

## Práticas culinárias na Quarta Colônia/RS: o risoto como prato emblemático

*Culinary practices in Quarta Colônia/RS: risotto as an emblematic dish*

*Prácticas culinarias en Cuarta Colônia/RS: el risotto como plato emblemático*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65148>

Raquel Lunardi | [raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br](mailto:raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br)

<https://orcid.org/0000-0003-1762-0727>

Instituto Federal Farroupilha (IFFAR), São Borja, RS, Brasil

Carmen Terezinha Barcellos Lorenci | [carlorensm@gmail.com](mailto:carlorensm@gmail.com)

<https://orcid.org/0009-0002-6863-5654>

Instituto Federal Farroupilha (IFFAR), São Borja, RS, Brasil

Susana de Araújo Gastal | [susanagastal@gmail.com](mailto:susanagastal@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0001-5706-9672>

Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, RS, Brasil

Recebimento do artigo: 11-setembro-2024

Aceite: 27-novembro-2024



LUNARDI, R.; LORENCI, C. T. B.; GASTAL, S. A. Práticas culinárias na Quarta Colônia/RS: o risoto como prato emblemático. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 62-80, abr. 2025.

## RESUMO

A pesquisa objetivou descrever receitas e modos de fazer Risoto, prato emblemático do Território da Quarta Colônia, Rio Grande do Sul (Brasil), por sua presença recorrente em festas religiosas, comunitárias e sociais, na região. Trata-se de iguaria colonial ítalo-brasileira na sua formulação, ao associar a tradição de origem ao produzido no território, no caso, o arroz. A metodologia, de aporte qualitativo, após revisão teórica a partir das palavras-chave, contemplou a aplicação, em 2023, de questionário semiestruturado junto a quatro risoteiras que trabalharam em festas religiosas e em eventos nas comunidades rurais locais naquele ano. Utilizou-se, ainda, duas entrevistas realizadas com risoteiras entre 2019 e 2021, no âmbito do projeto de pesquisa *Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos Saberes aos Sabores*. Os resultados demonstram que o Risoto preserva saberes e peculiaridades inerentes ao território, colocando-se com potencial de atrativo turístico, recomendando-se o incentivo ao seu reconhecimento junto a sociedade local, como patrimônio gastronômico.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Práticas Culinárias; Risoto; Turismo Gastronômico; Quarta Colônia, RS.

## ABSTRACT

The research aimed to describe recipes and methods of making risotto, an emblematic dish of Quarta Colônia, Rio Grande do Sul (Brazil), due to its recurrent presence in religious, community and social festivals in the region. It is an Italian Brazilian colonial specialty associating in its formulation, the tradition of its origin with what is produced in the territory, in this case, rice. The methodology, with a qualitative approach, after a theoretical review based on the keywords, included the application in 2023, of a semi-structured questionnaire to four risotto makers who worked that year at religious festivals and events in local rural communities. We also used two interviews with risotto makers realized between 2019 and 2021, within the scope of the research project *Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos Saberes aos Sabores*. The results demonstrate that Risotto preserves knowledge and peculiarities inherent to the territory, placing it with potential as a tourist attraction, recommending the encouragement of its recognition by the local society as an important gastronomic heritage.

**Keywords:** Gastronomy; Culinary Practices; Risotto; Gastronomic Tourism; Quarta Colônia, RS.

## RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo describir recetas y métodos de elaboración del risotto, un plato emblemático de Quarta Colônia, Rio Grande do Sul [Brasil], debido a su presencia recurrente en fiestas religiosas, comunitarias y sociales de la región. Se trata de una especialidad colonial ítalo-brasileña que asocia en su formulación la tradición de su origen con lo que se produce en el territorio, en este caso, el arroz. La metodología, con un enfoque cualitativo, después de una revisión teórica basada en las palabras clave, incluyó la aplicación en 2023 de un cuestionario semiestructurado a cuatro risottoras que trabajaron ese año en

fiestas y eventos religiosos en comunidades rurales locales. También utilizamos dos entrevistas con productores de risotto realizadas entre 2019 y 2021, en el ámbito del proyecto de investigación Patrimonio Gastronómico de la Quarta Colônia de Imigração Italiana: de los Saberes a los Sabores. Los resultados demuestran que el risotto preserva los conocimientos y las peculiaridades inherentes al territorio, lo que lo coloca con potencial como atractivo turístico, recomendando el fomento de su reconocimiento por parte de la sociedad local como importante patrimonio gastronómico.

**Palabras claves:** Gastronomía; Prácticas culinarias; Risotto; Turismo gastronómico; Quarta Colônia, RS.

## INTRODUÇÃO

O Território da Quarta Colônia, localizado na região central do Rio Grande do Sul, é formado por nove municípios, integrados desde 1996 pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS). Na sua composição humana, o Território é constituído por diferentes origens migratórias europeias e por escravizados africanos, resultando em mosaico cultural diversificado, em que se destaca a singularidade gastronômica e, nela, o Ristoto<sup>1</sup> como significativo das comidas coloniais ítalo-brasileiras, ali praticadas.

Os imigrantes europeus fixados nesta região, na sua maioria itálicos do Vêneto, trouxeram consigo tradições, saberes e fazeres, que influenciaram a formação da Quarta Colônia, em muitos casos manifestos em processos ainda presentes nos modos de vida, nas práticas agrícolas e expressões culturais como a arquitetura, as artes e o artesanato, o canto e a dança, assim como nos jogos, nos modos de festejar e, muito especialmente, nas práticas culinárias. No contexto gastronômico, para compreender as práticas culinárias associadas ao Risoto buscou-se identificar cenários em que o prato se apresenta como comida emblemática e, consequentemente, apropriado como 'comida turística'. Ao registrar as receitas e os modos de fazer do prato busca-se contribuir para a sua valorização, incentivando seu reconhecimento local como patrimônio coletivo da comunidade.

Além da herança culinária, outra condição decorrente da italianidade levou à presença histórica do Risoto na Quarta Colônia: a introdução pelos imigrantes do cultivo de arroz. A produção de arroz é destaque no município de São João do Polêsine, onde também se realiza anualmente, a Festa Regional do Arroz. Segundo informação do Governo do Rio Grande do Sul<sup>2</sup>, na atualidade o estado responde por 70% da produção nacional, sendo que a colheita do arroz, em 2024, encerrou-se com uma produção de 7.162.674,9 toneladas. A Quarta Colônia manteve-se como uma das principais produtoras de arroz do estado, mesmo com a crise climática de maio, que afetou duramente a região.

<sup>1</sup> Utilizamos a palavra Risoto em maiúsculas, para demarcar sua centralidade como objeto empírico da pesquisa.

<sup>2</sup> <https://www.estado.rs.gov.br/colheita-de-arroz-se-encerra-no-rs-com-7-16-milhoes-de-toneladas-do-grao>

Segundo Beber e Gastal (2020, p. 210), a cozinha da 'colônia' e 'de colono' é "rigorosamente territorial. No âmbito da ruralidade, a transmissão da cultura gastronômica se faz no âmbito familiar e doméstico, e pelo aprendizado na(s) rede(s) de vizinhança". Para as mesmas autoras, reportando a estudo realizado no município de Antonio Prado-RS, mas que apresenta similaridades fortes com a Quarta Colônia:

As interfaces entre a tradição de origem e a produção possível no novo território, ou seja, 'o consumo reportado à tradição colonial da policultura, com seu ethos camponês, resultou de diferentes adaptações culinárias que cada grupo de imigrantes pôs em prática', em processos que ultrapassam o século XIX. Progressivamente, os padrões alimentares originados da produção agrícola local são conciliados com a herança da italianidade. A constituição dessa italianidade refere-se menos à origem geográfica, e mais ao imaginário em torno do contexto rural como elemento estratégico na produção de alimentos com origem familiar, como de valorização do lugar onde se vive e de onde se veio (Seyferth, 2015:146).

Como destacado, tal se verifica também na região em estudo, que apresenta fortes marcas associadas às práticas culinárias de uma italianidade herdada, que resiste mesmo aos avanços da globalização, se observados os cardápios estudados. Ao mesmo tempo, nota-se um crescente aumento nas zonas urbanas e rurais, de serviços (espaços para eventos, por ex.) e empreendimentos hoteleiros (pousadas e hotéis) e extra hoteleiros (aluguéis de chácaras), que compõem e diversificam a oferta de produtos turísticos, influenciando no aumento do fluxo de visitantes e, ato contínuo, envolvendo a gastronomia.

Destaca-se a abertura, em 2020, do Complexo Thermas Romanas, *resort* termal no município de Restinga Seca (distrito Recanto Maestro), que oferta extensa rede de serviços entre lojas, restaurantes e equipamentos de lazer, e diversificou a oferta turística regional. Mais recentemente, em 2023, a região recebeu da Unesco o reconhecimento do Geoparque Quarta Colônia, colocando em evidência o potencial geopaleontológico deste território, juntamente com as atividades e produtos turísticos associados à natureza, gastronomia, cultura e religiosidade.

A ativação do turismo reforça as demanda gastronômica, entre elas a busca pelo Risoto, por sua singularidade na cultura alimentar do Território e diferencial em relação ao oferecido em outras regiões turísticas do Estado, marcadas, por exemplo, pelo churrasco, galeto, polenta e derivações da carne suína. Tal, justifica o presente estudo para compreensão das práticas culinárias associadas ao Risoto na Quarta Colônia, que o sustentam e o evidenciam como comida emblemática da região, com potencial para participar na oferta local como turismo gastronômico, ou seja, alcancendo a comida à condição de atrativo. Importante, para tal, incentivar a inclusão de salvaguardas que apoiem a preservação das práticas culinárias tradicionais, associadas à produção e ao consumo da iguaria.

Assim, o presente artigo objetiva, portanto, descrever receitas e modos de fazer Risoto, prato emblemático do Território da Quarta Colônia, Rio Grande do Sul, Brasil, por sua presença recorrente em festas religiosas, comunitárias e sociais, na região. Por "emblemático", assim, considera-se a versão dicionariada da palavra, que a apresenta como o que "representa simbolicamente a essência de algo" (Aulete Digital, s.d.), mas também atentamos a Moreira e Maciel (2019, p. 13) que, trazendo a questão para culinária, a referem ao conceito relacionado

aos pratos como sendo aqueles “percebidos como os mais ‘característicos’ (próprios de), tornando-se assim emblemáticos e formando uma ‘cozinha emblemática’”.

No que segue, discorre-se sobre o aporte teórico, seguindo as palavras-chave gastronomia, práticas culinárias e turismo gastronômico; explicita-se o aporte metodológico; apresentam-se os achados de pesquisa, sua contextualização e, por final, breves considerações sobre os achados da pesquisa.

## APORTE TEÓRICO

No campo gastronômico, os estudos envolvem tanto as *práticas alimentares* presentes como cotidianas aos grupos sociais, como aquelas associadas ao não cotidiano dos momentos festivos, profanos ou sagrados, em ambos os casos sujeitas a atualizações ao longo do tempo. Noutra aproximação temos as *práticas culinárias*, que envolvem os processos que antecedem à concretização do prato pronto, sua degustação e aportes de comensalidade. O processo inicia no acesso e escolha entre os ingredientes disponíveis, passando pelas receitas e técnicas de preparo, instrumentos e equipamentos utilizados nas mesmas (Dos Santos; Gastal, 2021). É possível considerar, ainda, rituais (não só os religiosos), atualizações e inovação, por incorporação de novos conhecimentos ou por questões de saúde, concepções religiosas ou filosóficas (sendo o veganismo um caso exemplar, mas não único), assim como a presença do turismo.

Se a inovação apresenta-se como item a considerar nos estudos gastronômicos, tanto envolvendo alterações nas estruturas alimentares como dos processos culinários, não menos importante é a sua manutenção como tradição, condição em que a memória representa papel fundamental por, de certa maneira, estar presente em todos os momentos das práticas culinárias. Considera-se, entretanto, seguindo Candau (2011), que a memória é mais enquadramento do que conteúdo.

A culinária tradicional seria aquela dotada de memória, afetividade, com saberes fazeres herdados, o que não significa dizer que sejam estáticos, pois os processos associados marcam-se por contínuos de hibridação cultural, tanto nas receitas e seus preparos, como dos sujeitos que consomem as comidas. Assim, modos de vida, acontecimentos, sociabilidades e formas de alimentação, memorizados pelos indivíduos ou registrados em suportes exteriores de memória, quando resgatados permitem a reconstrução da história pessoal e dos coletivos em que se inserem. A memória e as histórias de vida nutrem-se mutuamente, tornando único cada indivíduo e, por extensão, cada comunidade (Beber; Gastal, 2017, p. 7).

Nos termos de Amon e Menasche (2008, p.13), “a comida é uma voz que comunica [e] assim como a fala, ela pode contar histórias”. Significa que para as autoras, a comida e as práticas culinárias podem se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade (Beber; Gastal, 2017). Entende-se, portanto, que a memória pessoal e coletiva pode se materializar em diferentes suportes e registros, dos mais simples como uma postagem em redes sociais, aos mais sofisticados, caso dos cadernos de receitas familiares, aqueles cuidadosamente tratados pelas gerações que nos antecederam, e que na atualidade podem ser disputados nos acervos familiares como relíquias, “verdadeiros *lugares de memória* (Candau, 2011), pois existiriam a partir do registro, como espaços em que a memória se fixou” (Beber,

Gastal, 2017, p. 7). Candau (2011, p.18) ainda reforça que “a memória é a identidade em ação”, para o que contribui as lembranças individuais e as rememorações coletivas materializadas, por exemplo, sabores, daí tratá-los como ‘lugares de memória’.

Também para Pollak (1992), a memória é uma construção social, individual ou coletiva, formada pelos acontecimentos vividos por um indivíduo ou grupo social, registrada em histórias pessoais de vida, na história política, social e cultural coletiva, acervada em arquivos, museus e bibliotecas e, nos dias atuais, podendo estar em arquivos digitais. A tecnologia tem sido um importante instrumento que favorece registros em imagens e/ou som, de memórias familiares, pessoais ou coletivas conformando o patrimônio cultural imaterial, entre eles, o patrimônio gastronômico.

Hall (2006) está entre os que sustentam que a identidade é formada pela influência dos aprendizados, mas que, se no rebaixamento do território como fonte de identidade no momento pós-moderno, o teórico reforça o conceito de identificações, para as quais muito contribuem itens emblemáticos das expressões culturais locais. A destacar que a percepção, no caso aqui em estudo, de um prato como patrimônio de um grupo social, ou mesmo como *lugar de memória*, deve iniciar pelo seu reconhecimento como tal, na própria comunidade. Importante para que isso se dê, no viés das práticas culinárias e se em íntima relação com a memória, a questão das identidades associadas que perpassam a comida e o comer, estas são indissociáveis da experiência territorializada.

Coloca-se como questão o como levar ao reconhecimento e valorização pela comunidade do seu próprio patrimônio, uma vez que a cotidianidade pode vir associada por sua banalização. Tal reconhecimento pode ser facilitado no que se refere ao patrimônio material, por envolver bens em geral associados a monumentos e prédios com diferencial arquitetônico ou histórico, em geral mais evidentes na paisagem. Neste estudo, destaca-se a importância do patrimônio imaterial, compreendido como os elementos intangíveis das manifestações culturais como as artes, a dança, a música, ou como aqueles expressos em saberes e fazeres, entre eles os associados à culinária.

O patrimônio imaterial é transmitido entre gerações, sendo capaz de imprimir no grupo social ou familiar, o sentimento de identidade e pertencimento. Através dos usos, costumes, tradições, modo de vida, manifestações da cultura imaterial, o ser social pode se reconhecer como pertencente a um determinado grupo, identificando-se com os elementos que lhe conferem sua identidade cultural.

No Brasil, o marco legal é a Constituição de 1988, em seu Art. 216, estabelece a importância do patrimônio cultural nacional, inclui nessa condição tantos as expressões materiais como as imateriais, considerando que entre os bens “tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”, se incluem as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

Tais itens demandam proteção e conservação e sua preservação para transmissão às gerações futuras, através de salvaguardas quer em nível mundial (Unesco, 1972), quer nacional

(no caso brasileiro, o IPHAN), quer local, neste caso a partir de ações comunitária informais ou institucionalizadas em organismos, legislação, regulamentações e ações de educação patrimonial.

Lopes e Simões (2022, p. 113), ao tratarem do desenvolvimento territorial, salientam que “o patrimônio é uma construção cultural e social, envolvendo uma dada época da história. Representa uma sociedade, uma identidade, podendo diligenciar uma coesão territorial que contribua de modo coletivo para o desenvolvimento do território”. Assim, é possível inferir que a presença de uma comida emblemática em um determinado território se torna um ativo para o desenvolvimento local, aí incluído o turismo gastronômico, se este estiver pautado na originalidade e na tradição, permitindo agregar valor econômico e social, em termos de coesão e pertencimento.

O Ministério do Turismo define turismo gastronômico como aquele em que a gastronomia “se converte na motivação principal quando o turista está planejando sua viagem ou assume papel relevante nessa decisão. E os turistas que viajam motivados pela gastronomia anseiam conhecer produtores, seus saberes e fazeres, a origem dos ingredientes, buscando experiências únicas” (Brasil, 2022, p.5). Portanto, trata-se de um perfil de turista que não viaja sem tomar decisões antecipadas sobre a oferta do destino, preferindo aqueles diferenciados, especialmente se associados a produtos locais tidos como *autênticos*.

Além do turismo gastronômico, outros segmentos, como o turismo criativo e de experiências, também valorizam a vivência culinária nos locais visitados. Nascimento, Jacques e Garbin (2022, p.14) destacam como motivações do turista consumidor gastronômico: (a) interesses em conhecer destinos com oferta diferenciada; (b) pessoas em viagem com outros interesses, mas que apreciam conhecer a gastronomia do local; (c) viajantes para quem a oferta gastronômica não interfere na sua opção de viagem, mas que o contato com sabores locais podem levar a uma boa lembrança do destino. Em todos os casos a gastronomia faz parte das viagens, pois o turista precisa alimentar-se, tanto biologicamente quanto culturalmente.

Os mesmos autores também identificaram condicionantes para maior presença do turismo gastronômico, entre eles: (a) o envelhecimento da população, exigindo uma oferta gastronômica variada e diferenciada; (b) o crescimento urbano acelerado, levando à procura pelos destinos de natureza e a demandar oferta de comidas locais; (c) a demanda por espaços rurais, em busca de vivências bucólicas e comidas regionais, exigindo qualificação e formação técnica do setor gastronômico, mesmo no rural. Entre os casos, a inovação nas práticas culinárias com novas ofertas e experiências gastronômicas acentuem a identidade do território e impulsionam a economia local.

Observa-se que estes impactos sinalizam o turismo gastronômico como uma tendência, que vai exigir adequação, diversificação, qualidade da oferta e capacitação do destino e das pessoas envolvidas na sua oferta. Outrossim, evidencia-se entre os viajantes, a busca e valorização de modos de vida do espaço rural ou de pequenos núcleos urbanos, de suas produções agrícolas e culinárias. Gimenes (2006, p. 12) arescenta:

A gastronomia, em especial a gastronomia típica [sic], merece destaque não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas principalmente – aqui sob a ótica do turismo – por proporcionar um importante ponto

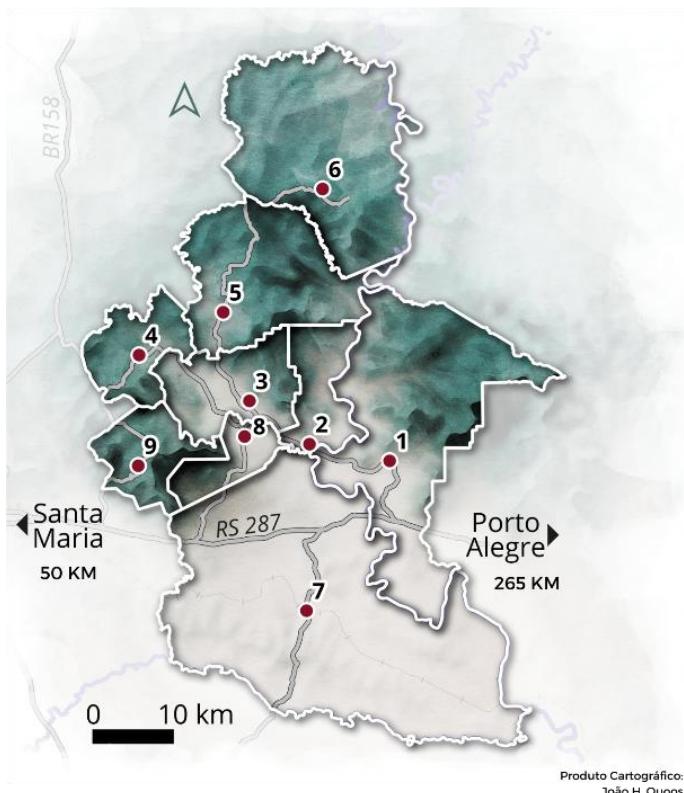
de contato do turista com a realidade visitada, proporcionando, no sentido figurado e literal, uma degustação dos ritos, valores e tradições locais.

Fechamos a reflexão trazendo Moreira e Maciel (2019), para quem a cozinha tradicional de um grupo – local, regional ou nacional – destaca-se pela presença de elementos de uma cultura alimentar com especificidades. Sob esta ótica, alguns pratos ganham destaque, passando a constituir uma cozinha que as autoras denominam como ‘emblemática’ ou de ‘pratos emblemáticos’, por expressarem a identidade deste grupo, não significando que não seja dinâmica e sofra transformações ao longo do tempo. No Território da Quarta Colônia, a gastronomia é um elemento simbólico e formador da narrativa identitária. Nela estão representados uma forma de alimentação baseada nos saberes e uso de produtos agrícolas do território, o que se expressa em um patrimônio diferenciado e turisticamente atrativo (Frigo; Pons e Lunardi, 2023; Froehlich; Dullius e Vendruscolo, 2007; Vendruscolo, 2009).

## APORTE METODOLÓGICO

O território Quarta Colônia, campo do estudo empírico desta pesquisa, localiza-se no centro do Estado do Rio Grande do Sul. Constituída por nove municípios (Agudo, Dona Francisca, Pinhal Grande, Ivorá, Nova Palma, Faxinal do Soturno, São João do Polêsine, Restinga Seca e Silveira Martins) representados na figura 1, integrados pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS), onde vivem aproximadamente 57 mil habitantes (IBGE, 2022).

**Figura 1.** Quarta Colônia e seus nove municípios



**Fonte:** Geoparques, UFSM / Legenda: Agudo (1), Dona Francisca (2), Faxinal do Soturno (3), Ivorá (4), Nova Palma (5), Pinhal Grande (6), Restinga Seca (7), São João do Polêsine (8), Silveira Martins (9).

Visando alcançar o objetivo de descrever receitas e modos de fazer Risoto, prato emblemático do Território da Quarta Colônia por sua presença recorrente em festas religiosas, comunitária e sociais na região – o que pode levar a sua configuração como atrativo turístico gastronômico da região, presente nas festas religiosas, eventos sociais e culturais – realizou-se uma pesquisa do tipo exploratória com abordagem qualitativa.

Os dados primários foram obtidos por meio de entrevistas semiestruturadas realizadas com as 'risoteiras', ou seja, pessoas da comunidade reconhecidas pela sua expertise no preparo da iguaria. Segue-se Gil (2008), para quem a entrevista semiestruturada como instrumento de pesquisa permite a obtenção de dados através de perguntas abertas e/ou fechadas e possibilita uma interação social com o entrevistado. As risoteiras, na sua maioria mulheres, mas não exclusivamente, são as pessoas que detém o saber-fazer culinário e coordenam as equipes no preparo da iguaria nas festas, sejam religiosas e/ou dos santos padroeiros, ou mesmo sociais.

A entrevista seguiu um roteiro contendo quatorze perguntas, objetivando identificar os processos de preparação do Risoto; a origem do aprendizado; os locais de seu consumo nas comunidades; e o sentimento de ser uma risoteira. As entrevistas foram realizadas no período de abril e outubro de 2023 de forma presencial e por meio eletrônico (aplicativo WhatsApp). Foram entrevistadas quatro mulheres risoteiras (EA, EB, EC, ED), nas datas de ocorrência de quatro festas de santos padroeiros comemoradas na zona rural dos municípios de Silveira Martins, Nova Palma e Faxinal do Soturno.

As entrevistas foram gravadas e analisadas conforme os objetivos propostos no estudo. Também foram incluídas duas entrevistas (EE e EF) realizadas pelo projeto *Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos Saberes aos Sabores (2019 a 2021)*, com recorte para o município de São João do Polêsine. Este município destaca-se na agricultura pela produção de arroz, pela realização da Festa Regional do Arroz e pelo Festival Internacional de Música, promovido pela Universidade Federal de Santa Maria. As entrevistas foram acompanhadas por pesquisa bibliográfica, para contextualizar teoricamente o estudo, buscando-se dados (secundários) na literatura registrada em livros, periódicos, teses e dissertações, nas áreas de Gastronomia, Turismo e Patrimônio Cultural.

Com objetivo de entender o processo do saber-fazer do Risoto no Território da Quarta Colônia, no contexto de gastronomia local, étnica e emblemática do território, a pesquisa teve como recorte do universo das festas de santos padroeiros no calendário municipal de 2023, em localidades rurais da Quarta Colônia.

## APORTE ÀS RESULTANTES

O Risoto tem sua origem no século XI, associada à Lombardia, norte da Península Itálica, quando sarracenos vindos dos desertos da Síria e Arábia, introduziram o cultivo do arroz na região. O norte italiano<sup>3</sup> é marcado por planícies e clima frio, o que favorece a pecuária leiteira para produção de leite e manteiga e o cultivo agrícola de cereais como o arroz. A Lombardia produz o *Risotto alla Milanese*; já no Vêneto e Piemonte, os risotos são base dos

<sup>3</sup> Inclui-se Ligúria, Piemonte, Valle D Aosta, Lombardia, Trentino Alto Ádige, Friuli, Venezia, Giulia, Vêneto e Emilia-Romagna.

cardápios locais, tornando estes três territórios pioneiros na divulgação do prato. No Brasil, o cultivo do arroz foi introduzido pelos portugueses, mas apenas no século XVIII aparecem anotações sobre o preparo e consumo do arroz na forma de um pirão feito com água e sal, para acompanhar carnes e peixes. O arroz preparado como Risoto surgira no final do século XIX, introduzido por imigrantes italianos, procurando manter ou adaptar as receitas mais próximas das originais (Giordani, 2019; Landi, 2012; Leal, 1998).

### A presença do arroz

No Rio Grande do Sul, “foi no município de Pelotas em 1904, que surgiu a primeira lavoura empresarial irrigada de arroz” (Bisognin, 2022, p.68) mas outras fontes registram a presença do cereal naquele município já em 1893 (Ferreira, 2005). Na Quarta Colônia, as planícies de inundação do rio Jacuí e seus afluentes, como o rio Soturno, mostraram-se áreas adequadas ao cultivo do arroz, sendo uma opção de cultura para os colonos italianos e ítalo descendentes, ainda no início do século XX.

[...] os imigrantes começaram a plantar arroz; inicialmente, em pequenos pedaços de terras, apenas para o consumo das suas famílias, uma agricultura de subsistência. No início da cultura do arroz, as famílias eram numerosas, a prática da agricultura era basicamente familiar, o trabalho era braçal, o solo era capinado com enxada ou lavrado com arado puxado a boi ou cavalo, a semeadura era realizada com as mãos de forma manual e as sementes eram carregadas em pequenos recipientes e lançadas ao solo (Bisognin, 2022, p.72).

Avanços tecnológicos permitiram a modernização da cultura do arroz, em processos como a irrigação, ampliando as áreas de produção, e melhores práticas na colheita, na armazenagem e no processamento do grão tornaram a prática familiar em atividade empresarial com força econômica e cultural, como principal produto agrícola regional. Na Quarta Colônia destacam-se como arrozeiros os municípios de Dona Francisca, Agudo, Faxinal do Soturno e São João do Polésine. Este último apresenta “uma cultura do cultivo do arroz, que se constitui como patrimônio histórico-cultural” (Bisognin, 2022, p.103) expresso não só nos saberes associados à produção e beneficiamento (o primeiro engenho datado de 1930), como na paisagem, gastronomia e festas, e consagrado no monumento Máquina a Vapor (Figura 2).

**Figura 2.** Monumento Máquina a Vapor



**Fonte:** Prefeitura Municipal São João de Polésime.

São João do Polêsine realiza desde 1955, anualmente, a Festa Regional do Arroz, a primeira edição fruto de iniciativa de professores e alunos de uma escola local, e apoio de agricultores que, na oportunidade, desfilaram com suas máquinas agrícolas (Figura 3). Assim, tudo começou com “missa, um risoto para toda a comunidade e uma bênção da autoridade religiosa para suas famílias e equipamentos agrícolas como forma de celebrar a farta colheita” (Diário, 2021). Na atualidade, mantém-se o desfile temático, inclusive na sua religiosidade, e a farta gastronomia, em que o Risoto prossegue como destaque, em que pese a 67º edição, programada para maio de 2024, ter sido cancelada em função da catástrofe climática no Rio Grande do Sul, que afetou fortemente a Quarta Colônia.

**Figura 3.** Cena da Festa Regional do Arroz, 1955.



**Fonte:** Prefeitura Municipal de São João do Polésime.

### Risoto: presença na Quarta Colônia

O Risoto consagra-se para além da festa, e hoje registra-se sua presença obrigatória em todas as celebrações rurais e urbanas, o que o torna ícone da gastronomia da Quarta Colônia. Entretanto, seu modo de fazer é próprio às práticas culinárias de cada comunidade, as receitas sendo transmitidas nas cozinhas, especialmente pelas mulheres (as *nonas* e as *mamas*), por gerações. As cozinhas, local de convívio, de mesa farta, de oração (pois orar era prática recorrente nas famílias imigrantes) tiveram importante papel na transmissão dos saberes culinários.

O Risoto surge e se mantém como uma comida emblemática para a comunidade local e turistas, ao associar a disponibilidade do ingrediente arroz à herança da imigração italiana, primeiro como comida familiar de domingo e, posteriormente, como um prato das festas religiosas nas comunidades. Trata-se de processo similar ao que Beber e Gastal (2018) constataram em outra cidade fruto da imigração italiana, Antonio Prado, onde há a transição da comida cotidiana para comida de domingo, daí sua presença nos almoços das festas de capela, sendo a organização culinária desta, transposta para o cardápio de restaurantes, seguindo-se a apropriação turística.

Entre as festas de comunidades, o Risoto se destaca na já citada Festa Regional do Arroz, em São João do Polêsine, em eventos dos distritos do Vale Vêneto, como na festa religiosa de Corpus Christi, marcada pela produção de tapetes montados e coloridos pela comunidade, e sua tradicional procissão; no Festival Internacional de Inverno de Música Erudita

e Popular, promovida pela Universidade Federal de Santa Maria; e pela Semana Cultural Italiana. As festas são parte importante da cultura local, como espaços sociais de encontro das comunidades entre si e com visitantes, tendo a 'comida das festas' como importante mediação, em especial naquelas de celebração dos santos padroeiros. Planejadas e realizadas com esforços comunitários e trabalho voluntário dos moradores, as festas reforçam a herança cultural do imigrante, no caso católico valorizando o trabalho, a fé e o alimento, integram a identidade deste território.

Aliada à religiosidade, a 'comida de festa' torna-se significativo agente motivacional de deslocamento às comunidades, especialmente as rurais. Ceretta (2021, p. 62) define como comida da festa "o conjunto de alimentos apropriados e transformados pelos membros da comunidade para compor os cardápios das festas de padroeiros, ao mesmo tempo em que retratam parte da cultura alimentar do Território Quarta Colônia". Sobre o cardápio das festas, Vendruscolo (2009, pp. 150-151), o refere como sendo:

[...] reivindicação da tipicidade italiana, os eventos religiosos católicos, ao redor dos santos, ainda permanecem apresentando a gastronomia de festa. A sopa de agnolini, o risoto, o galete assado, o pão e a cuca, bem como a maionese e a salada de radici, constituem símbolos da culinária italiana local, apresentados aos visitantes nas mesas das festas. Uma reprodução do ambiente da casa em âmbito comunitário. O salão paroquial torna-se, nestes momentos, uma ampliação da casa dos descendentes, recepcionando os visitantes com a mesma gastronomia apresentada à mesa quando recepcionam um visitante ou aos domingos.

Os estudos realizados na Quarta Colônia demonstram a recorrente presença do Risoto em diferentes cenários deste território e o indicam como potencialidade para o turismo gastronômico, hoje importante motivador de deslocamentos. Os pratos emblemáticos das localidades, para além do turismo gastronômico, reforçam as identidades e as culturas locais, promovem a socialização nas e entre as comunidades. Na Quarta Colônia, o Risoto também é referenciado pelos turistas que visitam a região, seja sendo consumido nos restaurantes seja nas festas comunitárias (Vendruscolo, 2009; Frigo; Pons e Lunardi, 2023; Reck, 2023).

### **Risoto: fazer e saber**

Devido a sua representatividade na mesa e a sua designação como comida emblemática do território, busca-se apresentar o saber-fazer inerentes às práticas culinária, que integram da seleção de ingredientes ao consumo do Risoto na Quarta Colônia. Importante, neste contexto, o papel desempenhado pelas risoteiras, em geral mulheres trabalhadoras na faixa etária entre 59 e 75 anos, mas também pelos homens risoteiros.

Quanto aos modos de fazer Risoto, as risoteiras apresentam similaridades nas etapas de preparo e uso de ingredientes. É comum a todas, o preparo do caldo - o *brodo* - com galinha caipira. Para as entrevistadas, o *brodo* é a essência do Risoto, sua formulação reportando aos avós das entrevistadas.

*Fervo a galinha caipira na água e reservo o caldo (EA).*

*Faco com a galinha caipira, descarno ela e com a carcaça faço um caldo e com a carne desfiada tipo galinha 'lessa' (EB).*

Outro ponto em comum é a adição de queijo ralado, ao final, que pode ser do tipo 'colonial', produzido na região, ou o parmesão vindo de Rivera, no Uruguai.

Já a preparação do molho pode variar conforme a risoteira, porém, para todas elas, ele deve ser feito em separado, sendo adicionado conforme o cozimento do arroz se processa, o do tipo arbóreo sendo utilizado na maioria dos casos. Para molho utilizam-se banha de porco, cebola, *vermelhão* ou *colorau*, tablete de caldo industrial, pimenta do reino e noz moscada. Junto ao cozimento mistura-se a carne de galinha desfiada ou frita, por vezes as duas junto. A fala das entrevistadas apresenta detalhes do preparo:

*Faço um molho com cebola. Uso banha para o molho, coloco arroz e depois o caldo aos poucos, e tempero com pimenta e noz moscada e finalizo com queijo ralado (EB).*

*O meu Risoto é feito com caldo de galinha caipira, pedaços desfiados da galinha, temperos, cebola, alho, sal, banha, noz moscada e queijo e uso arroz próprio para Risoto (EC).*

*Coloco a ferver as galinhas coloniais. Faço um molho com cebola, fervo temperos verdes separados e vou colocando cebola. Quando o molho está pronto coloco o vermelhão, sal e Knorr. Tiro as galinhas do caldo, pico a carne em pedaços e coloco no molho de cebola já temperado e preciso coar antes de pôr o arroz. Coloco manteiga e quando o arroz está quase cozido, vou colocando o molho aos poucos e quando já está tudo pronto eu coloco o queijo parmesão (EF).*

Frigo (2023, p. 92) menciona as transformações ocorridas nas práticas culinárias associadas ao Risoto, na Quarta Colônia, na tradição rural consumido pelas famílias nos almoços de domingos. A sua formulação original era simples, o preparo tendo o arroz e o brodo, acrescidos de molho resultante do cozimento dos miúdos da galinha.

*Antigamente o Risoto era feito diferente de hoje, com aquela carne frita, era mais com a carne só fervida (ED).*

Nas festas era utilizado o arroz branco, cozido somente com brodo, a galinha cortada aos pedaços e servida separadamente à mesa, a denominada 'galinha lessa'. No brodo, por vezes, acresciam-se ossos e carne de gado, e salsinha (tempero verde), retirados do preparo antes da inclusão do arroz. Ainda sobre as modificações ocorridas ao longo do tempo no preparo do Risoto, as entrevistadas reforçam que a origem dos ingredientes priorizava a produção caseira na propriedade rural ou na região, caso do arroz arbóreo, da galinha caipira e do queijo.

Como muitos destes ingredientes não são mais encontrados em quantidade no território, especialmente para atender ao consumo nas festas com maior público - caso do Festival Internacional de Música e Semana Cultural Italiana de Vale Vêneto - estes são comprados nos atacados. A cada edição dos referidos eventos cresce o número de participantes, o que se reflete no aumento da demanda de refeições e, consequentemente, da demanda pela matéria-prima e ingredientes usados nos preparos.

Nota-se, também, a inclusão de temperos e outros ingredientes industrializados, que resultam das mudanças ocorridas nas cozinhas, especialmente em termos de ingredientes.

*As galinhas também não dão conta, porque vai muito. Nessas festas menores da Quarta Colônia eles conseguem manter ainda com essas galinhas crioulas, mas nós não conseguimos mais, porque é muita coisa (EE).*

Percebe-se a dificuldade de manter os ingredientes originais, produzidos na localidade, nos preparos do Risoto, ocorrendo substituições como as das galinhas que eram compradas de criadouros, e dos temperos frescos pelos industrializados. Pelos relatos sobre o preparo do prato, haveria uma 'base receitual' ou modo de fazer tradicional, comum a todas as entrevistadas: o caldo ou brodo feito com galinha caipira; preparo do molho com banha e cebola; uso de queijo ralado no acabamento do prato.

O que as diferencia inclui as técnicas do preparo da galinha para produção do caldo ou brodo, sendo a carne desfiada ou cortada em pedaços para compor o molho; o uso de outros ingredientes (caldo industrial) e acréscimos, ou não, de especiarias como noz-moscada e colorau, as quais dependem do gosto e experiência da risoteira.

O fato da risoteira pertencer à comunidade onde a festa se realiza possibilita que o Risoto elaborado seja característico daquela comunidade, com peculiaridades na consistência, cor, sabor e aroma. É comum ouvir nas comunidades que o Risoto da comunidade 'a' é melhor que o da comunidade 'b' e que tal diferenciação é dada pela risoteira, por sua origem, idade, pertencimento ou não à família de risoteiras. As risoteiras são unânimes em responder que o aprendizado foi repassado pelas mulheres mais velhas da família como a avó, a mãe, a madrasta, e/ou a tia e seria essa ancestralidade que as credenciaria como risoteiras da comunidade.

A função de risoteira é muito respeitada e considerada nas comunidades, pois ela será responsável pelo preparo da comida mais emblemática e procurada pela comunidade local e visitantes. Se o Risoto não for bom, a festa, por consequência, também não o será. Ser risoteira é um espaço de poder e de respeito ao conhecimento acumulado por gerações ao longo dos anos. As falas representam o orgulho em ser descendente de 'risoteira'. A receita reproduzida nas festas é a mesma ensinada pelo familiar e feita por elas no âmbito doméstico aos domingos. Trata-se de aprendizado transmitido oralmente pelas mulheres da família, dos seus saberes culinários e que se propagou dos almoços de domingo para o ambiente das festas, corroborando achados de Vendruscolo (2009), Cervo (2022) e Reck (2023).

Buscando entender o papel da risoteira e a decisão de *ser risoteira na comunidade*, observa-se que as escolhas foram definidas por motivações diversas como: "ajudar a comunidade" (EF), "substituir a pessoa mais velha [tia] que adoeceu e não pode mais seguir na função" (EB), "por gostar de fazer Risoto" (EC), "morar no local" (ED), "porque a gente se reúne com a comunidade" (EA e EE). Nas falas destas mulheres existe um sentimento de colaboração e pertencimento com a comunidade, o prazer pelo que faz, além da valorização do encontro social.

Deve-se considerar que o trabalho das risoteiras e colaboradores é voluntário nas festas religiosas, uma prática centenária na região de imigração italiana em prol de melhorias nas comunidades. Como as festas ocorrem em salões comunitários, estes locais e eventos servem como oportunidade de socialização dos moradores e das equipes que trabalham na elaboração, principalmente, dos almoços dos santos padroeiros (Vendruscolo, 2009; Ceretta, 2021; Reck, 2023).

A 'risoteira' geralmente coordena equipes formadas por pessoas da comunidade que auxiliam no preparo nas festas, a exemplo da Festa de Novo Treviso, localidade do município de Faxinal do Soturno quando, segundo EA, são servidos 1.000 pratos por almoço, preparados

por uma equipe de cinco mulheres, onde cada uma tem sua função. Um evento de grande proporção exige esforço de equipes e organização de tarefas, trabalho voluntário e, muitas vezes, contratação de mão de obra, caso do Festival em Vale Vêneto.

Vale lembrar que Gimenes (2011, p. 434) firma que “cabe, portanto, um olhar atento dos profissionais envolvidos no planejamento turístico das localidades que desejam desenvolver esse tipo de turismo, no sentido de perceber e até mesmo tentar prevenir descaracterizações e banalizações que possam vir a ocorrer”, pelo excesso de demanda.

Embora as mulheres sejam as pioneiras e a maioria no preparo do Risoto nas festas, os homens também atuam no preparo da iguaria, como no caso da Semana Cultural Italiana do Festival Internacional de Música da UFSM, no distrito Vale Vêneto, que teve sua 38ª edição em 2023, quer auxiliando no controle do fogo ou mexendo o panelão, ou mesmo responsabilizando-se por todo processo de preparo. Segundo o entrevistado E., “os homens além da função de churrasqueiros, também exercem a função de risoteiro”. No evento citado, durante uma semana foram servidas milhares de refeições, o Risoto capitaneando outras comidas que representam a italianidade do território.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Risoto é o prato principal das festas de comunidades, comemorações de casamentos e aniversários, dos almoços de domingos em família, dos restaurantes de comida associada às formulações de pratos da tradição colonial ítalo-brasileira. Ir a estes eventos e não ter o Risoto na mesa é inimaginável para a comunidade local e, cada vez mais, para os visitantes. Como prato emblemático da Quarta Colônia, expressa sentimento e identidade gerada pelas memórias familiares, sendo um ativo importante para composição de um produto turístico gastronômico.

O desenvolvimento do turismo no Território da Quarta Colônia fortalece a gastronomia local, em especial do Risoto. A iguaria apresenta-se como um prato emblemático, nas casas e fora delas, sendo transmitido entre gerações pela oralidade, especialmente entre as mulheres, mas na atualidade também com presença masculina nas práticas culinárias associadas ao prato.

O Risoto integra o legado dos primeiros imigrantes italianos que ocuparam a região a partir do ano de 1877. Seu surgimento nesta região está relacionado ao plantio das primeiras lavouras de arroz não mecanizadas, naquele local, então como opção alimentar das famílias, tornando-se mais tarde uma referência econômica regional. As formas culinárias de preparo adequaram-se à matéria-prima disponível.

A tradição de comer Risoto remonta às cozinhas das casas dos imigrantes e seus descendentes, especialmente como prato de domingo, associado à reunião de família e à comensalidade. Posteriormente, o prato passou a compor o cardápio das festas de santos, nas comunidades rurais, no entendimento de que a comida, sendo importante para a família, também seria especial para os visitantes que participavam de tais comemorações. As cozinheiras levavam o prato que apreciavam em família, para ser compartilhado nas festas, confirmando o que dizem Moreira e Maciel (2019, p.18) sobre ser o prato emblemático aquele que “representa o modo como as pessoas gostariam de ser reconhecidas”. O estudo mostrou, ainda, que o Risoto da Quarta Colônia é singular, ao tempo em que este é diferenciado no seu

preparo. Neste território, o Risoto segue o modo de preparo próprio a cada comunidade, marcando seu sabor e aspecto conforme as práticas culinárias seguidas pela risoteira/o.

Pode-se argumentar que o modo de fazer e comer o Risoto na Quarta Colônia expressa o jeito único e próprio do território, marcado pela herança imigratória associada à italianidade e atendendo ao disponibilizado pela produção agroalimentar local, ou seja, o arroz arbóreo e outros produtos coloniais, como a galinha caipira. Mantém-se a tradição, mesmo considerando alterações sofridas, como a adição de ingredientes industrializados. Os espaços de comensalidade do Risoto, como o salão comunitário da festa de santo, congrega as pessoas ao redor de grandes mesas, onde cada alimento do cardápio comemorativo é oferecido e servido reproduzindo o estilo e costumes das casas das famílias.

Diante dos processos de globalização que afetam as práticas culinárias, torna-se importante atentar à valorização e preservação de pratos da tradição culinária regional, representativos das raízes e memórias étnicas. Se reconhecidos pelas comunidades como parte de seus patrimônios gastronômicos, as possibilidades de se tornarem atrativos para turistas culturalmente conscientes, caso do Risoto para a Quarta Colônia.

As risoteiras/os exercem o papel de guardiãs/ões da especialidade, e devem ser reconhecidas e estimuladas a dar continuidade na transmissão do saber fazer do Risoto. Preocupa, no entanto, como detectado pela pesquisa, a ausência de jovens neste fazer culinário, que garanta a continuidade da tradição. Em que pese a pequena amostragem, ouvidas seis risoteiras, a investigação abre um leque para novas pesquisas visando novos registros de saberes e fazeres, considerando-se o indicativo de diversidade em termos de receitas, utensílios e equipamentos utilizados, que levem a maior compreensão desta e de outras práticas culinárias coloniais ítalo brasileiras.

## REFERÊNCIAS

- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. DOI: 10.5216/sec.v11i1.4467. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>. Acesso em: 13 mar. 2025.
- AULATE DIGITAL. **Emblemático**. Disponível em [https://www.aulete.com.br/emblem%C3%A1tico#google\\_vignette](https://www.aulete.com.br/emblem%C3%A1tico#google_vignette). Acesso em 01-11-24
- BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. Turismo Gastronômico, Cultura e Comida de Festa. **Dos Algarves, Tourism, Hospitality & Management Journal**, n. 30, pp. 58-71, 2018. DOI: [10.18089/DAMEJ.2017.30.5](https://doi.org/10.18089/DAMEJ.2017.30.5)
- BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. Cadernos de Receitas e Histórias de Vida: Consolidando Memórias e Saberes Tradicionais. **Movendo Ideias**, v. 22, n. 1, pp. 6-14, 2017.
- BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. El turismo, la vida diaria y la comida. **PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, [S. l.], v. 18, n. 2, p. 207-217, 2020. DOI: 10.25145/j.pasos.2020.18.014. Disponível em: <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/1130>. Acesso em: 13 mar. 2025.

BISOGNIN, R. O. **Quarta Colônia: um Olhar sobre a “Cultura” do Arroz como Identidade e Patrimônio Cultural de São João do Polêsine-RS.** Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade de Santa Maria, Brasil, 2022.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil : texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com as alterações determinadas pelas Emendas Constitucionais de Revisão nos 1 a 6/94, pelas Emendas Constitucionais nos 1/92 a 91/2016 e pelo Decreto Legislativo no 186/2008. – Brasília : Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas, 2016. 496 p

BRASIL. Ministério do Turismo. Programa Nacional de Turismo Gastronômico. **Gosto pelo Brasil** (Cartilha), 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obraes-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf>. Acesso em: 10 set.24.

CANDAU, J. **Memória e Identidade.** v. 1. São Paulo: Contexto. 2011, 219p.

CERETTA, C. C. A Comida das Festas de Padroeiros: o Patrimônio Gastronômico na Quarta Colônia-RS/Brasil. In: FIGUEIRA, M. C.; CHIATTONE, P. V. (Orgs). **Patrimônio Gastronômico.** Pelotas, RS: 2021. p. 46-48.

CERVO, C. B. **O Patrimônio Cultural na Cozinha:** O Papel da Mulher no Território da Quarta Colônia, RS, Brasil. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade de Santa Maria, Brasil, 2022.

DIÁRIO. **Ações lembram a Festa Regional do Arroz, de São João do Polêsine.** Diário, São João do Polêsine, 20 de maio de 2021,Disponível em: [https://diariosm.com.br/noticias/geral/acoes\\_lemboram\\_a\\_festa\\_regional\\_do\\_arroz\\_de\\_sao\\_joao\\_do\\_polesine.521403](https://diariosm.com.br/noticias/geral/acoes_lemboram_a_festa_regional_do_arroz_de_sao_joao_do_polesine.521403). Acesso em 21 out.24.

DOS SANTOS, J. A.; GASTAL, S.. Práticas culinárias e hábitos alimentares: tradição e mudanças em Maceió, Alagoas . **Revista Confluências Culturais** , [S. l.], v. 10, n. 3, p. 20-35, 2021. Disponível em: <https://periodicos.univille.br/RCC/article/view/1662>. Acesso em: 13 mar. 2025.

FERREIRA, C. M.; PINHEIRO, B. S.; SOUSA, I. S. F.; MORAIS, O. P. **QUALIDADE DO ARROZ NO BRASIL:** evolução e padronização. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2005. 61 p.

FRIGO, M. S. F. **O Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia como Potencial Comida de Geoparque.** Dissertação Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil, 2023.

FRIGO, M. S. F.; PONS, M. E. D; LUNARDI, R. A Comida Emblemática da Quarta Colônia como Meio de Interação Cultural e Social. **Revista de Estudos Interdisciplinares**, v. 5, n. 6, p. 245-258, 2023.

FROEHLICH, J. M; DULLIUS, P. R; VENDRÚSCULO, R. Território Quarta Colônia-RS: Patrimônio Cultural e Gastronomia em Foco. In: **7º Colóquio de Transformações Territoriais.** 2008. Disponível em: [http://www.augm-cadr.org.ar/archivos/7mo\\_colloquio/mesa\\_5/2008o](http://www.augm-cadr.org.ar/archivos/7mo_colloquio/mesa_5/2008o). Acesso em: 15 ago. 2023.

- GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6. ed. São Paulo: Atlas. 2008.
- GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *In: Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*, Universidade de Caxias do Sul, 2006.
- GIMENES, M. H. S. G. Turismo, História e Gastronomia: Uma Viagem pelos Sabores. **Rosa dos Ventos**, v. 3, n. 3, p. 433-437, 2011.
- GIORDANI, L. De Norte a Sul da Itália: Como as influências geográficas influenciaram na construção da “comida típica” dos imigrantes italianos no RS. *In: XIII Reunião de Antropologia do Mercosul*. Porto Alegre, julho, 2019. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/colheita-de-arroz-se-encerra-no-rs-com-7-16-milhoes-de-toneladas-do-grao>. Acesso em: 10 de novembro de 2023.
- Governo do Estado do Rio Grande do Sul: **Colheita de arroz se encerra no RS com 7,16 milhões de toneladas do grão**, Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/colheita-de-arroz-se-encerra-no-rs-com-7-16-milhoes-de-toneladas-do-grao>. Acesso em 14. jun.2024.
- HALL, S. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, v. 11. 2006.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE, **Cidades**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br>. Acesso em: 10 de novembro 2023.
- LANDI, C. M. **Da Cozinha à Gastronomia**: A Comida Italiana nos Restaurantes Paulistanos. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade, Universidade Anhembi Morumbi. Brasil, 2012.
- LEAL, M. L. M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, ed. 1, 1998.
- LOPES, E. R; SIMÕES, J. T. A Importância do Patrimônio Gastronômico para o Desenvolvimento Territorial. *In: FIGUEIRA, M. C.; CHIATTONE, P. V. (Orgs). Patrimônio Gastronômico*. p. 112-141. Pelotas, RS: 2022.
- MOREIRA, E. C.; MACIEL, M. E. de S. Tradições Alimentares e Comidas Emblemáticas. **ILUMINURAS**, Porto Alegre, v. 20, n. 51, 2019. DOI: 10.22456/1984-1191.97612. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/97612>. Acesso em: 13 mar. 2025.
- MANFIO, V.; PIEROZAN, V. L. Território, cultura e identidade dos colonizadores italianos no Rio Grande do Sul: uma análise da Serra Gaúcha e da Quarta Colônia. **Revista Espaço e Tempo**, v. 23, n. 1, p. 144-162, 2019.
- NASCIMENTO, E. P; JACQUES, A. P; GARBIN, R. F. **Estudo sobre tendências do Turismo Gastronômico**. Brasília, DF: Ed. da Autora, 2022.
- PERTILE, K.; GASTAL, S. Turismo e Gastronomia: As Vozes Italianas e a Culinária de Imigração. *in Anais...* VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, Romântica - RS, 2012.
- POLLAK, M. Memória e Identidade Social *in Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992, p. 200-212.

RECK, N. D. **Patrimônio Posto à Mesa**: A Culinária das Comunidades de Dona Francisca, RS. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil, 2023.

REVISTA ALMANAQUE DO ARROZ. Tipos de arroz consumidos no Brasil. **Planeta Arroz**. Cachoeira do Sul, RS, 2023.

UNESCO. **Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural**. Paris, França, 1972.

VENDRUSCOLO, R. **Somos da Quarta Colônia**: Os Sentidos de uma Identidade Territorial em Construção. Dissertação, Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil, 2029.