

Lara Warmling Rosso

**CAPITAL NACIONAL DA GASTRONOMIA TÍPICA ITALIANA:  
RECONHECIMENTO DO TÍTULO E SUA IMPORTÂNCIA PARA OS  
MORADORES E COMÉRCIO LOCAL DE NOVA VENEZA-SC**

**Florianópolis**  
**Fevereiro de 2022**

**CAPITAL NACIONAL DA GASTRONOMIA TÍPICA ITALIANA:  
RECONHECIMENTO DO TÍTULO E SUA IMPORTÂNCIA PARA OS  
MORADORES E COMÉRCIO LOCAL DE NOVA VENEZA-SC**

Lara Warmling Rosso

Trabalho de Conclusão de Curso elaborado para aprovação no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC.

Orientadora: Prof. Dra. Silvana Graudenz Muller

## RESUMO

Nova Veneza tem cerca de 15 mil habitantes e é a comida típica dos colonos italianos que alavanca o turismo local, atraindo milhares de pessoas semanalmente e por isso foi reconhecida com o título de Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana por iniciativa da deputada federal Geovania de Sá (PSDB-SC). O objetivo deste trabalho é realizar uma pesquisa a respeito da forma de obtenção desse título e sua importância para os moradores e o comércio local. A metodologia utilizada nesta pesquisa foi a exploratória, com abordagem qualitativa e tendo como instrumento de coleta de dados o questionário e pesquisa on-line aplicado a moradores locais, poder público e restaurantes. Como um dos resultados obtidos constatou-se que na época que a cidade recebeu o título, não foi realizada nenhuma pesquisa junto a comunidade local e comércios, com o intuito de justificar a chancela dada pelo Governo Federal, porém por meio desse trabalho, constatou-se que restaurantes e cafés coloniais ainda servem o que há de melhor nesta cultura gastronômica conservada, através de gerações, e que a comunidade local consome e reconhece a comida típica italiana como parte de sua identidade alimentar.

Palavras-Chave: Gastronomia Típica Italiana. Nova Veneza. Tradição Alimentar.

## ABSTRACT

Nova Veneza has about 15,000 inhabitants and is the typical food of Italian settlers that leverages local tourism, attracting thousands of people weekly and for this reason it was recognized with the title of National Capital of Typical Italian Gastronomy by initiative of federal deputy Geovania de Sá (PSDB-SC). The objective of this work is to carry out a research about the way of obtaining the title of Typical Italian Gastronomy and its relationship with the residents and the local commerce. The methodology used in this research was exploratory, with a qualitative approach and having as a data collection instrument the questionnaire and online survey applied to local residents, public authorities and restaurants. As one of the results obtained, it was found that at the time the city received the title, no research was carried out with the local community and businesses, in order to justify the seal given by the Federal Government, but through this work, it was found that if that colonial restaurants and cafes still serve the best of this gastronomic culture preserved through generations, and that the local community consumes and recognizes typical Italian food as part of their food identity

Keywords: Typical Italian cuisine. Nova Veneza. Food Tradition.

## 1 INTRODUÇÃO

Nova Veneza é uma cidade no sul do estado de Santa Catarina e que conta com mais de 95% de sua população de descendentes de italianos (Junior, 2017), é considerada um pedaço da Itália em Santa Catarina. Uma cidade que respira a cultura e os costumes de seus colonizadores, vem ganhando ao longo dos anos inúmeros turistas devido suas festas, arquiteturas e gastronomia.

Para consolidar o turismo local, a prefeitura realizou diversas intervenções no centro do município, sendo os principais elementos, a alocação de uma gôndola italiana em sua praça central, a inserção de um carnaval inspirado no de Veneza na Itália e a criação da festa da gastronomia típica italiana, que propiciou a chancela nacional, foco desta pesquisa.

A alimentação típica segundo Flandrin e Montanari (1996) está ligada a valorização da cultura regional e com o passar do tempo ganham reconhecimento oferecendo ganhos para a comunidade e indústria local. As receitas típicas são passadas de geração em geração utilizando de seus modos de preparo e insumos locais.

Nova Veneza usufrui da gastronomia típica de seus imigrantes como parte de sua identidade cultural. As iguarias como polenta, minestra e fortaia ganham destaque pois estão no cotidiano das famílias neovenezianas.

A festa da gastronomia típica, que hoje é promovida em Nova Veneza, teve sua importância reconhecida pelo poder público, sendo que, em 2018 foi sancionada a Lei nº 13.678 que confere a Nova Veneza o título de Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana, sendo que o projeto de lei homologado foi realizado por iniciativa da Deputada Federal Geovania de Sá (PSDB/SC).

A necessidade de compreender como a cidade conseguiu tal titulação e como é essa relação com os moradores e o comércio local, foi o estímulo para se iniciar a pesquisa. Dessa forma tem-se como objetivo geral, elucidar o modo como foi concedido o título a Nova Veneza, buscando compreender o significado da chancela, na perspectiva dos moradores e comércios locais.

Visando atingir o objetivo principal, os objetivos específicos requeridos são:

- Avaliar junto a uma amostra de moradores locais o nível de conhecimento sobre o título dado e a comida típica italiana;
- Avaliar nos estabelecimentos comerciais locais se a gastronomia típica italiana é comercializada;

- Analisar como foi realizado o registro para intitular Nova Veneza como a capital nacional da comida típica italiana.

A justificativa para a aplicação dessa pesquisa tem como argumento a importância de uma pesquisa efetiva sobre a cidade e sua tradição para preservar a cultura local feita por seus imigrantes e assim garantir que as futuras gerações e os turistas tenham acesso ao conhecimento de sua história.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### **A alimentação típica e sua importância como atrativo turístico.**

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas (CARNEIRO, 2003). Contudo, Damatta (1987, p. 22) faz uma importante observação onde ele afirma que:

A “comida” é o alimento que vai ser ingerido. Só é comida aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura e costumes (DAMATTA, 1987, p. 22)

Com isso, percebemos que nem todo alimento pode se transformar em “comida”, por não fazer parte dos nossos hábitos. Fagliari (2005) complementa que o ato de se alimentar, que consiste apenas em atender uma necessidade biológica, passou a ter como relevância a religiosidade, festividades, etc.

O ato de comer então está diretamente ligado à cultura de um lugar. Conhecer a gastronomia de um local é valorizar a tradição de seu povo. E dessa forma, cada vez mais é comum a pesquisa a respeito de gastronomia típica, como fonte de investigação da identidade de determinada região com o intuito de perpetuar os seus hábitos e costumes (CUNHA e OLIVEIRA, 2009, p.4).

Segundo Muller, Amaral, Remor (2010) a Gastronomia Típica, é definida como uma junção dos saberes e sabores dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma.

Flandrin e Montanari (1996) concordam que as cozinhas típicas estão diretamente ligadas a valorização da cultura regional, que é passada de geração em geração pelas famílias e com o passar do tempo ganham reconhecimento oferecendo ganhos para a comunidade e indústria local.

Surge assim o turismo gastronômico, que conforme Gândara et Al. (2009, p. 181) denomina-se:

Uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.(GÂNDARA et Al. 2009, p. 181)

De acordo com Cunha e Oliveira (2009), nos últimos anos, a gastronomia tornou-se um importante atrativo turístico, principalmente no que diz respeito ao atrativo turístico-cultural, já que os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer identificam e expressam a identidade de uma comunidade.

O turismo gastronômico é uma das formas de preservação do patrimônio imaterial à medida que se apropria da cultura se transformando em produtos para o consumo (ERIG, 2016). Um exemplo são as comidas típicas de determinadas regiões que são passadas de gerações para serem vendidas em um restaurante local.

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2022) o patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo.

O turismo gastronômico, portanto, pode ser compreendido como modalidade do turismo cultural, que permite conhecer os hábitos e a maneira de viver da comunidade visitada, através das suas representações gastronômicas. A gastronomia é incorporada a novos produtos turísticos e permite que se conheça a cultura local por meio de sensações e experiências vivenciadas na degustação dos pratos típicos e regionais.

### **Nova Veneza: A Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana.**

A cidade de Nova Veneza fica localizada no sul do estado de Santa Catarina e foi colonizada por imigrantes europeus durante o século XIX. Segundo Junior (2017), os imigrantes chegaram em 1891, provenientes da região do Vêneto, ao Norte da Itália, fundando a Colônia de Nova Veneza.

Ele também afirma que este pequeno município do interior, com aproximadamente 15 mil habitantes (IBGE/2019), vem usufruindo da cultura de seus antepassados como aporte para consolidar-se no mercado do turismo gastronômico. Para isso, desenvolveram ao longo dos anos diversas ações no centro do município para concretização de tal objetivo. Entre os

principais podemos citar: a festa da gastronomia italiana, a gôndola em sua praça central e o Carnaval inspirado no de Veneza na Itália.

Segundo o Portal de Turismo de Nova Veneza (2022), as gôndolas são embarcações típicas de transporte na cidade de Veneza, na Itália. No mundo existem apenas quatro embarcações oficiais, e uma se encontra no município de Nova Veneza. Foi doada pela província de Veneza, Itália e simboliza o elo que o município tem com o país de origem dos primeiros colonizadores. Ela fica localizada na Praça Humberto Bortoluzzi, onde os visitantes podem apreciar a embarcação que fica em um lago artificial aberto à visitação com gondoleiros devidamente caracterizados.

Outra praça localizada ao lado, destaca-se por seu monumento de Chaminé, ao qual foi construído em 1925 pela Firma Bortoluzzi de produtos suínos. Atualmente no local é realizada a Festa da Gastronomia Italiana e o Carnevale di Venezia, e que segundo Gonçalves (2018), atraem inúmeros turistas todos os anos, e no ano de 2019 atraiu 120 mil turistas (PORTALVENEZA, 2022)

A Festa da Gastronomia ocorre todos os anos no mês de junho, mantendo viva sua italianidade na gastronomia, nas canções, no folclore e no dialeto falado por muitos habitantes, já que mais de 95% deles são descendentes. Com isso, passou a ser considerada a cidade mais italiana do estado de Santa Catarina e recebeu o título de Capital Catarinense da Gastronomia Típica Italiana já em 2003, conforme o Portal de Turismo de Nova Veneza (2022)

Segundo o jornalista Netto (2021), o divisor de águas aconteceu em 2011, quando a festa apareceu no programa Mais Você da Ana Maria Braga, passando a ter turistas do Brasil inteiro e do exterior. A partir de então a cidade começou a investir no seu turismo gastronômico e cultural, construindo hotéis e outras infraestruturas para melhor acomodar os turistas.

Aproveitando-se da crescente demanda de turistas que passaram a procurar os restaurantes de Nova Veneza, entre outros fatores, em decorrência da repercussão das festas em honra a colonização e emancipação na região, o poder público municipal procurou por meio de políticas estaduais, enfatizar a gastronomia 'típica italiana' como marcador da diferenciação identitária do município. Entre outros pratos, "a polenta, a galinha ensopada e a fortaia", passaram a ser postos como elementos representantes da identidade cultural na cidade (JUNIOR, 2017).

Como Junior (2017) citou, o foco da festa está em suas comidas típicas, originadas de seus imigrantes. Entre elas, a mais tradicional é a polenta, feita com farinha de milho e acompanhada de galinha caipira ensopada. Essa iguaria típica italiana é tão famosa que na

programação do Portal Veneza (2019) aparece como atração turística da festa o “Tombo da Polenta”, demonstrado na figura abaixo:

Figura 1: O Tombo da Polenta



Fonte: Volta Grande, 2019

Outra comida muito regional é a Minestra, uma sopa feita a partir de feijão batido, na qual o caldo é utilizado para cozinhar o arroz ou macarrão. Conforme o jornal Engeplus (2021) o prato recebeu um local próprio chamado “Casa da Minetra”, onde o valor arrecadado é convertido para investimentos da Associação Feminina de Assistência Veneziana (Afave).

Já o Carnevale di Venezia acontece simultâneo à Festa da Gastronomia, onde foliões de personagens desfilam com seus trajes e máscaras ao som das tradicionais marchinhas italianas. O desfile inicia na Rua dos Imigrantes e vai até a praça da Chaminé, contagiando os turistas com seu clima de mistério e magia. Os trajes (conforme figura 2) reproduzem o estilo de nobres europeus dos séculos XVII e XVIII e os turistas podem comprar ou alugar os figurinos para o Baile de Máscaras, um evento fechado que ocorre na festa, conforme descrito no site do Hotel Bormon (2022), o principal e maior hotel da cidade.

Figura 2: Os trajes do Carnevale di Venezia



Fonte: Visite Nova Veneza, 2022

Além disso, o município conta com vários pontos turísticos históricos, naturais e religiosos. Entre eles temos: As Casas de Pedra, Ponte dei Morosi, Museu do Imigrante, Vinícolas, casarios antigos, Via-Crucis etc. As Casas de Pedra são reconhecidas pelo IPHAN como Patrimônio Histórico Nacional do Estado de Santa Catarina, foram construídas por imigrantes com somente pedras e barro, demorou cerca de 10 anos para ser concluída. Como mostra a figura 3:

Figura 3: Casas de Pedra de Nova Veneza-SC



Fonte: Visite Nova Veneza, 2022

### **Identidade Cultural Alimentar de Nova Veneza - SC**

A imigração italiana ao Brasil começou no século XIX e uma das principais heranças foi a gastronomia. Segundo Paganini (2020) os italianos se instalaram primeiramente em São Paulo e logo depois migraram para o Sul em busca de melhores oportunidades.

Aos poucos os costumes italianos se incorporaram aos nossos. Ao falar de gastronomia italiana, logo pensamos em massas, vinhos e pizza. A pizza, chegou junto com os italianos e se tornou uma receita popular no século XX, e quando passou a fazer parte do cotidiano dos brasileiros, recebeu temperos e elementos novos, o que fez com que a receita ganhasse também características regionais (PAGANINI, 2020).

A gastronomia regional está diretamente ligada ao modo de fazer e insumos disponíveis de cada região. Como Muller, Amaral, Remor (2010) afirmam:

Quando uma comida se torna típica em uma localidade é porque já faz parte de sua cultura. A gastronomia típica se opõe a determinados aspectos que tendem a padronização das culturas por se tratar de especificidades locais. Pode-se perceber uma valorização dos sabores pertencentes aos elementos nativos da região, produzidos pelo pequeno produtor com peculiaridades geoclimáticas, em conformidade com padrões artesanais (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010).

Nesse sentido, os imigrantes italianos que chegaram em Nova Veneza utilizam ingredientes locais. Por ser uma cidade rural, havia muitas plantações, granjas de galinhas e outros animais. O milho e arroz eram os mais plantados pelos colonos, que são utilizados nos principais pratos típicos, como a polenta e a minestra. As galinhas caipiras foram utilizadas em ensopados e em uma espécie de omelete com queijo colonial, a fortaia. Além do queijo, outro acompanhamento típico é o salame seco ou a morcela, feito de forma artesanal com os suínos (VISITE NOVA VENEZA, 2022)

Portanto, a comida servida no cotidiano das famílias de Nova Veneza, está relacionado a seu pertencimento à comunidade, a uma identidade que se constitui em referência à origem étnica ali predominante e alimentos regionais. Essas receitas são passadas de geração em geração com muito orgulho e cuidado, sendo um símbolo das raízes culturais imateriais de Nova Veneza.

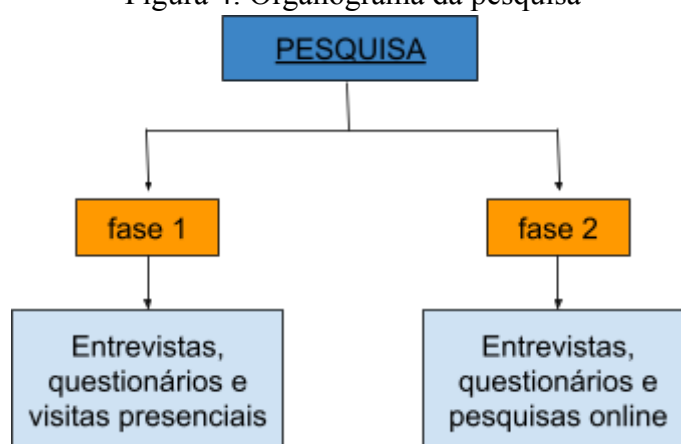
### 3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para Tripodi et al. (1975:42-71), pesquisas exploratórias são investigações de pesquisa empírica cujo objetivo é a formulação de questões ou de um problema, com tripla finalidade: desenvolver hipóteses, aumentar a familiaridade do pesquisador com um ambiente, para a realização de uma pesquisa futura mais precisa ou modificar e clarificar conceitos. Obtém-se frequentemente descrições tanto quantitativas quanto qualitativas do objeto de estudo. Uma variedade de procedimentos de coleta de dados pode ser utilizada, como entrevista, observação participante, análise de conteúdo entre outros.

Conforme apresentado, a metodologia utilizada nesta pesquisa foi a exploratória com abordagem qualitativa e tendo como instrumento de coleta de dados entrevistas e questionários aplicados a moradores locais, restaurantes e poder público, além de pesquisas em sites oficiais de divulgação do turismo do estado de Santa Catarina.

O procedimento metodológico foi dividido em duas fases. A primeira fase da pesquisa aconteceu por meio de 3 questionários de perguntas abertas e fechadas que foram realizados através de entrevistas presenciais e visitas a restaurantes locais. Na segunda fase, foi elaborado um formulário on-line para a população e restaurantes. Também foi feita uma entrevista com a autora do projeto e pesquisas em sites, como mostra a figura 4.

Figura 4: Organograma da pesquisa



Fonte: autora (2022).

As respostas foram obtidas por meio de 4 viagens até o município de Nova Veneza no período de dezembro de 2021 a janeiro de 2022. A seleção dos entrevistados teve como critério residir em Nova Veneza e nas entrevistas presenciais havia preferência para moradores mais velhos.

O primeiro questionário foi aplicado em moradores locais com 7 perguntas para saber seu nível de conhecimento e posicionamento sobre o título de Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana. Nesse questionário apenas 5 pessoas responderam presencialmente. Contudo, a maioria das respostas foram efetuadas através de um formulário construído no Google Forms, e divulgado nas redes sociais. O formulário foi preenchido por 29 pessoas, somando 34 moradores locais para a pesquisa. O nome dos moradores foi mantido em sigilo, na apresentação dos resultados, estando todos os documentos na guarda da autora e serão mantidos por no mínimo de 5 anos, conforme orientação do comitê de ética de seres humanos e da legislação vigente.

O segundo questionário foi realizado com os proprietários dos restaurantes do

município, a fim de conhecer se a comida comercializada era a comida típica italiana dos descendentes dos colonos de Nova Veneza. A seleção dos restaurantes teve como critério específico ser localizado em Nova Veneza. Houveram duas tentativas de conseguir uma resposta dos estabelecimentos de forma presencial. Contudo, os proprietários não estavam no local e ao tentar contato também não responderam, a exceção de 3 deles. Importante ressaltar que na apresentação dos resultados o nome dos 3 restaurantes que foram pesquisados presencialmente serão mantidos em sigilo e serão utilizados nomes fictícios. Para dar sequência a pesquisa, foi analisado o tipo de comida comercializada de 19 restaurantes que compõem um site oficial chamado Portal de Turismo de Nova Veneza.

Já o terceiro questionário foi aplicado com a deputada responsável pelo registro, sendo que o contato foi realizado por meio de rede social no instagram e o questionário foi respondido pelo seu assessor, via whatsapp. Importante ressaltar que o nome da deputada é veiculado abertamente na internet como a pessoa responsável pela instauração do processo de registro de Nova Veneza como Capital Nacional da Comida Típica Italiana.

#### 4 APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

Serão apresentados os dados coletados e a análise dos mesmos, de acordo com os objetivos específicos do trabalho.

A tabela a seguir apresenta o primeiro resultado da pesquisa que foram os 34 entrevistados e os dados gerais de cada um.

Tabela 1: Entrevistados moradores locais

<b>Entrevistado</b>	<b>Idade</b>	<b>Sexo</b>	<b>Tempo de Moradia</b>	<b>Bairro</b>
1	56	masculino	30	São Bento Baixo
2	70	masculino	70	São Bento Baixo
3	61	feminino	61	São Bento Baixo
4	65	masculino	65	Centro
5	50	masculino	50	Centro
6	21	feminino	21	São Bento Baixo
7	19	feminino	19	São Bento Baixo
8	21	masculino	13	São Bento Baixo
9	21	feminino	21	São Bento Baixo
10	23	feminino	23	São Bento Baixo
11	22	feminino	22	São Bento Baixo
12	25	masculino	8	São Bento Baixo

13	40	feminino	40	São Bento Baixo
14	20	masculino	20	São Bento Baixo
15	20	feminino	20	Centro
16	24	feminino	24	São Bento Baixo
17	24	feminino	21	São Bonifácio
18	34	feminino	33	Caravaggio
19	20	feminino	20	Caravaggio
20	21	feminino	21	Rio Cedro Medio
21	21	feminino	21	Caravaggio
22	21	masculino	20	São Bento Baixo
23	29	feminino	29	São Bento Baixo
24	24	feminino	24	Bortoluzzi
25	23	feminino	23	São Bonifácio
26	25	feminino	25	São Bento Baixo
27	20	feminino	20	São Bento Baixo
28	77	feminino	77	São Bento Baixo
29	31	feminino	31	São Bento Baixo
30	39	feminino	39	Caravaggio
31	39	masculino	15	São Bento Baixo
32	24	feminino	24	São Bento Baixo
33	49	feminino	49	São Bento Baixo
34	67	feminino	67	São Bento Baixo

Fonte: autora (2022).

Um dos objetivos da pesquisa era descobrir o nível de conhecimento da população a respeito do título, sendo assim a primeira pergunta do questionário (conforme apêndice 1) teve como intuito apurar essa informação.

Conforme as respostas obtidas pelos moradores locais, os gráficos a seguir demonstram de forma detalhada o que foi pesquisado.

Gráfico 1: Conhecimento sobre o título

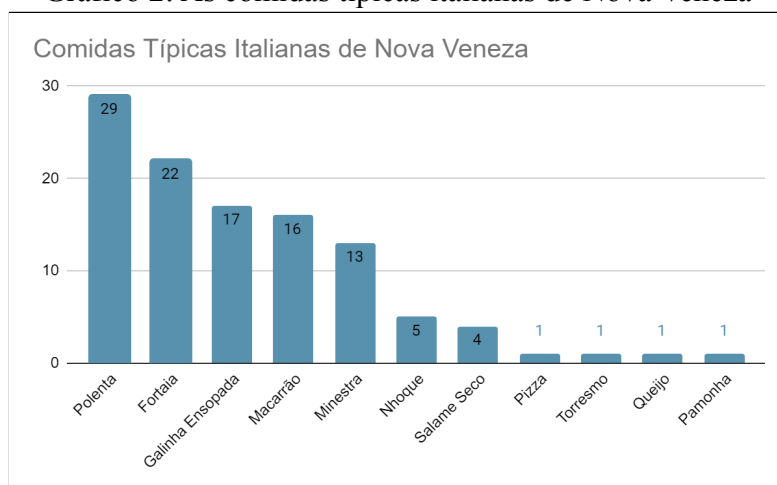


Fonte: autora, (2022)

Nota-se que 94,1% dos entrevistados reconhecem o título do município. O que apresenta um ponto positivo, pois é uma grande porcentagem. Ainda na mesma pergunta, ao serem questionados de como conheceram o título, grande parte da amostra diz que conheceu frequentando as festas gastronômicas locais, também participando da comunidade e aprenderam sobre o título nos colégios. Importante ressaltar que dos 34 entrevistados, 27 sempre moraram na região. Já uma fração ínfima, falou ter sido através de mídias e rádio.

Na pergunta 2 (apêndice 1) foi questionado quais seriam as comidas típicas de Nova Veneza, resultando em um gráfico de colunas:

Gráfico 2: As comidas típicas italianas de Nova Veneza



Fonte: autora, (2022).

De acordo com o gráfico 2, na visão da população local, a comida mais citada foi a polenta e entre as menos citadas estão pizza, torresmo, queijo e pamonha. Podemos perceber então que apesar de ter massas, a comida típica italiana de Nova Veneza tem suas particularidades e identidade local. Como afirma o Entrevistado 15, quando questionado sobre se há diferença entre a comida Italiana e a típica italiana. (Pergunta 3, apêndice 1).

“Acredito que a comida Italiana seja a comida em geral, como pizza, massas e etc. A comida típica é mais regional e caseira, utilizando ingredientes locais (Entrevistado 15, 2022)”

A culinária veio dos imigrantes italianos utilizando os insumos locais, e por Nova Veneza ser rural, o milho, a galinha caipira e os produtos coloniais ganharam notoriedade.

Conforme a pergunta 4 (apêndice 1), sobre a importância de preservar a comida típica italiana, 100% dos entrevistados concordam ser importante preservar a comida local para manter a cultura e tradição viva.

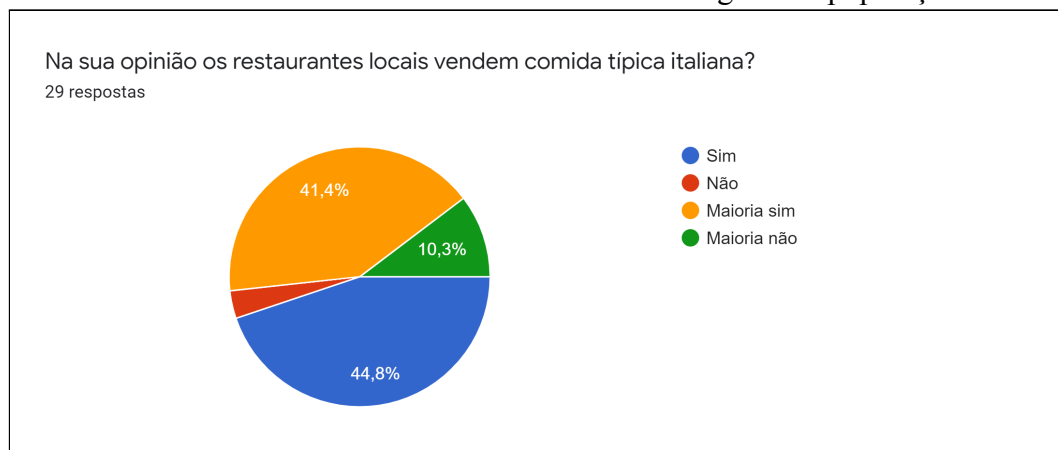
Já na pergunta 5 (apêndice 1) sobre as mudanças no cenário turístico e gastronômico na cidade a partir do título, um entrevistado relata que:

“Houve muitas mudanças, a cidade ficou conhecida nacionalmente, cresceu muito, gerou mais emprego, foi um ponto muito positivo para todos!! (Entrevistado 22, 2022)

Conforme o Entrevistado 22 descreve, o título de Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana trouxe inúmeros benefícios para a cidade, tanto na infraestrutura quanto na economia.

A próxima pergunta (6 apêndice 1) foi para saber se a comida típica é comercializada nos restaurantes. O resultado aparece no gráfico 3.

Gráfico 3: Comida comercializada nos Restaurantes segundo a população.

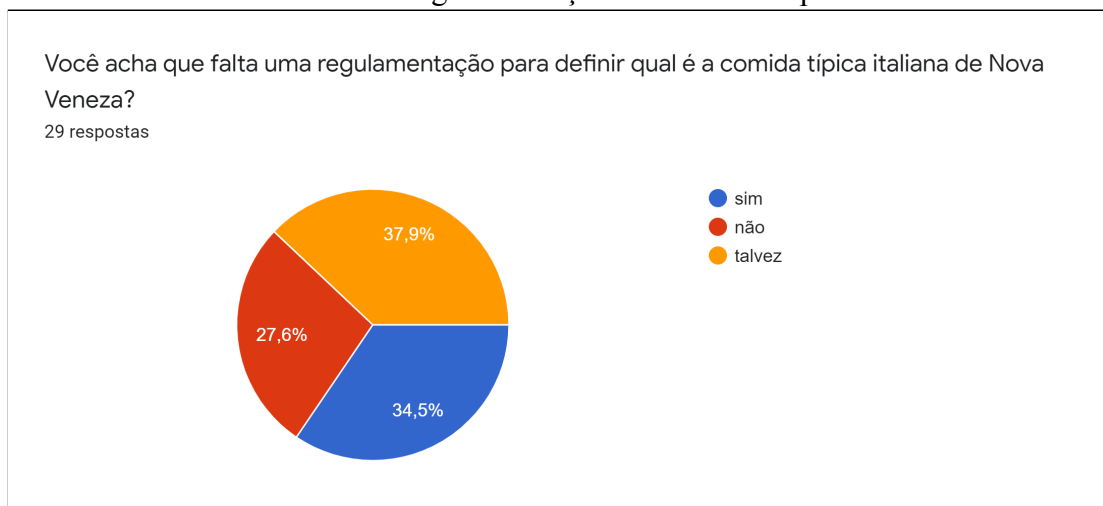


Fonte: autora (2022).

Somando o “Maioria sim” com o “Sim”, temos cerca de 86,2% da amostra concordando que grande parte dos restaurantes vendem comida típica. Enquanto 13,8%, dizem que ‘Não’ ou a “Maioria Não”. Podemos concluir que a maioria da população acredita na venda desse produto nos restaurantes.

A pergunta 7 (apêndice 1) questionou sobre a necessidade de uma regulamentação para definir a comida típica. Como mostra o gráfico abaixo:

Gráfico 4: Regulamentação das comidas típicas



Fonte: autora, (2022).

Dos 29 entrevistados, 37,9% diz não saber se precisa de uma regulamentação, enquanto 34,5% diz que deve haver e os 27,6% restantes dizem que não. Observa-se que falta a população conhecer o que é uma regulamentação e sua importância para a comercialização nos restaurantes, para assim, os turistas e moradores locais saberem qual é a comida típica italiana praticada em Nova Veneza.

Outro objetivo da pesquisa era avaliar os restaurantes e saber sobre a comida comercializada, assim a seguir, a tabela apresenta os restaurantes que foram possível o contato presencial.

Tabela 2: Restaurantes Entrevistados

RESTAURANTE	COMIDA VENDIDA
A	Massa, risotos, nhoque e grelhados.
B	Massa, risotos, pizzas e carnes.
C	Peixes de água doce.

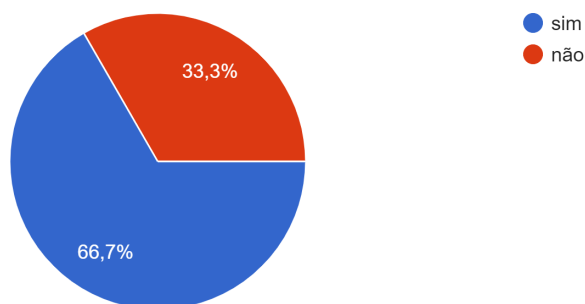
Fonte: autora, (2022).

Os proprietários dos restaurantes entrevistados foram questionados quanto a sua comida comercializada, pergunta 3 (apêndice 2). Os proprietários dos restaurantes A e B afirmaram servir comida típica italiana e já o proprietário do restaurante C afirmou não servir.

Gráfico 5: Comida comercializada nos restaurantes entrevistados.

Você vende comida típica italiana?

3 respostas



Fonte: autora, (2022).

O gráfico mostra que 66,7% dos 3 entrevistados vendem comida típica italiana. Contudo, conforme a Tabela 2 é possível perceber que eles vendem um tipo de comida italiana (pizzas, massas e risotos), que não é a comida representativa do povo local.

Como não se conseguiu a adesão de muitos proprietários de restaurantes, optou-se por realizar uma pesquisa no site oficial do governo do estado de Santa Catarina, que trata de Turismo e Gastronomia, para obter respostas mais precisas sobre o tipo de comida vendida.

Tabela 3: Restaurantes do site Portal de Turismo de Nova Veneza

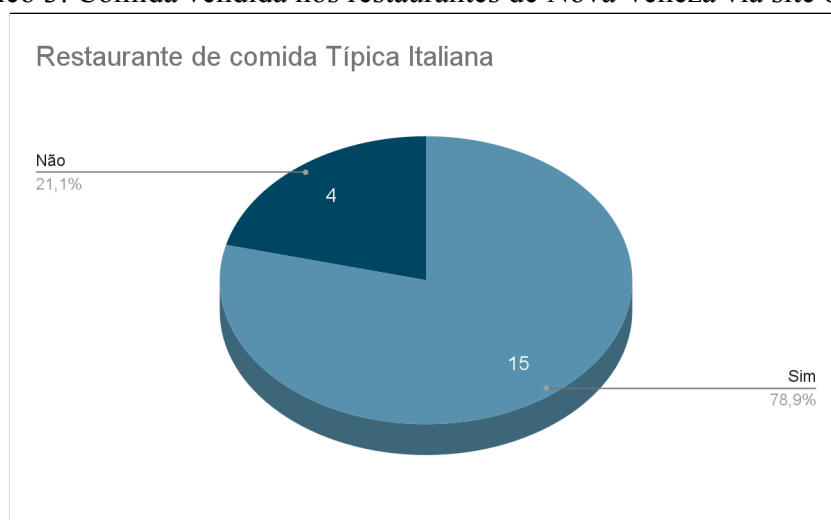
RESTAURANTES	COMIDA VENDIDA
Bom gosto	Lanches
Mastella	Comida Típica Italiana
Aguaí	Comida Típica Italiana e café colonial
Cafe di Nonna	Café colonial
Casa do Chico	Pizzas e galeto
Gheppo	Gelatos e cafés italianos
La Belle Fondue	Fondue, carnes, risotos e massas.
Pesque Pague Ghislandi	Peixes
Quiosque da Celia	Peixes
Alpino	Carnes, massa, risotos e tábuas.

Padaria São Marcos	Pães, bolos e almoço italiano
Ghellere	Comida Típica Italiana
il Caminho	Comida Típica Italiana
Romagna	Comida Típica Italiana
Ristorante Venezia	Comida Típica Italiana
Tramonto	Comida Típica Italiana e café colonial
Trattoria Montalccino	Massas, risotos e carnes
Vinícola Borgo	Comida Típica Italiana e vinhos
Confeitaria Pane Dolci	Pães, bolos e lanches.

Fonte: autora (2022)

Foi analisado, de acordo com o site Portal de Turismo de Nova Veneza, o tipo de comida vendida nos restaurantes, resultando em um gráfico:

Gráfico 3: Comida vendida nos restaurantes de Nova Veneza via site oficial.



Fonte: autora (2022)

Em relação aos 19 restaurantes locais, ao analisar o gráfico 3, notamos que 78,9% deles dizem vender comida típica Italiana. Contudo, alguns restaurantes como: Gheppo, vende gelatos e cafés; Casa do Chico, vende pizzas e galeto; e La Belle Fondue, vende massas e fondue; possuem alguns pratos italianos/internacionais, mas não típicos dos colonos de Nova Veneza. Portanto, falta uma melhor definição de comida típica italiana em Nova Veneza.

O último objetivo era analisar a forma como o poder público havia conduzido o processo de certificação, assim, entrevistamos a Deputada Federal Geovania de Sá (PSDB/SC).

Conforme o rol de perguntas efetuadas (apêndice 3), a deputada se diz autora do projeto de lei 13.678/18 que define Nova Veneza como Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana. Porém, em alguns sites podemos notar que o nome do senador Dário Berger (MDB-SC), ex-prefeito de São José-SC, é citado como relator da proposta. Onde ela argumentou: “A designação de relatoria é definida pelo presidente das comissões, onde o projeto tramita. O relatório de plenário é indicado pelo presidente da casa ( De Sá, 2022)”. Com isso, Dário Berger não tem ligação direta com o projeto, apenas foi designado pela relatoria.

Ao questioná-la sobre como ocorreu o processo para intitular a cidade como Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana (pergunta 1, apêndice 3), ela afirmou que era um desejo dos vereadores e prefeito tornar a cidade reconhecida nacionalmente, levando a proposta até ela. Como Nova Veneza já havia o título de Capital Catarinense da Gastronomia Italiana reconhecido pela Assembleia Legislativa de Santa Catarina desde 2003, tornou-se mais fácil protocolar a proposta. E após toda a tramitação no Congresso Nacional, tornou-se Lei Ordinária nº 13.678 em 13 de junho de 2018.

Contudo, ao perguntá-la se houve uma pesquisa quanto às comidas típicas (pergunta 2, apêndice 3), ela respondeu:

“Com mais de 95% da população descendente de italianos, Nova Veneza se notabiliza como um pedaço da Itália em Santa Catarina. No mês de junho é realizada a Festa da Gastronomia Italiana, evento que movimentava a região Sul do Estado. Mais de 50 mil pessoas passaram pela cidade para saborear a gastronomia típica dos colonizadores desta terra. O município possui vários restaurantes e cafés coloniais, que durante os fins de semana, na época, já serviam aproximadamente 3,5 mil refeições para visitantes. Visto isto, não vimos necessidade em realizar alguma pesquisa, além do fato de já ter o reconhecimento a nível estadual (De Sá, 2022)”

Portanto, não houve uma pesquisa na cidade, o que traz muitas divergências nas respostas dos participantes.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo buscou analisar a forma de obtenção do título de Nova Veneza como Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana, compreendendo a importância para os moradores e comércios locais. Para atingir o objetivo, considerou-se necessário verificar se houve uma pesquisa e o nível de conhecimento da população e o tipo de comida comercializada nos restaurantes locais. Com o atual cenário da pandemia, muitos restaurantes e pessoas estavam receosas a visitas e entrevistas. Dessa forma, a grande parte das respostas dos questionários foi feita de maneira online.

Um dos objetivos buscava saber o nível de conhecimento sobre o título e das 34 amostras, 94,1% reconheceram o título e dizem ser importante para manter a tradição e cultura, além de trazer benefícios para a cidade, tais como: mudanças na infraestrutura, geração de empregos e turistas que movimentam a economia.

Foi possível descobrir também qual a comida típica italiana de Nova Veneza, que ao contrário do que muitos pensam, não é baseada em pizzas e massa. O gráfico 2, mostrou que as principais comidas são: Polenta, Fortaia, Galinha Ensopada, Macarrão, Minestra, Nhoque e Salame Seco.

Ao questionar os proprietários de 19 restaurantes locais, 78,9% dizem vender a comida típica de Nova Veneza. Contudo, ao analisar alguns restaurantes, 3 deles vendem gelatos, fondue e pizzas, que apesar de fazerem parte de uma gastronomia italiana/internacional, não são típicas dos colonos de Nova Veneza.

Para o terceiro objetivo, a deputada federal Geovania de Sá, autora do projeto, diz que não houve uma pesquisa para reconhecer a Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana, pois desde 2003 ela já contava com o título de Capital Catarinense da Gastronomia Típica Italiana, além de ser considerada a cidade mais italiana de Santa Catarina e possuir inúmeras comidas típicas e costumes vindos dos imigrantes.

Com isso, percebemos que falta uma regulamentação para classificar quais são as comidas que merecem fazer parte do rol de pratos apresentados junto na veiculação da imagem da cidade.

Mesmo grande parte da população local, tendo conhecimento sobre o que é a gastronomia típica italiana de Nova Veneza, é muito importante identificar e sistematizar um inventário da gastronomia local, com receitas e modo de preparo das principais comidas típicas da cidade, para que os turistas e gerações futuras possam ter conhecimento de sua história e manterem as tradições.

## REFERÊNCIAS

- BIF, Carla Zanette. história e historiografia da colônia nova veneza (sc): uma abordagem de história ambiental. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso (Grau de Licenciatura e Bacharel em História, no Curso de Licenciatura e Bacharelado em História) - Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC, 2009.
- BORTNOWSKA, Katarzyna; ALBERTON, Anete; MARINHO, Sidnei Vieira. Cultura e alimentação: análise das festas gastronômicas na serra gaúcha-rs. Rosa dos Ventos, vol. 4, núm. 3, p. 369-38. 2012. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473547090007>. Acesso em: 14 fev. 2022.
- BORTOLOTTI, Zulmar Hélio. História de Nova Veneza. ed. 2: insular, 2012. 416 p.
- BRASIL. Lei nº 13.678, de 13 de junho de 2018. Confere ao município de nova veneza, no estado de santa catarina, o título de capital nacional da gastronomia típica italiana., 2018. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2018/Lei/L13678.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13678.htm). Acesso em: 14 fev. 2022.
- CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: uma história da alimentação. [S.l: s.n.], 2003.
- CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo) - Universidade Estadual de Goiás, 2009.
- DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In Rio de Janeiro. Volume 15, nº07, 1987.
- ERIG, G. A gastronomia típica, enquanto atrativo turístico-cultural de Palmas/TO. In: XII Anais do Seminário ANPTUR, 2016. Natal, Rio Grande do Norte. Disponível em: [http://www.anptur.org.br/anptur/anais/v.11/DCL5\\_pdf/37.pdf](http://www.anptur.org.br/anptur/anais/v.11/DCL5_pdf/37.pdf). Acesso em: 10 de maio de 2016.
- ENGEPLUS. Casa da Minestra iniciará a temporada a partir da próxima sexta-feira. 26 de maio 2021. Disponível em: <https://www.engeplus.com.br/noticia/geral/2021/casa-da-minestra-iniciara-a-temporada-partir-da-proxima-sexta-feira>. Acesso em: 14 fev. 2022.
- FAGLIARI, G.S. Turismo e Alimentação: análises introdutórias. São Paulo: Rocca, 2005.
- FERREIRA, Iassanã Dias; VIERA, Elenara Viera de. A influência da Gastronomia na escolha de um destino turístico. Fólio - Revista Científica Digital: publicidade e propaganda, jornalismo e turismo, n. 1, p. 38-53, 2019.
- FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. A história da alimentação. Paris. Ed. Fayard, 1996.
- GARCIA, R. W. D. A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999. )
- FREITAS, Cris. O tombo da polenta marcou o aniversário de Nova Veneza. Volta Grande Online, 21 jun. 2019. Disponível em: <https://www.voltagrandeonline.com.br/noticias/cidades/4289-o-tombo-da-polenta-marcou-o-aniversario-de-nova-veneza/>. Acesso em: 14 fev. 2022.
- GÂNDARA, J.M.G. et al. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETO, A.; ANSRAH, M. G. R. Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, São Paulo: Manole, 2009.

PAGANINI. Gastronomia italiana é a preferida entre os brasileiros, 23 março 2020.

Disponível em:

<<https://www.paganinigastronomia.com.br/blog/dicas-e-curiosidades/gastronomia-italiana-e-a-preferida-entre-os-brasileiros/>>. Acesso em: 26 fev. 2022.

GONÇALVES, Maria Laura Romagna. O cicloturismo como uma ferramenta estratégica para o desenvolvimento territorial de Nova Veneza – sc. 2018. Dissertação (grau de Mestre em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental no curso de Pós-Graduação) - Universidade do Estado de Santa Catarina, [S. l.], 2018. Disponível em:

[http://www.faed.udesc.br/arquivos/id\\_submenu/3040/maria\\_laura\\_romagna\\_goncalves.pdf](http://www.faed.udesc.br/arquivos/id_submenu/3040/maria_laura_romagna_goncalves.pdf). Acesso em: 26 fev. 2022.

HOTEL BORMON. Disponível em: <<https://www.hotelbormon.com.br/>>. Acesso em fevereiro 2022.

IBGE. Disponível em:<<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sc/nova-veneza.html>>. Acesso em fevereiro, 2022.

IPHAN. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em fevereiro de 2022.

JUNIOR, Egar Preis. Por trás das máscaras: a construção das representações étnicas em Nova Veneza – SC. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (grau de Licenciatura no curso de História) - Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC, 2017.

NETTO, Vitor. Nova Veneza: a Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana , jul. 2021. Disponível em:

<https://www.4oito.com.br/noticia/nova-veneza-a-capital-nacional-da-gastronomia-tipica-italiana-46758>. Acesso em: 26 fev. 2022.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. cultur - Revista de Cultura e Turismo, v. 9, n. 1, p. 60-83, 23 jul. 2015. Disponível em:

<https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/555>. Acesso em: 14 fev. 2022.

MÜLLER. S., AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. (2010). Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais do VI SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul-RS.

PORTAL DE TURISMO DE NOVA VENEZA. Turismo Nova Veneza, c2019. Disponível em: <<https://turismo.novaveneza.sc.gov.br/>>. Acesso em: 14 de fev. de 2022.

PORTAL VENEZA. Disponível em: <<https://www.portalveneza.com.br/>>. Acesso em: 14 de fev. de 2022.

TRIPODI, Tony et al. Análise da pesquisa social: diretrizes para o uso de pesquisa em serviço social e em ciências sociais. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1975.

VISITE NOVA VENEZA. Visite Nova Veneza, c2019. Disponível em:

<<https://visitenovaveneza.com.br/>>. Acesso em: 14 de fev. de 2022.

## APÊNDICE 1

### Questionário para a População:

- 1- Você sabe que Nova Veneza é a capital nacional da gastronomia típica italiana? Como soube?
- 2- Quais são as comidas que você considera típica italiana de Nova Veneza? Há quanto tempo você conhece?
- 3- Há diferença entre a comida italiana e comida típica italiana? Se sim quais?
- 4- Você acha importante preservar a comida típica italiana? Porque?
- 5- Você acha que houve mudanças no turismo e na gastronomia a partir deste título? Quais mudanças?
- 6- Na sua opinião, os restaurantes locais vendem comida típica italiana?
- 7- Você acha que falta uma regulamentação para definir qual é a comida típica italiana de Nova Veneza?

## APÊNDICE 2

### Questionário para Restaurantes:

- 1- Você sabe que Nova Veneza é a capital da gastronomia típica italiana? Como soube?
- 2- Você sabe quais são as comidas típicas italianas? Se sim quais?
- 3- Você vende comida típica italiana? Se sim quais?
- 4- Você acha que falta uma regulamentação para definir qual é a comida típica italiana de Nova Veneza?
- 5- O seu restaurante participa da festa da gastronomia?

## APÊNDICE 3

### Questionário para Poder Público:

- 1- Como foi feito o processo que definiu Nova Veneza como capital nacional da gastronomia típica italiana? Houve uma solicitação da comunidade ou de vereadores.
- 2- Houve uma pesquisa para estabelecer quais são as comidas típicas italianas? Se sim onde está essa pesquisa, e quem elaborou e aplicou?
- 3- De quem foi a autoria do projeto de lei que transformou Nova Veneza em capital da gastronomia típica italiana?
- 4- Por que o senador Dário Berger (MDB-SC), ex-prefeito de São José-SC, foi citado como relator da proposta?
- 5- Com o título dado houve mudanças no cenário turístico e gastronômico da cidade?