

# Formação da gastronomia como atratividade turística: análise dos Caminhos de Pedra (BG-RS) e Pinto Bandeira (RS)

**Charlie Tecchio COLONETTI<sup>1</sup>**

**Pedro de Alcântara Bittencourt CÉSAR<sup>2</sup>**

**Caroline Peccin da SILVA<sup>3</sup>**

Resumo: A presente pesquisa tem como objeto duas rotas turísticas. Uma definida como Roteiro Caminhos de Pedra, na cidade de Bento Gonçalves (RS) e outra de Pinto Bandeira (RS). Limítrofes e parte na Região turística da Serra Gaúcha, nelas destacam-se a formação de uma área com dois fortes recursos turísticos: a influência da migração italiana e o cultivo vitivinícola. Desta maneira, esta pesquisa tem com objetivo compreender os elementos que compõem os estabelecimentos gastronômicos de ambas, principalmente quanto à formação gastronômica e características gerais de suas edificações. Considerando que estas duas localidades, tem apelos turísticos diferenciados: espera-se compreender como estes dois aspectos são salientados de fato na sua caracterização e oferta ao visitante. Como procedimento metodológico, a pesquisa, adotando conceitos weberianos, baseia-se em análises dos cardápios oferecidos, e por um contraste histórico formador (por bibliografia específica), situa-se a sua formação. Quanto aos elementos construtivos, baseia-se em uma teorização dos valores da formação do imigrante na região que é utilizado como padrão tipo para o contraste. Assim, na pesquisa ainda de caráter exploratório, espera-se iniciar um entendimento da formação da oferta gastronômica como elemento e atrativo turístico local.

Palavras-chave: Planejamento turístico; Produto Gastronômico; Atrativo Cultural; Serra Gaúcha; Turismo Gastronômico

## 1 Introdução

O arquiteto Júlio Posenato (1983), em um amplo levantamento, acerca das construções da migração italiana no Rio Grande do Sul, aponta a área da linha Palmeiro como local de acentuada presença de remanescentes de edificações associada a este legado. Conseqüentemente, posteriormente convidado, elabora um projeto de implantação de uma rota turística cultural aproveitando estes como

---

<sup>1</sup> Mestrando em Turismo em Hospitalidade – Universidade de Caxias do Sul. Chef e docente da Universidade de Caxias do Sul. <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K8389547T6>. E-mail. [ctcolonetti@ucs.br](mailto:ctcolonetti@ucs.br)

<sup>2</sup> Doutor em Geografia – Universidade de São Paulo. Professor Adjunto do Centro de Artes e Arquitetura e do PPGTurH da Universidade de Caxias do Sul. <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4756158P3>. E-mail. [pabcesar@ucs.br](mailto:pabcesar@ucs.br)

<sup>3</sup> Acadêmica em Arquitetura e Urbanismo e pesquisadora do Núcleo de Estudos Urbanos do Centro de Arte e Arquitetura da Universidade de Caxias do Sul <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K8081418P7>. E-mail. [cpsilva14@ucs.br](mailto:cpsilva14@ucs.br)

recursos para o turismo. Assim, hoje em Bento Gonçalves – RS, o Roteiro Caminhos de Pedra se posiciona como Produto turístico consolidado, e entre atrativos e equipamentos contemplam cinco restaurantes. Como derivação deste, localiza-se o pequeno município de Pinto Bandeira - RS (Figura 1). Localidade mais bucólica, que a anterior, e distante de eixos rodoviários estaduais estruturantes, nele caracterizam condições socioculturais que se assemelham, e com uma gastronomia turística menor, onde analisa-se três estabelecimentos.

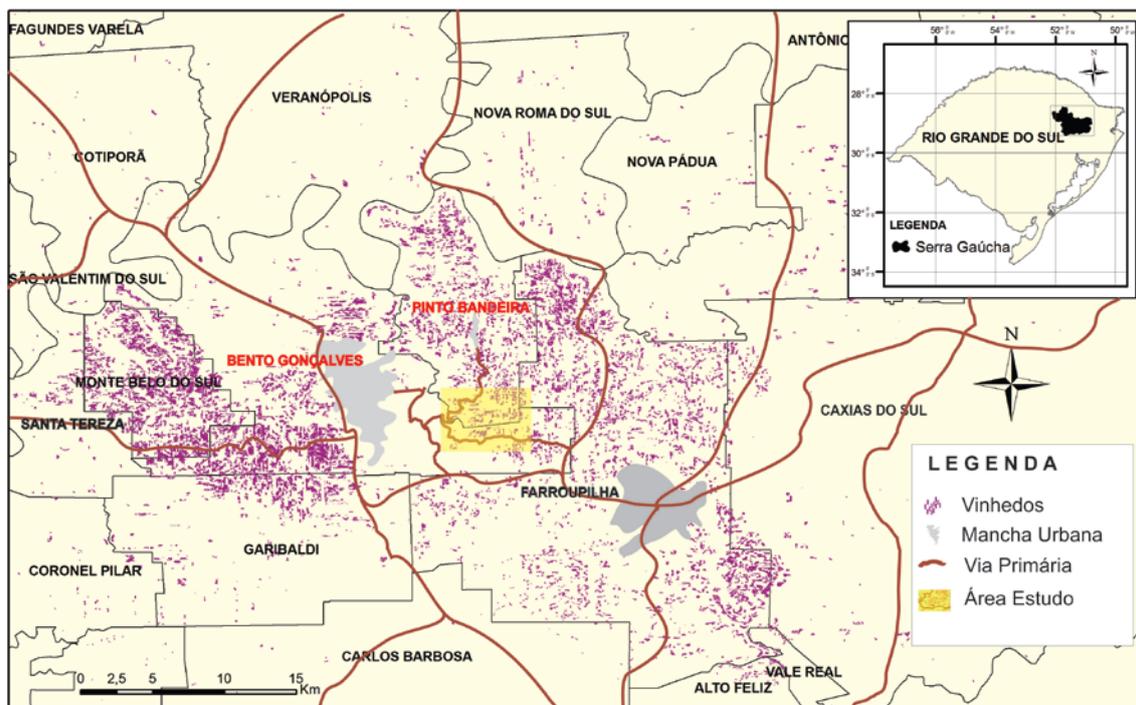


Figura1. Croqui dos municípios em Análise, com manchas urbanas, acessos rodoviários e áreas de produção vinícola.

Fonte: Autoria própria, adaptado de Embrapa (2016)

Na pesquisa, realiza-se um confronto destas ofertas gastronômicas. Espera-se contribuir para descrever o papel destes na elaboração de proposta de visita turística. Dessa maneira, se dá ênfase aos produtos alimentares destes equipamentos e o grau de adequação da edificação associada, ou com apelo, com a migração italiana. Sabe-se que a promoção do turismo destes locais, assim como na Serra Gaúcha, está associada à presença de um processo de ocupação por esse processo migratório.

## 2 Métodos e procedimentos

Na presente pesquisa, elabora-se uma abordagem com certos aspectos werberiano, ou seja, uma análise de contrastes distintos e com confrontação a padrões idealizados.

“Desse modo, ao construir alguns modelos indispensáveis para o turismo (...), tenho em mente padrões ideais que, por assim serem, não devem ser vistos como esquemas fechados, impermeáveis às condições locais e históricas” (Yázigi, 2009: 56).

Analisam-se as unidades de gastronomia do Município de Pinto Bandeira e da Linha Palmeiro (hoje turisticamente chamado de Caminhos de Pedra). (Figura 2) Estes foram investigados independentemente e por contexto com estas duas localizações. Para o reconhecimento de um tipo padrão, adota-se como referencia a arquitetura da migração italiana e sua paisagem típica da Serra Gaúcha, como proposto por Posenato (1983) e de culinárias específicas deste grupo étnico, como apresentado por Cascudo (2014); Ceretta (2012); Chaves (2007) entre outros. Avalia-se, fundamentalmente, esta culinária tanto na sua condição de pertencente ao povo europeu, mais principalmente como transplantado (Ribeiro, 1995) para a Serra Gaúcha.

Compreende-se assim como a alimentação oferecida se faz por suas diversas especificidades culinária. Na pesquisa da oferta gastronômica, busca-se decompor os elementos (ingredientes) formadores, assim como seus contextos macros. Soma-se a estes, os aspectos arquitetônicos e paisagísticos dos seus estabelecimentos comerciais.



Figura 2: Proposta do roteiro turístico rural e cultural Caminho de Pedra  
Fonte: Foresti (2010).

Na pesquisa, realiza-se observação direta nas rotas turísticas. Adicionam-se informações públicas destes estabelecimentos comerciais. Na pesquisa *in locu* realiza-se entrevistas aos empreendedores destes, para esclarecer dúvidas pontuais da caracterização da oferta turística. Assim, confrontam-se: cardápio x ingrediente

(quando possível); apelo proposto local / regional; a proposta do estabelecimento; a presença de uma ambiência étnica migratória; a caracterização da edificação do empreendimento, e; o aspecto paisagístico do entorno. Realiza-se um estudo do bem gastronômico e arquitetônico, seus contextos e elementos constituintes.

Espera-se assim, reconhecer o papel destes na formação do produto turístico local, da formação da localidade turística e de empreendimento. Este se baseia em pesquisa de Antropologia (Cascardo, 2014), História Cultural (Peccini, 2010), Geografia (Conti; Furlan, 2003).

e Arquitetura (Posenato, 1983) entre outras abordagens. Desta maneira, espera-se reconhecer estatutos destas histórias da alimentação e a origem dos pratos e dos ingredientes, à relação arquitetônica como a oferta turística. Afinal, qual o compromisso que estes atores envolvidos têm com o valor histórico encontrados nos atrativos e roteiros culturais?

### **3 Paisagem natural, edificada e o recurso cultural na formação do cenário turístico**

As rotas turísticas Caminhos de Pedra e Pinto Bandeira situam-se em áreas geográficas limítrofes. Estas localidades também possuem formações socioespaciais com a mesma origem. Destaca-se a ocupação territorial de imigrantes italianos, por um projeto imperial que visava à entrega de lotes rurais para o desenvolvimento de agricultura familiar.

Situada na macrorregião da Serra Gaúcha, sua morfologia caracteriza por 'morrarias' de vales diversos. São áreas superiores de encostas, ou seja, entre a planície do Rio Grande do Sul e planalto dos Campos de Cima, onde "as matas de araucária constituem a formação menos tropical do Brasil" (Angelo, Furlan, 2004: 184). Esta condição determina a paisagem do local, predominando a presença de topografias com níveis marcantes, formando morros e vales. A formação da flora predomina uma natureza de matas de araucárias, entre outras presenças marcantes de Mata Atlântica de interior com clima subtropical. Reforça nesta formação, a presença marcante do basalto, encontrada muitas vezes aparente pela natureza ou pelas transformações humanas (Vieira, 1984: 132).

A presença das transformações socioculturais altera a natureza primitiva com um mosaico de minifúndios produtivos. Neles, a principal característica é a produção de uva, que pode ser relacionada com valor identitário do local. Soma-se aos parreirais, a

produção rural de subsistência e a moradia do proprietário nestes lotes rurais (Machado, 2001).

Alguns aspectos que marcam a arquitetura rural da migração italiana são o uso dos dois principais materiais encontrados em abundância na abertura do lote, e que influencia diretamente na edificação. Ambos, a pedra basalto e as árvores que propiciam o madeiramento, determinam as paredes e as formas das residências. Desta maneira, estas caracterizam por construções térreas ou assobradadas, raramente encontra-se com mais de dois pisos, nunca alcançando grandes alturas. Muitas vezes a altura está associada além da condição social do morador com a valorização da topografia. Com certa frequência, nota-se a construção da cozinha separada do corpo da residência. Os telhados são simples e de duas ou quatro águas, os vãos de luz são com verga reta e as paredes sem adorno (Posenato, 1983). Todas estas características definem a edificação como elemento de uma paisagem típica e de entorno.

A gastronomia tem como valor constituinte a ligação destes como um grupo transplantado, fundamentalmente, da Itália (Ribeiro, 1995). Nesta condição esta grupo social tem como referencia esta condição embora tenha sofrido diversas alterações e influências pela condição encontrada.

#### **4 Objeto material – o bem edificado**

Foram analisados nove edificações isoladamente quanto aos seus aspectos construtivo. Espera assim, tem uma ideia da aproximação ou não de aspectos da Migração Italiana. Nelas, foram consideradas fundamentalmente as pesquisas desenvolvidas por Posenato (1983) acerca da arquitetura da migração italiana no Rio Grande do Sul.

Na Linha Palmeiro, Distrito de São Pedro, no município de Bento Gonçalves (RS) localiza-se a rota turístico cultural Caminhos de Pedra. Projeto desenvolvido a mais de duas décadas como roteiro de visitação e com uma grande presença da arquitetura da migração italiana nos estabelecimentos estudados. Telhado de duas e quatro águas, alvenarias de madeira e de pedra, janelas com vergas de madeira e parreirais no entorno, entre outras características. Assim, reforça-se a condição da imigração italiana, com um apelo a prática do turismo e embasado em uma arquitetura com referencia à Itália. Nesse local, conta-se além dos restaurantes, com lojas, vinícolas, e outros estabelecimentos comerciais. Além desses ambientes, compõem os Caminhos de Pedra, mais de 43 outros pontos de observação externa do patrimônio

arquitetônico e de pontos de observação da paisagem. Dar-se esta formação por uma proposta de planejamento turístico que antecedeu a sua formação comercial.

Neste roteiro foram analisados cinco restaurantes. A edificação da Casa Ângelo sofre influência da Imigração Italiana. Ele desfruta de alvenaria de pedra irregular lascada. Seu telhado é formado por quatro águas e com telha francesa. As janelas são compostas por vergas de madeiras retas aparentes. Soma-se a ele o Restaurante Nona Ludia e a Casa Vanin com a mesma influência migratória. Este primeiro tem sua alvenaria composta por pedra da mesma fase da anterior, seu telhado é formado em quatro águas com telha francesa e possuindo sacada superior. Suas janelas são de madeira, com um grande peitoril. O outro restaurante possui sua alvenaria em madeira na parte superior, em dois pisos e com o porão de pedra perfilada, ou seja, de período mais recente. Possui telhado de duas águas em folha de zinco e com janelas com vergas em madeira.

Em contraponto, no roteiro encontra-se o Ristorante Del Pomodoro que se caracteriza por um apelo rústico. Nele, soma-se à sua alvenaria de madeira, telhado de duas águas e telhas tipo *Scándole*. Conta com verga reta de madeira nas janelas, destacando uma porta principal com verga de arco batido. As janelas são de madeira. A Casa Fracalossi, uma construção em alvenaria de pedras basalto, com assentamento contemporâneo, suas vergas em canga, telhamento em amplos beirais e avarandada não tem apelo que relacione a migração italiana. Finalmente, o Restaurante Gran Mangiar se caracteriza com aspecto moderno/contemporâneo. Sua alvenaria é de madeira e seu telhado é formado por laje plana. Ele conta com um terraço de madeira, e sua verga é de madeira reta, pintada de branca e com vidro incolor.

Nota-se, ao adentrar no ambiente físico-geográfico do município de Pinto Bandeira, o não apelo turístico italiano/migratório, embora, ambos possuem formações étnicas próximas. Desta maneira, seu maior apelo turístico se faz por aspectos da enologia, destacando a condição de Indicação Geográfica (ou seja, I.P. Indicação de Procedência) de seus vinhos (Figura 3). A localidade têm aspectos que ligam a tipo específicos de vinhos finos/espumantes, reconhecidos no Brasil e mesmo no exterior. Os caminhos percorridos, entretanto, não estão consolidados como roteiro turístico, ao contrário do de Bento Gonçalves, que tem o Caminho de Pedras como um roteiro turístico planejado e oferecido por empresas de turismo.

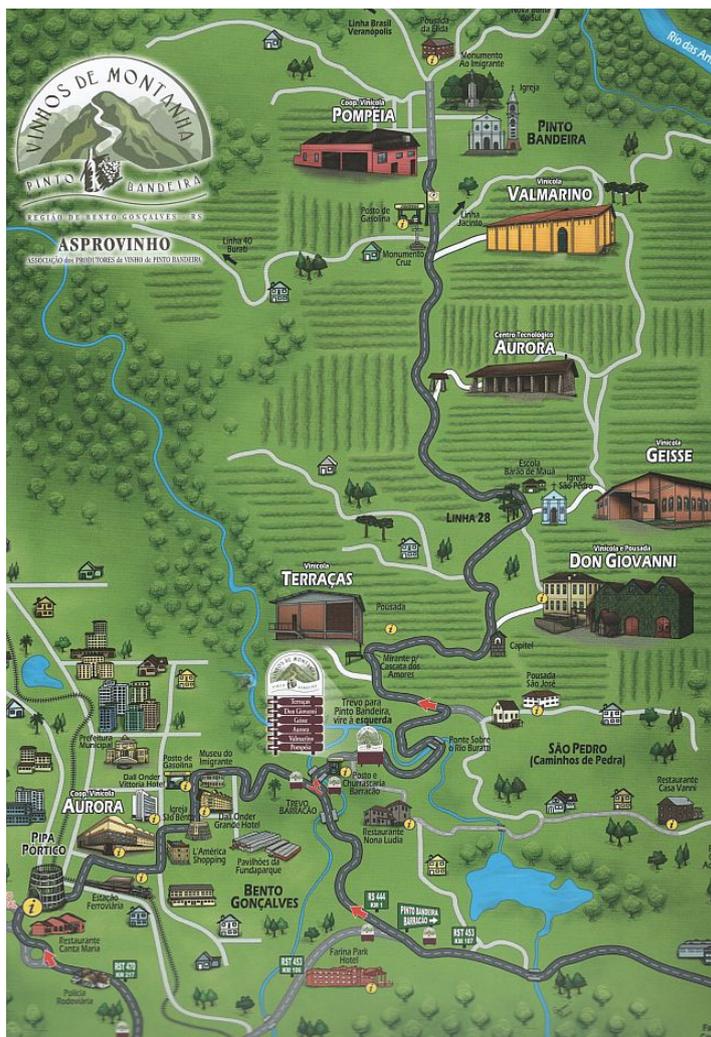


Figura 3. Município e atrativos turísticos de Pinda Bandeira  
Fonte: Asprovinho (2016).

A arquitetura da Vinícola, Pousada e Restaurante Don Giovanni tem como característica aspectos marcantes das edificações recorrentes da classe média rural, do início do século passado. Sua alvenaria é rebocada e seu telhado é formado em quatro águas e com telha francesa. Os vão de luz são compostos por verga com pequenos adornos em madeira e vidro incolor. Agrega-se na sua paisagem parreiral e vinícola. O Restaurante e Pousada Fornasier tem características da arquitetura histórica modernizada. Sua pedra remete ao último período das técnicas de cantarias da migração italiana (4ª fase) e seu telhado se traz por composições de muitas águas com jogos de volumes. Dispõe de varanda/terraço. As janelas são em vergas de arco corvado, com madeira escura. O conjunto contempla uma vinícola. Finalmente o estabelecimento gastronômico Champenoise Bristô se caracteriza pela influência da Imigração Italiana, embora com aspectos modernizados. Sua alvenaria, provavelmente em pedra, é rebocada e pintada de branco. O telhado é formado por quatro águas e telha francesa. Possui varanda/terraço incorporado. Suas vergas são retas.

## 5 Objeto imaterial – o bem gastronômico

Nesta segunda parte da pesquisa, se tem por objetivo, realizar um confronto entre as ofertas gastronômicas das rotas turísticas Caminhos de Pedra e do município de Pinto Bandeira (Figura 4). Assim, como levantado anteriormente, ao aspecto arquitetônico, destacam-se os atrativos turísticos gastronômicos destes oito restaurantes.

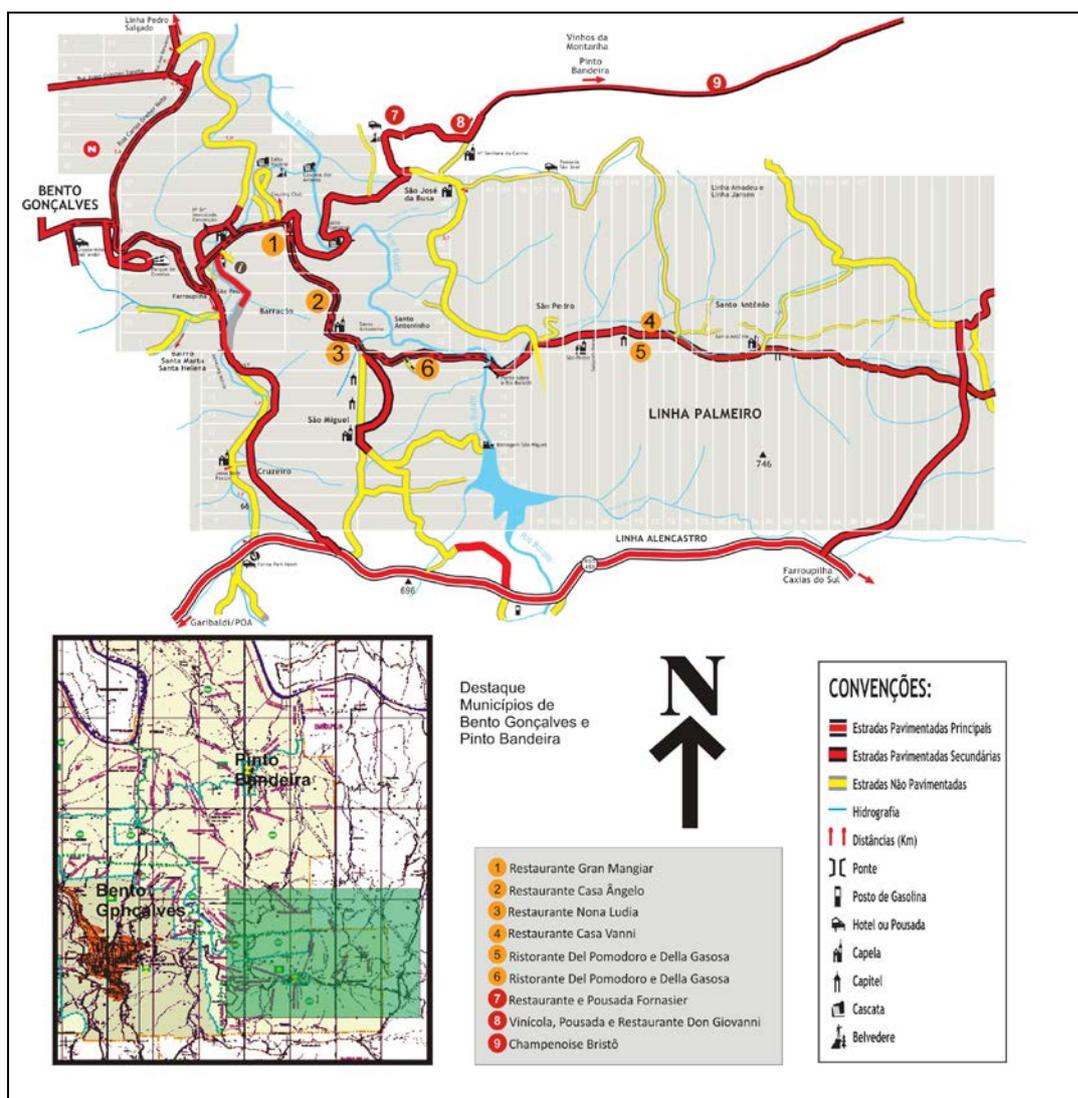


Figura 4. Localização dos equipamentos gastronômicos analisados

Fonte: Elaboração própria baseado em foldes publicitários e carta do IBGE (2016)

Na pesquisa realizada com os cardápios desses estabelecimentos procurou-se analisar os produtos utilizados para a formação do mesmo e de pratos consolidados na formação dos cardápios. Com isso pretende-se entender as principais influências gastronômicas destes restaurantes no processo de desenvolvimento do turismo

regional, através do conhecimento das preparações coloniais migratórias e da utilização de ingredientes diversos, com o intuito de retratar a oferta gastronômica para visitação turística.

Nestes restaurantes analisados podemos observar um grande apelo para migra o italiana. Com destaque para o restaurante Nona Ludia, este estabelecimento localizado no Caminhos de Pedra, observa-se no contexto do cardápio um destaque para a alimenta o caseira, com ingredientes produzidos na região sobre influência da migra o italiana (Brum Neto 2012 e Peccini, 2010). Um adendo para algumas sobremesas com princípios açorianos, como o pudim e a ambrosia (Durán Rocca 2009). Dentre as sobremesas está também o sagu, produto desenvolvido pelos descendentes de povos germânicos no início do século XX como um substituto da fécula de batata muito utilizada na culinária germ nica.

Da mistura adocicada de dois produtos, vinho e mandioca, tão diversos na sua origem, mas tão simbólicos para italianos e índios   que surgiu a sobremesa escolhida para representar a cultura italiana na região da serra gaúcha (...). O sagu de vinho   como um caviar doce cheio de bolinhas púrpuras, monocromático, de sabor intenso, porém delicado, com gosto firme e bem definido. O sagu   aquele tipo de iguaria que não deixa d vidas, sabemos do que   feita e ponto final (Peccini, 2008: 1)

Esta sobremesa   uma mistura de etnias. Determinado como um produto brasileiro, desenvolvido por germânicos e adocicado por imigrantes Italianos, que acrescentaram o vinho tinto e o açúcar ao preparo.

Do mesmo modo podemos destacar os restaurantes Champenoise Bistro e o restaurante da Vinícola Don Giovanni, localizados no município de Pinto Bandeira, no trajeto que liga a Bento Gonçalves. Neste último com forte destaque para prepara es Italianas clássicas e o primeiro com a utiliza o de técnicas criativas elaboradas a partir de estudos e viagens no exterior, agregando aos seus cardápios técnicas contemporâneas e internacionais, estas técnicas vem somando a valoriza o dos produtos regionais (Ceretta 2012). A elabora o e o cultivo de ingredientes fazem parte da rotina destes estabelecimentos. Observa-se que os restaurantes analisados em Pinto Bandeira, na grande maioria adotam a filosofia do *Slow food*, onde buscam cultivar produtos de forma natural e orgânica, trabalhando principalmente com produtos sazonais (Petrini 2006). Nela, acredita-se que todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e conseqüentemente têm a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradi es e culturas que tornam possível esse prazer. O Slow Food segue o conceito da ecogastronomia, reconhecendo as fortes conexões entre o prato e o planeta.

O movimento Slow Food visa educar os consumidores sobre os alimentos tradicionais locais, além de proteger os mesmos e o patrimônio agrícola. Slow food é o direito universal de consumir comida boa e saborosa, produzida de forma que respeite o meio ambiente, a saúde humana, o bem estar dos animais e que remunere e valorize o produtor de todas as etapas do processo.

Pode-se observar a utilização do processo criativo de alguns estabelecimentos do Caminhos de Pedra, como a Casa Vanni, que através de seus estudos de formação Italiana (Laurieux, 1998), agrega técnica ao produto encontrado na região.

No restaurante da pousada Fornasier, no caminho à Pinto Bandeira, seu cardápio é apresentando como sendo uma variedade de pratos baseados na cozinha colonial italiana. O estudo demonstrou que dentro de seu cardápio há uma diversidade bastante eclética – além dos pratos coloniais italianos – com relação à origem de seus preparos, influenciado por preparações alemãs, açorianas, norte americanas, russas, belgas, portuguesas e camperianas (Casculo 2004)

O restaurante Gran Mangiar foi o restaurante que apresentou o maior diferencial com pratos incomuns no cotidiano da região. Com uma cozinha de influência luso-brasileira, mescla uma variedade de produtos do mar com preparações do mediterrâneo e uma característica própria de preparo (Casculo 2004).

A Casa Ângelo é um dos mais novos restaurantes da região – inaugurado em 20 de fevereiro de 2015 – tem uma culinária bem variada com características próprias de forma bem peculiar. Seu cardápio abrange uma mescla de pratos da influência da migração italiana, variando preparações de carnes uruguaias às saladas mexicanas. O restaurante Del Pomodoro como o nome já determina, tem uma predominância para a utilização do tomate e da culinária italiana como tema principal do seu cardápio. Os pratos apresentados no restaurante variam de saladas a pratos quentes que demonstram a qualidade do produto destacado oferecido.

Instalado em um galpão com estilo rústico que remete aos galpões em que os italianos se instalavam ao chegar na região da Serra Gaúcha, é contada pela sexta geração a história da família Menoncin, que chegou da Itália em 1891 e construiu após muito esforço o que é hoje motivo de orgulho para seus descendentes e onde recebe com hospitalidade seus clientes.

Pode-se encontrar na Casa Fracalossi um café colonial bastante diversificado. O café colonial tem grande destaque na Serra Gaúcha como atrativo turístico nas cidades de colonização germânicas (Brum Neto; Bezzi, 2008) , sendo fortemente ofertado na região das Hortênsias.

O café colonial oferecido na Casa Fracalossi tem como diferencial a utilização de ingredientes e preparos que eram preparados pela migração italiana na região. A casa também disponibiliza almoço típico colonial.

Dentre todos os cardápios denominados típicos coloniais podem-se observar a presença da sopa de *agnolini* ou *capeletti*. Uma massa pequena recheada de carne de gado e frango, servida com um caldo gordo, rico em proteínas e vegetais, ainda feita de forma artesanal pelas comunidades locais. Comida em sua origem servida somente em datas comemorativas, hoje faz parte da alimentação cotidiana nas famílias da Serra Gaúcha (Figueiredo 2009).

*Agnolini* ou *Capeletti*, torna-se uma massa típica recheada encontrada na maioria dos estabelecimentos gastronômicos da Região de Colonização Italiana – RCI, na sua variação correspondente à sopa de *Agnolini*. Esse modo de fazer é originário dos imigrantes que chegaram à região por volta de 1875. Desde então muitas são as *nonnas* que perfazem e repassam esse saber-fazer de geração em geração (Figueiredo 2009).

Para complementar os cardápios oferecidos pelos estabelecimentos, destaca-se a oferta de vinhos produzidos na região de Bento Gonçalves e Pinto Bandeira.

A produção de vinhos na região começou com a chegada dos primeiros italianos na região da Serra Gaúcha. A não resistência de mudas vitiviníferas ao percurso realizado pelos imigrantes italianos, fez com que estes comesçassem a plantação de uva de mesa para o consumo próprio. Alguns anos depois com a organização das primeiras cooperativas iniciou-se a produção comercial. Com o avanço dos transportes e da urbanização começou a produção de vinhos finos com as variedades Riesling e Cabernet Franc. Diversas empresas internacionais se instalaram na região investindo em tecnologia e em novas variedades viníferas. Com o fortalecimento das cooperativas os agricultores passaram a produzir vinhos finos, espumantes e não apenas fornecer uvas (Chaves 2007).

A rota dos vinhos de Pinto Bandeira iniciou-se com a formação da Asprovinho (Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira). A associação foi criada em 29 de junho de 2001, com o objetivo de incentivar a preservação dos meios naturais e da cultura local, além de primar pela qualidade de seus vinhos, desenvolvendo, dessa forma, novas oportunidades econômicas, como é o caso do enoturismo. Hoje a região tem um grande destaque turístico voltado ao enoturismo. A gastronomia tem sido também um forte vetor de desenvolvimento para o turismo da região.

Assim, realiza-se a pesquisa nestas duas áreas limítrofes quanto aos elementos alimentares e construtivos que são oferecidos ao visitante. A seguir esperamos apresentar uma síntese destes valores a principio tão difuso acerca de algo que *a priori* é dado como características homogenia: uma oferta baseada na cultura da migração italiana.

## 6 Considerações acerca da pesquisa: um fechamento não conclusivo

Caminhos de Pedra e Pinto Bandeira, para um turista explorador do local, pode representar parte de um mesmo programa de lazer. Suas paisagens físicas e culturais se confundem, e somente uma placa indicativa com pouco destaque, determina o limite de Bento Gonçalves e do novo município. Entretanto, turisticamente representam realidades diferentes.

Atualmente, a antiga linha Palmeiro está tendo um processo de ocupação desordenada. Os seus equipamentos gastronômicos se mantêm predominantemente com as características propostas no projeto de implantação do Roteiro Caminhos de Pedra, ou seja, fazem apelo a elementos da migração italiana. Se a relação de ser italiano ou imigrante se perdem no discurso e no material publicitário, sua oferta para o turismo deixa clara a segunda condição. A esta situação, justifica inclusive na gastronomia apresentada, mesmo que possa parecer por vez repetitivo a presença de ingredientes e oferta gastronômica, embora não encontra-se uma ortodoxia, apresentando pratos e ingrediente que muitas vezes refletem na própria dinâmica elaboração de cardápios.

Pinto Bandeira como localidade turística remete aquele lugar que o turista alocêntrico descobre no meio de tantos outros, com um apelo comercial menos marcante. Entretanto, nele agrega um projeto, mesmo que tácito de posicionamento para um público com uma condição socioeconômica diferenciada. Desta maneira, nesta localidade, apresenta valores que distanciam, do discurso comum. Essa situação é observada ao não apelo de uma gastronomia e construção que remete à memória da migração italiana.

Nota-se que Pinto Bandeira busca posicionamentos atuais, para sua oferta de serviço ao visitante. Acerca dessa questão, podemos dizer que certos valores de uma releitura contemporânea, da arquitetura e dos cardápios apresentados, embora a localidade e a rota não tenham definido como roteiro temático. Essa localidade, busca a consolidação de um produto com qualidade diferenciada para públicos específicos. Seu mole caracteriza-se em uma produção de vinhos com destaque no cenário nacional, tornando-se a base da sua oferta.

Observa-se que as propostas turísticas dos dois locais de visitação, t em na sua arquitetura material e na gastronomia imaterial (do fixo ao fluxo), a reelabora o de valores aos apelos comerciais que se disp oem. Se os Caminhos de Pedra tende a se preocupar com o avanço do turismo para uma propor o comercial, alcançando cada vez mais, maiores demandas. Pinto Bandeira precisa de uma associa o de produtores para compor as expectativas de suas demandas definindo produtos, ou ofertas complementares, aos seus alimentos e bebidas.

## Referências

- Brum Neto, H. (2012). *Os territórios da imigração alemã e italiana no Rio Grande do Sul*. Tese de Doutorado. Presidente Prudente (SP): Unesp.
- Brum Neto, H; Bezzi, M. L. (2008). Regiões culturais: a construção de identidades culturais no Rio Grande do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha. *Sociedade & natureza*. Uberlândia (MG). v.20(2), p.135-155, recuperado em 10/04/2016 de <http://www.scielo.br/pdf/sn/v20n2/a09v20n2>
- Cascudo, L. C. (2014). *História da Alimentação do Brasil*. 3ªed São Paulo: Global.
- Castillo, C. *O Rio Grande em Receitas*. Porto Alegre, RS: RBS publicações.
- Ceretta, C. C. (2012). *Eventos de marca: evidências de valor turístico na gastronomia regional do rio grande do sul/brasil*. *Rosa dos ventos*. v.4 (1), p. 89-99.
- Conti, J. B.; Furlan, S. A. (2003). Geoecologia: o clima, os solos e a biota. In. Ross, J. L. S. (org.). *Geografia do Brasil*. 4ªed. São Paulo: Edusp.
- Chaves, G. (2007). *Larousse da cozinha Brasileira: Raízes Culturais da Nossa Terra*. São Paulo: Larousse do Brasil.
- Dallanhol, E. B., Tonini, H. (2012). *Enoturismo*. São Paulo: Aleph, 2012.
- Durán Rocca, L. (2009). *Açorianos no Rio Grande do Sul: antecedentes e formação do espaço urbano do século XVIII*. Tese de Doutorado. Porto Alegre (RS): UFRGS.
- Figueiredo, F. B. (2002). *Patrimônio imaterial e turismo: a cultura gastronômica do agnolini*. Dissertação de mestrado. Caxias do Sul (RS): UCS.
- Lauriou, B. (1998). Cozinhas medievais (século XIV e XV). In. Flandin, J.-L.; Montanari, M. (coord.) *História da alimentação*. São Paulo: Estação liberdade, p.447-465.
- Machado, M. A. (2001). *Construindo uma cidade: história de Caxias do Sul – 1875/1950*. Caxias do Sul: Maneco.
- Nestor, J. F. (2010). *Projeto Caminhos de Pedra*. Bento Gonçalves (RS); Apostila.
- Petrini C. (2006). *Slow Food Revolution: A New Culture for Eating and Living = Slow Food Revolution*. New York: Rizzoli New York; 2006.
- Posenato, J. (1983). *Arquitetura da imigração italiana no Rio Grande do Sul*. Coleção: Assim vivem os italianos, v.4. Porto Alegre: Est/Edusc.
- Rabachino, R. (2010). *Vocabulário do vinho*. 2ª ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS.
- Ribeiro, D. (1995). *O povo brasileiro: evolução e o sentido do Brasil*. São Paulo, Cia das Letras.
- Peccini, R (2008). Sagu. In. *História da Alimentação*. Ufpf, recuperado em 15/05/2016 de [http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos\\_PDF/Sagu.pdf](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Sagu.pdf)
- Peccini, R. (2010). *História e cultural da alimentação*. Dissertação de Mestrado. UCS. Caxias do Sul (RS).
- Slowfood (2016). *Movimento Slow Food*. recuperado em 15/05/2016 de <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>

Vieira, E. F. (1984). *Rio Grande do Sul: geografia física e vegetações*. Porto Alegre: Sagres.

Yázigi, E. (2009). *Saudades do futuro: por uma teoria do planejamento territorial do turismo*. São Paulo: Plêiade.