

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

FERNANDA DE MAGALHÃES TRINDADE

**PUDIM GETÚLIO VARGAS:
SOUVENIR GASTRONÔMICO DE SÃO BORJA (RS)**

**Artigo apresentado 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: Profa. Ma. Camila Nemitz de
Oliveira Saraiva**

**SÃO BORJA
2025**

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

A orientadora, Professora Mestra Camila Nemitz de Oliveira Saraiva, e a aluna, Fernanda de Magalhães Trindade, abaixo assinadas, 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.**

Fernanda de Magalhães Trindade

Profa. Ma. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

**SÃO BORJA
2025**

PUDIM GETÚLIO VARGAS: SOUVENIR GASTRONÔMICO DE SÃO BORJA (RS)

RESUMO: O turismo e a gastronomia se inter-relacionam. Da sua união surge o turismo gastronômico, que consiste no deslocamento de pessoas, para fora de seu local de residência, motivadas pelo prazer da boa comida. São Borja (RS) é conhecida como Terra dos Presidentes, por ser berço de Getúlio Vargas e João Goulart, aquele, objeto de estudo deste trabalho, mais especificamente um pudim que leva seu nome: Pudim Getúlio Vargas. Contudo, tal pudim é pouco conhecido e explorado comercialmente como atrativo turístico em sua cidade natal. Diante disso, esta pesquisa pretende dar visibilidade ao Pudim Getúlio Vargas, oportunizando que se torne um produto turístico na Terra dos Presidentes – São Borja (RS). Trata-se de um estudo qualitativo, exploratório, no qual se recorreu a pesquisa bibliográfica, empírica e a *grey methodology* (metodologia cinza). Como instrumento de pesquisa, foram realizadas entrevistas semiestruturadas para melhor conhecer a história do objeto em questão. Os resultados demonstram que o Pudim Getúlio Vargas surgiu em São Borja e, mesmo assim, é pouco explorado pelos empreendimentos gastronômicos da cidade. Recomenda-se a união das instituições de ensino com o poder público e a iniciativa privada, para que o pudim venha a se tornar um produto turístico e, quiçá, um souvenir gastronômico local.

Palavras-chave: Gastronomia. Getúlio Vargas. Pudim. Turismo. Souvenir.

INTRODUÇÃO

Este trabalho foi motivado por interesses pessoais, aliados a interesses acadêmicos. Esta autora é natural de São Borja e professora de Turismo, no Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja – mesma instituição em que frequenta o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. A ideia de pesquisa surgiu com o intuito de reunir a temática do Trabalho de Conclusão de Curso com a sua área de atuação, ou seja, a Gastronomia e o Turismo.

São Borja é conhecida, entre outros títulos, como a cidade natal do ex-presidente da República do Brasil Getúlio Vargas. No município existe um museu onde o político residia e é inquietante a ideia de não se ter nenhum elemento gastronômico que remeta a ele, que seja comercializado em restaurantes, padarias ou confeitarias locais, algo que se faça típico da cidade e que materialize este título que orgulhosamente ostenta-se.

Nesse sentido, foram realizadas pesquisas para identificar alguns alimentos da preferência de Getúlio, quando se tomou conhecimento sobre o Pudim Getúlio Vargas, sua sobremesa preferida e que se tornou objeto deste estudo. Diante disso, este trabalho tem como objetivo geral dar visibilidade ao Pudim Getúlio Vargas, oportunizando que se torne um produto turístico na Terra dos Presidentes – São Borja (RS).

Entre os objetivos específicos estão: conhecer a história do Pudim Getúlio Vargas; levantar quais são as sobremesas comercializadas nos estabelecimentos gastronômicos de São Borja; verificar se há diferença de receitas e modos de preparo; propor ações para transformar esta sobremesa em um souvenir gastronômico do município.

Com esta pesquisa pretende-se tornar o Pudim Getúlio Vargas não apenas conhecido na cidade, mas, quem sabe, torná-lo um souvenir gastronômico, elemento integrante de roteiros turísticos locais. Segundo Horodyski et al. (2014), os souvenirs gastronômicos são uma associação entre o turismo e a gastronomia, que vêm crescendo nos últimos anos, e que podem materializar a experiência da visita, prolongando as sensações vividas após retornarem para suas casas. Dessa forma, este trabalho busca tornar o Pudim Getúlio Vargas conhecido como um prato típico, símbolo da cidade de São Borja.

Para melhor compreensão, o trabalho se apresenta dividido, além desta introdução, em aporte teórico, metodologia, resultados, considerações finais e referências.

REFERENCIAL TEÓRICO

A Gastronomia como um Patrimônio Imaterial

A palavra patrimônio origina-se do termo grego *pater*, que significa “pai” ou “paterno”, tendo seu significado atribuído às heranças, deixadas de pais para filhos. Com o passar do tempo, seu significado foi estendido a um conjunto de bens materiais relacionados com a cultura, a identidade e o passado de uma coletividade (Resende; Frazão, 2017).

A Constituição Federal de 1988, em seu artigo 216, definiu o conceito de patrimônio cultural como:

Art.216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência a identidade, a ação, a memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

- I. As formas de expressão;
- II. Os modos de criar, fazer e viver;
- III. As criações científicas, artísticas e tecnológicas;
- IV. As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
- V. Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológicos (Brasil, 1988).

Os patrimônios culturais, mencionados na constituição, podem ser divididos em patrimônios materiais e imateriais. Os patrimônios materiais, de acordo com Cureau; Leuzinger (2013), podem ser imóveis, como as cidades históricas, sítios arqueológicos e paisagísticos e

bens individuais; ou móveis, como coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos. Eles podem ser classificados como arqueológicos, paisagísticos e etnográficos, históricos, belas artes, artes aplicadas (Resende; Frazão, 2017).

Já os patrimônios imateriais compreendem as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos, em todo o mundo, recebem de seus ancestrais e repassam a seus descendentes (Gurgel, 2016). Resende; Frazão (2017, p. 201) corroboram, afirmando que os patrimônios culturais imateriais são “os valores, as crenças, o modo de ser das pessoas, o conhecimento, a ética, a aprendizagem, as festas, as práticas sociais, as manifestações literárias, as lendas, as danças, os costumes [...] e todas as demais tradições demonstradas pelos seres ao longo da vida”, e que passam de geração em geração.

Neste projeto, o enfoque se dará aos patrimônios imateriais, em especial aos produtos gastronômicos. Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), no Brasil existem 52 bens registrados, que recebem o título de Patrimônio Cultural do Brasil, sendo 14 celebrações, 21 formas de expressão, 4 lugares e 13 saberes (Brasil, s.d.). Destas, seis estão inscritas na Unesco (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, sendo elas: roda de capoeira, samba de roda no Recôncavo Baiano, frevo – expressão artística do carnaval de Recife, Círio de Nossa Senhora de Nazaré, arte Kusiwa¹ e complexo cultural do Bumba meu Boi do Maranhão (Icomos, s.d.).

No Rio Grande do Sul, os Remanescentes do Povo e Ruínas da Igreja de São Miguel são considerados patrimônio material da humanidade pela Unesco. Entre os patrimônios culturais imateriais registrados pelo Iphan tem-se a Tava, lugar de referência para a memória e a identidade do povo Guarani, e as Tradições Doceiras da região de Pelotas (Brasil, s.d.). Em junho de 2023, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado (Iphae) firma o primeiro registro reconhecendo como patrimônio cultural, de natureza imaterial, o Sistema Cultural e Socioambiental da Erva-Mate tradicional. Em agosto do mesmo ano, ocorre o segundo registro, O Sistema Cultural e Socioambiental do Modo de Fazer Artesanato com a Palha de Butiá na Região de Torres (Rio Grande do Sul, 2023).

Entre os doces que fizeram com que a Região de Pelotas e Antiga Pelotas (RS) ficasse conhecida como a "Terra do Doce" estão: bem-casado, quindim, marmelada, pessegada, camafeu, ninho, figo em calda, abóbora cristalizada, amanteigado, ameixa recheada, bolo de

¹ Pintura corporal e arte gráfica dos povos indígenas Wajãpi, no Amapá (Gurgel, 2016).

noiva e tantas outras delícias. Mais do que doces, eles representam um importante contexto histórico e cultural que elevam seu significado para além da função de alimento (IPHAN, 2018).

Sob a perspectiva dos patrimônios imateriais, ressalta-se a importância do patrimônio alimentar. Percebe-se que, a exemplo de Pelotas, por trás de produtos gastronômicos existe uma multiplicidade de saberes e tradições que compõem a identidade coletiva da sociedade local. São ofícios que trazem a continuidade das trajetórias de famílias, fortalecendo um valor identitário.

Além dos doces de Pelotas, no Brasil existem diversos produtos gastronômicos que apresentam essa relação entre o saber culinário, a história e o território. Devido a sua importância, tais produtos motivam pessoas a deslocarem-se de suas residências para conhecê-los e consumi-los. É o que se denomina turismo gastronômico.

Segundo o Ministério do Turismo, na categoria Gastronomia, as cidades de Belém (PA), Belo Horizonte (MG), Florianópolis (SC) e Paraty (RJ) integram a Rede Brasileira de Cidades Criativas da Unesco, atraindo turistas do mundo todo devido a riqueza cultural e a diversidade de sabores presentes em sua culinária. Os alimentos carregam influências indígenas, portuguesas e africanas, destacando-se os pratos: tacacá², maniçoba³, vatapá⁴ e açaí em Belém; feijão tropeiro, queijo minas, pão de queijo, doce de leite, broa de fubá, tutu e angu de milho em Belo Horizonte; moqueca de camarão⁵ e tainha assada em Florianópolis; e peixe à cambucu⁶, bananinha de Paraty e cachaça artesanal em Paraty (Moura, 2023).

Maciel (2004) denomina essas cozinhas regionais de “cozinhas emblemáticas”, das quais emergem “pratos emblemáticos”, tão associados às identidades de determinados grupos que passam a representá-los. Dentro desse contexto, fica a pergunta, como transformar um produto gastronômico em um produto turístico, ou melhor, em um souvenir gastronômico?

Turismo e Gastronomia: Souvenir Gastronômico

O turismo é definido como o deslocamento de pessoas, para fora do seu local de residência, por um período consecutivo inferior a um ano, com diferentes finalidades, sendo

² Sopa quente à base de tucupi, camarão seco, goma de mandioca e jambu.

³ A base do prato é a folha da mandioca brava, que é tóxica em sua forma natural e requer um longo processo de cocção para ser consumida de forma segura.

⁴ Leva castanha de caju, azeite de dendê, camarão, coentro, pão, pimenta malagueta, coco e gengibre que serão misturados e transformados num creme.

⁵ Combina camarões frescos, peixe, cebola, pimentões e tomate em um caldo de leite de coco e azeite de dendê.

⁶ Consiste, geralmente, em robalo ou dourado, cozido com banana-da-terra, leite de coco, azeite de dendê e temperos regionais.

lazer, negócios, saúde, esportes ou outros (OMT, 2001). Já a gastronomia, segundo Csergo (2011, p.15), consiste em uma prática social, parte integrante da cultura de um determinado grupo social. Integra saberes, práticas, *savoir-faire* (saber-fazer), rituais, ligação social e partilha, resumidos pela fórmula “humanismo de mesa”. Trata-se da imaterialidade que se materializa por meio de instrumentos técnicos, produtos, pratos, livros de receitas, lugares – como os restaurantes –, objetos de cozinha e de mesa.

Da união entre o turismo e a gastronomia, tem-se o turismo gastronômico, isto é, quando os alimentos expressam identidades culturais, capazes de despertar o interesse pela visita. “Comidas e bebidas emblemáticas, rituais de comer e beber, festas e tradições alimentares terminam por caracterizar determinados grupos sociais e localidades geográficas, distinguindo-os dos demais”, que podem criar fluxos turísticos, trazendo benefícios para a cidade receptora. (Gimenes-Minasse, 2023b, p.3).

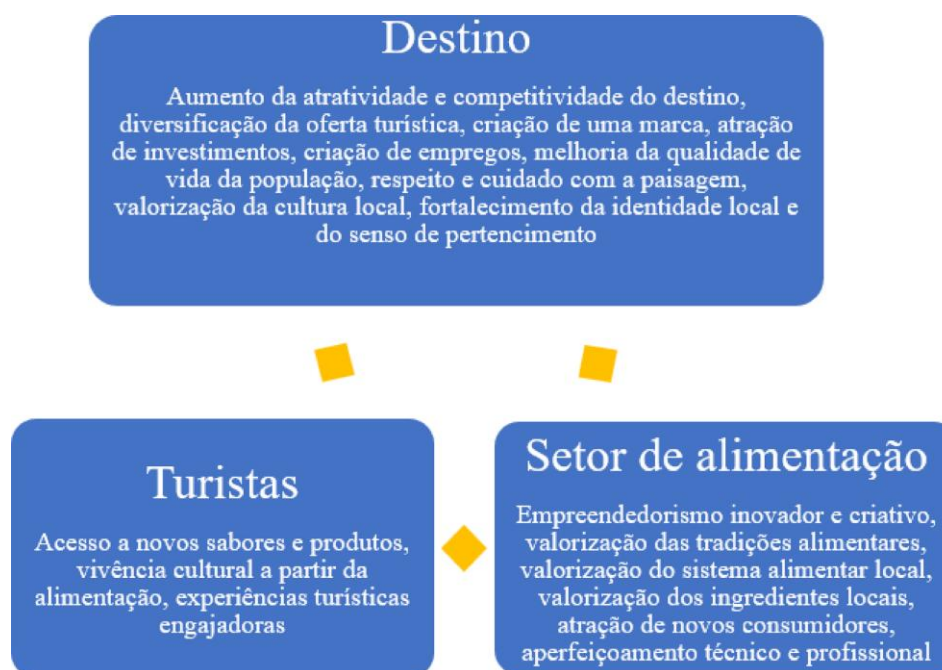
Richards (2002) argumenta sobre a importância da cultura local como fonte de valor de novos produtos e atividades voltados para a atração de turistas. Além de ser um elemento central de experiência para o turista, a gastronomia também é uma importante fonte de expressão identitária.

Para Gândara; Gimenes; Mascarenhas (2009, p.181), o Turismo Gastronômico pode ser compreendido como “[...] uma vertente do Turismo Cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade”.

Dessa forma, se um atrativo turístico é um lugar, elemento, evento ou manifestação que, por suas características, acaba por gerar o deslocamento de pessoas interessadas, para que um atrativo turístico seja um atrativo gastronômico deve-se relacioná-lo com a cultura alimentar promulgada no local visitado (Gimenes-Minasse, 2023a).

Existem inúmeros benefícios elencados ao associar a prática do turismo à alimentação, observados na Figura 1.

Figura 1: Benefícios do turismo gastronômico.



Fonte: Gimenes-Minasse, 2023b.

Quando se associa o turismo com a gastronomia, além de viver uma experiência, também há a possibilidade de prolongar as sensações vividas, de levar um pouco ou um pedaço do atrativo visitado para casa, através da aquisição do que se chama souvenir gastronômico.

Balas, biscoitos, chocolates, farinhas, geleias, cachaças, cervejas e vinhos, muitas vezes são símbolos de uma localidade e se tornam souvenirs, como é o caso do famoso bolo de rolo em Pernambuco, reconhecido como patrimônio cultural e imaterial do estado e comercializado em diferentes tamanhos em vários locais turísticos, inclusive no Aeroporto Internacional de Recife (Horodyski et al., 2014).

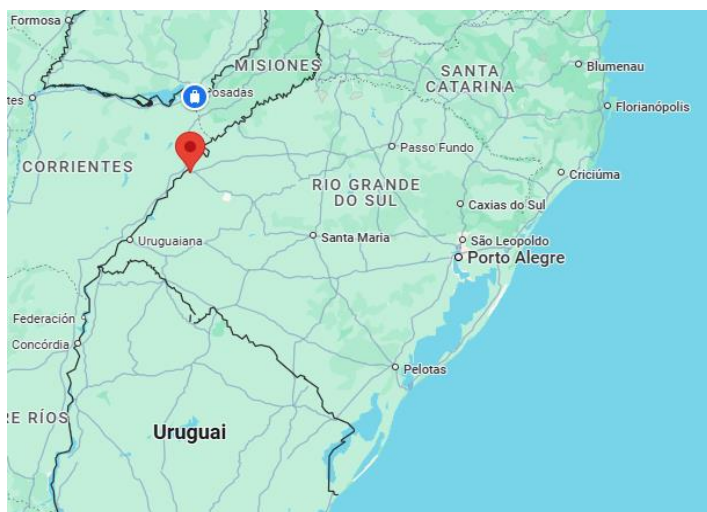
Os souvenirs gastronômicos podem complementar produtos turísticos e despertar ainda mais o interesse dos turistas que visitam os atrativos do local, sendo um dos objetivos deste trabalho, desenvolvido no município de São Borja, conhecido e identificado como a “Terra dos Presidentes”.

A São Borja dos Presidentes

São Borja é um município localizado na região oeste do estado do Rio Grande do Sul (Brasil) e faz fronteira com a cidade de Santo Tomé, na Argentina. De acordo com o último Censo Demográfico, realizado em 2022, contava com uma população de 59.676 habitantes e a densidade demográfica era de 16,5 habitantes por quilômetro quadrado (IBGE, 2023).

A cidade está localizada há aproximadamente 584 km da capital do estado, Porto Alegre, e a cerca de 589 km da capital argentina, Buenos Aires (São Borja, 2021a), conforme é possível observar no mapa que segue (Figura 2).

Figura 2 – Mapa de São Borja



Fonte: Cidade Brasil, 2024.



“Conhecer São Borja é requisito para descobrir mais sobre a história do Rio Grande do Sul e do Brasil. Muitos afirmam que o Rio Grande do Sul começou por aqui”, com jesuítas espanhóis e índios guaranis, em 1682. São Borja foi palco da Guerra do Paraguai e já recebeu vários títulos ao longo de sua história, destacando-se, hoje, o reconhecimento como Primeiro dos Sete Povos das Missões, Terra dos Presidentes e, mais recentemente, Capital do Fandango (São Borja, 2021b).

O título recebido e reconhecido como Terra dos Presidentes deve-se ao fato de ser a terra natal de dois ex-presidentes da República do Brasil: Getúlio Vargas e João Goulart. Neste trabalho, o enfoque selecionado se dará no período do governo Vargas e as suas contribuições, em especial para a gastronomia, através de um preparo culinário, um pudim que leva o seu nome.

São Borja tem grande potencial para o desenvolvimento do turismo histórico-cultural, porém ainda é pouco explorado. Entre os vários museus da cidade, destaca-se o Museu Getúlio

Vargas, localizado na Avenida Presidente Vargas, 1772, no centro da cidade. O prédio onde se encontra foi construído em 1910 e serviu como residência de Getúlio Vargas, sua esposa Darcy Sarmanho e de seus cinco filhos. O museu apresenta uma arquitetura característica do século XIX, com o assoalho de madeiras largas, paredes grossas e o pé direito alto, além de um acervo repleto de histórias do ex-presidente, proporcionando aos visitantes uma volta ao passado (São Borja, 2023).

Mesmo com tantos patrimônios materiais, a cidade ainda carece de identificar e fortalecer os patrimônios imateriais, entre os quais encontra-se a gastronomia. Destaca-se o churrasco, o carreteiro de charque, a linguça, o peixe frito na beira do Rio Uruguai e o bolachão⁷, contudo, nem um destes é consolidado como um produto turístico, proposta deste trabalho.

Sendo assim, na seção seguinte apresenta-se um pouco da história de Getúlio Vargas, para melhor compreender suas contribuições na política, na história e na gastronomia são-borjense.

As Contribuições de Getúlio Vargas

Nascido em São Borja (RS), Getúlio Vargas foi advogado e político – deputado, ministro da Fazenda, presidente de seu estado e presidente da República. Filho dos fazendeiros Manoel do Nascimento Vargas e Cândida Dornelles Vargas, foi o terceiro de cinco filhos: Viriato, Protásio, Getúlio, Spartacus e Benjamim. Casou-se com a também são-borjense Darcy Lima Sarmanho, com quem teve cinco filhos: Lutero, Jandira, Alzira, Manuel e Getúlio (Silva, s.d.).

Foi o político brasileiro que ocupou por mais tempo a presidência do Brasil, período conhecido como Era Vargas e dividido nas seguintes fases: 1930-1933 (Governo Provisório); 1934-1937 (Governo Constitucional); 1937-1945 (Estado Novo) e 1950-1954 (única vez em que foi eleito pelo voto popular) (Câmara dos Deputados, 2004).

Getúlio Vargas concorreu à presidência do Brasil em 1930, como candidato da oposição. Sendo derrotado, liderou um movimento revolucionário, em 3 de outubro do mesmo ano, que o levou a chefia do Governo Provisório. Quatro anos depois foi eleito indiretamente presidente

⁷ Bolachão: pão produzido com casca crocante e massa interna macia em formato de V, comercializado e consumido em São Borja e nos demais municípios da região da fronteira oeste do RS, que faz parte da cultura e identidade alimentar local (Meza; Saraiva, 2021).

constitucional. Em 1937 fechou o Congresso e implantou uma ditadura que ficou conhecida como Estado Novo (Ferreira, 2006).

Era amado por uns e odiado por outros. Foi chamado de “Pai dos Pobres” e deposto em 1945, após 15 anos de governo. Contudo, em 1950 voltou ao poder como presidente eleito na legenda do Partido Trabalhista Brasileiro (PTB), iniciando seu segundo governo em 1951, sob forte oposição da UDN (União Democrática Nacional). Na iminência de ser deposto pela segunda vez, Getúlio suicidou-se em 24 de agosto de 1954 e, mesmo morto, contribuiu com a eleição, no ano seguinte, do também são-borjense João Goulart, vice de Juscelino Kubitschek, eleito presidente com o apoio da aliança PSD-PTB (Ferreira, 2006).

Entre as contribuições importantes destacam-se a criação do salário-mínimo, da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), da Justiça do Trabalho e do Ministério da Justiça. Com sua forte centralização política, criou importantes estatais: Companhia Siderúrgica Nacional (CSN), Companhia Vale do Rio Doce, Hidrelétrica do Vale do São Francisco, Petrobrás e Eletrobrás, além de entidades como o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (Câmara dos Deputados, 2004).

Todas essas contribuições são conhecidas devido às muitas publicações sobre a vida dessa personalidade tão importante, contudo, pouco se fala sobre suas preferências e vivências pessoais. Como bom são-borjense e gaúcho, apreciava um chimarrão e o churrasco, presenciados na fazenda do Itu. Sua sobremesa favorita era um pudim, que foi batizado com seu nome, feito à base de ovos, açúcar, coco e abacaxi (Sica, 2010).

Sendo assim, este trabalho intenciona a visibilidade do Pudim Getúlio Vargas, na tentativa de propor que este produto gastronômico, até então pouco conhecido, se torne um produto turístico de sua terra natal, onde a sua degustação será obrigatória a quem visitar São Borja.

Não foram encontrados livros, artigos ou *sites* que contextualizam a história dessa preparação gastronômica. Sendo assim, este trabalho contribuirá para dar visibilidade, tanto comercialmente, quanto academicamente, fortalecendo o arcabouço teórico sobre o tema.

METODOLOGIA

Este estudo trata-se de uma pesquisa qualitativa, pois parte-se da ideia de que existe uma relação dinâmica entre o mundo objetivo e a subjetividade, que não pode ser traduzida em números, não requerendo o uso de métodos e técnicas estatísticas. Procura selecionar

intencionalmente poucos participantes ou locais (ou documentos, ou materiais visuais), para conhecer mais a fundo sobre determinado fenômeno (Matias, 2016).

Quanto aos objetivos, trata-se de uma pesquisa exploratória, pois busca explorar um assunto determinado, quando há pouco conhecimento prévio sobre o problema em questão, proporcionando maior familiaridade com o tema, com o intuito de torná-lo explícito. O objetivo é descobrir *insights* iniciais e identificar variáveis-chave que podem ser investigadas em pesquisas futuras (Monks, 2024).

Com relação aos procedimentos técnicos, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, elaborada a partir de material já publicado, constituída principalmente de artigos científicos e livros disponibilizados na internet. Realizou-se também uma pesquisa empírica, para conhecer melhor a história do objeto de pesquisa, na qual utilizou-se, como instrumento de pesquisa, entrevistas semiestruturadas. O público-alvo foi selecionado intencionalmente – familiares e antigas doceiras da cidade de São Borja.

Para a análise dos cardápios, a fim de compreender o que os estabelecimentos gastronômicos locais comercializam como sobremesas, recorreu-se a netnografia. Trata-se de uma “forma especializada de etnografia e utiliza comunicações mediadas por computador como fonte de dados para chegar à compreensão e à representação etnográfica de um fenômeno cultural na Internet” (Silva, 2015). Os empreendimentos foram selecionados intencionalmente, de acordo com a popularidade e com a disponibilidade de cardápios digitais em *sites*, redes sociais e/ou aplicativos de comida.

Recorreu-se, ainda, a *grey methodology* (metodologia cinza), tanto para conhecer a história do objeto de pesquisa, quanto para verificar as diferentes receitas encontradas. “É um conceito que se refere a uma abordagem híbrida que combina elementos de metodologias tradicionais e ágeis, buscando criar um equilíbrio entre controle e flexibilidade”. Pode ser personalizada conforme o contexto e os objetivos do projeto (Monks, 2024, p.16).

A análise dos dados coletados foi realizada através da análise de conteúdo das entrevistas desenvolvidas, cruzando com os dados encontrados nas demais pesquisas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conhecendo o Pudim Getúlio Vargas: um pouco de história

Nesta seção, apresentam-se os resultados encontrados com a pesquisa. Em um primeiro momento, buscou-se conhecer a história do Pudim Getúlio Vargas. Após pesquisas na internet,

além das receitas, a única informação foi de que era a sobremesa preferida do ex-presidente. Com a ausência de informações, recorreu-se a entrevistas semiestruturadas com pessoas selecionadas intencionalmente devido ao seu vínculo com a gastronomia, ou com o próprio Getúlio Vargas.

Na cidade de São Borja, Dona Lourdes de Deus (1922-2019) desponta como experiente quituteira e banqueteira. Dona Lourdes (Figura 3) dedicou-se ao preparo de doces e salgados e a organização de banquetes em eventos da cidade. Segundo Mikita Cabeleira (2014), ela teria feito quase todos os banquetes das moças que se casaram nos anos 1960, 1970, 1980 e 1990. Dentre os eventos grandiosos, destaca-se o casamento da filha do General Serafim Vargas, sobrinho de Getúlio (Cabelleira, 2014).

Figura 3 – Dona Lourdes de Deus



Fonte: Duval, 2019.

Serviu militares e civis, destacando-se os ex-presidentes da República: Getúlio Vargas e João Goulart. O primeiro a experimentar seus quitutes foi Vargas. O ex-presidente adorava as empadas, que depois ganharam seu nome – “Getulianas” – empadas grandes e apimentadas, quindões grandes e queijadinhas. As encomendas eram feitas pela sobrinha do político, Zulmira Motta Mello, que depois lhe transmitia o parecer do tio, sempre encantado com os quitutes de Dona Lourdes (Cabelleira, 2014; Duval, 2019, s.d.).

O dom pela cozinha passou de geração em geração. Sua filha, Maria Helena, formada em Pedagogia, abdicou das atividades na educação para ajudar a mãe. Hoje, reproduz suas receitas. Em conversa com Dona Maria Helena, ou apenas Maria Helena (como prefere ser

chamada), esta afirmou que assim como a empada, o quindão também caiu no gosto de Getúlio Vargas. “Quindão, porque ela (Dona Lourdes) não gostava de fazer coisinha”. Quando não encomendava, era presenteado por sua mãe. Como forma de homenageá-lo, Dona Lourdes tomou como referência o quindão, transformando-o em uma invenção culinária a qual denominou Pudim Getúlio Vargas.

“Era a época do coco ralado. Tinha que trazer a fruta de Porto Alegre”. Os ingredientes como o coco e o açúcar eram trazidos de Porto Alegre. Segundo Maria Helena o açúcar de São Borja era muito escuro, e o da capital “mais clarinho”, o que dava um aspecto mais bonito ao doce. E para diferenciar do quindão, acrescentou-se o abacaxi com calda.

Não se sabe ao certo as razões para a escolha do abacaxi e do coco, mas remete-se as origens indígenas e africanas presentes no Brasil e em São Borja. Segundo a maioria dos naturalistas e historiadores, o abacaxi é originário da América tropical e subtropical e, muito provavelmente, do Brasil (Medina et al., 1978). Já o coco, mesmo tendo origem asiática, Freixa; Chaves (2008) afirmam que foram os africanos que trouxeram para o Brasil.

Maria Helena não se recorda se a mãe presenteou o ex-presidente com o pudim ou se foi uma homenagem póstuma. Contudo, Silvia Rita de Deus Luz Paraíba, afilhada e sobrinha neta de Dona Lourdes, afirma que a madrinha presenteou Getúlio Vargas com o pudim que leva seu nome, tornando-se sua sobremesa preferida, e indo de encontro com as informações que hoje encontram-se pela internet (Cozinha na História, 2014; NSC Total, 2013).

De geração em geração: a receita original e suas modificações ao longo dos anos

A receita da família de Deus, passada de Dona Lourdes para seus descendentes e contada por sua filha, Maria Helena, tem entre os ingredientes: 10 ovos, 1 lata de abacaxi com calda, 1 coco ralado e 1kg de açúcar, sendo 300g utilizadas para polvilhar em forma untada. Após picar o abacaxi e ralar o coco, basta misturar todos os ingredientes, colocar em forma de pudim e levar ao forno em banho maria até que cozinhe.

Com o passar dos anos, a receita sofreu modificações. A própria Maria Helena afirma utilizar 100g de coco ralado industrializado e acrescentar uma colher de sopa de amido de milho, para garantir a consistência. Da mesma forma, as receitas na internet apresentam variações. Ao todo, foram encontradas doze receitas do Pudim Getúlio Vargas na internet e um livro publicado⁸, como apresentado no Quadro 1.

⁸ Senac. DN; Bosisio Júnior (1999).

Quadro 1 – Receitas do Pudim Getúlio Vargas

	Ovo	Abacaxi	Coco ralado	Açúcar	Amido de milho	Manteiga	Canela em pó
Ana.precoma. 2015 (s.d.)	12	1 lata	1 (fruta)	1kg	1 c.s. ⁹	X	X
Moreira (2007)	10	1 lata	200g	300g	X	X	X
NSC Total (2013)	5	¹ / ₂ lata ¹ / ₃ calda	200g	300g	X	X	X
Seleção de Sabor (2013)	10	1 lata	1 (fruta)	800g	X	X	X
Sica (2010)	10	1 lata	150g	500g	X	X	X
Receitas de Vovó (s.d.)	6	1 lata	150g (fruta)		2 c.s. rasas	40g (mole)	X
Coisas de mãe e filha (2009)	10	1 lata	100g	500g	X	X	X
Brasil Receitas (2019)	6	1 lata	1 xíc.	¹ / ₂ xíc.	1 c.s.	X	1 c.c. ¹⁰
Maria.scheffel. 2015 (s.d.)	12	1 lata ¹ / ₃ calda	100g (fruta)	500g	X	X	X
Cozinha na História (2014)	5	¹ / ₂ lata	200g	300g	X	X	X
Azambuja. sayonara (s.d.)	12	1kg	1 (fruta)	1kg + 2 xíc. (caramelizar forma)	2 c.s.	1 c.s.	X
Bertagnolli_2015_9 (s.d.)	12	1kg	300g (fruta)	1kg	3 c.s.	2 c.s. derretida	X
Senac.DN; Bosisio Júnior (1999)	10	1 lata	1 (fruta)	1kg	X	X	X

Fonte: A autora, 2025.

É possível perceber no Quadro 1 que há uma variação na quantidade usada de ingredientes. Assim como o quindim – fonte de inspiração – é uma receita rica em ovos. Contudo, para o preparo do objeto desta pesquisa utilizam-se os ovos inteiros, e não apenas as gemas, como na sobremesa tomada como referência. Apenas uma receita não menciona o uso de abacaxi enlatado e com a calda; sete receitas utilizam coco fresco e a quantidade de açúcar varia entre 1kg e 300g. Assim como Maria Helena, cinco receitas inovaram e incluíram amido de milho entre os ingredientes, três adicionaram manteiga e apenas uma incluiu canela.

As variações também ocorrem no modo de preparo. Apenas Ana.precoma.2015 (s.d.) separa as claras das gemas, batendo as claras em neve. Os demais recomendam bater ovos inteiros com açúcar, acrescentando o coco ralado, o abacaxi picado, a calda (e os demais ingredientes, caso haja).

⁹ Colher de sopa.

¹⁰ Colher de chá.

Ana.precoma.2015 (s.d.), Receitas de Vovó (s.d.), Coisas de Mãe e Filha (2009), Maria.scheffel.2015 (s.d.) e Azambuja.sayonara (s.d.) caramelizam a forma, Brasil Receitas (2019) menciona o uso de forma enfarinhada. Bertagnolli_2015_9 (s.d.) utiliza glicose de milho e açúcar cristal, enquanto os demais untam com manteiga e açúcar para formar uma camada brilhante na superfície do doce, da mesma forma que muitos fazem no quindim tradicional. Seleção de Sabor (2013) acredita que é indiferente untar com manteiga ou caramelizar, dependendo do gosto de cada um.

Ana.precoma.2015 (s.d.) e Azambuja.sayonara (s.d.) fazem uma calda grossa com água, juntam o coco ralado e depois os demais ingredientes. Bertagnolli_2015_9 (s.d.) aquece rapidamente o coco e o açúcar até misturá-los. O *site* Receitas de Vovó (s.d.) liquidifica a compota de abacaxi antes de adicionar a receita e o *site* Brasil Receitas (2019) leva os ingredientes ao forno até engrossar. Ingredientes misturados, coloca-se na forma untada ou caramelizada e vai ao forno, o tempo de cozimento varia de 30min a 1h, forno brando ou moderado.

Durante aula de Cozinha Missioneira, do Curso de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja, testou-se a receita de Ana.precoma.2015 (s.d.), sendo o resultado apresentado na Figura 4.

Figura 4 – Pudim Getúlio Vargas



Fonte: A autora, 2024.

Analisando as receitas do Pudim Getúlio Vargas, questiona-se se este seria mesmo um pudim. O tradicional pudim de leite é um derivado do creme *caramel*. Segundo Costa (2018, p. 103) o creme *caramel*:

É conhecido também como pudim de leite. É feito à base de leite integral, ovos e açúcar. Além disso, é colocado em ramequins forrados com calda de caramelo antes de ir ao forno. Ele deve ser assado em forno médio para que a calda não queime. Após o assamento, deve ser resfriado por completo e desenhado para posteriormente ser servido.

De acordo com essa classificação, o Pudim Getúlio Vargas não seria um pudim, visto que não utiliza leite em sua composição. Como deriva do quindão, trata-se de um creme cozido. Segundo o Instituto Americano de Culinária (2011, p.1149), algumas receitas para molhos mexidos, cremes e pudins podem pedir leite ou creme de leite integral. “Outras, usam apenas gemas; outras ainda, ovos inteiros ou uma mistura de ovos inteiros e gemas”.

Contudo, de acordo com Gisslen (2015, p.522), “o procedimento para preparar uma série de pudins, cremes e flãs é o mesmo empregado no preparo da receita básica de pudim de leite”. O autor complementa afirmando que “toda mistura à base de gemas estabilizada pela coagulação de ovos pode ser genericamente chamada de pudim” (Gisslen, 2015, p.522). Logo, genericamente, mesmo tendo ingredientes diferenciados, a sobremesa que leva o nome Getúlio Vargas pode ser chamada de pudim.

A gastronomia de São Borja: o Pudim Getúlio Vargas e o turismo

É sabido que da união do turismo e da gastronomia tem-se o turismo gastronômico, que se caracteriza pelo deslocamento de pessoas, cujo interesse está ligado as práticas gastronômicas de um destino. Dessa forma, questionou-se neste artigo se São Borja utiliza a sua cultura alimentar como forma de promover-se como atrativo turístico (Gândara; Gimenes; Mascarenhas, 2009; Gimenes-Minasse, 2023a; 2023b).

Para responder tal indagação, foram investigados quatro restaurantes da cidade. Como critério, utilizou-se os de maior popularidade e a disponibilização de um cardápio *on-line*. Em um dos restaurantes, só foram encontrados alimentos industrializados, como balas, chicletes e chocolates. Acredita-se que no cardápio físico sejam disponibilizadas outras sobremesas.

O doce com maior presença, encontrado em três dos restaurantes investigados foi o *petit gateau*. Outras variações como o *grand gateau* e o *brownie* com sorvete também apareceram entre os investigados. Da mesma forma o sorvete, apresentado de diferentes formas: puro, com calda, *milk-shake*, na taça acompanhado de creme, doce de leite e pêssego.

Ainda apareceram panqueca de doce de leite, *fondue* de chocolate e sobremesas caseiras, estas, mediante consulta de opções disponíveis. Contudo, entre as sobremesas caseiras não apareceu o Pudim Getúlio Vargas, e sim o pudim de leite, o sagu e a ambrosia, tradicionais da cultura gaúcha.

Dessa forma, constatou-se que, além de alimentos industrializados, existe uma forte aculturação gastronômica, ou seja, uma apropriação de uma cultura diferente, muitas vezes considerada superior, como é o caso dos doces franceses (*petit gateau, fondue*), americanos (*milk-shake*) e uruguaio (panqueca com doce de leite) encontrados.

Com os resultados obtidos, justifica-se a importância deste trabalho: dar visibilidade ao Pudim Getúlio Vargas, oportunizando que se torne um produto turístico na Terra dos Presidentes – São Borja (RS).

Souvenir gastronômico: um pedacinho de São Borja para levar para casa

Quando a experiência turística e gastronômica é positiva, os visitantes têm a possibilidade de levar para casa algum objeto ou lembrança material palpável do local visitado, é o caso dos souvenirs gastronômicos (Horodyski et al., 2014). Assim, além de dar visibilidade para o Pudim Getúlio Vargas, para que esteja presente e seja comercializado em diferentes espaços na Terra dos Presidentes, promovendo a cultura local, deseja-se que também seja uma saborosa recordação de viagem.

Mas como transformar o Pudim Getúlio Vargas em um souvenir gastronômico? Autenticidade: essa é uma palavra que anda de mãos dadas com o turismo gastronômico. A gastronomia não pode ser relacionada somente à comida. É também uma forma simbólica de comunicação de uma comunidade. Está relacionada com etnia, religião, status e identidade. Quando um turista come em um destino, ele está fazendo uma imersão na cultura local – sensorial e intelectual. Por isso deve-se investir em atividades e vivências reais, únicas, autênticas (Comida com história, 2024).

O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae, 2018) auxilia como valorizar um destino turístico através da gastronomia, com cinco dicas para tornar as experiências mais apetitosas.

1. Comemore: transforme a gastronomia na razão principal das viagens com a realização de festas típicas, como é o caso do Festival da Cultura e Gastronomia de Tiradentes; da Oktoberfest de Blumenau; e a Festiqueijos de Carlos Barbosa;

2. Use produtos de safra: além de mais acessível, garante qualidade, sabor e o frescor dos alimentos;
3. Valorize produtos locais ou regionais: explore a região para oferecer sabores únicos. **“Outra dica é ter esses produtos para venda no local, pois é uma forma de oferecê-los como lembrança para casa”;**
4. Proporcione prazer: além do sabor, a decoração, o ambiente e a apresentação do prato são importantes para serem memorizados e lembrados muitas vezes depois;
5. Ar livre: explore os espaços externos ou até mesmo a vista da janela, a grande maioria dos turistas viaja para sair da rotina e se desconectar da correria da cidade;
6. Conte uma história: chamar a atenção para as razões que fazem com que determinada receita seja importante desperta curiosidade e empatia, além da memória e da cultura que é valorizada (Sebrae, 2018, grifo nosso).

David Mora Gómez, coordenador do Master em Turismo Gastronômico do Basque Culinary Center, corrobora sobre a importância do patrimônio cultural e gastronômico e afirma que é possível preservá-lo e ao mesmo tempo torná-lo lucrativo. “Para isso, é preciso fazer um inventário dos diferentes recursos ligados ao patrimônio, como histórias, receitas, roupas e demais itens. E, então, criar um projeto para transformar tudo isso em atração turística autêntica e sustentável” (Comida com história, 2024, s.d.).

De acordo com Gómez, a diversidade cultural do Brasil deixa mais difícil a criação de uma identidade gastronômica única, sendo indicado trabalhar as localidades de forma independente pelo que elas têm de melhor. E para que o turismo gastronômico seja implantado, um projeto deve ser liderado pelas instituições públicas com o envolvimento das entidades de ensino: “Elas devem se unir para criar planos estratégicos” (Comida com história, 2024, s.d.).

Retomando à questão que inicia esta seção: como transformar o Pudim Getúlio Vargas em um souvenir gastronômico? Os primeiros passos já foram iniciados com esta pesquisa. Realizou-se um inventário, tem-se uma história, recuperou-se a receita original e a sua criadora: Dona Lourdes de Deus. O Pudim Getúlio Vargas, sobremesa preferida do ex-presidente tem uma origem, e foi em São Borja, sua cidade natal, que ele foi criado.

O projeto para transformar o Pudim Getúlio Vargas em souvenir gastronômico nasce em uma instituição de ensino, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja. O próximo passo é somar-se as iniciativas públicas e privadas, para que comprem esta ideia e, quem sabe, futuramente, realizar a primeira edição da Festa Nacional do Pudim Getúlio Vargas.

A Organização Mundial do Turismo (OMT) realizou uma pesquisa entre os 158 países membros e os resultados indicam que 88,2% consideram a gastronomia como elemento estratégico para definição de marca, 67,6% acreditam que uma única marca gastronômica foi formada no seu país, e 46,5% dos países possuem uma estratégia gastronômica incluída no plano nacional de desenvolvimento turístico (Comida com história, 2024). Ou seja, investir neste projeto pode ser uma grande oportunidade de desenvolvimento aplicada ao território de São Borja, em diferentes âmbitos – histórico, cultural, econômico e sustentável –, seja para o poder público, para empresas privadas, para a comunidade são-borjense ou para os turistas que visitam o município.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Encerra-se esta pesquisa com a sensação de dever cumprido. Conhecemos a história do Pudim Getúlio Vargas, um produto natural de São Borja, criado pela renomada quituteira Lourdes de Deus e que encantou o ex-presidente. Verificamos que tal pudim não é comercializado em nenhum dos estabelecimentos gastronômicos locais, destacando-se a venda de sorvetes, *petit gateau*, *brownies*, *chocolates*, entre outros.

Mesmo que grande parte das receitas do Pudim Getúlio Vargas utilizem os mesmos ingredientes – ovos, açúcar, abacaxi e coco –, há variações quanto as quantidades e no modo de preparo. Foram encontradas, ainda, receitas que acrescentam amido, manteiga e canela nas preparações.

Como proposta final, pensou-se em estratégias para que o Pudim Getúlio Vargas se torne um souvenir gastronômico. O primeiro passo foi dado, o levantamento de elementos que o identificam e mexem com o imaginário local. Entre as sugestões, estão a parceria entre instituições de ensino, como o Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja, e o poder público municipal. Acrescenta-se aqui a iniciativa privada, pois acredita-se que grande parte do turismo gastronômico tem sido impulsionado por ela.

Assim, atingimos o objetivo de dar visibilidade ao Pudim Getúlio Vargas. Espera-se que esta pesquisa sirva de base para outras que virão e que caia no conhecimento do público. Somente assim, por meio do conhecimento, é que esta sobremesa poderá ser comercializada e tornar-se-á um produto turístico da cidade, tanto como parte integrante de cardápios, como na forma de souvenirs, de doces lembranças para levar para casa.

Assim, conclui-se esta pesquisa, na certeza de não ser um fim, mas um novo começo.

REFERÊNCIAS

AZAMBUJA.SAYONARA. **Pudim Getúlio Vargas**. Receitas Globo, s.d. Disponível em: <https://receitas.globo.com/tipos-de-prato/doces-e-sobremesas/pudim-getulio-vargas-55fe04ee4d388505f900003f.ghml>. Acesso em: 18 jan. 2025.

BERTAGNOLLI_2015_9. **Pudim Getúlio Vargas**. Receitas Globo, s.d. Disponível em: <https://receitas.globo.com/tipos-de-prato/doces-e-sobremesas/pudim-getulio-vargas-5609ea794d38855fff00004e.ghml>. Acesso em: 19 jan. 2024.

BRASIL. **Bens Culturais Registrados**. Ministério da Cultura, Iphan, s.d. Disponível em: <http://colaborativo.ibict.br/tainacan-iphan/>. Acesso em 25 jan. 2025.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF, 05 out. 1988. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm. Acesso em: 05 nov. 2024.

BRASIL RECEITAS. **Pudim Getúlio Vargas**. Brasil Receitas, 2019. Disponível em: <https://brasilreceitas.com/doces-e-sobremesas/pudim-getulio-vargas/>. Acesso em: 18 jan. 2025.

CABELLEIRA, Mikita. **São Borja e a arte de bem servir: banqueiros, quituteiros e confeitores da cidade**. Porto Alegre: Companhia Rio-grandense de Artes Gráficas (CORAG), 2014.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Biografia de Getúlio Vargas**. Câmara dos Deputados, Palácio do Congresso Nacional, Agência Câmara de Notícias, Brasília, 2004. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/noticias/47354-biografia-de-getulio-vargas/>. Acesso em: 05 nov. 2024.

CIDADE BRASIL. **Mapa de São Borja**. Disponível em: <https://www.cidade-brasil.com.br/mapa-sao-borja.html>. Acesso em: 05 nov. 2024.

COISAS DE MÃE E FILHA. **Pudim Getúlio Vargas**. Blogspot, 2009. Acesso em: <https://blogcoisasdemaefilha.blogspot.com/2009/09/pudim-getulio-vargas.html>. Acesso em: 18 jan. 2025.

COMIDA COM HISTÓRIA. **Turismo gastronômico: história, vantagens e futuro**. Comida com história, 2024. Disponível em: Turismo gastronômico: história, vantagens e futuro - Comida com História. Acesso em: 01 nov. 2024.

COZINHA NA HISTÓRIA. **Cozinha na história para viajar no tempo**. Blogspot, 2014. Disponível em: <https://cozinhanahistoria.blogspot.com/2014/05/era-vargas-getulio-vargas.html>. Acesso em: Acesso em: 18 jan. 2025.

CSERGO, J. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

COSTA, Luana. **Confeitaria básica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.103. ISBN 9788595026742. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595026742/>. Acesso em: 19 jan. 2025.

CUREU, Sandra; LEUZINGER, Marcia Dieguez. **Direito ambiental**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

DUVAL, Adriana. **Lourdes de Deus: 1922-2019**. Facebook, Crônicas da Cidade, 2019. Disponível em: https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=2677421952272608&id=100064517416814 Acesso em: 10 jan. 2025.

FERREIRA, Marieta de Moraes. **Getúlio Vargas: uma memória em disputa**. Rio de Janeiro: CPDOC, 2006. 16f. Disponível em: <https://repositorio.fgv.br/server/api/core/bitstreams/94d6f685-d1e0-4bec-81cd-92ffad23a244/content>. acesso em: 07 nov. 2024.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

GÂNDARA, J.M.G; GIMENES, M. H.; MASCARENHAS, R. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: Panosso Netto, A. & Ansarah, M. (Eds.), **Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas** (p. 179-191). Manole, 2009.

GIMENES-MINASSE, M. H. Patrimônio alimentar, patrimônio turístico: potencialidades regionais a partir do reconhecimento formal de saberes e produtos alimentícios. **Revista Memória em Rede**, 15(28), p. 245-274, 2023a. Disponível em: <https://doi.org/10.15210/rmr.v15i28.23909>. Acesso em: 10 nov. 2024.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico: conceitos e características. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, [S. l.], v. 17, p. 2791, 2023b. DOI: 10.7784/rbtur.v17.2791. Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/2791>. Acesso em: 7 nov. 2024.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2015. E-book. p.533. ISBN 9788520444795. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444795/>. Acesso em: 19 jan. 2025.

GURGEL, Geraldo. **Conheça os 5 patrimônios culturais imateriais da humanidade no Brasil**. Ministério do Turismo, 2016. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/conheca-os-05-patrimonios-imateriais-da-humanidade-no-brasil>. Acesso em: 05 nov. 2024.

HORODYSKI, G.; MANOSSO, F.; BIZINELLI, C.; GÂNDARA, J.M. Souvenirs gastronômicos como Lembranças de Viagem: um estudo de caso em Curitiba–Brasil. **Revista Internacional e Interdisciplinar de Turismo**, 6, p. 1-19, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.4000/viatourism.738>. Acesso em: 10 nov. 2024.

IBGE. **São Borja**. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Brasil, Rio Grande do Sul, 2023. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/sao-borja/panorama>. Acesso em: 05 nov. 2024.

ICOMOS. **Patrimônio Mundial**. Icomos Brasil, s.d. Disponível em: <https://www.icomos.org.br/blank-isw89>. Acesso em: 25 jan. 2025.

IPHAN. **Tradições Doceiras de Pelotas (RS) se tornam patrimônio imaterial**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2018. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>. Acesso em: 05 nov. 2024.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho, 2004, p. 25-39. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 07 nov. 2024.

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de Metodologia da Pesquisa Científica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2016. E-book. p.1. ISBN 9788597008821. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597008821/>. Acesso em: 12 nov. 2024.

MEDINA, J.C. A cultura do abacaxi. In: MEDINA, J.C. et al. **Frutas tropicais 2** São Paulo: Canton, 1978. p.06-68.

MEZA, M. P.; SARAIVA, C. N. O. Em busca das origens e da importância do pão bolacha na cidade de São Borja. In: **Anais da SAGAS - Semana Acadêmica da Gastronomia**. V. 04. São Borja: Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, 2021. Disponível em: <https://sites.google.com/iffarroupilha.edu.br/sagasiffar/edi%C3%A7%C3%B5es-antiores/2021>. Acesso em: 12 nov. 2024.

MONKS, Luciana M. **Metodologia Científica: Pesquisa exploratória**. São Borja, RS: Instituto Federal Farroupilha, 2024. Apresentação de Powerpoint. 20 slides. color.

MOURA, Vitória. **Sabores do Brasil: culinária brasileira é um dos principais impulsionadores do turismo**. Ministério do Turismo, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/sabores-do-brasil-culinaria-brasileira-e-um-dos-principais-impulsionadores-do-turismo>. Acesso em: 07 nov. 2024.

OMT - Organização Mundial de Turismo. **Introdução ao turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

PEIXOTO, Alzira Vargas do Amaral. **Getúlio Vargas, meu pai**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2017. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=USLVDgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP326&dq=get%C3%BAlio+vargas&ots=EY3mxnbjMJ&sig=Oced8T6YhRD_FzWIq7zPS3Rq3xs#v=onepage&q=pudim&f=false. Acesso em: 05 nov. 2024.

RECEITAS DE VOVÓ. **Pudim Getúlio Vargas**. Receitas de Vovó, s.d. Disponível em: https://www.receitasdevovo.com.br/receita/pudim_getulio_vargas. Acesso em: 18 jan. 2025.

REZENDE, Maria Antônia Botelho de; FRAZÃO, Quênia. A tutela do patrimônio cultural na legislação brasileira: instrumentos de proteção do patrimônio material e imaterial. **Revista**

Jurídica Uniaraxá, v.21, 2017. Disponível em:

<http://ojs.uniaraxa.edu.br/index.php/juridica/article/view/558/521>. Acesso em: 05 nov. 2024.

RICHARDS, G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In: Hjalager, A. M. & Richards, G. (Eds.), **Tourism and gastronomy** (p. 3-20). Routledge, 2002.

RIO GRANDE DO SUL. **Estado oficializa o modo de fazer artesanato com a palha de butiá como patrimônio cultural imaterial do RS**. Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 2023. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/estado-oficializa-o-modo-de-fazer-artesanato-com-a-palha-de-butia-como-patrimonio-cultural-imaterial-do-rs#:~:text=Erva%2Dmate%2C%20o%20primeiro%20registro,Socioambiental%20da%20Erva%2DMate%20Tradicional>. Acesso em: 25 jan. 2025.

SÃO BORJA. **Dados Gerais**. Prefeitura de São Borja, 2021a. Disponível em:

<https://www.saoborja.rs.gov.br/index.php/dados-gerais>. Acesso em: 05 nov. 2024.

SÃO BORJA. **História**. Prefeitura de São Borja, 2021b. Disponível em:

<https://www.saoborja.rs.gov.br/index.php/historia>. Acesso em: 05 nov. 2024.

SÃO BORJA. **Turismo e Cultura**. Prefeitura de São Borja, 2023. Disponível em:

<https://www.saoborja.rs.gov.br/index.php/turismo-e-cultura>. Acesso em: 05 nov. 2024.

SEBRAE. **Viagem pelo sabor: Como valorizar um destino turístico através da gastronomia**. Sebrae RS, 2018. Disponível em: <https://sebraers.com.br/turismo/como-valorizar-um-destino-turistico-atraves-da-gastronomia/>. Acesso em: 01 nov. 2024.

SELEÇÃO DE SABOR. **Pudim Getúlio Vargas**. Blogspot, 2013. Disponível em:

<https://selecaodesabor.blogspot.com/2013/03/pudim-getulio-vargas.html?m=1>. Acesso em: 18 jan. 2025.

SENAC. DN; BOSISIO JÚNIOR, Arthur. **Do pampa à serra**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1999.

SICA, Felipe. **Pudim Getúlio Vargas**. Blogspot, 2010.

<https://felippesica.blogspot.com/2010/01/pudim-getulio-vargas.html>. Acesso em: 05 nov. 2024.

SILVA, Daniel Neves. **Getúlio Vargas: Getúlio Vargas, um dos grandes nomes da política brasileira do século XX, foi o presidente que mais tempo governou o nosso país**. Mundo Educação, Uol, s.d. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/biografias/getulio-vargas.htm>. Acesso em: 05 nov. 2024.

SILVA, Suelen de Aguiar. Desvelando a Netnografia: um guia teórico e prático. **Intercom, Rev. Bras. Ciênc. Comun.** 38 (2), Jul-Dec, 2015. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/intercom/a/bbtrxdV3v8bwyFwsMxKGvvg/#:~:text=Netnografia%20%C3%A9%20uma%20forma%20especializada,%20blogs%20redes%20sociais%20etc..> Acesso em: 22 jan. 2025.