

EL FESTIVAL DEL BACALAO COMO MANIFESTACIÓN DE LA GASTRONOMIA PORTUGUESA EN PELOTAS, BRASIL

Caroline Ciliane Ceretta*
Denise da Silva Heres**
Universidad Federal de
Pelotas - Brasil

Resumen: Desde los inicios del turismo en el mundo, la cocina se ha destacado tanto por el atractivo como por la curiosidad de los visitantes por experimentar los platos típicos de los lugares turísticos. Con los años, la cocina ha experimentado nuevas sensaciones, sabores y texturas. Culturalmente la cocina ha desempeñado un papel importante en la identidad, el patrimonio, el simbolismo y la estrategia de marketing del destino. En este sentido, el estudio tuvo como objetivo analizar el Festival del Bacalao de Pelotas, Rio Grande do Sul (Brasil) como una expresión de la cocina portuguesa. Metodológicamente se realizó una investigación cualitativa con un estudio de caso. Se llevó a cabo una recolección de información a través de bibliografías, documentos y entrevistas semi-estructuradas. El análisis fue de tipo descriptivo analítico. Se identificaron los principales platos de la cocina portuguesa presentados en el Festival y se observó que los entrevistados consideran al evento como un atractivo turístico para la ciudad y que la gastronomía portuguesa podría contribuir al desarrollo del turismo en Pelotas. Por otra parte, la investigación demostró que la cocina de un lugar puede incrementar el turismo y establecerlo como un producto del turismo cultural. Por último, el estudio mostró que el Festival del Bacalao es un retrato de destacada importancia cultural de la colonización portuguesa, pero poco conocido y reconocido como destino turístico.

PALABRAS CLAVE: turismo, gastronomía, cultura, patrimonio, Festival del Bacalao.

Abstract: Cod Festival as an Expression of Portuguese Cuisine in Pelotas, Brazil. Since the first concepts about tourism in the world have emerged, typical culinary has been highlighted due to both the attractiveness and appeal to the curiosity of the visitor it raises to the experience the typical dishes of the various touristic places provide the tourist where he happens to go. Over the years, the culinary has experienced new feelings, tastes and textures. Culturally cooking has played the role of valorative identity, of heritage, symbolism and destination marketing strategy. In this perspective, this study aimed to analyze the "Cod Festival" of Pelotas, Rio Grande do Sul (Brazil) as an expression of Portuguese cuisine. Methodologically, the research was done in a qualitative perspective, in a case study format. The procedure used to gather information was through literary review, document research and semi-structured interviews. The analysis was descriptive-analytical. In order to do this study, it was identified the main dishes of Portuguese cuisine presented at the Festival, it was discovered that the respondents considered the event as a tourist attraction for the

* Bachiller en Turismo por la Universidad de Santa Cruz do Sul y Máster en turismo por la Universidad de Caxias do Sul. Se desempeña como Profesora de la Universidad Federal de Pelotas - Campus Anglo, Pelotas, RS, Brasil. E-mail: carolineceretta@hotmail.com

** Licenciada en Letras y turismóloga por la Universidad Federal de Pelotas (UFPEL), RS, Brasil. Se desempeña como Gerente de Planificación y Proyectos de la Superintendencia de Turismo de la Secretaría Municipal de Desarrollo Económico y Turismo de Pelotas. E-mail: deniseheres@gmail.com

city and Portuguese gastronomy could contribute to the development of tourism in Pelotas. Moreover, the research gave more evidence to the premise that the cuisine of a place can be a way to increase tourism offer, being the cuisine part of cultural tourism. Finally, the study showed that the local "Cod Festival" is a significant cultural portrait of the Portuguese colonization background communities, but little known and recognized as a touristic activity.

KEY WORDS: *tourism, gastronomy, culture, heritage, Cod Festival.*

INTRODUCCIÓN

El turismo es un fenómeno social en constante evolución y renovación ya que se modifica de acuerdo con las necesidades y motivaciones del viajero en busca de satisfacción. La performance del turismo global lo destaca como una de las actividades de mejor desempeño en la economía mundial creando riquezas, movilizand o personas y generando empleo.

Santos (2003) confirma que la realización de diversas actividades involucrando al turismo, exponiendo destinos e induciendo a permanecer en ellos crea la necesidad de una estructura para la atención de los usuarios. En este contexto se inserta la alimentación y la diversidad gastronómica como uno de los atractivos demandados en el destino.

Dada la dependencia entre el sector de alimentos y bebidas y la oferta turística, se identifica a la gastronomía como uno de los sectores de la hospitalidad capaz de motivar el consumo apelando al gusto del visitante ya que la comida reúne las tradiciones, identidades y costumbres sociales de un pueblo. Así, los grupos étnicos presentan una gran variedad de elementos socioculturales expresados en la alimentación. La forma de preparar los alimentos, los ingredientes y la tradición son decisivas en la singularidad de las etnias y en la formación del producto turístico.

El estudio sobre el Festival del Bacalao realizado en el Centro Portugués 1° de Diciembre, cuya gastronomía portuguesa incorpora a su identidad la cultura pelotense, tiene como objetivo analizar el evento de Pelotas en Rio Grande do Sul (Brasil) como una forma de expresión de la gastronomía portuguesa. Los objetivos buscan realizar un relevamiento histórico del Festival del Bacalao; identificar los platos típicos de la cocina portuguesa producidos durante el evento; verificar si en la visión de los organizadores del evento el Festival del Bacalao puede ser considerado como un atractivo turístico; y reflexionar sobre la valoración de la cultura portuguesa en la ciudad de Pelotas a partir del Festival del Bacalao del Centro Portugués 1° de Diciembre.

Se realizó un estudio de caso de carácter exploratorio, una investigación bibliográfica y documental de carácter cualitativo y un abordaje directo con entrevistas en profundidad (Malhotra, 2001). El universo de la investigación estuvo representado por los cuatro principales integrantes de la organización del Festival del Bacalao indicados por la secretaria del club y los miembros de la

comunidad portuguesa de Pelotas. Las entrevistas semi-estructuradas fueron realizadas en los meses de mayo y junio de 2011. Para el análisis se optó por la interpretación de los datos cuyo objetivo es encontrar el sentido más amplio de las respuestas relacionándolas con otros conocimientos ya asimilados (Gil, 1999).

Para el relevamiento histórico del Festival del Bacalao se realizaron entrevistas directas con los antiguos miembros del Centro Portugués 1° de Diciembre, quienes a través de su trabajo en la dirección del club colaboraron para crear el evento y organizarlo hasta el día de hoy. Vale mencionar la dificultad inicial para lograr que el club autorice el uso de sus registros y observaciones del Festival, además de la limitación de la información documentada debido a que los registros constan en las actas de las reuniones de directorio de hace 10 años. A pesar de las dificultades fue posible construir la historia a partir de entrevistas y de la técnica de la observación directa.

Al reflexionar sobre los aspectos de la cultura portuguesa en Pelotas es posible entender las características de la colonización local, las cuales aún poseen un expresivo sentimiento de apego y gratitud hacia los recuerdos y actitudes de su país de origen orgullosamente presentadas en las festividades, muestras de gastronomía y fechas conmemorativas.

TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA

Con las constantes transformaciones de los aspectos culturales y las motivaciones de la actividad turística la experiencia de ofrecer productos regionales se recubre de significados particulares. Al hablar de cultura se hace referencia a valores, creencias, costumbres, tradiciones, arte, culinaria y a la revelación de expresiones artísticas y especificidades locales. No obstante, la cultura no es algo acabado y estático sino dinámico y en constante transformación (Benevides, 2003).

Según Barretto (2000) el turismo cultural muestra algún aspecto de la cultura humana incluyendo la historia, la vida cotidiana, las artesanías, etc. En ese sentido, el patrimonio cultural es todo producto de la acción consciente y creativa de los hombres sobre su medioambiente, lo que distingue a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles identidad propia e identidad cultural.

El turismo cultural pone al alcance de los involucrados la percepción de un conjunto de bienes de valor material o inmaterial con significado e importancia para una sociedad creado a lo largo de su historia, heredado de las generaciones pasadas y transmitido a las generaciones futuras. En Brasil, el Ministerio de Turismo y el Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN), entienden al turismo cultural como *las actividades turísticas relacionadas con las vivencias del conjunto de elementos significativos del patrimonio histórico y cultural y de los eventos culturales, valorizando y promoviendo los bienes materiales e inmateriales de la cultura* (Instituto Brasileiro de Turismo, 2004: 10).

El patrimonio cultural inmaterial se caracteriza por ser intangible y dinámico. Está sujeto a cambios impuestos por la vida cotidiana del hombre ya que se trata de sus modos de vida, saberes y prácticas que evolucionan constantemente. Puede ser representado por una receta, una artesanía o un saber transmitido de generación en generación, que muchas veces no es registrado y puede perderse con el paso de los años por diversos motivos, como la dinámica y los cambios de la cultura social.

Para Oliveira (2001) el concepto de patrimonio histórico ha evolucionado a través del tiempo y la búsqueda de identidad del hombre en medio de la avalancha de información dada por la globalización de la cultura y el avance de la tecnología que permite acceder a la información en tiempo real, etc., han facilitado al hombre posmoderno que se olvide del sentido de pertenencia a su cultura. Con la intención de recuperar el valor de su identidad el hombre recurre al patrimonio sabiendo que puede recordar los valores y tradiciones que forman parte de su historia.

El involucramiento de los actores locales con el patrimonio material (naturaleza, edificaciones históricas, etc.) e inmaterial (tradiciones locales, saberes artesanales y culinarios, etc.) surge para dar soporte a las actividades que puedan promover el desarrollo local. Los bienes de origen popular, sus prácticas, las fiestas populares, las danzas y la gastronomía forman parte del patrimonio inmaterial de una sociedad y contribuyen a la preservación y el rescate de la memoria de una localidad.

Córner (2008) revela que el patrimonio cultural de un país, de una región o localidad no está formado sólo por manifestaciones materiales como monumentos, documentos, lugares históricos y obras de arte. También está constituido por los bienes inmateriales, las manifestaciones simbólicas propias de un grupo o cultura. El patrimonio cultural es todo producto de la acción consciente y creativa de los hombres sobre su medioambiente. Esto es lo que distingue a las sociedades y los grupos sociales unos de otros dándoles identidad propia, la identidad cultural.

Para el Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (2011) las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, elementos y lugares culturales asociados, son parte integrante de su patrimonio cultural. El Patrimonio inmaterial es transmitido de generación en generación y constantemente recreado por las comunidades y grupos en función de su ambiente, su interacción con la naturaleza y su historia, generando un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana.

El patrimonio inmaterial es absolutamente dinámico e intangible ya que está dado por la transmisión de tradiciones, saberes y prácticas y se presenta en constante renovación de sus formas de expresión. Por eso cada sociedad detenta aspectos particulares conformando diferentes culturas y la propia diversidad cultural. El turismo se inserta y utiliza la valoración de identidades culturales a

través de intercambios de valor simbólico, como la gastronomía que permite el contacto del visitante con los platos y bebidas locales (Córner, 2008).

Dentro del turismo cultural el turismo gastronómico provoca el desplazamiento de visitantes por motivos vinculados a las prácticas gastronómicas de una determinada localidad. Al observar la alimentación de un grupo de personas es capaz de identificar la relación entre los hábitos alimentarios, su herencia cultural, la vida cotidiana y su historia ya que la alimentación revela orígenes, comportamientos, culturas y otras actitudes (Figueiredo, 2009).

Según Almeida, Santos & Guedes (2008) la cocina es una manifestación cultural compleja que no significa simplemente el acto de comer sino que involucra rituales y modos de vida y es una práctica social que presenta dinamismo temporal y espacial. Se diferencian entre sí de acuerdo con los diferentes momentos históricos, culturas y regiones, modificándose constantemente y apropiándose de otras cocinas al combinar platos.

El acto de comer no tiene un significado restringido a la supervivencia sino que está asociado a la cultura y proporciona placer durante la degustación. También significa tradición pues involucra técnicas y habilidades que se transmiten de generación en generación; y es una forma de ocio pues las personas se desplazan por motivos gastronómicos para comer y porque la cocina se asocia a la religiosidad, las fiestas, las costumbres y las tradiciones de un pueblo.

Savarin (1995) define la gastronomía como el conocimiento de todo lo que se refiere al hombre cuando éste se alimenta, teniendo como objetivo asegurarle la mejor alimentación posible. Además de tener una función nutricional puede tornarse un atractivo debido a que es capaz de provocar el interés de los visitantes por conocer los platos típicos del lugar que están visitado. Las personas practican el turismo gastronómico buscando placer por medio de la comida y del viaje. Schlüter (2003) señala que la gastronomía está ganando terreno como atractivo tanto para los residentes como para los turistas.

La gastronomía como manifestación cultural está relacionada con el hombre, sus costumbres, creencias y valores y por eso es constantemente referenciada en los estudios antropológicos, sociológicos, históricos, geográficos y turísticos, entre otros. La cocina se presenta como un símbolo cultural que forma parte de la memoria y del patrimonio cultural de cualquier grupo social, además de constituirse en un elemento importante que permite revelar la identidad y ayudar en la comprensión de la cultura de un pueblo (Baccon, 2009). Sirven de ejemplo la *cachaça* y la *feijoada* para la cultura brasileña, el *galeto* y la *polenta* para la cultura Italiana de la Serra Gaúcha, el *chimarrão* (mate) y el churrasco típico de los gaúchos de Rio Grande do Sul y el típico *uruguayo* para los gauchos uruguayos.

...la identidad también es comunicada por las personas mediante la gastronomía que refleja sus preferencias y aversiones, identificaciones y discriminaciones y, cuando emigran, la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron. De esta manera se va creando una cocina de carácter étnico utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar las características de una cultura en particular (Schlüter, 2006: 49).

Debido a la diversidad de culturas y tradiciones alimentarias la cocina es una fuente de singularidad que puede ser convertida en característica gastronómica, anclada en los valores y la cultura del lugar explicitando el carácter auténtico del mismo (Coelho Neto & Urias, 2011). Como un emblema la comida revela la identidad local, regional y nacional y permite identificar simbólicamente los hábitos, costumbres y tradiciones desde la producción hasta el ritual de presentar los platos en la mesa.

Santos (2007) analizó la existencia de una identidad cultural a través de los hábitos alimentarios de una sociedad y su relación con el turismo comprobando que los hábitos alimentarios en América fueron heredados de los colonizadores transformándose y adaptándose con el tiempo de acuerdo con las necesidades y las condiciones geográficas, climáticas, económicas y socioculturales de la localidad. Esto ha despertado la curiosidad de muchos.

Fagliari (2005) asume el atractivo y el valor simbólico e identitario de la alimentación para el uso turístico ya que la gastronomía local además de propiciar el contacto entre los turistas y las nuevas culturas despierta una forma de pertenencia para los residentes, de apropiación de un elemento cultural lejano a la memoria, resultando un medio de valoración cultural.

FESTIVIDADES, TRADICIÓN Y CONMEMORACIONES

Las festividades forman parte de la vida social y pública conduciendo a las personas a experimentar emociones. Según Pugen (2008) la realización de eventos y fiestas populares y tradicionales sirve para despertar en la comunidad local un sentimiento de valoración de sus tradiciones, costumbres y raíces, y es fundamental el compromiso de la comunidad en este proceso.

Para Negrine (2008) una fiesta presupone un ambiente social de manifestación de la cultura, sea en la forma de vestir de las personas que acceden al evento, en los productos ofrecidos, o en relación a la programación y a los diferentes despliegues de la fiesta. Las fiestas constituyen el sector de la cultura presente en diferentes lugares de un territorio, atrayendo personas de cualquier edad, origen y condición social. Los festivales gastronómicos consiguen realzar el sabor de una región o etnia a través de la difusión de sus platos típicos y posibilita a los visitantes del evento un mayor conocimiento de esta gastronomía favoreciendo el turismo cultural.

Un ejemplo es el Festival Brasil Sabor promovido por la Asociación Brasileña de Bares y Restaurantes (ABRASEL), por el Ministerio de Turismo y por el Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas (SEBRAE). El evento tiene la intención de promover los saberes locales de forma simultánea en todos los estados, involucra más de 1500 empresas del país y tiene como objetivo difundir la diversidad de la cocina nacional e impulsar al sector turístico (Festival Brasil Sabor, 2011). La Fiesta Nacional del *Chimarrão* (FENACHIM) fue creada en 1986 para destacar la cultura de la yerba mate y la tradición gaúcha de tomar *chimarrão*. La fiesta se realiza cada dos años, es el principal evento de Venâncio Aires y en 2009 fue reconocida oficialmente por la Asamblea Legislativa Gaúcha como Capital Nacional del *Chimarrão* (Festa Nacional do Chimarrão, 2011).

La Fiesta de la Uva de Caxias do Sul también puede presentarse como ejemplo de un gran evento representativo de las características culturales y gastronómicas de una región. Creada en 1931, la fiesta exalta la cultura y el modo de vida heredado de los inmigrantes italianos y su principal atractivo es la uva y el vino. Actualmente se realiza cada dos años y en su 28ª edición (2010) reunió 849 mil personas durante los 15 días del evento (Festa Nacional da Uva, 2011).

La realización de estos eventos permite integrar a la comunidad local con las actividades que puedan servir como alternativa de generación de ingresos, favorecer una mayor valoración de la cultura y la gastronomía local y dar prestigio a sus visitantes por medio de fiestas consolidadas. Al valorar las tradiciones en las fiestas populares la cocina también simboliza las expresiones culturales y es incorporada a los nuevos productos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitiendo incorporar a los actores de la propia comunidad en la elaboración de esos productos, participando del proceso de desarrollo de esa actividad (Schlüter, 2003).

El 16 de noviembre de 2010 la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y La Cultura (UNESCO) reunió a 24 países en Nairobi y declararon a las cocinas mexicana, mediterránea (Grecia, Italia, España y Marruecos) y francesa como patrimonio inmaterial de la humanidad. Un importante avance para el ámbito de la gastronomía debido a que por primera vez el modo de comer de una sociedad se protegía internacionalmente para asegurar la continuidad de las tradiciones (Periódico la Jornada, 2011).

México fue el primer país en solicitar a la UNESCO la salvaguarda de la cocina tradicional como identidad gastronómica. Sus platos basados en el maíz poseen profundas raíces prehispánicas y tienen al menos 7.000 años de antigüedad. La gastronomía francesa resguardó desde las entradas, la vajilla, la cubertería hasta la presentación de los platos y el maridaje entre la comida y la bebida. La cocina mediterránea abarca cuatro países y está centrada en un conjunto de alimentos considerados adecuados para un estilo de vida saludable y larga (tomate, aceite, limón siciliano, naranja, uva, panes, pescados y alcachofa).

La declaración de la UNESCO es un avance para que otros países se candidateen para preservar sus saberes culinarios, así como la danza, el arte y la música. Otro ejemplo es Portugal, declarada en el año 2000 como patrimonio cultural mediante una resolución del Consejo de los Ministros. En Brasil se puede citar como referencia la gastronomía gaúcha, que a través de la Ley 11.929/2003 instituyó el churrasco como plato típico y el *chimarrão* como bebida típica del Estado de Rio Grande do Sul, constituyéndolos como bienes culturales (Governo do Estado do Rio Grande do Sul, 2011).

De acuerdo con Schlüter (2003: 69) *la dimensión social y cultural de la gastronomía determinó su incorporación a la compleja red de las políticas de patrimonio cultural* y al asociarla al uso turístico, la gastronomía adquiere significados de valoración tanto en la pertenencia de los residentes como en la mirada del turista que es invitado a comprender la gastronomía como una forma de diferenciación y manifestación cultural propia.

PELOTAS Y LAS MANIFESTACIONES DE LA CULTURA PORTUGUESA

Pelotas es la tercera ciudad más populosa del estado de Rio Grande do Sul, con cerca de 328.275 habitantes (IBGE, 2011). El 92% de ellos reside en la zona urbana de la ciudad. Se sitúa en la confluencia de las autovías BR 116, BR 392 y BR 471, que la conectan con los países del Mercosur. Dista 249 kilómetros de Porto Alegre, 60 kilómetros del Puerto Naval de Rio Grande (el mayor del sur de Brasil), 150 kilómetros de Jaguarão y 250 kilómetros de Chui en la frontera con Uruguay (Prefeitura Municipal de Pelotas, 2006). La ciudad posee gran diversidad étnica (portugueses, españoles, franceses, italianos, alemanes y africanos), cuya riqueza cultural permanece cultivada a través de manifestaciones como la danza, el canto, las artesanías, la cocina tradicional, los clubes festivos y las fiestas tradicionales (Prefeitura Municipal de Pelotas, 2006).

Betemps & Abuchain (2010) establecen las primeras referencias históricas del surgimiento de la ciudad en el año 1758, con la donación de tierras del Coronel Thomas Luis Osório. En esa época el territorio ya era ocupado por paulistas, cariocas, cearenses y algunos portugueses. La historia está relacionada a la industria charqueadora, actividad característica de toda la región que comprendía Rio Grande do Sul, Uruguay y Argentina. En 1780 el portugués José Pinto Martins, inmigrante de Ceará, instaló en las márgenes del arroyo Pelotas la primera charqueada de la ciudad, siendo un conocedor de la técnica de la carne secada al sol (Magalhães, 1991). La prosperidad del establecimiento impulsó la creación de otras charqueadas y el crecimiento de la región llegando a existir un promedio de 40 charqueadas de entre 80 y 200 esclavos cada una, dando origen a la población del municipio de Pelotas el 27 de junio de 1835. El nombre se debió a una embarcación (Magalhães, 1993).

Con el estallido de la Revolución Farroupilha en 1835 la ciudad de Pelotas dejó de producir charque y también cesaron las actividades socioculturales (Magalhães, 1993). Después de ese período hubo un intenso proceso de urbanización de la ciudad y un retorno a las actividades culturales como los elegantes bailes y veladas. El poderío económico y social de los charqueadores

era tan fuerte que mandaban a construir grandes caserones en el centro de la ciudad que ocupaban en los períodos en los cuales no trabajaban. Eran proyectados por arquitectos de renombre, los materiales se importaban de Europa y exhibían la opulencia de sus propietarios. La riqueza de la economía charqueadora era tanta que se hacían cargo de construir espacios públicos y otras obras necesarias para el desarrollo de la ciudad (Magalhães, 1993).

Pasados 199 años de su creación, conmemorados en julio de 2012, la economía de la ciudad es impulsada por el sector primario (industria agropecuaria, pesquera y minera) que representa el 14,8% de la producción; el sector secundario con el 29,6%; y el sector terciario (comercio y servicios) con el 56% (Prefeitura Municipal de Pelotas, 2006). El expresivo patrimonio cultural de estilo ecléctico se manifiesta en los ejemplares arquitectónicos y en los edificios declarados o inventariados como Patrimonio Nacional Histórico y Artístico Cultural. Tal es el caso de teatros, caserones, clubes sociales, museos y salas de exposiciones.

Entre los atractivos turísticos se mencionan las edificaciones históricas del área central y el resto de la ciudad; la Laguna dos Patos que identifica la Praia do Laranjal; la zona rural cuyos emprendimientos turísticos han contribuido con el ingreso de los agricultores locales; las frutas, hortalizas y productos agrícolas y de granja expuestos en los cafés coloniales típicos; los productos de las agroindustrias; las calles históricas preservadas; los dulces típicos portugueses a base de huevos y frutas confitadas; las fiestas tradicionales como la Feria Nacional del Dulce (FENADOCE); entre otros atractivos urbanos como las fiestas nocturnas y la repostería tradicional.

La mayoría de la población de Pelotas es descendiente de portugueses y continúa siendo un polo de atracción para nuevos contingentes donde la influencia sociocultural está presente en las costumbres, la lengua, la arquitectura, las instituciones culturales, etc. La contribución de los inmigrantes de Azores y sus descendientes a la cultura regional y su rol social fueron decisivos en el aportuguesamiento lingüístico y en el abrasilamiento cultural del Estado de Rio Grande do Sul. Hasta mediados de la década de 1970 muchos inmigrantes portugueses llegaron a Pelotas desde diversas regiones de Portugal, principalmente de Aveiro y muchos de ellos hoy participan activamente en la comunidad portuguesa de Pelotas (Fiss, 1988).

La gran presencia e influencia lusitana en Pelotas se debe a que cuando se pobló la ciudad los medios de transporte eran básicamente barcos y navíos, lo que facilitaba la entrada de inmigrantes a través del Rio Grande y de allí eran distribuidos a la Lagoa dos Patos y, en el caso de Pelotas, el acceso portuario era a través del Canal São Gonçalo (Miranda, 2004).

La alimentación de los colonizadores portugueses en Brasil sufrió algunos cambios a lo largo de la historia ya que la alimentación en la época de la fundación de Portugal era insípida pues la técnica culinaria utilizada era muy rudimentaria. Lentamente adquirió el culto de la buena mesa principalmente en los conventos de monjas donde se hacían los dulces tradicionales. Las técnicas

culinarias portuguesas se perfeccionaron después de la conquista de nuevas tierras y del descubrimiento del camino marítimo hacia las Indias donde consiguieron especias como pimienta, canela, comino, jengibre, azafrán, nuez moscada, entre otras, para condimentar los platos.

En Pelotas, la herencia portuguesa de los dulces les confirió el título de Capital Nacional del Dulce. La fabricación de dulces tradicionales es a base de huevos y aún conservan los mismos nombres de la región de Aveiro en Portugal como pasteles de Santa Clara e hilos de huevos (Pombo, 1990). Actualmente la importancia de la herencia recibida de los inmigrantes portugueses puede verse en los dulces de Pelotas y en la realización de la FENADOCE que cuenta con la visita anual de más de 300 mil personas (FENADOCE, 2012) durante los 19 días. El mismo fue creado por el poder público en 1986 y desde 1995 está bajo la responsabilidad de la Cámara de Dirigentes Comerciantes de Pelotas (CDL).

Gran parte de los platos típicos portugueses son a base de pescado, carne, dulces y vino. Portugal es el cuarto mayor consumidor de pescado del mundo y el 40% de su mercado es abastecido por bacalao salado seco. La fidelidad del consumidor portugués a este producto ha sido la marca de la actividad nacional de salazón y secado (casi restringida al bacalao) que representa más del 50% (en valor) de la industria de transformación de pescado (Dias *et al.*, 2001).

Según Dias *et al* (2001) no se sabe con exactitud la época en que los portugueses iniciaron la pesca del bacalao debido a la falta de documentos sobre el tema, pero el enraizamiento cultural explica que un producto presentado de manera tan peculiar aún represente más del 40% del consumo interno de pescado en Portugal. Diversas recetas lusitanas fueron traídas con sus equipajes procurando mantener los hábitos y costumbres para mostrar a los descendientes y a la comunidad que los recibió que la cultura portuguesa no había sido dejada atrás.

EL CENTRO PORTUGUÉS 1º DE DICIEMBRE

El Centro Portugués 1º de Diciembre es uno de los espacios de reunión de la comunidad portuguesa donde aún los padres llevan a sus hijos a que aprendan las tradiciones, el Himno de Portugal y las danzas. Fue fundado en la ciudad de Pelotas el 24 de enero de 1926 y su construcción partió de la unión de dos entidades de portugueses: el Congreso Portugués 1º de Diciembre y el Gremio Republicano Portugués que surgió para atender los deseos de la comunidad portuguesa. La primera sede del Centro Portugués fue inaugurada el 24 de enero de 1930. El predio de estilo gótico-manuelino es escenario de grandes eventos de cultura y recreación (Lopes, Fiss & Amaral, 1996).

En el sitio oficial del Club (www.centroportugues.com.br) la sede social siempre fue muy prestigiosa pero los asociados deseaban tener un espacio abierto para la práctica de deportes y recreación al aire libre. Durante cerca de treinta años los directivos tuvieron ese objetivo y en 1966 el club obtuvo 75 hectáreas en las márgenes del arroyo Pelotas para construir una sede campestre. La

antigua charqueada perteneciente al comendador José Antônio de Oliveira fue transformada en un área de ocio y un núcleo habitacional denominado Recanto de Portugal.

Fiss (2001) señala que en 1976 se lanzó el proyecto de construcción de la segunda sede campestre. En la primera etapa de la construcción se inauguraron las piscinas, el parque infantil, los vestuarios y las canchas deportivas. En 1983 se inauguró la segunda etapa del predio con el salón principal, los camarines, los baños, la sala de Directorio, la sala del *Rancho Folclórico*, el museo de la cultura portuguesa, el salón de honor, el bar y el restaurante. El proyecto fue desarrollado por la facultad de arquitectura de Santa Maria previa construcción de un gran salón redondo inspirado en la arquitectura de la “Plaza de Toros Campo Pequeno” de Lisboa. La sede localizada en el centro urbano posee sauna, sala de juegos, secretaría, biblioteca y un amplio salón de fiestas. La biblioteca es de uso exclusivo para los socios y cuenta con un expreso acervo sobre la historia de Portugal (libros y revistas), y una extensa bibliografía sobre el Archipiélago de las Azores. El club realiza diversas actividades sociales como el coro y el Rancho Folclórico adulto e infanto-juvenil creado en 1986 cuyo objetivo es recordar la tierra natal y transmitir los valores lusitanos a sus descendientes a través de las danzas folclóricas.

Para proporcionar a la comunidad portuguesa y a los demás socios actividades de ocio y entretenimiento se llevan a cabo diversas actividades durante el año en el club. Según Fiss (2001) entre las conmemoraciones están las fechas importantes para la comunidad lusitana como el 22 de abril (Descubrimiento de Brasil), el 13 de mayo (Fiesta de Nuestra Señora de Fátima), el 10 de junio (*Día de Camões, de Portugal y de las Comunidades Portuguesas*) y el 1º de diciembre (Restauración de la Independencia de Portugal). Realizan diversas fiestas como la del bacalao o la de los quesos y vinos, promueven juegos y torneos de diversas modalidades y seminarios sobre la inmigración portuguesa en Brasil y el mundo.

ANÁLISIS Y DEBATE DEL ESTUDIO

Con la intención de presentar mejor los resultados de las entrevistas se establecieron dos etapas, la de la organización del salón del Festival y la de la cocina y preparación de los platos portugueses. El Festival del Bacalao del Club Social Centro Portugués 1º de Diciembre es considerado por los entrevistados un evento tradicional de la institución que se realiza desde hace diez años. Surgió a través del crecimiento de eventos menores sobre la gastronomía portuguesa a base de bacalao. Esto contribuyó a que sea difícil determinar la fecha exacta de creación del evento que con el título de Festival del Bacalao se hace desde hace unos pocos años.

La transformación del evento gastronómico en el Festival del Bacalao fue inspirada en la comunidad portuguesa de Porto Alegre, capital de Rio Grande do Sul, donde se realiza el Festival de los Cocineros en el cual se elaboran diversos platos portugueses. La adaptación realizada por la comunidad de Pelotas se restringió a la preparación y consumo de platos y recetas ligadas al bacalao

ya que simboliza la comida más típica de los portugueses.

El Festival del Bacalao, de acuerdo con los entrevistados, *es un punto de encuentro, un ambiente de confraternidad y contención para la comunidad portuguesa de Pelotas y la región*, pues durante el evento es posible estar en contacto con otros miembros de la comunidad y, principalmente, disfrutar de los sabores de la tierra madre, refiriéndose a Portugal.

Según los entrevistados A y B el Club realiza el Festival del Bacalao con la intención de preservar y difundir las tradiciones gastronómicas de origen portugués y es *una forma de recaudación financiera para la institución, ya que el club necesita realizar otros eventos inevitablemente costosos*. Evidentemente el interés financiero de los organizadores del Festival se debe al hecho de que el mismo subsidia otras acciones del club durante el año.

El bacalao está presente en los platos cotidianos y tradicionales de los portugueses y para los entrevistados no existe nadie que al hablar de bacalao no piense en Portugal, pues fueron los portugueses los que lo difundieron al mundo. Donde existe una comunidad portuguesa existirá gastronomía ligada a ese plato. El bacalao “entró” en la familia portuguesa y hoy es una tradición transmitida de generación en generación. Uno de los entrevistados destacó que dos veces al año es tradicional y “obligatorio” el consumo de platos a base de bacalao: en la cena que celebran las comunidades y familias portuguesas el 24 de diciembre, víspera de Navidad, y el Viernes Santo. Esto se debe a que los portugueses son muy religiosos y asocian este alimento con el cristianismo.

El entrevistado A resaltó que para los portugueses *la forma de conservar el bacalao a través de la salazón y secado al sol posibilita que el pescado realmente se destaque, ya que esa técnica fue desarrollada cuando aún no existían cámaras frías para conservar los alimentos*. Esta técnica puede ser comparada con el sistema implementado por el portugués José Pinto Martins al desarrollar en Pelotas y la región la salazón de carne bovina y consolidar la histórica industria del charque en Brasil.

El Festival del Bacalao no tiene fecha fija y no se asocia con ningún festejo de la comunidad portuguesa. Según el entrevistado A, *la única regla para la realización del evento es que siempre sea en invierno*, debido a los ingredientes que se combinan con el bacalao para completar el plato, como el aceite de oliva, la aceituna negra o el vino. Éste último es más atractivo en invierno. Para el festival hubo que adecuarse, aunque en la vida cotidiana se come bacalao siempre sin importar la época del año (Entrevistado B).

Se observó que el espacio cerrado del club es utilizado como un límite para el acceso a la fiesta debido a que la misma se realiza con fines de lucro para el Centro Portugués 1º de Diciembre (Figura 1). Por lo tanto deben mantener un número determinado de participantes y un valor elevado de las entradas.

En la organización previa del evento los manteles y las fundas de las sillas de todas las mesas respetan los colores de la bandera de Portugal con manteles blancos y sobre manteles verdes y rojos. Durante la tarde del día del evento se disponen los platos, cubiertos y copas y en las columnas que sostienen el entresuelo del club se colocan detalles de decoración en verde y rojo con un gallo, ícono de Portugal.

De acuerdo con los entrevistados A y B el público del festival es *reincidente de un año a otro* y debido a la fama que adquirió el evento con los años las entradas se agotan cada vez más temprano. El público es puntual, elegante y en su mayoría está compuesto por parejas de más de 45 años. Con la participación del directorio del club en la preparación del salón y los platos los postres se encargan a una confitería del municipio. En la edición 2011 ésta presentó 675 unidades de dulces de 25 variedades, sin tener en cuenta si las recetas provenían o no de la herencia portuguesa. Aunque el club no posea el tiempo o el personal necesario para elaborar los postres del evento se observa poca preocupación por que los dulces del festival sean de origen portugués. Esto podría corregirse fácilmente si eligieran los postres comercializados en la fiesta.

El entrevistado B dice que *participan aproximadamente 40 personas y al menos 25 son responsables por el servicio de atención en el salón y las demás son responsables de la cocina y la elaboración de los platos.*

Figura 1: Lugar del Festival del Bacalao



Fuente: Elaboración propia

El servicio es puntual y muy completo, el pueblo portugués es muy 'glotón', por esta razón le gusta servir bien (Entrevistado B). Tan pronto como comienzan a llegar los participantes los camareros sirven porciones individuales de buñuelos de bacalao en las mesas ocupadas y luego se sirve el tradicional caldo verde portugués. El entrevistado A destacó que la mesa del bufet permanece durante toda la noche en otro espacio para que los asistentes puedan servirse durante el baile.

No se realizan representaciones culturales típicas de Portugal porque el Rancho Folclórico y el coro son utilizados en otras festividades del club. Aunque sería interesante que exista algún tipo de intervención de la cultura portuguesa más allá de la gastronomía, pues la expresión cultural de un grupo social revela su identidad y expresa el resultado de un proceso cultural que proporciona al ser humano conocimiento sobre sí mismo y sobre el ambiente que lo rodea. Después de comer se da

paso al baile con la presencia de una importante y renombrada banda, un destacado atractivo para los presentes.

En relación a la contribución del Festival del Bacalao al desarrollo del turismo en Pelotas, el entrevistado A aseguró *que aún no es expresiva* pero que existe potencialidad, principalmente si el festival además de otras manifestaciones gastronómicas típicas portuguesas fuera vinculado a la realización de otros eventos regionales. Según el entrevistado *los obstáculos políticos impiden la existencia de un calendario de eventos unificado, más allá de la falta de unión regional y de espíritu emprendedor para desarrollar el sector de eventos. [...] es necesario que existan diferentes actividades para atraer al visitante y lograr que permanezca más tiempo en la región.*

El entrevistado C comentó que *el festival ya puede ser incluido en el calendario de eventos del municipio, ya que es un evento sólido y con potencial para atraer visitantes, que de hecho ya ocurre.* El entrevistado B resaltó que *el evento no atrae más personas porque el club no posee las condiciones necesarias para ampliar el festival debido a que su espacio físico no lo permite. Por ese motivo no se promociona fuera de la ciudad y aún así recibe visitantes de otras ciudades de la región.*

Un evento como el Festival del Bacalao es de significativa importancia para el desarrollo de la actividad turística porque posibilita un encuentro con la realidad cultural gastronómica portuguesa. Esto refuerza la idea de Negrine (2008), quien resalta que cuando una fiesta popular se consolida en una determinada comunidad ésta se apropia de la fiesta y la convierte en tradicional. La misma pasa a constituirse en atractivo turístico, aunque los planificadores y gestores no la consideren como una actividad turística. No obstante, el Festival del Bacalao puede ser considerado como atractivo turístico ya que conforme los testimonios de los entrevistados algunos participantes son de los municipios próximos como Rio Grande, Santa Vitória do Palmar y Porto Alegre y reservan las mesas con anticipación.

Se observó que a través de la organización y promoción del Festival del Bacalao el Centro Portugués 1° de Diciembre no busca atraer un mayor número de turistas de otras localidades, aunque los eventos ya son considerados como una actividad turística en virtud de utilizar la estructura y los servicios de determinada región contribuyendo con la promoción positiva de la imagen turística de la ciudad receptora. Así, los eventos como el Festival del Bacalao pueden contribuir a valorar las identidades culturales. El festival valora y difunde la cultura portuguesa en Pelotas y muestra la tradición gastronómica de los portugueses fortaleciendo la imagen de sus orígenes.

El entrevistado A dijo que *son muchas las recetas portuguesas a base de bacalao*, y en tono relajado agregó que *existen 365 formas de preparar el pescado, una para cada día del año.* Mientras que el entrevistado B resaltó que la elección de los platos a servir en el festival es la siguiente: desde la primer edición del evento se repiten *tres platos tradicionales de gran salida (Bacalao Gomes de Sá, Bacalao Zé do Pipo y Bacalao a la crema)* (Figura 2) *por su gran popularidad y apreciación del*

público; y la elección del resto de los platos es más flexible sin seguir un patrón establecido. Esto significa que pueden variar de un año a otro.

Figura 2: Bacalao Gomes de Sá, Bacalao Zé do Pipo y Bacalao a la crema



Fuente: Elaboración propia

Para elaborar el menú del evento se seleccionan entre tres y siete platos típicos. Cada uno es preparado por una persona y su equipo de ayudantes, cuyo número no es fijo sino que depende de la cantidad de alimento que cada uno producirá. Por lo tanto no fue posible determinar el número exacto de personas que trabajan en la elaboración de los platos del festival. El entrevistado C dijo que se *contrataron 10 personas para ayudar en la cocina el día del festival, las cuales deber realizar diversas tareas como pelar y cortar alimentos, freír papas, enrollar buñuelos de bacalao, entre otras.*

Por tratarse de un alimento extremadamente salado la preparación de los platos comienza en la víspera del evento, cuando se sala el pescado. Esta técnica se lleva a cabo en un período de tiempo variable según el método. Cuanta más gruesa es la posta de bacalao, más veces deberá ser cambiada al agua. Para saber cuál es el punto ideal el cocinero prueba el agua de cada cambio para chequear la cantidad de sal. Para esto se necesita un paladar muy sensible porque un pescado demasiado salado o sin sal puede comprometer la elaboración del plato (Figura 3).

Figura 3: Cocción del bacalao



Fuente: Elaboración propia

Además de los tres platos tradicionales ya mencionados, en el festival se sirvió arroz con bacalao, buñuelos de bacalao, ensalada de bacalao y garbanzos y ensalada de papas y bacalao. La entrevistada D, portuguesa de una región del centro de Portugal, dijo que el club era el responsable

de preparar sólo un plato del festival, el bacalao a la crema que es *un plato típico consumido en todo el país, independientemente de la región*. Para su elaboración se utiliza bacalao salado, cebollas, tomates, ajo, aceite de oliva y papas fritas cortadas en cubitos. Además, se prepara una salsa estilo bechamel con manteca, cebolla rallada, harina de trigo, crema de leche, nuez moscada y hiervas finas.

El festival sirve para una mayor integración de la comunidad portuguesa en Pelotas, aunque no todos participen de él. La entrevistada D dijo que el festival dirigido al turismo puede convertirse en un atractivo para el municipio porque retrata con fidelidad la gastronomía típica de Portugal. Para el entrevistado B *el bacalao es para el pueblo portugués lo que el feijão es para los brasileños*. Con personas que no han dejado de usarlo en sus comidas se consolidó en el mundo la tradición de consumir bacalao por parte de los portugueses. *Portugal llegó a poseer durante mucho tiempo la mayor flota de barcos pesqueros de bacalao del mundo*. Esto destaca la importancia de valorar la cultura y la tradición portuguesa en la preparación de este alimento. Cultura y tradiciones que son preservadas por el Centro Portugués 1° de Diciembre a través de la realización del Festival de Bacalao.

Según los testimonios de los entrevistados A, B, C y D el Bacalao Gomes de Sá es el plato más apreciado del evento. Así, se cocinan 100 kilos de pescado para su elaboración y aproximadamente la misma cantidad de papas. Para los entrevistados el éxito de este plato puede estar en el hecho de que es el más difundido y conocido, y no en que es mejor que los demás. Para hacer los buñuelos de bacalao, los primeros a ser servidos, se preparan cincuenta kilos de 'masa' para dar forma a 7 mil buñuelos. Los platos menos apreciados, según el entrevistado B, son la ensalada de papas y bacalao, el arroz con bacalao y el bacalao con garbanzos. Por lo tanto se producen en menor cantidad.

Otro factor interesante fue la presencia de personas jóvenes como ayudantes de los cocineros que están allí para aprender el modo de preparación. Esto se puede ver a través del testimonio del entrevistado B que, con una edad avanzada, dijo que el día de su muerte los chicos ya saben cómo preparar el plato. Esto caracteriza la valoración y la permanencia de la cultura portuguesa presente en los organizadores del evento.

CONSIDERACIONES FINALES

Al conformar una de las vertientes del turismo cultural la gastronomía pone en evidencia la historia y la cultura de un pueblo. Analizar este tema permite conocer o recordar tradiciones y consolidar una línea entre pasado y presente. La cultura gaúcha resulta de diferentes etnias y la portuguesa es la más acentuada en la formación del pueblo gaúcho. Preservar esta cultura es una forma de preservar las raíces. Como patrimonio cultural la cocina portuguesa se constituye como una forma de comunicación, un lenguaje propio de los que poseen el mismo origen. Esta herencia es

transmitida de generación en generación. Las técnicas culinarias, los colores, los aromas y los sabores son capaces de accionar mecanismos de la memoria y despertar sentimientos de pertenencia e identificación colectiva en un determinado grupo social.

Desde el punto de vista del turismo, la gastronomía representa una importante oportunidad para que el visitante establezca contacto con los ingredientes, las técnicas y los rituales de una localidad, propiciando la conexión del destino visitado con su contexto socio-histórico-cultural.

Los testimonios que cuentan que las entradas se venden rápidamente indican que el evento gastronómico está despertando interés, lo que para el turismo significa una posibilidad de generar una demanda turística futura. Considerando que el mismo es frecuentado por parejas elegantes de más 45 años, puede decirse que la demanda es selectiva y elitista.

Otro hecho significativo demostrado por el análisis es que la identidad cultural del evento aporta al turismo una posibilidad aún mayor de motivación. En la medida que el evento es reconocido y referenciado por los asistentes locales, el sentimiento de pertenencia despierta la curiosidad de los visitantes, amigos y familiares. Al ampliarse el radio de interés del evento, el ciclo de vida del turismo pasa a formar parte del proceso de Organización del Evento. El atractivo turístico a través de la exposición del evento tiene en el “status” de sus visitantes un nicho de mercado diferenciado y significativo para Pelotas. Ésta es vista popularmente como una de las ciudades más cultas del país debido a la herencia económica del charque.

Cada vez resulta más necesario reflexionar sobre el territorio turístico a partir de las herencias recibidas de los inmigrantes pues se trata de un esfuerzo académico para interpretar la cotidianidad de los grupos que forman la sociedad actual y que despertaron el interés y la curiosidad de los turistas. Para que el turismo actúe en una localidad de forma efectiva generando desarrollo, creando estrategias de ingresos y prosperidad para el lugar es necesario que la comunidad se inserte en la actividad como agente y no como mera espectadora de un proceso de cambio. Hay que resaltar el significativo compromiso de la academia para dar continuidad a la investigación en lo que respecta a identificar la demanda, las motivaciones sobre la participación en el festival y su satisfacción por participar de un evento singular y significativamente cultural.

El sentimiento de pertenencia que se puede observar, identifica la marcada presencia lusitana en la ciudad de Pelotas, que lleva al público las más valiosas y simbólicas manifestaciones culturales de la colonización portuguesa de Pelotas. En este aspecto, el elemento cultura y gastronomía poseen el sabor inconfundible del bacalao portugués registrado en los testimonios de los entrevistados.

Se observa que la gastronomía portuguesa aún es poco explotada y valorada como actividad turística en el municipio, ya que el Festival del Bacalao es sólo uno de los eventos pasibles de “comercialización”. Una alternativa podría ser utilizar la gastronomía como atractivo turístico cuya

articulación del gobierno, la comunidad y los empresarios locales, incentivarían las actividades volcadas a la gastronomía típica y al movimiento de valoración del patrimonio inmaterial de sus actores. Pelotas ya no cuenta con la sal de las charqueadas ni el azúcar de las industrias de dulces, por lo tanto puede encontrar en el turismo una nueva opción de reconocimiento social.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almeida, D. G.; Santos, R. J. & Guedes, K. C. F.** (2008) "Culinária mineira e turismo gastronômico em Uberlândia: história, metamorfoses e perspectivas". Disponível em: <<http://www.ic-ufu.org/anaisufu2008/.PDF>>. Acesso em: 27 de junho de 2010
- Baccon, M.** (2009) "Festiqueijo: cultura, lazer e turismo". Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul
- Barretto, M.** (2000) "Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento". Papirus, São Paulo
- Benevides, I. P.** (2003) "O turismo e seu planejamento governamental". In: Coriolano, L. M. T. (Org.) O turismo de inclusão e o desenvolvimento local. FUNECE. Editora Premius, Fortaleza, pp. 41-51
- Betemps, L. R. & Abuchain, V.** (2010) "A influência portuguesa no desenvolvimento da cidade de Pelotas". In.: Fróes, J.C.; Santos, M. R. da C. & Fiss, R. L. R. (org.) Anais do I Seminário Projeto Sul do Sul: Memória, Patrimônio e Identidade – Presença Luso-Açoriana em Pelotas. Prefeitura Municipal de Pelotas. Casa dos Açores do Estado do Rio Grande do Sul. Centro Português 1º de Dezembro. Editora Universitária/UFPel, Pelotas, pp. 57-64
- Coelho Neto, E. & Urias, L.** (2011) "Personalidade gastronômica e destinos turísticos: avaliação dos canais de comunicação na projeção dos atrativos gastronômicos no nordeste brasileiro". Turismo em Análise 22(2): 322-340
- Córner, D. M. R.** (2008) "Turismo e patrimônio cultural". V Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul
- Dias, J. F.; Felipe, J. C.; Menezes, R. & Guerreiro, V.** (2001) "A saga do fiel amigo: as indústrias portuguesas do bacalhau". Economia Global e Gestão, INDEG-ISCTE, Lisboa, V-VI(1): 103-117
- Fagliari, G. S.** (2005) "Turismo e alimentação: análises introdutórias". São Paulo, Roca
- Festa Nacional da Uva** (2011) Disponível em: <http://www.festanacionaldauva.com.br>. Acesso em: 09 de junho de 2011
- Festa Nacional do Chimarrão** (2011) Disponível em: <http://www.fenachim.com.br>. Acesso em: 02 de junho de 2011
- FENADOCE - Feira Nacional do Doce** (2012) Disponível em: <http://www.pelotascenter.com.br/fenadoce>. Acesso em: 30 de maio de 2012
- Festival Brasil Sabor** (2011) Disponível em: <http://www.brasilsabor.com.br/festival/> Acesso em: 27 de maio de 2011

- Figueiredo, F. B.** (2009) "Patrimônio imaterial e turismo: a cultura gastronômica do Agnolini". Dissertação de Mestrado, programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul
- Fiss, R. L. R.** (2001) "A imigração portuguesa e as associações como forma de manutenção da identidade lusitana – Sul do Brasil". Scripta Nova – Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, Universidad de Barcelona, 94(27), Disponível em: <http://www.ub.edu/geocrit/sn-94-27.htm>. Acesso em: 02 de abril de 2011
- Fiss, R. L. R.** (1988) "Aspectos gerais e história das empresas de pessoas de origem portuguesa em Pelotas na década de 1980". Editorial datilografado, Pelotas
- Gil, A. C.** (1999) "Métodos e técnicas de pesquisa social". Atlas, São Paulo
- Governo do Estado do Rio Grande do Sul** (2011) Disponível em: <http://www.estado.rs.gov.br/>. Acesso em: 10 de maio de 2011
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE** (2011) Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm>. Acesso em 01 de maio de 2011
- Instituto Brasileiro de Turismo** (2004) "Manual do ecoturismo – EMBRATUR". Distrito Federal, Brasília
- IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional** (2011) Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/> Acesso em 01 de junho de 2011
- Lopes, M. S.; Fiss, R. L. R. & Amaral, J. V. S.** (1996) "Centro Português 1º de Dezembro: resumo histórico". Editora Universitária/UFPel, Pelotas
- Magalhães, M. O.** (1991) "História e tradições da cidade de Pelotas". Armazém Literário, Pelotas
- Magalhães, M. O.** (1993) "Opulência e cultura na província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860 – 1890)". Livraria Mundial, Pelotas
- Malhotra, N. K.** (2001) "Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada". Bookman, Porto Alegre
- Miranda, W. M.** (2004) "Arquitetura açoriana na fronteira Brasil / Uruguai: Jaguarão / Rio Branco". IV Seminário da Cultura Portuguesa no Sul do Brasil, Pelotas
- Negrine, A.** (2008) "Festas populares e endorfinas". In: Nora, P. & Pugem, B. (org.) Diálogos. Lorigraf, Caxias do Sul, pp. 119-134
- Oliveira, A. P.** (2001) "Turismo e desenvolvimento". Atlas, São Paulo
- Periodico La Jornada** (2011) Disponível em: <http://www.jornada.unam.mx>. Acesso em 09 de maio de 2011
- Pombo, C. R. M.** (1990) "Confeitaria Nogueira, uma doce lembrança". Diário Popular, Ed. Centenária, Pelotas
- Prefeitura Municipal de Pelotas** (2006) "Pelotas: qualidade de vida e bons negócios". Coordenadoria para o Desenvolvimento Local e Regional, Pelotas
- Pugem, B.** (2008) "Festas municipais e gestão: para que a comunidade se (re)conheça". In: Nora, P. & Pugem, B. (org.) Diálogos. Lorigraf, Caxias do Sul, pp. 183-209
- Santos, A. P. M.** (2003) "Turismo e oferta alimentar nos restaurantes de Balneário Camboriú – SC". Dissertação de Mestrado – Curso de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria, Centro de Educação Balneário Camboriú, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú

Santos, C. N. (2007) "Somos lo que comemos – identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo". *Estudios y Perspectivas en Turismo* 16(2): 234 – 242

Savarin, J. A. B. (1995) "A fisiologia do gosto". Companhia das Letras, São Paulo

Schlüter, R. G. (2003) "Gastronomia e turismo". Editora Aleph, São Paulo

Schlüter, R. G. (2006) "Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva". Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Disponible en: http://www.cieturisticos.com.ar/Pdf/L-Turismo_y_patrimonio.pdf. Acceso en 05 de marzo de 2012

Recibido el 17 de abril de 2012

Correcciones recibidas el 02 de junio de 2012

Aceptado el 10 de junio de 2012

Arbitrado anónimamente

Traducido del portugués