



Universidade Federal do Pampa

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA – CAMPUS JAGUARÃO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO**

DANIELE LEMOS DE ALMEIDA

***O QUE É QUE A FRONTEIRA TEM? A ELABORAÇÃO DO EVENTO “SABORES DA
FRONTEIRA” COMO ATRATIVO TURÍSTICO NO MUNICÍPIO DE JAGUARÃO-RS***

Jaguarão
2018

DANIELE LEMOS DE ALMEIDA

O QUE É QUE A FRONTEIRA TEM? A ELABORAÇÃO DO EVENTO “SABORES DA FRONTEIRA” COMO ATRATIVO TURÍSTICO NO MUNICÍPIO DE JAGUARÃO-RS

Trabalho de Projeto Aplicado I apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Federal do Pampa - Campus Jaguarão

Orientadora: Prof.^a Dra. Alessandra Buriol Farinha

Jaguarão
2018

DANIELE LEMOS DE ALMEIDA

O QUE É QUE A FRONTEIRA TEM? A ELABORAÇÃO DO EVENTO “SABORES DA FRONTEIRA” COMO ATRATIVO TURÍSTICO NO MUNICÍPIO DE JAGUARÃO-RS

Trabalho de conclusão de curso apresentado à banca examinadora do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Federal do Pampa, como requisito parcial à obtenção do grau de Tecnólogo em Gestão de Turismo.

Aprovado em 29 de novembro de 2018.

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. Dra. Alessandra Buriol Farinha- Orientadora
UNIPAMPA

Prof^ª Dra. Patrícia Schneider Severo
UNIPAMPA

Prof^ª Me. Vanessa Eliza Fischer
UNIPAMPA

AGRADECIMENTOS

“Um sonho sonhado só é apenas um sonho, um sonho sonhado junto é realidade”

- Raul Seixas -

Primeiramente a Deus, que me concedeu forças e condições;

À minha família, que soube compreender cada dificuldade e tempo disponibilizado para a realização de um sonho,

Ao esposo Flávio Luís Gomes de Almeida, colega e parceiro de todas as horas, que me incentivou a seguir em frente e nunca desistir,

Ao meu filho, ainda criança, que compreendeu cada minuto que não pude estar ao seu lado,

À minha mãe e avó, que mesmo longe, torciam imensamente para que eu conseguisse tornar-me uma Turismóloga,

À minha sogra que compreendeu as dificuldades de não poder estar mais tão presente durante as noites,

Aos professores sempre dispostos e que me passaram todo o conhecimento que hoje possuo,

Aos colegas, alguns não formandos no dia de hoje, mas que passaram comigo cada dificuldade e me ajudaram a superar os obstáculos durante estes 3 (três) anos;

e a todos os meus amigos, que sempre torceram por mim e hoje, felizes comemoram comigo esta vitória.

Eu não teria conseguido se não fossem todos vocês! Obrigada pelo apoio de cada um, fundamental em minha jornada!

DEDICATÓRIA

“Como entender que minha mãe não vai poder estar comigo à noite? Quero brincar com ela....”

“Hoje não tem faculdade, né mãe...”

- João Vitor Lemos de Almeida (filho) –

Dedico este trabalho de conclusão de curso à pessoa mais especial de minha vida, amor incondicional, meu filho Joao Vitor, de 10 (dez) anos, que teve paciência e compreensão durante as noites em que não estive presente e que muitas vezes me fez rir e achar alternativas para as dificuldades que aos meses iam se apresentando. Sei que daqui a alguns anos, os papéis serão invertidos, onde você estará no palco da vida e eu serei a plateia a te aplaudir!

[...] Essa cultura de que “nos sentimos em casa” quando estamos lá é algo que ultrapassa a fronteira simplesmente geográfica, territorial e de conceito denotativo que conhecemos. Vai muito além! Nossa fronteira é algo que muitas vezes passa despercebido pelo fato de nos sentirmos tão bem, ora aqui, ora lá, compartilhando momentos, fazeres, troca de ideias, pensamentos, até mesmo da própria convivência social, embora saibamos ser diferente da nossa, mas ainda assim, nos faz tão bem essa mistura de interações culturais que é inexplicável. O Uruguai fez, faz, e espero que siga por tempo indeterminado, parte de nossas vidas, do qual estamos tão acostumados e que há um sentimento de parte integrante do país ao lado. Por vezes não sei onde estou muito menos quem sou. Uruguaio? Brasileiro? Brasiguai, talvez! Independentemente do que for, é muito importante para mim.

(GILBERTO LEITE FILHO, 2018)

RESUMO

A região fronteira possui peculiaridades e costumes distintos em relação ao restante do país. A cultura e gastronomia das cidades gêmeas, misturam-se, tornando-se híbridas, transformando o local em uma região diferenciada com costumes e características próprias. Esta diversidade torna-se um potencial atrativo, proporcionando o desenvolvimento de destinos turísticos, ao mesmo tempo em que possibilita valorização aos artistas e aos artesãos locais. O objetivo deste trabalho é desenvolver a proposta de um evento onde seja valorizada a gastronomia e a cultura fronteira em Jaguarão, RS, fruto da miscigenação entre os países envolvidos, Brasil e Uruguai. O presente trabalho também proporcionará valorização de empreendedores, artistas e artesãos locais, além de despertar o interesse em preservar fazeres fronteiriços, tão significativos e únicos desta região. A idealização deste evento deve-se à carência de eventos voltados para a cultura e culinária fronteira, aliado ao pouco aproveitamento do fluxo de visitantes existente e da fraca oferta gastronômica (bares e restaurantes) no município. O método utilizado foi pesquisa bibliográfica e exploratória acerca da gastronomia, cultura de fronteira, eventos e o município de Jaguarão, de caráter qualitativo com a utilização de dados secundários. Para a coleta e análise dos dados foi realizada uma entrevista com moradores locais. Também foi feita uma pesquisa de campo e observação para a identificação de iguarias não relacionadas no questionário. O presente trabalho proporcionou a confirmação de que eventos ligados a gastronomia e cultura são poderosos atrativos turísticos e podem sim, desenvolver destinos, consolidando locais, proporcionando movimento da economia local, valorização de artistas e artesãos e melhoria de qualidade de vida da população.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia. Cultura. Fronteira. Jaguarão/BR. Rio Branco/UY.

RESUMEN

La región fronteriza tiene peculiaridades y costumbres distintas en relación al resto del país. La cultura y la gastronomía de las ciudades gemelas, se mezclan, convirtiéndose en híbridas, transformando el lugar en una región diferenciada con costumbres y características propias. Esta diversidad se convierte en un potencial atractivo, proporcionando el desarrollo de destinos turísticos, al tiempo que permite la valorización a los artistas ya los artesanos locales. El objetivo de este trabajo es desarrollar la planificación de un evento donde se valore la gastronomía y la cultura fronteriza en Jaguarão, RS, fruto del mestizaje entre los países involucrados, Brasil y Uruguay. El presente trabajo también proporcionará valorización de emprendedores, artistas y artesanos locales, además de despertar el interés en preservar las fronteras, tan significativas y únicas de esta región. La idealización de este evento se debe a la carencia de eventos orientados a la cultura y culinaria fronteriza, aliado al poco aprovechamiento del flujo de visitantes existente y de la débil oferta gastronómica (bares y restaurantes) en el municipio. El método utilizado fue investigación bibliográfica y empírica acerca de la gastronomía, cultura de frontera, eventos y el municipio de Jaguarão, de carácter cualitativo con la utilización de datos secundarios. Para la recolección y análisis de los datos se realizó una entrevista con residentes locales. También se realizó una investigación de campo y observación para la identificación de las comidas no relacionadas en el cuestionario. El presente trabajo proporcionó la confirmación de que eventos ligados a la gastronomía y la cultura son poderosos atractivos turísticos y pueden sí, desarrollar destinos, consolidando locales, proporcionando movimiento de la economía local, valorización de artistas y artesanos y mejora de calidad de vida de la población.

Palabras clave: Turismo. Gastronomía. Cultura. Frontera. Jaguarão / BR. Río Branco / UY.

LISTA DE SIGLAS

APL: Arranjo Produtivo Local

CIP: Centro de Integração do Pampa

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPHAE: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual

IPHAN: Instituto do Patrimônio Histórico e Arquitetônico Nacional

PAC: Programa de Aceleração do Crescimento

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa de localização dos municípios de Jaguarão, Brasil e Rio Branco, Uruguai.....	19
Figura 2: Maior paçoca do mundo.....	30
Figura 3: Estrutura da oficina de Gastronomia durante a Oktoberfest.	31
Figura 4: Concurso Prato Típico Alemão.....	32
Figura 5: Localização do evento e infraestrutura do local.....	37
Figura 6: Alfajor artesanal.....	42
Figura 7: Prato Típico Chivitto.....	42
Figura 8: Alguns produtos da Feira “Delicias de mi Pueblo”	44
Figura 9: Barracas da Feira "Delicias de Mi Pueblo"	44

Sumário

1. Introdução.....	12
1.1. A Região fronteiriça e suas singularidades.....	12
1.2. Problemática	13
1.3. Objetivos.....	15
1.3.1. Objetivo Geral	15
1.3.2. Objetivos Específicos	15
1.4. Justificativa	15
1.5. Metodologia.....	17
2. A Fronteira: Jaguarão/BR – Rio Branco/UY.....	18
3. Singularidades na fronteira: gastronomia, eventos e cultura.....	22
3.1. Gastronomia.....	22
3.2. Turismo de eventos	25
3.3. Cultura de fronteira.....	27
4. Cases de sucesso: Uma análise de eventos similares	29
4.1. Boa Vista Junina	29
4.2. Oktoberfest - Santa Cruz Do Sul/ RS	31
5. <i>O que é que a fronteira tem?</i> Evento “Sabores da fronteira” como atrativo turístico no município de Jaguarão-BR	32
5.1. Local, data e horário	33
5.2. Programação	34
5.3. Concurso de melhor prato típico.....	35
5.4. Infraestrutura.....	36
5.5. Captação de recursos	38
5.6. Público-Alvo	39
5.7. Publicidade.....	39
6. Pesquisa: Identificação dos pratos típicos e iguarias gastronômicas.....	40
7. Considerações Finais	45
8. Referências	48

1. INTRODUÇÃO

Jaguarão é uma cidade brasileira fronteiriça, na qual faz divisa com o município de Rio Branco, no Uruguai. Possui relevante potencial turístico devido à sua singularidade referente a miscigenação de culturas pela condição de fronteira e atrativos referentes ao patrimônio edificado. Sua história é baseada em conflitos pela posse das terras localizadas às margens do rio homônimo. Este potencial, embora abrangente e atrativo para visitantes que por aqui passam, não sofreu um processo sólido de planejamento, dificultando ao município um desenvolvimento turístico eficaz, ao ponto de gerar emprego e renda, movimentando a economia local.

Pode-se considerar Jaguarão como um local ímpar devido às características peculiares associadas aos costumes, cultura e gastronomia híbridos, a região fronteiriça por si só gera atratividade aos turistas devido apenas pela sua localização geográfica. A facilidade de deslocamento entre Brasil e Uruguai, associado à zona de livre comércio, conhecidos como *Free Shops*¹ no lado uruguaio, proporcionam fluxo turístico ao município, o qual poderia ser melhor aproveitado em prol de seu crescimento.

A presente proposta visa refletir e trabalhar sobre este diferencial cultural fronteiriço associado ao turismo de eventos. Vale salientar neste contexto que Jaguarão possui somente 2 (dois) eventos consolidados e de renome estadual e nacional: o Motofest e o Carnaval, sendo este último o mais atrativo e gerador de renda para o município, segundo dados da Prefeitura. Diante desta problemática, foi idealizado o “Sabores da Fronteira” na cidade de Jaguarão, propondo a realização de um evento gastronômico e cultural, utilizando como atrativo, a própria singularidade que a região possui devido a miscigenação cultural dos países vizinhos.

1.1. A REGIÃO FRONTEIRIÇA E SUAS SINGULARIDADES

A fronteira e as peculiaridades encontradas nela devem-se as relações sociais semelhantes ligadas pela cultura do lugar, história e características do Bioma Pampa. Na cidade de Jaguarão, localizada ao extremo sul do estado do Rio Grande do Sul esta diferenciação de fazeres e costumes

¹ Zonas francas; “regiões isoladas e delimitadas dentro de um país, onde entram mercadorias nacionais ou estrangeiras sem se sujeitar às tarifas alfandegárias normais” (CARNEIRO FILHO, 2014, p. 143). Conhecidas como zonas de livre comércio e isenção de impostos.

é presente no dia a dia, ocasião que a torna atrativa para visitantes oriundos de ambos os países. Observa-se nas ruas do município de Jaguarão a convivência entre os dois povos, brasileiros e uruguaios, utilizando uma língua própria, o “*castilhano*”, escutando rádios de ambos os países, tomando seu mate, como se ambos fossem um só povo, uma só cidade dentro de um mesmo país.

A gastronomia da região é diversificada, com a utilização de diferentes ingredientes, carnes e temperos. No município de Jaguarão, são comercializados o *pancho*, *chivito*, *parrilada*, o *entrevero* e a pizza em metro, pratos típicos uruguaios incorporados à culinária brasileira. O chimarrão é a bebida representativa do local, desfrutado por pessoas de ambas as nacionalidades. O “mate amargo” é degustado de forma peculiar, não necessariamente em uma roda de conversa, mas a todo momento e local: em lojas, escolas, universidades e até mesmo na rua, durante caminhadas. Esta forma diferente e inusitada de consumir a bebida quente aguça a curiosidade de visitantes que por aqui passam.

A região também possui fazeres únicos e representativos do local, além da produção de produtos e peças artesanais utilizando como matéria-prima, o diferencial existente em abundância. É o caso do *jacquard*, arte que se utiliza da lã de ovelha para a produção de peças de vestuário, ponches e casacos. É um fazer especial e característico desta fronteira. Também a produção de doces em compota; a produção de mel; licores utilizando frutas típicas da região; biscoitos, como é o caso da bolacha “Maria Luiza”; torta frita e o famoso *alfajor*, feito de forma artesanal e caseira, oriundo do país vizinho Uruguai, mas que se tornou um ícone desta região sul fronteiriça.

O evento proposto abordará esta singularidade fronteiriça viva e diferencial em relação a outros destinos. A gastronomia será foco da atividade aliado a atrações culturais e a comercialização de produtos artesanais, como forma de promover e visibilizar as características culturais do município de Jaguarão.

1.2. PROBLEMÁTICA

Apesar de possuir um importante legado cultural e gastronômico em relação a outros destinos turísticos, o município de Jaguarão atualmente dispõe de poucas atividades voltadas para a divulgação e propagação de sua cultura. Esta potencial diversidade criada na região devido à miscigenação entre os povos fronteiriços, não é identificada pela população como importante para a região, nem tampouco trabalhada como deveria pelo poder público. Desta forma, pequenos

produtores locais, comerciantes, artesãos, artistas e a população local, através de seus hábitos e fazeres, não recebem incentivos e não possuem oportunidades de demonstrar suas experiências, aprendizados e seu trabalho, o que proporcionaria sua valorização.

A escassez de eventos culturais também se torna uma problemática relevante neste contexto. Atualmente, o município possui apenas 2 (dois) eventos consolidados: o Motofest² e o Carnaval³. Ambos não enfatizam a diversidade cultural fronteiriça. Há outras festividades esporádicas, porém não voltadas para a gastronomia e cultura fronteiriça da região, não possuem visibilidade, seja por falta de infraestrutura, organização ou publicidade. A necessidade de proporcionar reconhecimento e valorização aos pequenos produtores, artesãos e comerciantes, e de propagar a cultura e a gastronomia fronteiriça, aliado a falta de eventos voltados para estas atividades, tornou-se a problemática deste trabalho, o que possibilitou a criação do “Sabores da Fronteira”, aliando a diversidade fronteiriça aos planejamento de eventos.

Assim, esse projeto visa suprir parte desta lacuna, oferecendo um evento direcionado para a gastronomia, tendo como atrativo a culinária e cultura fronteiriça singular. Desta forma, objetiva-se dar visibilidade turística ao município de Jaguarão, proporcionando valorização e reconhecimento para os artesãos e artistas locais, possibilitando a movimentação da economia local através de um evento gastronômico e cultural.

2 O Motofest é um evento privado que ocorre anualmente no mês de janeiro. Sua realização conta com a parceria da Prefeitura Municipal de Jaguarão, apoiadores e patrocinadores locais. É um evento que ocorre no Largo das Bandeiras, junto à praça Alcides Marques, com 4 dias de festa, tendo como atividades: recepção aos motociclistas com churrasco, passeio ao país vizinho em comitiva, apresentações de bandas locais e nacionais, estandes de vendas, praça de alimentação coberta e show de *free stile*. Dados da página oficial da Prefeitura Municipal informam a presença no ano de 2017 de 750 Motos Grupo e um total de 5 mil motocicletas.

3 O carnaval de Jaguarão é referência no estado, proporcionando o rótulo à cidade de Jaguarão de “Salvador do Sul”. Durante os dias de folia, conta com a apresentação de 3 (três) Escolas de Samba, blocos e trios elétricos. É um carnaval de rua, onde todos podem pular e se divertir atrás dos trios que passam pela avenida. Esta diversidade carnavalesca atrai foliões de todo o estado, para pular carnaval de rua de uma forma divertida, barata e sadia. Em 2018, o evento contou com um público de 30 (trinta) mil foliões, segundo dados da Prefeitura Municipal de Jaguarão.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GERAL

Desenvolver a proposta de um evento onde seja valorizada a gastronomia e a cultura fronteiriça em Jaguarão, RS, fruto da miscigenação entre os países envolvidos, Brasil e Uruguai.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar visibilidade ao município de Jaguarão;
- Identificar quais pratos ou iguarias gastronômicas são representativas da cultura fronteiriça;
- Promover pratos típicos e apresentações artísticas representativas da região envolvida pelas duas cidades: Jaguarão- RS e Rio Branco, no Uruguai;
- Valorizar empreendedores, produtores, artistas e artesãos locais através da exposição de seus produtos, artesanato local e apresentações durante o evento;

1.4. JUSTIFICATIVA

Diante dos problemas elencados, idealizou-se a criação de um evento gastronômico e cultural na qual proporcionaria o movimento da economia local através da geração de emprego temporário e renda para a população jaguareense e da região, além de dar visibilidade a cultura e ao turismo do município. Percebendo a demanda de visitantes durante finais de semana e feriados devido ao turismo de compras, constatou-se a necessidade de elaborar uma festividade durante estes dias, aproveitado este fluxo em prol do desenvolvimento turístico do município.

Visitantes brasileiros costumam aproveitar os dias vagos para conhecer a fronteira, em sua maioria em busca de compras devido aos *free shops* existentes no lado Uruguio, desejosos em aproveitar seu tempo vago para desfrutar de eventos e atividades diferenciadas na fronteira. Porém, o município não propicia aos visitantes nenhum evento que possa absorver esta demanda e utilizá-la em benefício próprio. Jaguarão é, de certa forma, carente de atividades, eventos e festivais idealizados para os turistas e até mesmo, para a própria comunidade.

Da mesma forma, sentem-se os turistas uruguaios ao visitar o município. Durante a Semana do Turismo, por exemplo, realizada anualmente no final do mês de março no país vizinho – Uruguai – quando a população possui 7 (dias) de férias coletivas para aproveitar, viajar ou descansar, Jaguarão recebe um intenso fluxo de turistas uruguaios. Porém, o município não possui planejamento de atividades para esta semana, situação que faz com que os turistas “hermanos” apenas passem pela cidade, sem desfrutar de nossa gastronomia, produtos e serviços turísticos de Jaguarão.

Outro fator que justifica o desenvolvimento deste projeto é a falta de estabelecimentos gastronômicos abertos durante a noite. A maioria dos empreendimentos abre somente durante o dia, não oferecendo serviços deste segmento aos turistas que por aqui ficam. Esta atitude por parte dos proprietários faz com que os visitantes procurem suprir esta carência na cidade vizinha Rio Branco, onde existem mais estabelecimentos com uma vasta oferta gastronômica disponível à noite.

Assim, justifica-se a idealização deste Festival Gastronômico, devido a carência de eventos na qual possa mover a economia e proporcionar aos visitantes conhecimento sobre os atrativos que o município possui, além de tentar estimular a oferta gastronômica existente. Também utilizo como justificativa, a necessidade de trabalhar o potencial turístico que o município possui através de outros segmentos, visto que para o trabalho e consolidação dos segmentos patrimonial e cultural necessita-se atrativos prontos, infraestrutura adequada e preservação e conservação do patrimônio tombado.

No sentido pessoal, entendo que é interessante e gratificante trabalhar com gestão pública, de forma a potencializar e dar visibilidade ao município em que vivo, oportunizando melhorias, desenvolvimento turístico, qualidade de vida e crescimento econômico. Após uma palestra com as Profas. Dras. Suzana Gastal e Ana Beber, na V Semana Acadêmica do Turismo desta universidade, onde fomos instigados a desenvolver o turismo através das peculiaridades gastronômicas da nossa região, surgiu a ideia de criar um evento promovendo a culinária e cultura fronteiriça, diferenciada do restante do país devido ao hibridismo existente na região. Este evento estaria aliado a modernidade de pratos e comidas rápidas e corriqueiras, possibilitando uma maior adesão de participantes ao evento.

Além da gastronomia, a mistura e características próprias deste povo fronteiriço me encanta. Este misto de fazeres, sabores, costumes culturais, nas quais uruguaios e brasileiros se

identificam com um só povo, onde só existem limites físicos, é por si só, um atrativo. Aliado aos problemas de falta de infraestrutura, poucas atividades e atrativos para os dias de fluxo, despertou-me o desejo de idealizar este evento gastronômico.

Minha própria experiência de vida também foi determinante. Após morar em 3 (três) cidade de estados diferentes, Osasco-SP, Marabá-PA e Boa Vista-RR obtive diversos conhecimentos e pude observar, nestes 3 (três) municípios, festividades semelhantes ao evento proposto, com uma infraestrutura ao ar livre, boa adesão de participantes (entre a comunidade local e turistas) e um excelente público, demonstrando através deste fator, o sucesso deste tipo de eventos e de como eles favorecem o desenvolvimento do município onde são realizadas as festividades.

1.5. METODOLOGIA

O trabalho em questão teve como base de pesquisa a realização de abordagens relativas a eventos, cultura, gastronomia e fronteira, além de estudos históricos sobre o município de Jaguarão e Rio Branco para sua contextualização. Os eixos de estudo foram escolhidos de acordo com a proximidade e relação com a proposta. Esta abordagem foi importante para o desenvolvimento do trabalho e a futura realização do evento.

Foram feitas pesquisas bibliográficas e exploratórias, com a utilização de métodos qualitativos, análise de dados primários e secundários e uma pesquisa de campo.

Para a pesquisa bibliográfica, buscou-se informações através da consulta em livros, valendo-se dos seguintes autores: Cunha (2012); Gastal, Johannsen e Beber; Fischler (1995); Schlüter (2003); Canesqui e Garcia (2005); Ignarra (2001); Tenan e Mazzei (2000). Também foram realizadas pesquisas envolvendo artigos científicos, dissertações e periódicos; revistas digitais; sites de relevância acadêmica. De Pádua (2012) afirma que “A pesquisa bibliográfica é fundamentada nos conhecimentos de biblioteconomia, documentação e bibliografia; sua finalidade é colocar o pesquisador em contato com o que já se produziu e registrou a respeito do seu tema de pesquisa” (DE PÁDUA, p. 55, 2012).

Foram extraídos dados secundários através de uma conversa informal com o Secretário de Cultura e Turismo do município de Jaguarão, o Sr. Rodrigo Segóvia em relação à infraestrutura e de materiais disponível para a realização deste evento. Os dados colhidos também se referiam à Prefeitura do Município de Rio Branco.

Em relação à pesquisa exploratória, foi feita uma coleta de dados através de uma entrevista aplicada a 10 (dez) moradores locais, todos naturais de Jaguarão ou residentes à mais de 10(dez) anos no município. A entrevista foi realizada entre os dias 11 a 14 de novembro do corrente ano, e as questões encontram-se no apêndice deste projeto. Esta entrevista informal objetivou a obtenção de resultados qualitativos acerca da gastronomia aqui existente, a fim de identificar quais são os pratos típicos, comidas e iguarias representativas desta região. Para a aplicação foi utilizado a sondagem domiciliar. Veal (2011, p. 317), afirma que a sondagem domiciliar é representativa da comunidade e de uma área geográfica completa. Neste caso, a abordagem seria com moradores de Jaguarão em relação à gastronomia representativa do lugar.

Como complemento à pesquisa, foi feita uma visitação à feira gastronômica “Delícias de mi Pueblo”, realizada no dia 15 de novembro de 2018 no município de Rio Branco, no Uruguai. Através desta observação, objetivava-se identificar outras iguarias e comidas típicas do país vizinho e fronteira, as quais não foram citadas no questionário. A feira “Delícias de mi Pueblo” possui um formato e tema convergente ao da proposta inserida neste trabalho. Utiliza as características gastronômicas únicas e artesanais da região como atrativo, promovendo a valorização aos produtores. Todos os produtos da feira são feitos artesanalmente, utilizando ingredientes naturais, sem conservantes e produzidos no município de Rio Branco/UY. Os produtores são organizados em formato de associação, onde ambos se ajudam mutuamente. Atualmente, fazem parte do “Sabores de mi Pueblo” 16 (dezesseis) produtores locais, segundo informações do Sr. Paco Prieto, responsável pela La Huerta.

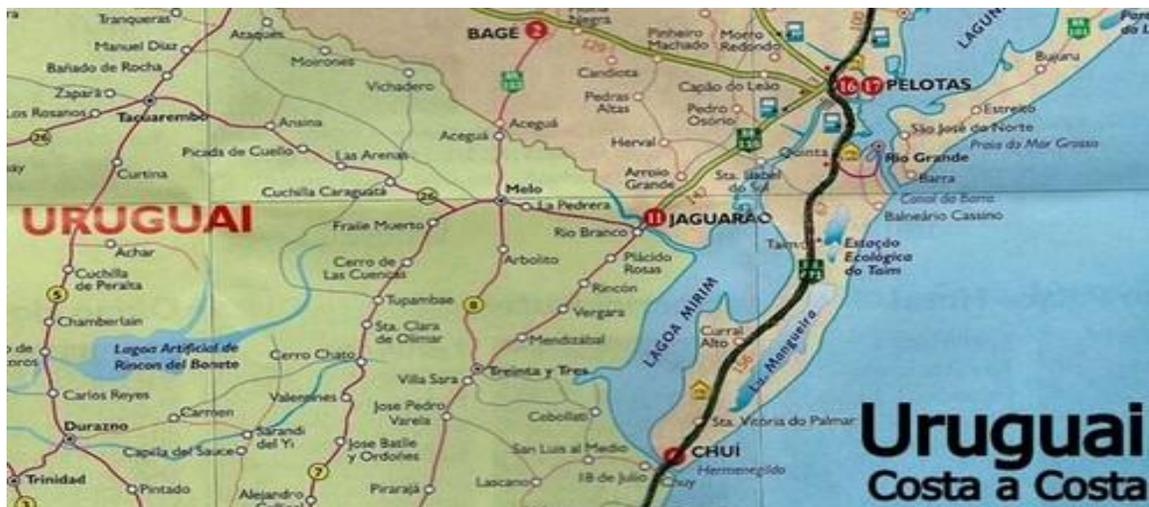
Como base para a metodologia aplicada, utilizou-se Veal (2011) e De Pádua (2012), para a identificação de quais tipos de pesquisas e métodos seriam usados, e como seriam feitas a análise dos dados colhidos.

2. A FRONTEIRA: JAGUARÃO/BR – RIO BRANCO/UY

Jaguarão é uma cidade fronteira localizada ao extremo sul do estado do Rio Grande do Sul, Brasil. Faz divisa com os municípios de Arroio Grande, Herval e Rio Branco, Uruguai. O acesso rodoviário para a cidade é através da BR 116, tendo como distância da capital Porto Alegre, 418 km. Sua população é estimada em 28.156 habitantes, segundo dados do IBGE (2017).

Separada pela Ponte Internacional Barão de Mauá encontra-se a cidade de Rio Branco, no Uruguai. O município pertence ao Departamento de Cerro Largo. Possui aproximadamente um censo demográfico de 14.000 pessoas (GONÇALVES, 2017, p. 11), com condições urbanas e de infraestrutura carentes. Em contrapartida às condições citadas, a oferta gastronômica do município é atraente, com diversos bares e restaurantes e uma vida noturna movimentada. Conforme dito, a economia do município é incrementada pela existência da área de livre comércio (*free shops*). A Figura 01 apresenta o mapa de localização do município de Jaguarão, Brasil e Rio Branco, Uruguai.

Figura 1: Mapa de localização dos municípios de Jaguarão, Brasil e Rio Branco, Uruguai.



Fonte: Uruguai Costa a Costa (2018) com adaptações da autora.

É possível observar no mapa que o município é o acesso mais fácil para brasileiros que vem da capital Porto Alegre visitarem o país vizinho Uruguai. Igualmente para os hermanos, o trajeto é mais rápido e acessível para quem vem da capital Montevideo. O acesso rodoviário é o mais utilizado para interligar os municípios pertencentes à região da Costa Doce, importante APL (Arranjo Produtivo Local) turístico criado para desenvolver a região. O APL busca unir os agentes públicos e privados de cada município e fortalecer a região como pólo turístico. A rodovia é o acesso principal para os destinos do leste-sul do estado, onde localizam-se as duas maiores lagoas do país: a Lagoa dos Patos e a Lagoa Merin.

A povoação do município é originária de uma guarda militar espanhola, instalada com o intuito de proteção sobre as investidas do expansionismo português. Sua localização estratégica, as

margens do rio “*Yaguarón*”⁴, como chamavam os índios que aqui moravam, propiciou a instalação desta guarda. Conforme Cunha (2012), “o quartel foi estabelecido junto ao rio, numa linha batizada pelas ruas 24 de janeiro (a oeste), General Marques(norte), General Deodoro (leste) e o rio Jaguarão (sul)” (CUNHA, 2012, p. 47). O local recebeu o nome de Guarda do Serrito e da Lagoa, criando-se ao seu redor, um pequeno povoado, como era o costume na época.

Para Martins (2002), “Jaguarão no século XVIII era apenas uma Guarda de fronteira, com pouco mais de 250 soldados, que ao final do século XIX, estará transformada em uma cidade com 12.172 habitantes” (MARTINS, 2002, p. 55,56). Em 1812, tornou-se Freguesia do Espírito Santo de Jaguarão, devido a um projeto de expansão da Igreja Católica, sendo em 1832, classificada como vila e posteriormente município através de um decreto, na qual determinava que, os territórios ao sul de Piratini, já pertencentes a freguesia, fossem oficialmente definidos como municípios brasileiros. Assim, a cidade foi crescendo, tornando-se atrativa e despertando o interesse de empreendedores e aventureiros. Vários fatores contribuíram para isso: a crise do país vizinho, a localização fronteiriça, potencial comercial, existência de gado e mercado consumidor e a facilidade de transporte fluvial às margens da cidade (MARTINS, 2002).

Atualmente, é possível observar edificações coloniais, casarões de arquitetura singular os quais possibilitaram o tombamento do Conjunto Histórico e Paisagístico de Jaguarão pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2012. Também foram tombados pelo mesmo Instituto o Teatro Politeama Esperança e o Museu Carlos Barbosa, ambos em atividade. Outros locais de relevância histórica e cultural foram tombados em caráter estadual, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual (IPHAE), sendo eles: o Mercado Público Municipal (atualmente reformado e pronto para reabertura), o Fórum, Clube 24 de Agosto (clube social negro criado em prol da comunidade afro-brasileira) e as Ruínas da Enfermaria Militar, local de relevância histórica devido a instalação da base militar que deu origem ao município (IPHAE, 2018).

4 Segundo a lenda, Yaguaron era um bicho horripilante, meio jaguar, meio peixe, com pelo espesso, boca cheia de dentes pontudos e afiados. Montava armadilhas na beira do rio, onde pegava suas presas, a matavas e comi somente os pulmões. (RAMIREZ apud MACHADO, 2016, p 40). A lenda deu origem ao rio e ao município.

Jaguarão foi contemplado pelo Programa de Aceleração do Crescimento⁵ (PAC2) das cidades históricas, na qual recebeu incentivos para a preservação de seu patrimônio e valorização da cultura. Este programa tem como objetivo promover o desenvolvimento econômico e social dos municípios de uma forma sustentável e com qualidade de vida para a população (DUARTE, p. 03).

Segundo o IPHAN (2018), o município teve 11 (onze) patrimônios relacionados pelo programa, considerados importantes para a preservação da história de Jaguarão, sendo 10 (dez) restauros: Antiga Enfermaria Militar (Centro de Interpretação do Pampa/Unipampa); Teatro Esperança; Igreja Matriz do Divino Espírito Santo; Mercado Público Municipal; Antigo Fórum - Casa de Cultura; Antiga Inspeção Veterinária; Casarão da Prefeitura Municipal; Casarão do Clube Jaguarense; Casarão Clube Social 24 de Agosto e Cine Regente, e 2 (duas) requalificações: Praça Dr. Alcides Marques e Largo das Bandeiras. Atualmente, as obras finalizadas são os referentes ao Mercado Público em fase de reabertura e o Teatro Esperança, reinaugurado em 2015 e em pleno funcionamento. A Antiga Enfermaria Militar encontra-se com obras paradas e o Igreja Matriz do Divino Espírito Santo aguarda a segunda fase do restauro.

Devido ao potencial do patrimônio edificado acima mencionado, e de sua história baseada em disputas de terras fronteiriças, o local tornou-se um diferencial em relação a outros destinos. Além disso, sua localização privilegiada, às margens do rio “*Yaguaron*” e divisa com o município uruguaio de Rio Branco, possibilitou a origem de um povo singular em sua cultura, costumes e fazeres. A mistura entre povos originou o ser fronteiriço, com o hibridismo gastronômico e cultural muito visível para ambos os países. Esta miscigenação torna-se mais um potencial atrativo para o município de Jaguarão, onde a curiosidade em conhecer esta mistura de cores, sabores, temperos e sons aguça os visitantes que por aqui passam. Segundo Ignarra (2001), o atrativo que se destaca pela sua singularidade, sendo único em relação a outros destinos, acaba obtendo maior valor na visão dos turistas.

5 O Programa de Aceleração do Crescimento (PAC), iniciado em 2007, é uma iniciativa do governo federal coordenada pelo Ministério do Planejamento que promoveu a retomada do planejamento e execução de grandes obras de infraestrutura social, urbana, logística e energética do país. Em 2011, o PAC entrou na sua segunda fase, com o mesmo pensamento estratégico, aprimorado pelos anos de experiência da fase anterior, mais recursos e mais parcerias com estados e municípios.

Diante dos fatos citados acima, é possível observar a importância que o município tem para o contexto histórico e cultural no estado. A prevalência do conjunto histórico e paisagístico na qual nos remete à épocas passadas, com casarões de arquitetura colonial tombados; a história de suas origens, com batalhas e disputas territoriais fronteiriças entre portugueses e espanhóis e sua localização privilegiada, de fácil acesso ao país vizinho, possibilitando a miscigenação de culturas, costumes e fazeres, transforma o município em um potencial atrativo turístico. Faz-se necessário, neste contexto, políticas públicas voltadas para tal, com programas direcionados para o turismo e que possibilitem um trabalho eficaz em face deste segmento.

Assim, o “Sabores da Fronteira” surge como uma “alavanca” para o desenvolvimento turístico do município. Através dele, os visitantes terão a oportunidade de conhecer um pouco mais de nossa cultura, gastronomia, fazeres, história e costumes fronteiriços, ao mesmo tempo em que proporcionará a Jaguarão, visibilidade turística à nível estadual.

3. SINGULARIDADES NA FRONTEIRA: GASTRONOMIA, EVENTOS E CULTURA

3.1. GASTRONOMIA

A gastronomia é um dos fatores determinantes para o desenvolvimento da atividade turística em uma região. Sozinha ou aliada a outro segmento, é capaz de potencializar o destino utilizando a diferenciação culinária local como atrativo próprio, visto que todo lugar possui suas peculiaridades regionais, frutas, temperos, pratos típicos, bebidas e doces característicos. Para Gastal, Johannsen e Beber (2018, p. 204) “[...] a gastronomia atua não só como um elemento de distinção cultural, mas também como um fator necessário à constituição da esfera turística, em muito associada à busca pelo desfrute do prazer” (GASTAL, JOHANNSEN e BEBER, 2018 p. 204).

Segundo o Minidicionário Aurélio (FERREIRA, 2001, p. 343), gastronomia é definida como a “arte de cozinhar de modo que se dê o maior prazer a quem se come”. Para Barcysz e Amaral (2010), “A gastronomia é um atrativo turístico que mexe com o desejo do turista, com o paladar e o prazer de se alimentar” (BARCZSZ e AMARAL, 2010, p. 71). Desta forma, pode-se entender a gastronomia como uma obra de arte, na qual os ingredientes utilizados juntamente ao

fazer característico de cada região ultrapasse o sentido apenas de alimentação, transformando este simples ato biológico em um momento contemplativo e prazeroso.

Para o sociólogo francês Claude Fischler (1995), “Los objetos consumibles son, en efecto, portadores de significaciones, están cargados de imaginario y se adquieren en parte por estas características” (FISCHLER, 1995, p. 79). Assim, a gastronomia não se limita apenas ao alimento e seu valor nutricional, mas a importância que o mesmo, ao ser trabalhado passa ao usuário e como o sentimento despertado em cada prato interfere na satisfação de quem o degusta. Conforme Schlüter (2003):

A gastronomia, sem dúvida, está ganhando terreno como atração tanto para residentes como para turistas. Não só nutre o corpo e o espírito, mas faz parte da cultura dos povos. Cada sociedade conta com uma ampla bagagem de tradições e costumes, e o turismo vale-se delas para atrair os visitantes interessados em diferentes manifestações culturais que se observam tanto no âmbito urbano como no rural (SCHLÜTER, 2003, p. 89).

De acordo com a autora, cada local possui suas peculiaridades gastronômicas e culturais. Em relação à fronteira Jaguarão - Rio Branco, esta diversidade é ainda mais atrativa, visto que o misto cultural que aqui existe oferece uma experiência turística diferenciada, possibilitando aos visitantes a imersão a novos sentidos, sabores, cores, músicas e danças.

Mesmo com a utilização de ingredientes idênticos existentes em outros destinos, o fato de como são preparados, aliados a história e a cultura do local, torna o prato diferenciado e com sabor ímpar. Canesqui e Garcia (2005), reafirma este contexto ao falar que:

As formas de alimentação, os produtos consumidos e a maneira de cozinhá-los relacionam-se com os recursos locais: as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, as formas de produção, a agricultura, a pecuária e também as formas de armazenamento e comércio. Relacionam-se ainda com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado (CANESQUI e GARCIA, 2005, p. 140).

As características culinárias na região fronteira, oriundas das peculiaridades do bioma pampa, da cultura indígena e das colonizações portuguesa, africana e espanholas, possibilitam a criação de pratos característicos. O fazer aliado aos alimentos e temperos regionais tornam-se únicos deste região. Para Gastal, Johannsen e Beber (2018), “a comida vincula-se à cultura do lugar e aos alimentos ali produzidos, bem como ao modo como os mesmos são combinados e preparados” (GASTAL, JOHANNSEN E BEBER, 2018, p. 203).

É a interferência do “fazer” regional em face do prato final, transformando-o assim, em característico do destino. Gimenes (2008) relaciona alimento com identidade, afirmando que “uma série de ingredientes, técnicas de preparo e de serviço são orquestrados com o intuito de reproduzir determinadas iguarias, e, ainda mais, muitas vezes o contexto em que a iguaria era degustada” (GIMENES, 2008, p. 47). A identidade dos destinos é retratada através da comida e dos alimentos ali existentes, aliada ao modo de preparo de cada lugar.

A própria utilização da gastronomia como elemento identitário remete à discussão de um estilo de vida. O churrasco gaúcho, por exemplo, encerra em seu saber-fazer vários outros elementos e rituais que respondem a uma conjuntura maior (a partilha do chimarrão, a figura do gaúcho) e reafirmam um estilo de vida vinculado a uma identidade regional. Da mesma forma, o preparo do acarajé pelas baianas nas ruas de Salvador não se resume ao uso de técnicas culinárias, mas representa e materializa uma série de elementos históricos e religiosos aos olhos do degustador (GIMENEZ, 2009, p. 11).

Em tratando-se da fronteira, esta peculiaridade gastronômica torna-se evidente devido a miscigenação oriunda dos países envolvidos. Vários hábitos, costumes e pratos tornaram-se únicos e representativos desse local híbrido. Os ingredientes utilizados por cada pessoa na hora de preparar pratos regionais são, em sua maioria, originários da própria região, representando assim a população e a cultura ali existente. “A alimentação é um fator de diferenciação cultural que permite a todos os integrantes de uma cultura manifestar sua identidade” (SCHLÜTER, 2003, p. 32). Comer é um ritual, praticado em diversos lugares, tornando-se um fator que caracteriza sociedades e povos, através do preparo dos alimentos e dos ingredientes utilizados.

Nos dias atuais, a gastronomia possui uma função maior do que somente realizar o ato da alimentação. Está diretamente ligada a sensações e prazeres, relacionados aos destinos onde são praticados. Segundo Gastal, Johannsen e Beber (2018):

[...] no cenário contemporâneo a gastronomia se estrutura, cada vez mais, como geradora de sensações e sentimentos, indo ao encontro das necessidades particulares de cada pessoa, envolvendo prazer, fantasia e desejo, de forma hedonista ou não, mas que atenda à necessidade do turista em sua busca de novas experiências (GASTAL, JOHANNSEN E BEBER, 2018, p. 206).

Estas experiências sensoriais e gustativa vividas pelos visitantes durante suas viagens podem ser um elo para o desenvolvimento turístico. Utilizar-se deste instrumento, proporciona para os destinos uma possibilidade de obter crescimento econômico e consolidação turística, ao mesmo

tempo em que oferece a degustação da culinária local aliada a novas sensações e experiências vividas.

3.2. TURISMO DE EVENTOS

Este é um segmento turístico que vem crescendo a cada dia. A oportunidade de promover e desenvolver um destino através da realização de eventos é aplicável a todos, possibilitando a qualquer município ou região utilizar-se desta ferramenta para seu crescimento.

As definições de eventos são amplas. Albuquerque (2004) conceitua evento como “[...]o fenômeno multiplicador de negócios, pelo seu potencial de gerar novos fluxos de visitantes, ou ainda, evento é todo o fenômeno capaz de alterar determinada dinâmica da economia” (ALBUQUERQUE, 2004, p. 25). Britto e Fontes (2002, p. 14,15) definem evento como a união de esforços e ações planejadas em prol de obter resultados planejados e pré-definidos junto ao seu público-alvo. No caso desta proposta, a realização de um evento gastronômico e cultural no município de Jaguarão torna-se um caminho promissor para o desenvolvimento turístico, onde sua aplicabilidade interfere diretamente na economia do município. O “Sabores da Fronteira” objetiva difundir e valorizar a cultura híbrida da região fronteira, abrangendo o fluxo de turistas que por aqui passam, promovendo emprego, renda e a movimentação da economia local.

Existem diferentes tipos de eventos, direcionados para os mais variados públicos e com finalidades diversas. “Suas finalidades são inúmeras e frequentes, os mais conhecidos e que ocorrem com mais frequência são os eventos de entretenimento, cultural e gastronômico nas cidades” (BARCZSZ e AMARAL, 2002, p. 80). Costumam ser uma válvula de escape para determinadas cidade e regiões, sendo conhecido como “turismo de baixa estação”, onde municípios desejam manter a atividade turística e o destino ativo em todas as épocas do ano. É uma atitude eficiente, visto que gera valores consideráveis devido ao público-alvo deste segmento possuir maiores recursos financeiros (ALBUQUERQUE, 2004, p. 35).

Para Tenan (2002, p. 49) o turismo de eventos está alavancando o turismo de lazer, trazendo com eles, benefícios econômicos e sociais para os destinos onde são realizados, equilibrando a oferta e demanda, enriquecendo a vida cultural da cidade, gerando emprego e renda e proporcionando prestígio aos municípios-sede. Os eventos não apenas proporcionam crescimento econômico para a localidade, mas podem agregar qualidade de vida para a população, valorização

peçoal diante dos produtos artesanais da região, promoção de artistas locais e maior visibilidade turística, ao ponto de consolidar um destino devido ao evento realizado.

É uma forma de promover o desenvolvimento, visto que não é preciso trabalhar nenhum atrativo para isso. Porém, se aliado a algum, ou utilizado um diferencial regional, potencializa ainda mais o evento, conseguindo resultados bem mais positivos a curto prazo. Além disso, consegue atrair um importante fluxo de turistas durante o ano todo, diferente de certos destinos voltados apenas para seus atrativos turísticos e certas épocas. Segundo Batista (2008):

Torna-se importante ressaltar que os eventos se destacam pela sua capacidade de atrair os visitantes em qualquer época do ano, contrapondo-se com o turismo tradicional que se torna mais acentuado nos períodos de férias e de feriados prolongados, podendo, dessa forma ser utilizado no combate ao problema da sazonalidade turística (BATISTA, 2008, p. 24).

Esta facilidade em poder ser realizado em qualquer época do ano, sem restrições e em promover o aumento do fluxo de visitantes de uma forma rápida, movendo a economia e promovendo a cultura local, reforça a importância que os eventos possuem para os municípios. Para Coutinho (2007) “Ao atrair pessoas de outras cidades, estão incentivando a economia e enriquecendo a vida cultural da cidade onde são realizados” (COUTINHO, 2007, p. 02). A autora também relaciona os eventos diretamente ao turismo, onde esta relação proporciona desenvolvimento econômico dos destinos.

Existe, portanto, uma relação muito forte entre eventos e turismo, o que reflete diretamente no desenvolvimento econômico de uma região. A captação e realização de eventos têm sido consideradas atividades que geram grande expansão socioeconômica em todo o mundo, trazendo benefícios para todas as partes envolvidas. Na verdade, a promoção de eventos se funde à atividade turística, através de ações interligadas à economia do município sede (COUTINHO, 2007, p. 03).

Neste mesmo contexto, Tenan (2002), confirma esta afirmação e a relaciona com a volta do turista ao destino visitado e a divulgação positiva do lugar:

O evento em si gera turismo, pois sendo também atrativo turístico, cria fluxo turístico. Além disso, não havendo oportunidade de conhecer bem a cidade, o participante, que descobriu o destino turístico, volta acompanhado da família ou dos amigos em outra oportunidade. Há ainda a propagação da imagem positiva do lugar, que pode gerar vinda de outros turistas (TENAN, 2002, p. 48).

Em face da região fronteiriça, aliar os eventos ao diferencial cultural e gastronômico aqui existente é uma importante forma de trazer visibilidade aos municípios divisos, além de promover seus atrativos turísticos. Como consequência, traz benefícios para os envolvidos, ao movimentar a economia local, gerando emprego e renda e possibilitando melhorias na qualidade de vida da população.

3.3. CULTURA DE FRONTEIRA

Cada destino, região ou cidade possui características próprias, originárias da colonização ali implantada e dos costumes, gastronomia e hábitos que assim foram sendo criados. Nas localidades divisas, estas características culturais tornam-se mais evidentes, devido ao misto cultural existente. Esta diferenciação fronteiriça é facilmente observada nos hábitos, nas danças tradicionalistas, nas festas, eventos e na gastronomia. Essas manifestações de ser fronteiriço revelam emoções e comportamentos híbridos, transformando, por exemplo, jaguarenses e uruguaiois em um único povo com características próprias. Segundo Costa, Cisne e Oliveira (2012):

[...] os espaços de fronteira passam a simbolizar e expressar o encontro e as trocas culturais. Tais áreas apresentam-se como culturalmente dialéticas, produzindo um terceiro elemento, que não pertenceria nem a um nem a outro lado da linha divisória, mas justamente se faz por meio dela e só se manifestaria por esta condição de espaço fronteiriço, de liminaridade (COSTA, CISNE E OLIVEIRA, 2012, p. 08).

Mazzei (2010) definiu como “*identid fronteriza*”, o hibridismo cultural que propiciou a origem de uma maneira peculiar própria do povo fronteiriço. Para o autor, é como se existisse uma terceira nacionalidade, a do fronteiriço, que não se assemelha com qualquer outra. Para Bento (2015), fronteira pode ser definida como “espaços físicos, geográficos, de distinção para a afirmação de identidades coletivas situadas nesses territórios específicos”, ou mesmo, “invenções culturais, territoriais, de comunidades antigas com territórios e identidades culturais diferentes” (BENTO, 2015, p. 01). São lugares diferenciados, onde a mistura proporcionou a criação de costumes próprio e representativos deste povo misto.

Esta identidade híbrida, oriunda da mistura cultural e gastronômica entre povos divisos, não somente retrata a população residente à faixa fronteiriça, mas cria um simbolismo histórico próprio, característico dos moradores locais. Para Duarte (2016):

Assim, destaca-se que nas regiões de limites transfronteiriços, as identidades que são criadas não fazem referência somente a pessoas, objetos e limites políticos, mas também a uma simbologia que é construída historicamente, carregando signos do passado e do presente. São representações que constroem o processo de identificação. Este, por sua vez, perpassa pela noção de semelhança, igualdade e afinidade de um ser humano com outro, seja com objetos, músicas, idiomas e dialetos (DUARTE, 2016, p. 08).

Na região fronteira de Jaguarão/BR e Rio Branco/UY, as identidades criadas refletem uma mistura de costumes e fazeres representativos desta faixa divisória. O simbolismo identifica um povo e suas características: o uso de vestimentas e indumentárias gauchescas de uma forma corriqueira; a utilização de um linguajar próprio, o *castilhano*; o hábito de tomar mate em qualquer lugar e momento, onde a térmica torna-se uma fiel companheira e a prática da cavalgada; além do típico churrasco de chão, tão característico nesta região. O churrasco, por exemplo, tem uma história, suas origens remetem à colonização e guerra pelas terras sulinas. É, talvez, um dos símbolos mais representativos, sendo diferencial nesta região devido ao fazer e os tipos de carnes utilizadas, hábitos e costumes, estes incorporados do povo uruguaio.

Costa, Cisne e Oliveira (2012) relaciona a condição limite aos simbolismos criados e a oportunidade turística ao afirmar que:

Tal condição limítrofe de vivência desses sujeitos, que configura as áreas de fronteira em ricos espaços de negociação cultural, parece encaminhar simbolismos que ultrapassam os espaços de fronteira e se mostram em sua complexidade aos não-fronteiriços, sob a forma de um imaginário particular e instigante desse terceiro espaço emergente, que serviria de estímulo à visita e ao conhecimento da dualidade da fronteira como atrativo turístico (COSTA, CISNE E OLIVEIRA, 2012, p. 10).

Apesar de construírem uma identidade própria, os povos fronteiriços se enxergam de formas diferentes. Os uruguaio costumam ser mais contidos e discretos, com suas relações familiares mais conservadoras e uma formação cultural tradicional e sólida, enquanto que os brasileiros são vistos como um povo divertido, colorido e de fácil convivência. São diferenças respeitadas por ambos os povos, mas que devido à região fronteira fundam-se, misturando culturas e tradições, visto que, para brasileiros e uruguaio residentes nessa região, não há limites para a fronteira, sendo esta visualizada como “un lugar de tránsito y por tanto abierta” (MAZZEI, 2000, p. 18).

O sentimento em relação à criação de uma identidade própria, cercado de histórias e de características únicas, pode ser facilmente entendida através da afirmação de Clos (2016):

O espaço de fronteira se consolida de maneira híbrida, moldado por características de dois países distintos, línguas diferentes, mas histórias comuns que estimulam a criação de narrativas míticas. Saber que logo ali tem um outro, que é diferente de mim, seja pela língua ou pela nacionalidade, reforça a minha identidade e tem uma aura de magia. É a sensação dúbia de estar em casa, mas em outro país (CLOS, 2016, p. 05).

De uma forma geral, o ser fronteiriço não identifica o limite, e se enxerga como um só povo, independentemente de seu local de origem ou moradia. As peculiaridades surgidas devido a esta troca e interação entre os dois povos transformam o local em um potencial atrativo: a cultura e gastronomia da região chamam a atenção pela mistura de cores, fazeres e sabores distintos.

O referencial teórico deste trabalho foi constituído levando em consideração fatores importantes e fundamentais para a criação e posterior sucesso deste evento. Os eixos estudados foram escolhidos de acordo com a necessidade e afeição com o tema proposto, de forma que possibilitasse um aprofundamento dos aspectos técnicos, culturais, gastronômicos e fronteiriços. Desta forma, com essas assimilações e entendimentos, foi idealizado o evento proposto.

4. CASES DE SUCESSO: UMA ANÁLISE DE EVENTOS SIMILARES

A observação de eventos similares torna-se um mecanismo importante para a aplicação do evento proposto. Analisar sua infraestrutura, tema, público-alvo, dias de duração e adesão do público pode ajudar em uma elaboração mais precisa e com poucos erros. Existem diversos eventos gastronômicos e culturais que poderiam ser citados. Porém, alguns são mais expressivos e representativos, com ideias similares e formato semelhante. Neste contexto, cito como exemplo um dos eventos determinantes para a idealização deste projeto, o Boa Vista Junino; e mais 1 (um) evento que pode ser comparado à ideia proposta: a Oktoberfest, em Santa Cruz do Sul/ RS.

4.1. BOA VISTA JUNINA

O “Boa Vista Junina” é um festejo junino realizado no município de Boa Vista, no estado de Roraima. Ocorre todos os anos, durante o mês de junho. É um evento consolidado, onde neste ano de 2018, realizou sua 18ª edição, trazendo como tema “A vida nas cores da alegria”. O arraial, segundo dados da Prefeitura Municipal de Boa Vista, teve seu início no ano 2000, na Praça do Centro Cívico. Com o crescimento do evento ano após ano, houve a necessidade de mudança de

lugar, para que a infraestrutura montada pudesse atender a demanda de frequentadores que aumentava significativamente.

Atualmente, conta com uma megaestrutura montada, apresentações de quadrilhas juninas com concurso de melhor quadrilha, tendas e barracas dos mais diversos estabelecimentos gastronômicos e culturais e shows nacionais. Também realiza anualmente a maior paçoca⁶ do mundo, trabalhando a culinária local. A área de alimentação deste último ano de 2018 contou com a presença de 20 barracas primárias, 95 secundárias, 30 rotativas, 5 carrinhos de pipoca, 6 *trailers*, 5 *food trucks* e 36 pontos de comercialização diversificadas, tendo pela primeira vez sua praça de alimentação coberta, segundo dados da Prefeitura Municipal de Boa Vista. Abaixo imagens da maior paçoca do mundo, realizada neste último ano de 2018.

Figura 2: Maior paçoca do mundo



Fonte: Prefeitura Municipal de Boa Vista (2018).

A ideia da realização do evento acima mencionado pode ser comparada à proposta deste trabalho: mostrar a cultura local através da gastronomia e artistas regionais, proporcionando emprego e renda extra para a população.

⁶ Prato típico brasileiro, de origem indígena, feito à base de mandioca e carne seca.

4.2. OKTOBERFEST - SANTA CRUZ DO SUL/ RS

A Oktoberfest é um evento realizado no município de Santa Cruz do Sul, no estado do Rio Grande do Sul. Sua maior atratividade é a gastronomia e cultura típica alemã, sendo relativamente parecida com a proposta apresentada neste trabalho, embora não ocorra em uma região fronteiriça.

O evento é consolidado no município, neste ano de 2018, esteve na sua 34ª edição com o tema: “Nossa Terra, nossa Gente”, segundo dados da Prefeitura Municipal de Santa Cruz do Sul. É um megaevento, realizado em um parque próprio para abrigar a infraestrutura. O local dispõe de diversos pavilhões onde comercializam-se roupas, artesanato, produtos locais e iguarias gastronômicas, além de *standes* de empresas locais.

Ao ar livre, existem tendas com músicas tradicionais alemãs e estabelecimentos gastronômicos, onde é possível degustar as iguarias e pratos típicos, como as cucas, linguiças, chucrute, café colonial, e é claro, o tradicional *chopp*, a bebida oficial da festa. Há também aulas de língua alemã e oficinas gastronômicas. Vindo ao encontro do evento proposto, a Oktoberfest realizou, neste ano, seu 2º Concurso de Prato Típico Alemão.

Abaixo, imagens da estrutura montada pelo Sesi para a realização de oficinas gastronômicas e o folder de divulgação do Concurso:

Figura 3: Estrutura da oficina de Gastronomia durante a Oktoberfest.



Fonte: Da autora.

Figura 4: Concurso Prato Típico Alemão



Fonte: Página oficial da Oktoberfest (2018)

É possível observar a presença de patrocinadores e apoiadores, incluindo a população local, engajada em divulgar o evento. Durante os dias de festa, o município volta-se para o festejo, onde o centro da cidade é decorado com o tema oficial.

5. O QUE É QUE A FRONTEIRA TEM? EVENTO “SABORES DA FRONTEIRA” COMO ATRATIVO TURÍSTICO NO MUNICÍPIO DE JAGUARÃO-BR

O projeto em questão visa a criação de um Evento Gastronômico e Cultural no município de Jaguarão, RS, utilizando as características próprias da região fronteira como atrativo e o fluxo de visitantes existente devido ao nicho de turismo de compras. Este evento receberá o nome de “Sabores da Fronteira”, e abordará a gastronomia, artesanato e atividades culturais.

Serão convidados a participar comerciantes dos 2 (dois) países vizinhos, para que demonstrem sua culinária, temperos e fazeres locais, proporcionando a degustação de pratos feitos pelas duas nacionalidades, existindo assim, diferentes sabores e fazeres para o mesmo prato.

Haverá associado ao evento, a comercialização de lanches tradicionais de forma a ter mais adesão de participantes e visitantes.

Para tornar o Festival mais atrativo, será realizado durante os dias de festa, um concurso gastronômico, onde em cada edição, um prato ou comida típica da região, será tema para a competição. O concurso contará com uma premiação de participação, sendo o objetivo principal desta atividade, divulgar empreendedores participantes e seus pratos típicos.

Durante o evento serão comercializados *souvenirs*, artesanato local, produtos e iguarias regionais, doces, compotas, licores, biscoitos e bolachas, todos produzidos artesanalmente e característicos desta zona fronteira. É através destes produtos que a cultura e história do município se propaga e permanece viva, proporcionando aos produtores, únicos em seu fazer, uma valorização e perpetuação.

Abrangendo a cultura desta faixa de fronteira, ocorrerão apresentações de artistas locais, com demonstração de seus talentos através da música, canto e dança tradicionais da região. Participarão das apresentações, artistas de ambos os países divisos, cada um mostrando um pouco de sua cultura e tradições. Não haverá custo para as inscrições como forma de incentivar a participação dos mesmos.

5.1. LOCAL, DATA E HORÁRIO

O local escolhido para a realização deste evento foi a Praça do Desembarque e arredores. A proposta para este lugar possui, como justificativa, sua importância histórica, visto que é conhecido como o início da cidade de Jaguarão, devido a ter sido um lugar de entrada e saída de produtos, especiarias e pessoas. Também é um local representativo desta zona fronteira, devido a localizar-se à frente do rio que serve de divisa territorial entre os dois países.

Além da importância cultural e histórica citada acima, a beleza da paisagem também torna-se um potencial e diferente atrativo, tendo como vista, o rio Jaguarão e a Ponte Internacional Barão de Mauá. Localizado ao lado, encontra-se um notável patrimônio tombado: o Mercado Público de Jaguarão, já restaurado e prestes a ser reaberto. O evento proposto possui uma ligação com o Mercado, visto que ambos divulgam e valorizam os produtos, a gastronomia e a cultura local; e onde o mesmo poderá fazer parte da infraestrutura, tornando-se uma importante base de apoio com

sanitários e a praça de alimentação. O local deverá passar por uma adequação, pintura e limpeza, oferecendo um ambiente agradável para receber o evento.

O “Sabores da Fronteira” será anual, com duração de 2 (dois) dias. Após a realização e avaliação da primeira edição, o evento poderá sofrer modificações na quantidade de dias e atividades desenvolvidas. Terá como data provável, o primeiro final de semana relacionado à semana do turismo uruguaia, que ocorre anualmente no final do mês de março ou início de abril, de acordo com o calendário de Feriados e Recessos Uruguaio.

Esta data foi escolhida devido a 2 (dois) fatores determinantes: o aumento do fluxo de turistas brasileiros no município durante os finais de semana movidos pelo turismo de compras e a presença de uruguaios na cidade de Jaguarão devido a Semana do Turismo uruguaia, quando os *hermanos* viajam para nosso país a procura de lazer e diversão com preços atrativos. Porém, a cidade não possui nenhum evento e atividades relacionados para esta data, fazendo com que o fluxo de turistas uruguaios que por aqui passam, somente passem pelo município, sem contribuírem para a economia local. Esta carência foi determinante para a escolha da data de realização do “Sabores da Fronteira”.

5.2. PROGRAMAÇÃO

A programação do Sabores da Fronteira foi determinada conforme a Quadro 01:

Quadro 01: Programação do evento “Sabores da Fronteira”.

HORÁRIO	1º DIA
18 h	Abertura do Sabores da Fronteira: presença do Prefeito (a) Municipal e Secretário (a) de Cultura e Turismo, na qual fará uma breve fala.
18 h e 30 min	Início das avaliações de melhor prato típico
19 h	Apresentações Artísticas – Canto e Dança
00 h	Encerramento
	2º DIA
16 h	Abertura
16 h e 30 min	Início das avaliações de melhor prato típico
17 h	Apresentações Artísticas – Canto e Dança
21 h	Encerramento da Votação do Concurso
22 h	Divulgação e premiação do ganhador do melhor prato típico
00 h	Encerramento

Fonte: Da autora

O evento foi pensado para 2 (dois) dias de atividades, devido a ocorrência da votação para o concurso de melhor prato típico. O horário noturno também tem uma explicação estratégica: supre a carência gastronômica do município, além de abranger uma maior parte da população, que possui este horário livre. Consegue também, acolher os turistas, aproveitando a demanda existente devido ao turismo de compras.

As apresentações artísticas seguirão o caráter fronteiriço da festa, com danças e músicas típicas da região, como por exemplo, o candomblé, regatton e a cumbia pelo lado uruguaio; e as danças gauchescas e artistas locais como Flávia Almeida, Magnum Patron e Hélio Ramirez representando o lado brasileiro.

5.3. CONCURSO DE MELHOR PRATO TÍPICO

Conforme dito, a cada edição do evento será determinado um prato típico para que, aqueles que trabalhem na produção e comercialização deste item possam concorrer. A disputa foi criada com o objetivo de divulgar os pratos mais representativos da região e promover empreendimentos locais. O processo de votação ocorrerá através de uma ficha avaliativa entregue aos interessados durante o consumo do prato. O prêmio será fornecido pelos patrocinadores, sendo pensado em viagens ou brindes. O resultado será informado no domingo de evento, com entrega do prêmio para às 22 horas. Abaixo, a ficha avaliativa do concurso:

Quadro 02: Ficha de avaliação para o Concurso de Melhor Prato Típico do Evento “Sabores da Fronteira”

Empreendimento:	
Prato Típico:	
Nota Avaliativa (0 a 10):	
O que mais gostou?	

Fonte: Elaboração da autora (2018).

As avaliações terão início as 18 h e 30 min. Ao comprar o prato típico tema do concurso, os participantes receberão a ficha avaliativa e uma caneta. Durante a degustação do prato, realizarão

sua análise. Qualquer pessoa pode participar do concurso, basta comprar o prato típico tema dos empreendimentos participantes. Crianças a partir de 10(dez) anos poderão participar juntamente com o auxílio dos pais durante a avaliação.

Para uma maior legalidade do concurso e visando uma posterior análise da quantidade de pratos degustados durante o evento, todas as fichas serão numeradas. Cada empreendimento participante receberá, igualmente, 150(cento e cinquenta) fichas para a primeira noite, podendo esta quantidade ser aumentada ou diminuída dependendo da procura. Havendo a necessidade de mais fichas, e para manter o caráter igualitário, fichas a mais serão fornecidas a todos os estabelecimentos em mesma quantidade. Após a degustação do prato e seu parecer, as fichas avaliadas serão depositadas em uma urna localizada na praça de alimentação, com visibilidade adequada.

Os organizadores do evento nomearam uma comissão responsável somente pelo concurso, na qual cuidarão da legalidade, fornecimento das fichas aos empreendimentos, recolhimento das fichas ao final do dia e somatório das notas. Os pratos receberão notas de 0 à 10, onde 0 será a mais baixa e 10 a mais alta, sendo realizado o somatório diário pela comissão organizadora. Ganhará o prato típico que obtiver nota mais alta.

5.4. INFRAESTRUTURA

Para a realização da primeira edição do evento “Sabores da Fronteira” serão necessários bancas ou barraquinhas para a exposição de produtos alimentícios e artesanais, mesas, cadeiras, som, luz, palco, banheiros químicos, iluminação, lixeiras seletivas e mão de obra para limpeza e segurança. A quantidade de bancas dependerá da adesão de participantes.

O evento contará com a parceria das prefeituras do município de Jaguarão/BR e Rio Branco/UY, 12º RCMec, Universidade Federal do Pampa, apoiadores e patrocinadores privados. Como mencionado anteriormente na metodologia, foi realizada uma sondagem pessoal e informal com o Secretário de Cultura e Turismo do Município de Jaguarão, Sr. Rodrigo Segóvia, na qual nos foi informado que seria possível, através de uma parceria, o empréstimo de materiais e infraestrutura de apoio. O palco, som, luz e mão de obra para a limpeza pública ficariam a cargo da Prefeitura Municipal de Jaguarão. A mesma sondagem possibilitou a oportunidade de ocorrer parcerias com a Prefeitura vizinha de Rio Branco, na qual possuem as bancas para empréstimo.

Ambas trabalharão em conjunto, com o objetivo de fomentar o evento e transformá-lo em representativo desta região. Mesas, cadeiras e banheiros químicos serão alugados, assim como a contratação de profissionais na área de segurança, e dependerão de patrocínio para isso.

Com o Mercado Público ao lado, aproveitar-se-iam a praça de alimentação do mesmo, juntamente com os sanitários, diminuindo os custos com alugueis de mesas, cadeiras e banheiros químicos, levando em consideração também a participação de estabelecimentos fixos do Mercado.

Para a instalação da infraestrutura, será necessária a interdição das ruas General Marques (localizada à frente do Mercado Público e a Praça do Desembarque), Avenida 27 de Janeiro (localizada na lateral à Praça do Desembarque) e a rua Uma Terra Só, contando com aproximadamente 1(um) quarteirão para o evento. As bancas com artesanato seriam colocadas ao longo da Avenida 27 de janeiro, ficando disponível para as bancas gastronômicas, a rua ao lado e o interior da praça. A frente da entrada para o Mercado Público colocar-se-iam cadeiras e mesas, ficando mais ao lado, o palco com as atrações culturais e artísticas. Os banheiros químicos ficariam atrás do palco, em direção à Rua lateral Uma Terra Só e o policiamento e a ambulância se posicionariam na rua General Marques, conforme ilustração da figura 02:

Figura 5: Localização do evento e infraestrutura do local.



Fonte: Adaptado de Google maps. (2018)

Aqueles que possuírem estrutura própria poderão utilizá-la em seu benefício, porém sempre visando uma semelhança entre as bancas, tornando o evento o mais uniforme possível. Se a disponibilidade das bancas for inviável, como segunda alternativa, poderá ocorrer uma parceria com o 12º RCMec de Jaguarão, onde seriam cedidas tendas de cobertura, já em outro formato, para reduzir os custos do evento.

Para o sucesso do evento e, diante da preocupação com o bem-estar da população em relação ao local e a alimentação, haverá uma ambulância disponível em local estratégico, com uma base para atendimento dos primeiros socorros, caso necessite. A fiscalização também foi um fator importante a ser planejado. Os bombeiros e a vigilância sanitária também se farão presentes, com o propósito de averiguar as condições do ambiente em relação à infraestrutura, higiene dos estabelecimentos, qualidade dos alimentos, frutas, verduras e temperos utilizados, além do cuidado com o prato final. Neste caso, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a ANVISA, é o órgão máximo responsável. O evento deverá seguir as indicações das seguintes normativas: Decretos – lei nº 986, de 21 de outubro de 19669, na qual institui normas básicas sobre alimentos, e a Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 na qual regulamenta as técnicas para inspeção sanitária de alimentos.

Devido ao evento em questão trabalhar com a gastronomia e a utilização de alimentos e bebidas, deve-se ter um cuidado maior em relação ao descarte de restos e resíduos. Para esta problemática foi pensado, primeiramente, em lixeiras seletivas, sensibilizando a população para o descarte correto do lixo de forma a favorecer a reciclagem dos mesmos. Diversas lixeiras estarão dispostas ao longo da área do evento. Quanto ao descarte do óleo utilizado por alguns empreendimentos, pensou-se em guardá-los para que fossem repassados para a empresa de reciclagem da cidade.

5.5. CAPTAÇÃO DE RECURSOS

Será criado um plano de captação de recursos, com o objetivo de agregar apoiadores e patrocinadores. Serão contatados empresários e comerciantes locais, bancos e pessoas interessadas que acreditam na valorização da cidade de Jaguarão através da realização deste evento. Também pensa-se em parcerias com as Prefeituras dos municípios de Jaguarão e Rio Branco, instituições de

ensino superior, como a Universidade Federal do Pampa e UNOPAR, SEBRAE, SENAC, SENAI, dentre outras instituições.

Desta forma, objetiva-se diminuir ao máximo os custos que o evento possui. Com o possível sucesso da primeira edição, poderá ocorrer modificação na parte financeira, com agregação de mais patrocinadores, remanejamento de funções e aumento da infraestrutura e abrangência do local.

5.6. PÚBLICO-ALVO

O evento proposto tem como público-alvo visitantes e turistas que aqui vem devido ao segmento de turismo de compras. Também pretende-se absorver a demanda de uruguayos que por aqui passam, visto que o evento será realizado durante a Semana do Turismo do país vizinho. Objetiva-se abranger esta demanda, de forma a mover a economia local, fomentar e divulgar a cultura e gastronomia fronteiriça e consolidar o município de Jaguarão.

De uma forma geral, o evento é destinado a todos, comunidade local de Jaguarão e Rio Branco, empresários e artesãos da região, que terão a oportunidade de mostrar seus produtos, artesanato, cultura e gastronomia ao mesmo tempo em que participa e prestigia seus conterrâneos.

5.7. PUBLICIDADE

Para que o evento consiga uma participação expressiva da população local e visitantes, faz-se necessário um trabalho efetivo e eficiente de divulgação. Desta forma, serão utilizados *folders*, panfletos e faixas, divulgação em sites (prefeitura, sites turísticos, Universidade Federal do Pampa, etc.), redes sociais (*facebook*, *instagram* e *twitter*) e propagandas em rádio. Como forma de diminuir os custos com publicidade, serão contatados empresários locais da área gráfica para uma possível parceria, oferecendo o material necessário.

Os panfletos serão entregues nos pedágios de acesso à cidade, abrangendo os prováveis turistas de compras; em hotéis e pousadas, restaurantes, bares, postos de gasolina, *free shops* uruguayos e pontos turísticos. Haverá *folders* nos locais mais frequentados pelos turistas e faixas espalhadas pela cidade. Também será encaminhada a divulgação para agências de turismo uruguayas.

Conta-se com a colaboração de simpatizantes do evento para uma maior divulgação através de suas mídias sociais, de forma a obter um alcance maior de pessoas e consequentemente, participação.

6. PESQUISA: IDENTIFICAÇÃO DOS PRATOS TÍPICOS E IGUARIAS GASTRONÔMICAS

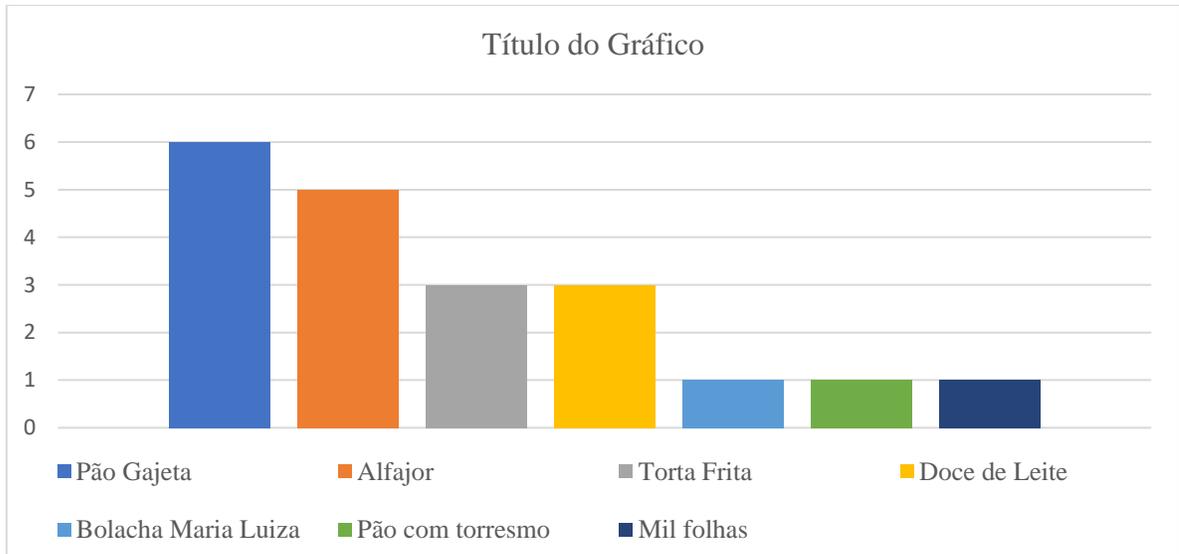
O trabalho em questão objetiva desenvolver um evento no município de Jaguarão-BR, usando como atrativo a diversidade cultural e gastronômica fronteiriça. Para isso, faz-se necessário a identificação de quais pratos e iguarias são típicas da região, possibilitando uma melhor conexão do evento com o atrativo. Para um melhor entendimento, entende-se como iguarias gastronômicas, alimentos e comidas típicas de pequeno porte, estilo aperitivo, não apresentadas em pratos e não feitos para almoço e jantar. São muito utilizados para um café da tarde. Já os pratos típicos caracterizam-se pela degustação em horários de almoço e jantar, e ao contrário das iguarias, possuem dimensões maiores e de maior saciedade. Além disso, esta pesquisa será determinante na escolha de qual prato será tema para o concurso.

Foi desenvolvida uma pesquisa exploratória, através de uma entrevista informal com a população local, pretendendo-se assim, obter a visão do morador fronteiriço em relação a culinária fronteiriça. Durante a entrevista, foram feitas 6 (seis) perguntas com o tema gastronomia e eventos. Foram abordados 10 (dez) pessoas, durante os dias 10.11.2018 ao 14.11.2018, todos nascidos ou moradores do município de Jaguarão à mais de 10(dez) anos. Os seguintes resultados foram obtidos:

- 9 (nove) pessoas disseram acreditar na culinária fronteiriça como um diferencial atrativo;
- 10 (dez) pessoas acham atrativo eventos gastronômicos e culturais;
- 10 (dez) pessoas afirmam que participariam de eventos gastronômicos, se fossem realizados;
- 8 (oito) pessoas disseram que procuram experimentar pratos típicos dos destinos que visitam.

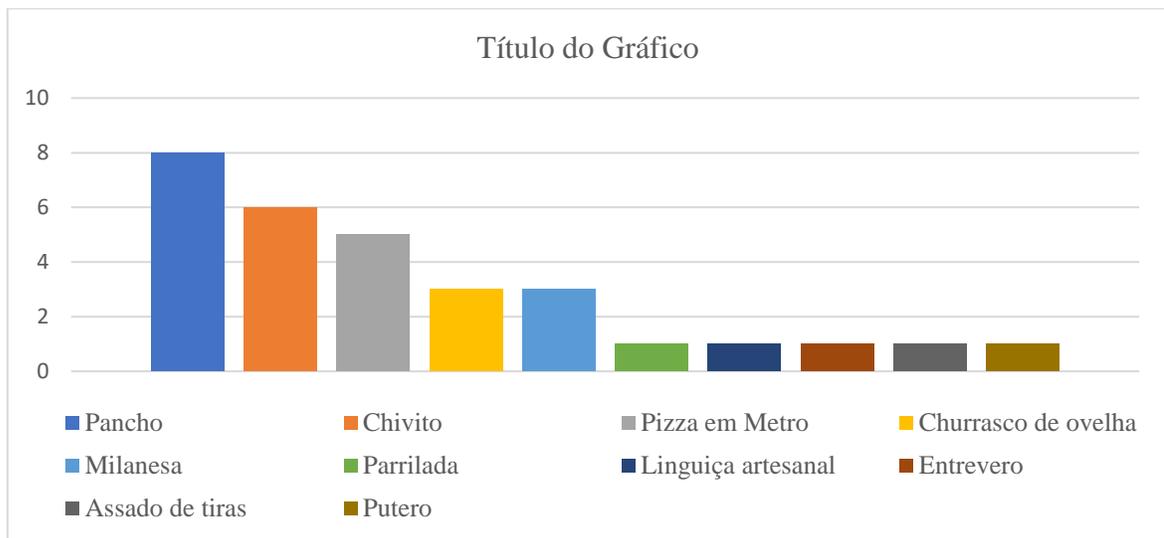
Para a identificação foram perguntados aos moradores quais iguarias gastronômicas e pratos típicos são representativos da região fronteiriça, sendo para isso, solicitado que os mesmos citassem 02(dois) tipos para as iguarias e 3(três) para as pratos típicos. Abaixo, os gráficos com os dados coletados, sendo o primeiro das Iguarias Gastronômicas e o segundo dos Pratos Típicos:

Gráfico 01: Iguarias Gastronômicas



Fonte: Da autora

Gráfico 02: Pratos e comidas típicas



Fonte: Da autora

As figuras a seguir são pessoais. A figura 06 refere-se à iguaria gastronômica mais citada (*Alfajor*), e a figura 07, refere-se ao prato típico mais citado (*Chivitto*):

Figura 6: Alfajor artesanal



Fonte: Da autora com modificações.

Figura 7: Prato Típico Chivitto



Fonte: Da autora.

A pesquisa explorativa realizada através da entrevista, foi relevante ao extrair dados significativos, destacando-se: o pão *gajeta*, o *alfajor*, a torta frita, o doce de leite cremoso, o *pancho*, o *chivito* e a pizza em metro. Também concluímos através das respostas, que a maioria dos entrevistados acham atrativo eventos deste tipo e participariam se fossem realizados. Também gostam de experimentar pratos típicos dos destinos que visitam, onde, trazendo para a realidade fronteiriça, reforçam a potencialidade do lugar devido à diversidade gastronômica aqui existente.

Outra reflexão conclusiva a respeito da pesquisa aplicada, refere-se à dificuldade da população local em distinguir e identificar os pratos e iguarias características da fronteira. Esta dificuldade deve-se, a própria identidade híbrida do povo local. Para os moradores, estas iguarias, tão únicas para os turistas que aqui vem, são pratos corriqueiros, estando presente diariamente na alimentação brasileira fronteiriça, sem nenhuma diferenciação especial. A pesquisa evidencia ainda mais a identidade fronteiriça onde, particularmente, os moradores não identificam limites, estando imersos nos costumes do povo vizinho.

Além dos dados qualitativos obtidos através da entrevista, a visitação à Feira Gastronômica no município uruguaio proporcionou dados adicionais não relatados durante as entrevistas. Identificamos outros pratos e iguarias presentes no dia a dia do ser fronteiriço, mas que foram esquecidas pelos entrevistados. Não menos importante, apenas não tão conhecidas, mas igualmente expressivas e representantes de um povo singular. São elas: rapaduras de doce de leite, temperos diversos, em especial o *Chimichurri*, doces em compota (doce de laranja, ambrosias), massas caseiras (*sorrentinos*) e o mel, sendo este de diferentes florações, incluindo o de Canola, único da região. A feira também reafirmou a identidade culinária dos *alfajores* artesanais. Abaixo alguns produtos comercializados durante a feira:

Figura 8: Alguns produtos da Feira “Delicias de mi Pueblo”



Fonte: Da autora.

A infraestrutura da feira é simples, com pequenas bancas cobertas. Com a possível parceria com a Prefeitura vizinha, esta mesma estrutura pode ser utilizada durante o evento “Sabores da Fronteira”. A figura 06 refere-se à estrutura e disposição das barracas durante a realização do Delicias de Mi Pueblo:

Figura 9: Barracas da Feira "Delicias de Mi Pueblo"



Fonte: Da autora.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A região fronteiriça é um local diferenciado em relação ao restante do país. A facilidade de inter-relações entre os povos divisos, possibilitou a criação de uma área distinta, com costumes, hábitos e fazeres representativos deste povo híbrido. No município de Jaguarão- BR, fronteira com Rio Branco -UY, estas características são visíveis no decorrer do dia a dia. Para a população residente, o limite é apenas físico, onde estar em solo brasileiro ou uruguaio não interfere em nenhum sentimento pessoal ou de pertencimento pelo país de origem. Porém, para os visitantes que por aqui passam, estas diferenças apresentadas aliada ao simples fato de transpassar os limites e estar em outro país, transforma o destino em um potencial atrativo turístico.

Conforme visto, a história de Jaguarão se relaciona intrinsecamente com a história do estado, de formação das divisas territoriais. Existem importantes prédios que remetem ao período colonial que são representativos do patrimônio nacional, legitimados através de tombamentos. No entanto, o município apresenta restritas atividades culturais e gastronômicas. Costuma trabalhar turisticamente o segmento patrimonial, pois é reconhecida pelo tombamento do seu Conjunto Histórico e Paisagístico da Ponte Internacional Barão de Mauá, primeiro bem binacional tombado.

De um modo geral, não possui nenhum evento na qual possa trabalhar e divulgar o diferencial fronteiriço que possui, e que, conforme visto, são muitos. A gastronomia é diversa, com pratos uruguaio incorporados pela culinária brasileira e que na qual somente são comercializados nesta faixa divisa, além da produção de iguarias culinárias representativas desta faixa de fronteira (licores artesanais, bolacha Maria Luiza, *alfajores* caseiros, torta frita, doces de compota, doce de leite, pão *gajeta* etc.). A cultura e os fazeres locais também possuem características próprias, onde o artesanato, através do trabalho com o couro e a lã, tem sua representatividade principal por meio da arte do *jacquard*. A necessidade de incentivo à continuação destes fazeres, da possibilidade de divulgação da cultura e gastronomia fronteiriça como forma de desenvolver e divulgar o município de Jaguarão e da oportunidade de valorizar artesãos e artistas locais foi decisivo para a idealização deste evento. Além disso, a proposta aproveitaria o intenso fluxo de turistas que o município recebe ao finais de semana e feriados devido ao turismo de compras nos *free shops* uruguaio e a Semana de Turismo Uruguaia. Também supriria, em parte, a carência gastronômica que a cidade possui à noite.

Assim foram realizadas pesquisas bibliográficas e explorativas, com uma entrevista aplicada à população local. Os resultados extraídos foram essenciais para a futura aplicação deste evento: as perguntas levavam a questionamentos em relação à quais pratos típicos e iguarias locais, representariam esta região híbrida e de quais produtos artesanais, fazeres locais e danças identificam esta fronteira sulista. Destacaram-se nos resultados, o pão gajeta, a torta frita, o *alfajor*, o *chivito*, o *pancho* e a pizza em metro.

A visitação à Feira Gastronômica “Delicias de mi Pueblo”, possibilitou reconhecer outras iguarias gastronômicas nas quais não foram citadas nos questionários. Não menos importante, apenas não tão conhecidas, mas igualmente expressivas e representantes de um povo singular. A diversidade culinária descoberta durante esta feira tem importante representatividade, onde outros elementos representativos desta região se fizeram presentes como os doces em compota, a rapadura de *dulce de leche*, as massas e macarrões, representados pelos *sorrentinos* e o mel de canola, produzido no município vizinho e de cor esbranquiçada, diferente dos outros devido a floração. Na perspectiva de quem já viveu em diferentes estados do norte, sudeste e sul do país, foi a primeira vez que a autora teve a oportunidade de conhecer este mel.

Outro importante elemento comercializado durante a feira foram os temperos locais, sendo o mais conhecido e procurado pelos turistas, o *chimichurri*. O tempero, produzido na região, tem como característica a utilização de diferentes ervas, pimentas e temperos oriundos do Uruguai. Tem relevância para a culinária ao ser utilizado no preparo dos pratos, dando sabor inigualável e tornando-se um elemento fundamental para a caracterização da identidade gastronômica local.

A abordagem perante a população local, foi estratégica: diagnosticar, através da visão do povo fronteiriço o que realmente classificam como característicos e importantes desta faixa divisa, fez com que algumas reflexões fossem despertadas. As respostas mostraram que, para o morador jaguareense, as singularidades culturais e gastronômicas existem apenas para os visitantes. Para eles, degustar um prato tipicamente uruguaio, ou saborear um delicioso alfajor, ao som de uma boa música uruguaia é algo corriqueiro. Esta expressiva conclusão ressalta a identidade fronteiriça existente nesta zona divisa, onde a mistura de costumes e fazeres origina um “novo povo”, com características singulares. Para esta nova sociedade que se cria, há um sentimento de inexistência de limites, onde estar aqui e estar lá representam um local único, com características próprias, gastronomia mista e cultura ímpar, reafirmando a importância deste diferencial em relação a outros destinos. Gonçalves (2017) ressalta essa ausência de limites tratando a fronteira como única, sem

respeito às regras e padrões de leis internacionais, onde pode-se estar de um lado e do outro ao mesmo tempo, tendo a nossos pés, um rio.

Desta forma, o ser fronteiriço identifica-se como um só povo, com características próprias, onde uruguaios e brasileiros andam, cruzam “limites” e convivem em harmonia. A gastronomia é fortemente identificada como atrativa devido aos sabores, temperos e fazeres diferenciados.

Este misto de sentimentos e a própria curiosidade em transpassar fronteiras e vivenciar novas experiências é um potencial atrativo a ser trabalhado. A proposta deste trabalho traz a idealização de um evento gastronômico e cultural no município de Jaguarão, o “Sabores da Fronteira”, onde a atratividade seriam as singularidades desta região divisa.

A criação deste evento pode promover o município de Jaguarão, divulgando esta diversidade existente. Aliado a este objetivo, também proporcionaria valorização aos artistas e artesãos locais, e auxiliaria na perpetuação de fazeres fronteiriços que hoje estão sendo esquecidos.

Importante salientar que a realização de eventos é um relevante vetor para o desenvolvimento local, onde com sua execução, consegue proporcionar emprego e renda extra para a população, além de movimentar a economia da região, trazendo benefícios e qualidade de vida, na medida que os recursos arrecadados são revertidos pro de melhorias em infraestrutura, saúde e educação.

Para a aplicabilidade desta proposta, vários fatores foram considerados. Um deles foi a observação de eventos de estrutura similar. Participar de festividades de mesmo formato e estrutura, sendo como observadora ou colaboradora, possibilitou uma visão ampla em relação ao “Sabores da Fronteira”, possibilitando uma elaboração mais precisa e com poucos erros.

Assim, e diante de todos os estudos realizados, é possível afirmar que a proposta citada neste trabalho tem todos os requisitos para alcançar o sucesso. O caminho é árduo, porém, todo evento deve ter um começo. Mesmo os mais estruturados, consolidados e com um grande público, um dia começaram pequenos. E aos pouco foram ganhando espaço e renome, tornando-se característicos do destino onde são realizados.

Acredito que com todo este potencial atrativo, diferenciado devido a mistura de costumes e fazeres fronteiriços, o evento proposto tem condições de ser realizado e aos poucos tornar-se símbolo do município de Jaguarão. Sua elaboração depende do poder público, porém necessita do apoio e engajamento da população local. Assim, o sucesso estará garantido. O atrativo gastronômico e cultural já existe. Temos o fluxo para aliar! Basta começarmos!

8. REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, Soraya Sousa. **Turismo De Eventos. A importância dos Eventos para o Desenvolvimento do Turismo.** Especialização em Gestão e Marketing do Turismo. Brasília, 2004.
- AURÉLIO, Aurélio Buarque de Holanda Ferreira. **Minidicionário Da Língua, Mini Aurélio**– O. Portuguesa. 4º Edição. Editora Nova Fronteira, 2001.
- BARCZSZ, Débora Silvestre; DO AMARAL, Franciely F. Azarias. **Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no buraco de Campo Mourão, estado do Paraná.** *Revista Eletrônica Patrimônio: Lazer & Turismo-ISSN, 1806, 700X.*
- BATISTA, Alexandra Vieira. **Turismo de Eventos: desafios prementes da cidades de João Pessoa.** *Mestrado em Gestão e Desenvolvimento do Turismo.* Universidade de Aveiro, 2008.
- BENTO, F. R. **O papel das cidades-gêmeas de fronteira na integração regional SulAmericana.** *Revista Conjuntura Austral*, Vol. 6, nº. 27 – 28, p. 40-53, Dez. 2014/Mar. 2015. Disponível em:< <http://seer.ufrgs.br/index.php/ConjunturaAustral/article/view/51125>>. Acesso em 20 de maio de 2018.
- BRITO, Janaina, FONTES, Nena. **Estratégias para Eventos.** São Paulo, Editora Aleph, 2002.
- CARNEIRO FILHO, Camilo Pereira. **Radiografia Contemporânea dos Arcos Norte e Sul da Fronteira do Brasil.** 2014.
- CANESQUI, Ana Maria, GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro. Fiocruz, 2005. Disponível em:< <https://books.google.com.br/books>>. Acesso em 15 de agosto de 2018.
- COSTA, Luciana de Castro Neves; CISNE, Rebecca Costa; OLIVEIRA, Ana Carolina. **Do turismo de fronteiras as fronteiras do turismo: repensando os espaços fronteiriços.** Ponencia presentada en el vii Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, Caixas do Sul, Brasil, 2012.
- COUTINHO, Hevellyn Pérola Menezes; COUTINHO, Helen Rita Menezes. **Turismo de eventos como alternativa para o problema da sazonalidade turística.** *Revista Eletrônica Aboré.* Publicação da Escola Superior de Artes e Turismo. Edição, 2007, vol. 3.
- CLOS, Ariane Borba. **Mitos Fronteiriços como resgate memorialístico.** *Revista Latino Americana de Estudos em Cultura e Sociedade.* 2006, vol. 02.
- CUNHA, James Bolfoni da. **Jaguarão e os Militares, dois séculos na Fronteira.** Porto Alegre: Evangraf, 2012.
- DUARTE, L. B. **Programa de aceleração do crescimento - PAC das cidades históricas – um olhar para Jaguarão.** Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional (PPGDR) – FACCAT – Taquara /RS.

DUARTE, Tiaraju Salini. **A Construção Das Identidades Territoriais Na Fronteira Sul Do Brasil/The Construction of the Territorial Identities in the South Borderland of Brazil.** *Geographia Meridionalis*, 2016, 2.1: 04-19.

FISCHLER, Claude. **El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Anagrama, 1995.

GASTAL, Susana; JOHANNSEN, Etyene Meier, BEBER, Ana Maria Costa. **Gastronomia E Turismo: Panificação Tradicional Em São Gotardo, Caxias Do Sul-Rs, Brasil. Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES.** Janeiro-Junho 2018.

GIMENES, Garcia; SPERANDIO, Maria Henriqueta. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense.** 2008.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo.** São Paulo. Pioneira Thompson Learning, 2001.

MACHADO, Carlos José de Azevedo. **Teatro Esperança de Jaguarão (RS): memória, história e patrimonialização.** 2016. 154 f. Dissertação – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2016.

MARTINS, Roberto Duarte. **A ocupação do espaço na fronteira Brasil-Uruguay: a construção da cidade de Jaguarão.** Universitat Politècnica de Catalunya, 2002.

MAZZEI, E. Rivera. **SantAna (Brasil): Identidad, territorio e integración fronteriza.** VI Seminario Internacional de la Red de Investigadores sobre Globalización y Territorio, Rosario, 2000, vol. 2.

PÁDUA, Elisabete Matallo Marchesini de. **Metodologia da Pesquisa.** 17ª edição. Campinas, SP. Editora Papirus, 2012.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo.** São Paulo: Coleção ABC, Aleph, 2003.

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos.** 2ª edição. São Paulo. Aleph, 2002.

VEAL, A. J. **Metodologia de Pesquisa em Lazer e Turismo.** São Paulo. Aleph, 2011.

SITES

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/jaguarao/panorama>>. Acesso em : 05 de maio de 2018, às 15 horas.

IPHAE. Instituto do Patrimônio do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual. Disponível em: <<http://www.iphae.rs.gov.br/Main.php?do=BensTombadosAc&Clr=1>>. Acesso em 30 de jul às 20:30.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em:<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1537/>>. Acesso em 30 de jul às 20:00.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em :<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/235/>>. Acesso em 27 de mar de 2018, às 16 hrs e 15 min.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em :<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/266/>>. Acesso em 07 de agosto de 2018, às 10 horas.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Disponível em:<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html>. Acesso em 02 de nov. de 2018, às 16 horas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOA VISTA. Disponível em:<www.boavista.rr.gov.br/boa-vista-junina-2017/noticias/2017/06/faltam-08-dias-contagem-regressiva-para-o-inicio-do-maior-arraial-da-amazonia>. Acesso em 19 de setembro de 2018, às 19 horas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARÃO. Disponível em:<<http://www.jaguarao.rs.gov.br/?p=23142>>, acesso em 25 de abril de 2018, às 15 horas e 13 minutos.

ROTA URUGUAI COSTA A COSTA. Revista Eletrônica Moto Esporte. Disponível em: <https://www.motoesporte.com.br/uruguai-costa-a-costa>. Acesso em: 07 de novembro de 2018.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA- CASA CIVIL. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0986.htm>. Acesso em 02 de nov. de 2018, às 17 horas.

OKTOBERFEST SANTA CRUZ DO SUL. Disponível em:<<http://oktoberfestsantacruz.com.br/index.php/cultura/#culinariatipica>>. Acesso em 19 de setembro de 2018, às 20 horas.

GASTRONOMIA E CULTURA FRONTEIRIÇA

A entrevista tem como objetivo identificar pratos e iguarias gastronômicas típicas fronteiriças, representativas do povo híbrido morador desta região.

1. Quais iguarias gastronômicas você identifica como representativas da região fronteiriça onde moram e do município de Jaguarão/RS? Cite 2 (duas)

2. Para você, quais são os pratos típicos (comidas ou lanches) característicos da faixa de fronteira Jaguarão – BR/ Rio Branco/UY? Cite 3.

3. Você acredita que a culinária fronteiriça pode ser um diferencial atrativo em relação a outros destinos?
 - Sim
 - Não

4. Você acha atrativo eventos gastronômicos e culturais?
 - Sim
 - Não

5. Se fosse realizado, você participaria de algum?
 - Sim
 - Não

6. Quando viajam, procuram experimentar comidas típicas do destino visitado?
 - Sim
 - Não

