pela região. Ele então decidiu reconstruir a antiga casa da família e iniciar a venda de produtos coloniais, tábuas de frios e lanches. Com o aumento da demanda, expandiu o espaço, utilizando a madeira de dez pipas de 130 mil litros cada, dando origem ao restaurante, inicialmente com capacidade para 40 pessoas – hoje, o espaço abriga até 220.

Marcos Giordani, filho do fundador e atualmente na gestão da operação, recorda que o restaurante, no início, funcionava das 11h30 às 13h30.

“PRECISAMOS NOS ADEQUAR E HOJE FUNCIONAMOS ATÉ ÀS 15H”, SALIENTA.

O cardápio representa, segundo Giordani, a gastronomia cultural, valorizando o tradicional das cozinhas gaúcha e da imigração italiana.

Os diferenciais estão nas carnes suínas e galletos, na polenta brustolada com queijo – considerada referência da casa – e nas massas acompanhadas por molhos incrementados. O espaço também investe em receitas próprias, como massa com molho de vinho e iscas de filé. Os temperos vêm de horta própria, com ênfase em salsa, pimenta, alecrim, sálvia, cebola e cebolinha. Dentre as saladas, *radicci cotti*, refogado com

cebola, alho e ovo. Na sobremesa, destaca-se o sagu de vinho e suco de uva, com creme. A empresa ainda explora a Bodega Ottone, com operações no Vale dos Vinhedos e no centro da cidade.

Rinaldo Dal Pizzol tem vínculo com a produção de vinhos desde 1960, quando ingressou na Cooperativa Vinícola Aurora. Fez cursos nos Estados Unidos, quando teve o primeiro contato com as pequenas vinícolas, e na Espanha, além de ter trabalhado em São Paulo e no Chile. Em 1976, ingressou na marca Maison Forestier, que trouxe o conceito do enoturismo ao Brasil. No complexo, foi montada estrutura com adega e casa de pedra para servir jantares aos turistas, com base na dupla galeto e massa.

A partir dos conhecimentos obtidos, Rinaldo convenceu o pai a investir em uma pequena vinícola. Criada em 1974, a Vinícola Monte Lemos, mais conhecida por Dal Pizzol, surgiu a partir de uma proposta diferenciada que privilegia a produção controlada. Com a volta em definitivo ao Brasil, Rinaldo soma-se ao negócio da família, propondo algo similar ao conceito da Forestier, ou seja, o enoturismo e a valorização da gastronomia regional, mas com toques contemporâneos, possível com a profissionalização.

“TEMOS UM CARDÁPIO COM HISTÓRIA, *CUCCINA* DA MONTANHA DO VÊNETO, MAS ATUALIZADO E DIFERENTE”, DEFINE DAL PIZZOL.

Rinaldo defende que a gastronomia tradicional seja mantida, mas refinada com agregação de valor.

“O EXEMPLO DA POLENTA, NA ITÁLIA, É CLÁSSICO. SEMPRE FOI UM PRATO SIMPLES. AGORA, GANHOU SOFISTICAÇÃO E ESTÁ NOS CARDÁPIOS DOS PRINCIPAIS RESTAURANTES”, SALIENTA.

Da infância, recorda da massa temperada com feijão branco ou dourado, uma tradição da Província de Belluno. Outra combinação era o feijão graúdo como salada. Nas memórias de Rinaldo Dal Pizzol, o melhor hotel dos seus tempos de infância era o Zanoni. Em relação a restaurantes, cita o galetto e massa do Brazão.

O professor e músico Geraldo Farina, que transita por vários municípios da Região Uva e Vinho, tem como lembranças gastronômicas mais significativas da infância a polenta com frango, queijos e a puína, um prato à base de sobras de outras refeições.

“AS NONAS FAZIAM MILAGRES COM O POUCO QUE TINHAM EM CASA. ERAM PRATOS SIMPLES, MAS BEM ELABORADOS E SABOROSOS”, ASSINALA, AO INCLUIR PEIXES E AVES COMO OUTRAS IGUARIAS COMUNS, COM FORTE PRESENÇA DA SÁLVIA COMO TEMPERO, OU, NO CASO DAS MASSAS PREPARADAS COM MUITOS OVOS, SALAME OU POMODORI.

Ainda cita a sobra da massa de pão usada para fazer *chacha* (pizza) e as *fornadas* de pão e biscoitos, tudo elaborado à base de fermento natural. Também indica a *colassion*, uma refeição completa com salame, queijo, polenta, pão e marmelada. E as *guloseimas* após as missas de domingos, como sorvete caseiro com banana, garapa e pastéis.

Farina registra que, no passado, cada localidade tinha sua cozinheira. Os pratos mais apreciados eram frango a passarinho, frango recheado e assado no forno, *luganega*, feito com aproveitamento dos órgãos internos de suínos e que exigia consumo rápido, queijo de porco, salame com miúdos, *codeghin*, sopa de feijão com *taiadele*, *grostoli*, bolinho de chuva, dentre outros. Para o churrasco, uma das especialidades era o coração de boi temperado. E registra:

“TEMOS TANTA VARIEDADE E REFERÊNCIAS, É IMPORTANTE VALORIZAR A GASTRONOMIA REGIONAL”.





© Tatieli Sperry

BENTO ADOTA COM PROPRIEDADE O SLOGAN “PURA INSPIRAÇÃO”. AO LONGO DE SUA EXISTÊNCIA, VEM OFERTANDO EXPERIÊNCIAS CADA VEZ MAIS DIFERENCIADAS. NA ATUALIDADE, CONTA COM HOTÉIS E POUSADAS, RESTAURANTES, CAFÉS, LANCHONETES E BARES, QUE ALÉM DE ACOLHEREM OS TURISTAS ATENDEM À COMUNIDADE. DA INFLUÊNCIA INICIAL, EM ESPECIAL DOS IMIGRANTES ITALIANOS, HOJE O CARDÁPIO ESTÁ MAIS AMPLO E COSMOPOLITA, PORÉM SEM PERDER SUAS RAÍZES, SEJA NOS ROTEIROS TURÍSTICOS, SEJA NA VIA GASTRONÔMICA OU ESPALHADOS PELA CIDADE.



CARLOS BARBOSA
TERRA DA FACA E DO QUEIJO

Carlos Barbosa é referência na elaboração de queijos e na fabricação de utensílios e equipamentos para cozinha. Suas maiores empresas, surgidas na década de 1910, são hoje referência para a gastronomia. A Tramontina, marca presente em 10 países, surgiu como uma pequena ferraria. A Santa Clara, criada por 17 pequenos agricultores para produzir queijo e manteiga, sob a denominação de Latteria Santa Chiara, posteriormente Cooperativa Laticínios União Colonial, transformou-se em uma das mais representativas marcas nacionais em laticínios.



O primeiro registro sobre a atividade hoteleira é de 1910, com o Hotel Vitória, idealizado por Francisco Andreatta. Seguiram-se um empreendimento familiar de José Bonissoni, em 1914; os hotéis Salvador, de Salvatore Bordini, e Bela Vista, de João Spader, em 1924; e, por fim, em 1932, o Brasil, de Rogério Cislighi.

“ESTA EXPANSÃO SE DEU PELA NECESSIDADE DE ATENDER OS TURISTAS QUE CHEGAVAM À CIDADE, VINDOS DE PORTO ALEGRE COM O TRANSPORTE FERROVIÁRIO”, RECORDA EZELINDO MIGOTTO, PRIMEIRO FUNCIONÁRIO DA PREFEITURA DE CARLOS BARBOSA, EM 1960.

Atualmente, com a retomada do turismo, a cidade comporta operações de redes internacionais, além de empreendimentos locais.

O segmento turístico ganhou novo impulso em 1987, com o 1º Festival Estadual do Queijo, hoje de repercussão nacional sob a denominação de Festiqueijo.

A INICIATIVA TORNOU A CULINÁRIA UM PATRIMÔNIO CULTURAL, VALORIZADO POR MILHARES DE TURISTAS QUE DEGUSTAM, ALÉM DE QUEIJOS, UM VARIADO CARDÁPIO TÍPICO DA IMIGRAÇÃO ITALIANA, E SÃO ANIMADOS POR CANÇÕES E DANÇAS.

Outra motivação para a retomada do turismo é o passeio de trem Maria Fumaça, que percorre o trecho entre Carlos Barbosa e Bento Gonçalves, passando por Garibaldi.





© Tatieli Sperry*

Proprietária da Pousada Dona Luiza, Genoveva Tauffer Cichelero traz na memória importantes momentos da gastronomia de Carlos Barbosa.

DA INFÂNCIA NO INTERIOR,
LEMBRA DAS CASAS DE NEGÓCIOS,
QUE FUNCIONAVAM
COMO COMÉRCIO,
RESTAURANTE E POUSADA,
ALÉM DE ABRIGO PARA
OS ANIMAIS DE CARROCEIROS
QUE PERCORRIAM AS
ESTRADAS DE CHÃO,
MOVIMENTANDO A ECONOMIA.

A tripada, servida até mesmo no café da manhã, era o prato principal desses locais. Mas não era só essa iguaria que saciava os visitantes. Serviam-se ainda salame, queijo, pão, sardinha em lata, radicci, polenta, fortaia e saladas – a maioria em conservas, como pimentão e cebola. Com a chegada do trem, os carroceiros foram gradualmente perdendo a importância e a gastronomia foi ganhando novas nuances.





© Tatieli Sperry

A hotelaria também investiu em restaurantes para atender os veranistas, que tinham o hábito de permanecer por até dois meses na cidade. Tripada, carnes de frango e suína preparadas na panela ou no forno e sopa de arroz, acompanhadas por queijo, salame, copa, marmelada, torresmo e morcilha, faziam a festa dos hóspedes. Como sobremesa, sagu, doce de chuchu cozido no tacho de cobre, biscoito, broas, amendoim e rosca de cachaça. Atualmente, a gastronomia segue farta e com oferta diferenciada.

Até os anos 1960, essa foi a dinâmica da cidade. Com a redução do turismo de veraneio, a alternativa veio com o plantio da batata-inglesa.

“FOI O MOMENTO EM QUE TODOS COMPRARAM CARROS”, RECORDA GENOVEVA.

E AS QUEIJARIAS FORAM SURGINDO COM O AUMENTO DA PRODUÇÃO LEITEIRA E A VISIBILIDADE QUE O SETOR CONQUISTOU COM O FESTIQUEIJO. OUTRAS ECONOMIAS SE DESENVOLVERAM E HOJE, JUNTO COM O TURISMO, IMPULSIONAM A GASTRONOMIA E A HOTELARIA DA CIDADE.



CAXIAS DO SUL
CORAÇÃO DA SERRA GAÚCHA



A Caxias dos tropeiros, dos imigrantes, dos migrantes. A grande e bela Caxias que acolhe a todos. Segunda maior cidade do estado, destaque na indústria, no comércio e nos serviços. Caxias é referência que vai do galetto ao grafeno. Com seus mais de 520 mil habitantes, localizada no coração da Serra Gaúcha, carrega muitas histórias.

Visitando essas tantas memórias, encontramos um número representativo de empreendimentos de expressão. Há alguns também que, hoje fora de operação, deixaram seu nome registrado no desenvolvimento da hotelaria e da gastronomia da cidade. Na atividade de hospedagem, destacamos o Caxias Hotel, criado em 1946, que na época possuía 25 apartamentos, 20 quartos e salão de refeições e pertencia a Dino Felisberto Cia, primeiro presidente do SEGH; até o Reynolds Hotel, na década de 1990, que marca uma nova era, trazendo para a região um conceito diferenciado de sofisticação e atendimento.

São tantas lembranças... Começamos, então, pelos meados dos anos 1920, quando o empresário José Basso teve a ideia de criar uma espécie de hospedaria familiar em Caxias do Sul, para receber moradores próximos e turistas de Porto Alegre, que buscavam a tranquilidade e o clima ameno da Serra. Com o tempo, o aconchego e o conforto do lugar começaram a atrair hóspedes de várias localidades. Chegavam de trem e eram transportados em uma clássica jardineira até as dependências do hotel.



Com o negócio prosperando, na década de 1930, os filhos de José, Jacob (pai do sócio-proprietário Cladimir Basso, falecido em 2014) e Jacintho, lançaram-se em um novo empreendimento: a construção do Veraneio Bela Vista, em um prédio de alvenaria. Além do público tradicional, era comum o hotel receber noivos em lua de mel, pessoas do mundo cultural e figuras públicas, como políticos, incluindo presidentes da República. Com o tempo, o empreendimento passou por melhorias e ampliações até se configurar na estrutura do Bela Vista Parque Hotel. O local também ficou famoso por seu café colonial e pela Boate Villareggio, criada por Cladimir Basso. Também é dele a ideia de promover o

jantar com cardápio colonial, em que eram servidos, dentre outros pratos, mocotó, morcilha e polenta. Em 2016, a família buscou terceirizar a administração. Mas, no cenário pós-pandemia, estuda retomar a gestão e revigorar o negócio com novos investimentos.

Além de Cladimir, o casal Jacob e Amélia Basso gerou os filhos Marilda, Alexandre e Afrânio, que acompanharam a evolução do hotel. Marilda e Alexandre recordam que a área de 17 hectares era uma espécie de hotel-fazenda, com parque infantil, lago para natação e passeios de caíque, charrete, criação de animais e expressiva mata nativa, onde eram realizados piqueniques. Destacam ainda que as reservas eram feitas com antecedência de três a quatro meses e os períodos de hospedagem variavam de 30 a 60 dias.

AS DATAS COMEMORATIVAS, COMO PÁScoa, SÃO JOÃO E NATAL, RECEBIAM AMBIENTAÇÃO E CARDÁPIOS ESPECIAIS.

A gastronomia, por sinal, cuidada por Amélia e Rita (esposa de Jacintho) sempre foi um diferencial do hotel. O café da manhã tinha uma infinidade de pães, doces, frutas, embutidos e frios. No almoço, sopas variadas, carnes, massa, arroz, saladas e diversos tipos de polenta: na chapa, no forno, mole, frita e com queijo. Aos domingos, ainda era servido frio de sardinha. O café da tarde

ocorria em salas especiais, incluindo pão empanado, bolinhos de chuva, geleias feitas artesanalmente em tachos de cobre, mel e manteiga. Ainda era possível participar da sapecada de pinhão na mata. No jantar, do qual pratos à base de massa não faziam parte, os hóspedes se deliciavam com bifes na chapa, batatas fritas, canjas, bolinho de arroz, pastéis, croquetes, empadas e risoto. Perdizada e passarinhada eram preparadas para grupos reduzidos. Com o hotel em silêncio a partir das 22h, pois às 23h a energia era desligada, moradores do distrito promoviam serenatas especiais, para alegria dos hóspedes.

Nos primeiros anos da década de 1930, Genoefa Meneguzzo Ioppi, nativa de São Marcos, instalou-se em Caxias do Sul. Segundo depoimentos, alugara uma casa que pertencia a Dante Marcucci, próximo ao Bairro Cinquentenário. Foi ali que deu início a uma pensão, tendo tanoeiros portugueses como seus primeiros hóspedes. Mais adiante, em prédio próprio, inaugurou a pensão Farroupilha, com 10 quartos, em frente à praça da Bandeira. Genoefa vendeu o negócio e instalou a pensão Paris, na Rua Visconde de Pelotas, fornecendo comida em viandas. Também já havia ali uma modalidade de “tele-entrega”, pois um de seus filhos, João Flavio, era encarregado de entregar comida nos lares. Em 1949, com a evolução da hotelaria, a família iniciou a construção da primeira etapa do Real Hotel, finalizado em 1954, oferecendo dois salões e 100 apartamentos, com localização na esquina das ruas Marquês do Herval e Pinheiro Machado.



Também surgiu ali uma das grandes inovações gastronômicas da região, a Galeteria Peccini, primeira a servir o galeto na cidade.

ATUALMENTE, A IGUARIA É RECONHECIDA COMO BEM IMATERIAL DE CAXIAS DO SUL PELO CONJUNTO DO PRATO.

“A GALETERIA, QUE NASCEU EM 1950, EXPRIME DUAS FACES: A DO PIONEIRISMO, POR SER A PRIMEIRA DA CIDADE, E A DA INOVAÇÃO, POR TER INTRODUIDO O GALETO NO ÂMBITO DA GASTRONOMIA COMERCIAL PÚBLICA”, REGISTRA ROSANA PECCINI, UMA DAS FILHAS DE LAUTHÉRCIO.

O REAL HOTEL FOI UM MARCO NA ATIVIDADE, JÁ QUE NAQUELE ANO OCORRERIA A FESTA DA UVA E A INAUGURAÇÃO DO MONUMENTO AO IMIGRANTE.

O primeiro banquete foi realizado nos salões do hotel e contou com a presença do presidente Getúlio Vargas. Foi o primeiro estabelecimento de grande porte desta atividade em Caxias do Sul. Genoefa faleceu em 2 de fevereiro de 1985. O hotel seguiu

com a administração dos filhos João Flavio e Neusa, tendo encerrado as atividades em 2005.

No início dos anos 1940, Bortolo Peccini e Sabina Magnabosco Peccini deram início a um negócio de hospedagem, na forma de pensão. Após duas mudanças de endereço, estabeleceram-se na Rua Pinheiro Machado, 1939, no Centro, onde surgiu o Hotel Peccini. A partir de 1949, em função da doença do fundador, o hotel passou a ser gerido pelos três filhos, dentre eles Lauthércio. A nova gestão dobrou a capacidade do hotel para 60 quartos e 90 leitos.

O filho Valmor Peccini recorda que o galeto fez surgir oportunidades de negócios em Caxias do Sul, como abatedouros de aves e fábricas para equipamentos avícolas. Após a morte prematura de Lauthércio, aos 48 anos, em 1971, e a de seu cunhado e sócio Círio Bordignon, o negócio começou a ser administrado pelos irmãos Valmor e Irineu, que então trabalhavam no Hotel Alfred. Em 1991, os herdeiros resolveram vender o negócio.



© Tatieli Sperry



© Rafael Sartor

Valmor Peccini esteve ainda à frente de duas iniciativas gastronômicas. De 1980 a 1988, administrou o restaurante do Palácio do Comércio, localizado no 10º andar do edifício-sede da Câmara dos Dirigentes Lojistas e Sindilojas. O local tinha como especialidade pratos com frutos do mar. Em 1997, após período fora do Brasil, foi sócio da Pizzaria do Radicci, que, apesar do bom movimento e capacidade para 400 pessoas, foi desativada em 1999 por decisão dos investidores majoritários.

Inicialmente uma sorveteria, em 1954, e a partir de 1965 também bar e casa de lanches,

o Restaurante Danúbio tem sua história ligada ao famoso bauru caxiense. Fundado pelos irmãos Tercílio, José e Enói Fochesato, o empreendimento foi adquirido em 1985 por Tranquilo Carniel, que se desfez do mesmo em 2021 – a gestão atual é de Mateus Aguiar, que atuava no local como chapeiro. Carniel, no entanto, não deixou a gastronomia. Segue ao lado da filha Nathália na administração do Restaurante Tranquilo, criado em 2015 com o propósito de atender apenas delivery, mas hoje operando com todas as modalidades.

Natural de Garibaldi, Carniel iniciou a vida profissional aos 15 anos como garçom e barman no Restaurante Bauru. Nos anos de 1978 e 1979, ajudou os pais, que eram ecônomos na cidade natal. Recorda que, ao assumir o Danúbio – em período de grande movimento, mas poucas opções gastronômicas –, o cardápio era simples e com poucas variedades. Com a expansão do negócio, investiu em novos pratos, incluindo a invenção do bauru-rei, preparado com uma série de ingredientes para servir até cinco pessoas.

“FOMOS OUVINDO E APRENDENDO COM OS CLIENTES, ATENDENDO INTEGRANTES DE DIFERENTES GERAÇÕES, LEVANDO AO PREPARO DE PRATOS VEGETARIANOS E VEGANOS, ALÉM DE INCREMENTAR A OFERTA DE CARNES E MOLHOS, COMO O VERDE”, SALIENTA CARNIEL.

Para Carniel, o bauru, da forma como é preparado por aqui, é “praticamente uma invenção caxiense”. Afirma que o “original”, proveniente de São Paulo, é feito com pão. Quem trouxe o formato para Caxias e o colocou, literalmente, no prato, foi o Restaurante Bossa, que o servia para quem saía da faculdade à noite.

“COMEÇOU PEQUENO, PARA UMA PESSOA, COM A COLOCAÇÃO DE FATIAS DE TOMATE E MOLHO ESPECIAL”, EXPLICA CARNIEL.

Fundada em 1957 por Otávio Peteffi e Guilherme Moz, a Galeteria Alvorada é um dos ícones da gastronomia típica da imigração italiana. Em março de 1971, foi adquirida pelos irmãos Adelar e Melsy e pelo tio de ambos, Olímpio Zanotto. Atualmente, a sociedade tem Adelar como acionista principal. Ele e o filho Mateus, que atua desde os 14 anos na galeteria, lembram que o cardápio pouco mudou nestes quase 65 anos de existência. Basicamente, os pratos servidos são sopa de agnolini, massa com molho de miúdos, galetto e polenta.

“TENTAMOS OUTRAS
OPÇÕES, COMO SALSICHÃO,
TRIPADA E GALETO A
PASSARINHO, MAS
NÃO VINGARAM”,
RECORDA ADELAR.

No início, tudo era feito em fogão a lenha. Desde 2001, o prédio onde a galeteria está instalada, na Rua Os 18 do Forte, é próprio. Isso permitiu profunda reforma, em 2004, com redefinição do layout e maior espaço para o salão, que passou a ter 200 lugares. Mateus recorda que, no início, eram vendidos 400 galetos por semana, número que chegou a 1000 em 2014, com a Copa do Mundo.



O Excelsior Hotel iniciou as atividades em 1959. O início deve-se a Fernando Storchi, que, em 1947, tornara-se sócio da pensão Farroupilha, pertencente a Evaristo Dalla Rosa. Além de hospedagem, servia refeições para trabalhadores da companhia de energia elétrica, viajantes, comerciantes, colonos e comunidade em geral. A pensão tinha 26 quartos, cozinha, copa e restaurante. Em 1954, iniciou a construção de um prédio com sete apartamentos para moradia da família. No entanto, Fernando faleceu em 1958 e coube à esposa Maria e aos filhos a decisão de fazer do prédio um hotel. Foi inaugurado em 1959, com 23 quartos, com banheiros coletivos. Em 1967, foi iniciada uma ampliação, concluída em 1970, ano em que Maria faleceu. Os irmãos Delso e Ladyr adquiriram as cotas dos demais herdeiros e investiram em nova construção, com mais 40 apartamentos, em quatro andares nos fundos do prédio que já existia. Atualmente, a sociedade segue compartilhada entre Delso e Ladyr, mas este não ocupa mais função operacional. Nos últimos anos, o local, com 65 apartamentos, tem a condução de Gabriela, filha de Delso.

Projetado na década de 1950 pelo imigrante alemão Guido Oscar Horn, o Samuara Parque Hotel é considerado o primeiro hotel estilo resort do Sul do Brasil. Inaugurado em 1961, numa área total de 400 hectares, foi explorado com a visão de balneário, com construção inspirada na arquitetura do Norte da Itália, valorizando espaços amplos e planos.



“O BARULHO DESTE SILÊNCIO É ENSURDECEDOR”, FOI A RESPOSTA DE UM HÓSPEDE AO QUESTIONAMENTO SOBRE COMO HAVIA PASSADO A NOITE, FEITO POR UMA DAS GESTORAS E FILHA DE GUIDO, MARIA LÚCIA HORN SEHBE, MAIS CONHECIDA POR TUTY.

Ela recorda que o hotel foi pensado de forma a atender a legislação para o funcionamento de cassinos. Mantida a proibição dos cassinos, foi preciso readequar espaços.

“UMA SALA ONDE SERIA O COFRE DAS FICHAS FOI TRANSFORMADA EM SAUNA”, ACRESCENTA PEDRO HORN SEHBE, FILHO DE TUTY.

A estrutura comportava gastronomia, hípica, bicicletas, pedalinho e esportes aquáticos em lago, que foi transformado em barragem para abastecimento de água de parte da cidade. A partir de 2010, o foco foi direcionado ao turismo corporativo, com a oferta de sete salas com capacidade para 650 pessoas em eventos. Desde 2019, está arrendado para uma rede hoteleira. Além da construção do hotel, Guido Horn tinha o projeto de criar

loteamento residencial, escola, lago artificial e hidráulica. A fase não contemplada, mas que caminha para a concretização, é a do loteamento.

“ELE ERA UM HOMEM VISIONÁRIO”, RESUME O GENRO ANTONIO CASAGRANDE SEHBE.

O IMIGRANTE LIBANÊS KALIL SEHBE VISUALIZOU NOS ANOS 1950 UMA DEMANDA CRESCENTE NA HOSPEDAGEM, DECORRENTE DO INÍCIO DO PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DA CIDADE.

Inicialmente, investiu no hotel City, primeiro da cidade equipado com elevador, e em 1963, ao lado dos filhos Miguel e Jorge, lançou a marca Alfred, no Centro, com 78 apartamentos. Passada uma década, investiu no Alfred Palace, com 135 unidades e localizado ao lado do já existente.

A REDE ALFRED DE HOTÉIS FEZ HISTÓRIA NO RIO GRANDE DO SUL.

Referência do bem receber, tinha convênio com as maiores operadoras turísticas do Brasil, como Soletur, Panorama, Urbi et Orbi e CVC, dentre outras.

TROUXE VISIBILIDADE E DIVISAS À CIDADE E POSICIONAMENTO NO CENÁRIO TURÍSTICO NACIONAL.

O Palace apresentava características mais sofisticadas e ambientes que atraíam o público local. Tinha o restaurante Donjon, de comida francesa; a Cave, com pizzas e massas; e o bar Tiffany's. Todos com música ao vivo para *happy hour* e reuniões ao entardecer. Ainda oferecia sauna e suítes com 60 m².

“EMPRESÁRIOS ERAM ASSÍDUOS DO HOTEL E MUITOS NEGÓCIOS FORAM ALI FECHADOS”, ASSINALA ANTONIO CASAGRANDE SEHBE, NETO DO FUNDADOR.

A rede chegou a ter oito unidades, localizadas em Caxias, Porto Alegre e Torres, tendo administrado ainda os hotéis Volpiano e City. O Palace foi desativado em 2004 e o Alfred Hotel foi transformado em cooperativa em 2006.

Idealizado como um negócio para explorar exclusivamente a Festa Nacional da Uva de 1972, o BaitaKão transformou-se em uma das mais afamadas marcas da gastronomia de Caxias. Começou com os sócios Ivo Posser, Enio Milani e Milton Scola, que montaram um trailer na esquina das ruas Alfredo Chaves e Os 18 do Forte, caminho para quem se dirigia ao pavilhão de exposições da Festa da Uva, hoje Centro Administrativo da cidade. Passada a festa, o trailer trocou de local e foi ocupar a plataforma da escadaria de acesso ao Parque dos Macaquinhos. Passou por outros dois endereços antes de chegar ao ponto atual, na rua Sinimbu, em Lourdes, em

1978. João Leidens, que foi chapeiro e hoje é sócio de Ivo Posser, lembra que, no início, o principal diferencial da marca era o cachorro-quente completo. O xis-búrguer tinha poucas variações, “o cardápio era resumido para dar agilidade na cozinha”, alega Leidens. Hoje, com a casa totalmente informatizada – processo iniciado em 1996 –, são 19 opções de lanches, serviço à la carte, com destaque para o bauru, e bufê servido ao meio-dia. Tem capacidade para 408 clientes, ao passo que, no período do trailer, havia apenas duas ou três mesas e na inauguração da sede atual, somente 40 lugares. Passados quase 50 anos, o xis da casa

segue como prato mais representativo da marca. Para Leidens, um momento crucial para a perpetuação da empresa ocorreu em 1986, com a compra de uma parte da área atual. Com essa medida, a empresa passou a investir de forma mais expressiva na ampliação do espaço, na modernização dos equipamentos, na qualificação dos funcionários e em pesquisas para ajustar o cardápio às tendências do mercado.

“ESTAMOS TRABALHANDO PARA MELHORAR CADA VEZ MAIS, NÃO COGITAMOS A VENDA. QUEREMOS DEIXAR PARA A CIDADE E OS FILHOS ALGO QUE DEU CERTO”, GARANTE LEIDENS.

Com poucas perspectivas de crescimento na agricultura, os cunhados Pedro Regalin e Pedro Rizzi resolveram deixar a comunidade de Nossa Senhora da Salete, em Farroupilha, para tentar uma vida melhor em Caxias do Sul. Sem jamais terem trabalhado com gastronomia, decidiram comprar, por sugestão de um garçom, o Restaurante Joia, que se encontrava à venda, no local onde hoje se localiza o Restaurante Milano. Lá permaneceram de 1970 a 1973.

“A GENTE TRABALHAVA DAS 7H ÀS 24H, E SE FAZIA TUDO NO RESTAURANTE”, RECORDAM.



© Rafael Sartor

Na Festa da Uva de 1972, serviam os turistas das 11h até a meia-noite e tinham de usar de artifícios para fazer a rotatividade. Um deles foi distribuir uva em frente ao restaurante para acelerar a saída de quem já tinha encerrado a refeição.

Em 1973, investiram na Churrascaria Imperador, hoje administrada conjuntamente com filhos e netos – Rogério Rizzi, Vera e Gabriel Regalin Mutterle, que ajudavam no salão e na cozinha desde a adolescência.

“SEMPRE ESTAMOS NO RESTAURANTE PELA MANHÃ”, SALIENTAM OS FUNDADORES.

O cardápio, antes restrito, hoje tem cerca de 18 tipos de carnes, salada mista, maionese, polenta e massa.

“TEMOS DE VALORIZAR A QUALIDADE, E O CLIENTE ENTENDE ISSO”, AFIRMAM, ENSINANDO QUE PARA FAZER UM BOM CHURRASCO PRECISA-SE DE BRASA E CARNES BOAS.





O Hotel Volpiano surgiu às vésperas da Festa da Uva de 1975, ano das comemorações do centenário da imigração italiana, no mesmo local onde ainda está instalado, na esquina das ruas Ernesto Alves e Alfredo Chaves. O nome remete à localidade de origem da família Paschero, idealizadora do empreendimento, que chegou em Caxias em 1952. Antes da hotelaria, a família esteve à frente da Fiambreria Rizzo. Atualmente, o hotel pertence a uma rede.

Em 1975, uma das filhas de Ângelo Tonet, Colorinda, conhecida por Nina, e o seu marido, Nestor De Carli, abriram a Cantina Pão & Vinho, em sociedade com Marilene, Neca – irmã de Nina – e seu marido Raul Moroni.

“A IDEIA ERA UM RESTAURANTE ORIGINAL, COM POLENTA, RADICCI E FORTAIA, QUE FORAM A BASE DA NOSSA ALIMENTAÇÃO E DOS ANTEPASSADOS”, COMENTA NESTOR.

A Cantina Pão & Vinho ganhou notoriedade com um cardápio baseado na culinária da imigração italiana, temperos de horta própria e pratos preparados com amor, tudo isso num prédio centenário e com atendimento acolhedor. O restaurante nasceu num ano emblemático, quando se comemorava o centenário da imigração italiana, houve a realização da Festa da Uva, a inauguração dos

novos pavilhões e a revitalização da Casa de Pedra. Durante a festa, em espaço junto à cantina, funcionou o Museu do Vinho, atração organizada por Maria Frigeri Horn, diretora de museus da Prefeitura.

AO LONGO DE SEUS 36 ANOS, A CANTINA PÃO & VINHO SE CONSOLIDOU COMO UMA ESPÉCIE DE “INSTITUIÇÃO GASTRONÔMICA” E “CARTÃO DE VISITAS” DE CAXIAS DO SUL. REVITALIZADO HÁ MENOS DE DOIS ANOS, SEM PERDER SUA ESSÊNCIA ARQUITETÔNICA E HISTÓRICA, O ESPAÇO SEDIA NOVAS OPERAÇÕES GASTRONÔMICAS.

Alcides Miguel Ferronato (falecido em 2021) e seu filho Marcos iniciaram na atividade gastronômica em 1987, atendendo numa lanchonete na Rua Feijó Júnior. O estabelecimento, agora na Rua Pinheiro Machado, permanece sob a administração de Luis Ferronato, irmão de Alcides. Em 1988, a família adquiriu a lanchonete Fab Lanches, na Galeria São Pelegrino, vendida para a abertura do restaurante Irmãos Ferronato, que funcionou até 2003, quando passou a atender no Clube Independente de Flores da Cunha sob a gestão de um dos filhos, José (já falecido) e sua família. Em 1991, os

filhos de Alcides adquiriram a Lancheria Sinemar, na Rua Visconde de Pelotas, e em 2004 inauguraram a Ferronato Chocolates. Marcos permaneceu na sociedade até 2005, ano em que ocorreu nova alteração estatutária e a divisão das empresas. Nasce a Ferronato Gastronomia e Eventos, que tem Marcos na gerência, a esposa Neure como *chef* de cozinha e as filhas Danielle, no setor administrativo, e Francielle, gastróloga. A empresa serve almoços de segunda a sábado e trabalha com organização de eventos exclusivos, como formatura, casamentos, aniversários e eventos empresariais. Sempre atuante, Marcos Ferronato destaca a participação no SEGH e no Grupo de Amigos da Gastronomia, depois denominado Rede Máximo Sabor, o qual encerrou as atividades em 2018.

“PENSO QUE, NESTE MUNDO GLOBALIZADO, ONDE AS MAIORES POTÊNCIAS SE UNEM, NÓS, DA GASTRONOMIA, PRECISAMOS SEGUIR ESTE CAMINHO DE UNIÃO E NA BUSCA CONTÍNUA DE QUALIFICAÇÃO. JUNTOS SOMOS MAIS FORTES E COMPETITIVOS”, DESTACA MARCOS.



© Tatieli Sperry

Durante anos, a família de José Pedrinho Schuh tinha como sustento um pequeno comércio de frutas e verduras. Um de seus irmãos, João, adquiriu parte da Pizzaria O Forno e, logo depois, virou sócio único. Isso serviu de inspiração para José Pedrinho seguir o mesmo rumo. No final de 2008,

juntamente com o sócio investidor Roncali Riva, comprou e remodelou a marca Alameda, junto com sua esposa e filhos. Com o tempo, os filhos afastaram-se do negócio, restando somente o filho Douglas – que em 2017 passou a dedicar-se à unidade da Alameda Delivery, em Farroupilha, com seu

atual sócio Guilherme Pereira. Atualmente, a empresa é administrada por Pedrinho, sua esposa Nívea e Rodrigo Riva, um dos filhos de Roncali.

“A PRINCIPAL PREOCUPAÇÃO É TER PRODUTO DIFERENCIADO E DE QUALIDADE, APOSTANDO SEMPRE NO SERVIÇO À LA CARTE”, ASSINALA DOUGLAS.

Como forma de concorrer com os rodízios, realiza o festival de pizzas e, visando ampliar o negócio, deu-se início à venda de itens congelados como um braço da empresa em Farroupilha.

A busca por uma forma de produzir morangos, uma fruta requisitada por boa parte da população, levou Maurício Fedrizzi a investir, em 1998, na hidroponia, até então usada exclusivamente em alface e rúcula.

“FUI TAXADO DE LOUCO, DISSERAM QUE A IDEIA NÃO TINHA CHANCE COMERCIAL”, AFIRMA O EMPREENDEDOR.



© Rafael Sartor

Com formação em Biologia, Maurício iniciou a produção em 2000, com resultado razoável, mas sem saída para as frutas menores. Para não desperdiçar, transformava-as em geleia e doava. Em 2002, criou uma agroindústria, mas teve a infelicidade de receber mudas contaminadas. Partiu para outra solução: passou a elaborar sucos, vitaminas, milk-shakes, salgados e doces, dando origem ao Barlavento, negócio localizado às margens da Rota do Sol, próximo de Fazenda Souza.

“ACERTAMOS E
DIVERSIFICAMOS O CARDÁPIO”,
COMENTA MAURÍCIO.

Em 2007, surgiu a ideia de construir a hospedaria. Adquiriu três casas antigas da região das Missões e das cidades de Coronel Barros e Três de Maio, que foram desmontadas e trazidas para Caxias, dando formas à hospedaria. A conclusão deu-se em 2014, após 30 meses de obras.

Em 1982, Euclides Antonio Sirena criou em sociedade a Sica Gastronomia e Eventos. Sua primeira experiência foi na Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul, substituindo Adelino Dalla Rosa (primeiro tesoureiro do SEGH na diretoria de 1948), que geriu o restaurante por 14 anos. Sirena, por sua vez, permaneceu por quase 40 anos, tendo entregue a administração em 2021. O empresário recorda que, nos primeiros anos, eram reuniões-jantares mensais, com média de 30 participantes, que eram servidos com pratos completos, à base de chuleta, ovo, feijão e arroz. Em 1990, veio o serviço por baterias, com pratos para uma, duas ou três pessoas. Com a expansão do setor, passou a atender almoços e jantas, e os clientes começaram a exigir churrasco. Sirena investiu no grelhado, que não deu certo, porque as pessoas queriam escolher o ponto da carne. A solução veio com uma chapa para manter a comida quente e churrasqueiras posicionadas no salão.

“ESTE SISTEMA SUPRIU A FALTA DE PROFISSIONAIS E TAMBÉM ELIMINOU AS TRAVESSAS”, ASSINALA SIRENA.

Em Curitiba, conheceu o balcão térmico. Trouxe o modelo para Caxias e teve resultados positivos. Sirena assinala que, quando começou na CIC, tudo era preparado em fogão a lenha. Com o tempo, investiu em fornos combinados – foi o segundo a ter no estado –, e em máquina de lavar louça.

“QUANDO COMECEI, NÃO SABIA COZINHAR E NEM LIMPAR. APRENDI NA PRÁTICA, INCLUSIVE A FAZER COMPRAS, FINANÇAS E ADMINISTRAÇÃO”, RELEMBRA.

Para alcançar a história de sucesso da Rodapizza Giordani, fundada em 1983, a família precisou superar dois incidentes e ter importante apoio de familiares e amigos. O primeiro ocorreu em 1983, no interior de Guaporé, quando um incêndio destruiu um moinho construído em 1890, mas que ainda garantia o sustento da família. Anos antes, o rodízio de pizzas havia sido lançado com sucesso em São Paulo, de onde familiares trouxeram a ideia para montar pizzarias em São Leopoldo e ensinaram a família Giordani como fazer. Os pais de Marcos, Milton e Patrícia conseguiram um ponto na esquina da Avenida Rio Branco com a Rua General Câmara para servir no almoço. Olinto Paganin, proprietário do imóvel, alugou sem exigir aval.

“COMEÇAMOS COM 19 SABORES, SENDO UM DOCE, CALIFÓRNIA”, RECORDA MARCOS, QUE ERA O GARÇOM, CABENDO AO PAI A FUNÇÃO DE CAIXA, À MÃE MARI A ELABORAÇÃO DAS SALADAS, AO IRMÃO A PRODUÇÃO DAS PIZZAS E AO SÓCIO A AJUDA NA COZINHA. PATRÍCIA AINDA ERA UMA CRIANÇA.





© Tatieli Sperry

O segundo incidente ocorreu em 1986, quando o pai sofreu um acidente. Desgostoso com a situação, decidiu desfazer a sociedade e vender a pizzaria, que foi adquirida por Pedro Bianchi. Os filhos convenceram o pai a não desistir do ramo e investiram o valor obtido com a venda em uma nova unidade, na Rua Governador Roberto Silveira, que funcionou até 2001.

“A INSTALAÇÃO DA CAMORRA AO NOSSO LADO E O MARKETING FORTE QUE TINHA FIZERAM COM QUE A GENTE MAIS DO QUE DOBRASSE O MOVIMENTO, EM 1989, ATENDENDO ENTRE 3 MIL E 4 MIL PESSOAS POR MÊS”, ASSINALA MARCOS.

Em 1992, foi aberta a filial da Avenida Júlio de Castilhos. A consolidação do negócio deu-se em 1995, com uma mudança na gestão. A família decidiu investir na compra de terrenos e construir suas duas unidades. De acordo com Marcos, no início da Giordani, as pizzarias em funcionamento – como Bossa, Avenida, Serenela, Zé da Pizza e Danúbio – só atendiam à la carte.

“FOMOS O PRIMEIRO RODÍZIO DA CIDADE”.

Atualmente, a marca tem 42 sabores salgados, 14 doces e três calzones, com opções para clientes celíacos, vegetarianos, veganos, dentre outros.

Criação dos irmãos e sócios Clademir e Vicente Perini, juntamente com Janecir Dellazari, o Quinta Estação foi apresentado ao mercado em novembro de 1996, sendo precursor de vários movimentos na gastronomia e no lazer de Caxias do Sul. O bar e restaurante ocupava espaço arborizado, com pátio, sinuca ao ar livre e teto de vidro, com grande visibilidade entre os salões, além de shows variados.

**EM AGOSTO DE 1998,
PASSOU A ABRIGAR A
PRIMEIRA MICROCERVEJARIA
DE CAXIAS E TERCEIRA DO
ESTADO E, EM 2000, FOI
PIONEIRO COM SUSHI BAR.**

Vicente tornou-se acionista único em 2001 e, nos anos seguintes, incrementou a atuação em eventos sociais. Em parceria com as sócias Clenar Meneguel e Leandra Romani, criou o Quinta Kids. E também abriu o espaço para almoços.

**“FOI PRECISO DIVERSIFICAR PARA
DAR SEQUÊNCIA”, EXPLICA VICENTE.**

Em 2019, a venda da área do restaurante provocou um novo movimento. Em outubro do mesmo ano, entra em operação o QRestaurante, com a participação da esposa Simone e do filho Arthur. O espaço tem como especialidade os pratos com frutos do mar, cortes nobres de carnes na grelha e mudanças no cardápio de acordo com a estação. Vicente Perini cita o bacalhau napolitano como prato marcante da casa. A família Perini tem ligação com a gastronomia desde 1980, quando o pai e o irmão Clademir assumiram a lancheria e sorveteria Arca. Nos anos de 1983 e 1984, administraram a Churrascaria Perini, na Rua Os 18 do Forte. Na sequência, a família assumiu a Taberna, antigo Restaurante Bauru, ficando até 1995.

**“O CLADEMIR ERA UM GRANDE
EMPREENDEDOR NO SETOR”,
ENALTECE VICENTE.**





© Rafael Sartor



Vale registrar que a década de 1970 foi marcada, ainda, pelo Restaurante Avenida, que se destacou por seu bauru e suas massas. O Bacus, que precisou ser fechado porque alunos do Instituto Cristóvão de Mendoza saíam das aulas e se reuniam no local, além do Komilão, da Doce Docê e muitos mais. Os anos 1980 registram o surgimento da Chardonnay, do Incitatus, do Café Soçaite, casa noturna que tinha restaurante, do Copacabana, que segue em operação, da Cantina Valdemar, com pratos diferenciados como carne de rã, e da boate Roda Viva, pertencente ao Recreio Cruzeiro, com encontros aos domingos à noite e os famosos bailes de Carnaval. Dos anos 1990 em diante, evidenciaram-se o Restaurante Colina, Fórum, Amadeus, Havana, Forasteiros, Velho Fogo de Chão, Birreria, Casa Fermiano, Rossini e Bar do Luizinho. Surgiram também a Casa Mosteiro, que começou como cervejaria e virou pizzaria, o La Barra, com ênfase na culinária uruguaia, e o Dédalus. Além desses, o Restaurante Pastine, com uma proposta contemporânea, o Restaurante Zanuzi, a Casa Di Paolo, Mississippi Delta Blues Bar, Cantina Tonet, Don Claudino, Umai-Yoo, Churrascaria Laço de Ouro, Gaudério, La Birra, Salustiano, Brazza, Fabbrica, Alligator, Amada Cozinha, Carême Café, Sebastiana, Tannat Wine Bar e tantos outros...



A LISTA É LONGA... NA HOTELARIA, MARCAS DE REDES NACIONAIS E INTERNACIONAIS SÃO AS PRINCIPAIS GERADORAS DE LEITOS.

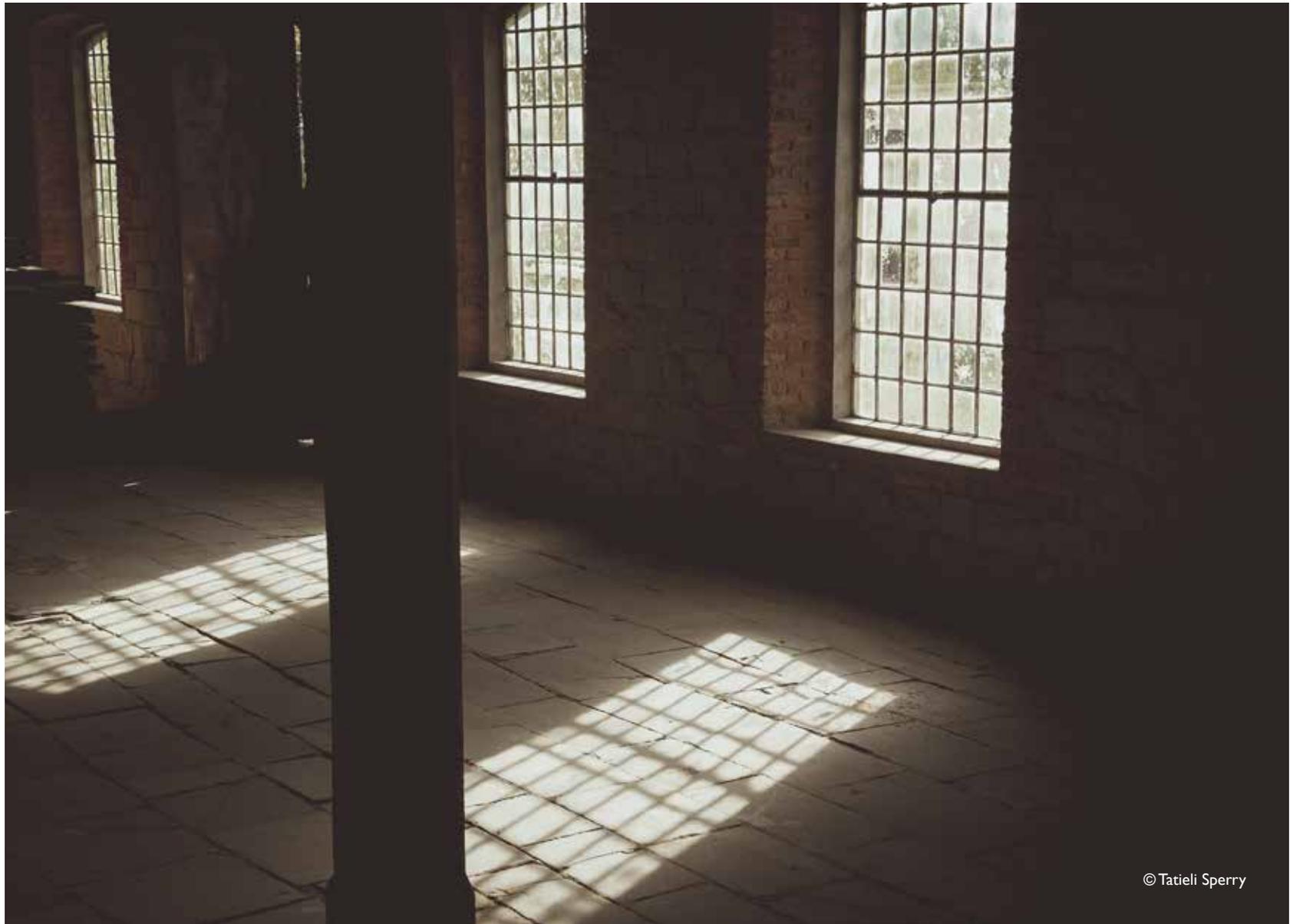
São exemplos Intercity, Ibis e Blue Tree, as primeiras a chegarem em Caxias nos anos 2000. Há, também, marcas locais e familiares que permanecem em destaque, como o Cosmos Hotel. Na gastronomia, são mais de 1.700 negócios em funcionamento, representando sua diversidade com empreendimentos que, além de manter os tradicionais galeto e bauru, oferecem pizza, carnes, hambúrgueres, o famoso xis, lanches e cafés, sorvete, tapioca, culinária japonesa, mexicana, espanhola, tailandesa e muito, muito mais.

UM MUNDO DE OFERTAS PARA TODOS OS PALADARES.

CAXIAS É, PORTANTO, UMA CIDADE DE HOTELARIA SINGULAR, DE DIVERSIDADE CULINÁRIA E NOITE DIFERENCIADA!



COTIPORÃ
JOIA DA SERRA



© Tatieli Sperry

Em 1892 nasce a Freguesia do Monte Vêneto. Esse foi o nome escolhido por imigrantes italianos, poloneses, alemães e afrodescendentes para uma área no alto da Serra, a qual passaram a ocupar em 1885.

LÁ DE CIMA,
FORAM OS PRIMEIROS
A AVISTAR,
SOB DIFERENTES ÂNGULOS,
AS BELEZAS E OS VALORES
DOS RIOS DAS ANTAS
E CARREIRO.
UM PRIVILÉGIO
PARA QUEM MORA EM
COTIPORÃ OU VISITA A CIDADE.

Ali surgiu a primeira cooperativa de laticínios do Brasil. Fundada em 1908 por Eugênio Medicheschi e outros imigrantes italianos, recebeu o nome de Trabalho e Progresso. Em 1916, surgiu o Frigorífico A Sul Americana, considerado o “pai dos frigoríficos do Brasil”. Processava carne suína para elaboração de presuntos, salames e mortadelas, que também eram exportados para Inglaterra, Bélgica e países da América do Sul.



Segundo informações de Dalmo L. Scussel e dos professores Ambrósio Giacomini e Bruno J. Bergamin, os negócios movimentavam o então distrito e acabaram por se refletir no surgimento dos primeiros hotéis. Dentre eles, o Hotel Visentin, conhecido como “hotel dos italianos”, o Hotel Pagnan e o Hotel Tonial, o mais conhecido na época do Frigorífico A Sul Americana. Na década de 1950, foi inaugurado o Hotel Veraneio, também conhecido por Sbardelotto, hoje transformado em residência familiar, mas que mantém seu estilo *art déco*. O Vila Vêneto, ainda em operação, nasceu na mesma época, com o nome de Hotel Dal Molin. Com 23 apartamentos, o empreendimento é administrado pelos herdeiros da família fundadora.

A partir de 2002, surge em Cotiporã o Picollo Refuggio, um projeto do casal Enio Oli Pires Leal e Edaci Paludo que conquistou turistas do Brasil e do exterior. Se apresentava como uma pousada, um local acolhedor, com atendimento familiar e muito calor humano, com foco no turismo de lazer.

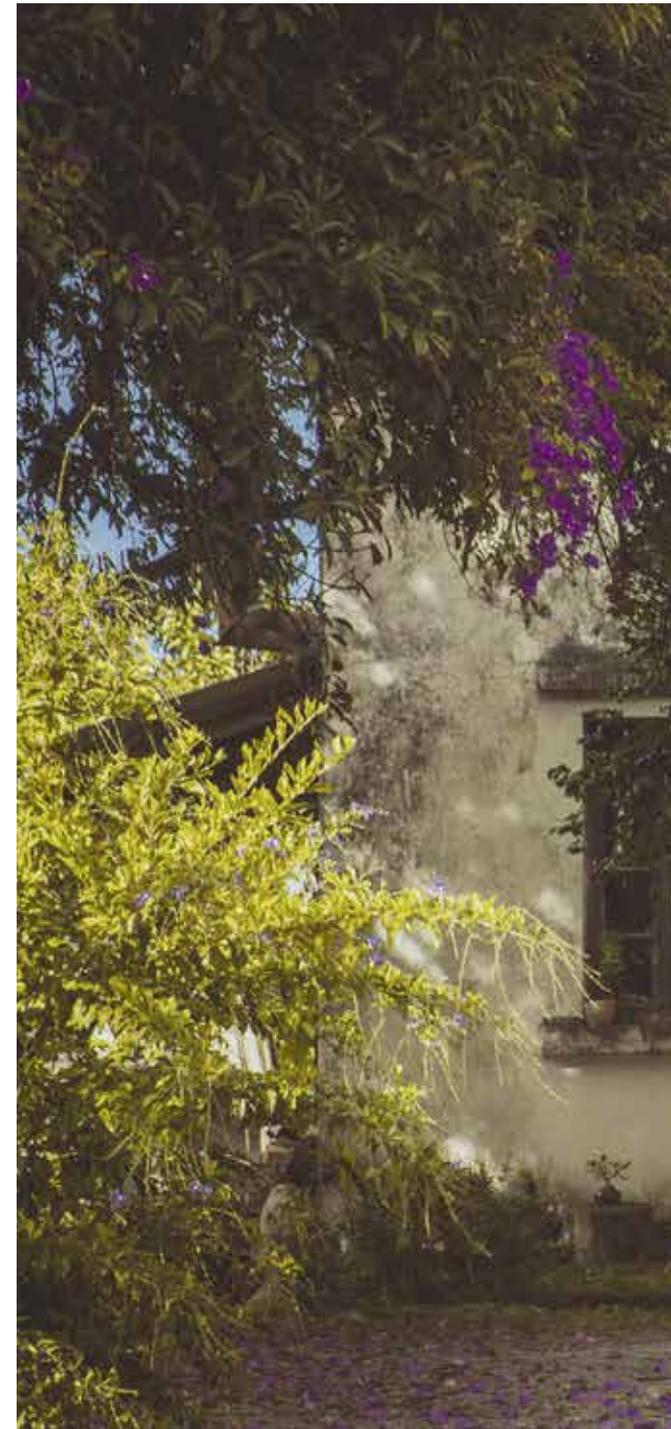
“AQUI, SE SENTIAM
EM CASA”, RECORDA EDACI.

Antes de paralisar as atividades em 2019, em função da pandemia da Covid-19, oferecia, além dos 28 apartamentos, farta gastronomia. Enio Leal destaca o preparo do churrasco, do carreteiro, da feijoada e da polenta *sconta*, cuja receita é segredo de família.

Alguns espaços mantêm a gastronomia colonial. O restaurante do Clube Juvenil se apresenta com “a comida da Nona”. O bufê da Cantina Di Vêneto tem, dentre outros pratos, queijo frito, polenta na chapa e salada de radicci com cebola.

O nome Cotiporã, que significa “lugar bonito” na língua tupi-guarani, surgiu durante a II Guerra Mundial. Atualmente com cerca de 4 mil habitantes, a cidade ainda mantém os costumes dos antepassados, valorizando cultura, gastronomia e trabalho. Tudo num ambiente pacato, onde todos se conhecem.

Este cenário estimula a cidade a investir em turismo, seja valorizando as belas paisagens que podem ser observadas nas caminhadas e trilhas, seja preservando prédios históricos no interior ou promovendo festas coloniais que valorizam a música, a gastronomia e, para manter-se fiel aos primeiros habitantes, a religiosidade. Também preservou-se o dialeto *talian* (língua típica dos imigrantes), falado na rotina diária da população. Na maioria das 27 comunidades do interior, o visitante encontrará atrativos junto às belezas de montanhas e vales.





EMANCIPADA DE
VERANÓPOLIS
DESDE 1982,
A CIDADE SEMPRE TEVE
PESSOAS DOTADAS DE
MÃOS HABILIDOSAS,
QUE DESENVOLVEM
VARIADOS TIPOS
DE TRABALHOS
ARTESANAIS.

Essa habilidade fez surgir a ourivesaria, hoje uma das principais fontes econômicas da cidade. A vitivinicultura também é atividade representativa, com marcas famosas e pequenas cantinas que elaboram diversas bebidas. Para dar visibilidade a tudo isso, a cidade organiza, anualmente, a Festa in Vêneto.

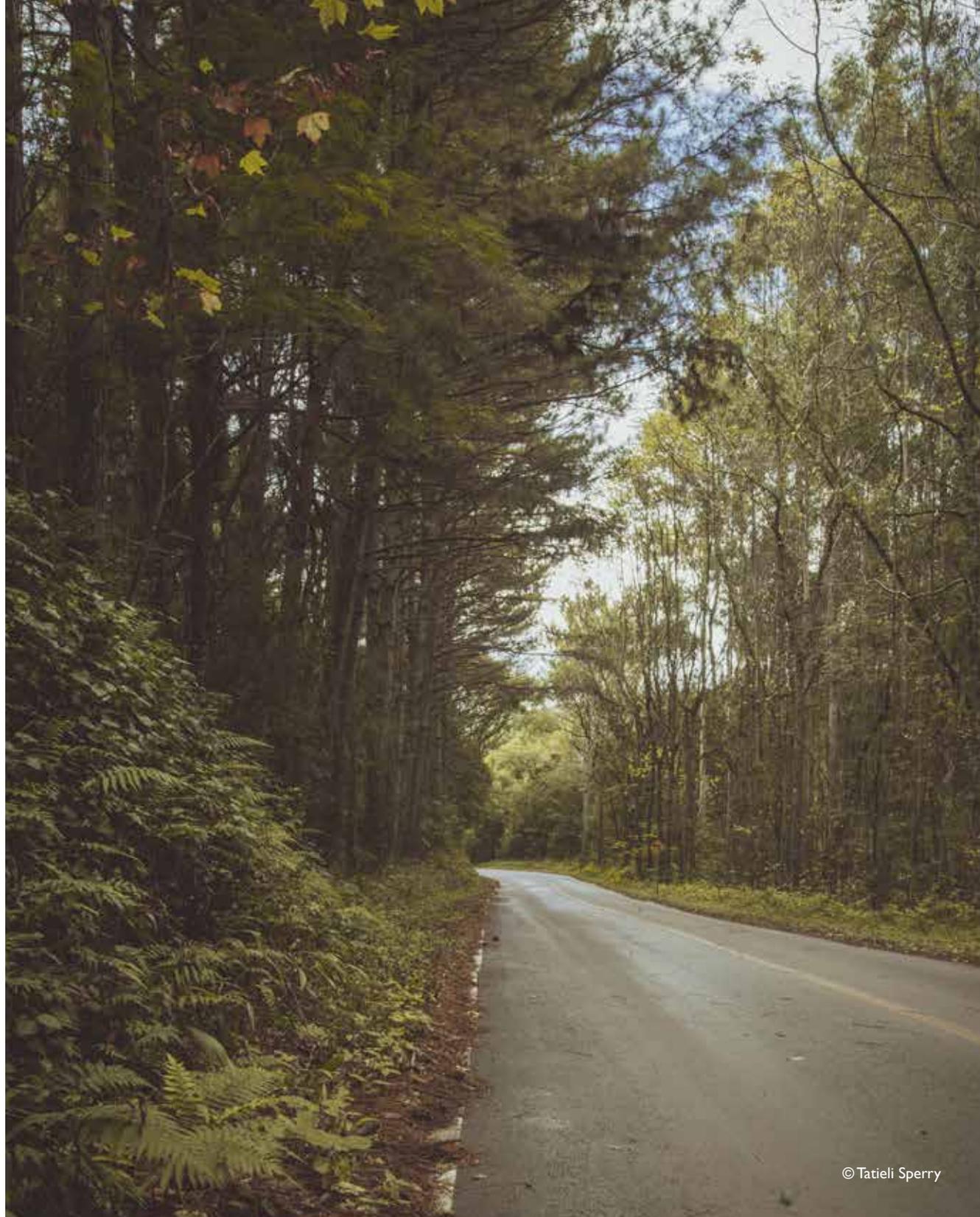


FAGUNDES VARELA
COM AS BÊNÇÃOS DO PE. MÔNACO

E mancipada em dezembro de 1987, a cidade de Fagundes Varela começou a ser colonizada em 1888 por imigrantes italianos, que abriram clareiras em meio às florestas da então Colônia de Alfredo Chaves, criada quatro anos antes. Na sequência, chegaram famílias alemãs, polonesas e francesas.

Antes do nome atual, oficializado em 1938 em homenagem ao poeta Luís Nicolau Fagundes Varela, o povoado ficou conhecido como Cento, Segunda de Barro Preto e Bella Vista. Atualmente, a cidade tem cerca de 3 mil habitantes.

A história registra o Hotel Bella Vista como o primeiro da cidade, instalado por Argemiro Martini nos anos 1920, junto à praça central. O estabelecimento ainda foi administrado por Luiz Arcari, Carlos Pedro Arcari e Alberto Antonioli. Ainda há referências sobre o Novo Hotel, de Nestor Carletti. O Hotel Pasqual surge em 1950 e teria inspirado outras pousadas e pequenos hotéis mais ao interior, que passariam a ser referência nas acomodações para o turismo anos mais tarde. Em 1957, é instalado o Hotel Paschoa, por iniciativa de Roberto Dalla Libera, tendo encerrado as atividades em 2018.



O DESENVOLVIMENTO DA HOTELARIA E DO TURISMO ESTEVE LIGADO A OUTRO FENÔMENO, QUE ERA O “RETORNO À CULTURA LOCAL”, SIMBOLIZADA PELO TALIAN. O DIALETO PASSOU A SER VALORIZADO COMO SENDO “ASPECTO RELEVANTE DO PATRIMÔNIO CULTURAL BRASILEIRO”, COMO DEFENDIA O PROFESSOR DARCY LOSS LUZZATTO.

Alcançou o ápice em junho de 2016, quando a Prefeitura de Fagundes Varela, por meio de lei, estabeleceu o *talian*, também chamado de vêneto brasileiro, como língua cooficial do município.

A primeira referência à gastronomia destaca a criação do Bar de João Moro, em 1956, ainda em operação. Outras indicações atuais na área são de bares na Sociedade Baleta e no antigo Hotel Paschoa, os restaurantes La Preciata, Zandona e Zardo, e os pubs La Bodega e Rodrigo Benetti.

O interior concentra a base econômica do município, sustentada principalmente pela produção primária, com frangos, suínos, bovinos, leite, milho e uva. Entre 1936 e os anos 1970, a cidade sediou uma cooperativa. A comunidade festeja suas riquezas, a cada dois anos, com a realização do evento Bella Festa.

O padre Ângelo Mônaco, pároco no período de 1923 a 1948, foi uma presença religiosa e social marcante. Além da construção da Igreja Matriz, da Gruta Nossa Senhora de Lourdes e do cinema em meados da década de 1930, o religioso organizou as capelas e a Paróquia de Santo Antônio.

Anualmente, ocorre a romaria até o túmulo do religioso, nascido em Montesano, na província de Salerno, em 1891, e falecido em 1948, em Fagundes Varela.



© Tatieli Sperry

ERA CONSIDERADO
PODEROSO EM SUAS BÊNÇÃOS,
SENDO PROCURADO
POR PESSOAS DE
TODOS OS LUGARES.

Dentre os atrativos do município está o moinho Melatti, idealizado pelo imigrante italiano Cristófolo, que adquiriu as instalações da família Franquini. O moinho mantém a estrutura e a originalidade secular, produzindo a típica farinha de milho da marca Nono Cristófolo.



FARROUPILHA

BERÇO DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

Farroupilha carrega em sua história o legado das primeiras famílias de imigrantes italianos que chegaram à Serra Gaúcha. Por essa razão, é conhecida como Berço da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul, que está representado na forma de um monumento no atual distrito de Nova Milano, primeira região desbravada a partir de 1875.

A cidade, com mais de 73 mil habitantes, tem economia diversificada, com destaque para a indústria de transformação, o comércio atacadista e varejista e o agronegócio. Desde janeiro de 2019, é reconhecida como Capital Nacional do Moscatel e detentora da Indicação Geográfica para vinhos finos com essa variedade, em torno da qual a cidade desenvolveu uma série de ações. Dentre elas, o Festival do Moscatel, realizado anualmente, que valoriza vinhos e espumantes moscatéis e a farta gastronomia. Também conhecida por suas belezas naturais do Salto Ventoso e produção malheira, conta hoje com oito hotéis e vários estabelecimentos gastronômicos com cardápio variado.



© Tatieli Sperry

Os primeiros registros de estabelecimentos ligados à gastronomia e à hospitalidade são anteriores à emancipação do município, em 1934. No ano de 1920, surgiu o Veraneio do Desvio Blauth, alinhado com o movimento de turistas que chegavam à região com o trem.

O EMPREENDIMENTO,
CRIADO PELA FAMÍLIA BLAUTH,
TRANSFORMOU-SE EM UM DOS
PRIMEIROS LOCAIS PARA
VERANEIO DO RIO GRANDE DO SUL
E DEU INÍCIO AO DESENVOLVIMENTO
TURÍSTICO NA REGIÃO.

A infraestrutura, na época, dispunha de chalés, passeios de barco e a cavalo, piscinas de madeira e cancha de tênis. O negócio encerrou as atividades nos anos 1950, quando os turistas trocaram a Serra pelo Litoral para aproveitar o verão.

Desde meados de 2019, herdeiros do antigo veraneio criaram o Armazém do Desvio Blauth e trabalham na retomada do turismo no local, resgatando a história e valorizando música, artes plásticas, fotografia, gastronomia e design de móveis com ar *vintage*. Há alguns anos, a região conta com o bistrô Estação Café Blauth.



© Arquivo Pessoal



Outra operação já engajada nesse processo é a Blauth Bier Cervejaria Artesanal. Segundo um dos herdeiros, Rafael Haupt Canziani, mestre cervejeiro e principal idealizador do empreendimento, a história da família começa em meados de 1900, quando o bisavô, o pastor Curt Haupt, vem da Alemanha e chega ao Desvio Blauth, em Farroupilha. O jovem pastor casa-se com Elsa Blauth, filha de um madeireiro chamado Carlos Blauth. Foram eles que fundaram o Veraneio do Desvio Blauth.

POR MAIS DE 40 ANOS,
O HOTEL FOI BASTANTE
FREQUENTADO, ACOLHENDO
TURISTAS VINDOS DE
TREM DE VÁRIAS LOCALIDADES
DO ESTADO ATÉ A
DÉCADA DE 1950.

Há pouco tempo, durante a reforma do único chalé remanescente da época do Veraneio, foi encontrada uma antiga receita de cerveja, escrita de próprio punho pelo pastor Curt Haupt. Assim nasce o Projeto Blauth Bier, um resgate da história do Desvio Blauth e uma homenagem à família Haupt.





A gastronomia farta e original tem em Farroupilha um reduto singular, o Santuário Nossa Senhora de Caravaggio, que anualmente recebe milhares de devotos. Uma das particularidades do local é a tradicional tripada ou buchada, servida em dois restaurantes. Antes deles, o prato era preparado no restaurante do santuário e servido, ainda pela manhã, após a celebração da missa das 8h, que recebia principalmente agricultores da região.

Referência na iguaria, o Restaurante Brunetta serve o “bucho” desde 1959, quando Arreali Marcolino Brunetta resolveu retornar à região que deixara seis anos antes e adquiriu o estabelecimento, que também funcionava como hotel. Atualmente, o negócio é administrado pelos filhos Vasco e Francisco e suas esposas.

“É UMA RECEITA DOS AVÓS E DA MINHA MÃE, COM ALGUNS SEGREDINHOS FAMILIARES”,
LIMITA-SE A DIZER VASCO SOBRE O SUCESSO DO PRATO, QUE COMEÇOU A SER PREPARADO PARA ATENDER CLIENTES QUE VINHAM PARA A MISSA DAS 8H, AOS DOMINGOS.

Também era servida uma sopa preparada com caldo de mocotó, pão colonial e bucho.

Nas últimas quatro décadas, o cardápio foi ganhando novos pratos da culinária da colonização italiana e o atendimento foi ampliado para sextas, sábados e domingos. O bucho, que continua sendo servido habitualmente, ganhou o comércio de alimentos, onde é vendido congelado, assim como outros produtos da marca.

Até 1983, Arzelindo e Juvelinda Galafassi eram agricultores na localidade de Caravaggio, quando tiveram de tomar a decisão de encontrar outra forma de ganhar a vida, pois o filho Zudir havia sido contaminado por agrotóxicos e precisou de seis meses de internação. O casal começou a fazer lanches em casa e vendê-los para quem visitava o santuário. Assim teve início o Hotel e Restaurante Bem Te Vi, agora já com a participação dos filhos na administração.

Rudinei Galafassi é um deles. Ele recorda que o êxito da venda de lanches exigiu a construção de um salão para funcionar como restaurante, que tinha quatro opções no cardápio: croquete, mondongo, bife na chapa e queijo à milanesa. Atualmente, são quase vinte opções, acrescidas do rodízio de carnes aos domingos.

“O CROQUETE
É O QUE MAIS FAZ SUCESSO.
DIZEM QUE TEM UM SABOR SINGULAR,
DIFERENCIADO”, RELATA RUDINEI.

O hotel está em operação desde 2010, e a família ainda administra uma loja de produtos coloniais e outra de itens religiosos. Já o restaurante foi recentemente terceirizado.

A Svenska Kulturhuset, Casa da Cultura Sueca, localizada nos limites entre Farroupilha e Bento Gonçalves, funciona numa antiga fábrica de cordas de linho, atividade trazida por imigrantes suecos da família Bohm, em 1890.

ALÉM DE APRESENTAR
TODO O PROCESSO
ARTESANAL DA
PRODUÇÃO DO LINHO,
O ESPAÇO EXPÕE OBJETOS,
UTENSÍLIOS, REGISTROS
HISTÓRICOS E OUTROS ITENS
QUE FALAM DO FOLCLORE,
DA RELIGIOSIDADE E
DA ARQUITETURA
DAQUELE PAÍS.

Também oferece iguarias da gastronomia sueca em almoços ou cafés que devem ser agendados. O prédio em madeira foi construído em 1944.





FLORES DA CUNHA

TERRA DO MENAROSTO



© Rafael Sartor

O território que compõe o atual município de Flores da Cunha passou a ser colonizado por imigrantes italianos, oriundos especialmente do Norte da Itália, em 1876. O primeiro nome, Nova Trento, foi dado em 1885 a partir da junção dos povoados de São Pedro e São José. A emancipação ocorreu em 1924 e a denominação foi alterada para a atual em 1935, em homenagem ao então governador do estado, o general José Antônio Flores da Cunha.

O MUNICÍPIO DE FLORES DA CUNHA
É O MAIOR PRODUTOR DE VINHOS
E UVA DO PAÍS, O SEGUNDO POLO
MOVELEIRO E O PRIMEIRO PRODUTOR
DE BEBIDAS ALCOÓLICAS DO ESTADO.

Também é um destino turístico com vários roteiros, que incluem visitas às vinícolas e propriedades rurais, onde o visitante tem contato com a cultura preservada da época da imigração. A população é estimada em 31 mil habitantes.

Para difundir seus atrativos, a cidade organiza regularmente a Festa Nacional da Vindima, a Festa Colonial da Uva, no distrito de Otávio Rocha, e mostras das principais atividades econômicas. Outro importante traço é o religioso. Anualmente, a população se mobiliza para cobrir as ruas centrais com tapetes decorados para a celebração de Corpus Christi.



O DISTRITO DE OTÁVIO ROCHA,
ANTERIORMENTE CONHECIDO
COMO MARCOLINA,
PODE SER CONSIDERADO
O PRECURSOR
DA HOSPITALIDADE EM
FLORES DA CUNHA.

Ali foram abertas várias hospedagens para atendimento de carreteiros, viajantes, professores e operários. Em 1930, José Dani construiu uma casa de dois pisos de madeira, no centro da vila, para servir de pousada. Com onze quartos e restaurante, foi desativada em 1944. A pousada de Heitor Bigarella surgiu na década de 1930 e hoje é residência da família Galiotto. Em 1956, foi edificado um pequeno hotel de madeira, junto à Granja São Mateus, na área do Travessão Carvalho. Em 1958, foi transferido para o centro da vila, onde funcionou sob o nome de Hotel Otávio Rocha.

Adélia Slaviero, neta de imigrantes italianos vindos de Vicenza, resolveu montar seu próprio negócio junto ao marido Cristiano, após um período de trabalho na viticultura e outro como agregados na propriedade de um parente. Em 20 de setembro de 1968, abriram o hoje Hotel e Restaurante Dona Adélia, uma das principais referências da culinária da imigração italiana na região.

O hotel começou com seis quartos e o restaurante com capacidade para 30 pessoas, numa estrutura de madeira. Hoje, o empreendimento localizado no distrito de Otávio Rocha tem 47 apartamentos, que podem acolher até 130 hóspedes, restaurante em condições de atender simultaneamente até 150 clientes, sala de jogos, sauna, academia e sala de eventos para 80 pessoas.

O cardápio inicial era bem diferente do atual. Basicamente, carne de frango, abatido horas antes do almoço; massa artesanal feita no dia; omelete e bife à milanesa, até então não servido em restaurantes da região, conforme salienta a filha Helena, que sucedeu a fundadora a partir do seu falecimento em 1988. Nas duas décadas em que esteve à frente do negócio, a extrovertida e falante Adélia ganhou o reconhecimento de milhares de clientes de todo o Brasil com um cardápio farto e diversificado, que inclui, atualmente, sopa de capeletti, tortéi, macarrão, ravióli, *codeghin*, queijo frito, galeto, polenta, maionese, saladas e o apreciado bife à milanesa, definido como marca da casa.

Atualmente, a gestão é feita por Valdomiro Mutterle, esposo de Helena, e pelas filhas Carla e Caren. Helena recorda que, inicialmente, o local foi denominado de Hotel e Restaurante Vinte de Setembro, em homenagem à data de fundação. Em 1988, com a morte da empreendedora, o nome foi alterado como forma de homenageá-la.

“ELA ERA UMA MULHER MUITO ESPECIAL, QUE SE DESTACOU NA COMUNIDADE PELA ESPONTANEIDADE, SIMPATIA E ALEGRIA DE VIVER. É LEMBRADA PELO SEU TRABALHO NA COZINHA DO HOTEL, DEDICAÇÃO AOS HÓSPEDES, GOSTO DE JOGAR CARTAS E RIGIDEZ NO COMANDO DA FAMÍLIA. TEVE UM ESPÍRITO VISIONÁRIO INCOMUM PARA O LOCAL E A ÉPOCA”, REGISTRA A NETA CARLA.



© Tatieli Sperry

Também era muito espirituosa. Quando um cliente telefonou em busca de hospedagem e indagou quantas estrelas tinha o hotel, ela respondeu:

“DEPENDE DA NOITE.
QUANDO ESTÁ BONITA,
SÃO MILHARES;
QUANDO ESTÁ FECHADA,
NENHUMA”. O CLIENTE FEZ A
RESERVA E TORNOU-SE FIEL.

Carla reconhece que o momento está exigindo estudos para mudanças na forma de servir e se adaptar aos novos tempos.

Em 1973, Eloy Kunz investiu na construção da Pousada Galo Vermelho. Tinha uma estrutura vanguardista para a época, capacidade para 80 pessoas e as acomodações dividiam-se em chalés e apartamentos. Em 1982, o prédio foi vendido. Atualmente, além do Dona Adélia, Flores da Cunha conta com a Pousada Parque das Pitangueiras, a Pousada Casa Dal Bó, o Letto Hotel Flores da Cunha e o Fiorio Hotel.

A ESCOLA DE GASTRONOMIA UCS/ICIF É UM MARCO PARA A EVOLUÇÃO DO SETOR NA REGIÃO.

Criada em 2004, está voltada à formação e qualificação de profissionais em gastronomia e *sommellerie* por meio de cursos de nível de graduação, extensão e pós-graduação, além do ensino técnico. A estrutura é resultado de um convênio firmado entre a Universidade de Caxias do Sul (UCS), o Centro Empresarial e a Prefeitura de Flores da Cunha, que ganhou a parceria de várias organizações nacionais e do exterior, como o ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners).

De acordo com o diretor, Mauro Cingolani, o prédio foi especialmente adaptado dentro do padrão de qualidade europeu. A área de 2.000 m² compreende salas de aula prática de panificação e confeitaria, além de enoteca, auditório, restaurante, bar e espaço kids. Recentemente, agregou uma cafeteria. O restaurante também serve almoço para o público externo diariamente. E, mantendo a tradição de bem receber, a cidade de Flores da Cunha oferta mais de 40 empreendimentos gastronômicos, seja para um café, lanche, almoço ou jantar.



© Tatieli Sperry



TIPICAMENTE ITALIANO.
DESDE 10 DE AGOSTO DE 2010,
POR MEIO DE LEI,
FLORES DA CUNHA TEM O
MENAROSTO COMO
PRATO TÍPICO OFICIAL.

Trazida pelos imigrantes italianos, a técnica consiste em assar carnes sem ter contato direto com as chamas e a fumaça, somente com brasas. Para isso, é utilizado um rolete de espetos que gira lentamente, para que as carnes assem por igual. O cozimento leva de quatro a cinco horas.

Benedito Pauletti, 65 anos, é um dos cozinheiros oficiais da iguaria no município. São mais de 35 anos na função, que aprendeu com o tio e o sogro. Os imigrantes, salienta Pauletti, usavam carnes de caça, como pássaros silvestres, tatu e quati. Com a proibição da caça, a iguaria é agora preparada com pedaços intercalados de codorna, coelho, frango e porco.

O SEGREDO,
DE ACORDO COM O COZINHEIRO,
ESTÁ NO TEMPERO FEITO
À BASE DE SÁLVIA, ALHO,
SALSA, SAL E CEBOLA.
TAMBÉM COMENTA QUE A
CARNE FICA MACIA E NÃO PERDE
LÍQUIDO, POIS COM A ROTAÇÃO
A GORDURA DE UMA
PASSA PARA A OUTRA.

Os principais acompanhamentos são massa, polenta frita, pão colonial e salada de batata. Em alguns locais, ainda é mantida a tradição de fazer molho de miúdos para acompanhar a massa.

Pauletti recorda que, inicialmente, o aparelho era uma construção de ferro e roletes em madeira, girados manualmente. Atualmente, tudo é metálico e o giro feito com motor elétrico. Floriano Molon acrescenta que o *menarosto* era preparado em confraternizações familiares. Ganhou destaque na cidade com sua expansão para grandes festas em comunidades no interior.

A TRADUÇÃO LIVRE
PARA *MENAROSTO* É
“LEVAR O ASSADO”.



GARIBALDI
TERRA DO ESPUMANTE

Em maio de 1870, surgiu a Colônia Conde D’Eu, em homenagem ao príncipe consorte casado com a Princesa Isabel, e portanto genro do imperador Dom Pedro II. Os primeiros imigrantes, todos prussianos, se instalaram em julho daquele ano e encontraram algumas famílias indígenas no local. A partir de 1874, chegaram as primeiras levas de suíços, italianos, franceses e poloneses.

No ano de 1890, com a colônia já estabelecida, teve início a construção das casas e prédios que hoje compõem o Centro Histórico. Em 31 de outubro de 1900, a colônia foi elevada à condição de município, ganhando o nome de Garibaldi em homenagem ao italiano Giuseppe Garibaldi. A população atual é estimada em 35.440 habitantes.

Quando chegaram, trazendo como hábito a viticultura, os italianos talvez não tivessem a ideia do efeito que essa contribuição teria sobre a história do município. Em 1913, a família Peterlongo elaborou o primeiro espumante brasileiro. No mesmo ano, foi promovida a 1ª Exposição de Uvas da Serra Gaúcha, tendo como base a Granja Pindorama, primeira cantina da região, fundada em 1911 pelo irmão marista Siforiano, ordem que chegou à cidade em 1904. A empresa foi desativada nos anos 1970. Esses movimentos, associados ao surgimento de hotéis, tornaram a cidade um destino turístico de destaque a partir de 1930.

GARIBALDI É CONHECIDA COMO A CAPITAL BRASILEIRA DO ESPUMANTE E, DESDE 1981, PROMOVE A FENACHAMP PARA MARCAR ESSA CONDIÇÃO.

A história da hotelaria de Garibaldi tem início em 1884, quando o casal Luiz e Angelina Faraon investiu em uma pousada. Esta foi ampliada em 1900 para atender a alta demanda, com o salão de refeições funcionando como local de festas. Sucessivas mudanças de controle fizeram com que a atividade hoteleira desse lugar a um prédio de apartamentos, pertencente à família Mombach. A edificação centenária ainda existe na Rua Buarque de Macedo.

A Congregação das Irmãs de São José chegou à Colônia de Conde D’Eu em dezembro de 1898 para assumir a formação das filhas dos imigrantes italianos. Para tanto, foi criada a Escola São José, transformada em 1972 no Hotel Mosteiro São José. Atualmente operado pela Rede CHA Hotéis, tem 54 apartamentos e três ambientes para eventos. Em 1920, a família Cenfra abriu um hotel, posteriormente assumido por Selvino Gallina. O prédio não existe mais.





© Rafael Sartor

O Hotel Casacurta, considerado o ícone da hotelaria de Garibaldi, preserva muitos dos traços da época de sua inauguração, em 1900, por Sebastião e Izabel Casacurta.

O EMPREENDIMENTO SURTIU PELA NECESSIDADE DE SEBASTIÃO TER UM LUGAR PARA HOSPEDAR OS IRMÃOS ITALIANOS, ALÉM DE SERVIR COMO UM LOCAL DE PASSAGEM PARA OS VIAJANTES NA RECÉM-INAUGURADA VILA.

Erguido em madeira na Rua Buarque de Macedo, tinha sete acomodações. Após o prédio ser consumido por um incêndio, outro foi erguido no mesmo local, funcionando até 1947. Em 1951, quando a família Casacurta demonstrava ter desistido da hotelaria, Antônio Carraro, casado com Enedina, neta do fundador, resolveu construir um hotel na cidade. Ele era um tradicional hoteleiro da capital gaúcha.

O novo projeto foi entregue à comunidade em 5 de abril de 1953, com o mesmo nome. Inspirado nos *châteaux* do Vale do Loire, referência em requinte e elegância, começou a tornar-se parada obrigatória na região. O hotel seguiu sob propriedade dos Casacurta até 2013, quando houve aquisição pela família Nicolini.

César Nicolini, que divide a sociedade com a irmã Jossana, lembra que a primeira ação foi restaurar o prédio. Coube à também irmã Alexandra, arquiteta, o projeto de reforma. O complexo tem 31 apartamentos, com arquitetura diferenciada, piscina coberta aquecida, academia, salas de eventos e restaurante, que mistura a classe da cozinha francesa e a tradição da gastronomia italiana com os sabores da culinária local, em linha com o movimento *slow food*. O cardápio atual do restaurante é muito parecido com o dos anos 1990, com acréscimo de alguns pratos. Além disso, preza pelos temperos colhidos em horta orgânica e produtos naturais.

Josefina Jussani de Oliveira, dona Pina, funcionária desde 1953, lembra que, naquela época, os casais ficavam de dois a três meses de férias no hotel, que oferecia todas as refeições. Também eram comuns as luas de mel de até duas semanas. Ela começou como auxiliar de cozinha e, com 16 anos, assumiu como cozinheira no fogão a lenha. Trabalhava com mais sete moças, todas vindas do interior. Os principais pratos da época eram polenta mexida, radicci com *codeghin*, macarrão, nhoque, carnes de vitelo e frango assadas, grelhadas ou à milanesa, codorna e sopa de arroz e legumes. Atualmente, Pina responde pelas massas e salgados servidos em eventos.



© Rafael Sartor

Fundado em 1937 por cinco sócios, o Hotel Pieta funcionava como pensão num casarão de madeira. Orlindo Pieta adquiriu o negócio em 1947 dos irmãos Fiorelo e Palmira, que o haviam comprado anos antes. Em 1949, o casarão de madeira foi demolido e, no final de 1951, iniciaram-se as obras do novo hotel, inaugurado no ano seguinte. Na década de 1970 foram inauguradas as atuais instalações, com 50 apartamentos e quatro suítes. A administração segue com descendentes do casal Orlindo e Dolphina.

Garibaldi teve uma pista de esqui, inaugurada na década de 1970 e desativada no ano 2000. Atualmente, o local sedia o Dall'Onder Ski Hotel, com 125 apartamentos e centro de eventos. As operações mais recentes são a Pousada Castello Benvenuti, a Pousada dos Frades, a Pousada Botte di Vino e o *hostel* Sítio Crescer.

Na história da hotelaria de Garibaldi ainda há registros do Hotel Menegheti Fiori, de 1976 a 1991; e do estabelecimento de Terezinha Rigatti Pradella, de 1981 a 1994.

O Café Luna Park, idealizado por Antônio Comunello, é um dos mais antigos empreendimentos gastronômicos de Garibaldi. Fundado em 1936, sempre foi um importante ponto de encontro da sociedade local. Era bastante frequentado por mulheres, em uma época em que este não era um hábito comum na maioria das pequenas cidades brasileiras. A partir das sugestões de empresários franceses que frequentemente circulavam pela cidade



naquela época, ganhou ares de sofisticação. Atualmente, o papel de café é mantido durante o dia, sendo a noite reservada para um pub.

Em 1979, surgiu o Choppin pelas mãos do casal Luiz Antônio Carrer e Odanise Sartori Carrer. Após passar por dois endereços, instalou-se na antiga Casa Grossi, datada de 1889. O cardápio é variado, com filés, massas, risotos, frango, salmão e entrecot. No entanto, a marca registrada da casa é o conhecido “Xis do Alemão”, com inúmeros sabores.

O Bar Joe, considerado a casa do rock na Serra Gaúcha, começou em 1983 com a venda de sucos e sanduíches. A intenção do proprietário era criar um lugar de descontração para *happy hour* e encontros de amigos. Com o passar dos anos, o bar foi crescendo ao redor do balcão principal,

transformando-se em um ambiente onde os frequentadores curtem um rock clássico e degustam cervejas ou as mais de 40 opções clássicas e autorais de drinks. Para acompanhar, o cardápio inclui pizzas, tábuas de filé, frios e sushi.

Fundada em 1994 com o nome Giuseppe, em homenagem ao avô do fundador, a rede de restaurantes que hoje se chama Di Paolo celebra os mais de 25 anos de existência sendo uma referência na gastronomia que nasceu em Garibaldi e hoje está pelo Brasil.

“NA ESSÊNCIA DA MARCA, ESTÃO A AUTENTICIDADE E A ORIGINALIDADE DA IGUARIA TÍPICA DA IMIGRAÇÃO ITALIANA NA REGIÃO, O GALETO AL PRIMO CANTO”, COMENTA O SÓCIO-FUNDADOR PAULO GEREMIA.

Desde 1991, o ex-secretário de turismo Clacir Romagna divide com os sócios Tarcísio Pegoraro, Sérgio Sganzerla e esposas a administração do restaurante localizado no Parque da Fenachamp, locado por meio de licitação. O cardápio variado, que foi sendo aperfeiçoado ao longo dos anos, contempla pernil de suíno assado no forno, peixe inteiro, carnes de gado e frango, pratos derivados das carnes, massas, saladas e sobremesas.

**UMA DELAS É ÚNICA NA REGIÃO:
O SUGOLI É PREPARADO COM
SUCO DE LARANJA, AMIDO DE
MILHO E CALDA DE VINHO.**

Romagna lembra que, mesmo com trabalho de divulgação, os primeiros clientes de fora do estado só foram aparecer nove meses depois da abertura do restaurante. Para tanto, contribuiu o início das operações do trem Maria Fumaça, com percurso entre Bento Gonçalves e Carlos Barbosa. Já a desativação da estação de esqui foi prejudicial, pois fechou mercados, em especial junto ao público estudantil, que tinha o local como um dos destinos de férias. Romagna cita a vinícola Maison Forestier como ponto marcante, pois iniciou o atendimento aos turistas, tornando-se exemplo para as demais.

**“HOJE, TEMOS UM ROTEIRO
CONSOLIDADO NAS VINÍCOLAS
E NO MEIO RURAL COM REFLEXOS
EM TODOS OS SETORES”, AFIRMA
CLACIR.**

Nos fins de semana, o Parque da Fenachamp é um local para o lazer, atraindo visitantes de toda a região.

Rodrigo Bellora, um dos mais criativos empreendedores desse setor na Serra Gaúcha, tem características muito particulares. Ele desenvolveu um conceito culinário que faz a relação entre o homem e a terra, com a compreensão da sazonalidade e da alternância de produtos.

**“O VALLE RUSTICO É
COZINHA DE NATUREZA,
CONTEMPORÂNEA, COM
INGREDIENTES INDÍGENAS,
MUITA FERMENTAÇÃO,
UMA COZINHA MUITO
AUTÊNTICA”, DEFINE RODRIGO.**

Bellora também é gestor do Guaraipo, com base em Farroupilha. Este, segundo ele, tem uma cozinha mais democrática e urbana, em que se destacam o *choripán*, risotos, carreteiro de costela, massas e carnes.

**“MAS TODOS SÃO PRATOS
BEM NATURAIS”, REFORÇA.**

Outra operação recente é o Tubuna, em Bento Gonçalves, criado para a elaboração dos pães servidos nos seus demais restaurantes.

Os principais ingredientes usados nas receitas dos alimentos têm origem em mais de 120 famílias, contatadas por telefone, e-mail ou WhatsApp. Bellora admite ser uma lista de compras difícil de fazer, que exige muita dedicação e uma intensa relação de carinho.

**“NOSSO FORNECEDOR NÃO ME
DÁ O MELHOR SÓ PORQUE
PAGO MAIS. DÁ O MELHOR
QUANDO VÊ QUE VALORIZAMOS
O INGREDIENTE, QUANDO VÊ
QUE HÁ UM RELACIONAMENTO.
O FATO DE EU PLANTAR,
DE CONSEGUIR FALAR A LÍNGUA
DO PRODUTOR, ME DEU MUITA
ABERTURA COM ELES. PLANTAM
E COLHEM DIFERENTE PARA
ATENDER NOSSA DEMANDA.
ELES REPRESENTAM VÁRIAS
GERAÇÕES DE UMA
TRADIÇÃO”, DETALHA BELLORA.**



Bellora define sua forma de cozinhar como uma grande recuperação de técnicas antigas de preparo, além do uso de ingredientes com sabores e cheiros do passado.

Em 1999, Odete Bettú Lazzari iniciou uma trajetória que a transformou em uma das mais importantes figuras na promoção da gastronomia e do turismo regional. Viúva, mãe de quatro filhas adolescentes e em situação econômica difícil, ela foi uma das participantes de um estudo realizado pelo Sebrae, Associação de Turismo da Serra e Prefeitura de Garibaldi para implantar projetos turísticos no meio urbano e rural. Esse projeto deu origem à Estrada do Sabor.

Odete foi a pioneira no roteiro ao servir refeições na propriedade de 13,2 hectares, na Linha São Jorge. O porão da casa da família ainda passava por adaptações e a louça usada foi emprestada pelo Hotel Casacurta. Mas foi o suficiente para a empreendedora definir o perfil do seu negócio: um restaurante no porão da casa, decorado com objetos da cultura italiana, para atender pequenos grupos, lugar para piquenique com trilha até um belvedere e pesca esportiva.

Com um retalho de massa de pão, fez uma colombina (pombinha), como as nonas no passado. O item tornou-se destaque e deu origem ao nome e à marca do empreendimento: Osteria Della Colombina. Em 2006, passou a ofertar a Oficina Mãos na Massa, onde ensina o visitante a fazer a colombina, fruto da participação do projeto piloto Economia da Experiência, apoiado pelo MTur e SEGH Região Uva e Vinho, que passou a denominar-se Tour da Experiência, agora implantado em diversas regiões do país. A partir de 2009, vem investindo na produção orgânica e biodinâmica na propriedade, e já garante nesse sistema 75% da matéria-prima necessária para a elaboração de seus alimentos. O local tornou-se referência em economia familiar autossustentável e na forma como se utilizou da cultura da imigração italiana como produto turístico.

GARIBALDI É UM CHARME DE
CIDADE, PELOS MAIS DE 40
EMPREENDIMENTOS DOS
SETORES DA GASTRONOMIA
E DA HOTELARIA,
PELA OFERTA TURÍSTICA,
PELO PATRIMÔNIO HISTÓRICO
E CULTURAL E PELOS
FAZERES DA SUA GENTE.



© Rafael Sartor



RECEITA SUGOLI COM CALDA DE VINHO

SUGOLI

INGREDIENTES

1 litro de suco de laranja
200 g de açúcar
90 g de amido de milho
Raspas de casca de laranja

COMO FAZER

Coloque o suco de laranja e o amido de milho em uma panela. Dissolva com um batedor. Acrescente o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Assim que engrossar, deixe ferver por aproximadamente 2 minutos. Acrescente as raspas de laranja e transfira para pequenas taças. Leve para a geladeira por pelo menos 2 horas.

CALDA DE VINHO

INGREDIENTES

240 ml de vinho tinto
50 g de açúcar
Cravos para decorar

COMO FAZER

Coloque os ingredientes numa panela e cozinhe em fogo médio por aproximadamente 30 minutos. Desligue o fogo, espere esfriar e regue o sugoli já frio com a calda. Utilize os cravos para decorar.



GUABIJU

EXPANSÃO SEM PERDER AS ORIGENS

Guabiju é uma árvore frutífera e ornamental encontrada nos campos e vales próximos ao Rio da Prata, na região Nordeste do Rio Grande do Sul. Por existir em abundância, a planta serviu de referência para os descendentes de imigrantes italianos que partiram de cidades como Bento Gonçalves, Veranópolis e Nova Prata em busca de novas terras para plantar e fixar residência.

Por volta de 1915, chegaram os primeiros colonizadores da localidade. Era o casal Tranquilo Faversani e Ida Jacinta Ferreira Faversani. Ao se estabelecerem, ele se tornou comerciante e ela professora. Com o passar dos anos, chegaram outras famílias, algumas de imigrantes italianos, dando à localidade o aspecto característico da colonização italiana. A primeira comunidade, no entanto, foi fundada somente em 1964.

**A AGRICULTURA E
A PECUÁRIA PROMOVERAM
O DESENVOLVIMENTO,
E A PEQUENA VILA TORNOU-SE
MUNICÍPIO EM 1987,
COM O DESMEMBRAMENTO
DE NOVA PRATA.**





© Rafael Sartor

Atualmente, pode ser definido como um município jovem, que tem como principais atividades econômicas a produção de grãos, carnes e leite. Nos últimos anos, as atividades do setor da indústria e do comércio também passaram a ganhar destaque no cenário econômico do município.

A CIDADE TAMBÉM APOSTA EM OUTROS ATRATIVOS PARA SEU DESENVOLVIMENTO, COMO O MOINHO DO CONTE, RÉPLICA DE UMA DAS PRIMEIRAS INDÚSTRIAS DE GUABIJU.

INAUGURADA EM 1995, A RÉPLICA PRESTA HOMENAGEM AO MOINHO DE ROMANO MÁXIMO CONTE.

A IGREJA DO SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS ATRAI POR SUA ARQUITETURA EM FORMA DE BARCO.

O MORRO DA SANTA É UMA OPÇÃO PARA QUEM BUSCA UM PASSEIO EM MEIO À NATUREZA.

NO ALTO, ENCONTRA-SE O CAPITEL DE NOSSA SENHORA APARECIDA, DE ONDE SE VISLUMBRA TODA A CIDADE.

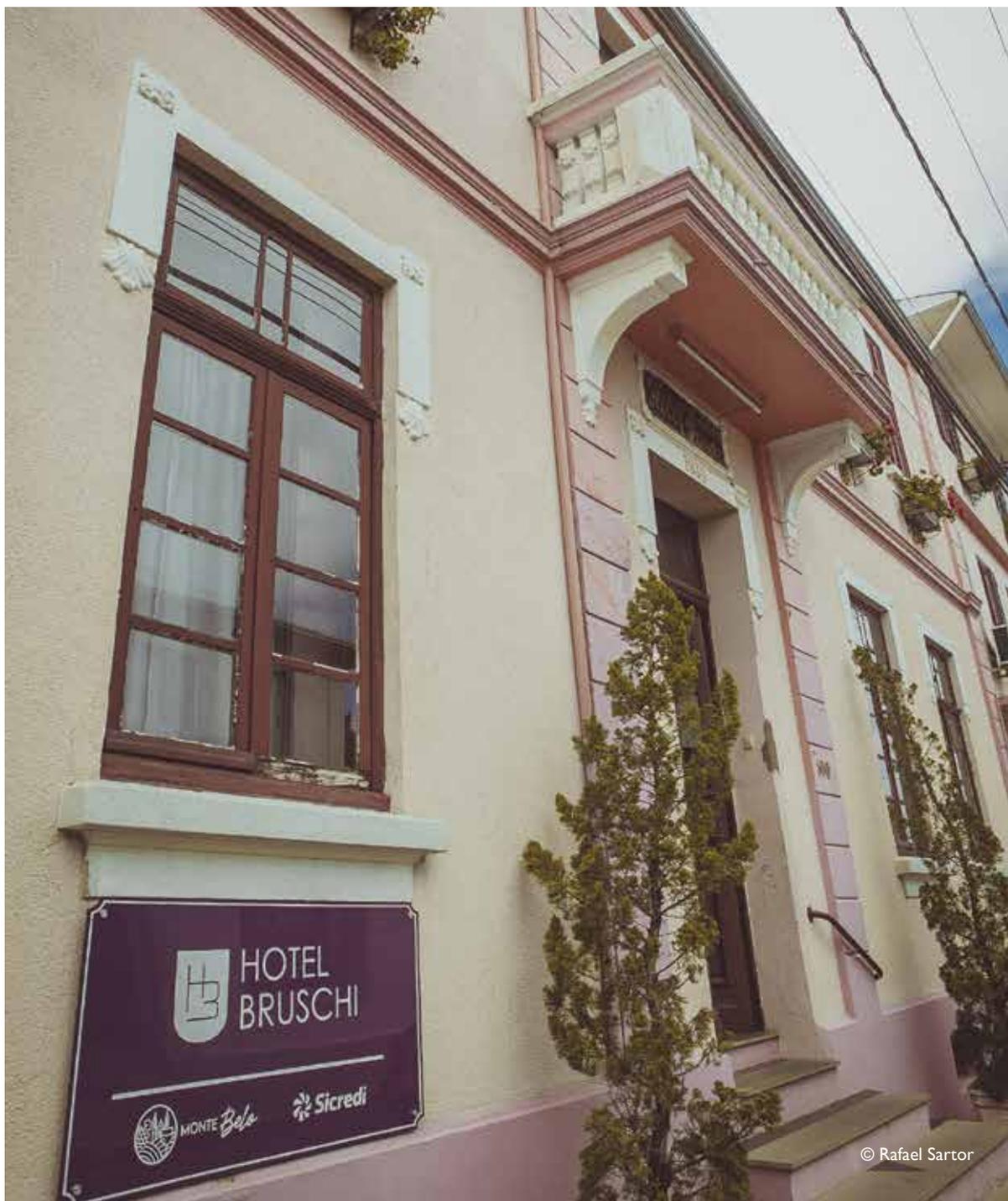
Como festividades importantes do município, destacam-se a Festa do Padroeiro São Pedro, a Festa de Nossa Senhora Aparecida e o Rodeio Crioulo Municipal.

A CULINÁRIA LOCAL PODE SER SABOREADA NAS FESTAS COMUNITÁRIAS, ALÉM DA OFERTA EM RESTAURANTES E LANCHONETES. MAS SEU MAIOR ATIVO AINDA É O SOSSEGO TÍPICO DAS PEQUENAS CIDADES DO INTERIOR.



MONTE BELO DO SUL

CELEBRAÇÃO DA POLENTA



Carinhosamente eleita como espécie de patrimônio imaterial da Serra, a polenta é mais do que uma iguaria trazida pelos imigrantes italianos como alimento para a sobrevivência. Também é o manjar identitário de seu povo. E foi a celebração da polenta que deu visibilidade, inclusive internacional, ao município de Monte Belo do Sul.

Desde 1996, a cada dois anos, em maio, é realizado o Polentaço. Na praça central da cidade, é montada uma estrutura para elaborar em torno de 1.600 quilos da iguaria, que leva farinha de milho, água e sal. O preparo é distribuído gratuitamente aos visitantes.

Ao redor da praça, empreendedores locais oferecem diversas experiências da gastronomia típica regional, além de vinícolas, artesanato, dança e música. O Polentaço, organizado pelo Centro de Tradições Italianas, está inserido na legislação municipal para manter vivas as origens.



© Marlove Perin [Polentaço 2019]



A gastronomia da cidade é diferenciada. O visitante encontrará a comida tipicamente colonial, mas também os traços contemporâneos, num processo de evolução gastronômica sustentado por pequenos estabelecimentos, na maioria familiares. Muito do que se consome nos restaurantes pode ser adquirido e levado para casa.

No passado, a estrutura gastronômica estava limitada aos restaurantes localizados nos hotéis. Os primeiros foram o Brasil e o Salvador, além de um hotel pertencente à família Albanesi. Esses estabelecimentos recebiam moradores da Grande Porto Alegre, que subiam a Serra para veranear.

“VINHAM PARA CÁ CAMINHAR PELAS NOSSAS ESTRADAS. ERA A ÉPOCA DAS FRUTAS”, RELATA O PROFESSOR E EX-PREFEITO LEONIR RAZADOR.

Atualmente, uma das opções é o Sítio Pitanga Nativa, que oferece acomodações em uma casa de pedra no interior. O Hotel Bruschi, localizado no Centro em um casarão de 1930, dará lugar em breve ao Vuiello Bruschi Hotel, que terá 78 apartamentos.

AS ESTRADAS QUE LEVAM AO INTERIOR PASSAM POR DEZENAS DE CAPITÉIS.

As 15 comunidades realizam festas em homenagem aos seus santos padroeiros, com destaques a São Francisco e Nossa Senhora de Caravaggio. No passado, os participantes levavam cestas com comidas e adquiriam um espeto de churrasco para compartilhar entre os familiares. Com a construção dos salões, a comida passou a ser toda preparada pelos organizadores, com cardápios completos, incluindo carnes diversas, como gado, frango, vitelo e porco. Este tinha presença especial, porque a banha, além do uso na culinária doméstica, era um produto de venda.



A gastronomia original de Monte Belo do Sul, ainda presente em alguns restaurantes, tem particularidades próprias. É o caso do mondongo e do caldo de brodo, então servidos no Hotel Brasil, aos domingos pela manhã, após os fiéis participarem da missa.

“O MONDONGO ERA PRATO MASCULINO E O BRODO COM PÃO E QUEIJO, FEMININO”, RECORDA RAZADOR.

Os casamentos tinham dois momentos, com pratos preparados desde o meio da semana. Ao meio-dia, o almoço era servido na casa da noiva, à base de sopa de arroz e brodo, massa, *pien*, queijo, carne lessa e churrasco, além de sobremesas, como bolos, cucas, cremes e bolinhos de polvilho. À noite, após a celebração, a festa era na casa do noivo.

Nos tradicionais filós, a gastronomia dependia dos produtos da época, mas tinha como base frutas, pipoca, amendoim, brodo, rapadura, vinho e batata-doce.

Razador e Álvaro Manzoni, um dos idealizadores do Polentaço, recordam que a polenta, definida como combustível que moveu a região, era cortada com linha sobre o tabuleiro e servida com radicci nos pratos dos familiares pelo nono.

“ERA ELE QUE DAVA A MEDIDA DO PEDAÇO DA POLENTA, DO QUEIJO E DO SALAME”, REFORÇAM.

Feita em abundância, sobrava para, no dia seguinte, servir de base do café e da *colassion* (merenda na roça). Frita ou brustolada, a polenta tinha a companhia de queijo e salame, café com leite, vinho, pão e marmelada.

Razador e Manzoni recordam que as hortas eram locais sagrados, onde havia cultivo de muitos produtos, em especial radicci, cebola, escarola, salsa, manjeriço, orégano, alecrim, osmarin e *pissacan* (radicci do mato). Também criavam animais e cultivavam trigo, milho e outros grãos.

“AS MAMAS TINHAM QUE SE VIRAR PARA SACIAR A FOME DE 15 A 20 PESSOAS, TRÊS VEZES AO DIA. COZINHAR ERA UMA ARTE, E SE VALIAM DE TODAS AS ALTERNATIVAS”, ASSINALAM.



Mantendo a arte, na atualidade as delícias gastronômicas no município são ofertadas pela Casa Olga, Francesco Trattoria, Ristorante Nonna Metilde, Restaurante Bella Serra, Rota 444 Petiscaria e Casa Fantin (Vinícola e Trattoria).

O processo de ocupação de Monte Belo do Sul por italianos se deu entre 1877 e 1890, como parte da Colônia Dona Isabel. Teve as denominações de Linha Zamith, Montebello, Caturetã – termo indígena que significa “povoado bonito” –, Monte Bello e, desde 1992, com a emancipação, o nome atual.

A agricultura é a grande atividade do município, representando quase 75% da economia. Destaque para a cultura da uva, que dá origem a vinhos e derivados, elaborados em pequenas cantinas. Possui a “IG Monte Belo”, atestando a oferta de produtos de qualidade controlada e com valor agregado. Uma das mais antigas vinícolas é a Família Franzoni, com origem na primeira década do século 20. O município é considerado o maior produtor de uvas *per capita* da América Latina.

Monte Belo ainda mantém viva uma arte em extinção no Brasil, a tanoaria. Visitantes podem acompanhar o trabalho do tanoeiro, responsável pela confecção ou restauro de barris, nas empresas Mesacaza e Monte Belo.

O PEQUENO MUNICÍPIO É AVISTADO DE LONGE. A PRIMEIRA VISÃO DO VISITANTE É UM PAR DE TORRES, COM 65 METROS DE ALTURA, QUE FAZ PARTE DO COMPLEXO DA IGREJA SÃO FRANCISCO DE ASSIS, CONSTRUÍDA ENTRE OS ANOS DE 1959 E 1965. A PARÓQUIA, NO ENTANTO, CRIADA EM 1889, É UMA DAS MAIS ANTIGAS DA REGIÃO.



© Rafael Sartor



RECEITA

POLENTA



INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de milho
- 5 litros de água
- 2 colheres de sal ou a gosto
- Óleo de soja

COMO FAZER

Ao aquecer a panela, coloque o óleo, de forma a cobrir o fundo do recipiente, e acrescente o sal.

Em seguida, despeje os cinco litros de água.

Quando ferver, vá distribuindo a farinha de milho, misturando sempre com uma colher ou espátula.

Continue movimentando o preparo até voltar a ferver.

Depois, tampe a panela e mexa de vez em quando.

Cozinhe por aproximadamente 1h30m a 2h e bom apetite!





NOVA PÁDUA
PEQUENO PARAÍSO ITALIANO



© Rafael Sartor

No início de 1886, sete famílias do Vêneto chegaram ao Rio Grande do Sul para habitar a 16ª Léguas do Campo dos Bugres. Em 1890, todas as sete colônias estavam ocupadas por imigrantes. No mesmo ano, foi benta a imagem de Santo Antônio de Nova Pádua, dando origem ao nome atual. Após pertencer aos municípios de Caxias do Sul e Flores da Cunha, Nova Pádua emancipou-se em 1992.

COM POPULAÇÃO ESTIMADA
EM 2,6 MIL HABITANTES,
A CIDADE TEM UMA PEQUENA,
MAS SÓLIDA ESTRUTURA
EM GASTRONOMIA
E HOTELARIA.



A maioria dos hotéis e pousadas se destaca pela proximidade com a natureza, localização no interior e serviço de restaurante, com cardápios coloniais. Despontam o Complexo do Peixe, com suítes, restaurante e lago; a Pousada Rugero, vizinha ao Belvedere Sonda, fundada em 1980; e a Pousada Capela, em operação desde 2014. Na área central, encontra-se a Pousada e Restaurante del Miro.

A gastronomia é a clássica colonial italiana, com pão, sopa de agnolini, polenta em diversos preparos, galetto assado, tortéis recheados com moranga, radicci com bacon, queijo frito, *codeghin*, fortaia, bifés e, em alguns estabelecimentos, churrasco. Na sobremesa, grostoli e o típico sagu com creme, além do café preparado em fogão a lenha.

OS CARDÁPIOS SÃO
OFERECIDOS EM ESTABELECIMENTOS
DE PEQUENO PORTE, RÚSTICOS
E COM ATENDIMENTO FAMILIAR,
COMO O SACAROLLA,
O PARAÍSO DOS SABORES,
O GAÚCHO E O MARTELLO.



O Panorâmico Susin & Bisotto, cuja construção teve início em 1975, é mais conhecido como Belvedere Sonda, em homenagem a Rugero Sonda, que havia doado o terreno. O local proporciona uma visão diferenciada para o vale do Rio das Antas, a partir de uma plataforma que se eleva a 450 metros, sendo possível avistar a balsa manual que liga o município a Nova Roma do Sul e a Usina Hidrelétrica Castro Alves. Seu maior destaque é a culinária da imigração italiana, e a sopa de agnolini é servida como prato principal. O complexo ainda tem venda de artesanato e um café.

A Adega Dom Camilo montou uma estrutura para piqueniques, com lago, vasto gramado e vista semelhante à oferecida no belvedere. A Vinícola Boscato apresenta um espaço enogastronômico, com restaurante sob reserva, para receber apreciadores de vinhos. Há ainda um projeto para implementar um restaurante junto à Vinícola Fabian.

A principal festa do município é a Feprocol (Feira de Produtos Coloniais), realizada desde 1983. Entre as atrações, estão a vila colonial, a exposição de produtos coloniais e agroindustriais, a gastronomia típica e desfiles de carros alegóricos. A economia é baseada na agricultura familiar, com destaque para os cultivos de uva, pêssego, maçã, cebola e alho, além da criação de aves. O setor industrial ganha representatividade por meio das quase 30 vinícolas.



EXEMPLO DE DEVOÇÃO
À CULTURA DOS
COLONIZADORES SE
EXPRESSA NA MÚSICA.
POR VOLTA DE 1910,
UM GRUPO FORMADO POR
IMIGRANTES ITALIANOS
REUNIU-SE PARA FUNDAR
UMA BANDA DE MÚSICA,
POR ACREDITAREM QUE,
EM MEIO A TANTAS
DIFICULDADES, FALTAVA
UM POUCO DE ALEGRIA.

O SONHO FOI
CONCRETIZADO NO DIA
20 DE ABRIL DE 1913,
QUANDO A BANDA SANTA
CECÍLIA FEZ A SUA PRIMEIRA
APRESENTAÇÃO.
ATUALMENTE,
É A MAIS ANTIGA DO RIO
GRANDE DO SUL EM
ATIVIDADE ININTERRUPTA.



NOVA PRATA
CIDADE DAS ÁGUAS



© Rafael Sartor*

A atividade extrativa de recursos naturais conduziu o desenvolvimento econômico de Nova Prata. Nos anos de 1860, colonizadores espanhóis e portugueses iniciaram a exploração madeireira, seguida pelos imigrantes italianos, que chegaram em 1876 à então conhecida localidade de Capoeiras. O segundo momento foi a extração mineral, que tornou a cidade conhecida como Capital Brasileira do Basalto. Recentemente, a atividade voltou-se também aos recursos hídricos, com a criação de um complexo de águas termais.

O Hotel De Nardi é considerado um dos primeiros empreendimentos hoteleiros da cidade. A construção em madeira, de 1910, é atribuída a Antônio Zottis, que montou uma espécie de pousada, depois convertida em hotel. Na década de 1960, o hotel foi adquirido por Dionísio Gasparetto. A filha Rosana e o esposo Eraldo da Silva seguem no ramo, mantendo no prédio a Pousada dos Maragatos, atualmente com foco no atendimento de grupos por períodos mais longos de hospedagem.

O prédio que abriga a Casa da Cultura Pe. Adolfo Fedrizzi, construído entre 1926 e 1929, foi idealizado para substituir o casarão de madeira que sediava o hotel e a residência da família de Mario Coradin. Segundo relatos, o hotel tinha um salão central onde se faziam as refeições e, quando necessário, retiravam-se as mesas e cadeiras para a realização de bailes. Em 1942, o hotel foi desativado e o prédio vendido para fins residenciais. Em 1991, foi desapropriado pela Prefeitura.

* Imagens originais: Arquivo pessoal de Inocente Justo Bocchi



O Hotel Coroados, construído em 1971, tornou-se ao longo do tempo uma referência na região. Jorge Capelari, que atuou no setor por mais de 40 anos, tendo iniciado a vida profissional no antigo Alfred Hotel, em Caxias do Sul, foi arrendatário do Coroados entre os anos de 2001 e 2011, período em que Nova Prata começou a colher os resultados dos investimentos no parque de águas termais. Capelari, ao lado da esposa Lúcia, reformou o estabelecimento e apostou na inovação gastronômica.

“INCLUÍMOS MASSA AO FUNGHI, TOMATE SECO, DIFERENTES FRUTOS DO MAR, FONDUE E A TRADICIONAL FEIJOADA”, SALIENTA.

Capelari também criou o projeto “Cozinhas do Mundo”, realizado mensalmente, em que chefs convidados preparavam cardápios de diferentes origens, servidos em ambiente tematizado. Atualmente, o hotel segue sob comando de novos arrendatários.

O Hotel Araras surgiu de uma dissidência de sócios do Coroados e funcionou até os anos 1990. O Costenaro, em operação desde 1990, hoje atua como pensão. Outros estabelecimentos em funcionamento na cidade são os hotéis Prata Villagio, Condall e Catarina, e as pousadas do Prata, dos Pinheirais e Casa Prata.

Na gastronomia, são mais de 40 estabelecimentos. Uma das figuras mais representativas do segmento é Inocente Justo Bocchi, 83 anos, que se instalou na

cidade em 1958. Começou como garçom em um armazém de propriedade de um cunhado, que também funcionava como bar. O prato principal era pão com sardinha.

Bocchi assumiu o Bar Avenida em 1964 e investiu na ampliação do cardápio, com ênfase em bifés. Se desfez do negócio e montou, em 1969, a Lancheria e Restaurante Muralha, com cardápio similar, a qual vendeu anos depois.

“ÉRAMOS UMA DAS POUCAS OPÇÕES DE RESTAURANTE NA ÉPOCA E O MOVIMENTO ERA INTENSO”, RECORDA BOCCHI.

O local ainda funciona com atendimento de prato feito para almoço.

Após um período fora da atividade, em 1974, Bocchi retornou para criar a Cantina Itália, que administrou até 1999, quando se aposentou. No local, agora fora de operação, servia como pratos principais bife à parmeggiana, frango a passarinho, lasanha, massa com diferentes tipos de molhos, carnes, polenta e queijo.

“A GENTE FUNCIONAVA ATÉ TARDE. TENHO SAUDADES DAQUELES TEMPOS”, RECORDA, AO DESTACAR QUE NA CANTINA TODOS OS FUNCIONÁRIOS ATENDIAM COM UNIFORMES NAS CORES AZUL E BRANCO.





© Rafael Sartor

No segmento desde 1983, quando ingressou como recepcionista no Hotel Coroados, Lovir Bortolon está à frente do Restaurante do Centro Empresarial desde 2001. Destaca que a grande transformação na gastronomia da região deu-se entre 1992 e 1997, com a chegada dos bufês. O atual momento também é de mudanças, com os clientes reduzindo o consumo de carnes e aumentando o de saladas, principalmente o público feminino. Ainda assim, pratos típicos da imigração continuam sendo referência, como radicci, polenta, queijo frito, omelete, bife à milanesa e frango ao molho. Outros estabelecimentos importantes da cidade transformam a gastronomia num atrativo.

A CULTURA POLONESA
TEM FORTE PRESENÇA NA CIDADE.
OS PRIMEIROS IMIGRANTES
CHEGARAM NOS ANOS 1890
E SE ESTABELEcerAM
EM VÁRIAS LOCALIDADES.

Atualmente, os descendentes se concentram nas linhas General Osório e Sexta dos Polacos. Kariane Modelski, guia de turismo e artesã, é uma das difusoras da etnia.

Dentre os pratos principais, ela cita o *pierogi*, uma espécie de ravióli, com recheio de batata e ricota. Também se destacam as sopas, que sempre fazem parte da refeição polonesa, em especial de legumes, de

beterrabas (*barszcz*) e a *czarnina*, que leva sangue de pato, tida também como fortificante. E não se pode esquecer dos pratos à base de batata-inglesa, batata-doce, massas e carnes brancas e suínas. Nesse caso, um especial é o enroladinho de repolho recheado com carnes.

O USO DE PLANTAS
MEDICINAIS NA CULINÁRIA,
JUNTAMENTE COM TEMPEROS
COMO ALHO, CEBOLA E
COENTRO, É CARACTERÍSTICO
DESSA CULTURA. COMO
SOBREMESAS, TORTA DE MAÇÃ E
NOZES CARAMELADAS SÃO
REFERÊNCIAS DESSA COZINHA.
NO ARTESANATO, UMA
TRADIÇÃO FORTE É A DOS
OVOS PINTADOS, ARTE
CONHECIDA COMO *PISANKI*.

Nova Prata é um dos mais antigos municípios da região. Emancipou-se de Alfredo Chaves, atual Veranópolis, em 1924. Atualmente, tem perto de 30 mil habitantes.



RECEITA

PIEROGI

RECHEIO

INGREDIENTES

600 g de batata cozida
800 g de ricota
1 cebola grande cortada finamente
200 g de manteiga
sal e pimenta a gosto

COMO FAZER

Amasse as batatas cozidas ainda quentes, até virarem uma pasta lisa. Frite a cebola picada na manteiga até que fique dourada. Esmague a ricota e misture com a batata amassada, já fria. Acrescente a cebola dourada e misture novamente. Acerte o sal e a pimenta.

MASSA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
1 ovo
2 colheres de sopa de óleo
500 ml de água quente
1 colher de sopa de sal

COMO FAZER

Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o ovo e o óleo. Aos poucos, acrescente a água quente e sove bem, até que a massa fique homogênea e desgrude das mãos com facilidade. Sobre uma superfície limpa, polvilhada com farinha, abra a massa até que fique com uma espessura de 4 mm. Corte a massa em discos de aproximadamente 9 cm, com a ajuda de um copo.

MONTAGEM E COZIMENTO

Distribua o recheio no centro de cada disco e dobre a massa ao meio, formando uma meia-lua. Para fechar, molhe o dedo com água fria, umedeça uma das bordas e pressione, dando beliscões. Mergulhe os pierogi em água fervente abundante e retire assim que começarem a boiar.





PINTO BANDEIRA

ESPUMANTES, FRUTAS E FLORES

Silva Pinto, demarcador de lotes em 1876, foi a primeira denominação do atual município de Pinto Bandeira, que obteve autonomia política em 2013. Em 1902, foi decretada a mudança de nome para Nova Pompeia, alterado em 1938 para a denominação atual em função da 2ª Guerra Mundial, quando foi proibida a língua italiana no país, com a conseqüente abolição de todos os nomes de origem italiana.

O município tem em torno de 3 mil habitantes. A agricultura é a principal atividade econômica, com destaque para plantios de uva e pêsego – a cidade tem o título de Capital Nacional do Pêsego. As lavouras e estradas são adornadas por singelas roseiras, compondo as belas paisagens do município.

Desde o início da colonização, muitos moradores se deslocavam para a sede da vila e passavam o dia negociando produtos. Como as viagens eram demoradas, a maioria ficava para almoçar, pois na sede existiam as casas de pasto. As principais eram as de Carlos Travagliatti (1900), Cesare Capra (1910) e Joaquim Presotto (1920), que se transformaram em hotéis para atender o crescente movimento de veranistas. Os hotéis que existiram foram os de Luigi Cé (1899 a 1915), Lívio Maria Arpini (1905 a 1925), Giacomo Pellicoli (1920 a 1930), Hotel Luzzato, depois alterado para Martinelli e Afonso, Hotel Antonioli (década de 1930), Darcy Hotel, nos anos 1950, e Nichetti, destruído pelo fogo em 1969.





© Tatieli Sperry

RETOMANDO A EXPERIÊNCIA DO PASSADO, A CIDADE APOSTA NO ENOTURISMO COMO BASE PARA O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO.

As vinícolas vêm investindo na estrutura para recepção, degustação e compra de vinhos, espumantes e sucos, além de restaurantes, espaços para reuniões e passeios pelas propriedades. Em 2010, a cidade conquistou a Indicação de Procedência e, em 2018, encaminhou processo visando à primeira Denominação de Origem do Novo Mundo específica para espumantes.

Atualmente, a cidade tem três pousadas: Don Giovanni, Dona Elida e Fornasier. Além da comida típica da colonização italiana, a gastronomia se destaca por propostas contemporâneas, orgânicas ou cozinha de fogo e técnicas rudimentares, como as encontradas no Colheita Butique Sazonal, Open Lounge Família Geisse, Champenoise Bistrô, Balança Café & Espaço de Eventos, Choperia Central, Cia do Doce, Empório Castellamare e Espumantes do Sul.

O POTENCIAL TURÍSTICO SE ESTRUTURA EM ATRATIVOS ANTIGOS E RECENTES.



UM DESTAQUE NATURAL É A CASCATA DOS AMORES, DE PAISAGEM ÚNICA.

O Santuário de Nossa Senhora do Rosário de Pompéia teve sua pedra fundamental colocada em 1899, sendo a construção entregue três anos depois. Em 1915, o Santuário foi concluído e tornou-se o primeiro espaço Arquidiocesano dedicado à Nossa Senhora do Rosário de Pompéia.

Beatriz Dreher Giovannini, mais conhecida por Bitá, é quem comanda a pousada e o restaurante Don Giovanni. A pousada, em funcionamento desde 1995, é o resultado da transformação de uma casa construída pela família de Bitá nos anos 1930. Durante um período, foi o refúgio para o descanso familiar. Inspirados em pequenas pousadas que conheceram em uma viagem pela Europa, Bitá e o esposo Ayrton resolveram aproveitar as belezas naturais do local e investir na hotelaria.

Os quartos viraram seis apartamentos, e móveis antigos foram reaproveitados. Com o passar do tempo e o êxito do negócio, investiram em melhorias, como piscina e área para churrasco. O mais recente avanço é o espaço Garden. Com os frequentes pedidos dos hóspedes, que precisavam se deslocar para almoçar e jantar, surgiu o restaurante Don Giovanni, no porão do casarão de 1930, onde funciona a pousada.

“BUSCAMOS ALGO QUE FOSSE DIFERENTE DO QUE ERA SERVIDO NA REGIÃO, E A OPÇÃO FOI O RISOTO DE ALCACHOFRA”, ORGULHA-SE BITA AO LEMBRAR DA MÃE, UMA EXÍMIA COZINHEIRA.



© Tatieli Sperry

A mais recente novidade é o espaço Nature Vinho e Gastronomia. Comandado pelo chef Rafael Jacobi, o Nature busca valorizar a gastronomia dos principais *terroirs* produtores de vinhos e espumantes no mundo, mantendo a tradição do risoto de alcachofras e a cassata com figo – especialidades da mãe de Dona Bitá, com uma releitura do *chef*. O complexo conta ainda com a vinícola, destacada pela qualidade de seus vinhos e espumantes elaborados pelo método tradicional.

SÃO VÁRIOS OS ATRATIVOS DE PINTO BANDEIRA, MAS A FLORAÇÃO DOS POMARES PROPICIA MOMENTOS ÚNICOS.



PROTÁSIO ALVES
PÉROLA DA SERRA GAÚCHA

Conhecido no passado por Colônia do Chimarrão, Turvo e Independência, o município de Protásio Alves também tem sua história ligada à colonização italiana, a partir de 1892. Antes, no entanto, o local era ocupado por indígenas da tribo Coroados e por descendentes de bandeirantes paulistas.

A cidade ganhou a denominação atual em 1917, na condição de distrito de Lagoa Vermelha. Era uma homenagem ao General Protásio Antônio Alves, que se empenhou na construção da estrada que hoje liga a cidade a Nova Prata. Em 1988, conquistou a categoria de município, contando atualmente com cerca de 2 mil habitantes. A denominação Pérola da Serra Gaúcha foi criada por lei municipal de 2020 e reconhecida por decisão da Assembleia Legislativa em maio de 2021.

Como decorrência do desenvolvimento, o surgimento de negócios para a hospitalidade é frequente. Na gastronomia, um exemplo é o Restaurante Alecrim e Sálvia, surgido em 2011 no salão paroquial, cedido pelo padre diante da demanda por locais desse tipo. Marilene Salvalaggio Stella foi convidada a ajudar nos serviços do espaço e, no ano seguinte, tornou-se empreendedora, oficializando posteriormente o negócio em sala própria. Desde 2020, o local tem nova administração. Outras operações são o Restaurante e Pizzaria Giale's, o Hobby Pub e o Sabore D'Itália, com ênfase no serviço à la carte e na comida caseira típica da imigração italiana.

O mesmo ocorreu na hotelaria. Os estabelecimentos são a Pousada Vó Santana, a Pousada Recanto Feliz, o Hotel-Pousada Pôr do Sol e os Apartamentos Belstar. Como base para o surgimento desses empreendimentos, a cidade teve várias casas para receber tropeiros. Um dos pioneiros foi Arcolino Dalla Corte, que mantinha uma casa de dois pisos: na parte inferior, funcionava um bar e, na superior, a hospedagem.

“O PRATO PRINCIPAL SERVIDO NESTES LOCAIS ERA PÃO COM BIFE OU SARDINHA. ERA A COMIDA DE QUEM VINHA DO INTERIOR PARA A CIDADE”,
RECORDA MARILENE.

O projeto de Dalla Corte tem como sucessor a Pousada Vó Santana, administrada por sua filha Simone.

Marilene, que é uma das empreendedoras contemporâneas, começou na cozinha aos nove anos, preparando a comida para a família, que ia trabalhar na roça.

“COMIA-SE O QUE SE PRODUZIA EM CASA. A HORTA CASEIRA ERA REPLETA DE TEMPEROS E CHÁS, QUE FAZIAM A DIFERENÇA NA REFEIÇÃO”,
DISCORRE.

Foi este universo que ela levou para seu restaurante:

“SEMPRE VALORIZEI OS INGREDIENTES LOCAIS E NATURAIS, USAVA POUCO PRODUTO INDUSTRIALIZADO”,
ASSINALA AO LEMBRAR QUE SERVIA UMA MÉDIA DIÁRIA DE 80 A 90 REFEIÇÕES.

Dos tempos de infância, lembra da merenda que levava para a escola à base de batata-doce ou pão com *schmier*; do café da manhã com polenta e queijo; e do almoço de domingo, quando se permitia comer tortelada ou massa com galinha. Também recorda da caça aos frutos do mato, abundantes em sua comunidade rural.

“COMIA-SE COM SEGURANÇA O QUE OS PASSARINHOS COMIAM”,
RESSALTA MARILENE.

Ainda cita a divisão de carne bovina feita entre as famílias das comunidades, a cada 15 dias, quando ocorria o abate. Sem energia, a carne cozida era preservada em baldes de banha.

Dentre os patrimônios históricos da cidade estão a capela de Nossa Senhora do Rosário, construída a partir de 1911, e a gruta em honra a Nossa Senhora de Lourdes, de 1941. No interior, há uma série de igrejas e capitéis, construídos entre os anos 1910 e 1940. Em 2020, a Prefeitura criou o Parque do Imigrante para preservar e resgatar a cultura e os costumes da colonização italiana.



© Rafael Sartor

A PRESERVAÇÃO
TAMBÉM SE MANIFESTA
NO ARTESANATO,
POR MEIO DA
“DRESSA” OU TRANÇA,
FEITA COM PALHA DE TRIGO.
AINDA É REALIZADO
ANUALMENTE,
EM MAIO,
O FESTIVAL DA
CANÇÃO POPULAR ITALIANA,
E A EXPO PROTÁSIO
É PROMOVIDA PARA
DIVULGAÇÃO DA CULTURA E
ECONOMIA DA CIDADE.



SANTA TEREZA

ÍCONE DA ARQUITETURA

Por longo período, embarcações que flutuavam sobre o rio Taquari eram o único meio de transporte da Serra para a capital. Um dos portos operava no atual município de Santa Tereza, que traz a denominação desde 1885. A primeira capela de madeira foi construída em 1886 e, no ano seguinte, os imigrantes começaram a receber lotes de terras, criando a paróquia de Santa Tereza. Em 1914, chegou o primeiro barco a vapor.

Oficialmente instalado em 1993, o município com pouco mais de 1,9 mil habitantes baseia sua economia na agricultura, com destaque ao cultivo das parreiras, de hortifrutigranjeiros e a criação de suínos.

COM SOLO FÉRTIL
PARA O CULTIVO DA
CANA-DE-AÇÚCAR,
TAMBÉM DESPONTA
PELA ELABORAÇÃO
DA CACHAÇA,
QUE VEM DESDE OS
PRIMÓDIOS DA OCUPAÇÃO.





© Rafael Sartor

EM 2012,
A CIDADE TEVE SEU
VALOR CULTURAL
RECONHECIDO.
O NÚCLEO URBANO DE SANTA
TEREZA FOI TOMBADO PELO
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO E ARTÍSTICO
NACIONAL – IPHAN,
COMPOSTO POR 25 CASAS DE
MADEIRA E DE ALVENARIA
CONSTRUÍDAS NOS
SÉCULOS XIX E XX
PELOS IMIGRANTES
QUE VIERAM DE DIFERENTES
REGIÕES DA ITÁLIA.

Um dos primeiros hotéis foi aberto pela família De Carli, logo sucedida pela família Acco, segundo Irina Caumo, uma das atuantes moradoras do município. Outras opções de hospedagem eram oferecidas pela família Tozzi, que tinha vários quartos na parte de cima da moradia, e a Casa Foppa, que abrigou o antigo Hotel Central. O local possuía 18 quartos e salão de festas, hoje transformado na pousada Suítes Vinhedos, uma das opções de hotelaria – a outra é a Pousada Caumo.



© Rafael Sartor

AS FESTAS E ENCONTROS
TIVERAM FORTE INFLUÊNCIA NA
GASTRONOMIA DA CIDADE.
A COMIDA ERA PREPARADA
EM UM PANELÃO SOBRE FOGO NO
CHÃO. EM SEU INTERIOR,
ERA COLOCADA CARNE DE
GALINHA, POIS ERA DIFÍCIL
CONSEGUIR A BOVINA.
APÓS A MISSA, ESSA IGUARIA
ERA CONSUMIDA COM PÃO.
COMO HAVIA POUCOS PRATOS,
QUEM SE SACIAVA LAVAVA
O UTENSÍLIO PARA SERVIR
A OUTRA PESSOA.

Com o tempo, foi acrescida a carne de porco. Com isso, era possível elaborar a banha para conservar alimentos e para a comercialização. A produção suína era e ainda é muito expressiva, agregada às carnes de caça e pesca. Um dos pratos famosos era o bife na chapa, servido no hotel Acço, bem como o frango frito ou preparado com molho, tendo como principal acompanhamento a massa caseira.

Milho, trigo, soja e alfafa eram os principais produtos agrícolas, que eram vendidos para outras localidades. Destas, vinham querosene, açúcar, sal, café, arroz e tecido. O comércio era muito forte e tinha as embarcações como principal meio de transporte. Outra cultura forte era a da cana-de-açúcar, exercida especialmente pelos imigrantes poloneses, responsáveis pela elaboração da cachaça.

ATUALMENTE,
A VIDA GASTRONÔMICA
OPERA BASICAMENTE COM A TÍPICA
COMIDA DO IMIGRANTE ITALIANO,
COM ESPAÇO PARA A POLONESA
EM ALGUMAS COMUNIDADES.

O Restaurante do Alemão é uma casa tradicional da cidade, com lanches, serviço de bufê no almoço, à la carte à noite e churrasco aos domingos. Outras opções são o Aratinga Lanches, com hambúrgueres, além de doces, tortas, almoço e café da manhã sob encomenda; e o Restaurante Sabores de Santa, localizado junto à pousada Suítes Vinhedos, que oferece um cardápio farto inspirado na gastronomia da imigração italiana para o almoço e tábuas de frios e pizzas à la carte à noite. Para os hóspedes, também serve café da manhã sob encomenda.

Como relíquia de outros tempos, a balsa mantém-se firme, mas passa a maior parte do tempo inoperante. Já o rio é utilizado para práticas como canoagem e passeios de caiaque. Pelo interior, o roteiro inclui, dentre outras opções, o Morangos Santa Tecla, cultivados no Sítio do Sossego, e o vinagre balsâmico na Cave di Santa. As vinícolas Rovereto e Renascer, além da degustação, servem almoço e tábuas de frios. Na Cachaçaria Velho Alambique, é possível degustar e aprender tudo sobre diferentes tipos de cachaça.

TUDO ISSO,
MAIS O ARTESANATO
EM MADEIRA E CERÂMICA,
SOMADO À HISTÓRIA
DAS 25 CASAS TOMBADAS,
FAZ DE SANTA TEREZA
UM LOCAL ÚNICO.



SÃO JORGE
PORTAL DA SERRA GAÚCHA



© Tatieli Sperry

E mancipado de Nova Prata em novembro de 1987, o município de São Jorge começou a ser estruturado por volta de 1930, com a chegada de seu fundador, o descendente de luso-brasileiros Pedro Nunes da Silva, que se instalou na Canhada Bonita, antes conhecida como Ponte do Guabiju.

SOBRE MEIA COLÔNIA DE
TERRA QUE DOOU,
FOI CONSTRUÍDA A
PRIMEIRA IGREJA,
ABENÇOADA EM AGOSTO DE 1939,
JUNTAMENTE COM A IMAGEM
DO PADROEIRO, SÃO JORGE,
QUE O FUNDADOR ESCOLHEU
E QUE, MAIS TARDE,
DEU NOME AO MUNICÍPIO.

Junto com a igreja foi construída a escola, criando um pequeno centro urbano que atraiu os primeiros estabelecimentos que vendiam produtos de primeira necessidade aos moradores do povoado. Na época, a falta de energia foi um dos principais desafios.

A Noite Italiana, principal evento da cidade, teve sua primeira edição em 1989. Os pratos servidos no jantar são elaborados a partir de produtos locais.

O OBJETIVO É VALORIZAR
A ORIGEM DO MUNICÍPIO,
RELEMBRAR OS HÁBITOS
DOS ANTEPASSADOS,
RESGATADOS NA CULINÁRIA
TÍPICA DA IMIGRAÇÃO
ITALIANA, NO CANTO,
NA DANÇA E DEGUSTANDO
VINHOS LOCAIS.

O calendário de eventos ainda inclui o rodeio crioulo do CTG Cavalos Brancos, o Festival do Vinho e a ExpoJor. A agricultura é uma das bases da economia local.

A oferta na hotelaria e na gastronomia atende à demanda. O Manpher Hotel possui nove quartos.

NA GASTRONOMIA,
DESPONTAM NEGÓCIOS
COM FOCO NO
CARDÁPIO GAÚCHO E
NO COLONIAL ITALIANO.
UM DOS PONTOS
É O CLUBE TIRO CERTO,
QUE ALÉM DA ÁREA DE
LAZER TEM DUAS
CABANAS DISPONÍVEIS
PARA ALUGUEL.
A CIDADE AINDA CONTA
COM RESTAURANTES,
CASAS DE LANCHES
E BARES.



SÃO MARCOS
TERRA DO TORTÉI

Quando os italianos chegaram, em 1885, e os poloneses, em 1891, a localidade já contava com a presença de portugueses e alemães. Os negros também participaram da formação da comunidade. O primeiro barraco erguido por italianos foi na Zona de Riachuelo.

São Marcos pertenceu a São Francisco de Paula até 1921, quando houve anexação a Caxias do Sul. Em 1927, foi concluída a abertura de uma estrada ligando a localidade de Pedras Brancas com a sede, o que desencadeou o ciclo da madeira e o surgimento, em 1930, dos primeiros caminhões em substituição aos carreteiros. Com o fortalecimento do transporte, o distrito ganhou relevância, o que proporcionou a emancipação em 1963.

O MUNICÍPIO É PONTO DE ENCONTRO DAS CULTURAS COLONIAL E CAMPEIRA.

Com predominância da imigração italiana, possui forte identidade gaúcha, com área de campo que se expande na direção de Criúva, distrito de Caxias do Sul. Geograficamente, é o local onde as serras se fazem campo.

São Marcos manifesta a mescla de culturas na gastronomia e nos hábitos. A comida regional, caracterizada pelo churrasco, e a típica da imigração italiana, que também ganha traços contemporâneos, são a base dos cardápios da maioria dos

estabelecimentos da cidade. Nas festas do interior fica ainda mais forte essa mistura: o agnolini dos ítalo-brasileiros é servido ao lado da carne de ovelha dos campeiros gaúchos. A rede hoteleira tem três empreendimentos, o Hotel São Marcos e as pousadas São Marcos e Menegon.

Desde 2017, por meio de lei municipal, São Marcos tem o tortéi como prato típico. Trata-se de uma massa caseira artesanal recheada com abóbora ou moranga e temperada com molho de galinha, além de diversas especiarias. O argumento para a lei é que o prato é o predileto na mesa de muitas famílias e quase obrigatório nas festas que lembram a cultura dos imigrantes.

Em junho, a capela da Linha Zambecari realiza a tradicional tortelada e, em abril, o prato é lembrado na Festa de São Marcos, realizada no Salão Paroquial. A cidade tem o suco de uva como bebida símbolo de acordo com lei municipal de abril de 2018.

O município é reconhecido pela produção de uva e por ser o 2º maior produtor de alho do estado. É importante polo econômico da indústria metalúrgica, moveleira, vitivinícola e de transportes. Por meio de lei, aprovada pela Assembleia em 2015, tem o reconhecimento de Capital Gaúcha dos Caminhoneiros. Também conta com programação permanente de eventos, como filós, Corpus Christi, Encontro de





Carros Antigos, Fenamarco e a Festa de Nossa Senhora Aparecida e dos Motoristas, com repercussão nacional. O principal monumento e símbolo religioso foi esculpido pela natureza. O Monte Calvário foi inaugurado com as 15 estações da Via Sacra em abril de 1952.

Em funcionamento desde 1995, o Restaurante Biasotto é uma das referências da gastronomia de São Marcos, destacando-se pelo conceito contemporâneo de seus pratos, elaborados pelo chef e proprietário Adriano Biasotto, um autodidata que ampliou os conhecimentos em cursos realizados no

exterior. Sem experiência no ramo, começou, juntamente com os irmãos e os pais, a administrar a sede da Associação dos Motoristas, onde havia um restaurante, que ganhou o nome atual. A família teve as primeiras lições com “Seu Lula”, do Restaurante Avenida, de Caxias do Sul.

“EU E MEUS IRMÃOS ATUÁVAMOS NO SALÃO E A MÃE NA COZINHA”,
RECORDA.

Sem se adaptar ao salão, Adriano foi para a cozinha.

Em 1998, investiu na criação do Zafferano, um bufê a quilo no Centro da cidade e, desde 2019, também uma pizzaria delivery. Além de agregar conhecimentos em cursos locais, as duas viagens para estudos à Itália marcaram a forma de conduzir os negócios.

“É PRECISO INOVAR SEMPRE”,
ASSEGURA ADRIANO.

QUEM CHEGA A SÃO MARCOS
É SEMPRE BEM-VINDO.
SEJA PELO PIONEIRISMO NA
HOSPITALIDADE DA
VINÍCOLA SINUELO,
SEJA PELO BATE-PAPO
COM OS PROPRIETÁRIOS
DAS DIVERSAS CASAS.

A exemplo da senhora Ivanete, que além de acolher quem a visita, serve bufê, lanches e o tradicional pastel do Restaurante Bresolin. Sem contar as degustações ofertadas nos mais de 40 negócios ligados à gastronomia e à hotelaria, cada qual com suas especialidades.



© Rafael Sartor

RECEITA

TORTÉI DA NONA

MASSA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
3 ovos inteiros
1 colher de óleo
Água morna até dar ponto
Sal a gosto

COMO FAZER

Coloque a farinha sobre uma mesa, faça um buraco no meio e acrescente os ovos, o óleo e o sal. Misture e adicione água morna até a massa ficar lisa, no ponto de desprender das mãos. Reserve por vinte minutos. Depois, abra a massa com um rolo ou cilindro, em folhas longas e finas, do mesmo tamanho.

RECHEIO

INGREDIENTES

1 abóbora cabotiá ou
moranga madura
200 g de queijo ralado
500 g de farinha de rosca
Sal e noz-moscada ralada a gosto

COMO FAZER

Cozinhe a abóbora com casca em pouca água, até amolecer. Descasque e amasse a polpa até virar um purê. Junte os ingredientes restantes e misture até ficar homogêneo.

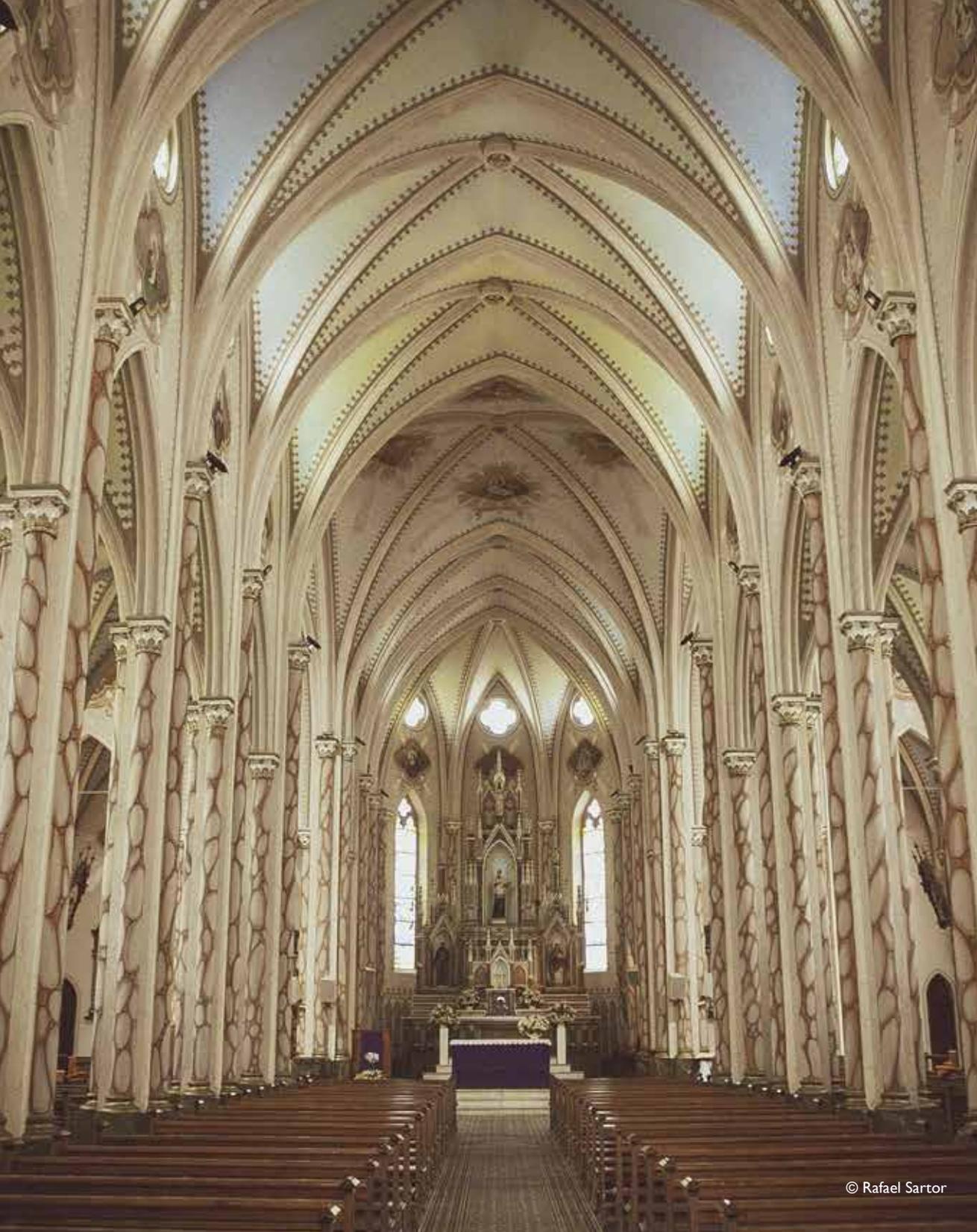
MONTAGEM E COZIMENTO

Abra a folha de massa sobre a mesa e faça montinhos, com cerca de uma colher de recheio, lembrando de deixar um dedo de distanciamento entre eles. Cubra com a outra folha da massa, corte com a faca e feche as extremidades com a ponta do garfo, como se faz com pastel. Coloque água para ferver numa panela grande com uma boa pitada de sal. Adicione os tortéis, um a um, para não grudar. Escorra e acrescente o molho de sua preferência. Experimente com molho de tomate e frango, finalizado com bastante queijo ralado.



VERANÓPOLIS

TERRA DA LONGEVIDADE



Conhecida como Terra da Longevidade e Berço Nacional da Maçã, a cidade de Veranópolis era, nos seus primórdios, um local de repouso de tropeiros. Um ponto com elevação rochosa e ótima vertente de água, que ganhou o nome de Roça Reúna, era o preferido dos passantes. Foi nesse local que, a partir de 1884, italianos – seguidos pelos poloneses – deram início à Colônia de Alfredo Chaves, pertencente a Lagoa Vermelha.

A emancipação veio em 1898, e a denominação atual em 1944. A sugestão foi de Mansuetto Dal Prá, morador da região, que uniu a palavra latina *verano* (verão) com a grega *pólis*, para evidenciar o potencial da Cidade Veraneio. Veranópolis atraía regularmente visitantes de outras cidades que buscavam o contato com as atividades peculiares às propriedades rurais, aos pequenos hotéis e pousadas familiares. Atualmente, a cidade tem perto de 27 mil habitantes.

O RECONHECIMENTO COMO
TERRA DA LONGEVIDADE
OCORREU EM 1981, QUANDO A
REVISTA GEOGRÁFICA UNIVERSAL
PUBLICOU A REPORTAGEM
“OS CELEIROS DA LONGA VIDA NO
MUNDO”, QUE CITAVA A PRESENÇA
DE APRECIÁVEL NÚMERO DE
VELHINHOS NA CIDADE.

Foi o que motivou o trabalho do geriatra Emílio Moriguchi, em 1994.

ESTUDOS FEITOS COM 50 IDOSOS MOSTRARAM QUE OS HÁBITOS SAUDÁVEIS, COM ÊNFASE EM ATIVIDADE FÍSICA, DIETA ALIMENTAR E BOA CONVIVÊNCIA, ERAM A GARANTIA DA LONGEVIDADE.

Estudos indicam que apenas 2% da população brasileira com mais de 65 anos passa dos 80. Em Veranópolis, a média oscila entre 17% e 20%.

O vínculo com a maçã teve início em 1935, com o agricultor José Bin, que comprou uma fruta vinda da Califórnia. Na comunidade de Lajeado, plantou cinco sementes, as quais deram início ao cultivo na região. A primeira variedade levou o nome do seu criador, que produzia enxertos e os distribuía entre os vizinhos. Em 1960, a comunidade realizou um primeiro encontro festivo, e em 1972 ocorreu uma edição estadual.

EM 1976, SURTIU A FESTA NACIONAL DA MAÇÃ (FEMAÇÃ), QUE TEVE A PRESENÇA DO PRESIDENTE DA REPÚBLICA, O GENERAL ERNESTO GEISEL. DESDE ENTÃO, É REALIZADA COM REGULARIDADE.

A GASTRONOMIA FARTA, INFLUÊNCIA DOS IMIGRANTES, VARIA DA COMIDA TÍPICA COLONIAL E CASEIRA À COZINHA INTERNACIONAL, PASSANDO PELA CULINÁRIA GAÚCHA E PIZZARIAS, DENTRE OUTRAS.

A rede de restaurantes reúne marcas consagradas, como Casa Lummer Gastronomia, Família Regla e Pizzaria e Restaurante Donna Cândida. A cidade ainda sedia o Boteco do Bode, pub localizado em prédio histórico revitalizado, e o Jarl Julio Gastro Beer House, que se caracteriza como gastropub viking. Toni Chiaradia, proprietário da Toni Formaiari, empresa de passeios turísticos, cita ainda os Lanches Kike, Altenberg e Zeppelin.



Lourdes Parisi Domeneghini marcou a gastronomia de Veranópolis ao longo de 38 anos de atuação, com passagens pela Vídeo Pizza e pela Sociedade Alfredochavense (Soal), que foi um dos primeiros bufês da cidade, a partir de 1995. Lourdes carrega consigo as lembranças da infância, das cucas e carnes de caça, como lebres e coelhos. Mas também destaca o processo de refinamento da culinária local na década de 1990, com a introdução do strogonoff, dos purês e dos suflês. Ela tornou-se a responsável pela criação do Dom Vital, um dos empreendimentos contemporâneos da cidade, em operação desde 2000 – atualmente sob nova direção.

Uma das primeiras operações da gastronomia local, o Restaurante Farina foi aberto em abril de 1962 por Cândida Farina e o filho Rovílio, que serviram doze refeições no primeiro dia. Rafael Farina, um dos atuais gestores, registra que a opção pelo ramo se deu devido ao gosto da avó pela cozinha.

**“ERA EXCELENTE COZINHEIRA”,
SALIENTA RAFAEL.**

Além disso, a família era numerosa. O empreendimento servia a comida típica do imigrante italiano desde o café da manhã até o jantar.

Pepeu, como é conhecido, recorda que a proposta gastronômica pouco mudou em quase sessenta anos. No cardápio, o cliente encontra sopa de capeletti, frango, massas, polenta, queijo, fortaia e pastéis.

**“ACREDITO QUE A
LONGEVIDADE
DO RESTAURANTE
DECORRA
DESTA FILOSOFIA.
NÃO MUDAMOS MUITO
O CONCEITO DO ALIMENTO,
APENAS NOS APERFEIÇOAMOS.
E SEGUIMOS PREPARANDO
TUDO EM FOGÕES A LENHA”,
ASSINALA, REGISTRANDO
QUE ALGUNS ITENS FORAM
RETIRADOS, COMO O PIEN.**

Outros chegaram, como as codornas recheadas, um dos diferenciais da casa.

Inspirado na Canadian Tower, o Mascaron é o único restaurante giratório no Brasil, e conta com um mirante com vista para os vales, municípios vizinhos e pontos turísticos da cidade. Inaugurado em 2005, é comandado desde 2008 pela família que lhe dá o nome.





Um dos proprietários, Juliano Brandalise, recorda que o cardápio foi montado a partir de pesquisas sobre a gastronomia das colonizações italiana e polonesa, ouvindo dezenas de senhoras com idade acima de 50 anos.

“RESGATAMOS A GASTRONOMIA LOCAL DA IMIGRAÇÃO”, DEFINE, DESTACANDO AS PRESENCAS DE CARNE SUÍNA E DERIVADOS, DE FRANGO E BOVINA, MASSAS E RISOTOS, ALÉM DE ENTRADAS E SALADAS.

Uma das inovações é o talharim com frango, tomate seco e requeijão. Como sobremesa, um diferencial é a maçã cozida no vinho com creme de baunilha, em homenagem a um dos ícones da economia local.

Maria Salete Martinelli, servidora da Secretaria da Cultura, participou da pesquisa realizada pela Família Mascaron. Ela afirma que temperos como salsinha, cebolinha, alho, cebola e louro estavam presentes na quase totalidade das lembranças. Como recordação da sua infância, registra uma receita da mãe: flor do pé de abóbora empanada.

O professor Nicanor Matiello acrescenta que, nos anos 1970, o restaurante do Balneário do Retiro, da família Bissani, servia a comida tipicamente italiana, com fortaia, polenta brustolada, queijo frito, *codeghin*, salame natural e frito, *radicci*, espaguete, *radicci cotti* e costela assada de porco, tudo isso complementado com churrasco.

**“ERA LOCAL AONDE AS FAMÍLIAS LEVAVAM AS VISITAS”,
ACRESCENTA TONI CHIARADIA.**

Em idade avançada, os proprietários fecharam o espaço nos anos 2010.

Bisgão (massa recheada com moranga), sopa de feijão, língua na ervilha, pombas e lebres são algumas das principais iguarias dos primeiros imigrantes. Capeletti e churrasco eram reservados para as festividades. Atualmente, as festas de capelas ainda preservam alguns desses pratos.

Chiaradia recorda que uma grande mudança na gastronomia de Veranópolis ocorreu com o surgimento do Restaurante Galícia – hoje fora de operação –, que introduziu atendimento diferenciado, com equipe uniformizada, além de cardápio inovador.

**“SERVIU DE EXEMPLO PARA OUTROS EMPREENDIMENTOS”,
RESSALTA.**

Como referências do passado, cita ainda o restaurante Alfredo, a lancheria de Balsamino Censi e o pastel da Dona Ida, na Soal.

A história da hotelaria de Veranópolis tem registros em 1946 com o Hotel Zanchetta, também conhecido como Veraneio.

**“O MOVIMENTO ERA INTENSO NOS CARNAVAIS, COM PÚBLICO VINDO DE PORTO ALEGRE”,
AFIRMA NICANOR MATIELLO.**

Em 1977, ganhou a razão social Hotel Princesa dos Vales, em homenagem a um dos primeiros nomes da cidade. À frente da operação estavam Demétrio de Lacerda, a esposa Natalina e as duas filhas, que permaneceram até 1981. Nesse ano, foi constituído um novo quadro, tornando-se parte do Grupo Empresarial Siviero. Durante muitos anos, foi referência por ter o primeiro restaurante panorâmico para atendimento de hóspedes e público externo.



Em 1975, surgiu o Verona Parque Hotel, adquirido por quatro médicos: Eduardo Reginatto, Olímpio Giugno, João Davi Reschke e Mário Casarin. A primeira medida logo após a compra foi ampliar o número de cabanas: de quatro para onze.

**“A PROPOSTA PARA OS MÉDICOS SE TORNAREM HOTELEIROS ERA PARA SEGUIR O QUE JÁ ACONTECIA EM NOVA PRATA, COM O HOTEL COROADOS, QUE TAMBÉM FOI ASSUMIDO POR MÉDICOS”,
AFIRMA HELENA FARINA CASARIN,
ESPOSA DE MÁRIO.**



Helena recorda que o negócio surgiu pela mobilização de cerca de 400 pessoas da comunidade, que queriam um hotel diferenciado. Cada um comprou cotas para concluir a obra que já existia sobre um terreno de dois hectares da família Dal Prá: quatro cabanas e um clubinho. Como houve divisão do grupo, cada qual querendo assumir o hotel, os quatro médicos resolveram comprar as cotas de todos os demais.

“FOI ASSIM QUE NOS TORNAMOS DONOS DO HOTEL”, AFIRMA MÁRIO CASARIN, QUE SEGUIU COMO SÓCIO ATÉ 2019, JUNTAMENTE COM RESCHKE.

A REDE HOTELEIRA AINDA CONTA COM A POUSADA CASA DO REI. A POUSADA DOS TRÊS MONGES ENCERROU SUAS ATIVIDADES RECENTEMENTE. EM RELAÇÃO A EMPREENDIMENTOS MAIS ANTIGOS, EXISTEM AINDA REGISTROS DO FUNCIONAMENTO DOS HOTÉIS DAS FAMÍLIAS PERUZZO E DAL BOSCO, NO INTERIOR, E DA POUSADA BERTOLDO, QUE TAMBÉM FUNCIONAVA COMO RESTAURANTE.



Os Fais em Vila Flores

Vila Flores, ainda mais um enorme
 edifício foi construído, a cantina recebeu
 o nome: o vinho, ultrapassou fronteiras,
 o trabalho vendeu formação de cidadãos
 muitas pessoas floresceram, depois de passar pela Vila
 A sociedade se orgulha da presença dos Sapuchinhos
 de Vila Flores, vilas em Vila Flores
 Francisco se constrói

VILA FLORES

ACOLHIMENTO DESDE AS ORIGENS



Pinheiro Seco foi a primeira denominação do município de Vila Flores, emancipado de Veranópolis em 1988. O nome atual data de 1920, e é uma homenagem à família Fiori, uma das primeiras que ali se estabeleceram, iniciando diversos negócios. A localidade, desde seus primórdios, serviu de passagem e acolhimento a tropeiros, que ali encontravam casas de pasto para o descanso, refeições e hospedagem, além de espaço e alimento para os animais. Também se insere nesse contexto de acolhimento o seminário Santo Antônio da ordem dos capuchinhos, inaugurado em 1949, que recebeu milhares de jovens seminaristas até 2006.

**ATUALMENTE,
A CIDADE CONSOLIDA-SE
COMO UM DESTINO TURÍSTICO.**

A Pousada dos Capuchinhos é um exemplo desse processo. Com a desativação do seminário, a área passou por mudanças, culminando em 2013 com a reestruturação que ampliou os serviços da pousada. Assim, o espaço abrange a espiritualidade franciscana, o cultivo da saúde com águas termais em piscinas cobertas e ao ar livre, o belo jardim inspirado na Europa e a tradicional elaboração de vinhos, somados ao lazer e à oferta de produtos típicos da região.

A religiosidade está presente na capela e na temática do lugar, onde os frades ainda vivem, desenvolvendo as atividades que alavancaram o município: atendimento pastoral, agricultura, vitivinicultura e oferta de hospedagem. No local ainda se encontram o Restaurante Irmão Sol, Irmã Lua e a Osteria dei Frati. No cardápio, destaca-se a qualidade dos alimentos, deixando de lado conservantes e essências em favor de frutas e conteúdos naturais.

Maria Rita Galli Gregol, subgerente do complexo turístico, recorda que o seminário se instalou em Vila Flores pelo movimento direto da comunidade, reforçando a sua vertente acolhedora.

**“HOJE, TEMOS UM
EMPREENHIMENTO TURÍSTICO
DE ACOLHIDA”**, DEFINE.

Outra opção hoteleira na cidade é a Pousada Recanto da Serra, com apartamentos e estrutura de atendimento que conta também com o restaurante Pratos e Espetos, ofertando cardápio típico da gastronomia do imigrante italiano.

A Pousada Recanto da Serra foi inaugurada em 2018 e possui espaços completos para desfrutar dos melhores momentos. Com compromisso de qualidade de vida e novas experiências, toda a estrutura está preparada para atender seus hóspedes da melhor forma.



© Rafael Sartor

Assim como fez no passado, a família Fiori está comprometida com o processo de consolidar Vila Flores como destino de turismo. A casa que abriga a padaria Villa do Pão, marca oficialmente criada em 2008, tem 108 anos de história. Toda ela vocacionada ao pão. Bisneta de Giovacchino e Antonina, casal que montou a casa de pasto, Salete Fiori é quem dá sequência a essa história ao lado do esposo Edenilson e de uma equipe de profissionais comprometida em honrar as tradições. Antes dela, o pai Liseo e a mãe Iracema administraram o negócio até 2006, junto com os irmãos.

Uma das características era fazer pães gigantes, a maioria de dois quilos, mas a família atendeu encomendas de até 21 quilos. Até a década de 1970, os pedidos eram entregues em casas comerciais e para prestadores de serviços. Na década de 1980, começaram a atender no próprio estabelecimento, que também já vendia biscoitos e cucas.

Além dos pães, carro-chefe do negócio, a Villa do Pão também foca na produção de biscoitos artesanais, que homenageiam as mulheres da família. Os “da bisa” são bolachas de maisena e de milho. “Da vó” são os dedinhos de mel, as broas e os merengues. E “da mãe”, os grostoli, sendo os mais finos feitos com cachaça e os mais grossos com nata. Recentemente, foi criada a linha “da filha”, com produtos mais contemporâneos, como os integrais. Outras novidades estão em pesquisa.

“NOSSO CARRO-CHEFE É O PÃO DE SANTO ANTÔNIO, CRIADO PELA BISA, MAS AQUELE QUE, EFETIVAMENTE, MARCA A EMPRESA É O SOVADO DA AVÓ E DA MÃE”, RESSALTA SALETE.

Na gastronomia de Vila Flores, outro destaque é o Restaurante Mascaron Parador, em atividade desde 2009. Tem a característica de espaço temático que homenageia os imigrantes, contando a história por meio de objetos, da decoração e da réplica da fonte de Fastro, localizada originalmente em Arsìe, e fielmente reproduzida na entrada do restaurante. O Restaurante Lagos Vila Parque também oferece estrutura de lazer com gastronomia. Outros locais são o Restaurante Serrano Grill, Restaurante A Carbonara, Bea Sabores Padaria e Confeitaria, Primo’s Lanches e D’gusta Lanches.

Por meio de filós, a região resgata os encontros de famílias realizados pelos imigrantes para rezar, dialogar, jogar, fazer trabalhos manuais, contar causos e cantar. Vila Flores o faz de forma especial, tanto que foi reconhecida por lei como a Capital Estadual do Filó. À frente do projeto está a Associação Cultural Italiana Filó de Vila Flores.

Tudo começou em 2000. As pessoas eram convidadas a participar do filó em uma das comunidades e levar um prato de comida para compartilhar. O modelo foi alterado em 2005. O grupo ganhou espaço fixo na Casa do Artesão, que tem estrutura para elaborar toda a gastronomia e capacidade para receber o turista.

“O PRIMEIRO GRANDE DESAFIO FOI DIVULGAR. HOJE TEMOS UMA BOA VISIBILIDADE”, RESSALTAM ZÉLIA FIORI, ALIDE LUZZATTO, BENEDITA CECCATTO E MAKIELEN CECCATTO, INTEGRANTES DO GRUPO, QUE DESTACAM O APOIO DO PODER PÚBLICO NA CONCRETIZAÇÃO DO PROJETO.



O FILÓ SE TRANSFORMOU NUM GRANDE ATRATIVO.
OS VISITANTES SÃO RECEBIDOS À LUZ DE LAMPIÃO
E COM GROSTOLI, DEPOIS SÃO ACOMODADOS
PARA ASSISTIR À ENCENAÇÃO DA
HISTÓRIA DOS IMIGRANTES ITALIANOS.
A GASTRONOMIA É TRADIÇÃO E NÃO PODIA FALTAR.

O cardápio inclui a comida típica da imigração: polenta mole, acompanhada de molho de frango ou de guisado, salame, queijo, grostoli, bolos, pão, vinho e suco. Para finalizar, pinhões assados na chapa do fogão a lenha e chá. Tudo isso acompanhado de muita, muita música, dança, jogos e brincadeiras. Imperdível, segundo registro dos visitantes.





RECEITA

PÃO COLONIAL

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
50 g de banha de porco
160 g de sal
32 g de açúcar
32 g de fermento biológico seco
400 ml de água

COMO FAZER

Numa bacia grande, adicione a farinha de trigo, o fermento e o açúcar e misture. Acrescente a banha e o sal e vá adicionando a água aos poucos. Amasse até a massa ficar bem homogênea, desgrudando das mãos. Cubra a bacia com um pano de prato limpo e deixe a massa crescer por aproximadamente 30 minutos. Em seguida, sove a massa mais um pouco, utilizando farinha para não grudar. Divida a massa ao meio e disponha em duas fôrmas untadas. Deixe descansar novamente, até dobrarem de tamanho. Preaqueça o forno e asse os pães em forno baixo, por cerca de 30-40 minutos.



VISTA ALEGRE DO PRATA

DESCOBRINDO SEUS POTENCIAIS



No final da década de 1880, imigrantes italianos e poloneses iniciaram a ocupação do chamado 6º Distrito da Linha General Osório, na Colônia Alfredo Chaves, dando origem ao hoje município de Vista Alegre do Prata, com população estimada em 1.569 habitantes. As primeiras construções, algumas ainda preservadas, foram igrejas e capitéis, de forma a manter a fé católica trazida da Europa; olarias, ferrarias e serrarias para o desenvolvimento econômico; e casarões de madeira.

ESTE CONJUNTO,
ALÉM DAS PAISAGENS
NATURAIS, EVIDENCIA O
POTENCIAL DA CIDADE,
FORTALECIDO
PELA TÍPICA CULINÁRIA
DOS PRIMEIROS IMIGRANTES,
REPRODUZIDA PELOS
DESCENDENTES.

Dentre os principais pratos oferecidos nos restaurantes e consumidos pelos núcleos familiares, destacam-se a polenta, o *codeghin*, o salame, o *radicci cotti*, a fortaia, o tortéi, o nhoque, o *pjen* e massas. Dentre as famílias polonesas, *pierogi*, *puntski*, ossinho de porco com repolho, *czamina* (sopa de pato), charuto de repolho com carne moída, torta de maçã e pão de milho.



© Tatieli Sperry

A dedicação a valorizar esses costumes se traduz em cardápios elaborados no Sítio do Balbi, com destaque ao peixe. O empreendimento, com área de lazer de pesque-e-pague, também conta com chalés para locação. A Lancheria e Sorveteria Paladare serve lanches e refeições, além de pequenos jantares em uma área dedicada à locação. A Lancheria da Praça é indicada aos que procuram um ponto para descanso para tomar um café e comer um lanche rápido. O Avenida Gastro Pub e o Cachorrão do Gordo funcionam como restaurante e bar, com almoços, jantares e lanches, e os vários produtos do projeto EcoFlorestar.

OS CASARÕES CENTENÁRIOS DE MADEIRA EVIDENCIAM UM MOVIMENTO DE ORGULHO DO PASSADO.

Na década de 1920, o Casarão Concari foi construído pelo proprietário Giorolando Scalco. Transferido em 1950 para o casal José Machado da Rosa e Ignês Chaves da Rosa, virou rodoviária, restaurante, bar e hotel. Em 1981, foi adquirido pelo atual proprietário, Egídio Concari, que manteve as atividades de hotel e lancheria.



© Tatieli Sperry

Emancipado em 1988 de Nova Prata, o município teve como primeira sede administrativa a residência de Gabriel Petrykoski. Atualmente, o local abriga uma barbearia e o Bar do Polaco, antigamente um armazém de compra e venda de produtos, mas hoje um local de encontro para jogos de bisca, tresséte e canastra, dentre outros.

Em 2017, a Prefeitura realizou o levantamento e a identificação das características e dos valores culturais do patrimônio edificado no município. Foram catalogadas 21 edificações, entre elas residências, igrejas e a gruta. Uma delas é o antigo armazém e casa comercial de João Giombelli, inaugurado em 1938 e fechado em 2000. Ali vendiam-se produtos alimentícios, louças, ferragem, tecidos, ração, querosene, calçados e chapéus.

OUTRO EXEMPLO É
O CAPITEL NOSSA SENHORA
DO PEDANCINO,
QUE TEVE A CONSTRUÇÃO
INICIADA EM 1901
POR PIETRO MASCHIO,
A PARTIR DE UM ORATÓRIO.

Na residência da família descendente, encontra-se a estátua de Nossa Senhora do Pedancino e do Divino Espírito Santo esculpida por Pietro.

Uma das recentes novidades é a Rota dos Parques e Cascatas. O programa tem visita ao Parque Kahena, onde está localizada a Gruta de Nossa Senhora de Lourdes, e o Parque Zootrilhas, com minizoológico de aves, cachoeiras, trilhas ecológicas e belvedere para avistar o vale do rio Não-Sabia.

UMA CARACTERÍSTICA DA COMUNIDADE DE VISTA ALEGRE DO PRATA, NO PASSADO, ERA A DE OFERECER POUZO E REFEIÇÕES AOS COMERCIANTES E VIAJANTES QUE VINHAM DE OUTRAS LOCALIDADES. AS FAMÍLIAS OFERCIAM O JANTAR COM OS ALIMENTOS TÍPICOS E UM QUARTO PARA QUE PUDESSEM DORMIR, TUDO GRATUITAMENTE. OS HOTÉIS E RESTAURANTES ERAM RAROS, POIS O FLUXO DE PESSOAS ERA PEQUENO.

Atualmente, indústria, comércio e agricultura vêm auxiliando no desenvolvimento socioeconômico da localidade. A economia local é valorizada e difundida com a realização da 2ª Expoalegre.



© Rafael Sartor

RECEITA

BRISOLOSA (SFREGOLÁ)

INGREDIENTES

3 ovos

5 g de fermento em pó químico

200 g de gordura

(banha ou manteiga)

200 g de açúcar

Farinha de trigo e de milho na mesma proporção até dar o ponto de massa dura

COMO FAZER

Misture todos os ingredientes e amasse até chegar no ponto de massa dura.

Coloque numa fôrma e ajeite a massa com as mãos.

Depois, polvilhe açúcar por cima e leve para assar, por aproximadamente 30 a 40 minutos.

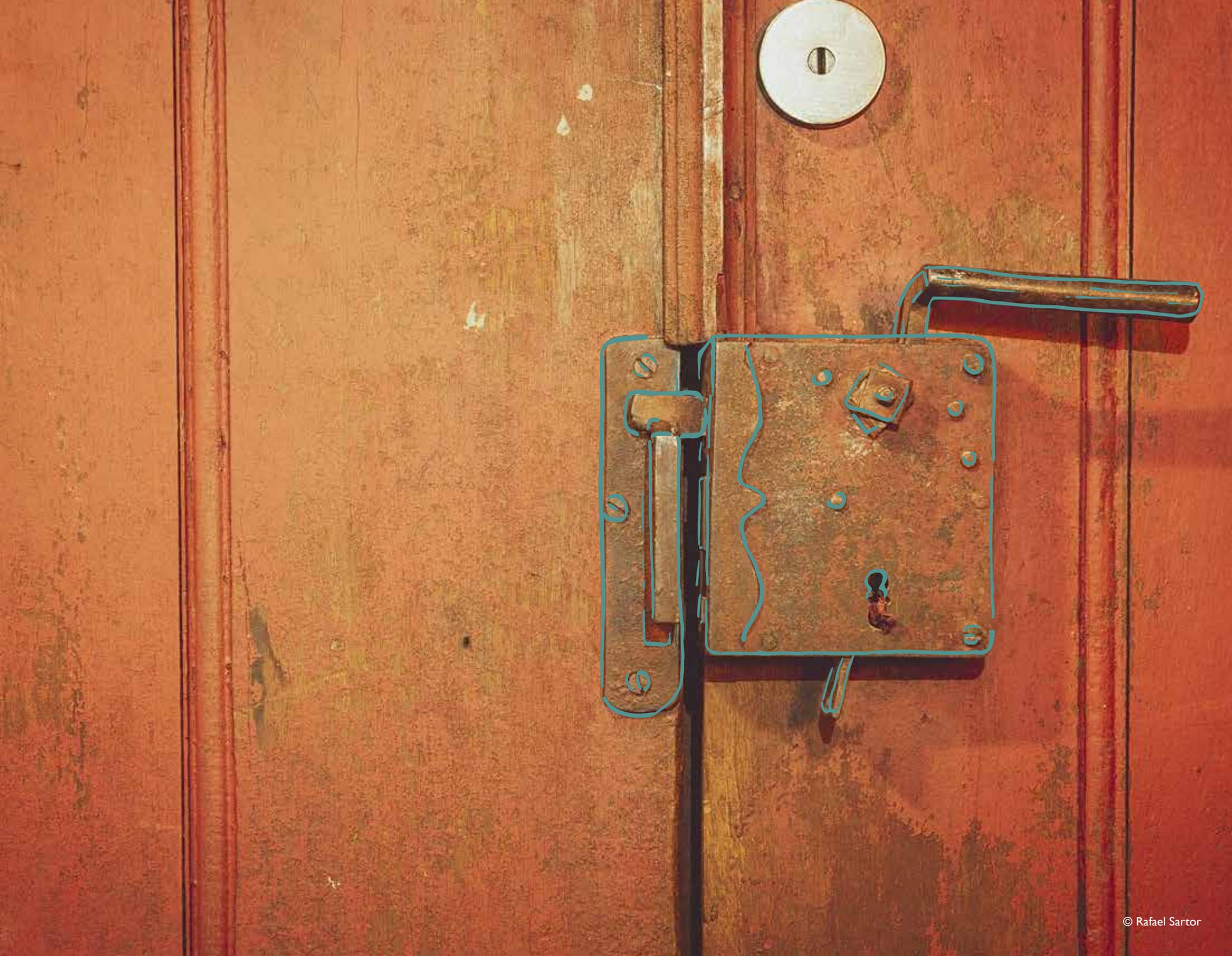
Se quiser dar um toque especial, pode acrescentar uma xícara de amendoim torrado moído ou nozes na massa.

Também fica delicioso!









SEGH REGIÃO UVA E VINHO

DESDE 1948, O SEGH É MAIS QUE UMA SIGLA



Em 1948 foi fundada a Associação Profissional dos Proprietários de Hotéis e Similares de Caxias do Sul, e no mesmo ano foi assinada a sua respectiva Carta Sindical, passando à condição de sindicato. De lá para cá, gastronomia e hotelaria são sinônimo de acolhimento, vivências e memórias.

Em 1997, tem sua base territorial ampliada e ganha a denominação de Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (SHRBS). Já em 2015, recebeu a denominação atual.

O Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH Região Uva e Vinho) é uma das mais antigas representações sindicais do empresariado regional. Os primeiros dirigentes – e também idealizadores – foram os empresários Dino Felisberto Cia (*in memoriam*), presidente; Adelino Dalla Rosa, secretário; e Rubem Bento Alves (*in memoriam*), tesoureiro.

Dino era filho de imigrantes italianos, nasceu em São Paulo e mudou-se para Caxias em 1912. Em 1946, em parceria com Carlos Leonardelli, Luiz Bertolla e Guerino Calcagnotto, fundou o Caxias Hotel, nascendo junto com ele a necessidade de criar uma representação sindical para o setor.

O italiano Mario Angelo Sebben (*in memoriam*) chegou ao Brasil com três anos de vida. Presidiu o sindicato entre 1956 e 1958. Um dos sete filhos, Mário Guilherme Sebben, recorda que o pai sempre estimulava

a cooperação, uma das razões que o levaram a estar à frente do SHRBS.

Aos 28 anos, João Flávio Ioppi (*in memoriam*), que recém havia se incorporado ao ramo hoteleiro, passando a atuar no empreendimento da família, o Real Hotel, foi convocado a assumir o sindicato. Permaneceu na presidência de 1958 até 1974, retornando ao cargo no período de 1980 a 1986. Nessas mais de duas décadas de atuação, foi responsável por dar visibilidade ao turismo, por criar estruturas próprias para o sindicato, inclusive realizando a mudança da sede, que até então ficava na residência dos presidentes, para uma sala na Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul. Também foi dele a ideia de iniciar a compra da primeira sede própria.

Integrante da diretoria na gestão do presidente Irineu Peccini (*in memoriam*), no período de 1974 a 1980, o empresário Delso Storchi recorda o bom trabalho e destaca:

**“TODOS GANHAM COM O
TRABALHO CONJUNTO. TEREMOS
TRABALHADORES MAIS
QUALIFICADOS, EMPREENDIMENTOS
MAIS PREPARADOS E TURISTAS
SATISFEITOS, CONDIÇÃO
PARA QUEVOLTEM”.**

Eleito em 1986, Leandro Martini, em entrevista para a publicação comemorativa aos 65 anos da entidade, citou algumas das

principais ações. Dentre elas, a consolidação do projeto da sede própria, na Rua Garibaldi, e as parcerias com o Senac para a qualificação do setor.

Valmor Peccini presidiu a entidade nos anos de 1988 e 1989, para completar o mandato de Leandro Martini. Até os dias de hoje, ele defende que Caxias do Sul e a região precisam valorizar todas as suas atividades, incluindo o turismo e o setor de eventos. E destaca o esforço do presidente Nestor De Carli na construção da nova sede própria, o que permitiu também a instalação, no local, do Convention Bureau, entidade que Peccini presidiu.

Há pelo menos 35 anos, Euclides Sirena acompanha as ações e movimentações do setor. Foi secretário, vice-presidente e ocupou diversos cargos na diretoria. Presenciou a separação entre SHRBS e Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas da Região Nordeste, quando a presidência era exercida por Ângelo Daboit (*in memoriam*), eleito em 1989 e que permaneceu no cargo até 1994. Sirena destaca a boa atuação da entidade ao longo dos anos.

“OS PRESIDENTES SE COMPROMETERAM PARA QUE AS INOVAÇÕES ACONTECESSEM.”

Um dos pleitos que ele lembra foi a busca de parcerias para qualificação dos empresários.

Antonio Casagrande Sehbe foi presidente do então SHRBS de 1995 a 1998. Recorda que marcou sua gestão pela busca permanente do bom relacionamento e parcerias. Entende que o turismo não só atrai visitantes, mas deixa divisas, além de cidades mais humanas:

“NECESSITAMOS MANTER ESTE GRANDE MOVIMENTO DE UNIFICAÇÃO DE INTERESSES PRIVADOS, DE TRABALHADORES E DO PODER PÚBLICO. TODOS GANHAM COM ISSO”.

Nestor André De Carli comandou a entidade de 1998 a 2009. No último ano de sua gestão, foi efetivada a compra da nova sede, a atual, na Rua São José, em Caxias do Sul. Ele apostou em parcerias, como por exemplo, com o Sebrae e organismos internacionais; na informatização do sindicato; na representatividade da categoria; na criação do escritório em Bento Gonçalves; e na promoção do turismo em feiras do setor, tanto no Brasil quanto no exterior.

João Leidens presidiu o sindicato em dois mandatos consecutivos, de 2010 a 2017. Recorda que começou cedo na vida sindical. Antes de presidir a entidade, foi tesoureiro e vice-presidente. Concluiu a nova sede, intensificou a aproximação da entidade com a base territorial e, com seu olhar visionário, propôs inovações, inclusive a mudança para o atual nome – SEGH.

“ESTES ANOS TODOS ME PERMITEM DIZER QUE O SINDICATO FAZ (E FARÁ) MUITO PELA CATEGORIA E PELAS COMUNIDADES”, ASSINALA LEIDENS.

A atual diretoria, com mandato ainda vigente (2018/2021), tem Vicente Homero Perini Filho como presidente; Marcos Antonio Ferronato como vice-presidente; Gladimir Zanella como secretário; e Volcimar Rizzo como tesoureiro. Perini recorda que o seu mandato começou num ritmo forte, dedicado a seguir fomentando o turismo na região e a estar mais próximo dos associados, para poder entender suas demandas e encaminhar soluções. Apesar das dificuldades enfrentadas em razão da pandemia de Covid-19, a atual gestão deu sequência nas ações e projetos e pondera sobre a necessidade da união.

“MAIS DO QUE NUNCA, UM SINDICATO ATUANTE É NECESSÁRIO PARA QUE CRISES COMO ESTA SEJAM ADMINISTRADAS DE FORMA MENOS TRAUMÁTICA. UM SETOR ORGANIZADO E COESO SOFRE MENOS.”

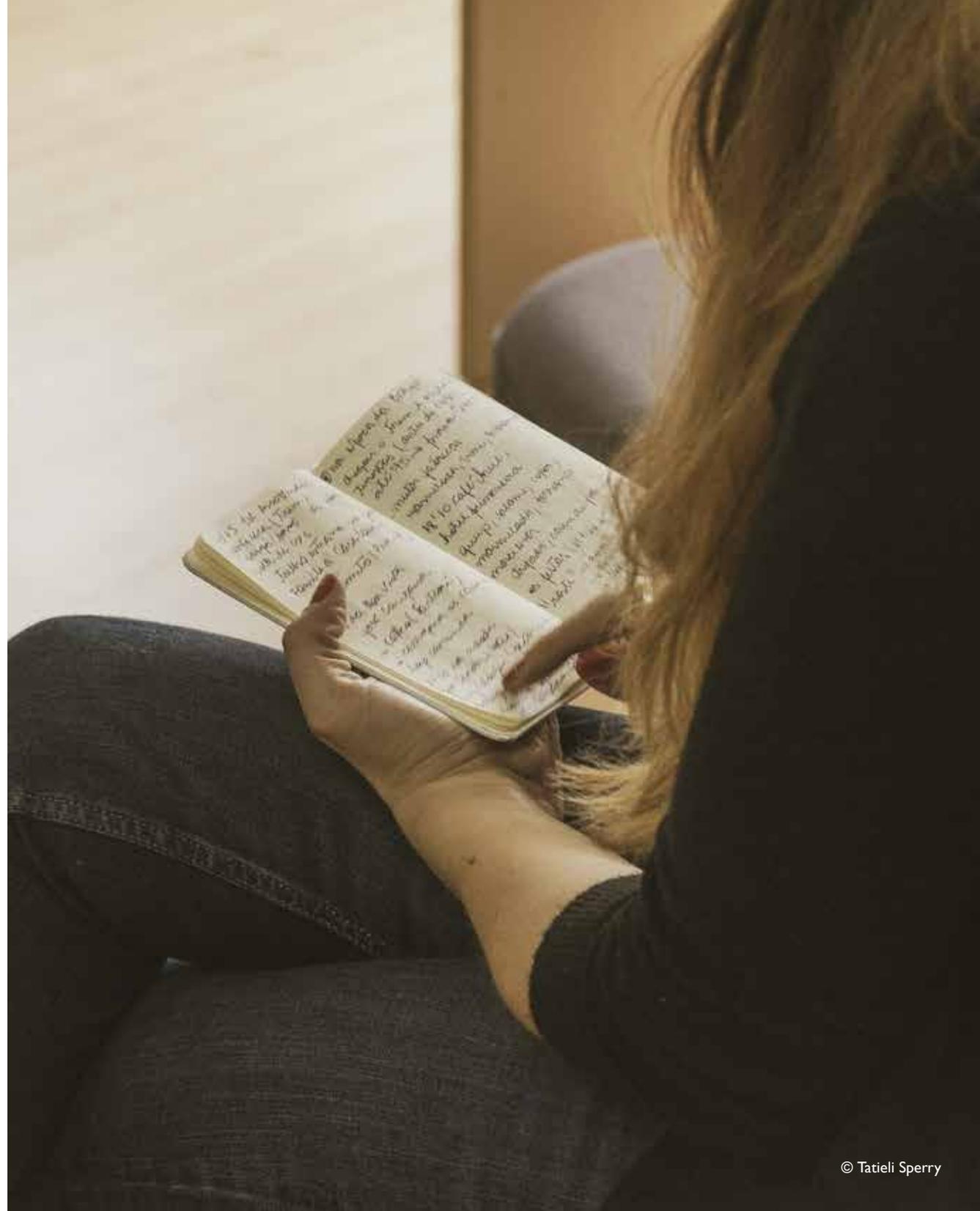
AFINAL,
REALIZAR É O QUE NOS UNE!



AGRADECIMENTOS

Nosso profundo agradecimento a todos aqueles que dedicaram seu tempo e compartilharam suas memórias. Cada um de vocês representa as inúmeras pessoas e empresas que formam os setores da Gastronomia e da Hotelaria desta região. Com empenho, amor e muitas mãos, se fez esta obra. Esperamos que, ao vê-la finalizada, experimentem a mesma alegria que sentimos ao criá-la.

JUNTOS,
DEMOS O PRIMEIRO PASSO,
E ESTAMOS PRONTOS
PARA AS OUTRAS HISTÓRIAS
QUE VIRÃO...



BENTO GONÇALVES



Deborah Villas-Bôas Dadalt
Elaine Michelin
Geraldo Farina
Marcos Giordani
Odair Zeni
Rinaldo Dal Pizzol
Soraia Lima da Veiga
Tarcísio Michelin

CARLOS BARBOSA



Ezelindo Migotto
Genoveva e Mônica Taufer Cichelero

CAXIAS DO SUL



Adelar e Mateus Zanotto
Alexandre, Afranio e Marilda Basso
Aline Luísa Bisol
Anderson Petrini Machado
Antonio, Tuty e Pedro Sehbe
Douglas Schuh
Euclides Antonio Sirena
João Leidens
Marcos Ferronato
Marcos Giordani
Maria Helena Ioppi
Maurício Fedrizzi
Natali Pasqual
Nestor André De Carli
Pedro Regalin
Pedro Rizzi
Rosana Peccini
Tranquilo Carniel
Valmor Peccini
Vania Misura
Vicente Perini Filho
Volcimar Rizzo

COTIPORÃ



Ambrósio Giacomini
Bruno Bergamin
Dalmo Scussel
Edaci Paludo e Enio Leal
Jones Puton
Patrícia Gabriel

FAGUNDES VARELA



Leandro Galante
Tatiane Pelegrini

FARROUPILHA



Aline Canziani
Marisa Poloni
Rafael Haupt Canziani
Ricardo Maioli
Rudinei Galafassi
Vasco Brunetta

FLORES DA CUNHA



Benedito Pauletti
Carla e Helena Slaviero Muterle
Fátima Ortiz
Floriano Molon
Gissely Vailatti
Mauro Cingolani
Regis Pradella

GARIBALDI



César Nicolini
Clacir Romagna
Josefina de Oliveira
Melina Casagrande
Odete Bettú Lazzari
Paulo Geremia
Rodrigo Bellora

MONTE BELO DO SUL



Álvaro Manzoni
Leonir Razador
Letícia Fantin

NOVA PÁDUA



Gema Smiderle Sonda
Helena Sonda
Josenice Bernardi
Taisy Scremin

NOVA PRATA



Ana Lechmann
Inocente Justo Bocchi e Leandro Bocchi
Jorge Capelari
Kariane Modelski
Lovir Bortolon
Marcelo Nedeff

PINTO BANDEIRA



Ana Taise Gonçalves e Giordano Minuscoli
Beatriz Dreher Giovannini (Bitá)
Daniel Geisse
Eliberto da Campo
Israel Dedeá Santos
Luziane e Otacir Sonaglio

PROTÁSIO ALVES



Juliane Gotardo
Marilene Salvalaggio Stella

SANTA TEREZA



Irina Rosa Caumo
Valdemar Haase (Alemão)
Virginia Furlanetto

SÃO MARCOS



Adriano Biasotto
Ivanete Bresolin
Viviane Magalhães

VERANÓPOLIS



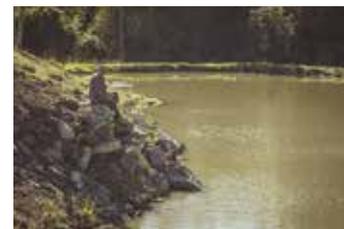
Mário Casarin e Helena Farina Casarin
Juliano Brandalise
Lourdes Parisi Domeneghini
Maria Salete Martinelli
Nicanor Matiello
Rafael Farina (Pepeu)
Toni Chiaradia (Formaiari)

VILA FLORES



Alide Luzzatto
Benedita e Makielen Ceccato
Djair Galvan
José Lagni
Maria Rita Galli Gregol
Salete Fiori
Zélia Fiori

VISTA ALEGRE DO PRATA



Janaíne Balbinot
Maristela Galante
Valéria Pedron

EQUIPE



Lei Federal de Incentivo à Cultura
Secretaria Especial da Cultura do Ministério do
Turismo e Governo Federal

Empresas patrocinadoras: Braslux Indústria de Auto Peças, Ilumatic S/A Iluminação Eletrometalúrgica, Imobrás Indústria de Motores Elétricos, Intral S/A Indústria de Materiais Elétricos, Multiflon Revestimentos Antiaderentes, NL Informática, Nutrire Indústria de Alimentos, Supermercados Andrezza, Suplay Componentes e Suprimento, Veronese Indústria de Produtos Químicos e XP Distribuição e Representação.

Prefeituras dos Municípios de Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Cotiporã, Fagundes Varela, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Guabiju, Monte Belo do Sul, Nova Pádua, Nova Prata, Pinto Bandeira, Protásio Alves, Santa Tereza, São Jorge, São Marcos, Veranópolis, Vila Flores, Vista Alegre do Prata e ATUASERRA.





PARA NÃO FINALIZAR...

A HISTÓRIA

Retratos da Uva e Vinho nasce, em meados de 2018, do desejo do Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho de registrar a história e a memória de seu território. Nesse contexto, surge uma importante parceria entre nós, profissionais da cultura, do turismo, da história e da comunicação, movidos por desafios, engajados por motivos como este e dispostos a encarar mais uma empreitada na nossa jornada de trabalho.

ASSIM, A PROPOSTA GANHOU ROBUSTEZ QUANDO APROVADA PELA LEI FEDERAL DE INCENTIVO À CULTURA E CHANCELADA POR ONZE EMPRESAS LOCAIS, QUE COMPARTILHARAM CONOSCO O PROPÓSITO DE PRESERVAR E VALORIZAR, EM IMAGENS E RELATOS, A MEMÓRIA DA GASTRONOMIA E DA HOTELARIA DESSA IMPORTANTE LOCALIDADE BRASILEIRA.

Cercados por uma equipe de especialistas, realizamos, então, uma intensa coleta de dados dos dois setores, envolvendo pesquisa documental, bibliográfica e de campo, especialmente em relação aos últimos 75 anos. Em seguida, sistematizamos e analisamos os dados, o que culminou na publicação dos três mil exemplares desta obra.

O LIVRO, DE FÁCIL ACESSO E DISTRIBUIÇÃO GRATUITA, PRETENDE SER MAIS DO QUE UM MERO RECORTE DE FATOS, PAISAGENS, SABORES, SABERES E FAZERES DE UM LUGAR.

Almeja ser um instrumento de socialização dos conhecimentos e das conquistas dos empreendimentos que seguem construindo a história de seus vinte municípios: Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Cotiporã, Fagundes Varela, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Guabiju, Monte Belo do Sul, Nova Pádua, Nova Prata, Pinto Bandeira, Protásio Alves, Santa Tereza, São Jorge, São Marcos, Veranópolis, Vila Flores e Vista Alegre do Prata.

Contudo, há que se destacar o caminho que, finalmente, nos trouxe até aqui. Sabemos que cada época esbarra em desafios próprios e, nesta, incluindo o nascer deste livro, o maior foi – e ainda é – contra a Covid-19.

A publicação estava prevista para o segundo semestre de 2020. Em dezembro de 2019, havíamos iniciado a nossa pesquisa de campo, quando surgiram os primeiros casos da doença causada pelo SARS-CoV-2 no mundo. Em janeiro de 2020, a Organização Mundial da Saúde alertava para a gravidade do que poderíamos enfrentar e, já em março, a pandemia foi oficialmente decretada, juntamente com os primeiros casos confirmados no Rio Grande do Sul.





Veio o isolamento social e, com ele, viagens canceladas, visitas e entrevistas desmarcadas, sessões fotográficas restritas a espaços abertos e, sobretudo, uma preocupação generalizada com a saúde de todos nós. Diante desse cenário, a Secretaria Especial da Cultura sensivelmente nos concedeu mais prazo para a execução do nosso tão esperado projeto.

O trabalho precisou desacelerar, o que demandou encontrar novas formas de seguir. Cumprindo todos os protocolos sanitários, continuamos. Realizamos entrevistas on-line, utilizamos os mais variados recursos disponíveis no meio digital e, quando as bandeiras de risco nos permitiam, vestíamos nossas máscaras, acompanhados pelo álcool em gel, e partíamos em busca de memórias daqueles que foram fundamentais na construção deste território, que permanece em constante movimento e evolução.

O LIVRO NÃO SE ESGOTA
EM SI MESMO, MANTENDO-SE VIVO
EM AMBIENTE VIRTUAL E PRONTO
PARA SER ABASTECIDO DE VELHAS
HISTÓRIAS QUE, PORVENTURA,
NÃO TENHAM SIDO
CONTEMPLADAS AQUI,
ALÉM DAS NOVAS,
QUE CERTAMENTE ESTÃO POR VIR.

Para tanto, durante o processo, além do livro físico *Retratos da Uva e Vinho: Memórias da Gastronomia e da Hotelaria*, a equipe projetou, com mais alguns parceiros, um e-book para continuarmos colecionando lembranças. Ele estará à disposição no meio virtual a partir de 2022, sendo alimentado, de tempos em tempos, por novas memórias que serão recebidas através do link:

seghuvaevinho.com.br/memoria

Para não finalizar, esta obra é, portanto – e acima de tudo –, um recorte afetoso de todos nós: fotógrafos, historiador, pesquisadores, designer, escritor, revisor, produtora, coordenadoras e tantos outros...

UM RESULTADO DE ESFORÇOS
CURIOSOS, PERSISTENTES E ATENTOS
DE PESSOAS QUE EMPRESTARAM
O SEU OLHAR PARA NARRAR
UMA TRAJETÓRIA.

Que o reconhecimento das proezas deste lugar se traduza no entusiasmo necessário para que se continue fazendo história!

Paula Nora
Mestre em Turismo

Cristina Nora Calcagnotto
Mestre em Turismo e Hospitalidade

Por todos nós.



© Rafael Sartor

© Tatieli Sperry

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS



ABDALA, M. C. *Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e Goiás*. Curitiba: UFPR, 2011.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

BRODBECK, Marta de Souza Lima. *Vivenciando a história: metodologia de ensino da história*. Curitiba: Base Editorial, 2012.

CARMO, Maria Silvia Micelli do; PASSOS, Maria Consuêlo. *A mulher italiana e o uso da comida: uma experiência de transicionalidade*. Barbacena: Mental, v.3, n.5, nov. 2005.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL; Pierre. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

COSTA, Rovílio. *As colônias italianas Dona Isabel e Conde d'Eu*. Porto Alegre: Suliani Editografia Ltda, 1992.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra C.A. *Patrimônio histórico e cultural*. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

GIRON, Loraine Slomp; BERGAMASCHI, Heloisa Eberle. *Terra e homens: colônias e colonos no Brasil*. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2004.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Belo Horizonte: UFMG, 2003.

HAZAN, Marcella. *Fundamentos da cozinha italiana clássica*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

HERÉDIA, Vânia. *A imigração europeia no século passado: o programa de colonização no Rio Grande do Sul*. Disponível em: <<http://www.ub.edu/geocrit/sn-94-10.htm>>. Acesso em: 26 abr. 2020.

HERNANDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MENDES, Marina de Carvalho; PIRES, Paulo dos Santos; KRAUSE, Rodolfo. Relevância da gastronomia em restaurantes temáticos: um estudo de caso em Balneário Camboriú. In: *Revista Rosa dos Ventos*. Caxias do Sul. P. 66-77, mar. 2007.

NARDIN, Caroline Rigo. *Gostos, aromas e sabores: memórias e turismo gastronômico em Bento Gonçalves*. (Dissertação- Mestrado Profissional em História), Universidade de Caxias do Sul, 2015.

OSÓRIO, Cassiane; DUARTE, Franciele; ZANESI, Gabriela; DIDONÉ, Sabrina. *História dos restaurantes de Caxias do Sul*.

PARIS, Assunta de. *Memórias: Bento Gonçalves, 109 anos*. Bento Gonçalves: Suliani Editografia, 1999.

PECCINI, Rosana. *História e cultura da alimentação: a galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950-1970)*. (Dissertação). Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo, 2010.

PINSKY, Carla Bassanezi. *Novos temas nas aulas de história*. São Paulo: Contexto, 2013.

POSENATO, Júlio. *Caminhos de Pedra: projeto de resgate da herança cultural*. Bento Gonçalves, 1998.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. Relatos orais: do "indizível" ao "dizível". In: VON SIMSON, Olga de Moraes (org.). *Experimentos com histórias de vida*. São Paulo: Vértice, 1988.

RADÜNZ, Roberto. *A terra da liberdade: o luteranismo gaúcho do século XIX*. Caxias do Sul: EDUCS, 2008.

REINHARDT, Juliana Cristina. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná.

Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

RIGO, Argel. *História de Fagundes Varela: 1888-2020*. Casca: Gráfica Avanço, 2020.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: *História: questões e debates*. Curitiba, n. 42, p. 11-31, jan./jun. 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. In: *História: questões e debates*. Curitiba, n. 26/27, p. 154-171, 1997.

SCHLÜTER, Regina G. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

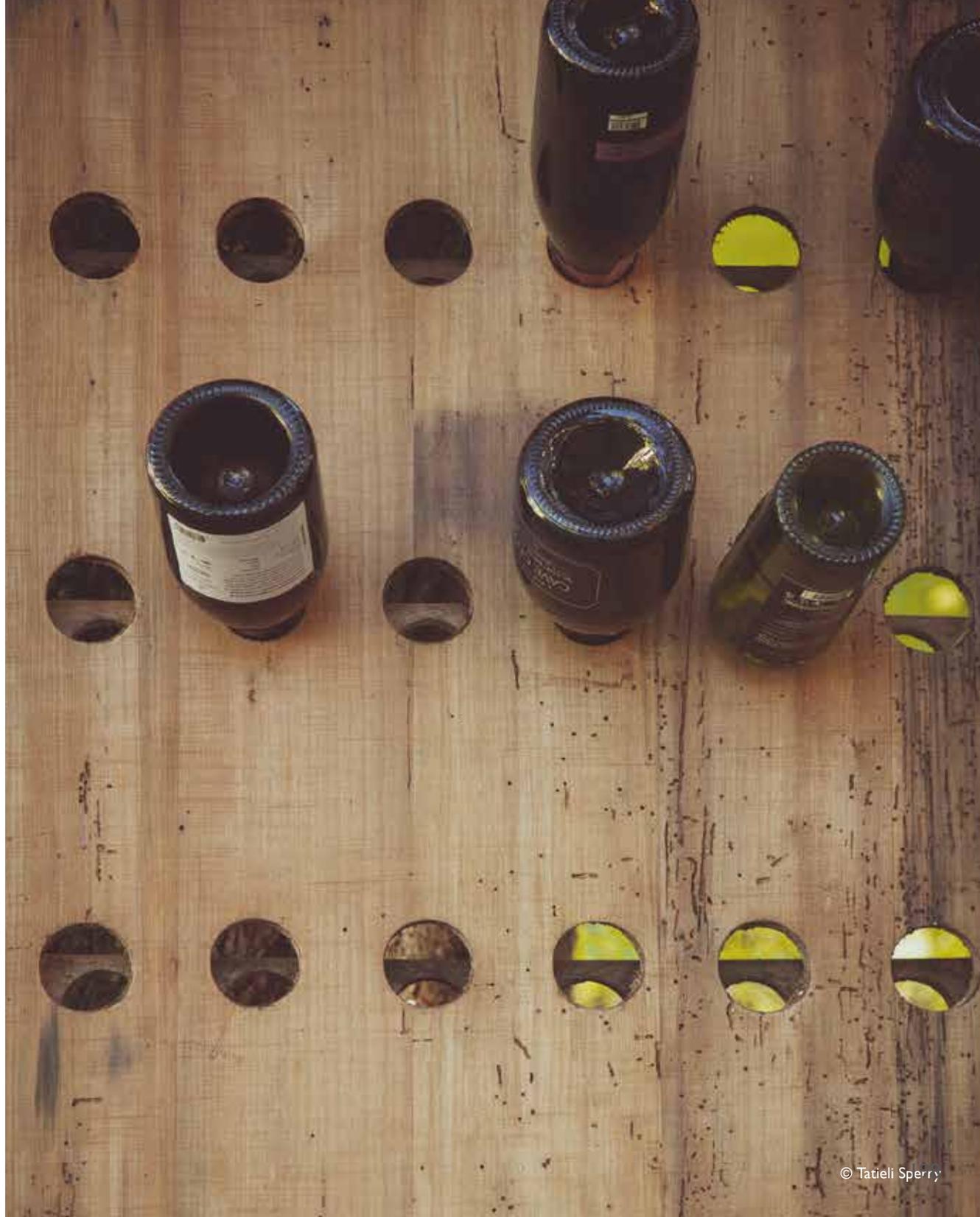
TEUTEBERG, Hans Jürgen; FLANDRIN, Jean-Louis. Transformações do Consumo alimentar In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

WEBER, Roswithia. *Mosaico identitário: história, identidade e turismo nos municípios da Rota Romântica – RS*. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em História, Porto Alegre, 2006.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz T. (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000.

SCHNEIDER, Cristina Seibert. *Cooperativa Santa Clara: 100 anos de história*. Porto Alegre: SESCOOP, 2012.

EU NASCI EM FAGUNDES VARELA -
@nasciemfagundesvarela – Facebook









Lei de Incentivo à
CULTURA

APOIO



PATROCÍNIO



IDEALIZAÇÃO



REALIZAÇÃO

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO

