

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

GIULIA CHAVES DE ÁVILA

ARROZ CARRETEIRO COMO PATRIMÔNIO DE SÃO LUIZ GONZAGA/RS

Componentes do projeto de pesquisa apresentados como requisito parcial para aprovação na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.

Orientadora: Prof. M. Beatriz Carvalho Tavares

**SÃO BORJA
2023**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
– CAMPUS SÃO BORJA**

**A orientadora, Professora: Mestre Beatriz Carvalho Tavares e a aluna Giulia Chaves de
Ávila, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC
I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha**

**Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de
Curso I.**

Giulia Chaves de Ávila

Giulia Chaves de Ávila

Beatriz Tavares

Professora: M. Beatriz Carvalho Tavares

SÃO BORJA

2023

ARROZ CARRETEIRO COMO PATRIMÔNIO DE SÃO LUIZ GONZAGA/RS

RESUMO: A Festa do Arroz Carreteiro em São Luiz Gonzaga/RS apresenta potencial de mobilizar o turismo gastronômico local. O impacto social do evento está relacionado à disseminação do patrimônio cultural e reconhecimento das tradições culturais. Assim, o problema de pesquisa é: como o turismo gastronômico é incentivado pelo patrimônio cultural alimentar presente na Festa Arroz Carreteiro em São Luiz Gonzaga/RS? Para isso, o objetivo proposto foi investigar o impacto social e cultural da Festa Arroz Carreteiro em São Luiz Gonzaga/RS. A metodologia deste estudo foi estruturada em quatro partes: bibliográfica, documental, entrevistas e pesquisa de campo. No primeiro momento foi realizada uma análise de artigos científicos, dissertações, teses e livros. No segundo, efetuou-se pesquisa documental com coleta de dados secundários em documentos, folhetos, reportagens, registros institucionais e site oficial da prefeitura municipal. No terceiro, foram feitas entrevistas com roteiro semiestruturado com as dezenove entidades que participaram da festa preparando o prato típico, enquanto a última consistiu na coleta de dados por meio de questionário com os turistas visitantes do evento. Os principais resultados encontrados apontam para a Festa do Arroz de Carreteiro como principal atrativo de turismo gastronômico, reforçando a cultura da cidade de São Luiz Gonzaga/RS. É percebido o interesse na valorização do encontro entre os sabores e as tradições da culinária gaúcha, unindo vivências, memórias, valores e estilo de vida dos são-luizenses.

Palavras-chave: Patrimônio, Cultura Alimentar, Tradição, Arroz Carreteiro, Turismo Gastronômico.

INTRODUÇÃO

A alimentação como fenômeno cultural caracteriza grupos e mapeia territórios gastronômicos (PIEIDADE, 2021). O conjunto das práticas culturais associadas à alimentação e manifestadas por meio da gastronomia são de grande valia na integração com outras áreas e atividades, como o caso do turismo. Desse modo, desempenha importante papel na valorização e fortalecimento da cultura e da economia dos destinos. De acordo com a oferta de cada localidade, diferentes caminhos podem ser encontrados para que essa atividade gere benefícios, tanto para a comunidade local quanto para os turistas que buscam um encontro autêntico com a cultura local por meio da alimentação. (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2015). Ao inserir os componentes destes territórios no cenário do turismo gastronômico, o patrimônio emerge como elemento basilar para investigação e compreensão de alimentação em contexto geográficos.

O turismo gastronômico é reconhecido pelo seu potencial na promoção e integração de destinos turísticos por meio do interesse na cultura alimentar e gastronômica local (LOPEZ, 2011). Muitas vezes os viajantes consideram a alimentação como principal motivo de sua viagem, seja para conhecer pratos típicos, festividades, estabelecimentos ou demais manifestações da gastronomia de uma determinada região (LOPEZ, 2011). Assim, o turismo gastronômico norteia a presença da comida como atrativo de maneira similar aos museus, monumentos, paisagens ou outros elementos definidores da esfera turística (NISTOREANU, 2018).

Na cidade de São Luiz Gonzaga, situada na região das Missões, noroeste do estado do Rio Grande do Sul, foi planejada e estruturada uma festividade que valorizasse as tradições culinárias, o patrimônio alimentar e o prato típico local, o arroz carreteiro. Quando a Festa do Arroz Carreteiro foi implantada, a ideia principal era ser um evento totalmente gratuito para comemorar o aniversário de emancipação do município. A festa foi incluída como uma lei municipal (LEI Nº 15.664) que declara o município como capital gaúcha do arroz carreteiro (PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA, 2014).

Com isso, o artigo apresentou como questão de que forma o turismo gastronômico é incentivado pelo patrimônio cultural alimentar presente na Festa do Arroz Carreteiro em São Luiz Gonzaga/RS. Para isso, seu objetivo principal é investigar o impacto social e cultural da Festa do Arroz Carreteiro de São Luiz Gonzaga/RS. Já como objetivos específicos: 1) Apresentar o arroz carreteiro como patrimônio cultural alimentar; 2) Debater a manutenção das tradições culturais de São Luiz Gonzaga/RS por meio da atividade dos Centros de Tradições Gaúchas atuantes na Festa do Arroz Carreteiro; e 3) Apontar a importância do prato típico arroz carreteiro para o desenvolvimento do turismo gastronômico em São Luiz Gonzaga/RS.

Na sequência desta Introdução, o artigo está estruturado com Referencial Teórico, Metodologia, Resultados e Discussão e Considerações Finais. Para construir esta pesquisa, o Referencial Teórico a seguir foi delineado a partir de estudos sobre cultura, história, turismo e alimentação relacionados ao objeto de pesquisa.

REFERENCIAL TEÓRICO

A antropologia dos alimentos explica que a alimentação é um tema preeminente universal e específico. Ao mesmo tempo que é uma prática ritualizada, é realizada

diariamente por todos os seres humanos, independentemente da forma ou idade, pela necessidade em se alimentarem. Além disso, é também um comportamento social e cultural baseado nos símbolos que aproximam as pessoas, o ritmo, a vida cotidiana e as ocasiões festivas. Suas práticas exigem conhecimento técnico para preparar receitas, bem como manusear e cozinhar alimentos com cuidado (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2017).

Segundo Lima (2015), a natureza produz alimentos, mas a cultura os complementa a partir de importantes códigos, como diferentes opções de preparos, receitas, hábitos, tradições e cardápios. Sua relação com o paladar aproxima o consumo do prazer, associando propriedades sensoriais dos alimentos e, principalmente, ao ato de degustar.

De acordo com Woortmann e Cavignac (2017), a alimentação é um componente inerente da cultura, é tratada com excelência universal, unindo inclusive a particularidade de cada pessoa de forma simultânea, sendo diariamente usada pelo homem sem sequer depender das diferenças. Seu significado reside não só na biologia e na nutrição humana, mas também evidencia a potência de um ato social e cultural. Isso consolida a base que conecta as pessoas e marca o ritmo da vida cotidiana.

Ao abordar o assunto, Roberto Da Matta (1986, p. 26) estabelece a distinção entre comida e alimento, em que "comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de se alimentar". Ademais, o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere.

Lévi-Strauss (1963) argumenta que o uso do fogo moveu os humanos do estado de natureza, isto é, ingerindo caça crua ou coletando alimentos para um estado de cultura, de alimento para comida cozida. Isso sugere a necessidade de compreender as práticas alimentares como uma relação à qual podem estar relacionados fatores fisiológicos, simbólicos e culturais da alimentação. Nesse sentido a percepção da comida como uma atitude superior à aceitação da comida, os sentidos da condição humana se interligam é acima de tudo, um ato prazeroso, permitindo conexões com significados que incluem a hereditariedade, memória cultural, afetiva e momentos de sociabilidade.

Segundo Franzoni (2016), a gastronomia aparece nesse cenário como conhecimento em sentido amplo, tem a capacidade de usar e adaptar-se facilmente a contextos sociais de outras culturas. Os hábitos alimentares são um aspecto importante da identidade humana. Utilizar a gastronomia como meio de retenção e integração num novo contexto, essas práticas servem como um elo entre o passado e o presente, essas duas dimensões estão inter-relacionadas.

Consequentemente, a comida é o alimento que foi modificado por crenças sociais e culturais. Lima (2022) propõe que, para o homem, diferentemente de outras espécies animais,

alimentos encontrados na natureza são utilizados e alterados para construção de sua própria alimentação, se apropriando de ingredientes básicos encontrados, transformando-os através do uso do fogo e utilizando práticas tecnológicas que desenvolve na cozinha. Os valores centrais de um sistema alimentar são definidos como o resultado é a expressão de processos culturais que envolvem a domesticação, transmutação e reinterpretção da natureza (LIMA, 2022).

Conforme Maciel (2005), a alimentação torna-se símbolo de uma identidade reconhecida e afirmada através da qual as pessoas se podem orientar e distinguir. Mais do que hábitos alimentares, as cozinhas referem-se às formas de perceber e expressar hábitos ou modos de vida específicos de um determinado grupo. Assim, o que se coloca no prato nutre o corpo, mas também transmite um sentimento de pertencimento, que funciona como um código de reconhecimento social. Maciel (2005) complementa que a tradição é considerada sobrevivência do passado, transmitida por várias gerações e pensada como estratégia para preservar no tempo suas características, atividades e ritos. Assim, o tradicionalismo expressa, nas práticas alimentares locais, sua importância cultural por manter vivas as raízes de um determinado povo em sua lembrança.

Piedade (2021) cita que os sistemas alimentares abrangem comunidades, famílias, regiões e países, atravessam fronteiras culturais e transcendem a cultura das práticas culinárias existentes há muito tempo e foram sendo adaptadas e reinventadas de acordo com os tempos de abundância ou escassez. A opressão religiosa e política, a pobreza e os desastres podem ser aspectos marcantes da mudança do sistema alimentar e ter um forte impacto na vida comunitária. No entanto, práticas de consumo e métodos de cozimento tendem a persistir. Essa dimensão é ao mesmo tempo uma herança cultural, uma afirmação política e uma forma de resistência apesar das imposições locais ou dos processos turísticos

A alimentação é uma questão importante do patrimônio cultural imaterial. Sua dimensão de saberes está assentada na tradição oral e centrada em práticas socioculturais geracionais, que potenciam as comunidades, a identidade e a continuidade temporal. Com isso, atribui momentos festivos, agrega conhecimento e compartilha experiências. Ainda assim, é evidente que a alimentação demanda, em seu preparo, conhecimentos técnicos para manipulação dos ingredientes e execução adequada do prato. A construção do patrimônio configura como processo de negociação e como olhar para as narrativas, vozes, memórias, afetos e emoções envolvidas nas tradições de uma localidade, expressas por uma dimensão política e uma representação comunitária (PIEIDADE, 2021).

Patrimônio de acordo com Piedade (2021) é uma operação de valorização simbólica que tem como objetivo, manter as culturas promover e alcançar o desenvolvimento integrado e sustentável, o patrimônio surge do desenvolvimento regional que alia tradição e inovação, ou seja, práticas tradicionais através de novas formas de configuração de produto se adequando para os novos gostos e necessidades para essas práticas foram adaptadas e transformadas.

A aproximação destas particularidades promove a gastronomia local como meio vital de representação e transmissão da cultura de um lugar (REIS, 2020). Dessa forma, pode incentivar e promover experiências inesquecíveis a pessoas de outras localidades por meio de atividades turísticas. Isso engrandece o destino e valoriza as emoções dos turistas adquiridas através do consumo alimentar, influenciando a satisfação com o destino e construindo experiências gastronômicas memoráveis que transmitem a cultura local.

Conforme Nistoreanu *et al.* (2018), a ideia de turismo gastronômico é que a comida também é uma atração turística ao lado de museus, monumentos, paisagens ou outros elementos definidores que fazem parte da esfera turística. De fato, as estatísticas indicam que os alimentos representam um total de satisfação gerada pelo consumo do produto turístico. O turista que parte para desejos de aventuras gastronômicas e de ter experiências memoráveis, e para isso acontecer, não é só os luxuosos restaurantes de muitas estrelas que são visitados, mas também os mais retraídos, menos promovidos que incluem a essência do local, como pequenos cafés, pastelarias ou bares conhecidos dos locais.

Lopez (2011) cita que o turismo gastronômico é agora definido como uma das melhores formas de promover ou integrar destinos turísticos com a sua importância crescente do conhecimento de tudo relacionado à cultura gastronômica dos lugares que você está visitando. Assim, de fato, já são bastantes os viajantes que consideram a ida a um determinado restaurante como o principal motivo da sua viagem, seja para conhecer a gastronomia de uma determinada zona.

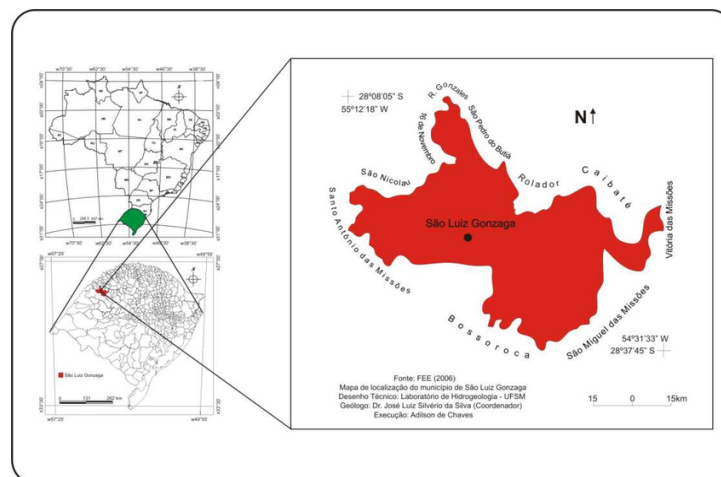
No contexto da pesquisa, é possível destacar que a Festa do Arroz Carreteiro, que ocorre na cidade de São Luiz Gonzaga/RS, traz consigo uma bagagem significativa da história do Rio Grande do Sul. O evento configura um símbolo de conexão entre as tradições alimentares e os moradores da cidade de São Luiz Gonzaga/RS. Esse evento reforça a história local, o afeto e os vínculos dos indivíduos com o lugar.

As tropeadas transportavam o gado para os frigoríficos, distantes do estado do Rio Grande do Sul, para distribuição e comercialização pelo país. As inúmeras paradas necessárias, devido às longas distâncias, faziam que os tropeiros levavam meses para chegar

ao fim da jornada. Ferreira (2019), diante desse cenário, surgiu o arroz carreteiro, feito inicialmente com charque, arroz e água. Um alimento de confecção simples, fácil acesso e alto valor nutricional, otimizando o tempo de preparação das principais refeições. Um guisado de charque, arroz, água à vontade, sal, fogo forte na panela de ferro e cuidados na finalização. Depois é só degustar o prato típico com sabor de tradição: o arroz carreteiro.

O município de São Luiz Gonzaga, situado na região das Missões, noroeste do estado do Rio Grande do Sul (Figura 1), faz parte do conjunto dos sete povos das Missões, transformando-o em símbolo da cultura missioneira. Isso se torna motivo de orgulho para os são-luisenses.

Figura 1 - Mapa de localização do município de São Luiz Gonzaga/RS



Fonte: Diagnóstico das águas subterrâneas do município de São Luiz Gonzaga/RS. CHAVES *et al.* (2007)

Fundada em 1687 por um Padre Jesuíta Miguel Fernandez ocupando territórios a oriente do Rio Uruguai, no processo de catequização dos índios guaranis pela congregação religiosa Companhia de Jesus (PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA, 2014).

O intuito era realizar uma festa gratuita para celebração do aniversário da cidade, reunindo a população local em torno de sua cultura (FERREIRA, 2019). Uma cidade que valoriza a identidade de seu povo necessitava de uma festividade própria, com uma marca que remetesse aos primórdios das tradições dos residentes e exploradores desta antiga Missão Jesuíta. São Luiz Gonzaga está localizada ao oeste do Rio Grande do Sul nas Missões e conta com 33,293 habitantes. Em 2014, foi aprovada uma lei estadual, tornando São Luiz Gonzaga/RS a capital do arroz carreteiro a qual se referia ao prato típico do gaúcho. Regionalmente, a festa teve sua primeira edição como um evento turístico em 2017. As entidades participantes reúnem-se para a preparação do prato típico, com suas variações,

aplicando novas técnicas e insumos. Até o momento, foram realizadas oito edições da Festa do Arroz Carreteiro, tendo como resultado momentos memoráveis de integração da comunidade. A composição desse evento abrange atrações culturais, concurso de trovas e pajadas, escolha da rainha do arroz carreteiro, músicas e danças tradicionalistas.

A seguir será apresentada a metodologia e seus procedimentos metodológicos utilizados para desenvolvimento do estudo.

METODOLOGIA

A pesquisa apresenta abordagem qualitativa, visto que, segundo Gil (2002), essa abordagem é apresentada quando qualquer classificação é realizada de acordo com certos critérios. Quanto aos objetivos do estudo, é possível classificá-la como exploratória, descritiva e explicativa. Justificado por Ribeiro, Picalho *et al* (2023) no qual o objetivo é fornecer um entendimento mais amplo do problema de pesquisa, a fim de desenvolver hipóteses. Nesse sentido, a pesquisa exploratória inclui revisões bibliográficas em um estudo de análise de exemplos que estimulem a compreensão. Em conformidade com Nunes (2016) a pesquisa descritiva inclui estudos observacionais comparando dois grupos semelhantes, portanto, o propósito do processo descritivo é caracterizar, fatorar uma variável relacionada a um fenômeno ou processo. O caráter explicativo é justificado por Ribeiro, Picalho *et al* (2023) a pesquisa usa um método experimental, entre outras coisas, é construída usando fontes bibliográficas, estudos de caso já publicados, o objetivo principal da pesquisa explicativa é investigar algum fato novo.

Essa investigação foi realizada em quatro partes: bibliográfica, documental, entrevistas e pesquisa de campo. No primeiro momento foi realizada uma análise de artigos científicos, teses e livros. Ao todo na análise foram lidos 19 artigos, 1 tese e 2 livros, com uma pesquisa de palavras-chave "patrimônio cultural", "turismo gastronômico" e "tradição", nas bases de dados Scielo, Google Scholar e Scopus. No segundo momento desta pesquisa efetuou-se uma pesquisa documental, com coleta de dados secundários em documentos, folhetos, reportagens, registros institucionais, site oficial da prefeitura municipal e documentos da secretaria de turismo em São Luiz Gonzaga/RS.

Na terceira parte foram realizadas entrevistas com as vinte e três entidades que participaram do evento produzindo o prato típico da Festa Arroz Carreteiro. A entrevista conduzida apresentava roteiro semiestruturado, intencionando proporcionar liberdade para a pesquisadora e entrevistados na adaptação das perguntas conforme o direcionamento das

respostas. As entrevistas são um método de recolha de dados que permite ao investigador desenvolver uma relação direta com o que está sendo estudado e aumentando essa investigação (MARTINS, 2018).

No quarto momento foi realizada uma coleta de dados por meio de questionários. As informações de interesse eram relacionadas ao público geral e suas experiências e atividades turísticas na festa. Com isso, o questionário abrangia também o impacto social e cultural da festividade na cidade de São Luiz Gonzaga/RS. De acordo com Gil (2002), é uma técnica de pesquisa que reúne um conjunto de perguntas com delimitação temática para auto aplicação a um grupo de entrevistados visando testar uma hipótese ou responder a uma pergunta de pesquisa. Assim, os questionários procuraram obter informações com o público presente na festa, sem delimitação dos respondentes por gênero, idade ou qualquer outra classificação.

Para nortear a discussão dos resultados, foram estabelecidas categorias de análise com base nos quatro principais autores presentes no marco teórico do estudo. Essas categorias apresentaram igual importância na construção do roteiro de entrevista utilizado na pesquisa de campo realizada na edição atual da Festa do Arroz Carreteiro.

Quadro 1: Categorias de análise da pesquisa.

Tópicos	Análises	Autores
Desenvolvimento local e Turismo	O turismo gastronômico é uma importante ferramenta para o desenvolvimento da região.	LOPEZ (2011)
Aspectos culturais e Pertencimento	O sentimento de pertencimento é o componente motivador de manutenção de tradições e demais aspectos culturais.	FERREIRA(2019); MACIEL (2005)
Manutenção e Inovação	As tradições culinárias relacionadas ao Arroz Carreteiro passam por processo de manutenção e inovação para perpetuação do prato típico.	PIEIDADE (2021)

Fonte: elaborado pela autora.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os respondentes desta pesquisa foram os participantes da Festa do Arroz Carreteiro, que ocorreu entre os dias 2, 3 e 4 de junho. A coleta de dados ocorreu nos dias 3 e 4 com a intenção de atingir um grande público respondente. Ao total, o questionário contou com 207 respostas, número que corresponde à uma amostra adequada ao estudo pretendido. Para orientar a pesquisa foram elaboradas as seguintes perguntas: 1) Cidade de origem; 2) quantas vezes participou da festa; 3) como ficou sabendo do evento; e 4) Satisfação com o evento (a partir de uma escala de satisfação de 1 a 5).

A origem dos respondentes era majoritariamente de São Luiz Gonzaga (n=157; 75,5%), seguida de Santo Antônio das Missões (n=13; 6,3%), São Miguel das Missões (n=9; 4,3%), Santo Ângelo das Missões (n=5; 2,4%), Bossoroca (n=4; 1,9%), com uma porcentagem menor ficou Bagé, São Lourenço do Sul, Caxias do Sul, Rosário do Sul e Tuparendi (n=2; 1%), ainda que Itacurubi, Santa Maria, Porto Alegre, Santiago, Canoas, Roque Gonzales, Rolador e Porto Xavier (n=1; 0,5%) em concordância com Lopez (2011) aponta que o turismo gastronômico é agora definido como uma das melhores formas de promover ou integrar destinos turísticos com a sua importância crescente do conhecimento de tudo relacionado à cultura gastronômica dos lugares que você está visitando.

A Festa do Arroz Carreiro conta com oito edições ao total nesta informação temos os resultados dos perguntados na participação responderam (n=78; 37,5%) que era a primeira vez participando da festa, na segunda vez participando (n=41; 19,7%), terceira vez (n=46; 22,1%), quarta vez (n=3; 1,4%), quinta vez (n=9; 4,3%), sexta vez (n=3; 1,4%), sétima vez (n=1; 0,5%), oitava vez (n=26; 15,5%).

A divulgação como maior porcentagem foi às redes sociais (n=114; 54,8%) após indicação ou convite (n=28; 13,5%), rádio e jornal (n=23; 12,5%), trabalho (n=24; 11,5%) e Centro de Tradições Gaúchas (n=16; 7,7%).

A respeito da nota que os perguntados dariam para festa com nota 5 (n=158; 76%), com grande aceitação do público ali presente, nota 4 (n=38; 18,3%), nota 3 (n=7; 3,4%), nota 2 (n=3; 1,4%) e nota 1 (n=1; 0,5%). Como menciona Nistoreanu *et al.* (2018), o turismo gastronômico valoriza a comida como atração turística ao lado de museus, monumentos, paisagens ou outros elementos definidores que fazem parte da esfera turística. De fato, as estatísticas indicam que os alimentos representam um total de satisfação gerada pelo consumo do produto turístico. O turista que parte para desejos de aventuras gastronômicas e de ter experiências memoráveis.

O perfil do grupo entrevistado no último dia da festa foi direcionado para as entidades participantes que estavam preparando o prato típico o arroz carreiro, com uma entrevista semiestruturada onde há uma liberdade de fala, foi aplicado oito perguntas com finalidade de saber como é fazer parte, como estava sendo preparado o prato do arroz carreiro e para as entidades como o turismo gastronômico pode ser importante para a manutenção de aspectos culturais. Concordante com Maciel (2005), a alimentação torna-se símbolo de uma identidade reconhecida e afirmada através da qual as pessoas se podem orientar e distinguir. Mais do que hábitos alimentares, as cozinhas referem-se às formas de perceber e expressar hábitos ou modos de vida específicos de um determinado grupo. Assim, o que se coloca no prato nutre o corpo, mas também transmite um sentimento de pertencimento, que funciona como um código de reconhecimento social. Maciel (2005) complementa que a tradição é considerada sobrevivência do passado, transmitida por várias gerações e pensada como estratégia para preservar no tempo suas características, atividades e ritos. Assim, o tradicionalismo expressa, nas práticas alimentares locais, sua importância cultural por manter vivas as raízes de um determinado povo em sua lembrança.

Ao total participaram 23 entidades da Festa do Arroz Carreiro, e 20 concordaram em participar da entrevista. Entre as entidades participantes (12 piquetes; 1 CTG, 1 departamento nativista; 2 empresas; 2 igrejas; 2 escolas) as respostas são muito semelhantes,

onde a valorização desse prato é muito importante para aumentar cada vez mais a festa, com isso (REIS, 2020) cita que a aproximação destas particularidades promove a gastronomia local como meio vital de representação e transmissão da cultura de um lugar. Dessa forma, pode incentivar e promover experiências inesquecíveis a pessoas de outras localidades por meio de atividades turísticas.

É possível delinear apontamentos específicos sobre as falas dos entrevistados ao orientar o olhar com suporte das categorias de análise já estabelecidas. A categoria **Desenvolvimento Local e Turismo** intencionou ressaltar a importância das práticas de turismo gastronômico para o desenvolvimento da região. Muitas vezes, os turistas planejam visitar determinado restaurante ou festividade local como o principal motivo da sua viagem, visando conhecer a gastronomia de uma determinada região (LOPEZ, 2011). Dessa forma, a realização da festa deve ser planejada de acordo com o atendimento das expectativas desse público visitando. Assim, “há uma questão de logística e de recursos que fez com que a cada ano se pense em melhorar e crescer a festa para até e atrair mais pessoas para prestigiarem esse momento” (Entrevistado 4). De acordo com o entrevistado 8, o turista que busca uma experiência gastronômica terá suas expectativas supridas ao visitar a Festa do Arroz Carreteiro, uma vez que aponta que “a hospitalidade do nosso povo missioneiro atrai turistas, somos uma cidade muito hospitaleira, a gente adora ser hospitaleiro com o pessoal de fora, então isso nos traz grande participação, olha o tamanho do evento e a sua evolução” (Entrevistado 8). Nos dois casos, os entrevistados mostram sua admiração pela festa, expondo a valorização e seu sentimento de pertencimento.

A categoria **Aspectos culturais e pertencimento** intencionou ressaltar a importância do sentimento de pertencimento na motivação e manutenção de tradições alimentares e demais aspectos culturais locais. Um sistema alimentar vai além das fronteiras culturais, estando centrado em famílias, comunidades, territórios e países (PIEDADE, 2021). Em conformidade, o entrevistado 12 afirma que “além da valorização cultural deste prato típico e tradicional em nosso município que está presente na casa de todos independente da classe social, é também uma forma de divulgar o nosso município” (Entrevistado 12). De forma similar, a percepção geral do sentimento de pertencer está ancorada na “satisfação muito grande fazer da Festa do Arroz Carreteiro, porque a gente a obrigação de passar para as gerações futuras essa cultura, essa essência de juntar os amigos, a família para preparar este prato típico” (Entrevistado 10).

Em reforço a isso, lembra-se que a tradição é considerada sobrevivência do passado, transmitida por várias gerações e pensada como estratégia para preservar no tempo suas

características, atividades e ritos (MACIEL, 2005). Com isso, São Luiz Gonzaga/RS enobrece sua identidade ao ter uma festa própria para valorização da cultura local (FERREIRA, 2019). Ao remeter aos primórdios das tradições dos residentes e exploradores desta antiga Missão Jesuítica, a organização do evento e a própria comunidade são-luisense reforçam o título atribuído à São Luiz Gonzaga como Capital do Arroz Carreteiro, como lei estadual em 2014.

A categoria **Manutenção e inovação** visou explorar a preservação e modificação das tradições culinárias relacionadas à perpetuação do prato típico Arroz Carreteiro. Como é evidente que a alimentação demanda, em seu preparo, conhecimentos técnicos para manipulação dos ingredientes e execução adequada do prato (PIEIDADE, 2021). O prato típico preparado entre as entidades seguiu uma mesma base, carne bovina, arroz, cebola, tomate, sal, manjerona e tempero verde. O preparo do prato é mencionado entre os entrevistados ressaltando processos e ingredientes, assim, o entrevistado 7 relata que “fizemos o charque, para tentar trazer o mais parecido possível como os tropeiros faziam, água, banha, arroz e charque, esse é o nosso carreteiro”. De forma oposta, o entrevistado 1 aponta que “o nosso paladar evoluiu, não podemos nos prender a um preparo antigo, nossa inovação é adicionar vinho, com uma carne bem frita com temperos e ervas finas”. Enquanto os entrevistados 17, 18 e 19 afirmaram “somos três piquetes reunidos e fizemos o arroz carreteiro com banha, cebola, alho, tomate, pimentão, sal, pimenta, carne bovina e arroz parboilizado”. Cada preparo ter sua identidade própria é o efeito da transformação das tradições e a diversidade cultural de cada entidade trazendo a sua identidade particular para o prato típico.

Por fim, o entendimento geral sobre as falas dos entrevistados é o sentimento de gratificação relacionado ao estar inserido no evento que valoriza a cultura e incentiva as gerações futuras a vivenciar essa história.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa atendeu aos objetivos ao direcionar o olhar para o desenvolvimento turístico na região de São Luiz Gonzaga/RS. O turismo gastronômico pode ser incentivado pelo patrimônio cultural alimentar presente e constatar o impacto social e cultural da Festa do Arroz Carreteiro. O interesse na valorização do encontro entre os sabores de São Luiz Gonzaga/RS e as tradições culinárias gaúchas, tem uma temática que envolve vivências,

memórias, valores e estilo de vida, é como olhar de narrativas, vozes, afetos e emoções envolvidas em uma construção de um patrimônio.

O estudo mostra como a festa tem uma bagagem significativa da história do Rio Grande do Sul. Assim, configura um símbolo de conexão entre as tradições alimentares e os moradores da cidade de São Luiz Gonzaga/RS, entrelaçando conhecimento da cultura e a história local. O prato típico feito de maneira simples une pessoas, costumes, conhecimento e identidade.

As limitações identificadas foram relacionadas à ausência de respostas de três entidades participantes da Festa do Arroz Carreteiro para as entrevistas, o que teria contribuído para obtenção de resultados conclusivos e relevantes para a realidade investigada em sua totalidade. Ainda assim, os resultados da pesquisa colaboram nas vertentes social e cultural do objeto de estudo. O desenvolvimento turístico gastronômico na região de São Luiz Gonzaga é fundamentado no crescimento anual da Festa do Arroz Carreteiro e do interesse do público. A pesquisa expande em variados campos para colaborar com estudos acadêmicos científicos, em relação a festividades locais e como a cultura dessas festividades influenciam em uma possível rota turística gastronômica.

REFERÊNCIAS

- DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- ESPINDOLA, D. J; VIANNA, M. D. A. (2010). O Peão Pantaneiro (seu meio, suas lidas, suas crenças: sua história). **Revista Universo**.
- FERREIRA, Carlos Sidnei Vieira. **A festa do arroz carreteiro**. Editoração e diagramação Alyda Nunes Machado; Revisão Ivone Avila. São Luiz Gonzaga: Gráfica A Notícia, 2019.
- FIGURA 1. Mapa de localização do município de São Luiz Gonzaga/RS. Disponível em: https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Mapa-de-localizacao-do-municipio-de-Sao-Luiz-Gonzaga-RS_fig1_267217392. Acesso em: 06 jun 2023.
- FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) - Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade de Lisboa, Lisboa, 2016.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.
- KRIPKA, Rosana Maria Luvezute; SCHELLER, Morgana; BONOTTO, Danusa de Lara. Pesquisa documental na pesquisa qualitativa: conceitos e caracterização. **Revista de investigaciones UNAD**, v. 14, n. 2, p. 55-73, 2015.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **The Raw and the Cooked: Mythologiques**, Volume 1. University of Chicago Press, 1983.

LÓPEZ-GUZMÁN, Tomás; JESUS, Maria Margarida. Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. **Tourism & Management Studies**, v. 1, p. 929-922, 2011. Disponível em:

<https://www.redalyc.org/pdf/3887/Resumenes/Abstract_388743867083_2.pdf/>. Acesso em: 25 mar 2023

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 2005. p. 49-55.

MACIEL, Maria Eunice. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul. **Mneme: revista de humanidades**. Natal, RN. Vol. 7, n. 18 (out./nov. 2005), p.[1-20], 2005.

MARTINS, Everton. Entrevista: Técnica de coleta em pesquisa qualitativa. **Blog PPEC**, Campinas, v.8, n.1, 2018. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/blog/index.php/2018/08/15/entrevista/>>. Acesso em: 29 mai 2023

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 9, n. 1, p. 60-83, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/555/506/>>. Acesso em: 02 mai 2023.

NISTOREANU, Bogdan Gabriel; NICODIM, Liliana; DIACONESCU, Dan Mihnea. Turismo gastronômico-etapas e evolução. In: **Anais da Conferência Internacional sobre Excelência Empresarial**. 2018. pág. 711-717. Disponível em: <<https://doi.org/10.2478/picbe-2018-0063/>> Acesso em: 13 mai 2023

NUNES, Ginete Cavalcante; NASCIMENTO, Maria Cristina Delmondes; DE ALENCAR, Maria Aparecida Carvalho. Pesquisa científica: conceitos básicos. **ID on line. Revista de psicologia**, v. 10, n. 29, p. 144-151, 2016.

PIEIDADE, Ana. Alimentação: Entre a memória, o patrimônio e a identidade. **Vivência: Revista de Antropologia**, v. 1, n. 57, 2021. Disponível em: <<https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27402/15156/>> Acesso em: 10 mar 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA. História do município de São Luiz Gonzaga, 2014. Disponível em: <https://www.saoluizgonzaga.rs.gov.br/site/conteudos/707-historia>. Acesso em: 22 mar 2023.

REIS, Renata Ramos Vieira. Produtos alimentares locais como vetores da experiência turística: uma revisão da literatura. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, v. 9, n. 7.

LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

RIBEIRO, F. B. V.; PICALHO, A. C.; LETICIA; FADEL, L. M. ABORDAGEM INTERPRETATIVISTA E MÉTODO QUALITATIVO NA PESQUISA DOCUMENTAL: DESCRIÇÃO GERAL DAS ETAPAS DE COLETA E ANÁLISE DE DADOS. *Revista Interdisciplinar Científica Aplicada, [S. l.]*, v. 17, n. 1, p. 100–113, 2022. Disponível em: <https://portaldeperiodicos.animaeducacao.com.br/index.php/rica/article/view/18159>. Acesso em: 6 mar 2023.

WOORTMANN Ellen; CAVINAG, Julie. A. 2017. Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. **Natal, RN: EDUFRN**.