

TURISMO Y GASTRONOMÍA

El diálogo entre la comida nuestra, la comida de ciudad y la comida turística

Susana Gastal^{*}
Ana Maria Costa Beber^{**}
Universidad de Caxias do Sul
Caxias do Sul-RS, Brasil

Resumen: Este estudio analiza las prácticas alimentarias diarias y festivas en su relación con el turismo. Se consideran dos escenarios en el sur de Brasil, el de una pequeña ciudad donde está creciendo el turismo y una propiedad rural que ha estado hospedando turistas desde hace algunos años. En ambos casos hay ajustes en los menús, recetas y formas de servir, poniendo en diálogo las tradiciones locales y las innovaciones que acompañan al turismo. Hay que decir que contribuyen a la redefinición de las prácticas alimentarias: la Revolución Verde, iniciada en 1950; las transformaciones en los modelos de desarrollo rural y la urbanización en Brasil; la industrialización de alimentos; la introducción de electricidad en las áreas rurales, permitiendo el uso de equipos de cocina; y los programas de televisión asociados a la cocina. La recolección de datos se basó en la historia oral, incluyendo entrevistas semiestructuradas a sujetos rurales y urbanos, en las cuales se indagó sobre las prácticas alimentarias diarias, festivas y las relacionadas al turismo. Los resultados apuntan a una clara distinción en lo que es tratado por los entrevistados como "comida nuestra", "comida ciudadana" y "comida turística", así como la distinción entre prácticas domésticas y aquellas presentes en los festivales de turismo.

PALABRAS CLAVE: turismo, comida nuestra, comida de ciudad, comida turística, Sao José dos Ausentes-RS, Antonio Prado-RS, Brasil.

Abstract: *Tourism and Gastronomy: Our Food, City Food and Tourist Food in Dialogue.* This study analyzes daily and festive eating practices in its relation to tourism. Two scenarios are considered in the South of Brazil: a small city, where there is tourism expansion, and a rural property that has been hosting tourists for some years. In both there are adjustments in the menus, recipes, and ways of serving, placing in dialogue local traditions and innovations that come with tourism, among others. Items that contribute to the redefinition of food practices: the Green Revolution, begun in 1950; the transformations in rural development models and the urbanization in Brazil; food industrialization; the introduction of electricity in rural areas, allowing the use of kitchens equipment; television programs associated with cooking. Methodologically, the collection of data was based on oral history, involving semi-structured interviews with rural and urban subjects, in which daily, festive and tourism-related eating practices were questioned. The results point to a clear distinction in what is

^{*} Doctora en Comunicación por la Pontificia Universidad Católica de Rio Grande do Sul (PUCRS), Porto Alegre, Brasil. Profesora e investigadora en el Programa de Posgrado en Turismo y Hospitalidad en la Universidad de Caxias do Sul, Caxias do Sul-RS, Brasil. Dirección Postal: Rua Saicá, 202, Porto Alegre, CEP: 90670-110, Brasil. E-mail: susanagastal@gmail.com

^{**} Doctora en Desarrollo Rural por la Universidad Federal de Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, Brasil. Estancia posdoctoral en el Programa de Posgrado en Turismo y Hospitalidad en la Universidad de Caxias do Sul, Caxias do Sul-RS, Brasil. Becaria CBPq, Caxias do Sul, Brasil. Dirección Postal: Rua João Baldasso, 570, Vila Susana, Canela, 95680-000, Brasil. E-mail: galaxia_ana@hotmail.com

treated by the respondents as "our food", "city food" and "tourist food", as well as the distinction between domestic practices and those present in tourism festivals.

KEY WORDS: *tourism, our food, city food, tourist food, São José dos Ausentes-RS, Antonio Prado-RS, Brazil.*

INTRODUCCIÓN

En la segunda mitad del siglo XX, durante los años que siguieron a la II Guerra Mundial, se registró expansión económica, desarrollo tecnológico, incremento de los transportes, expansión de la agricultura y profundos cambios sociales y culturales. En lo económico, la calificación de los equipamientos así como la introducción del container permitió una mayor circulación de productos y reducción del costo final de las mercaderías, entre ellas las asociadas con los alimentos, tanto en términos de insumos como de productos finales industrializados.

En el plano social, la píldora anticonceptiva y la inclusión de la mujer al mercado de trabajo promueven cambios en la formación de la familia. *“El nuevo modelo familiar –como causa o consecuencia–, será atendido por innovaciones en el diseño de las cocinas, una mayor automatización mediante equipamientos de todo orden que facilitan y agilizan las tareas de preparación de los alimentos y la introducción de insumos o comidas rápidas industrializadas”* (Gastal & Costa Beber, 2019: 206). La mujer, y otros grupos minoritarios como afrodescendientes y homosexuales, crecen en visibilidad, impactando en las prácticas alimentarias, por ejemplo de las cocinas étnicas (Featherstone, 1988).

La tecnología agilizó y dio mayor alcance a la información, tanto de los medios tradicionales como la televisión, como de la que circula vía internet. La información en tiempo real durante las 24 horas demanda contenidos, lo que transforma a la gastronomía en una presencia recurrente más allá de los tradicionales programas 'femeninos' de la mañana. Las referencias a dichos contenidos aparecen incluso en los estudios sobre las prácticas alimentarias en las áreas rurales, donde las personas destacan la importancia de los programas de televisión en el cambio del modo de preparar los platos y organizar el menú (Costa Beber & Menasche, 2011; Costa Beber & Gastal, 2017; Gastal *et al.*, 2019).

Otra característica de la segunda mitad del siglo XX, será el énfasis en el pasado y la valoración del patrimonio, donde se destaca la gastronomía, ahora asociada a la demanda de productos de carácter local representativos del modo de vida, *“a los productos de la tierra y su terroir, a los saberes y las técnicas de preparación, al placer de la mesa y el disfrute de los sabores, a la tradición y la identidad – tan bien tratados por el movimiento Slow Food – que se ubican como mediadores culturales de los territorios”* (Gastal *et al.*, 2019: 207). Dicho énfasis presenta nuevos desafíos para la

investigación que incluya a la memoria, individual y social, como objeto de estudio (Olick & Robbins, 1998; Olick, 2008; 2006).

Al llegar al siglo XXI los cambios hasta aquí descriptos se asocian con la alta movilidad de personas, mercaderías, capitales, objetos e ideas (Urry & Grieco, 2007; Urry, 2002). La expansión territorial de la ciudad y lo urbano como idiosincrasia se imponen sobre lo rural, pero la revalorización de lo rural lo hace sobre lo urbano, muy especialmente en las pequeñas ciudades, enfatizando las cuestiones asociadas a la urbanidad y la ruralidad (Küle, 2008; Nagendra, Unnikrishnan & Sem, 2013; Lacour & Puissant, 2007; Brown & Cromartie, 2004). Para entender mejor esta dialéctica rural - urbana, la investigación buscó dos lugares como objeto empírico de estudio, considerando como recorte que allí se dan situaciones de contacto de los sujetos locales con el turismo mediante prácticas alimentarias cotidianas, festivas y comerciales.

El primer lugar investigado es una propiedad rural en São José dos Ausentes, que recibe turistas desde hace algunos años. El segundo, Antônio Prado, es una ciudad pequeña donde se ha expandido el turismo recientemente. Ambos municipios se localizan al sur de Brasil, en el Estado de Rio Grande do Sul, pero en términos culturales presentan herencias diversas. Interesa comprender a partir de los testimonios de los residentes sus vivencias como agentes de procesos de hibridación en sus prácticas alimentarias, menos en términos de herencia cultural y más en relación a su inserción en redes turísticas, tornando más complejos los procesos establecidos tanto en lo rural como en lo urbano.

Tabla 1: Datos socioeconómicos del municipio Antônio Prado y São José dos Ausentes

Índices	Municipio	ANTONIO PRADO	SÃO JOSÉ DOS AUSENTES
Habitantes		12.969	3.509
Analfabetismo (2010)		4,81%	7,11%
Expectativa de vida		75,07	73,05
IDHM		0,841	0,758
PIB per cápita		R\$ 38.633,00	R\$ 31.209,98
Colonización europea		Final del sig. XIX	Sig. XVIII
Origen étnico		Ítalo-descendientes	Portuguesa-açoriana
Sistema productivo rural		Pequeña propiedad	Propiedad mediana y grande

Fuente: FEE (2019); IBGE (2010)

Como muestra la Tabla 1 los dos municipios presentan diferencias importantes en términos de desarrollo humano, aunque el ingreso per cápita de ambos sea relativamente aproximado. Antônio Prado se originó con el proceso de inmigración italiana hacia la región en el siglo XIX. Como legado de este proceso migratorio, la ciudad reúne un acervo arquitectónico de 48 edificios de madera, declarados como patrimonio histórico por el Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN), debido a la calidad de su conjunto. La *italianidad* es un imaginario reforzado (la ciudad

se autodenomina como 'la más italiana de Brasil'), entre otros elementos, por la gastronomía de los restaurantes y sus dos fiestas anuales (Noche Italiana y Fiesta Nacional de la Masa – Fenamassa-).

En São José dos Ausentes la presencia europea remite al siglo XVIII, manteniendo su actividad económica unida a la cría de ganado y la producción de madera hasta mediados del siglo XX. A partir de la década de 1960, con la prohibición de la actividad maderera, la ganadería se torna la actividad principal y en 1996 se asocia al turismo. En esta década, la construcción de infraestructura de acceso rompe con el aislamiento geográfico del municipio. Al mismo tiempo, dicho aislamiento garantizó la preservación de la biodiversidad de los recursos naturales y culturales. Dichas condiciones lo transforman en uno de los principales destinos de turismo rural del sur de Brasil. En la propiedad estudiada la actividad turística, en principio complementaria a la agropecuaria, hoy se equipara a esta última en importancia económica (Costa Beber & Menasche, 2016; Lunardi, De Souza & Perurena, 2015).

El presente estudio tiene por objetivo analizar las prácticas alimentarias en los dos lugares, considerando la clasificación que surgió del trabajo de campo como *comida nuestra*, *comida de ciudad* y *comida turística*, en términos de prácticas alimentarias asociadas a ellas. El artículo, después de la introducción, detalla la metodología basada en la historia oral, discute la preponderancia de lo urbano sobre lo rural y de la ruralidad sobre la ciudad pequeña situada en espacio rural. En los resultados se presentan los testimonios de los sujetos rurales y urbanos, teniendo como recorte el propuesto como *comida nuestra*, *comida de la ciudad* y *comida turística*.

CONTEXTO METODOLÓGICO

Los datos aquí reunidos fueron recolectados en diferentes momentos entre 2002 y 2018, en dos localidades de la misma región, al sur de Brasil, elegidas por tener una importante presencia de gastronomía en el diseño del producto turístico ofrecido. Los pasos iniciales de la investigación estuvieron concentrados en una posada rural del municipio de São José dos Ausentes. Los hallazgos de este primer momento evidenciaron en el ámbito de las ruralidades investigadas, la diferenciación por parte de los entrevistados de la *comida nuestra*, la *comida turística* y la *comida de ciudad*. Dicha diferenciación motivó el segundo momento de la investigación en la ciudad de Antônio Prado, que buscó profundizar el estudio de la transposición de la *comida nuestra* de espacio rural al urbano mediante fiestas turísticamente motivadas y tematizadas por la gastronomía.

Los procedimientos metodológicos para la recolección de los datos, en ambos casos, se asociaron a la historia oral, con el abordaje de las historias de vida mediante entrevistas semiestructuradas de personas del ámbito rural y urbano, con experiencia en la preparación de alimentos. Los procedimientos también respetaron las directrices del Código de Ética de la Asociación Brasileña de Antropología (ABA). Se parte del presupuesto de que la memoria involucra un conjunto

de recuerdos personales, que actúan en la construcción del sujeto y en la metamemoria como “representación que cada individuo hace de su propia memoria, el conocimiento que tiene de ella y del otro, lo que dice de ella, dimensiones que remiten al modo de afiliación de un individuo a su pasado” (Candau, 2016: 23). Se considera que las narraciones de los sujetos pueden contribuir a comprender un universo más amplio y complejo, en el sentido en que la escena descrita es atravesada por el flujo de tiempo y vida de cada individuo.

En los tres momentos del trabajo de campo se escucharon miembros de familia residentes en la propiedad rural: entre 2002-2004, entre 2008-2012 y entre 2017-2018. Asimismo se realizaron visitas informales a la propiedad. En la ciudad de Antônio Prado se entrevistaron 10 señoras de más de 60 años en 2016 y 2017. A sus testimonios se agregó otra entrevista realizada en 2018 a una señora que alterna su residencia en la propiedad rural y en la ciudad. Los criterios para la elección de las mismas fueron el reconocimiento de sus habilidades culinarias por parte de la comunidad local, a partir de la indicación del organismo local de turismo, y que haya nacido en el área rural aunque viva en la ciudad. El criterio de edad requería que hubieran vivido la introducción del turismo en la ciudad. Las entrevistas tuvieron una duración de 2 horas y sumaron 19 horas de grabación, que luego fueron desgrabadas. A los sujetos se les preguntó sobre su modo de vida en relación a las prácticas alimentarias cotidianas, de festivales y asociadas al turismo.

A los fines del análisis los datos fueron organizados enfatizando los indicadores *comida turística*, *comida de ciudad* y *comida nuestra*. Esta última es aquella que reporta las tradiciones familiares en términos de ingredientes y técnicas de preparación como práctica cotidiana, festiva o dominguera. La *comida de ciudad* es aquella introducida a partir del acceso a programas televisivos de gastronomía, llevando a incorporar nuevas técnicas de preparación, uso de electrodomésticos e ingredientes industrializados. La *comida de turista* reúne un *mix* de la *comida nuestra* y la *comida de ciudad*, buscando agradar el gusto del turista.

A los resultados obtenidos se agregó información a partir de datos empíricos contenidos en el proyecto ‘Inventario de la Diversidad Cultural de la Inmigración Italiana: el Italiano y la Culinaria’ (2010), cuyo foco de atención es la cocina ‘de la colonia’; y de la observación de la 35ª Noche Italiana de Antônio Prado para conocer la transposición de la gastronomía local tradicional (*comida nuestra*) a las fiestas turísticas (*comida de turista*).

ESTADO DEL ARTE

En los dos lugares incluidos en el recorte de investigación está la pequeña ciudad de Antônio Prado, aún ruralizada, y la propiedad en São José dos Ausentes, en proceso de cambio, donde lo urbano llega con la presencia de los turistas y también a través de la televisión e internet. O sea, hay un espacio urbano ruralizado y otro rural urbanizado, lo que se colocará como tela de fondo para discutir la evolución de las prácticas culinarias en los dos escenarios.

Sobre las pequeñas ciudades, la literatura especializada consagra que en Brasil los estudios priorizan las metrópolis, en detrimento de otros modelos urbanos, aunque las urbes pequeñas y medianas reúnan un número significativo de población brasileña (Silva, 2007; Wanderley, 2001). Gastal (2014) aporta estudios de la Red de Pesquisadores en Ciudades Medianas (ReCiMe) para afirmar que las investigaciones sobre las ciudades menores, muchas veces utilizan criterios y metodologías adoptados para el estudio de las metrópolis, llevando a resultados equivocados. Las ciudades medianas *“en el imaginario de los pobladores metropolitanos y del interior serían aquellas no tan pequeñas, al punto de limitar las posibilidades de crecimiento de sus habitantes, y no tan grandes, al punto de poner en riesgo la vida de la mayoría de sus pobladores”* (Amorim Filho & Serra, 2001: 10), consagrando el énfasis en la calidad de vida. El mismo, tal vez, pueda ser puesto en relación a las *ciudades pequeñas* (Donaldson, 2007). En ellas la *“experiencia urbana [...] es, frecuentemente, frágil y precaria”* (Wanderley, 2001: 1), lo que puede convertirse en un atractivo para los turistas (Möller, Thulemark & Engström, 2014). Pero debido a que las imbricaciones son duales la vida diaria local puede verse afectada si la presencia de visitantes se generaliza.

La temporalidad de la vida cotidiana en las pequeñas ciudades está marcada por la regularidad de los hechos (cosechas, fiestas religiosas, etc.), regida por la naturaleza y las tradiciones, con escasa interferencia externa, dando una impresión de estancamiento. [...] Al contrario, en las grandes ciudades, todo parece modificarse con mayor rapidez, dando una impresión de progreso, dada la articulación que mantiene con otros espacios y el gran orden de interferencia de factores externos [...] (Silva, 2007: 25).

Independientemente del tamaño de la población, la *“ciudad presenta una superposición, articulación y yuxtaposición de territorios. Los grupos que forman parte de una territorialidad resisten, establecen pactos e influyen en la formación de otros territorios. La estructura que ellos revelan y las relaciones que se establecen entre ellos son dinámicas en una sociedad compleja”* (Silva, 2007:23). Esta aproximación contribuye a pensar que la ciudad pequeña insertada en territorialidades rurales mantendrá en la trama del espacio urbano, la semantización de la ruralidad.

Las consideraciones de Wanderley (2001) pueden contribuir a pensar la complejidad de las ciudades pequeñas, al establecer cinco dimensiones de la textura urbana. El ejercicio de las funciones propiamente urbanas como la de sede municipal, atribuidas a las aglomeraciones, independientemente de su tamaño. La intensidad del proceso de urbanización y de los procesos de comunicación con otras localidades, generalmente precarizado a medida que disminuye el tamaño de la ciudad. La dimensión de los modos de vida con especificidades expresas como la identidad y la dinámica de la sociabilidad local.

El espacio social así construido se complementa, por un lado, con la referencia a las diferenciaciones sociales, los conflictos y las redes de alianzas y asociaciones, generados especialmente por las formas de uso y control de la propiedad de la tierra y del capital y por la

estructura del poder local; y por otro lado, por la percepción de este espacio, tal cual es reproducido por la memoria colectiva de los individuos, familias y grupos sociales, y que también funciona como elemento constitutivo de una identidad local (Wanderley, 2001: 8).

Asimismo interesa especialmente lo que Wanderley define como dimensión de la presencia del mundo rural, a ser percibida por indicadores socioeconómicos y demográficos como:

[...] el peso de la población rural en el conjunto de la población municipal; la proporción de las personas que, viviendo en las áreas urbanas, trabajan en el medio rural, especialmente agricultores y sus familias -lo que establece una vía de doble mano en la circulación entre la población rural y urbana en el espacio municipal- y la proporción de las personas ocupadas en las actividades agropecuarias sobre el conjunto de las personas ocupadas en el municipio. Por otro lado, se expresa en el hecho de que el espacio municipal puede ser impregnado por las «cualidades» del medio rural, ante las cuales la pequeña y carente ciudad difícilmente consigue imponerse como alteridad. Estas cualidades se refieren sobre todo al reducido poblamiento y a la predominancia del paisaje 'natural' y de las relaciones sociales de inter-conocimiento (Wanderley, 2001: 8).

A continuación, buscando una mayor aproximación a lo rural se intenta contribuir a la comprensión tanto de los datos recolectados en Antônio Prado como en la propiedad rural de São José dos Ausentes, sobre las prácticas culinarias en ambos lugares.

La inserción del modelo de producción rural, tratado como *largas cadenas agroalimentarias*, se estructura en el mundo occidental a partir de la década de 1950, y luego se hace sentir al sur de Brasil. A principios del siglo XX la región estaba marcada por el policultivo de las localidades donde se hicieron presentes los migrantes europeos, y por la agricultura extensiva en el ecosistema pampeano y la prolongación de las fronteras con Uruguay y Argentina. En la segunda mitad del siglo, las políticas agrícolas de incentivo al aumento de productividad, asociadas a la industrialización del campo, significarán la mecanización, la sustitución de la tracción animal y el arado por el tractor y la fertilización, consolidando lo que se denominará Revolución Verde. La nueva racionalidad productiva impactará las estructuras familiares rurales, llevando a la mercantilización gradual de la vida social (Navarro, 2001; Marsden, 1994).

El nuevo modelo alcanzará el incremento de la productividad, pero también llevará a cuestiones importantes en términos de daño ambiental, dependencia del productor a las corporaciones del agronegocio, riesgo alimentario, pobreza rural, ampliación del monocultivo, entre otros síntomas importantes. Otra consecuencia será la ruptura de la interacción entre productor y consumidor, y la eliminación de las marcas de procedencia e identidad del alimento. Éste se convierte en una mercadería agroindustrial embalada para el consumo en las redes minoristas y los supermercados. Pero es importante reconocer que introducen mecanismos de certificación, rastreo y acreditación en

relación a la calidad y sanidad de los productos, aunque a menudo pueden exponer a los consumidores a riesgos alimentarios (Lang & Heasman, 2015).

En el siglo XXI el modelo agrícola sufre nuevos cambios. La neoruralidad incluye, entre otros, la producción de la recreación turística asociada a la agroecología (considerando la biodiversidad, los ecosistemas y el paisaje); las tecnologías limpias, agroecológicas y ecosistémicas; los mercados del carbono; el agua; la arquitectura tradicional; el consumo responsable (reducir, reciclar y reutilizar); los productos con denominación de origen; los alimentos funcionales de la microgeneración energética; los mercados de la regeneración y la renaturalización de los recursos y de los ecosistemas; y la biotecnología al servicio de la salud pública (Covas, 2011; Covas *et al.*, 2006), en lo que se denomina *cadena agroalimentaria corta* (Buttel, 2001; Renting, Marsden & Banks, 2003).

Siguiendo la tendencia mundial en Brasil surgen intentos de crear y dinamizar las cadenas cortas o redes agroalimentarias alternativas insertadas, principalmente, en la agricultura familiar vía agroecología, teniendo como trazo distintivo el compromiso con el medioambiente, las comunidades rurales, la cultura y el acercamiento entre productor y consumidor a través de las ferias locales, tiendas especializadas y diálogo con el turismo (Darolt *et al.*, 2016; Ferrari, 2011). Desde 1970 se incluyen las actividades no agrícolas en las propiedades en el espacio rural, llevando a que “*el productor rural, que sólo era proveedor de materias primas se convierta en un prestador de servicios a través de opciones de ocio diversificando sus formas productivas*” (Lunardi *et al.*, 2015: 182). Este modelo agrícola, donde los medios y el turismo desempeñan un rol destacado, significa la expansión de la producción de alimentos, llevando a un cambio de mentalidad en cuando a las prácticas de preparación y comensalidad.

El turismo rural es percibido como una de las variables de desarrollo, la cual surge de la interacción del turista con la ruralidad de la cultura local, destacándose las prácticas alimentarias vistas como *auténticas*, y aunque la expresión aún no esté incluida en el vocabulario vernáculo, la inclusión en las cadenas alimentarias cortas. En otras palabras, se valoran las prácticas culinarias de carácter local asociadas a los modos de vida, a los productos de la tierra y su *terroir*, a los saberes y las técnicas de preparación, al placer de la mesa y al disfrute de los sabores. La tradición y la identidad, tan bien tratados por el movimiento *Slow Food*, aparecen como mediadoras culturales de los territorios (Candau, 2004; Morărașu & Drugă, 2015; Berger & Luckmann, 1991). La comida, por lo tanto, puede ser comprendida como alimento transformado por la cultura, de la misma forma que las prácticas referentes al acto alimentario se realizan en base a las relaciones de sociabilidad.

Los sistemas alimentarios pueden ser entendidos como el complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se establecen en el tiempo y el espacio, en la búsqueda por resolver las necesidades alimentarias humanas. Dichos procesos implican la forma por la cual son producidos, distribuidos y consumidos los alimentos (Menasche, 2005; Contreras & Gracia, 2011; Giard, 2011; Gugerell *et al.*, 2017). La

carne, por ejemplo, ocupa una posición relevante en la cultura culinaria occidental, siendo el plato fuerte y muchas veces 'principal', porque organiza la composición del menú (Millán, 2002). Cuanto más difícil es su producción (por ejemplo el ganado bovino en relación a la gallina) mayor será su valor simbólico y de prestigio. Significa que la carne aparecerá en la dieta por medio de las celebraciones, teniendo su consumo un carácter casi siempre festivo o ritual (Garine, 1987).

Los hábitos alimentarios locales presentan una interrelación entre los saberes y haceres tradicionales, la producción de alimentos y las relaciones sociales y económicas, constituyendo una identidad culinaria basada en las características geográficas, climáticas, económicas y sociales locales (Bourdieu, 1988; Hinrichs, 2003; Holtzman, 2006). Para Amon & Menasche (2008) el aprendizaje de las prácticas de alimentación de un grupo social, identificado por hábitos y creencias específicas, se da desde temprano diariamente y debe ser entendido como parte de los elementos culturales históricamente derivados. En este sentido, Douglas (1972) alerta que la comida puede ser interpretada a partir de códigos que expresan relaciones sociales.

Si la comida es tratada como un código, los mensajes que ella codifica serán encontrados en el patrón de relaciones sociales que están siendo expresadas. El mensaje trata de diferentes grados de jerarquía, de inclusión y exclusión, de fronteras y transacciones a través de fronteras. [...] Las categorías de comida, por consiguiente, codifican eventos sociales (Douglas, 1972: 81).

Dichos códigos están presentes en lo que Montanari (2013) establece como 'sintaxis', o sea el ordenamiento de la comida y los platos de acuerdo con criterios de secuencia, de asociación y de relación recíproca, tanto en los momentos cotidianos como festivos. DaMatta (1986) entiende que las fiestas permiten crear temporalidades diferenciadas, pues promueven una duración mucho más rápida, posibilitan el descubrimiento sobre las oscilaciones de las personas entre una visión alegre y una lectura sombría de la vida. Para el autor en el caso brasileño todas las solemnidades permiten ligar la casa, la calle y el otro mundo, momentos en que la comida en general desempeña un rol destacado.

El contexto de interacción entre la comunidad que recibe y los turistas a menudo es un problema para la vida cotidiana, pues aunque ocurra dentro de la misma, altera las rutinas espaciales y temporales, presuponiendo la agencia de todos los sujetos involucrados en el proceso de producción y consumo de alimentos. Los cambios en los modos de vida locales son consecuencia de esta interacción y también de contextos socioculturales más amplios como los procesos de globalización económica y tecnológica. Así, siempre habrá cambios de origen extrínseco e intrínseco como el turismo sobre el espacio rural o ruralizado, en las pequeñas ciudades cuya base económica sea la agricultura (Santana, 2009; Schlüter, 2011).

En esta perspectiva, Costa Beber & Gastal (2017) explican que el turismo rural y su relación con la culinaria como referente de las prácticas culturales identitarias fue capaz de transformar el

significado de la alimentación practicada en espacios rurales que reciben visitantes urbanos, expresando los cambios en términos de la vida cotidiana y los procesos locales de ruralidad. Así, se evidencian elementos interesantes que se reflejan en las investigaciones anteriores de las mismas autoras al detectar la clasificación en los testimonios de São José dos Ausentes, en *comida turística*, *comida de ciudad* y *comida nuestra*, en el ámbito de las ruralidades, lo que indujo al desdoblamiento de la investigación en el espacio urbano de la pequeña ciudad de Antônio Prado, ruralizada y como lugar de transición entre las prácticas culinarias presentes en el campo y su paso hacia lo urbano.

RESULTADOS

El territorio del sur de Brasil se incorporó a la economía occidental recientemente. Desde el siglo XVIII la región, marcada por la disputa de fronteras entre Portugal y España, tenía una economía restringida a la producción agropecuaria practicada en grandes propiedades. En el siglo XIX, con la presencia masiva de inmigrantes europeos, la población aumentó y la economía se diversificó, sustentada por el trabajo familiar en pequeñas propiedades. En estos términos, aunque geográficamente aproximados los municipios de São José dos Ausentes y Antônio Prado presentan herencias diversas, el primero asociada al ganado y el segundo al policultivo de los minifundios que marcó las prácticas culinarias locales.

El modelo alimentario hasta la década de 1960 en el espacio urbano y hasta 1990 en el espacio rural, registraba una racionalidad asociada a la capacidad de producción, almacenamiento y de funcionalidad de los alimentos, frente a situaciones de intemperie, humedad, ataques de insectos y pequeños roedores, como lo corrobora Giard (2011). En esta racionalidad, en términos de producción animal, las gallinas, cerdos y vacas se destacan en la región en estudio. La gallina es fácil de producir y preparar, además de proveer huevos, ingredientes básicos de diversas recetas. El cerdo proveerá carne, manteca y embutidos. La vaca contribuirá con la leche, materia prima para el queso, ricota, crema y manteca, siendo secundaria la producción de carne en el caso de las pequeñas propiedades. Esto convierte el sacrificio de una vaca o cerdo en un momento festivo de celebración.

“El día de carneada era una fiesta, porque ese día había carne fresca en la región. Entonces, se reunían los parientes [...] y se repartía la carne. [...] La primera cosa que se comía de la vaca eran las achuras, pero el día de carneada se comían las costillas, que eran grandes, [...] era una carne sabrosa y no aguantaba mucho tiempo, entonces se hacía un asado, [...] que se comía con arroz, ensalada y todos se reunían a trabajar y contar historias, era todo calmo, tranquilo, se vivía el momento con felicidad”.

Los dos escenarios, el del modelo productivo marcado por la producción extensiva y el marcado por el policultivo, determinan la elección de los alimentos a ser consumidos por el núcleo familiar. En ambos casos se infiere: (a) la cuestión de la comida sustanciosa, fuerte, asociada a la idea de salud. *“Siempre comemos bien en el campo, buena comida, sustanciosa”.* (b) La identificación de esta

comida sustanciosa con la *comida nuestra*, aquella producida por la familia, que acarrea consigo lazos culturales identitarios, el acto de comer entendido como una acción vital e íntima (Fischler, 1995). (c) La introducción de la *comida de ciudad* después de acceder a la energía eléctrica y a los medios de comunicación. (d) La resignificación de la *comida nuestra* y de la *comida de ciudad* en *comida turística*, al llegar el turismo. (e) La presencia de algunas especificidades de lo rural y lo urbano.

En el espacio rural

En la *comida nuestra* las carnes de cerdo, vaca, gallina y sus derivados, presentes en muchas preparaciones cotidianas y festivas, son centrales en el diseño de platos coincidiendo con Millán (2002). La *“gallina era la carne más nueva, para las visitas, luego venía la carne de cerdo y el charque [...] El pan de maíz era normal, la rosquilla, que es muy antigua para nosotros, la bijajica (rosca de harina de yuca frita en manteca de cerdo), el soquete (guisado) con pirão d’água (puré de harina de yuca), frijoles y arroz nunca faltaron, pastas, papa, col rizada, verdura, porque era lo que había en casa”*.

En el contexto de la tradición del ganado, el churrasco asado a leña marca la comida de domingo como plato fundamental, acompañado de ensaladas verdes, mandioca y batata; y entre los platos dulces el pastel relleno de maní y frutas locales. La carne también es central en la fiesta (Gariné, 1987). Los momentos festivos, como un casamiento, presentaban un ceremonial propio. La fiesta estrecha los lazos de parentesco y de afecto a través del ritual de preparación de las comidas, asociado al intercambio de recetas y de compartir intimidades e historias de vida.

“Una semana antes [...] se reunían a hacer el pastel, eran unos treinta pasteles. Venían a matar la vaca, que normalmente no era una, sino dos o tres, y el cerdo, que no sé cuántos eran. Se hacían los dulces, los postres, las ensaladas. Todo se hacía aquí, se juntaban las comadres y las personas que ayudaban”.

La *comida de ciudad*, insertada en el ciclo de la *cadena agroalimentaria larga*, estuvo demarcada por la llegada de la luz eléctrica en 1984, permitiendo el acceso a la televisión y a los electrodomésticos, coincidiendo con la introducción de ingredientes industrializados. *“El caldo de gallina, la pasta de tomate Elefante, todo eso comprábamos después de la TV; siempre tenía aunque sea uno de cada uno en la despensa”*. Los programas de cocina fueron destacados en los testimonios: (a) por la introducción de nuevos ingredientes industrializados: *“Luego estaba la oferta de productos, y sabías para qué era y para qué no era la leche condensada o la crema de leche”*; y (b) por la introducción de nuevos platos (lasaña, albóndigas y salsa blanca). Estos cambios se dan antes de la llegada del turismo al lugar.

La *comida de ciudad* que involucra el cambio de ingredientes y modos de preparación incluso de la *comida nuestra*, lo que no es bien aceptado, incentivó la permanencia de platos y recetas tradicionales. Se observa que en la propiedad en estudio el proceso ocurre con matices diferentes a los del contexto urbano europeo de la década de 1980 (Contreras, 2005), e incluso brasileño, donde se modifica la estructura familiar tradicional y la feminización de la fuerza de trabajo fuera del universo doméstico.

La presencia del turismo en São José dos Ausentes, según las entrevistas realizadas, puede ser dividida en períodos: (a) ‘fase de la angustia de recibir’, entre 1997 y 2001, cuando se adaptó la propiedad rural para los turistas; (b) ‘fase de la emoción’, entre 2002 y 2007, con los primeros éxitos del emprendimiento; y (c) ‘fase de la familia’, a partir de 2008, cuando se da una mayor separación en términos espaciales y temporales entre anfitriones y visitantes (Costa Beber, Gastal & Menasche, 2016; 2018).

En la ‘fase de la angustia de recibir’, el menú clasificado como *comida turística* adapta las prácticas alimentarias del anfitrión al gusto del turista, generando ‘angustia’ en relación a la aprobación de los visitantes y al redescubrimiento de la propia identidad. La *comida de ciudad* mantiene su diferenciación, independientemente del turismo, pues se trata de un fenómeno que iniciará una década antes de la turistificación, luego asociada con la aspiración a la modernidad.

En la ‘fase de la emoción’ se separó la cocina de la familia y la que atendía la preparación del menú para los visitantes. En la *comida turística* también se cambia el modo de servir orientado por la búsqueda de conexión con un imaginario de tradición y ruralidad. Ya no más con platos en la mesa, sino con servicio buffet; y las ollas de hierro se sustituyen por platos refractarios sobre cocinas a leña. Se afirma lo propuesto en la literatura (DaMatta, 1986), donde se establece que las prácticas alimentarias están cargadas de simbolismo, valores, creencias y estilo de vida de los involucrados. “*La comida es capaz de definir a las personas, así como las relaciones que ellas mantienen entre sí*” (Costa Beber, Gastal & Menasche, 2018: 189).

En la ‘fase de la familia’ se rescata y reinventa la *comida nuestra*. En el caso en estudio, el momento está asociado a pérdidas familiares importantes, motivando la revalorización de los lazos afectivos familiares. La *comida nuestra* y la *comida turística* se hibridan, permitiendo vislumbrar intercambios culturales en el contexto del turismo rural. Ejemplo de esa hibridación es la Trucha con Alcaparras acompañada de Roulade (arrollado) de Ricota, especialidad de la tradición familiar, anteriormente servido sólo en ocasiones festivas. Las entrevistas registran que la trucha “*recibió un acompañante*”. “*La trucha fue algo bueno para nosotros. Comer pescado es parte de nuestra vida y la trucha tiene una carne que a todos les gusta. A papá y mamá les encantaba y solemos hacerla sólo para nosotros. Es cara, la compramos en São Joaquim, pero vale la pena. Mamá recordó la receta del roulade, que había desaparecido, y mamá sabía hacer la ricota, que é difícil. Ahora uso ricota*

comprada, pero no dejamos de comer los dos platos juntos. La ricota la hacemos por separado, ya no comemos sólo si sobra”.

La inclusión del Roulade de Ricota evidencia una apertura a compartir la cultura familiar con el turista. Pero también evidencia la diferenciación entre los sujetos mediante la distinción de los ingredientes: al turista se le sirve la ricota industrializada y a los familiares la ricota producida con la receta de la herencia cultural. El testimonio registra que en el menú de la *comida turística* se mezclan la tradición alimentaria regional, el gusto alimentario de los turistas y las modas culinarias, entre otros, incorporados al conjunto alimentario familiar. En este contexto la *comida nuestra* se consolida como trazo identitario, como estrategia de diferenciación entre lo familiar y lo turístico y al mismo tiempo como eslabón que identifica y se hace presente en la estructura cultural del grupo familiar.

En el espacio urbano de la pequeña ciudad

Al referirse a la *pequeña ciudad*, incluida en un espacio rural y por lo tanto ruralizada (Möller *et al.*, 2014), la actual investigación verificó la permanencia de la periodización propuesta por Piazza & Pozenatto (2010), para sistematizar las prácticas alimentarias en Antônio Prado, donde la inmigración europea se hace presente a partir del siglo XIX. Los investigadores marcan tres momentos denominados *fase de la construcción* (1886 a 1930), *fase de la consolidación o afirmación* (1930 a 1960/1970) y *fase de la expansión* a partir de 1970. Será a partir de esta periodización que se analizará la elaboración y clasificación de la *comida nuestra*, la *comida de ciudad* y la *comida de fiesta*.

La *fase de la construcción* (que demarca la *comida nuestra*) inicia con la llegada de los inmigrantes italianos. La escasez de recursos lleva a que la alimentación al momento y después de la llegada al lugar, se basara en la recolección de frutos y semillas, mientras se busca adaptar los cultivos. La comida cotidiana pasó por el descubrimiento, identificación, testeo e innovación permitiendo la incorporación de animales (aves y peces) y plantas autóctonas (piñones, mandioca, batata, maíz, maní, caña de azúcar, hierbas aromáticas y medicinales y frutas silvestres), así como aquellas originarias del intercambio de saberes y prácticas culinarias y de cultivo entre las familias.

Luego, la producción en las pequeñas propiedades se caracteriza por el policultivo y la cría de pequeños animales. Así, surgen platos como la Polenta, considerado '*de origen*', en los cuales se mezclaban conocimientos traídos de Italia con la producción local, resultando en un nuevo e innovador modelo alimentario marcado por la diversidad cultural y natural, originando lo que se tratará como una *posible gastronomía italiano-brasileña*.

El cerdo proveía carne, embutidos (salame, longaniza, *copa*, morcilla, panceta o tocino, *codeghin*), queso de cerdo y manteca, que era utilizada en las cocinas tanto para preparar como para conservar alimentos. Pero no sería correcto asociar el cerdo a toda la producción. "*Mi padre siempre*

tuvo muchos cerdos, los criaba y vendía. También vendía trigo, pero maíz no, porque era para alimentar los cerdos. Vendíamos el cerdo entero, La manteca y el salame lo hacíamos sólo para nuestro consumo [...] sólo una porción (para cada uno) [...]. Se mataba un cerdo cada cuatro o cinco meses.”

La gallina se preparaba asada, en sopa, frita y servía de base para freír la *carne lessa* (cocida en caldo] y hacer el ‘*brodo*’ (caldo), que era la base de las sopas (de legumbres, pastas o frijoles) o se comía con pan tostado. Los huevos eran ingredientes para hacer pastas, *fortaia* (huevos batidos con queso, similar al omelete), pasteles y *cucas*, y eran almacenados para cuando la producción disminuía. “El huevo (se comía) cuando había, en la época en que la gallina los producía, porque hay épocas que no pone. Solíamos estar meses sin huevos. Mi mamá los guardaba [...] en cal para preparar pastas. Ese huevo sólo servía para eso porque al romperlo se mezclaba la yema con la clara. Era bueno para la pasta, no olía mal, pero no servía para otras masas ni para comerlo solo”.

La vaca, rara en la región minifundista, proveía leche, queso, *puina* (ricota del suero del queso), manteca y crema, ingredientes para platos dulces y salados. En las propiedades había huertas con verduras (*radicci*, repollo, zanahoria, ajo, cebolla, judías), condimentos (cebolla de verdeo, perejil, laurel, romero, mejorana, menta, apio) y tés. “Siempre tenía té. Malva y salvia, que se usaba bastante para el estómago [...] para el hígado. Tenía menta [...], bálsamo de limón, no podía faltar el hinojo, que se usaba para los niños”.

El huerto garantizaba las frutas. Las mismas eran consumidas frescas o procesadas en jaleas, dulces y rellenos de tortas. “Tenía bergamota, naranja, higo y viñedos, hacía vino, en esa época nadie hacía jugo. No estaba industrializada porque en esa época mi papá no tenía ni luz. Cuando vino la luz yo ya era grande. Jugo de naranja sí [...] limón también. Mamá guardaba el jugo de limón con azúcar, en vidrio [...] Ese era el jugo que usábamos”.

En la fase de construcción se observa la adecuación de las prácticas alimentarias a la rutina del trabajo en la huerta. De la misma forma que en la propiedad rural de São José dos Ausentes, la alimentación sigue la lógica del policultivo y la elección de los alimentos se da en función de las posibilidades locales. Hay poca influencia de las características de la modernidad en ambos casos. Esta característica de la comida rural aparecerá en la categoría de la *comida nuestra* y en la *comida turística*.

En la *fase de la consolidación* o *afirmación* se profundiza la adaptación al ecosistema local, en términos de suelo y clima, formación de nuevas familias y construcción en el núcleo urbano, activadas cuando se mejoraron las carreteras y puentes en Antônio Prado en la década de 1930. En la gastronomía se produce la transición de la cocina doméstica a la comida colectiva, pero con un ligero cambio en el menú durante la Fiesta de Santo. Este es un momento en que las comunidades ya se habían organizado en ‘capillas’, que tienen la doble función de centro religioso y centro de vida social.

La red de relaciones se expande y la 'fiesta de santo' se consagra como el mayor evento de socialización y negociación entre fronteras. El almuerzo, después de la misa era el ápice de la fiesta, realizado por y para la comunidad. *"Los domingos había fiesta [...]. Y en las fiestas había aquellos almuerzos, pero sólo asistía uno o dos de la familia porque no había dinero para todos. Compraban un espeto de churrasco para quien había ido y sobraba un poquito para casa. [...]. En el almuerzo había pocas personas, no como hoy. Hoy en día haces una fiesta, vendes las entradas pero no vendes aquellos espetos de churrasco [...]. Hoy nadie los hace, ve allá, siéntate a la mesa, come, paga y vete. [...]. Siempre hacían sopa en la capilla de mi padre. Tenían un salón muy pequeño de madera y no tenían platos ni ollas. Llevaban las ollas de los vecinos a la capilla el día de la fiesta. Hacían sopa, churrasco, ensaladas y mayonesa"*.

En cuanto al acceso a la ciudad, los festejos parroquiales comienzan a recibir personas extrañas al grupo local y familiar, en embriones de prácticas turísticas asociadas a la gastronomía. La Fiesta de Santo, al reagrupar familias y socializar los ritos festivos a través de la comida, del encuentro, la música, las charlas, define la sintaxis del almuerzo festivo local, inspirado en la herencia cultural italiana. La sintaxis del almuerzo (en el sentido propuesto por Montanari, 2013) consagra un menú que incluye sopa de *agnolini* o *capeleti*, con ensaladas (*radicci* con panceta), pastas y carnes (pollo asado, churrasco y carne cocida), ensalada de papas con mayonesa y *fortaia*. Dicho menú será el incorporado por los restaurantes. Los platos son los mismos de la cocina tradicional del período anterior; las innovaciones introducidas en la agricultura y la electrificación permiten el uso de electrodomésticos, refrigeración y alimentos procesados industrialmente, como se constata en el área rural de São José dos Ausentes. La televisión y los programas de cocina son responsables de la innovación en el estilo de vida y la alimentación. Se verifican cambios en los tipos de ingredientes, ya no se cultivan en el ámbito doméstico y la simplificación de los modos de hacer lleva a alteraciones en el sabor.

Una de las entrevistadas recuerda que en Antônio Prado entre 1970 y 1980 actuaba la Emater (institución de fomento rural y al turismo rural) incentivando y calificando la producción doméstica, a partir del uso de alimentos producidos en la agricultura familiar. *"Una persona de la Emater vino a enseñar a las mujeres a utilizar los condimentos. Tuve plantas de especias y cosas así [...]. Recuerdo desde pequeña que mi mamá se reunía... había alguien de Marília, siempre bien arreglada, en la colonia no veíamos personas así. Era importante para las comunidades del interior, para las mujeres. Enseñaba a hacer conservas y dulces con las cáscaras de naranja. En Antônio Prado la Emater se reúne una vez por mes con las mujeres para hacer recetas y cosas nuevas. La gente disfruta aprendiendo cosas nuevas porque años atrás era una lucha sacar a la mujer de la colonia para ir a la reunión de la Emater, pero hoy ellas quieren aprender"*.

En el testimonio surge la escasa participación de las mujeres en actividades de formación fuera de su lugar hasta hace pocos años, en parte debido al trabajo en el campo y los quehaceres domésticos. La narración incita a interpretar que correspondía a la mujer una alta carga y

responsabilidad en el trabajo familiar en el campo. Los recuerdos de las comidas de la infancia y de los antepasados, posibilitó comprender los procesos de producción rural, el policultivo, hasta la década de 1960. Los testimonios permiten observar que en la *fase de la construcción* (1886 a 1930) y en la *fase de la consolidación o afirmación* (1930 a 1960/1970), un conjunto de platos adecuados de la tradición alimentaria 'italiana' se suma a los alimentos locales; consolidándose como prácticas cotidianas, que con el paso del tiempo son atravesadas por la industrialización y urbanización. Dichas prácticas, la base de la *comida nuestra*, son incorporadas posteriormente por el turismo (1990), traducidas en platos emblemáticos, simbólicos e identitarios, que conformaron la categoría *comida turística*.

En la fase de expansión, a partir de 1970, las fiestas locales se abren al turismo como la Noche Italiana, cuya primera edición fue en 1981, asociada a la declaración como patrimonio histórico federal de un conjunto de 48 casas de madera (1987) en el centro histórico. En este período se consolida la ciudad promoviendo cambios en los modos de vida que mantienen cierta ruralidad, llevando a nuevas adaptaciones en las prácticas alimentarias cotidianas, festivas e identitarias, en cuanto a preparación, rituales y modos de servir platos tradicionales. El *agnolini* o *capeleti*, que era comida de domingo, pasa a ser comida festiva incluida en la categoría de *comida turística* en el menú de los restaurantes urbanos. Piazza & Pozenatto (2010: s/p) entienden que se consolida una comida emblemática "*italiana, que reproduce en la vida cotidiana, los platos de uso no cotidiano y viceversa, al mismo tiempo en que incorpora nuevos alimentos al uso cotidiano*".

La urbanización altera el modo de producir alimentos, antes fuertemente asociados a los productos del policultivo de la propiedad familiar, que pasa a depender de redes de abastecimiento como almacenes, mercados y ferias. En relación a la vida urbana "*aquella pasta con salame, pero con salame hecho en casa, los macarrones con bastante salsa, esa salsa bien roja que ya no se hace, pero nosotros la hacemos. Aún comemos ricota, pero del mercado que es más prensada, no tan blanda, y se come con polenta grillada*". De este modo, el relato se enfoca en la continuidad del consumo de platos tradicionales, aunque sus ingredientes ya no son de origen rural, artesanal y familiar. Algunas recetas ceden lugar a productos industriales adquiridos en el supermercado y otras son preservadas. La formación híbrida se hace presente evidenciando los procesos del cambio cultural.

La fiesta turística Noche Italiana recibe cerca de tres mil personas por noche. El menú festivo incluye pollo a la *menarosto* (asado en espeto), pollo a la *passarinha* (trozos cortados en la articulación), polenta frita, polenta grillada, batata, *copa* (embutido), salame, queso, pan, *grostoli* (biscochos de harina crocantes), pasteles, *cuca* (postre), biscocho colonial, merengue, frutas naturales y en dulces, vino y jugo de uva. Los relatos indican cierto extrañamiento en relación a la mesa de la Noche Italiana: "*Comida inventada para la fiesta. Hay personas que comen copa, salame y queso. En mi casa no tengo esto todos los días, no como copa y salame a toda hora. De pequeña no había conservas, según la época había cebollitas en vinagre y pimentón, pepino [...]. con los años*

tuve más variedad [...] y ahora una comida que no hace mal a nadie, una comida que come el italiano. Pasta, pollo, queso, ensalada y chimia”.

El fragmento remite a la interpretación de Costa Beber & Gastal (2017), quienes ven que el menú festivo de la *comida turística* mantiene platos que remiten a la identidad de los italiano-brasileños como la polenta, el salame, el *galeto*, aunque la elección de los mismos está relacionada con la capacidad de prestación de los servicios de alimentación y entretenimiento tanto para los residentes como para los turistas. En esta fusión surge una comida híbrida y multicultural, marcada por los cambios tecnológicos, la urbanización y el modelo de producción local ligado a la agricultura. La innovación puede ser pensada como un punto de intersección de ésta y la tradición (Montanari, 2013). Es tradición porque está formada por los saberes, técnicas y valores transmitidos. Es innovación porque los saberes, técnicas y valores modifican la posición de los sujetos, tornándolos capaces de vivir nuevas realidades.

CONSIDERACIONES FINALES

Al dialogar sobre las prácticas alimentarias cotidianas y festivas en el contexto del turismo en Antônio Prado y en la propiedad rural en São José dos Ausentes, ambas en la región Nordeste de Rio Grande do Sul (Brasil), se percibe que la ciudad se coloca sobre lo rural y lo rural también se coloca sobre lo urbano. En los casos estudiados, los procesos rurales y urbanos están imbricados y existe una relación continua e híbrida en la formación y la vida urbana en términos de tradición rural. Al mismo tiempo, en términos rurales, la influencia de aquello que es entendido como moderno (según los entrevistados) y urbano se hace presente en la vida cotidiana, la alimentación y los modos de vida. Se trata de categorías relacionales cuyas expresiones pueden ser vislumbradas en la *comida nuestra*, la *comida de ciudad* y la *comida turística*.

En este sentido, las prácticas alimentarias presentes en las clasificaciones permiten vislumbrar el intercambio cultural en el interior del grupo, expresando los límites y desdoblamientos en torno de los modos de vida familiar en el contexto turístico. Los tipos de comida cambian conforme el contexto cultural, pero los aspectos de la ruralidad, tradición e innovación relacionados con los modos de vida rural y urbana se evidencian en los dos lugares de investigación.

Se vislumbra que las clasificaciones de la comida en la propiedad rural estudiada y en Antônio Prado, cuestionan las elecciones de los usos turísticos de la tradición alimentaria, la identidad rural y el imaginario sobre la ruralidad y las pequeñas ciudades. Cuando lo urbano se coloca en interacción con lo rural, en términos alimentarios, surgen nuevas recetas y menús buscando la aproximación al sujeto de afuera, al turista. En el mismo sentido, los elementos de la tradición alimentaria permanecen, marcando simbólicamente las identidades locales en procesos de interacción sociocultural. En lo urbano, la presencia de lo rural está marcada por los recuerdos, la pertenencia, lo familiar y lo artesanal. La comida se convierte en mediadora, ofreciendo el anhelo del pasado

idealizado de la inmigración italiana en la ciudad en estudio. La elección de la comida de fiesta (turística) refleja la necesidad de afirmar una cocina tradicional y al mismo tiempo marca las modificaciones sufridas como la industrialización y los cambios de mentalidad de los sujetos rurales y urbanos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amon, D. & Menasche, R.** (2008) "Comida como narrativa de memória social". *Sociedade e Cultura* 11: 13-21. Doi: <https://doi.org/10.5216/sec.v11i1.4467>
- Amorim Filho, O. & Serra, R. V.** (2001) "Evolução e perspectivas do papel das cidades médias no planejamento urbano e regional". In: Almeida, T. & Serra, R. (Org.) *Cidades médias brasileiras*. Ipea, Rio de Janeiro, pp. 1-34
- Berger, P. & Luckmann, T.** (1991) "The social construction of reality: A treatise in the sociology of knowledge". Penguin, London
- Bourdieu, P.** (1988) "Distinction: a social critique of the judgment of taste". Routledge & Kegan Paul, London
- Brown, D. L. & Cromartie, J. B.** (2004) "The nature of rurality in postindustrial society. New forms of urbanization: Beyond the urban-rural dichotomy". Disponible en <http://archive.iussp.org/members/restricted/publications/Bellagio02/5-urb-brown02.pdf>. Acesado en 09/05/2019
- Buttel, F. H.** (2001) "Some reflections on late twentieth century agrarian political economy". *Sociologia Ruralis* 41(2): 165-181. Disponible en <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1467-9523.00176>. Acesado en 13/03/2019
- Candau, J.** (2016) "Memória e identidade". Contexto, São Paulo
- Candau, J.** (2004) "The olfactory experience: constants and cultural variables". *Water Science and Technology* 49(9): 11-17
- Contreras, J.** (2005) "Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares". In: Canesqui, A. & Gracia, R. W. D. (Org.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Fiocruz, Rio de Janeiro, pp. 129-145
- Contreras, J. & Gracia, M.** (2011) "Antropologia e nutrição: um diálogo possível". Fiocruz, Rio de Janeiro
- Costa Beber, A. M. & Gastal, S.** (2017) "Food tourism, culture and feast food". *Dos Algarves - A Multidisciplinary e-Journal* 30: 58-71. Doi: 10.18089/DAMeJ.2017.30.5
- Costa Beber, A. M.; Gastal, S. & Menasche, R.** (2016) "Modos de vida em mudança e turismo rural nos Campos de Cima da Serra". *Competência* 9(1): 135-151
- Costa Beber, A. M.; Gastal, S. & Menasche, R.** (2018) "Food practices as narrative cultural interaction in rural tourism". *International Journal of Scientific Management and Tourism* 4(2):181-196. Disponible en <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6640359> Acesado en 15/11/2018

- Costa Beber, A. M. & Menasche, R.** (2011) "Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia". *Revista de Economia Agrícola* 58(1): 87-99. Disponible en https://www.researchgate.net/profile/Renata_Menasche2/publication/288003288_Turismo_rural_e_alimentacao_identidade_e_patrimonio_um_olhar_sobre_os_Campos_de_Cima_da_Serra_em_tempos_de_nostalgia/links/56a7514908ae0fd8b3fdf81d.pdf. Acesado em 20/03/2019
- Costa Beber, A. M. & Menasche, R.** (2016) "A dimensão simbólica dos objetos e os modos de vida cotidianos na pousada Fazenda do Amor". *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade* 8(3): 358 - 373. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v8i3p358>
- Covas, A.** (2011) "Futuro do mundo rural português: de espaço produtor a espaço produzido: mercados emergentes e neo-rurais". In: Figueiredo, E. *O rural plural: olhar o presente, imaginar o futuro*. Editora 100LUZ, Alentejo, pp. 59-70
- Covas, M. I.; Nyssönen, K.; Poulsen, H. E.; Kaikkonen, J.; Zunft, H. J. F.; Kiesewetter, H. & Nascetti, S.** (2006) "The effect of polyphenols in olive oil on heart disease risk factors: a randomized trial". *Annals of Internal Medicine* 145(5): 333-341. Disponible en <https://annals.org/aim/fullarticle/727945/effect-polyphenols-olive-oil-heart-disease-risk-factors-randomized-trial> acesado em 23/10/2018
- DaMatta, R.** (1986) "O que faz o Brasil, Brasil?" Rocco, Rio de Janeiro
- Darolt, M. R.; Lamine, C.; Brandenburg, A.; Faggion Alencar, M. D. C. & Santiago Abreu, L. U.** (2016) "Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil". *Ambiente & Sociedade* 19(2): 1-22. Disponible em <https://www.redalyc.org/html/317/31746369002/>. Acesado em 13/03/2019
- Donaldson, R.** (2007) "Tourism in small town South Africa". In: Rogerson, C. M. & Visser, G. (ed.) *Urban tourism in the developing world: the South African experience*. Transaction Publishers, London, pp.307-327
- Douglas, M.** (1972) "Deciphering a meal". *Daedalus* 101(1): 61-81. Disponible en <http://www.jstor.org/stable/20024058>. Acesado em 20/12/2018
- Featherstone, M.** (1988) "In pursuit of the postmodern: an introduction". *Theory, Culture & Society* 5(2-3): 195-215. Disponible en <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/0263276488005002001>. Acesado em 13/02/2019
- FEE - Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul** (2019) <https://www.fee.rs.gov.br/perfilsocioeconomico/municipios/detalhe/?municipio=Ant%F4nio+Prado>. Acesado em 26/01/2019
- Ferrari, D. L.** (2011) "Cadeias agroalimentares curtas: a construção social de mercados de qualidade pelos agricultores familiares em Santa Catarina". Tese. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. Disponible en <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/49829/000828691.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesado em 25/03/2019
- Fischler, C.** (1995) "El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo". Anagrama, Barcelona
- Garine, I. de** (1987) "Alimentação, culturas e sociedades". *O Correio da Unesco* 15(7): 4-7

- Gastal, S.** (2014) "Lazer e a animação turística em cidades médias: a contribuição dos imaginários praça e palco". *Revista Brasileira de Estudos do Lazer* 1(2): 39-53. Disponible en <https://periodicos.ufmg.br/index.php/rbel/article/view/450>. Acesado en 29/03/2019
- Gastal, S. & Costa Beber, A. M.** (2019) "Lazer, práticas alimentares e mediação cultural: discutindo o gastronômico". In Gomes, C. L.; Debortoli, J. A. O. & Da Silva, L. P. (Org.) *Lazer, mediação cultural e práticas sociais*. Autores Associados, Campinas, pp. 203-218
- Giard, L.** (2011) "Cozinhar". In: Certeau, M.; Giard, L. & Mayol, P. *A invenção do cotidiano: 2: morar, cozinhar*. Vozes, Petrópolis, pp. 234- 256
- Gugerell, K.; Uchiyama, Y.; Kieninger, P. R.; Penker, M.; Kajima, S. & Kohsaka, R.** (2017) "Do historical production practices and culinary heritages really matter? Food with protected geographical indications in Japan and Austria". *Journal of Ethnic Foods* 4(2): 118-125. Disponible en <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618117300392> Acesado en 29/03/2019
- Hinrichs, C. C.** (2003) "The practice and politics of food system localization". *Journal of Rural Studies* 19(1): 33-45. Disponible en <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016702000402>. Acesado en 12/01/2018
- Holtzman, J. D.** (2006). "Food and memory". *Annual Reviews Anthropology* 35: 361-378. Disponible en <https://www.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>. Acesado en 25/03/2019
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística** (2019) <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/antonio-prado.html>? Acesado em 26/01/2019
- Kūle, L.** (2008) "Concepts of rurality and urbanity as analytical categories in multidimensional research". In *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences. Section B. Natural, Exact, and Applied Sciences* 62(1-2): 9-17. Doi: 10.2478/v10046-008-0004-3
- Lacour, C. & Puissant, S.** (2007) "Re-urbanity: urbanising the rural and ruralising the urban". *Environment and Planning A* 39(3): 728-747. Doi.org/10.1068/a37366
- Lang, T. & Heasman, M.** (2015) "Food wars. The global battle for mouths, minds and markets". Earthscan, London
- Lunardi, R.; De Souza, M. & Perurena, F.** (2015) "O trabalho de homens e mulheres no turismo rural em São José Dos Ausentes: o leve e o pesado". *Turismo: Visão e Ação* 17(1): 179-209. Doi: 10.14210/rtva.v17n1.p179-209
- Marsden, T.** (1994) "Opening the boundaries of the rural experience: progressing critical tensions". *Progress in Human Geography* 18(4): 523-531
- Menasche, R.** (2005) "Comida: alimento transformado pela cultura". *Cadernos IHU on line* 3(23): 8-12. Disponible en <http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/renata-menasche/menasche-renata-comida-alimento-transformado-pela-cultura-cadernos-ihu-em-formacao-v-3-n-23-p-10-13-2007>. Acesado en 25/02/2019
- Millán, A.** (2002) "Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria". In: Gracia, M. A. (Coord.) *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en Barcelona*. Ariel, Barcelona, pp. 277-296

- Möller, P.; Thulemark, M. & Engström, C.** (2014) "Urbanity and rurality in a tourism context: exploring the myth of vivid cities and sleepy villages". In: Dashper, K. (ed.) Rural tourism: an international perspective. Cambridge Scholars Publishing. pp. 22-40. Disponible en https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=3famBgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA22&dq=%22tourism+context%22+urbanity+and+rurality&ots=cYwI3EDlpr&sig=pv2pb1yFBq3l_yA7sIjLd9K4Bws#v=onepage&q=%22tourism%20context%22%20urbanity%20and%20rurality&f=false. Acesado en 23/04/2019
- Montanari, M.** (2013) "Comida como cultura". Senac, São Paulo
- Morărașu, N. N. & Drugă, L.** (2015) "The symbolic functions of culinary practices shaping Romanian gastronomic identity". *Cultural Perspectives* 20: 98-115
- Nagendra, H.; Unnikrishnan, H. & Sen, S.** (2013) "Villages in the city: spatial and temporal heterogeneity in rurality and urbanity in Bangalore, India". *Land* 3(1): 1-18. Doi:10.3390/land3010001
- Navarro, Z.** (2001) "Desenvolvimento rural no Brasil: os limites do passado e os caminhos do futuro". *Estudos Avançados* 15(43): 83-100. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40142001000300009>
- Olick, J. K.** (2008) "Collective memory: A memoir and prospect". *Memory Studies* 1(1): 23-29. DOI: 10.1177/1750698007083885
- Olick, J. K.** (2006) "Products, processes, and practices: A non-reificatory approach to collective memory". *Biblical Theology Bulletin* 36(1): 5-14. Disponible en https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/01461079060360010201?casa_token=MDJ8G9uISuIAAAAA:Z9RgWJvGprZjS-5cbnNfW7cmk884UPol5V-B1JvF_minU1aIIJqym8YazHyM9NiWH4LU29JFA6nH. Acesado en 03/03/2019
- Olick, J. K. & Robbins, J.** (1998) "Social memory studies: From 'collective memory' to the historical sociology of mnemonic practices". *Annual Review of sociology* 24(1): 105-140. Disponible en https://www.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.soc.24.1.105?casa_token=Vefb9LThQ3oAAAA:tUXjoFwswHESnwcAtPDvxQoTylut02roJs0OcQ8xGviKknzGqfUloK2bnPoigD5k9_hkRS6FbOVxpKl. Acesado em 22/08/2018
- Piazza, C. M. & Pozenatto, J. C.** (2010) "Projeto Inventário da Diversidade Cultural da Imigração Italiana: o Talian e a Culinária". IPHAN - Instituto Vêneto - FIBRA-RS - ECIRS-UCS, Caxias do Sul
- Renting, H.; Marsden, T. K. & Banks, J.** (2003) "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development". *Environment and Planning A* 35(3): 393-411 Doi:10.1068/a3510
- Santana, A. T.** (2009) "Antropologia do turismo: analogias, encontros e relações". Aleph, São Paulo
- Schlüter, R. G.** (2011) "Anthropological roots of rural development: A culinary tourism case study in Argentina". *Tourismos - An International Multidisciplinary Journal of Tourism* 6(3): 77-91 Disponible en http://www.chios.aegean.gr/tourism/volume_6_no3_art04.pdf. Acesado em 24/02/2019
- Silva, J. M.** (2007) "Cultura e territorialidades urbanas-uma abordagem da pequena cidade". *Revista de História Regional* 5(2): 10-37. Disponible en <http://www.revistas.uepg.br/index.php/rhr/article/view/156> Acesado en 30/01/2019
- Urry, J. & Grieco, M.** (2007) "Mobilities". Ashgate, London

Urry, J. (2002) "Mobility and proximity". *Sociology* 36(2): 255-274. Disponible en https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/0038038502036002002?casa_token=zTeXCdCH4S0A AAAA:iAS3g_zbcQOCiHdG2liYSYnHOxeJ-SaZVkpMur_mN0ytBBK6II5HqOwucd8IS6qfbNYFDBoWI9Yt. Acesado en 12/12/2018

Wanderley, M. D. N. B. (2001) "Urbanização e ruralidade: relações entre a pequena cidade e o mundo rural: estudo preliminar sobre os pequenos municípios em Pernambuco". *Revista Nordeste - Regionalismo e Inserção Global* 1: 1-19. Disponible en https://wp.ufpel.edu.br/leaa/files/2016/03/Pequenos-Munic%C3%ADpios_Nazareth-1.pdf. Acesado em 26/01/2019

Recibido el 30 de abril de 2019

Reenviado el 15 de mayo de 2019

Aceptado el 18 de mayo de 2019

Arbitrado anónimamente

Traducido del portugués