



**Universidade Federal do Pampa – Campus Jaguarão**

**Tecnologia em Gestão do Turismo**

**DAVID BRAGA PIREZ**

**Festival Internacional do Cordeiro de Jaguarão / RS**

**Jaguarão, 2017**

DAVID BRAGA PIREZ

**Festival Internacional do Cordeiro de Jaguarão / RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Tecnologia em Turismo da Universidade Federal do Pampa, Campus Jaguarão, como requisito parcial para obtenção do Título de Tecnólogo em Turismo

Orientador: Prof. Me. Alexandre Caldeirão Carvalho,

**Jaguarão, 2017**

DAVID BRAGA PIREZ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao  
Curso de Tecnologia em Turismo da Universidade  
Federal do Pampa, Campus Jaguarão, como  
requisito parcial para obtenção do Título de  
Tecnólogo em Turismo

Orientador: Prof. Me. Alexandre Caldeirão Carvalho,

Banca examinadora:

---

Prof. Me. Alexandre Caldeirão Carvalho

Orientador

UNIPAMPA

---

Prof. Ma. Patrícia Severo

UNIPAMPA

---

Prof. Ma. Francielle de Lima

UNIPAMPA

## DEDICATÓRIA

A meus filhos, reflexos do que cada indivíduo que tenha tido a dádiva da paternidade é, os quais contribuíram de alguma forma para que eu concluísse esta grande e fascinante jornada que é a Universidade. A minha grande companheira Maria Luiza, incentivadora permanente e incansável durante esta caminhada, que sempre esteve ajudando na construção deste trabalho pronta para ouvir sempre que achava necessário. A minha mãe, responsável por minha vida, também entusiasta ouvidora dos acontecimentos diários da academia, incentivadora incondicional, mesmo sabendo que as visitas diárias converteram-se em eventuais. E a todos que de maneiras diferentes acabaram colaborando para que este projeto fosse concluído.

## **AGRADECIMENTO**

Agradeço muito especialmente aos professores sempre presentes nesta jornada, cada um, sem exceção, todos mestres nas suas ações pedagógicas, companheiros e amigos, incansáveis no propósito de ensinar, sempre prontos para atender dúvidas e inquietações dos discentes. Muito obrigado! Ao professor Renan Lima da Silva, por ser parte inicial deste trabalho e ter me ensinado e guiado no caminho da gastronomia, desde o dia das nossas apresentações em sua primeira aula na UNIPAMPA, Gracias Renan!. Também ao: Prof. Mes. Alexandre Caldeirão Carvalho, por sua competência e carinho na ajuda da construção deste trabalho, sempre com palavras de incentivo e encorajamento, meu especial agradecimento. A todos os colegas, que com eles não aprendi menos que com os professores. A Andrei, querido filho que a vida me deu, sempre colaborativo desde sua visão e experiência universitária. Também especialmente aos colegas que com eles construímos uma grande amizade nas noites de estudo, chimarrão e churrasco, Narinha, Darlan, Dona Nilza, Fernanda e Ricardo, Muito Obrigado. Saí de uma sala de aula no ano de 1978 em plena ditadura, onde os livros e professores eram oferecidos de acordo a conveniência do governo da época e me reinseri em outro momento muito diferente, onde a pesar da crise política gozamos plena liberdade, são de fato muito diferentes estes dois momentos, e sem dúvida consegui me redimir como estudante e com o sistema de ensino que descobri após 35 anos, onde as definições e conceitos não estão pré-moldados e sim onde o debate e o discernimento são a forma ideal para conclusões mutantes. A todas as pessoas que trabalham no Campus que com seus trabalhos fazem com que se mantenha este grande tesouro que temos em Jaguarão. Por tudo isto Muito obrigado UNIPAMPA.

## RESUMO

Este trabalho visa criar um novo evento para contribuir com o desenvolvimento do setor turístico de Jaguarão R.S. Sabendo que as atividades turísticas têm nos últimos tempos assumido um papel muito importante na economia de muitos municípios brasileiros e do mundo, é notório o grande potencial que tem o município, onde nele existem de fato produtos prontos para serem oferecidos aos visitantes, com tudo isto á a percepção de que é possível e necessária a criação deste novo evento proposto. Este estaria juntando-se aos dois grandes eventos que tem o município já consolidados, que são a “Motofest” e o “Carnaval”, realizados em Janeiro e Fevereiro-Março; o “Festival Internacional do Cordeiro de Jaguarão / RS” realizar-se-á no mês de Novembro por ser o mês aniversário de Jaguarão (23 de Novembro), mas a data da festa será atrelada ao feriado de 15 de novembro por ter este caráter nacional, e com esta estratégia conseguir atrair e motivar a vinda de mais turistas para esta festa, e que desta maneira esta atividade venha a trazer desenvolvimento para todos os setores envolvidos neste projeto. Propõe-se um evento que mostre e resgate uma cultura gastronômica que a mais de cem anos satisfaz paladares de todas as classes sociais que é a carne de ovelha, e nesta ocasião se promoverá o sabor da precocidade da carne de cordeiro, que nestes solos jaguarenses e na costa da lagoa resultam numa iguaria com sabor sem igual. Este tipo de churrasco será, no evento, a parte central de todas as atrações, mas por ter essa condição servirá para paralelamente promover o artesanato local, a arte com nossos pintores, escritores, músicos, internadas e atividades esportivas náuticas no rio Jaguarão. Neste trabalho se aborda algumas definições de evento, de gastronomia, a relação de sazonalidade com o turismo de eventos. A metodologia para realizar este trabalho baseou-se em pesquisas de vários autores, reportagens de mídia escrita assim como entidades que orientam e regulam a atividade como é a OMT. Por outro lado coletou-se dados de outros eventos realizados na região para subsidiar este projeto. Traz este evento a oportunidade de integrar a fronteira tendo a possibilidade de trazer muitos uruguaios para integrar-se e, desta forma abrilhantar a festa tornando-a um grande evento internacional.

**PALAVRAS-CHAVE:** Turismo, evento, gastronomia, cordeiro.

## RESUMEN

Este trabajo tiene como meta crear un nuevo evento para que de alguna manera pueda contribuir con el desarrollo del sector turístico de Juagaron. Sabemos que la actividad turística en los últimos tiempos a tenido un rol muy importante para la economía de muchos municipios brasileños y también localidades de ámbito mundial, teniendo certeza del gran potencial que tiene el municipio, donde hay en el, de hecho existen grandes atractivos prontos para servir de productos a los visitantes que aquí llegan, a todo esto notamos que es posible y necesaria la puesta en práctica de este nuevo evento. Este estaría sumándose a las dos grandes actividades turísticas que tiene consolidada la municipalidad hoy, que son, la “Motofest” y el “Carnaval”, realizados en Enero, el primero y Febrero o Marzo, segundo, el “Festival Internacional del Cordero de Yaguarón / RS” será realizado en el mes de Noviembre, por ser el mes aniversario de la ciudad de Yaguarón ( día 23), pero siempre usando el día 15 de Noviembre por que este feriado tiene carácter nacional, usando esta estrategia se conseguirá atraer y motivar la venida de más turistas para la “Fiesta del Cordero”, y de esta manera la actividad traerá desarrollo para todos los sectores envueltos en el proyecto. La propuesta es de una actividad que venga a mostrar y rescatar una cultura gastronómica centenaria, que siempre deleito paladares de todas las clases sociales, que es la carne ovina, y en este evento se promoverá el sabor especial que por ser precoz tiene el cordero, que en estos suelos brasileros y más precisamente en la costa del Lago Merin resultan en una iguaria de sabor sin igual. Esta carne será el atractivo central de todas las actividades envueltas en el evento y por tener esta condición esta estará de forma paralela promoviendo otras actividades, como los pintores, músicos, grupos de danza y actividad náutica en el rio Yaguarón. En este trabajo se trae algunas definiciones de evento, de gastronomía y la relación que existe entre la sazonalidad con este tipo de turismo. Esto se respalda estudiando diversos autores, reportajes escritos y pesquisa de entidades que orientan y regulan la actividad turística, como es el caso de la Organización Mundial de Turismo, OMT. Este evento tiene de por sí la oportunidad de fomentar la interacción entre las comunidades de frontera y con esto traer e integrar a muchos uruguayos de esta forma convertirá esta actividad en un evento internacional.

**PALAVRAS LLAVE:** Turismo, evento, gastronomía, cordero

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
1.1. Contextualização.....	9
1.2. Justificativa .....	111
1.3. Problematização .....	12
1.4. Objetivo Geral .....	12
1.5. Objetivos Específicos .....	133
2. METODOLOGIA .....	144
<b>3. REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>166</b>
3.1. Eventos.....	166
3.1.1. A Importância dos Eventos .....	177
3.1.2. Cultura e Alimentação.....	20
3.1.3. Gastronomia e Estilos de Vida .....	21
<b>4. FESTIVAL INTERNACIONAL DO CORDEIRO – JAGUARÃO/RS ..</b> Error! Bookmark not defined. <b>5</b>	
4.1. Desenvolvimento do projeto.....	277
4.2. Descrição das atividades previstas.....	288
4.3. Estrutura Física .....	30
4.4. Programação .....	31
<b>5. CONCLUSÃO.....</b>	<b>33</b>
<b>6. REFERÊNCIAS .....</b>	<b>36</b>
<b>APÊNDICE .....</b>	<b>39</b>



## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1. Contextualização

Jaguarão está localizado no extremo sul do Rio Grande do Sul, e faz fronteira com Rio Branco – Uruguai. A travessia entre os dois países se dá através da Ponte Internacional Barão Mauá, que cruza o Rio Jaguarão. Este é o caminho mais curto entre Porto Alegre e Montevideo, por isto é rota fundamental para o Mercosul, (Mercado Comum do Sul). Sua economia tem como base a pecuária, agricultura, e comércio diversificado, que se sustenta com a presença diária de compradores uruguaios. O município é destacado produtor de arroz.

Possui doze centros educacionais, com destaque para a UNIPAMPA (Universidade Federal do Pampa) e IFSUL (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia)

Segundo Franco (1928), a fundação remonta a 1802 com a instalação de um acampamento Militar (Guarda do Serrito) às margens do Rio Jaguarão, pelo Tenente Coronel Manuel Marques de Sousa, mas anteriormente, em 1777, por causa do tratado de Santo Idelfonso o município de Jaguarão localizava-se em território da Coroa Espanhola.

Jaguarão foi elevada a vila em 6 de Julho de 1832 e a cidade em 23 de novembro de 1855. O seu nome origina-se de uma lenda que conta de um monstro devorador que habitava as barrancas do rio chamado em língua indígena de *Jagua – Ru*; Jagua=jaguar, onça; Ru = grande, e em português o aumentativo *Jaguarão*. (FRANCO 2001)

A cidade tem hoje em torno de 800 prédios tombados que se encontram, em sua maioria em ótimo estado de conservação, com casarões que ajudam a contar a história da cidade, cujas construções datam na sua maioria do século XIX, em estilo arquitetônico eclético.

O inventário do Patrimônio Arquitetônico de Jaguarão (Universidade Federal de Pelotas/IPHAN – 1987) classificou as tipologias existentes em: Tradicional luso-brasileiro ou Colonial (1800-1850); Eclético historicista (1850-1940); Neocolonial (a partir de 1920); Proto-modernista (a partir de 1940) e Moderno (a partir de 1950). (ROCHA 2011 p. 32).

Na rua 15 de Novembro é onde estão localizadas a maioria dessas edificações que se destacam por suas imponentes portas entalhadas à mão com uma beleza ímpar. A cidade de Jaguarão é reconhecida por ser um município brasileiro que tem a maior quantidade de sítios arquitetônicos tombados que constituem um acervo sem similar em quantidade e em estado de conservação no Rio Grande do Sul. Encontram-se neste cenário soberbos casarões datados do fim do século XIX e começo do século XX os quais estão construídos de forma eclética onde notam-se traços da arquitetura espanhola, portuguesa e Árabe, estes casarões se destacam também pelas suas portas entalhadas a mão por artistas da madeira.

Segundo o último censo, (IBGE, 2010), Jaguarão conta com 27.942 habitantes, a densidade demográfica de 13,6 hab. por Km<sup>2</sup>. Conta hoje o município com alguns eventos como a Motofest, realizado no fim de janeiro e o Carnaval Popular. Estes dois eventos são os que atraem o maior número de turistas, chegando a estimar-se até 20.000 visitantes nos últimos anos no carnaval e em torno de 10.000 na Motofest. Além destes, existem outros eventos religiosos com atividades como a festa de Nossa Sra. dos Navegantes para os Católicos ou de Iemanjá para as religiões de matriz africana. Nessa ocasião se realiza uma bela procissão aquática no rio Jaguarão onde barcos seguem a imagem localizada no barco principal e logo há o desembarque e os fiéis seguem até a Igreja Matriz do Divino. Dentre as celebrações de cunho religioso destaca-se ainda a Semana Santa com a Procissão Luminosa e Missas diárias que lembram a morte e ressurreição de Jesus Cristo. Em Junho a celebração de Corpus Christi com seus tapetes de serragem colorida que adornam o caminho entre a Igreja Matriz e a Igreja Imaculada Conceição completando o ano com alguns eventos menores.

O município recebe hoje grande quantidade de turistas que vem às compras, uruguaios que fazem compras, principalmente em supermercados, onde compram variedades de secos e molhados e também abastecem seus automóveis nos postos da cidade, assim como visitantes brasileiros que procuram os *Free Shops* de Rio Branco para comprar perfumes bebidas e eletrônicos, estes viajantes, tanto uruguaios como brasileiros, consomem serviços de hospedagem e de alimentação e aos finais de semana lotam Hotéis e Pousadas assim como também os restaurantes e churrascarias de ambos municípios.

Este projeto apresenta uma proposta que vem ao encontro de uma necessidade do município de ter eventos que lhe proporcionem a visibilidade que este pode proporcionar à região, por que ele acaba promovendo as produções, os fazeres, os costumes, além de promover a economia da localidade, fazendo com que produtos e serviços tenham uma nova perspectiva que é, de certa maneira, conhecida por estes setores ao longo de celebrações como a Motofest e o Carnaval, os dois maiores eventos da região.

## **1.2. Justificativa**

Atualmente, os eventos gastronômicos são os que mais atraem turistas, a culinária é hoje um grande atrativo, além disto é difusor de cultura por que mostra, valoriza e preserva o patrimônio imaterial de determinada comunidade. Este trabalho pretende desenvolver um projeto que venha a contribuir com a economia regional e com o setor turístico da região, desenvolvendo o primeiro “Festival Internacional do Cordeiro” de Jaguarão.

Este evento serve para incentivar atividades diversas, como a exploração do Rio Jaguarão, como produto turístico, nele pode-se tomar banho, passear de barco, pescar, andar de caiaque, velejar e explorar toda a extensão do rio, desde a Cachoeira até a Lagoa Mirim, navegando sempre por águas binacionais, mostrando que estas mais do que separar, unem duas nações.

Mostra também o lado rural de um modo que só as cidades pequenas têm, porque misturam os afazeres urbanos com os afazeres rurais, com isto valorizam-se os ambientes naturais da região.

Cidades pequenas da região ainda conservam sua singularidade cultural mesclando o conforto da cidade com a calma e a simplicidade das regiões rurais, possibilitando o desenvolvimento de diversos roteiros de turismo rural e ecológico. (OLIVEIRA 2007 p. 32).

Pretende-se motivar a população local fazendo com que esta sinta-se parte desta festa, e com isto conseguir que as pessoas do município tragam para si novamente esta cultura culinária, que outrora fazia parte mais assídua da alimentação diária tanto dos jaguarenses como os urugauaios de Rio Branco.

Também mostrar que existe uma produção ovina de excelente qualidade, não só no que diz respeito a produção de lã (Jaguarão é muito conhecida pela feira Meia Lã, que se realiza sempre em Março), mas também na produção de ovinos que tem a vocação de corte, e assim mostrar que aqui se produz uma das carnes de ovelha mais saborosas do Estado.

E, por fim, colaborar para alavancar o setor turístico jaguareense, que tem enorme potencial, e que precisa ser mostrado. É o caso da ovinocultura, que pode se transformar num grande atrativo, e serve como grande vitrine para mostrar não só a ovelha num grande concurso de assadores, mas pode somar o nosso artesanato, junto aos nossos músicos e escritores, numa grande festa internacional na orla do Rio Jaguarão.

Analisando um evento como um produto, podemos estabelecer critérios de planejamento para o desenvolvimento do turismo, no qual a cultura, os recursos naturais e a estrutura econômica são matérias primas para a sua realização (BARROS,2000 p. 665,).

Desta forma, ganha toda a comunidade e toda a região, porque a ideia é que este evento seja motivador de ações e reações que venham a integrar a população não só brasileira mas também a uruguaia que tem a mesma cultura gastronômica gestada em berço ancestral.

### **1.3. Problematização**

Como despertar o interesse pela cultura gastronômica da cidade de Jaguarão RS., tornando-a um produto turístico?

### **1.4. Objetivo Geral**

Planejar um evento gastronômico para a cidade de Jaguarão RS., que seja representativo da cultura da região e que ao mesmo tempo seja comercialmente viável.

### 1.5. Objetivos Específicos

- Efetuar uma revisão bibliográfica que proporcione suporte para a proposta;
- Planejar o evento gastronômico;
- Motivar a sociedade da região fazendo com que esta se aproprie da ideia e, assim, seja efetivamente gestora no seu conjunto deste projeto.

E importante e dependendo do tipo de evento, e da esfera de abrangência do mesmo (municipal, estadual, nacional, regional ou internacional) e também da quantidade prevista de participantes, as ações a serem tomadas para atingir aos objetivos serão mais variadas e complexas, bem como será maior o tempo, recursos financeiros e pessoal envolvidos no processo de execução do processo.

É muito importante e quase fundamental como exercício individual ou em grupo, pensar a respeito da meta, tentando visualizar e prever o que irá ocorrer em cada espaço que estará disponível no dia ou dias de realização do evento. Imaginar esses momentos tentando focar nos resultados esperados.

## 2. METODOLOGIA

Fez-se ampla pesquisa bibliográfica, a motivação para a realização desta é contribuir para o crescimento do turismo no município de Jaguarão. Como objetivo deste esforço de pesquisa se busca a realização de um evento, portanto, empírico e como tal pede um método que consiga atender às necessidades dessa construção.

Ao buscar planejar um evento, ou seja, ao buscar uma ação prática a partir de uma investigação de base empírica, busca-se otimizar as ações a serem realizadas para conseguir sucesso na execução do evento.

A pesquisa ação é um tipo de investigação social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo (THIOLLENT, 1985, p.14).

Já Fonseca (2002, p. 34) afirma que o processo de pesquisa ação deve recorrer a uma ação sistemática, no sentido de transformar as realidades observadas a partir do seu conhecimento aprofundado e sua compreensão que provoque um compromisso para a ação dos elementos envolvidos na pesquisa.

O objeto da pesquisa-ação é uma situação social situada em conjunto e não um conjunto de variáveis isoladas que se poderiam analisar independentemente do resto. Os dados recolhidos no decurso do trabalho não têm valor significativo em si, interessando enquanto elementos de um processo de mudança social. O investigador abandona o papel de observador em proveito de uma atitude participativa e de uma relação sujeito a sujeito com os outros parceiros. O pesquisador quando participa na ação traz consigo uma série de conhecimentos que serão o substrato para a realização da sua análise reflexiva sobre a realidade e os elementos que a integram. A reflexão sobre a prática implica em modificações no conhecimento do pesquisador (FONSECA, 2002. p. 35).

Assim, a presente proposta dividiu-se em duas etapas: a primeira utilizou a pesquisa bibliográfica como base teórica constituída por um conjunto de trabalhos de vários autores sobre assuntos relacionados ao tema proposto; a segunda, uma pesquisa documental com coleta de dados referentes à realização de alguns eventos realizados nos últimos anos em Jaguarão, (Motofest e Carnaval), e ainda alguns municípios do Rio Grande do Sul, Festa Internacional do Churrasco de Bagé, e em Santa Catarina, Festa Estadual da Ovelha de Campo Alegre, Festa estadual da ovelha em Pinheiro Machado/RS. sendo esta a referência base da pesquisa qualitativa de caráter descritivo com a utilização de estudos de casos.

O estudo de caso (Festa Estadual da Ovelha de Campo Alegre/SC.) foi abordado como estratégia escolhida ao se analisarem acontecimentos relativos ao evento proposto, e que remetam ao assunto da abordagem.

### 3. REFERENCIAL TEÓRICO

#### 3.1. Eventos

A língua portuguesa define a palavra “Evento” como um acontecimento, algo que obteve sucesso, algo importante que aconteceu e que anteriormente não existia ou uma eventualidade. A partir desses significados podemos compreender que um evento pode se referir também à comemoração de uma data específica, ou celebração de algo; ou ainda referir-se a alguma atividade que tenha saído da rotina, que tenha sido realizada diferente do costume, ou que não possua uma periodicidade (SILVA, 2006).

A gastronomia, quando representada em festas e eventos regionais comemorativos, poderá ser uma alternativa de interesse turístico, uma vez que nestes encontros de cunho cultural regional, há diversas manifestações culturais à disposição do público em geral, complementando a oferta gastronômica (CERETTA, 2012, P. 90).

Para alcançar seus objetivos o evento necessita de uma organização planejada anteriormente com todos os detalhes que passarão por distintas etapas, onde talvez a principal seja o planejamento, uma vez que esta será a guia dos procedimentos a serem realizados onde mostrará teoricamente o que logo será posto em prática. Este guia deverá conter tudo o que é relevante para os produtores e para os executores para criar um ambiente positivo para todos os promotores e executores.

Existem várias definições para eventos, o dicionário diz: “qualquer coisa que aconteça, diferentemente de qualquer coisa que exista” ou ainda “uma ocorrência, especialmente de grande importância”. Podemos dizer que é um acontecimento extraordinário que não acontece seguidamente e sim anualmente ou bianualmente e que devem trazer motivações abrangentes e universais para assim favorecer os setores de turismo e lazer. Estes eventos podem ser realizados com caráter local, nacional e até internacional, onde se convoca participantes de todo o mundo.

Pelo menos uma vez ao ano, as festas populares promovidas nas localidades do interior de muitos municípios do Rio Grande do Sul, a exemplo da Quarta Colônia de Integração Italiana no Centro do Estado, são motivos para atrair turistas, amigos, curiosos e parentes que retornam as localidades para visitar familiares. Geralmente, essas festividades específicas coloniais também marcam os redutos da valorização, reconhecimento e perpetuação das memórias coletivas, presente na identidade local. (CERETTA, 2012 p, 96).



De qualquer forma a definição de evento deve ser flexível para adequar-se a todos os universos e situações. Para Canton (2002 p. 14),

[...] os eventos são tão diversificados quanto à criatividade de quem os provoca. Ainda acrescenta que os eventos surgem em função da dinâmica da própria sociedade, que impõe suas necessidades, desejos e valores de uma dada época, sugerindo propostas compatíveis com os seus objetivos.

Na área do turismo e lazer existe uma diversidade muito variada de tipos de eventos, entre elas exposições artísticas, desfiles, festivais, competições esportivas, datas alusivas ao meio ambiente, maratonas, concursos de bandas, competições militares, apresentações teatrais, viagens de barco, passeios ecológicos, caminhadas patrocinadas, roteiros históricos, ralis motorizados, mostra em museus, festivais de música, feiras, festivais gastronômicos, feiras agrícolas, etc.

Mesmo sendo uma lista longa, certamente omite muitos eventos. O setor é tão amplo que permite uma infinidade de possibilidades, e a todo momento pessoas e gestores estão pensando novos projetos.

É muito importante que se trate cada evento de maneira apropriada com suas próprias particularidades, de modo a não considerar todo evento da mesma forma a fim de não pôr em perigo o bom resultado por não considerar as diferenças entre eles.

O produto turístico é composto por um conjunto de bens e serviços unidos por relações de interação e interdependência que o tornam extremamente complexo. Suas singularidades o distinguem dos bens industrializados e do comércio, como também, dos demais tipos de serviços (RUSCHMANN, 1991 p, 11).

Após alguém dar início, para que o evento aconteça e importante observar os mínimos detalhes, identificar tarefas que devam ser desenvolvidas tendo por objetivo que o evento seja bem sucedido.

### **3.1.1. A Importância dos Eventos**

É fundamental que os organizadores de eventos mantenham o mesmo entusiasmo, mesmo passados quinze anos da primeira organização até porque muitos integrantes da equipe podem estar pela primeira vez na organização, para os atores

participantes sempre os eventos são importantes e para os espectadores, estes representam emoções que quando boas serão eco de sucesso e quando não tão boas farão uma divulgação desagradável para todos os envolvidos. Todos os esforços possíveis não devem ser poupados para conseguir realizar da melhor forma o evento e assim garantir empregos e investimentos.

Cada evento, por seu caráter único, deve receber a máxima atenção, da mesma forma o cliente que estiver visitando deverá receber atenção necessária para sua satisfação. Cada integrante da organização deve saber exatamente a tarefa específica a ser executada.

Numa cidade pode haver mais de um evento, mesmo com semelhanças terá variações que dependem de fatores como (a) localização geográfica, (b) tamanho e idade da população, (c) número de voluntários, (d) participação da comunidade, (e) competência dos organizadores, (f) natureza do local e (g) instalações e equipamentos.

Cada evento tem suas próprias características mas também possuem semelhanças; tem que se aplicar os princípios básicos junto com questões práticas no que diz respeito a organização do evento. Os organizadores, frequentemente, tentam por novas ideias, mas acabam alinhando-se ao fato de que existem mais semelhanças que diferenças ao construir uma festa ou evento. Gestores de áreas diferentes como os da cultura podem muito bem ter referências com organizadores do setor de patrimônio ou vice-versa, as necessidades tornam-se universais quando falamos do financeiro, transporte, marketing e departamento de pessoas entre outros.

Eventos são atividades de entretenimento, com grande valor social, cultural e, sobretudo, histórico. Suas atividades constituem um verdadeiro mix de marketing, entretenimento, lazer artes e negócios. Tal a sua importância no contexto social, cultural econômico e político da cidade e região e, em alguns casos até mesmo do país, podemos denominá-los de agentes do patrimônio histórico-cultural. (NETO, 2001, p.53).

Segundo (WATT, 1998, p.18). É necessário que se reflita e se façam avaliações minuciosas na construção de um evento pois este demandará muitas coisas e dentre elas o financiamento para por exemplo subsidiar a primeira vitrine que é a mídia, que começará a trabalhar para comunicar o produto que estará sendo elaborado, por isto antes de pôr em prática qualquer ação é fundamental que o financiamento e os

recursos estejam completamente garantidos, também não se deve ser inconsequente e não pensar na quantidade de trabalho que demandará a construção de um evento.

Por tudo isto é que se deve seguir passos importantes para o sucesso de um evento:

1. Fazer perguntas sobre o evento.
2. Estabelecer metas e objetivos.
3. Fazer estudo de viabilidade, avaliar, fazer relatório escrito.
4. Fazer metodologias de planejamento e implantação, confeccionar um cronograma.
5. Ter garantido o financiamento e as aprovações que se façam necessárias.
6. Lançar publicamente o evento.
7. Formatar a operacionalidade e contratar pessoal em número adequado.
8. Ter um pré-planejamento e ter sistemas de controle adequado.
9. Desenvolva antecipadamente a preparação de força de trabalho eficaz e treinada com um ótimo sistema de comunicação.
10. Divulgar o evento.
11. Fazer um cheque-list para verificar em detalhes os preparativos.
12. Ao realizar o evento siga o plano com sua estratégia de contingência.
13. Avaliar o evento no encerramento e faça uma contabilidade final.
14. Fazer um relatório detalhado para futura utilização.

Segundo (WATT, 1998, p.18). Se faz necessário na organização de qualquer evento questionar-se e verificar a resposta a estes questionamentos:

- a. Por que se quer realizar o evento?
- b. Qual a natureza de tal?
- c. Onde será realizado?
- d. Quando?
- e. Como será desenvolvido?
- f. Quais os custos do evento?
- g. Quem estará envolvido na organização?
- h. Quem irá a comparecer, assistir, participar e pagar?
- i. Como será feita a divulgação?

- j. Os possíveis patrocinadores, demonstrarão interesse?
- k. Será interessante para a mídia?
- l. Não há eventos paralelos na data escolhida?
- m. Como será feita a segurança?
- n. Qual será o papel da polícia?
- o. Qual será o próximo passo?

Estas são algumas das perguntas a serem respondidas pela organização, mas também podem surgir outras, dependendo da proposta específica ao evento que se quer criar.

É essencial que se saiba o porquê de querer realizar o evento, muitas vezes surge a ideia com um fervor muito grande, mas quando fazem-se estes questionamentos esse fervor cai na realidade oposta ao entusiasmo salvando o evento de um fracasso.

Deve-se ter objetivos claros e definidos na realização de um evento, e também haver metas, que podem ser por exemplo, atrair turistas ou promover a região.

### **3.1.2. Cultura e Alimentação**

A alimentação cumpre com uma função biológica assim os alimentos permitem gerar elementos que proporcionam ao organismo os nutrientes indispensáveis para sua existência, sendo um processo consciente e voluntário que se ajusta a diferentes normas segundo cada cultura.

Desta forma faz-se necessária uma dieta equilibrada que abranja uma gama de alimentos disponíveis tanto de procedência animal como vegetal. O que predomina é uma quantidade maior de carne ou de vegetais na preparação dos pratos. Entretanto há fatores genéticos hereditários relacionados a certos alimentos de caráter biológico na dieta de diversas culturas, menciona-se a intolerância à lactose, à sacarose e ao glúten.

No entanto o alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite apenas saciar a fome, mas algo, que também tem um significado simbólico em uma determinada sociedade. Há uma variedade na preparação dos pratos e está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais a partir das quais as pessoas se desenvolvem. Os hábitos alimentares variam de uma cultura para outra.

Apesar da alimentação ser um ato individual a escolha dos alimentos não se configura uma série de condicionamentos onde tudo que é comestível não seja consumido particularmente em todas as sociedades.

No ato da alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e implicados, unidos mediante interações complexas: condicionamentos e regulagens de caráter bioquímico, metabólico ou psicológico, processo de caráter ecológico modelos socioculturais. Tudo isso influi na escolha, na preparação e no consumo de alimentos.

### **3.1.3. Gastronomia e Estilos de Vida**

Vários autores afirmam que a gastronomia de uma sociedade constitui uma linguagem mediante a qual está expressa sua estrutura de maneira inconsciente. Quando a dieta se baseia em um alimento principal (batata, milho, peixe, carne, etc.), em geral é complementada com alimentos secundários, ou seja, aqueles que são sazonais.

Muitas sociedades incorporam à sua dieta alimentos que não são produzidos na sua região. Aí encontra-se o desejo de não se limitarem a consumir apenas os alimentos por eles produzidos, mas de incorporar à cozinha elementos que realcem o sabor. Por outro lado, também há considerações de caráter religioso que obrigam a utilizar ou privar-se de determinados alimentos durante certas épocas do ano. Os cristãos, por sacrifício abstinham-se de comer carne às sextas-feiras. No caso dos judeus, as regras alimentares são muito mais severas. No islã a alimentação é considerada um ato de devoção.

As normas culturais que regem a alimentação criam diferenças sociais inclusive mostrando diferenças entre o elegante, o social e o vulgar, bom e mau, comestível ou não.

Devemos estabelecer que uma divisão histórica entre a comida das elites e o restante da população, os sistemas culinários destas, desenvolveram-se a partir produções especializadas com conhecimento culinário independente. (WATT, 1998)

No início da revolução industrial só os mais abastados eram os que tinham acesso a todo tipo de alimento. Até por isso ser gordo significava prestígio, em quanto as pessoas pobres mostravam silhuetas magérrimas. Então a forma de nutrir-se mostrava a classe social e ficava clara a diferença entre os homens daquela época.

A comida é um excelente motivo para a comunicação, e fator de diferenciação mesmo sem importar o nível de renda, os integrantes de uma cultura podem manifestar sua identidade, que está implícita por estas pessoas na gastronomia. Esta reflete preferências, aversões e identificações o que faz com que a cozinha assuma um caráter étnico, isto cria oportunidades de exploração pelo turismo onde ganham força as as culturas locais com todas suas particularidades.

Quando o turismo de patrimônio entra em ação, a gastronomia adquire grande importância e acaba promovendo o destino e desta forma acaba atraindo turistas. Quando se referenciam o patrimônio de um lugar na realidade se está afirmando a identidade e a necessidade de expressar isto publicamente.

Então, definitivamente, o patrimônio gastronômico, como produto turístico, está incorporado como novo produto de fundamental importância para o setor, já que incorpora os atores e agentes da própria comunidade, podendo promover desenvolvimento e sustentabilidade.

A gastronomia é um dos principais motivadores dos deslocamentos turísticos, os receptores (municípios), esforçam-se para brindar aos visitantes o melhor da culinária local junto a outros produtos regionais, que isoladamente não teriam essa grande vitrine de oportunidade onde se agrega valor econômico e social, e estes, somados, deixam mais atrativo o evento.

Para entender a importância da alimentação como patrimônio cultural, é preciso antes compreender as implicações da comida como reflexo das condições de vida dos indivíduos em determinado tempo e lugar.

O turismo e a Gastronomia são altamente beneficiados pela cultura culinária de uma região, bebidas e alimentos podem e são uma forma de expressar os costumes e as crenças de um povo, os tipos de alimentos escolhidos falam de uma região quando disponibilizados pela produção local e pela referência histórica que este lugar

tem. Tudo isto nos mostra que quando se põe mão em elementos de produção gastronômica regional para oferecer ao visitante, estamos passando a nossas vivências culturais e estas podem ser um salvo-conduto para o êxito de um evento.

O forte crescimento da gastronomia pode ser atribuído, também e em parte, ao turismo, que desde a sua efetividade tem tido na arte da mesa, uma grande aliada na motivação de deslocamento de turistas. (CERETTA 2012, p. 91).

Sabemos do potencial que existe em Jaguarão quando falamos de carne assada e temos consciência que os nossos sabores, nossos aromas podem ter um rol muito importante para turistas ou visitantes regionais que desejam interagir com a cultura jaguareense. Tudo isto proporcionará outros leques de trabalho porque não necessariamente se fará uma festa gastronômica, mas também pode-se realizar visitas guiadas aos lugares de produção como pode-se fazer roteiros históricos ou atividades náuticas no rio.

Não é somente o ato de provar os pratos que atrai aos visitantes, mas também o fato de poder conhecer ritos e hábitos associados à gastronomia de um povo e a possibilidade de visitar museus e outras atrações com esta temática (OLIVEIRA, 2007, p.37)

Se falamos em gastronomia, e quando está inserida em eventos e festas regionais onde se comemora algo, se tornará uma alternativa de interesse turístico, porque nestes encontros festivos as manifestações culturais estarão à disposição do público para consumo. Por tudo isto e nesse sentido, a arte de cozinhar passa a identificar a cozinha regional, e a reafirma como de valor cultural e valor gastronômico. A realização dos eventos que envolvem a culinária regional, traz à discussão, a oportunidade de os municípios sediarem os eventos de marca, definidos por Allen et al (2003) igual a todos os eventos que geram atratividade quando a temática abordada se torna sinônimo e referência do nome da local que acontece o evento, seja pela sua identificação, no caso característica gastronômica, seja pelo que significa quando associada a localidade.

A ovinocultura está consolidada como uma das principais atividades pecuárias desenvolvidas no Estado do Rio Grande do Sul e o município de Jaguarão destaca-se como grande produtor, ocupando sempre os primeiros lugares no que se refere a produtividade. Sua afirmação como exploração econômica se deu no começo do século XX, por conta da valorização da lã no mercado internacional, e a partir da década de 1940, com novos processos tecnológicos de produção.

Esta atividade passou por períodos de progresso e de crise, porém a tradição da ovinocultura no Sul do Estado se consolidou como atividade quase sempre integrada à bovinocultura de corte, (cria-se gado bovino e ovino em forma de consórcio). O aumento do poder aquisitivo da população na última década, e o incremento do abate de animais jovens trouxeram um novo mercado para a ovinocultura. Então a carne ovina começou a ser apreciada e valorizada, o que levou a uma maior demanda de consumo, indicando um excelente potencial para se tornar um produto substituto no mercado.

A atividade econômica analisada neste trabalho está localizada na metade sul do Rio Grande do Sul, região caracterizada por apresentar campos finos de excelente qualidade, próprios para a produção pecuária. As propriedades ovinocultores apresentam tamanhos diversos, podendo ser caracterizadas como de extensão média a grande. Os sistemas produtivos são variados, predominando a produção de bovinos de corte aliada à ovinocultura de ciclo completo, em que a bovinocultura de corte é a principal exploração econômica. As principais raças exploradas são: Ideal, Corriedale, Texel e Cruzas, o que traz a possibilidade de receita proveniente da comercialização tanto da lã como de carne (cordeiros).



Exemplar Corriedale (imagem da Web)



Exemplar Texel ( imagem da Web)



#### 4. FESTIVAL INTERNACIONAL DO CORDEIRO JAGUARÃO / RS

Sabe-se da importância que tem a gastronomia regional, no Rio Grande do Sul desde sua colonização com a cultura indígena e com a chegada dos portugueses, africanos, alemães, italianos forma-se uma miscelânea que favorece a culinária regional, esta cultura serve como um grande atrativo para o turismo, e de fato contribui fortemente para o desenvolvimento do setor e conseqüentemente as regiões que fomentam esta atividade cultural. Como exemplo temos, Campo Alegre SC com a “Festa Estadual da Ovelha”, Festa Estadual da Ovelha, Pinheiro Machado, em Bagé “Festa Internacional do Churrasco”, Pelotas com a “Festa do Doce”, Rio Grande com a “Festa do Mar” ou a própria “Festa da Uva” em Caxias do Sul, entre outros eventos gastronômicos do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Para Rocha (2011 p,36)

[...] a culinária regional teve sua história marcada no início das expedições, oficiais portuguesas e clandestinas de franceses e de espanhóis no século XVII, para a busca de mão de obra escrava indígena, quando a alimentação era baseada na carne.

O churrasco gaúcho, como prato típico de carne bovina ou ovina, quando assado na vara ou no espeto tornou-se um dos pratos mais típicos do Brasil. Este reconhecimento fez com que em 2003 o churrasco gaúcho se tornasse, junto ao chimarrão, prato típico e bebida típicos gaúcho, através da Lei 11,929/2003, e assim se tornarão bens culturais do Estado.

A ideia então é de se realizar uma festa que promova a produção primária Jaguareense e especificamente a carne de ovelha produzida no município. Portanto, o evento consiste em oferecer aos visitantes o tradicional churrasco de ovelha como a principal atração e paralelamente outras atrações como espetáculos musicais, artesanato regional e atividades náuticas.

O projeto mostra a proposta de um novo evento que faça parte do calendário anual de atividades e que venha a somar-se às outras duas grandes festas que na cidade tem, Motofest e Carnaval.

Considera-se que é de relevância, porque um evento com uma magnitude importante mexe com toda a economia da região; além de promover a cultura local, do município e até fora da fronteira brasileira.

Outro aspecto importante é a criação de uma nova oferta no mês de novembro que venha a criar mais uma demanda e, desta forma, atrair desenvolvimento econômico e social, não só nos meses de Janeiro e Fevereiro (Motofest/Carnaval), com isto se estará minimizando problemas de sazonalidade que tanto afetam a atividade turística nos municípios.

Para Sousa (2004, p,5)

[...] a gestão turística deverá estabelecer uma estratégia para reduzir a sazonalidade da demanda. A que se destaca é a estratégia de complementação dos atrativos da alta estação, com outras atrações que criam demanda durante o período de baixa temporada.

O público-alvo então serão todo tipo de turistas, quer seja aquele que vem fazer compras nos *Free Shops* e que se sintam atraídos por este evento ou alguém que venha somente para a festa e todas suas atividades.

Inicialmente a proposta é de realização do evento ser em torno do dia 23 de novembro, (data da fundação de Jaguarão); este ano se realizará nos dias 13, 14 e 15, e com a proximidade do natal aumenta o fluxo turístico na região.

A organização do evento será proposta ao Poder Executivo Jaguareense por meio da Secretaria de Cultura, da Associação de Artesãos e apoio de Ovinocultores do município.

Para premiar o melhor assador ou grupo de assadores de ovelha será criado um troféu símbolo para o evento que terá o nome de “O Tosquiador”, referente a uma das atividades realizadas na ovinocultura. O local do evento será na orla do rio no Cais do Porto de Jaguarão localizado a rua 20 de Setembro nº 190, entre a rua 15 de Novembro e a rua Dos Andradas.

Deve-se fazer um organograma das equipes organizadoras, assim como definir um coordenador de cada comissão, bem como cadastrar cada integrante da equipe envolvida na organização fazendo uma relação de nomes, endereços, e-mail e telefone ao mesmo tempo os coordenadores devem ter estes dados dos integrantes da sua própria equipe, permitindo que os canais de comunicação sejam direto e desobstruídos.

### Comissões a serem criadas:

Transporte, alojamento e comunicação	Comunicação social e cerimonial
Serviços de plantão médico	Segurança
Apoio	Técnica
Finanças	Infraestrutura e equipamentos
Secretaria e administração	Cozinha
Captação	Divulgação

#### 4.1 Desenvolvimento do projeto

A ideia é trazer turistas em grande número, atraindo público de toda a região, sejam uruguaios ou brasileiros fazendo com que aqueles que vem às compras a Rio Branco sintam-se atraídos e seduzidos com a oportunidade de participar do evento. Para que isto aconteça deve-se investir pesado em divulgação, usando folders que serão distribuídos nos pontos de pedágio, pontos estratégicos e de grande fluxo das cidades da região, dando mais ênfase a centros como Montevideú, Porto Alegre e Pelotas que são os centros com mais habitantes num raio de 500 km. Também usar as redes sociais que são recursos que estão hoje na palma da mão da maioria das pessoas. Da mesma forma investir em mídia televisiva, falada e escrita.

A primeira meta, nesta primeira festa é atingir além dos visitantes locais um fluxo mínimo de 10 mil turistas de fora da cidade nos dias que aconteça o evento que será mesurado com entrega de pulseiras numeradas para conferir o atingimento dos objetivos. A segunda meta é que se consuma 5,5 toneladas de carne de ovelha para 18 mil porções servidas, isto tendo como parâmetro de referência a “Festa da Ovelha de Campo Alegre S.C.” que recebe em 4 dias 70 mil visitantes e consomem 15 toneladas de carne ovina.

## 4.2 Descrição das atividades previstas

Neste primeiro ano se realizarão as atividades previstas do evento nos dias 13,14 e 15 de novembro de 2017 começando as atividades no dia 13 as 17h com uma cerimônia de abertura com o acendimento do fogão de vala, apresentação das atividades, abertura das mostras artesanais, artes plásticas e logo a partir das 20h as apresentações artísticas, neste primeiro dia se valorizará as produções locais com nossos escritores e músicos.

Haverá um fogão permanente que comercializará o churrasco de cordeiro juntamente com assado bovino e também as excelentes linguiças produzidas artesanalmente no município com isto se estará valorizando os empresários do município. As atividades deste primeiro dia serão fechadas as 3h do dia 14 de novembro de 2017.

No dia 14 de novembro às 9 h serão retomadas as atividades com os expositores em suas bancas e postos de trabalho, os assadores com seus ajudantes reacenderão o fogão de vala, mas neste dia está prevista uma competição de jet-ski com competidores convidados de vários municípios do Uruguai e Brasil. A organização desta atividade náutica estará gerenciada e organizada pelo mesmo grupo que em Jaguarão promove o Veloterra<sup>1</sup> (Vanderlei Prietsch e sua equipe, com ampla experiência no assunto), se estenderão estas competições por toda a jornada de sábado, deixando um entorno muito especial paralelo ao evento principal. Podemos imaginar um olhar desde a perspectiva da ponte Mauá onde se verá uma espetacular paisagem com o rio repleto de navegantes em todo tipo de embarcações

---

<sup>1</sup> Competição de moto velocidade em pista de terra onde um dos promotores mais conceituados na região é o sr. Vanderlei Prietsche.

sendo espectadores privilegiados das competições ali realizadas, e também o espaço entre o cais e o lavadeiro de carros onde se verá nestes duzentos metros as grandes estruturas de lona aos moldes da praça da alimentação no Carnaval.

A fumaça emanada do fogo de chão nos trará com o vento o cheiro da lenha misturado ao aroma da carne assada, além da música que já nas primeiras horas deste segundo dia animará as pessoas que ali estarão chegando e estacionando os seus veículos no estacionamento que será preparado entre a ponte e o cais do porto. O almoço começará a ser vendido a partir das 11h:30min onde terá um balcão junto ao lugar destinado ao preparo do churrasco e nele serão servidas as porções de carne e salada tendo os consumidores uma grande área com muitas mesas e cadeiras, tendo estes o privilégio de deleitar-se, além da comida, com a excelente paisagem do rio e seu entorno.

No final da tarde, entregar-se-ão as premiações para os competidores do jet-ski no palco das apresentações artísticas, junto aos troféus relativos à atividade se brindará aos ganhadores o troféu símbolo do evento, “O Tosquiador<sup>2</sup>” em reconhecimento à importante participação na festa. Às 20h ocorrerão as apresentações no palco com novo dia de música e canção, onde participarão artistas locais, regionais e terá um fechamento com a presença de um artista com trajetória mais ampla, com reconhecimento a nível de Estado ou Nação. Paralelamente estará em plena atividade as demais atrações do festival, artesanato, exposição de livros e sempre com o fogão acesso para servir a carne de cordeiro quentinha.

No dia 15, último dia programado do evento, acontece à abertura ao público, será às 9h, os responsáveis por seus postos de venda retomam suas atividades, neste dia de domingo se propõe a realização de uma regata, também se propõe que seja organizada por Pritz e sua equipe; além desta atividade pontual serão organizadas corridas de caiaques, porém de forma mais informal, justamente para atrair o maior número de remadores possível com o intuito de valorizar este grande e belo espelho d’água do rio Jaguarão e desta forma buscar que estes esportistas se apossam e façam deste ambiente, lugar de prática náutica, não só nesta data senão em todo o verão.

---

<sup>2</sup> Tosquiar é o ato de cortar a lã bem rente do animal ovino. Tosquiador é aquele que tosquia.

Paralelamente, no parque do evento e nos fogões se estará realizando um concurso de assadores de cordeiro, este deverá ser organizado e supervisionado pelas organizações tradicionalistas do município como por exemplo os CTGs Rincão da Fronteira e Lanceiros da Querência, além de algum piquete que possa vir a dar sua colaboração no concurso, este deve ter caráter internacional, para isto deve-se convidar organizações e pessoas que atuam na área assim como os próprios concorrentes devem ser uruguaios e brasileiros, para manter sempre o caráter internacional do festival. Será uma atração especial do domingo com tudo o que envolve o preparo do assado de cordeiro, cada concorrente pode formar equipes de até três pessoas além do assador inscrito, em torno das 13h um grupo de jurados terá a função de julgar e percorrerão os locais de preparo para degustar cada churrasco do primeiro concurso de assadores de cordeiro e desta maneira premiar com 1º, 2º e 3º lugares os melhores assadores desta primeira festa. Os julgadores avaliarão os seguintes itens: organização do acampamento, apresentação, aspecto visual, aroma e principalmente o sabor. Os encarregados desta avaliação serão os integrantes dos CTGs (Centro de Tradição Gaúcha) de Jaguarão /RS.

A partir das 17h inicia no palco a cerimônia de premiação das competições náuticas e a premiação para o concurso de melhor assador de cordeiro do “Festival do Cordeiro” logo após começam as apresentações musicais procurando com que o início seja mais cedo do que nos dois dias anteriores. Estarão apresentando-se invernadas, cantores e músicos locais tanto jaguarenses como riobranquenses e a ideia é que se faça às 22h uma cerimônia rápida no palco para agradecimentos e premiação com o troféu “O Tosquiador” a pessoas e organizações que tenham tido participação relevante para com o evento, logo após, reiniciam-se as apresentações musicais e se propõe finalizar com um número de expressão Estadual ou Nacional.

### **4.3 Estrutura Física**

Será montado um parque localizado entre o cais, na rua 27 de Janeiro, até a rua dos Andradas. Instalar-se-á um grande barracão de lona transparente, para evitar encobrir o entorno natural da orla, no mesmo molde do que é instalado como praça

de alimentação no carnaval de Jaguarão, haverá num dos seus extremos um palco para as apresentações artísticas, muitas mesas e cadeiras, paralelo a este se fará outro em forma de corredor também paralelo à margem do rio para poder servir de suporte de sombra e resguardo por alguma intempérie ao grande assado na vala.

Também se disponibilizarão banheiros químicos em quantidade necessária para suprir as necessidades do público presente. A ideia é que as margens que estão localizadas entre a ponte e a rua Julho de Castilho e a que segue da Julho até o cais sirvam de estacionamento para os visitantes que cheguem para a festa. Toda esta estrutura estará para que o evento se realize da melhor maneira possível.

#### 4.4 Programação

HORA	ATIVIDADE
<b>1º DIA – 13/11/2017</b>	
15h	Abertura do parque. Estarão a partir deste momento abertos e funcionando todos os postos de venda envolvidos no evento, artesãos, doceiros, guasqueiros entre outros
17h	Ato de inauguração oficial com as apresentações e agradecimentos de praxe, neste momento se acenderá o fogão de vala que será utilizado no assado, também se apresentará ao público o troféu símbolo da festa, “o tosquiador”.
20h	Começo de apresentações artísticas no palco do evento
<b>2º Dia – 14/11/2017</b>	
09h	Abertura das atividades Começam atividades náuticas – competições de jet-ski (*)
11h	Almoço com carne de cordeiro. Vendido com salada e arroz
19h	Cerimônia de premiação das competições de jet-ski (*)
20h	Começo das apresentações artísticas
03h	Previsão de encerramento das atividades desta jornada

<b>3° DIA – 15/11/2017</b>	
09h	Abertura das atividades  Inscrições para o concurso de melhor assador de cordeiro, (grupos de até 4 integrantes)
09h	Regata de veleiros e corridas de caiaque (*)
11h	Almoço com carne de cordeiro, com salada e arroz, tendo como opções sobremesas: arroz com leite, doce de batata doce, ambrosia e doce de abóbora. (#). Custo do prato com sobremesa R\$ 25,00 (vinte cinco reais).
13h	Começo do julgamento por um grupo de jurados do melhor assador de cordeiro do evento
17h	Cerimônia de premiação das competições náuticas e do concurso de assadores
19h	Apresentações artísticas no palco do evento
22h	Cerimônia de agradecimento e premiação, com “O Tosquiador” aos colaboradores do evento
02h	Previsão do fim das atividades

(\*) Todas as competições e atividades náuticas estarão supervisionadas pelo Corpo de Bombeiros, Brigada Militar, Equipe de Emergência Móvel (Ambulância), e será mobilizada a Prefeitura Naval (Marinha), de Rio Branco como parceira dos eventos aquáticos.

(#) O preparo dos Churrascos, acompanhamentos e as sobremesas estarão a cargo dos CTGs (Centro de Tradições Gaúchas).

Os gestores do Festival Internacional do Cordeiro terão um centro organizacional de distribuição de todas as atividades previstas anteriormente para os três dias da festa, tendo estes, demandas específicas, setor de competições náuticas, gerenciamento da cozinha, com tudo que esta abrange, churrasco, acompanhamentos e sobremesas, Comissão artística, encarregada de todas as atividades culturais realizadas no palco e no entorno do recinto do festival. Setor encarregado das competições, pessoal da limpeza (mesas, cadeiras, banheiros químicos, e lixeiras), comissão encarregada da portaria.



## 5. CONCLUSÃO

Tendo como parâmetro os dois grandes eventos que o município de Jaguarão realiza, é o impacto que estas duas atividades turístico-culturais trazem para o turismo local. Isto motiva a produzir um novo evento para a região que seja atrativo, criativo na sua concepção e até antagônico como proposta em relação aos eventos de verão em Jaguarão.

Por isso, a ideia de apostar na cultura gastronômica regional. Surge então a ideia de se investir na carne de ovelha como atração principal do evento, por todo o contexto histórico que envolve a ovinocultura, que traz consigo a ruralidade muito procurada pelos turistas nos dias de hoje. Escolheu-se o mês de novembro para a realização do evento além de ser o aniversário e por ser, talvez, o primeiro mês do ano que está relativamente livre dos rigores climáticos que afetam a região nos meses de inverno, e também porquê após o inverno as pessoas estão ávidas por atrações feitas fora de suas residências, para muitos será o primeiro passeio individual ou familiar do período que antecede o verão.

Nesse sentido, a proposta busca despertar interesse pela cultura e criar uma identidade regional voltado para o desenvolvimento do turismo local, agregando valor ao portfólio de opções já consolidadas do turismo de compras e da gastronomia uruguaia, uma vez que o destino é de Fronteira.

Assim, é imprescindível que este novo evento seja reconhecido pela comunidade jaguareense, que dele se beneficiará e será atrativo também para indivíduos que chegarão de outras localidades, tanto do Brasil, quanto do Uruguai, tornando-o um Festival Internacional.

Portanto, o evento proposto, reafirma a cultura fronteiriça, a característica internacional do turismo jaguareense e proporciona um novo elemento, um novo produto que qualifica e amplia a oferta turística da cidade de Jaguarão e de Rio Branco.

Os objetivos deste projeto foram alcançados nesta fase preliminar, acredito que este estará disponível como ferramenta para pôr em prática o evento. Porém é importante observar que podem haver limitações no que se refere a clima, por isso, devemos ter na retaguarda uma segunda opção como por exemplo, se o problema for inundação, ter a disponibilidade de levar o evento para o Sindicato Rural.

Todos os pontos abordados neste trabalho foram pensados para que consiga-se realizar uma nova festa para a região com uma temática diferente as existentes e em data estratégica não conflitante com datas dos eventos realizados no município.



Churrasco de ovelha com fogo na vala (web, 2016).



Porção de quarto ovino, (Web, 2016).

## REFERÊNCIAS

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 2000.

BRASIL, OMT – Organização Mundial do Turismo: **Observatório Internacional** . Disponível em: [...ois.sebrae.com.br/comunidades/omt-organizacao-mundial-do-turismo/](http://...ois.sebrae.com.br/comunidades/omt-organizacao-mundial-do-turismo/). Acesso em: 10/04/2017.

BRITO J; FONTES, N. **Estratégia para eventos**: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002.

CANTON, A. M.. **Eventos**: ferramenta de sustentação para as organizações do terceiro setor. São Paulo: Roca, 2002.

CERETTA Caroline Ciliane . Evento de Marca: Evidências de valor Turístico na Gastronomia Regional do Rio Grande do Sul. **Revista Rosa dos Ventos** Jan-Jun, 2012

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila

FLAGLIARI, Gabriela. **Turismo e Alimentação**-Copyright 2005 1º Edição pela Editora Roca Ltda.

FRANCO Camila. **Reportagem feita a Rádio Gaúcha**, 2015.

FRANCO, Sergio da Costa. **1928 - Origens de Jaguarão 1790-1833**, 2º edição – Porto Alegre: Editora Evangraf LTDA 2001.

FRIZZO, Neves Gabriela. Uma Terra Só: Cultura e Interculturalidade na Fronteira Entre Jaguarão, no Brasil e Rio Branco, no Uruguai.- Conexões Culturais- **Revista de Linguagens, Artes e Estudos em Cultura** 2015.

MONTEBELLO, Collaço – Gastronomia. **Cortes & Recortes** – SENAC 2006.

NETO, F.de P. Evento: de ação, de entretenimento a agente de promoção do patrimônio histórico-cultural IN: FUNARY, P. P.; PINSKY, J. (Orgs.). **Turismo e Patrimônio Cultural**. São Paulo: Contexto, 2001.

OLIVEIRA Marcelo Barro - **A Promoção de Eventos como Alternativa de Desenvolvimento Turístico na Região de Franca** (uni-Facef) 2007.

ROCHA, J. M. **As raízes da crise da metade sul: estudo da formação econômica do Rio Grande do Sul. Jaguarão**. Universidade Federal do Pampa, 2011.

RUSCHMANN - 1999 D. **Marketing Turístico: Um Enfoque Promocional-** Campinas Papyrus, 1991.

SCHLUTER Regina G. **Gastronomia e Turismo** Editora Aleph,2003.

SILVA Aline. **Info escola 2006**. Disponível em: [www.infoescola.com/comunicacao/eventos](http://www.infoescola.com/comunicacao/eventos). Acesso em: 10/04/2017.

SOUSA, Soraya de Albuquerque. **A Importância dos Eventos para o Desenvolvimento do Turismo-Brasília D.F**, Maio de 2004.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez & Autores Associados, 1988

UFPEL/IPHAN. **Inventário do Patrimônio Arquitetônico de Jaguarão**, 1987.

VIANA, João Garibaldi Almeida; SILVEIRA, Celestino Pires Silveira. Cadeia Produtiva da Ovinocultura no RS. Um Estudo Descritivo; **Revista em Agronegócios e Meio Ambiente**, janeiro / abril 2009.

WATT David C. **Gestão de Eventos em Lazer e Turismo**- para Vozes Brasil Artmed Editora S.A. 1998.

\_\_\_\_\_. **Gestão de eventos em lazer e turismo**; São Paulo: Bookman, 2004

## APÊNDICE

### O CHURRASCO

*O primeiro, é ter uma boa carne, num lugar que não precisa nada mais que ser aconchegante, e um braseiro que nos permita manter um calor eficaz para aprontar o churrasco. Este deve ser escolhido com critérios como, ser fresco, ter cor vermelha viva, e uma camada de gordura de mais ou menos meio centímetro, salgar e pronto! A primeira etapa para o futuro almoço está concluída.*

*Agora começa o mais importante, o grupo humano, este é o principal tempero para o sucesso desta confraria que celebra a amizade, junto com uma boa conversa.*

*Neste, nosso encontro começamos por acaso, falando de superstição; quem acredita em simpatia, ou se ter uma Espada de São Jorge possa proteger a nossa casa ou não. Várias ideias, várias conclusões, a sensatez diz que o pensar positivo deve ser o que faz que funcionem estas crenças populares, porque o ser humano provoca talvez, alguma influência física a través de forças que desconhecemos. É incrível como fluem os assuntos mais diversos, a partir da primeira conversa, se fala de tudo, futebol, política, de amores, desamores, afetos, desafetos ou ainda do passado, presente, futuro.*

*Quando duas ou mais pessoas se falam as suas vivencias, estas, na verdade fazem uma troca de experiências de vida o que resulta na aproximação, onde a fronteira de um se encontra com a do outro. Por isso, quando confraternizamos, neste caso num churrasco, fazemos de fato um exercício de comunhão, e por isso sentimos a necessidade de voltar periodicamente, de tanto em tanto para renovar afetos e experiências, e saborear o melhor dos nossos pratos.*

*Também está o fato de sentar à mesa, no exercício de repartir o alimento, é como se fosse algo sagrado, e na verdade o é, porque com este ato sustentamos a vida, e a nutrimos, não só pela proteína e o carboidrato, mas principalmente pela troca de afetos, a chave da convivência humana.*

*David Braga Pirez*