

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

**REDES GASTRONÔMICAS E SOCIAIS: OS CAMINHOS CONSTRUÍDOS  
POR MEIO DAS CHURRASCARIAS**



**NEUDY ALEXANDRO DEMICHEI**

**ORIENTADOR: PROF. DR. ANTONIO CARLOS CASTROGIOVANNI**

**PORTO ALEGRE, MARÇO DE 2009**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

**REDES GASTRONÔMICAS E SOCIAIS: OS CAMINHOS CONSTRUÍDOS  
POR MEIO DAS CHURRASCARIAS**

**NEUDY ALEXANDRO DEMICHEI**

**ORIENTADOR: PROF. DR. ANTONIO CARLOS CASTROGIOVANNI**

**Banca Examinadora:**

**Prof. Dr. Marcos Aurélio Saquet (PPG em Geografia/UNIOESTE)  
Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Rosa Maria Vieira Medeiros (PPG em  
Geografia/UFRGS)  
Prof. Dr. Nelson Rego (PPG em Geografia/UFRGS)**

**Dissertação apresentada ao Programa  
de Pós-graduação em Geografia como  
requisito para obtenção do título de  
Mestre em Geografia.**

**PORTO ALEGRE, MARÇO DE 2009**

Demichei, Neudy Alexandro

Redes gastronômicas e sociais: os caminhos construídos por meio das churrascarias. / Neudy Alexandro Demichei. - Porto Alegre : UFRGS/PPGEA, 2009.

[238 f.] il.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Geociências. Programa de Pós-Graduação em Geografia, Porto Alegre, RS - BR, 2009.

Orientador: Prof. Dr. Antonio Carlos Castrogiovanni

1. Redes de mobilidade social. 2. Globalização. 3. Churrascaria Nova Bréscia. 4. Churrascaria Coqueiro Baixo. I. Título.

---

Catálogo na Publicação  
Biblioteca Geociências - UFRGS  
Miriam Alves CRB 10/1947

*Dedico esta dissertação a Vanda  
Ueda por todo carinho, amizade e  
aprendizado.*

*Aos meus pais, pelos  
ensinamentos da humildade,  
simplicidade e honestidade.*

## AGRADECIMENTOS

Com certeza esse trabalho envolveu muitas pessoas ao longo de sua realização. Nesse momento, gostaria de agradecer em especial:

À Universidade Federal do Rio Grande do Sul, universidade pública e gratuita e ao Programa de Pós-Graduação em Geografia.

Ao Pet Geografia, lugar de aprendizado, onde iniciei os projetos de pesquisa, e que considero uma família, em especial a Professora Rosa Maria Vieira Medeiros, que muito auxiliou.

Aos meus colegas agebianos, que acreditam assim como eu, em nossa profissão e na importância que temos para a busca de uma sociedade menos injusta.

A Professora Dialva, o Professor Alcides, a Marina, pelo auxílio precioso de informações para a realização da pesquisa.

Aos ex-colegas de Portão, que sempre deram forças nos momentos difíceis, em especial a Juliana, Karine, Ariane, Ivarne, Carla, Luciane, Marcelo, Paulo e João.

Aos meus colegas do Elite que sempre que precisei, ajustaram meus horários de trabalho, em especial ao Rafael, pelas contribuições históricas.

Ao PEFE, Futebol Espetáculo, pelos momentos de descontração nas segundas feiras.

Aos meus colegas e amigos que realizei na geografia e que me apoiaram – Judeci, Diler, Felipe, Cesar São Borja, Eduardo Clarino, Sinthia, Everton Ton Ton, Bennett, Nola, Ana, Carla, Gustavo, Daiana, Mousquer, Fernando, Paulo Henrique, Jana e Jodival.

Aos amigos de CEUACA Elias, Rafael, Samuel, Lu, Kátia, Luana, Mi, Leonir.

A Professora Vanda (*in memoriam*), pela oportunidade que me deu. Ficamos todos tristes pelo ocorrido, mas sempre estará presente. Saudades.

Ao Professor Castrogiovanni, que assumiu esse trabalho e foi fundamental para a realização do mesmo, exigindo, cobrando, auxiliando, incentivando. Muito obrigado mesmo Professor.

A Fernanda, pela compreensão (nem tanta assim), e pelo apoio ao longo dos últimos anos.

A minha família, que sempre acreditou em mim e fez o possível para realizar meus estudos.

A todos os churrasqueiros, garçons e proprietários de churrasarias que se disponibilizaram e contribuíram com suas informações para a realização desse trabalho.

*“Rola a pelota, o mundo roda.  
Suspeita-se que o sol é uma bola  
acesa, que durante o dia trabalha e  
de noite brinca lá no céu, enquanto a  
lua trabalha, embora a ciência tenha  
dúvidas a esse respeito.”*

Eduardo Galeano.

## RESUMO

Este trabalho procura compreender o processo migratório de jovens dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, localizados no Rio Grande do Sul/Brasil, em direção a centros urbanos do país e do exterior, envolvidos com o trabalho em churrascarias, através da formação de redes de mobilidade social. Baseados na perspectiva da compreensão do Espaço Geográfico que se aproxima do materialismo histórico, compreendendo a consubstanciação de fluxos no/pelo Espaço Geográfico, entendendo a rede como um fenômeno e um processo no entendimento e na construção da sociedade, pensada enquanto espaço e tempo, como uma forma de organizar o espaço sempre em movimento. O trabalho possui como uma das inquietudes a idéia de que o processo de expansão das churrascarias está relacionado à perseguição do capital, quando trabalhadores deixam as áreas rurais em que residem em direção aos centros urbanos, na procura de ascender socialmente, originando as redes de mobilidade social, constituindo-se as churrascarias como uma perspectiva de espaços de acolhimento para esses imigrantes. Esse processo de mobilidade social impulsionado e/ou entre-laçado pelas churrascarias parece se constituir num conjunto de modalidades pelas quais um grupo social compreende como a possibilidade de ocuparem novos espaços, proporcionadas pela mobilidade/oportunidade do trabalho, onde a perseguição do capital é um dos condicionantes (não o único) para a migração de trabalhadores do espaço rural para o espaço urbano, através da formação de redes migratórias.

**Palavras-chave:** Redes de mobilidade social, Globalização, Churrascarias, Nova Bréscia e Coqueiro Baixo.



## ABSTRACT

The present work aims at understanding the migratory process of young people from Nova Bréscia and Coqueiro Baixo municipalities, located in Rio Grande do Sul/Brazil, in direction to urban centers inside the country and abroad. These people are involved in jobs at barbecue restaurants by the formation of social mobility networks. We are based on the perspective of the Geographical Space which is close to the historical materialism, understanding the consubstantiality of fluxes in/by the Geographical Space. We comprehend the network as a phenomenon and as a process in the understanding and in the construction of society; meant like space and time, as a form of organizing the space always in movement. The work has, as one of its questions, the idea that the expansion process of those barbecue restaurants is related to the pursuit of capital, when the workers leave the rural areas in which they reside towards the urban centers searching for social ascension. They create the networks of social mobility becoming the barbecue restaurants as a perspective of welcome spaces for those immigrants. This process of social mobility, encouraged and/or inter-related by the barbecue restaurants, seems to constitute a group of modalities by which a social group understands the possibility to occupy new spaces. Those opportunities are provided by the job mobility/ opportunity, where the search for capital is one of the determining factors (not the only one) for the workers migration from the rural area to an urban area by the formation of migrating networks.

**Key words:** Social mobility networks, Globalization, Barbecue restaurants, Nova Bréscia and Coqueiro Baixo.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Modelo de cruzamento de informações na busca de nossos objetivos .....	33
Figura 2 - Território – zona X Território – rede.....	56
Figura 3 - Imagem do churrasco ao estilo fogo de chão.....	61
Figura 4 - Rede de contatos estabelecida pelo pesquisador durante o trabalho de campo.....	73
Figura 5 - Localização dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo.....	79
Figura 6 - Unidade de paisagem e apropriação territorial – Rio Grande do Sul.....	81
Figura 7 – Representação da constituição do trabalho com churrasarias. Exemplo: família de Albino Ongaratto.....	101

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 -	População residente por situação de domicílio - Rio Grande do Sul – 1950/2006.....	75
Gráfico 2 –	Distribuição da População no Município de Nova Bréscia 1970 –	
3 -	2006.....	83
Gráfico 4 -	Evolução da População no município de Nova Bréscia 1970 –	
	2006.....	87
Gráfico 5 -	Distribuição da População de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo por faixa etária (2006).....	114

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 -	Distribuição da população no Município de Nova Bréscia, 1970 – 2006.....	84
Tabela 2 -	Data de criação dos municípios com origem no município mãe Nova Bréscia.....	85
Tabela 3 -	Evolução da fragmentação municipal no Rio Grande do Sul.....	85
Tabela 4 -	Varição da população em cada década 1970 – 2006 – Nova Bréscia.....	88

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	13
1. CAMINHOS METODOLÓGICOS.....	20
1.1 Método de abordagem.....	20
1.2 Tipo de pesquisa.....	22
1.3 Procedimento a ser seguido.....	23
1.4 As etapas para a busca de informações.....	24
1.5 Procedimentos para busca de informações e suporte dos objetivos.....	25
1.6 Delimitação da área de estudo e os caminhos percorridos.....	31
1.7 Análise e discussão das informações.....	32
2. APRESENTANDO PREOCUPAÇÕES E BUSCANDO APOIO PARA TRILHAR CAMINHOS.....	34
2.1 A alimentação no tempo e no espaço.....	36
2.2 Churrascarias: uma perspectiva de redes.....	43
2.3 Churrascarias, Espaço Geográfico e Globalização.....	48
2.4 Churrascarias: uma possibilidade de caminho para os sujeitos.....	51
2.5 Churrascarias: uma perspectiva de transbordamento do território.....	52
2.6 O transbordamento do churrasco e das churrascarias.....	57
3. A PARTIR DOS CAMINHOS JÁ CONHECIDOS, PERCORRER NOVAS ALAMEDAS.....	68
3.1 A migração no município de Nova Bréscia e a (re)construção do Espaço Geográfico.....	73
3.2 A formação da rede migratória e o papel das churrascarias.....	93
3.3. Churrascaria: a constituição de uma empresa – rede.....	117
4. A EXISTÊNCIA DE OUTROS CAMINHOS NAS ALAMEDAS QUE FORMAM OS CAMINHOS.....	131

REFERÊNCIAS.....	136
ANEXO.....	148
ANEXO A - Roteiro de entrevista: proprietários de churrasarias.....	148
ANEXO B – Roteiro de entrevista: familiares dos proprietários de churrasarias.....	150
ANEXO C - Roteiro de entrevista: jovens que residem no município de Nova Bréscia.....	151
ANEXO D - Entrevista com Professora Dialva Martini Fontana.....	152
ANEXO E - Entrevista com Professor Alcides Caumo.....	162
ANEXO F - Entrevista com Germano Laste.....	168
ANEXO G – Material fornecido pela equipe de Recursos Humanos da Churrascaria Fogo de Chão.....	171
ANEXO H – Entrevista com proprietário de churrascaria Alessandro Ongaratto.....	177
ANEXO I - Entrevista com proprietário de churrascaria Ivo Luiz Fedrizzi.....	180
ANEXO J - Entrevista com proprietário de churrascaria Neodi Matuela.....	183
ANEXO K - Entrevista com proprietário de churrascaria Jacinto Dal Soller.....	188
ANEXO L - Entrevista com proprietário de churrascaria Laudir Ongaratto.....	192
ANEXO M - Entrevista com proprietário de churrascaria Vento Haragano.....	198
ANEXO N - Entrevista com Luiz Ecker.....	202
ANEXO O - Entrevista com Professora Caroline Ceretta.....	204
ANEXO P - Entrevista com jovens que residem no município de Nova Bréscia.....	211
ANEXO Q - Vista aérea da área urbana do município de Coqueiro Baixo.....	236
ANEXO R - Vista aérea da área urbana do município de Nova Bréscia.....	237

## INTRODUÇÃO

Vivenciamos um período em que as relações capitalistas cada vez mais estão postas no território sobre a forma de concorrência e competitividade. Isso acontece dentre às empresas e dentre às mercadorias, e naqueles que buscam adentrar espaço no mercado de trabalho.

Como consequência da competitividade, temos a busca da especialização e padronização por/dos trabalhadores que procura possibilitar a inserção destes no mercado de trabalho cada vez mais concorrido. Nesse sentido, procuramos compreender se os vínculos sociais de afetividade, de amizade ou de parentesco continuam presentes no estabelecimento das relações de trabalho que existem em estabelecimentos gastronômicos, no caso, as churrascarias.

No entanto, reduzir as relações de sociabilidade apenas às relações de trabalho é realizar uma leitura somente econômica, não considerando os vínculos simbólicos e culturais que existem, mesmo em uma sociedade capitalista como a nossa, em que a principal finalidade das empresas está na busca de lucro.

Na procura de compreensão de tais questionamentos sobre os processos de mudanças, buscamos analisar a formação de redes de solidariedade relacionadas ao trabalho, tomando como estudo a possível formação de uma rede migratória vinculada ao trabalho em/com estabelecimentos gastronômicos, no caso, as churrascarias.

Assim, acreditamos que duas categorias merecem ser enfocadas. De um lado a globalização e de outro o sujeito<sup>1</sup>. Sobre a globalização, a importância se deve à possibilidade de auxiliar-nos a compreender a política, a economia, as relações sociais e culturais provocadas pelo capitalismo, indo além do mundo dos negócios<sup>2</sup>.

Quanto ao sujeito, se torna importante categoria a partir da desconstrução de centros e fronteiras, proporcionadas pela idéia solapadora de um mundo sem fronteiras. Nesse momento de *descentração*, surge o interesse e a necessidade pelo sujeito, entendido aqui como uma referência para a compreensão dos processos sociais.

---

<sup>1</sup> O termo sujeito é empregado numa perspectiva moraniana. MORIN, Edgar. Cabeça bem feita (2006).

<sup>2</sup> Sabemos da dificuldade em conceituar e estabelecer um marco para o termo globalização. No decorrer do trabalho apresentamos o nosso entendimento sobre o mesmo.

Assim, podemos colocar de antemão que a globalização se refere à estrutura macro dos discursos enquanto o sujeito se refere à estrutura micro da compreensão do funcionamento da sociedade. Isto porque entendemos o sujeito como uma construção social, fazendo-se presente o entendimento do que gira e influencia em sua construção, como o processo de trabalho.

Se a globalização descreve como processo moldado por forças político-econômicas e por forças culturais associadas de maneiras distintas; não podemos entender o sujeito sem entender a globalização (HARVEY, 2006). E se a globalização tem a ver com as relações socioespaciais entre bilhões de sujeitos, esta também não pode ser entendida sem o sujeito, o que estabelece a necessidade de ligação entre a categoria sujeito e a categoria globalização para a compreensão das relações sociais.

Projetamos no presente trabalho a discussão da relação globalização - sujeito como caminho de entendimento da sociedade através da constituição de redes sociais e as transformações ocorridas nessa relação pelas exigências do capitalismo.

A perspectiva do conceito rede está ligada, ao nosso entendimento, desse ser fundamental em tempos de globalização, no processo de interação, mediação e inserção/exclusão dos sujeitos no sistema capitalista.

Nessa acepção, o estudo vem ao encontro à experiência vivenciada por nós, durante a trajetória de saída da cidade de Encantado em direção à cidade de Porto Alegre para realizar estudos.

Quando chegamos a Porto Alegre, deparamo-nos com necessidades financeiras. O caminho encontrado para a resolução desse problema foi proporcionado por familiares que residem na capital gaúcha e que possuem restaurantes e churrascarias. Assim, surgiu a possibilidade de trabalharmos num estabelecimento, mesmo não possuindo nenhuma experiência no ramo de churrascarias. Atuamos nesse ramo durante dois anos, onde tivemos a oportunidade de conhecer empregados e outros proprietários de churrascarias que são também naturais de Encantado, Nova Bréscia, Coqueiro Baixo e municípios vizinhos.

O que impressionava-nos foi que a maioria dos sujeitos saíram da nossa *região* e vieram para Porto Alegre envolvendo-se no trabalho com estabelecimentos gastronômicos. Exerciam funções de empregados ou proprietários, estabelecendo relações por vínculos afetivos, através de laços familiares, de amizade, pois havia uma predominância em serem do mesmo local de origem.



Essa inquietude se manteve ao longo de nossa trajetória acadêmica. Com as contribuições da Geografia percebemos que aquilo que facilitou a permanência no emprego e favoreceu os nossos estudos, parecia ser uma rede social e que esse processo, que é espacial, mereceria um estudo por uma perspectiva geográfica.

Assim procuramos analisar a rede migratória dos sujeitos do interior do Rio Grande do Sul, especificamente dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, ligados ao trabalho em churrascarias.

A alimentação faz parte do presente estudo por estarmos trabalhando com as churrascarias, estabelecimentos voltados a servir o churrasco, prato considerado típico do gaúcho; e por entendemos a alimentação como uma das necessidades imprescindíveis para a sobrevivência dos sujeitos.

Saboreamos em nossa vida variadas culinárias, pratos que compõem mesmos ingredientes, porém feitos de forma diferente de um local para outro. O que podemos abstrair desse processo? Que a alimentação e, sobretudo a forma como ela é preparada, não é somente uma necessidade biológica dos sujeitos, mas representante de um complexo sistema de costumes<sup>3</sup>, ou seja, a alimentação é possuidora de significados. São as regras culturais que determinam o que é bom para comer, a maneira de preparar os alimentos, de servi-los e de comê-los, variando de acordo com a cultura e com o passar do tempo. (SEYMOUR, 2005).

Com isso, partindo da perspectiva de que a alimentação é um reflexo da cultura no território, pensamos inicialmente que a sua expansão

[...] reflete as estruturas da sociedade. Aqueles que estão no topo da pirâmide social, que dispõem de poder, são influentes ou desfrutam de grandes rendas, escapam habitualmente da fome, da falta de coisas necessárias e dos períodos de penúria. À abundância acrescenta-se a qualidade, a variedade e o exotismo dos produtos consumidos (CLAVAL, 1999, p.255 – 256).

Como estamos inseridos num período denominado técnico-científico-informacional (SANTOS, 2006), em que o viés informacional proporciona uma maior aproximação entre os espaços afastados fisicamente, nos atrevemos a dizer que é praticamente impossível conhecer uma única cultura.

---

<sup>3</sup> Costume é adotado segundo a concepção do Dicionário Eletrônico da Língua Portuguesa Houaiss (2002), como modo de pensar e agir característico de uma pessoa, de um grupo social, de um povo ou de uma nação, apresentando característica singular, particularidade ou peculiaridade de alguma coisa, sendo transmitidos como uma herança cultural, um legado de crenças, técnicas de uma geração para outra.

Ela, [a técnica da informação], tem um papel determinante sobre o uso do tempo, permitindo, em todos os lugares, a convergência dos momentos, assegurando a simultaneidade das ações e, por conseguinte, acelerando o processo histórico (SANTOS, 2006, p.25).

Esse processo, em nossa leitura, é acelerado pela tecnologia empregada na complexidade que envolve a comunicação. O mundo da comunicação facilita as informações sobre as várias culturas e a possível aproximação entre elas proporciona uma interação e conseqüente troca de elementos entre si. Entre eles podemos inserir os padrões alimentares, pois a alimentação recebe uma ênfase significativa e que muitas vezes causa estranheza no/pelo ‘outro’.

Como exemplo, podemos mencionar a prática de comer insetos em alguns países orientais, como é o caso da Coreia do Sul, ou mesmo a Índia, onde uma parte da população considera a vaca um animal sagrado e por isso não come sua carne, uma prática impossível de ser pensada pela maioria dos gaúchos.

Partindo para outra percepção, os diferentes padrões alimentares entre uma sociedade e outra podem refletir em dilemas ou conflitos nos grupos sociais. A alimentação tem papel importante na hierarquização da sociabilidade e na aproximação ou aversão de contatos entre grupos possuidores de diferentes culturas. Esta mudança dos padrões de consumo alimentar pode gerar modificações nas relações espaciais da sociedade.

Muitas áreas do conhecimento trabalham a alimentação. Consideram-na sob o aspecto biológico, químico, medicinal, cultural, econômico, político e social. Porém, parece não existir uma interação acerca do tema.<sup>4</sup> Dessa forma, uma das intencionalidades do trabalho aqui proposto, será a compreensão e a relação dos aspectos culturais, econômicos e sociais no Espaço Geográfico.

Segundo Amaral (2006, p.17)

A alimentação, como outras práticas da vida privada, é de tal forma deixada de lado pela História “oficial” que é possível se esquecer de que se trata de uma importante parcela da vida sociocultural dos povos. Enquanto se valoriza apenas o nível macro da História das nações – guerras e revoluções, conquistas e reinados, dominados e dominadores –, deixa-se de lado o dia-a-dia da vida das famílias comuns.

E a Geografia como tem tratado a alimentação?

---

<sup>4</sup> Encontramos textos de data recente (AMARAL,2006; GARCIA,2003; GOMES & BARBOSA,2004; HECK,2004), que procuram relacionar as diferentes áreas do conhecimento com o estudo sobre a alimentação.

Na Geografia a alimentação e as relações de sociabilidade ligadas ao ato de comer parecem terem sido deixadas de lado. Poucos são os estudos geográficos voltados à compreensão da realidade espacial através de estudos da alimentação, dos padrões e hábitos alimentares. Como exemplo, podemos mencionar Josué de Castro (2002), quando discute o problema da fome no Brasil.

Segundo o autor, no prefácio da primeira edição do livro *Geografia da Fome*

É realmente estranho e chocante, mesmo a observação, o fato de que, num mundo como o nosso, caracterizado por excessiva capacidade de se escrever e de se publicar, haja até hoje tão pouca coisa escrita acerca do fenômeno da fome, em suas diferentes manifestações (CASTRO, 2002, p.11).

Com um propósito diferente de Josué de Castro, abordamos o tema alimentação de maneira indireta. Buscamos através da expansão das churrascarias, estudar a provável formação de uma rede migratória de sujeitos dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo vinculada a estes estabelecimentos a partir de laços familiares, de amizade e de local de nascimento, considerando-os elementos responsáveis para a inserção dos jovens no mercado de trabalho. Ao mesmo tempo, as possíveis mudanças espaciais nos municípios decorrentes da constituição da rede migratória ligada às churrascarias serão abrangidas.

Em segundo plano, mas não menos importante, abordamos o ato de preparar alimentos, no intuito de entendermos as relações econômicas, sociais e culturais que se constituem através/pela alimentação no Espaço Geográfico, como forma de possibilitar maiores entendimentos sobre a sociedade.

Assim, projetamos no presente trabalho como questão central os motivos que levam importante número de sujeitos a saírem do espaço rural dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro baixo, localizados no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul, para trabalharem no ramo de churrascarias, exercendo as atividades de garçons, churrasqueiros e proprietários. Nesta linha, também é preocupação a possível formação de redes migratórias relacionadas às churrascarias e os conseqüentes movimentos numa construção do Espaço Geográfico.

Referente à organização do trabalho, dividimos o mesmo em três capítulos. No primeiro capítulo, *Apresentando preocupações e buscando apoio para trilhar caminhos*, nos detemos à exposição de nossa compreensão sobre as categorias que usamos para realizar a pesquisa, com destaque para as categorias Espaço Geográfico,

globalização, território e rede. Também apresentamos um breve histórico da alimentação e sua influência na história dos sujeitos, finalizando com o processo de extravasamento territorial do churrasco e das churrascarias.

No capítulo *A partir dos caminhos já conhecidos, percorrer novas alamedas*, buscamos conhecer a migração nos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, a formação de uma rede migratória relacionada ao trabalho com churrascarias, e as influências no Espaço Geográfico local. Também passamos pela configuração de determinadas churrascarias em empresas rede, buscando descobrir as mudanças e influências na rede migratória dos municípios.

Por fim, no capítulo *A existência de outros caminhos nas alamedas que formam os caminhos*, pontuamos nossas considerações da pesquisa e apontamentos de possibilidades para os sujeitos que residem nos municípios a partir do reconhecimento destes como “Terra dos churrasqueiros”.

Neste sentido traçamos como objetivo geral conhecer o movimento demográfico dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, para outros centros urbanos envolvidos com o trabalho nas redes gastronômicas, analisando se este processo constitui-se em redes sociais.

Entre os objetivos específicos que nos auxiliaram a buscar o nosso objeto de pesquisa são:

- ✓ Conhecer as causas da saída de jovens dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo;
- ✓ Analisar as churrascarias como possíveis espaços de acolhimento do fluxo migratório de jovens da área de estudo, constituindo-se em redes de mobilidade social;
- ✓ Verificar a existência ou não de redes de solidariedade ligadas às churrascarias;
- ✓ Discutir o papel da gastronomia na formação do Espaço Geográfico tomando como exemplo as churrascarias.

Para alcançar os objetivos estabelecidos a escolha do método de interpretação e as técnicas utilizadas são relevantes. A técnica do trabalho de campo, para obtermos informações é fundamental para a realização deste trabalho. Com a intenção de relacionarmos as categorias tempo e espaço e entendendo que o método não é algo que existe *a priori*, nos aproximamos do olhar dialético, com uma abordagem voltada ao entendimento dos acontecimentos por uma perspectiva que

valoriza o processo histórico como formador da complexidade que envolve o Espaço Geográfico. Descreveremos a seguir esse processo.

# 1. CAMINHOS METODOLÓGICOS

## 1.1 O Método de abordagem

Inicialmente, é importante colocarmos o nosso entendimento de método e a importância de discussão da escolha de tal método. Pensamos ser

[...] fundamental porque se trata da construção de um sistema intelectual que permita, analiticamente, abordar uma realidade, a partir de um ponto de vista, não sendo isso um dado a priori, mas “uma construção” no sentido de que “a realidade social é intelectualmente construída” (SPOSITO, 2004, p.64).

Entendemos que o mundo está em constante movimento, num contínuo processo de construção a partir da sua reconstrução. Nesse sentido, para nós geógrafos, todo o movimento ocorre no Espaço Geográfico, sendo importante categoria para o entendimento da sociedade. Este processo se dá ao longo da história, no qual os acontecimentos de hoje são possuidores de particularidades do passado, numa perspectiva de idas e vindas, constituindo a formação do Espaço Geográfico. Essa materialização se manifesta sob a forma de rugosidades, “o espaço construído, o tempo histórico que se transformou em paisagem, incorporado ao espaço” (SANTOS, 2004, p.173) e dando particularidades identitária a cada local.

Assim, o Espaço Geográfico, que ao mesmo tempo é produto e é produzido pelas relações sociais, oferece heranças das relações nele antes acontecidas. A compreensão de sua paisagem anterior possibilita o entendimento e influencia nos atuais processos, provocando uma adaptação de alguns processos a formas preexistentes por um lado, e o surgimento de novas formas influenciadas pelos processos por outro lado.

Contudo, considerar a categoria Espaço Geográfico em nossa pesquisa exige uma desconstrução e uma reconstituição do pensamento e da análise crítica, em todos os níveis de abstração, inclusive ontológicos (SOJA, 1993). Recentemente (final do século XX e início do século XXI), a teoria crítica social começa a passar por transformações no que diz respeito à categoria espaço. Este passa a ter maior importância na compreensão da sociedade, diferentemente do início do século XX,

onde o espaço estava obscurecido em detrimento de abordagens essencialmente de cunho temporal.

Não queremos desalojar o tempo em detrimento do espaço, e sim refletir sobre a sociedade numa interação tempo-espaço, sem hierarquias, na construção e configuração das geografias humanas, sob a forma de um materialismo histórico e geográfico de uma dialética tríplice; espaço, tempo e ser social (SOJA, 1993). Isso tudo, pois, pensamos que toda história tem uma geografia, uma vez que os períodos se dão em um determinado espaço.

Esse entendimento se faz presente pelas mudanças geograficamente desiguais existentes no presente e no passado, criados pela sociedade, formada por sujeitos, muitas vezes individualistas e egoístas, que estão mais latentes em nossos olhos pelo avanço tecnológico e dos meios informacionais. Assim tornam o tempo mais rápido, nos possibilitando o conhecimento de um espaço maior que foge do nosso campo visual.

Dessa forma, o Espaço Geográfico passa a ser categoria para a formação de uma consciência que procura entender o sistema capitalista, que se apresenta como um modelo desigual, excludente e que se apropria das mais variáveis possibilidades para buscar o lucro, onde é preciso ver o mundo de um modo diferente, “[...] no qual a geografia não somente tem importância, como fornece a mais reveladora perspectiva crítica” (SOJA, 1993, p. 33).

Não é mais possível, no atual período que nos encontramos de avanço tecnológico e informacional, compreender os processos sociais a partir de uma seqüência cumulativa ao longo do tempo, ignorando a simultaneidade de acontecimentos que ligam o corpo (sujeito) a globalização (espaço). Acreditamos numa necessária e “urgente conscientização do desenvolvimento geograficamente desigual e o sentimento desigual revigorado de nossa responsabilidade política pessoal por ele, como um produto coletivamente criado por nós” (SOJA, 1993, p.32-33), exigindo uma compreensão mais ampla da crise contemporânea na qual vive a sociedade e de sua relação com o espaço.

Nesse caminho, a análise espacial não é secundária à análise social (entendimento do estruturalismo), mas sim de que, uma necessita da outra, onde ambas necessitam-se simultaneamente. Esse entendimento vem ao encontro de que a Geografia não pode ser vista como reflexo dos processos sociais. A espacialidade é o resultado e o meio da sociedade e de sua história.

Trazendo as colocações citadas mais propriamente à compreensão do Espaço Geográfico, este é mais que o reflexo da sociedade, mas não é a sociedade. Influencia e é transformado pelas relações sociais ao longo do tempo, não podendo o Espaço Geográfico mais ser compreendido como meramente contingente, e sim, considerado essencial na teorização social. Pretendemos transitar através de uma perspectiva espaço temporal, distante do determinismo geográfico e do historicismo obscurecedor.

Assim, para a presente pesquisa nos aproximamos de uma perspectiva que navega através do materialismo histórico, procurando compreender o processo de saída de sujeitos jovens dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, localizado no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul, para os centros urbanos para trabalharem no ramo de churrascarias, numa idéia de movimento no/pelo espaço. Preocupados com as relações da sociedade entre si, tendo a clareza de que tais relações são mais complexas que as colocadas aparentemente.

Nesse sentido, a abordagem das categorias Espaço Geográfico, globalização, território e rede são imprescindíveis para o entendimento dos processos econômicos, sociais, políticos e culturais com que iremos nos defrontar, pois entendemos que é necessário para compreendermos o processo de globalização o conhecimento do Espaço Geográfico e vice versa. Ao mesmo passo, impulsionado pela maior dinamicidade dos fluxos, elementos existentes no território se organizam voltados para proporcionar maior fluidez, sendo a estruturação em território-rede uma das estratégias adotadas pelos atores territoriais.

Assim, buscamos as contribuições de Santos (2004, 2006), Morin (2001), Harvey (1999, 2005) para a compreensão do Espaço Geográfico e globalização. Quanto à compreensão da categoria rede, nos baseamos em Santos (2006), Dias (2005), Musso (2004), Castells (1999), Villasante (2002). Já, à contribuição da categoria território recorreremos a Haesbaert (2004), Heidrich (2000, 2004) e Saquet (2007). Por fim, para trabalharmos a categoria sujeito, nos baseamos em Morin (2006), Castrogiovanni (2004) e Maheirie (2002).

## **1.2 O Tipo de pesquisa**

Dado a dimensão do universo de nosso objeto de estudo, bem como o método de abordagem, o estudo seguirá um caminho de natureza qualitativa. No



entanto, alguns esclarecimentos sobre o que entendemos por esse tipo de pesquisa se fazem necessário;

[...] pesquisa qualitativa não pretende generalizar os resultados que alcança no estudo. Apenas pretende obter generalidades, idéias predominantes, tendências que aparecem mais definidas entre as pessoas que participaram no estudo, que podem ser aceitas ou não pelos especialistas que se desenvolvem no campo no qual se realiza a pesquisa (TRIVIÑOS, 2001, p.83).

A pesquisa qualitativa surge para suprir uma necessidade presente nos estudos voltados às ciências humanas que buscam compreender e analisar a realidade segundo concepções ontológicas e gnosiológicas, isto é, uma metodologia que possibilite a interpretação de informações de modo mais amplo que o simples dado objetivo.

Quanto ao estabelecimento do número de sujeitos na pesquisa qualitativa, depende muito do pesquisador, podendo o tamanho da amostra variar, diminuindo ou aumentando o número de sujeitos e o estudo, conforme surjam necessidades para a representatividade. No entanto, tal escolha precisa estar apoiada em critérios<sup>5</sup>, para assim a pesquisa possuir coerência e sustentabilidade.

### **1.3 Procedimento a ser seguido**

Partindo do pressuposto de que tais movimentos da/na sociedade se dão no/pelo Espaço Geográfico, se faz necessário a definição da escala em que iremos trabalhar. Pensamos que a análise geográfica dos fenômenos requer objetivar os espaços na escala em que eles são percebidos:

[...] a escala é a escolha de uma forma de dividir o espaço, definindo uma realidade percebida/concebida, é uma forma de dar-lhe uma figuração, uma representação, um ponto de vista que modifica a percepção mesma da natureza deste espaço, e, finalmente, um conjunto de representações coerentes e lógicas que substituem o espaço observado. As escalas, portanto, definem modelos espaciais de totalidades sucessivas e classificadas e não uma progressão linear de medidas de aproximação sucessivas (CASTRO, 1995, p.136).

---

<sup>5</sup> O entendimento de critério utilizado por nós parte da concepção de Triviños (2001), sendo uma idéia ou um conjunto de idéias, emanada dos objetivos da investigação e/ou segundo o Dicionário Eletrônico Houaiss da Língua Portuguesa (2002), critério como sendo prudência intelectual.

Procuramos trabalhar os problemas levantados sob diferentes escalas, partindo da local até uma escala global, retornando novamente a esta escala, sem ter a obrigatoriedade de sermos cíclicos. Tal proposta se deve à intenção de analisarmos as transformações e relações decorrentes nas diferentes escalas, pois o Espaço Geográfico é um conjunto indissociável de sistemas de objetos e sistema de ações, onde os objetos influenciam a forma como as ações acontecem. Por outro lado, as ações levam à constituição de novos objetos.

#### **1.4 As etapas para a busca de informações**

Baseados na perspectiva da sociedade em movimento, trabalhando com as categorias Espaço Geográfico, globalização, sujeito, território e rede, estabelecemos para o desenvolvimento da pesquisa em três momentos que não são isolados, apenas se apresentam de forma didática às nossas ações. Chamamos esses momentos de frentes:

- **frente 1:** análise dos motivos relacionados à mobilidade de sujeitos jovens das áreas rurais dos municípios estudados para compreender os geradores/influenciadores de sua mobilidade. Baseamos-nos na coleta de informações junto aos órgãos de levantamento de informações, como o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul, e aos próprios órgãos administrativos municipais. Buscamos além de informações sobre o município, contatos com os pais dos principais proprietários de churrascarias que saíram dos municípios, para posterior realização de entrevista; aplicação de questionários junto aos jovens que se encontram nas áreas rurais dos municípios estudados, no intuito de conhecermos as suas perspectivas quanto ao trabalho e possível interesse ou não de migrarem.

- **frente 2:** compreensão das churrascarias como possíveis espaços de acolhimento e a importância das redes sociais no processo de mobilidade espacial de jovens dos municípios propostos na pesquisa para os centros urbanos no intuito de verificar a participação das churrascarias na formação da rede migratória de jovens na área de estudo. Para viabilizar tal procedimento, nos baseamos em entrevistas/questionários com jovens que saíram das áreas rurais dos municípios da área de estudo para trabalhar no ramo de churrascarias pelo Brasil e/ou para o exterior.

- **frente 3:** entendimento e compreensão da expansão das churrascarias e a provável formação de redes empresariais, bem como os processos de transformação do churrasco, voltado ao reconhecimento local e global das churrascarias. Para elucidar essas questões, buscamos informações junto à internet, revistas que contenham reportagem sobre as churrascarias e realização de entrevistas com os proprietários de churrascarias estabelecidas.

### **1.5 Procedimentos para busca de informações e suporte dos objetivos**

Partimos do pressuposto de que o trabalho de campo é importante técnica para o pesquisador ter inicialmente contato empírico com o tema. A realização de várias idas ao campo são etapas fundamentais num trabalho de pesquisa, sendo ao mesmo tempo uma atividade desafiadora e motivadora. Desafiante pela preocupação e dificuldades enfrentadas *in loco*, na leitura em primeira mão de informações que venham ou não a comprovar nossas dúvidas. Motivadora, pois é através dela que temos o contato direto com nosso objeto de estudo, nos instigando a dar continuidade ao processo, uma vez que, o trabalho de campo sempre nos apresenta novas descobertas.

Em nosso trabalho, como já explicitamos, valorizamos a coleta de informações a partir de uma perspectiva qualitativa. Nesse sentido, entendemos que a entrevista com sujeitos é um importante instrumento para a compreensão da formação do Espaço Geográfico, sendo uma das principais ferramentas na obtenção de informações, podendo ser trabalhada em diferentes perspectivas. Escolhemos trabalhar com entrevistas em profundidade semi-estruturadas, entrevista episódica e questionários semi-estruturados.

Sobre a entrevista em profundidade, uma das técnicas utilizadas no presente trabalho, trata-se de uma

[...] técnica qualitativa que explora um assunto a partir da busca de informações, percepções e experiências de informantes para analisá-las e apresentá-las de forma estruturada. Entre as principais qualidades dessa abordagem está a flexibilidade de permitir ao informante definir os termos da resposta e ao entrevistador ajustar livremente as perguntas (DUARTE, 2005, p.62).

A perspectiva de entrevista, de cunho qualitativo e que busca recolher informações a partir da experiência dos sujeitos selecionados por nós, possibilita uma

interpretação e reconstrução da realidade pesquisada, permitindo o ajuste livremente das perguntas, conforme o encaminhamento da entrevista. Com tal possibilidade, é estabelecido um roteiro para a entrevista, que pode ou não seguir para diferentes caminhos, sempre no intuito de explorar e aprofundar o assunto traçado por nós, descrevendo os processos e fluxos, compreendendo o passado, analisando e identificando problemas que possibilitem explicar com mais intensidade os objetivos estabelecidos na pesquisa.

A entrevista em profundidade não está voltada à quantidade do fenômeno pesquisado, muito menos ao tratamento estatístico das informações. O objetivo está relacionado ao fornecimento de informações de caráter qualitativo, que possibilita a compreensão da riqueza e diversidade dos processos, a partir de pressupostos pré-estabelecidos pelo sujeito pesquisador, uma vez que

[...] é uma técnica dinâmica e flexível, útil para apreensão de uma realidade tanto para tratar de questões relacionadas ao íntimo do entrevistado, como para descrição de processos complexos nos quais está ou esteve envolvido. É uma pseudoconversa realizada a partir de um quadro conceitual previamente caracterizado. (DUARTE, 2005, p.64)

Adotando o caminho para esse tipo de entrevista, que possibilita uma interação entre o sujeito pesquisador e o sujeito entrevistado, permitindo que aprofundemos as perguntas previamente estabelecidas, o que nos possibilita compreender com maior *profundidade* as informações dos sujeitos, transformando a entrevista num diálogo.

Quanto à estruturação dos questionários, adotamos a entrevista semi-aberta, constituída por um roteiro de questões guias voltado ao interesse em dar suporte aos objetivos da pesquisa. A entrevista nos moldes semi-aberta permite ao sujeito pesquisador explorar com maior *profundidade* cada questão, inclusive a partir das respostas fornecidas pelo sujeito entrevistado, incluindo no roteiro novas interrogativas a fim de esclarecer o problema previamente levantado.

A entrevista episódica, utilizada quando entrevistamos os sujeitos proprietários de churrascarias tem a preocupação com alguns critérios que julgamos imprescindíveis. Segundo Flick (2002), onde, entre os critérios que uma pesquisa deve responder, se faz necessário:

- elementos que convidem o sujeito entrevistado a narrar acontecimentos concretos, geralmente através de perguntas gerais com respostas mais amplas, mas de relevância pontual.

- menção de situações concretas em que se pressupõe que o entrevistado possui determinada experiência.

- perguntas abertas, permitindo ao entrevistado selecionar as situações, acontecimentos que ele quer contar, bem como a forma de apresentar.

Neste sentido, para a elaboração e realização da entrevista episódica, trabalhamos com 8 fases, a seguir descritas.

**Fase 1 - Preparando a entrevista:** A formulação da entrevista parte da nossa experiência com o tema da pesquisa e com a área de estudo, uma vez que somos parte do processo que estamos pesquisando. Adotamos este critério como ponto de partida, pois em qualquer pesquisa se faz necessário a compreensão de aspectos preliminares do tema e da área de estudo, proporcionando que partes importantes sejam abarcadas.

**Fase 2 - Familiarizando o entrevistado com a pesquisa:** Neste momento, temos o cuidado de explicar o caráter da pesquisa para o sujeito entrevistado, como forma de entender as finalidades, não se sentindo constrangido, e conseqüentemente omitindo fatos relevantes para a pesquisa.

**Fase 3 - A concepção que o entrevistado possui sobre o tema, sobre os conceitos trabalhados na pesquisa:** Momento de conversa com o entrevistado, em que se pergunta para que retome situações específicas vivenciadas e que as conte.

**Fase 4 - O sentido/importância do tema pesquisado para a vida cotidiana do entrevistado:** Finalidade de compreendermos como os conceitos abordados na pesquisa influenciam no cotidiano do entrevistado.

**Fase 5 - Tópicos gerais mais relevantes:** Nesta fase perguntamos por relações mais abstratas, a fim de ampliar o alcance da pesquisa.

**Fase 6 - Avaliação e conversa informal:** Breve retomada da entrevista com o entrevistado, a fim de darmos a possibilidade deste retomar algum episódio/acontecimento não mencionado. A conversa informal é fundamental para que o entrevistado fale de temas em geral, que possam vir a enriquecer a pesquisa.

Neste momento do trabalho, norteamos a coleta de informações a partir de questões do tipo não diretiva, deixando margem para o sujeito entrevistado narrar acontecimentos concretos de seu cotidiano. O motivo pelo qual adotamos questões não diretivas se deve à difícil aproximação entre o sujeito pesquisador e o sujeito entrevistado constatados nas entrevistas realizadas como experimentais. Sentimos no primeiro ensaio que a maioria dos empregados, e principalmente proprietários de

churrascarias relutam quanto à abertura e relatos de suas vidas. Dessa forma, a entrevista baseada em questões do tipo de direcionamento não diretiva é adotada por nós, pois transparece aos entrevistados uma relação de maior proximidade entre os entrevistados e entrevistados.

**Fase 7 – Documentação da pesquisa:** Após a realização das entrevistas passamos à organização das entrevistas e do material adquirido no trabalho de campo. As entrevistas gravadas foram encaminhadas à transcrição, enquanto que as entrevistas que não foram possíveis serem gravadas, elaboramos um relatório de campo. O material adquirido no trabalho de campo, como fotos, reportagens, revistas e jornais foram arquivados a fim de auxiliar-nos no momento do cruzamento de informações e análise das entrevistas.

**Fase 8 - Análise das entrevistas:** Com o material adquirido no trabalho de campo, passamos à interpretação e compreensão das informações. Neste momento, trouxemos para a análise das entrevistas as categorias explicitadas e incorporadas da nossa proposta.

Outro ponto fundamental sobre o trabalho de campo e a realização de entrevistas de cunho qualitativo, está na escolha dos sujeitos que irão compor o universo de investigação. Assim, a delimitação dos sujeitos a serem entrevistados constitui um desafio, uma vez que estes são a referência e representatividade à análise.

Referente ainda à pesquisa, que objetiva compreender a estruturação de uma rede de solidariedade ou não de jovens migrantes do município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo envolvidos com o trabalho em churrascarias, adotamos como critério para a seleção dos sujeitos a perspectiva de rede de contatos. Buscamos a partir de um sujeito, que denominamos de sujeito de entrada, informações a respeito do processo estudado, nos auxiliando no caminho de investigação e mapeamento, uma vez que, a partir deste, tenhamos acesso a outros sujeitos importantes e inseridos no problema pesquisado.

Consideramos esse procedimento relevante na medida em que acreditamos que alguém do lugar possua maior contato e conhecimento do que nós que estamos mais distantes.

Dessa forma buscamos informações junto a um sujeito importante, influente ou conhecedor do tema. No que se refere à delimitação de sujeitos a serem entrevistados, isso dificilmente pode ser definido *a priori*. Numa pesquisa de caráter

qualitativo, o número de sujeitos a serem entrevistados depende da qualidade das informações obtidas em cada entrevista. Assim, pré-estabelecemos a categoria de sujeitos e número de sujeitos que iriam ser entrevistados, bem como o modo de abordagem a ser realizado com cada grupo de sujeitos entrevistados.

O motivo responsável por escolhermos a seguinte perspectiva de pesquisa está diretamente ligado ao universo de churrascarias existentes, que inviabiliza o levantamento quantitativo de informações e a finalidade de compreender os porquês do forte processo de migração de jovens do município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo para centros urbanos para o trabalho em churrascarias, constituindo ou não uma *cultura* migratória, ao ponto de estabelecer uma rede social, que vem a inferir transformações no/pelo Espaço Geográfico.

### **Seleção dos entrevistados**

Preocupados com a validade e confiabilidade da pesquisa, a escolha dos sujeitos é de fundamental importância para a obtenção de maior número de informações confiáveis e relevantes ao tema pesquisado.

- Sujeitos de entrada

No primeiro momento estabelecemos contato com o sujeito que denominamos de sujeito de entrada.

A partir da rede de contatos estabelecida com o sujeito de entrada, decidimos quais as churrascarias nos detemos na pesquisa, motivados pela relevância de informações que poderiam nos passar, pela acessibilidade e pela significância para a nossa pesquisa. Assim, escolhemos para pesquisa as seguintes churrascarias:

- Sujeitos proprietários de churrascarias

- Rede de churrascarias Fogo de Chão, tendo atualmente onze estabelecimentos nos Estados Unidos e seis estabelecimentos no Brasil, localizados em Belo Horizonte, Salvador, Brasília e São Paulo.

- Rede de churrascarias Porcão, com sete estabelecimentos no Brasil localizados nas cidades do Rio de Janeiro, Brasília e Belo horizonte, e dois estabelecimentos localizados nos Estados Unidos.

- Churrascaria Vento Haragano, localizada em São Paulo.

- Churrascaria Picanha & etc, localizada no Rio de Janeiro.

- Churrascaria Galpão Crioulo, localizada em Porto Alegre.

- Churrascaria Beverly Hills, localizada em Porto Alegre.
- Churrascaria Laçador, localizada em Porto Alegre.

Importante mencionarmos que todos os estabelecimentos possuem como critério metodológico um dos pontos abaixo descritos:

- a *naturalidade* dos proprietários ligada ao município de Nova Bréscia ou Coqueiro Baixo;

- os proprietários são naturais dos municípios próximos de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo e que trabalharam numa churrascaria cujo proprietário nasceu em Nova Bréscia ou Coqueiro Baixo.

A entrevista com os sujeitos proprietários das churrascarias pré-estabelecidas consiste *a priori* em entrevista episódica, no intuito de obtermos episódios importantes da vida dos sujeitos entrevistados que venham a elucidar o nosso problema de pesquisa, como os principais momentos de sua trajetória de vida desde a saída do município até os dias atuais; o interesse ou não por jovens nascidos no mesmo local que o seu para trabalhar em seus estabelecimentos; as mudanças estruturais ocorridas ou não em seu estabelecimento desde o período de abertura da churrascaria até a atualidade e, quais as ligações que mantêm atualmente com o seu local de nascimento e como elas ocorrem. (Ver Anexo A).

- Sujeitos familiares dos proprietários das churrascarias

Baseados em entrevista em profundidade semi-aberta. A entrevista com os familiares dos proprietários das churrascarias que residem nos municípios estudados busca compreender o início do processo de migração para trabalharem no ramo de churrascarias. (Ver Anexo B).

- Sujeitos Jovens que residem nos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo.

O objetivo é obter informações referente à intenção ou não de jovens de saírem do município, buscando os motivos para tal interesse e em que pretendem trabalhar. Neste momento, as entrevistas estão constituídas em questionários semi-estruturados, constituídos de perguntas abertas, possibilitando ao entrevistado inserir informações que não estão necessariamente colocadas. (Ver Anexo C).

### **Demais entrevistas**



Entrevista com sujeitos envolvidos com o nosso objeto de estudo. Realizamos uma entrevista com o representante do curso de extensão Gastronomia Gaúcha oferecido pelo Centro Universitário Univates, localizado na cidade de Lajeado/RS. A entrevista foi baseada em um questionário semi-estruturado com perguntas abertas, voltado à compreensão dos motivos que levaram a Univates a criar um curso sobre a culinária do gaúcho e o processo de expansão do churrasco e das churrascarias.

### **Fontes secundárias**

O trabalho com informações secundárias é importante, pois proporciona um maior leque de subsídios acerca do tema, obtendo informações através de outros meios que não sejam especificamente as entrevistas por nós realizadas. As fontes secundárias se referem a;

- pesquisa e revisão bibliográfica relacionada aos temas como: gastronomia, alimentação, e coleta de informações junto aos órgãos responsáveis sobre levantamento econômico e de desenvolvimento dos municípios estabelecidos na pesquisa, como Fundação Estadual de Economia e Estatística (FEE) e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), voltado a dar suporte aos objetivos traçados de analisar as causas da saída de jovens da área de estudo proposta e de discutir o papel da gastronomia na formação do Espaço Geográfico tomando como exemplo as churrascarias.

- coleta de informações através de fonte eletrônica, sobre as redes de churrascarias, no intuito de observarmos o transbordamento das churrascarias e as possíveis transformações ocorridas em seu cerne, possibilitando adquirir informações e entender como o tema das churrascarias e do churrasco é trabalhado pelos meios midiáticos.

### **1.6 Como chegamos à delimitação da área de estudo e o caminho percorrido no trabalho de campo**

Como já mencionado, o presente trabalho tem entre seus objetivos, compreender e resgatar parte do próprio processo vivenciado pelo autor quando chegou a cidade de Porto Alegre.

Para tanto, estabelecemos primeiramente uma área de pesquisa: o município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, localizado no Vale do Rio Taquari, Rio Grande do Sul. A escolha por esse município está ligada aos seguintes critérios;

- municípios vizinhos a Encantado, cidade de nascimento do autor.
- a intitulação do município de Nova Bréscia como a Terra dos Churrasqueiros, o que denota importante presença de sujeitos churrasqueiros e de sujeitos proprietários de churrasarias..

- Coqueiro Baixo faz parte da pesquisa devido a este ser distrito do município de Nova Bréscia até o ano de 1996. Somente foi emancipado neste ano, segundo a Lei Estadual 10.765 de 16 de abril de 1996 e instalado em 1º de janeiro de 2001, desmembrando-se dos municípios de Nova Bréscia e Relvado. Como nos aproximamos do olhar dialético, acreditamos ser importante o processo histórico para o entendimento do problema levantado na pesquisa. Assim, pelo fato de Coqueiro Baixo ter se emancipado recentemente de Nova Bréscia, julgamos importante a sua presença na pesquisa.

### **1.7 Análise e discussão das informações**

Com relação à análise e interpretação das informações obtidas pelos questionários e pelas fontes secundárias, buscamos o apoio de autores que pontuam sobre a importância do estudo de caso:

Como o estudo de caso vale-se de procedimentos de coleta de dados os mais variados, o processo de análise e interpretação pode, naturalmente, envolver diferentes modelos de análise. Todavia, é natural admitir que a análise dos dados seja de natureza predominantemente qualitativa (GIL, 2002, p.141).

Sendo assim, ao longo da pesquisa ficamos confortáveis para alterar os procedimentos de interpretação de dados, como forma de preservar o maior número de informações, evitando que tenhamos incertezas sobre nossas conclusões. De maneira geral, nos detemos a uma análise qualitativa do conteúdo, tanto de entrevistas como de áudio. Segundo Flick (2002), para o procedimento de análise qualitativa do conteúdo é interessante à definição de etapas, como forma de dar maior segurança ao pesquisador. Entre as etapas propostas por nós, temos:

- definição do material; seleção de entrevistas ou partes mais relevantes para a solução do problema da pesquisa;

- caracterização geral do material e procedimento adotado para a obtenção do conteúdo;

- escolha da direção de análise do conteúdo e relação com as categorias e referenciais teóricos;

- análise explicativa do conteúdo.

- cruzamento das análises do conteúdo das entrevistas, com o conteúdo coletado em órgãos do governo (FEE, IBGE) e em endereços eletrônicos, com as categorias e referencial teórico, chegando à elaboração das considerações da pesquisa, conforme representado no modelo abaixo.

Essa perspectiva de análise das entrevistas se deve a entrevista em profundidade “não permitir hipóteses, dar tratamento estatístico às informações ou definir a amplitude ou quantidade do fenômeno. [...] Seu objetivo está relacionado ao fornecimento de elementos para compreensão de uma situação ou estrutura de um problema”. (DUARTE, 2005, p.63).

O processo de pesquisa difere. Na entrevista qualitativa em profundidade as respostas são indeterminadas e o vínculo entre pesquisador e informante se torna mais evidente. A análise das informações é feita mediante a categorização e rotulação das respostas, e a triangulação dessas com as outras informações coletadas durante a pesquisa e a reflexão do pesquisador.

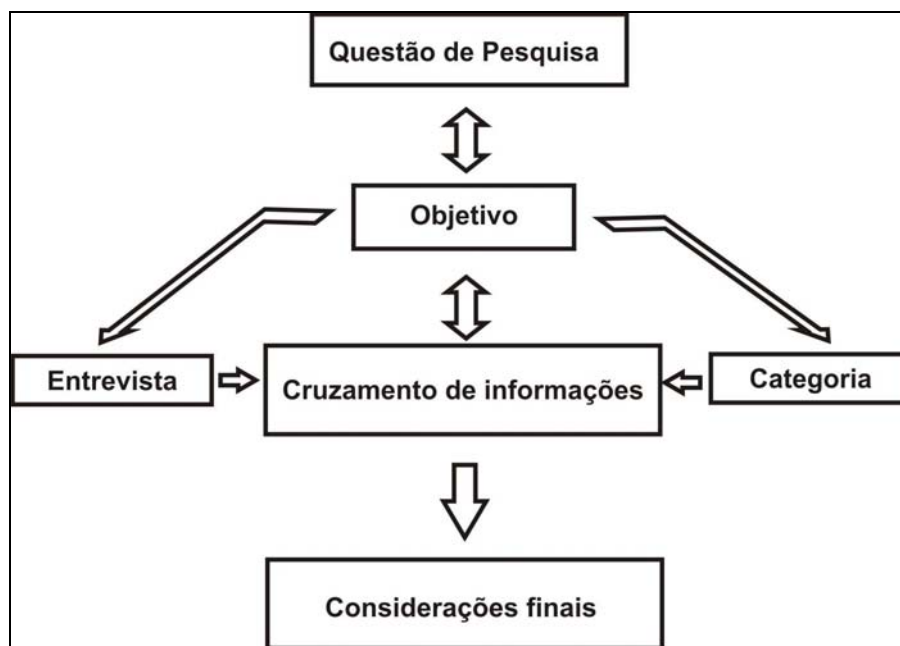


Figura 1- Modelo de cruzamento de informações na busca de nossos objetivos.  
Fonte: Elaborado pelo autor.

## **2. APRESENTANDO PREOCUPAÇÕES E CONSTRUINDO CAMINHOS**

Para iniciarmos a presente pesquisa, nós enquanto geógrafos precisamos fazer algumas distinções quanto aos termos culinária e gastronomia. Segundo Gomes e Barbosa (2004) cozinha e culinária possuem uma dimensão mais local, regional e cotidiana, enquanto gastronomia se refere a ‘uma grande’ cozinha internacional, de cunho universalista e cosmopolita, podendo através destas

[...] conhecer e praticar o cosmopolitismo dos sabores, odores e texturas das diferentes cozinhas étnicas, nacionais e internacionais, com o intuito de conhecer melhor o mundo e, assim explorar todas formas de hedonismo que a diversidade culinária permite (GOMES E BARBOSA, 2004, p.19).

Dessa forma, é importante entendermos como a culinária, elemento cultural, é apropriada pelo econômico, que a transforma, chegando ao ponto de descaracterizá-la, como forma de inseri-la no mercado, pois o capital “mascara e fetichiza, alcança crescimento mediante a destruição criativa, cria novos desejos e necessidades, explora a capacidade do trabalho e do desejo humanos, transforma espaços e acelera o ritmo da vida” (HARVEY, 1999, p.307). Isto porque o capitalismo está baseado na especulação de novos espaços, novos processos de trabalho, com a intencionalidade de buscar a lucratividade.

Com a fluidez proporcionada pela evolução tecnológica e informacional, os alimentos até então identificados com os locais de origem, passam por um processo de transbordamento do território, possibilitando dessa forma a aparição de pratos nominados de japoneses, italianos, alemães, brasileiros em vários locais do mundo, de certa forma lugarizando estes lugares fora do lugar, num sentido de desenraizamento dos produtos alimentares, identificados até então com o lugar de origem quanto à forma de preparo e de produção.

Para tanto, partimos do entendimento de lugar como uma porção do Espaço Geográfico apropriado por nós, reconhecido e que possui identidade; as relações topofílicas (TUAN, 1980), que os sujeitos mantêm com o espaço; a fluidez do mundo proporcionada pelo desenvolvimento tecnológico, onde o local contém o global que o contém. É o que podemos chamar de um “dinamismo que está se recriando a cada

momento, uma relação permanentemente instável, e onde globalização e localização, globalização e fragmentação são termos de uma dialética que se refaz com frequência” (SANTOS, 2006, p.314), pois, tanto a globalização como a fragmentação são complementares e não excludentes.

Com o processo de globalização, entendido como uma circulação de fluxos, em redes no/pelo Espaço Geográfico, os alimentos passam por transformações em seu bojo, que resultam em transformações no seu preparo e conseqüentemente em seus significados e finalidades, onde a arte de cozinhar se torna em técnica, avançando fronteiras geográficas e tornando-se uma nova atividade econômica, composta por exigências e padrões determinados pelos consumidores.

Antes el arte culinário era transmitido de generación em generación em la intimidad de las cocinas y de las charlas familiares. Sin embargo, hoy em día el arte culinário há sido substituído por la gastronomía, ciência que se transmite em centros cada vez más especializados, algunos de ellos com grado universitario y compleja bibliografía. El antiguo arte de la cocina era regido por las cocinas y sus secretos, mientras que la gastronomía se somete cada vez más a las demandas del consumidor (GASTAL, 2003, p. 90).<sup>6</sup>

Assim, com a modernização e o desenvolvimento tecnológico, que caracteriza o atual período do capitalismo, passa a existir uma profunda relação entre o capital e o cultural, sendo este absorvido pela economia, ao mesmo passo que o econômico se dissolve no cultural, estando o consumo associado tanto pela sua imagem como por sua necessidade.

Pensamos que para os consumidores, os lugares que freqüentam, as roupas que usam, transmitem valores, que podem ter interpretações diferentes em cada grupo social, uma vez que nas sociedades contemporâneas, o capital econômico é dominante, distinguindo a classe média da classe trabalhadora, respaldado pela posse ou não de capital simbólico/cultural.

Assim, muito do processo de expansão da gastronomia está nas novas estruturas colocadas no Espaço Geográfico, onde a produção é agora um fenômeno cultural, onde a imagem é importante para a venda dos produtos, pois “é formada por traços particulares relacionados a interesses; é descontínua, embora saibamos que em

---

<sup>6</sup> Antes a arte da culinária era transmitida de geração em geração familiar na intimidade da cozinha e das casas. No entanto, hoje em dia a arte da culinária tem sido substituída pela gastronomia, uma ciência que é difundida em centros especializados, alguns com diplomas universitários e complexa bibliografía. A antiga arte de cozinhar era regida pela cozinha e seus segredos, enquanto que a gastronomia esta ligada às exigências do consumidor. (tradução nossa).

toda conotação deve haver denotação, para legitimar o sentido dado à Imagem” (CASTROGIOVANNI, 2004, p.78).

Ao nos referirmos à imagem relacionada a interesses, intrinsecamente nos referimos ao papel dos veículos de comunicações, onde estes têm sido fundamentais na relação atual entre cultura e economia, atuando como agentes transformadores dos hábitos de consumo, uma vez que o sistema capitalista necessita estimular o consumo para o aumento da produção. Como exemplos, os programas de televisão específicos sobre música, teatro, moda, e gastronomia; os comerciais em rádios e televisões; os outdoors; os eventos comemorativos; todos são formas de explorar/criar a/uma imagem sobre determinada temática, e a gastronomia também se inclui nesta capitalização da cultura de pôr em comum (comunicar) no espaço que é uno e diferenciado ao mesmo tempo, principalmente nas metrópoles, “abertas a todos os ventos do mundo” (SANTOS, 2006, p.319), pois é na cidade onde ocorre maior mobilidade e maior encontro.

Dessa forma, o prato típico do Rio Grande do Sul, o churrasco e conseqüentemente as churrascarias, estabelecimentos que preparam e servem o churrasco, tem se expandido pelo Brasil nas duas últimas décadas e mais recentemente para outros países, tendo como característica a forte associação à cozinha regional do Rio Grande do Sul.

Assim, se faz necessário alguns esclarecimentos de como concebemos o ato da população se alimentar, bem como a presença e a participação da alimentação no processo histórico de constituição da sociedade.

## **2.1 A alimentação no tempo e no espaço.**

Partimos do entendimento de que a alimentação não é apenas uma necessidade biológica, um simples ato de sobrevivência, mas também um complexo sistema de significados sociais, rituais, políticos entre outros. Muitos autores colocam o ato de alimentação como uma relação de poder, pois a partir dela podemos analisar e compreender as distinções sociais, sexuais, as identidades nacionais (pelo menos a tentativa de construção).

Um caso explícito de tal relação simbólica de poder da alimentação está nas imposições e restrições religiosas, que determinam o que seus fiéis podem ou não

comer. Como exemplo, o mês do Ramadã<sup>7</sup>, para os muçulmanos, ou o período da Quaresma<sup>8</sup> para os cristãos são imposições/restrições religiosas quanto ao jejum de certos alimentos em certo período do ano.

Podemos dizer que ao longo das transformações da sociedade, a alimentação também acompanhou tal processo, o que reforça o supracitado quanto ao ato de comer não ser apenas um simples processo biológico, mas um sistema simbólico complexo.<sup>9</sup>

A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. “O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”. (CARNEIRO, 2003, p. 2.)

A alimentação é então, ao mesmo tempo, uma necessidade de sobrevivência e de prazer, bem como uma dimensão cultural, econômica e social. Tanto que, desde o processo de formação da civilização, os alimentos consumidos na época, bem como a forma em que eram consumidos e a representação do consumo de alimentos tem sido objeto de pesquisa de muitos estudiosos, das mais variadas áreas, o que demonstra a importância de tal processo para o entendimento das sociedades antigas.

Para nós da Geografia, um dos processos interessantes de se trabalhar a alimentação na sociedade diz respeito ao seu papel econômico, social e cultural desempenhado, que muito contribuiu e tem contribuído para a formação/transformação do espaço.

Para tanto, podemos nos remeter aos estudos de história da agricultura e criação de animais e sua participação no início das trocas comerciais. A capacidade das forças produtivas em gerar os alimentos além da demanda de consumo imediato constitui o primeiro excedente social. O papel do alimento localiza-se no fulcro da produção e da reprodução de uma sociedade. (CARNEIRO, 2003). Ou mesmo, as alterações populacionais ocorridas no passado podem ser explicadas por grandes períodos de fome, que obrigaram os povos a emigrarem. Os povos nômades, quando

---

<sup>7</sup> O Ramadã possui a duração de um mês, sendo um período em que os muçulmanos devem se concentrar na fé e gastar menos tempo com as preocupações cotidianas. Existem várias restrições; entre elas, a proibição de comer e beber enquanto houver luz do dia.

<sup>8</sup> Palavra que vem do Latim quadragésima e é utilizada para designar o período que antecede a Ressurreição de Jesus Cristo, comemorada no domingo de Páscoa. Dentre as derivações dentro da Igreja, o ato de reflexão sobre a vida é comum a todas as correntes, onde em muitas, os fiéis se privam de beber bebidas de álcool e comer determinados alimentos, como a carne vermelha.

<sup>9</sup> Sobre o tema, Pierre Bourdieu (2000, 2001) discute a construção social do gosto, entendendo que o nosso comportamento de consumo é uma expressão de classe social.

ainda não tinham o domínio da agricultura e da domesticação de animais, se deslocavam em procura de alimento.

Quando surge a capacidade do homem de produzir seu próprio alimento, a partir da agricultura e da domesticação de animais, as relações do homem com o Espaço Geográfico e entre eles próprios são modificadas. Com a produção de excedente de produtos, alguns se apropriam do mesmo e passam a exercer determinado poder sobre os demais. Assim, a produção de alimentos também foi importante para a formação da política entre os homens.

Dessa forma,

[...] a alimentação pré-histórica não responde exclusivamente às necessidades nutricionais. Se foi assim na aurora da humanidade, tornou-se progressivamente expressão de opções culturais, reflexo de uma ideologia e quem sabe até, mais tarde, de relações de poder. (PERLÈS, 1998, p. 51).

Esse período de domesticação dos alimentos, dentro da Revolução Neolítica<sup>10</sup>, que está ligada ao surgimento da agricultura, proporcionou uma nova organização dos homens, fundando as diferentes civilizações, que se caracterizam pelo domínio dos recursos animais e vegetais existentes no local em que se encontram. Surgem assim, as civilizações do milho, do arroz, do trigo, entre outras, pois estão ligadas ao domínio de uma única planta, as “plantas civilizações”. (CARNEIRO, 2003.).

Trazendo a discussão para os dias atuais, com a intensificação do comércio, proporcionado pelo avanço das técnicas, uma vez que entendemos que a modernização é movida pelos recursos tecnológicos; a produção de alimentos é influenciada por técnicas cada vez mais modernas, como as de refrigeração e enlatamento, que possibilitam a exportação e o comércio de uma enorme variedade de produtos, antes não imaginada. Porém, autores como Perlès, afirmam que a influência das técnicas é anterior a intensificação das navegações.

A partir do paleolítico, os desenvolvimentos técnicos e econômicos permitem múltiplos e variados modos de conservação e de preparação dos alimentos. Desde esse período, também as escolhas alimentares se diversificam e orientam as estratégias econômicas, ao mesmo tempo que são influenciadas por elas [...], e é provável que, desde essa época, as

<sup>10</sup> Entendemos aqui que a Revolução Neolítica foi importante quanto à transformação na forma de se obter alimentos, pois foi nesse período que o homem domestica certas plantas e adquire o conhecimento de seu cultivo.



preferências culturais – gostos transmitidos de geração a geração – tenham se manifestado. (PERLÉS, 1998, p.51).

Mas, qual é a relação do domínio do cultivo e produção dos alimentos com os padrões alimentares? E para a formação da sociedade?

Pois bem, se nos remetermos para o período das grandes navegações (séculos XV e XVI) veremos que o comércio de especiarias alimentares foi um dos principais produtos da época, sendo o impacto sentido em todas as sociedades. Por exemplo, a inserção do milho ou do arroz na Europa causou transformações na alimentação da população deste continente, que até então se baseava muito numa alimentação ligada ao consumo de carne e derivados de trigo, como o pão. A inserção de novos alimentos modifica o padrão alimentar dos grupos sociais, causando um rearranjo da culinária e estabelecendo o início de um padrão gastronômico.

O tráfico comercial inter-oceânico que foi inaugurado no período moderno produziu a acumulação primitiva do capital, alterando profundamente a vida social. A cultura árabe, desde a Baixa Idade Média, a expansão do Islã, as Cruzadas; ajudaram a difundir diversos produtos asiáticos e africanos na alimentação europeia, como o arroz, o sorgo, a cana-de-açúcar, manga, algodão entre outros que foram incorporados pela nobreza como forma de superioridade diante das demais camadas sociais.

No entanto, quando tal alimentação deixa de ser privilégio da nobreza e se expande, temos o surgimento do primeiro mercado mundial, sob a égide do açúcar e das bebidas quentes como o café, o chá e o cacau. (CARNEIRO, 2003).

A inserção de novos alimentos não modifica apenas o padrão alimentar, mas também a estrutura econômica e social. Como exemplo, a entrada da cana-de-açúcar e do algodão na América, ambos produtos de origem asiática, deram uma nova dinâmica à economia do continente ou de alguns países, através do cultivo estabelecido em monoculturas para a exportação, condicionadas e voltadas ao mercado mundial. Como as monoculturas de exportação necessitavam de mão-de-obra, surge concomitante ao comércio de produtos, o comércio de pessoas. Os produtos produzidos na América eram levados para abastecer o mercado europeu, que por sua vez abastecia o mercado americano com mão-de-obra escravo africana.

O período moderno está ligado às trocas comerciais, à necessidade e à busca por novas mercadorias, que levam às navegações, que dão início aos grandes descobrimentos e ao comércio mundial, possibilitando o surgimento de novos Impérios, como o de Portugal, detentor do monopólio de diversas especiarias, entre as

quais podemos destacar a pimenta, já que Portugal passou a ser conhecido como o Império da Pimenta.

Morin, (2001, p.39), coloca que

[...] o que chamamos de globalização hoje em dia é o resultado no momento atual de um processo que se iniciou com a conquista das Américas e a expansão dominadora do ocidente europeu sobre o planeta. A primeira modernização no princípio do século XVI é a globalização dos micróbios, porque os micróbios europeus, como a tuberculose e outras enfermidades chegaram às Américas ao longo dos anos. Porém, os micróbios americanos, como os da sífilis, chegaram à Europa. Esta é a primeira unificação mundial danosa para todos.

Concordamos com Morin quanto à idéia de que a globalização se iniciou com a conquista das Américas e a expansão do ocidente europeu. Porém, ao invés do autor, que parte de uma reflexão sobre as doenças transmitidas com tal processo, nos detemos à reflexão sobre a expansão dos alimentos, como o açúcar, mercadoria preciosa no século XVI; o cacau da América; o café do Oriente Médio; o chá do extremo Oriente; e dos padrões alimentares, a partir da “planetarização da indústria agroalimentar [onde] o *agrobusiness* planetário não destrói, pura e simplesmente, as particularidades culinárias locais: desintegra e, ao mesmo tempo, integra” (FISCHLER, 1998, p.858), transformando os padrões alimentares locais em produtos culturais voltados para o consumo maciço.

Mas qual foi o motivo da intensa necessidade pela busca de especiarias nos séculos XV e XVI? Entre os motivos, um deles esteve relacionado à necessidade de disfarçar a má qualidade da carne e as orientações médicas, já que tais especiarias proporcionavam sabores e aromas fortes, além de serem estimulantes de calor e de bom humor. (CARNEIRO 2003).

A busca por especiarias levou ao descobrimento da América, que proporcionou a descoberta de novos alimentos, que causou uma nova revolução nos hábitos alimentares. Entre os principais alimentos, podemos destacar a batata, o milho, o tomate, o pimentão, o cacau, que se difundem pelo mundo, assim como o arroz e o chá da China, bem como o trigo, as vinhas e outros produtos da Europa se espalham pelas novas áreas. Tal comentário nos permite visualizar uma reorganização dos hábitos alimentares das populações, tanto dos “descobridores” como das “descobertas”. Mostra-nos que a mundialização dos padrões e hábitos alimentares não é um processo atual, mas sim algo histórico, que é beneficiado pelo incremento de tecnologia, que promove o extravasamento mais veloz das fronteiras.

Outro importante papel dos alimentos no processo histórico da civilização, além do açúcar que auxiliou no processo de escravidão, e a necessidade de novas especiarias que impulsionaram as grandes descobertas; podemos fazer menção aos períodos de crises alimentares, que influenciaram nas revoltas contra as elites dominantes. Um exemplo foi a Revolução Francesa<sup>11</sup>, no século XVIII, onde a plebe, indignada com o estado de miséria e fome em que se encontravam, frente à abundância e desperdício da nobreza, que usava farinha de trigo para deixar mais exuberantes suas perucas. Ou mesmo, no século XX, com a Revolução de 1917<sup>12</sup>, na Rússia, com o lema “pão, paz e terra”. Bem, não queremos afirmar que tais revoluções foram marcadas ou geradas a partir dos alimentos, ou melhor, da falta deles, mas sim de que a alimentação permeou os grandes acontecimentos históricos da humanidade, mesmo que de forma indireta.

Avançando na discussão, chegamos a outro período importante, onde a sociedade passa por uma transformação significativa quanto aos padrões alimentares, a partir do século XX, quando começamos a ter uma população muito mais urbana do que rural. Temos uma nova demanda criada pelo modo de vida urbano, que se caracteriza pela escassez de tempo dos sujeitos para o preparo e o consumo de alimento. Temos então o deslocamento das refeições de casa para os restaurantes, lancherias, padarias, surgindo uma indústria da alimentação.

Como forma de entender melhor a alimentação contemporânea e a indústria da alimentação remetemos inicialmente ao período da I e II Guerra Mundial, pois as mesmas promoveram mudanças nos hábitos alimentares e adoção de novos alimentos por parte dos envolvidos nos conflitos, que posteriormente se inseriram no consumo da sociedade. Como exemplo, podemos mencionar a “propagação do chiclete (goma de origem mexicana) após a Primeira Guerra Mundial e a da Coca-Cola após a Segunda Guerra Mundial” (CARNEIRO, 2003, p. 101).

Parece ser o processo de industrialização o grande responsável pela mudança do padrão alimentar dos sujeitos

---

<sup>11</sup> Movimento que surgiu pelo descontentamento da população contra a nobreza, que gozava de numerosos privilégios. Como exemplo, somente seus membros tinham acesso aos cargos da corte, aos comandos militares e às dignidades eclesiásticas. Em suas propriedades prevaleciam os direitos feudais, como as contribuições em gênero ou em trabalho, o pagamento pelo uso dos moinhos, pelo uso dos fornos entre outras.

<sup>12</sup> Importante movimento que teve a participação direta do proletariado contra a exploração praticamente desumana realizada pelos capitalistas, configurando o que se convencionou chamar de “capitalismo selvagem”.

As técnicas de conservação dos alimentos, as conquistas da microbiologia, o desenvolvimento dos transportes são todos aspectos de um processo mais geral: o da industrialização da produção e da distribuição da alimentação. No final do século XIX, a indústria agroalimentar já era a primeira dos Estados Unidos.(CARNEIRO, 2003, p. 102.).

Tal avanço das técnicas mostra a importância das mesmas para a sociedade. Técnicas modernas de conservação colocam diferentes alimentos ao alcance do consumidor mais distante. Tais técnicas que envolvem as novas formas de acondicionar os alimentos surgem com a Revolução Industrial, que proporciona aos seres humanos uma nova relação espaço-temporal, onde os ritmos passam a ser mais acelerados e a necessidade por refeições rápidas se faz presente.

Este modelo, baseado na alimentação rápida inicia nos Estados Unidos, na Califórnia, com os irmãos McDonald's, no final da década de 1930, quando os clientes eram servidos em seus próprios veículos. Assim, a alimentação deixa o lar e “torna-se um mercado de consumo de massa” (FISCHLER, 1998, p. 850). Como já mencionamos, os modos de vida foram mudados profundamente pela urbanização, pela industrialização, pela entrada da mulher no mercado de trabalho, pelo aumento do uso do carro, o que faz que tenhamos um aumento de refeições fora de casa, onde cada vez mais a alimentação se identifica cada vez menos com o universo doméstico.

É nesse período que nos Estados Unidos começa a haver uma procura pelos lanches rápidos. Assim, a cadeia de restaurantes cresceu substancialmente e a indústria de alimentos começou a empregar boa parcela da população.

Os hábitos norte-americanos não demoram a transbordar seu território, avançando inicialmente em direção à Europa, com seus lanches rápidos; lugares de refrigerantes, hambúrgueres, cachorro quentes.

Com a revolução alimentar, o ato de comer torna-se realmente um mercado em expansão, onde é criada a necessidade da publicidade, da marca, como foi o que aconteceu com o McDonald's e a Coca Cola, só para exemplo<sup>13</sup>.

Dessa forma, a indústria alimentar promoveu um hibridismo das refeições e dos padrões alimentares, pois a globalização é capaz, ao mesmo tempo em que suprime a culinária local, homogeneizando o padrão alimentar, espalhar as diversas cozinhas regionais pelo mundo.

---

<sup>13</sup> Não estamos dizendo que apenas tais empresas tornam a alimentação uma mercadoria. Podemos citar outras, mas como exemplo, acreditamos serem estes marcantes e suficientes.

No que diz respeito à expansão de diversas cozinhas pelo mundo e a transformação do Espaço Geográfico; o churrasco e as churrascarias são o exemplo mais marcante da expansão da *cultura* do gaúcho, fazendo com que seja saboreado e reconhecido em vários países.

Para tanto, o episódio *Simpsons vem ao Brasil*<sup>14</sup> retrata nossa colocação acima, onde mostra em determinado momento a *Família Simpsons* almoçando numa churrascaria na cidade do Rio de Janeiro, servidos por um garçom apropriadamente pilchado com as roupas típicas do gaúcho; lenço no pescoço, botas, bombacha, chapéu e camisa branca.<sup>15</sup>

## 2.2 Churrascarias: uma perspectiva de redes

Desde os primórdios da humanidade, o ato de se deslocar é comum entre os sujeitos. O deslocamento da população acontece em diferentes escalas espaciais ao longo do tempo influenciado por diversos motivos, como a busca por um território, a fuga de perseguições étnicas ou religiosas, a procura por melhores oportunidades de trabalho ou pelo simples ato da mobilidade. No entanto, qualquer um dos motivos influencia no Espaço Geográfico, promovendo a aproximação dos diferentes e o conhecimento do desconhecido, facilitado atualmente pelo avanço tecnológico.

Como um dos resultados desse fenômeno, a aproximação de diferentes culturas tem proporcionado ao capitalismo a apropriação deste segmento e a sua conseqüente transformação em mercadoria, trazendo novos ritmos de modificações na formação do Espaço Geográfico.

Como exemplo desse processo acreditamos ser possível, neste momento textual, inserir as redes de churrascarias distribuídas por diversos locais, responsáveis pela difusão de um ‘prato’ alimentar típico do gaúcho, o churrasco. As churrascarias parecem ser um exemplo da apropriação de um hábito alimentar pelo viés econômico e sua conseqüente transformação (mutação), tem a finalidade de se inserir em territórios possuidores de culturas diferenciadas,

---

<sup>14</sup> *Simpsons vem ao Brasil* é um episódio da 13ª temporada da Família Simpsons, cujo título em inglês é *Blame it on Lisa*, e distribuído pela Fox Vídeo

<sup>15</sup> O Movimento Tradicionalista Gaúcho aprovou no ano de 2005 as diretrizes à “Pilcha Gaúcha”, conforme determina o parágrafo único do Art. 1º da Lei nº 8.813 de 10 de janeiro de 1889, com alterações introduzidas pela 69ª Convenção Tradicionalista Extraordinária, realizada no dia 20 de maio de 2006, na cidade de Bento Gonçalves.

Por outro lado, frente às churrascarias como suposição, neste momento, de redes estratégicas empresariais, dentro da nova lógica capitalista de flexibilização do mercado e do capital, concebemos as redes como processo de outra natureza social, a de redes sociais, sendo agentes participantes no processo de mobilidade de pessoas para novos locais.

Para tanto, compreendermos a constituição de uma rede migratória relacionada ao trabalho em/com churrascarias, é necessário pontuarmos nosso entendimento sobre o conceito de rede e sua importância na formação do Espaço Geográfico.

Na última década, em especial, foi possível observar uma aceleração dos fluxos materiais e imateriais no Espaço Geográfico, reconfigurando muitas das estruturas existentes, como o Estado-Nação. Entre os principais fluxos, podemos mencionar os fluxos migratórios, os fluxos de mercadorias, os fluxos informacionais, os fluxos monetários e os fluxos simbólicos/imateriais (modo de vida, padrão de consumo) que “introduzem uma nova ordem de problemas advindos de sistemas reticulares cada vez mais libertos de controle territorial” (DIAS, 2005, p.11), atravessando os limites territoriais, integrando cada vez mais o local ao global e o global ao local, movidos pela circulação ampliada pelo desenvolvimento tecnológico, que é forçado a cada vez mais se desenvolver para dar suporte as novas exigências colocadas pela circulação.

Partindo dessa premissa, iniciar a compreensão da interação entre os sujeitos através da noção de rede é algo justificável e coerente, uma vez que as forças centrífugas buscam extravasar as fronteiras local – global, enquanto que as forças centrípetas atuando no sentido fora para dentro, procuram romper as fronteiras global – local.

Essa forma de pensar a organização do/no Espaço Geográfico (social, econômica, política e cultural) nos aproxima da perspectiva reticular, estendida, de movimento, e não mais areal, de fechamento, de defesa, algo que aprofundaremos adiante.

No entanto, para chegarmos à compreensão do conceito rede, e conseqüentemente da sociedade e do Espaço Geográfico, é necessário buscarmos o desenvolvimento conceitual, que tem cada vez suscitado discussões quanto ao seu emprego. Conforme a área do conhecimento, o conceito de rede é empregado para diferentes fins. Na economia, as redes financeiras, de mercado; nas ciências sociais,

as redes de solidariedade; nas ciências médicas, a rede de vasos sanguíneos, a rede de sistema nervoso; e assim sucessivamente.

Quanto à Geografia, internamente, o conceito de rede também é utilizado de forma heterogênea. Podemos nos referir à abordagem das redes de drenagem, emprego relacionado à teoria dos geossistemas, surgida na escola russa de Geografia, que buscava teorizar sobre o meio natural com suas estruturas e mecanismos; ou partindo para as chamadas redes técnicas do território, como as redes de telecomunicações, redes de transporte, direcionadas à infra-estrutura e aparato técnico do território.

Segundo Dias (1995, p. 141), “toda a história das redes técnicas é a história de inovações que, umas após as outras, surgiram em respostas a uma demanda social antes localizada do que uniformemente distribuída”, e que, a partir de tais inovações temos a reconfiguração do mundo, como a de nossa época, onde as distâncias tendem a se contrair e se anular pelo fato da instantaneidade das transmissões, e as informações produzidas a cada segundo são tratadas e encaminhadas num tempo cada vez mais reduzido.

Em diferentes áreas do conhecimento, como também na Geografia, temos o questionamento e a discussão do conceito de rede voltado às novas dinâmicas espaciais que se consubstanciam no mundo, dentro do processo de globalização<sup>16</sup>. Sendo assim, as redes passam a objetivar uma leitura do Espaço Geográfico não mais enquanto caráter técnico, mas sim de entendimento das relações sociais<sup>17</sup>, isto porque a rede, conforme Raffestin (1993) é um instrumento de poder.

Quanto ao nascimento do conceito atual de rede, voltado à organização e gestão do espaço e do tempo, a rede passa a ter um papel importante na formação e compreensão dos processos sociais, relacionada à nova perspectiva de organização espacial de forma reticular, e não areal. Hoje podemos mencionar que o mundo é uma rede, que cresce, se espalha, engloba novas áreas, estando em toda a parte, onde parece não existir nenhum ponto da superfície sem a influência das redes. No entanto, temos a clareza de que as redes chegam e atuam de forma diferente entre os locais, estando alguns mais conectados do que outros, bem como a existência da diferenciação social de inserção nas tessituras da rede.

---

<sup>16</sup> Castells (1999), Santos (2004), Villasante (2002), Dias (1995).

<sup>17</sup> Não deixamos de compreender as redes técnicas também como uma ação social sobre o território.

Observamos que a influência das redes sobre o mundo é desigual, onde o processo interno também apresenta contradições, uma vez que são circulação e controle. A partir da contradição do diferente nível de inserção, a sociedade se estabelece e se organiza no território. Isto porque, afirmar que a rede permite a comunicação e a circulação igualitária entre os sujeitos e os lugares é demasiada e tendenciosa, pois, se assim compreendermos, as redes significam a redução das diferenças sociais.

Trazendo a construção do conceito de rede para o questionamento proposto, as redes ligadas ao estágio atual de globalização atuam de duas formas com/na relação espaço-tempo. De um lado, elas podem diminuir o tempo de deslocamento físico entre os lugares e as distâncias sociais entre os sujeitos. Por outro, podem afastar sujeitos e lugares que se encontram fisicamente próximos, já que a partir da globalização são criadas barreiras, principalmente, quando falamos da inserção global. Fato que devemos, aos vários caminhos oferecidos pela rede, “pois a rede é mais que a máquina, porém menos que o vivente, mais que o linear, porém menos que o hipercomplexo; mais que a árvore, porém menos que a fumaça” (MUSSO, 2004, p.30).

Assim, para nós a rede é um elemento e uma estrutura no entendimento e na construção da sociedade, mas não é a sociedade. Precisa ser pensada enquanto espaço e tempo, pois é mais do que uma técnica de organização do território; é uma forma de organizar o espaço sempre em movimento, é um contínuo, uma transição. Com isso, no território as relações de poder instituídas estão em constante passagem, visto que a globalização se consiste na circulação de fluxos, a partir de uma espacialização em rede.

Num mundo em processo de globalização cada vez mais desordenado pelos fluxos de diversas naturezas que alimentam redes de todo tipo, temos a multiplicação de territórios em rede.

Apesar de nunca ter existido organização social sem redes (sejam sociais em sentido estrito ou físicas), é sob a globalização que elas dominam, com novas capacidades e ritmos, fazendo com que ocorra uma difusão crescente de fluxos imateriais. (HAESBAERT, 2004, p.295)

Nesse sentido, através da conexão da descontinuidade, surgem novas perspectivas de entendimento do conceito de território, o que leva conseqüentemente



a novas compreensões da sociedade, numa noção de redes, numa abordagem de território reticular.

Trazendo tais contribuições para a nossa pesquisa, nos remetemos a duas organizações que ocorrem em rede: redes empresariais e redes migratórias. Pensando a primeira voltada à formação e expansão das churrasarias, estabelecimentos gastronômicos ligados ao preparo do churrasco e a possível transformação de empresas rede em determinados casos. Já, a rede migratória, direcionada a discussão sobre as churrasarias como centros de acolhimento de sujeitos jovens advindos dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, no *novo* espaço, os centros urbanos.

No que tange as churrasarias com redes empresariais gastronômicas, com o objetivo de aumentar os lucros em determinado local, as redes empresariais seguem múltiplos caminhos, como reduzir os custos de produção, aumentar a produtividade, acelerar o giro de capital e a ampliação do mercado. A busca por novos espaços de mercados resulta na transformação de algumas churrasarias em empresas-rede, criando-se redes destes estabelecimentos, “pois as redes são e serão os componentes fundamentais das organizações. E são capazes de formar-se e expandir-se por todas as avenidas e becos da economia global” (CASTELLS, 1999, p. 225). Para ser possível à expansão das empresas, deixando de ser apenas local para se transformar em global, é imprescindível os meios de informação e comunicação, pois “[...] são as chaves dos sistemas de poderes estabelecidos, tanto econômicos como políticos ou sociais” (VILLASANTE, 2002, p.70).

O processo de consubstanciação do território em redes de circulação e comunicação permite a reprodução do capital de forma mais intensa, proporcionado pelos meios tecnológicos existentes, propiciando um fluxo na rotação do capital em busca de lucratividade.

Dessa maneira, temos como uma das inquietudes iniciais a idéia de que o processo de expansão das churrasarias está relacionado à perseguição do capital, quando trabalhadores deixam o local em que residem em direção aos centros urbanos, na procura de ascender socialmente, constituindo as redes de mobilidade social.

Direcionando-nos à perspectiva de *espaços* de acolhimento, os deslocamentos populacionais têm causado ao longo do tempo reordenações espaciais, visto que tais fluxos não são contínuos no tempo e muito menos no espaço. Assim, “[...] a cada nova ordem política mundial correspondeu uma nova ordem econômica com a emergência de novos fluxos demográficos” (BECKER, 1997, p.319). Pois

bem, tal apontamento nos permite dizer que os movimentos populacionais não podem ser concebidos como decorrentes da decisão pessoal dos sujeitos de saírem de um lugar para outro, numa perspectiva neoclássica; mas sim a de que tais mobilidades estão ligadas à necessidade e a busca de capital, concepção (neo) marxista. Compreendemos que os movimentos populacionais são concebidos pela perseguição de capital, no objetivo de ascender socialmente, que leva os sujeitos a se deslocarem em busca de tal objetivo.

Pensamos neste momento textual, que a mobilidade de sujeitos jovens dos municípios por nós estabelecidos em direção aos centros urbanos para trabalharem em churrascarias está atrelado à busca de novas perspectivas econômicas e sociais, constituindo-se as churrascarias uma perspectiva de *espaços* de acolhimento para esses migrantes.

Esse processo de mobilidade social impulsionado e/ou entre-laçado pelas churrascarias parece se consubstanciar num conjunto de modalidades pelas quais um grupo social compreende como a possibilidade de ocuparem novos locais. Objetivamos compreender se as redes de mobilidades sociais são proporcionadas pela mobilidade/oportunidade do trabalho, pois como mencionado antes, a perseguição do capital é um dos condicionantes (não o único) para a migração de trabalhadores do espaço rural para o espaço urbano.

Assim, compreendemos no presente momento que a formação de redes migratórias em torno das churrascarias são estruturas possibilitadoras de transformação do Espaço Geográfico, intensificadas no atual estágio vivido pela sociedade. Dessa maneira, se faz presente a compreensão do Espaço Geográfico e a atuação da globalização sob este.

### **2.3 Churrascarias, Espaço Geográfico e Globalização**

Como anteriormente discorrido, a globalização consiste na circulação de fluxos, a partir de uma espacialização em rede, no qual

[...] o mundo se encontra cada vez mais uno e cada vez mais particularizado, digamos cortado em pedaços. Uno no sentido de que cada parte do mundo faz parte cada vez mais do mundo em sua globalidade. E que o mundo em sua globalidade encontra-se dentro de cada parte (MORIN, 2001, p.46).

Seguindo a tendência do entendimento de que o Espaço Geográfico é influenciado e formado cada vez mais por um complexo sistema de fluxos de informações; elementos presentes nele são globalizados pelos mais diferentes interesses, possibilitando a espacialização dos locais em âmbito global, numa idéia de globalização dos locais e não de um local. É claro que elementos de determinados locais se globalizam com maior incidência que outros, mas não ao ponto de constituírem uma rede de fluxos com uma única saída e um único sentido. Assim, o global nada mais é do que uma extensão do local, onde elementos do global estão presentes no local e elementos do local estão presentes no global.

Mas é preciso entendermos que o processo de globalização pode ser abordado sob a ótica de diferentes perspectivas, tais como a política, a econômica ou cultural. Cada perspectiva se encontra em estágios diferentes e não pode ser entendida e trabalhada de forma homogênea. Contudo, se um tema se propõe a discutir a globalização do ponto de vista econômico, se faz necessário a compreensão dos processos políticos na atuação de tal, bem como os culturais. A globalização não se dá da mesma forma no todo, mas o todo influencia nas particularidades da globalização.

Sabemos que o mundo encontra-se organizado também de forma interestatal, existindo atores intergovernamentais, como as grandes empresas multinacionais, os blocos regionais de comércio, os órgãos internacionais de regulamentação de mercado, entre outros. Todos os atores que surgem e fazem com que o Estado divida seu poder e autonomia com eles. Assim, no atual período da globalização, o Estado Nação perdeu sua importância, uma vez que o regulador passa a ser o mercado, exercendo um poder cada vez maior, em detrimento do Estado.

No entanto, pensamos que o processo de generalização da expressão fim do Estado Nação é falho, pois existem diferenças enormes entre os vários Estados Nação. “O processo de globalização provoca profundas desigualdades entre a sociedade e entre os Estados, pois o mercado não tende para a equalização dos investimentos e do desenvolvimento econômico” (SENE, 2003, p.113). Isso pois, o período atual é condicionado pelo mercado, produzindo este o que lhe interessa e onde quer. Nessa lógica, o mundo se torna fluido, as fronteiras porosas, acontecendo uma des-re-territorialização sob o ponto de vista econômico, na medida em que ocorre a formação de um mercado mundial com fluxos comerciais, financeiros e de

informações cada vez mais independentes de bases territoriais definidas, como as do Estado-Nação.

A instalação de capitais globalizados no território modifica as estruturas sociais, políticas, econômicas e culturais da população, passando o mercado a ter um grande poder na regulação da ordem. Isso não quer dizer que o Estado se ausente ou se torne menor. “Ele apenas se omite quanto ao interesse das populações e se torna mais forte, mais ágil, mais presente, ao serviço da economia dominante” (SANTOS, 2008, p.66), continuando a ter um papel fundamental no gerenciamento das questões econômicas, sociais e culturais.

Avançando no que entendemos por uma perspectiva da globalização da cultura, levamos em conta os processos econômicos estabelecidos. Entendemos que a dimensão cultural da globalização, embora muito importante, “[...] não tem sido muito destacada, provavelmente à hegemonia das análises economicistas” (SENE, 2003, p. 89), e que o cultural e o econômico estão imbricados em seus processos, não podendo ser isolados. De tal pressuposto, questionamos: até que ponto temos a padronização da cultura, uma vez que as civilizações são formadas por padrões culturais diferentes, envolvendo amplos agrupamentos culturais de pessoas e fatores de identificação, como a língua, religião, costumes, história e a alimentação?

Apropriando-nos destas leituras pensamos que a globalização sob as óticas cultural e econômica, a partir das churrascarias como exemplo de estabelecimentos gastronômicos, forçam em seu processo de expansão a criação de novas formas de se apresentarem e fazerem o churrasco no/pelo Espaço Geográfico, e conseqüentemente transformações neste; num mecanismo de inserção do local no global e do local, transformado em global, num novo local, uma vez que antes de qualquer elemento ser global, ele foi inicialmente local, porém, não sendo igual nas diferenças escalas.

Assim, compreendemos a globalização como uma nova forma de acumulação do capitalismo, sendo o sistema capitalista expansível, reformando o mundo em que vivemos, tanto espacial como temporal, onde os fluxos crescem de modo notável, enquanto os mercados se expandem espacialmente, confrontando a idéia do desenvolvimento do capitalismo como um processo histórico e apenas acidentalmente geográfico.

Como colocamos inicialmente em nosso trabalho, da necessidade de trabalharmos globalização e sujeito para compreendermos as mudanças provocadas

pelo capitalismo, nesse momento pontuamos nossa compreensão sobre sujeito, e as churrascarias como uma possibilidade de caminho.

#### **2.4 Churrascarias: uma possibilidade de caminho para os sujeitos.**

Inicialmente, consideramos que a noção de sujeito apresenta controvérsias, paradoxos, sendo, portanto complexa. Aqui pontuamos nosso entendimento de sujeito para auxiliar-nos na pesquisa e sua rel(ação) com o Espaço Geográfico.

Partindo de Castrogiovanni (2004) e Morin (2006), que compreendem que cada sujeito é único e original, por existir a partir de um intertexto, que é a sua vida, entendemos que o sujeito está sempre além de si mesmo, em um movimento constante, dialético.

“O Sujeito é mais do que causa e conseqüência da singularidade ou da diferença que cada indivíduo tem para com o outro. Ele é *complexus*, o que significa que se tece junto dos demais e através dos demais Sujeitos, no *auto-eco-constructo* da sua história.” (CASTROGIOVANNI, 2004, p.116).

O sujeito, como singularidade humana, inserido na pluralidade que é o Espaço Geográfico, é caracterizado por situações específicas e está presente no mundo, construindo a sua história. Assim, o movimento do sujeito se dá através de um processo de superação em direção ao novo, carregando seu passado. Em outras palavras, o sujeito, ao mesmo tempo em que é singular e atua no Espaço Geográfico, recebe influências da pluralidade que é o Espaço Geográfico, que é constituído por *n* sujeitos. “Eu” sou sujeito e estou sujeito ao Espaço Geográfico.

Somado a isso, entendemos que o sujeito é também produto das relações do corpo e da consciência com o mundo e consigo mesmo. O sujeito é ao mesmo tempo, objetividade (corpo) e subjetividade (consciência), não podendo ser reduzido a apenas uma dessas dimensões. (MAHEIRIE, 2002).

A partir das relações que vivencia com o mundo e com sua carga histórica, o sujeito produz/estabelece sentidos, significados e ações, que o revelam como um todo para o mundo e para si mesmo.

Como o sujeito está inserido no Espaço Geográfico, que é composto de múltiplas singularidades que se encontram, ele influencia a sua história e a dos outros, assim como também é influenciado pela história dos diferentes. Ele não a realiza

como bem entende, mas também não se constitui como um objeto dela. (MAHEIRIE, 2002).

Nesse sentido, o ato do sujeito em escolher, é concretizar o ato ainda não realizado, que está influenciado pelo contexto histórico e espacial.

As ações, as atitudes, os significados dos sujeitos dependem do contexto histórico, geográfico, social e político em que está inserido. “O ato-fundador do Sujeito parece ser o seu Nome(nalismo). Assim, como o Lugar, o Sujeito existe pela sua identidade. Aliás, o(s) Sujeito(s) faz(em) parte, constitui(em) e, portanto, da(ão) significado aos *espaços*, para se instituírem como Lugar(res)”. (CASTROGIOVANNI, 2004, p. 101),

Por esse entendimento, pensamos neste momento textual as churrascarias como um lugar para muitos dos sujeitos jovens dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, seja pela possibilidade de inserção e ascensão social no novo local, ou pelas churrascarias terem em si elementos que lembram Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, onde cada um dos sujeitos jovens dos municípios que trabalham nas churrascarias são um resultado do lugar Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, e ao mesmo tempo do mundo globalizado.

## **2.5 As churrascarias: uma perspectiva de transbordamento do território**

Antes de começarmos a análise dos processos que ocorrem no território, é preciso retomarmos o entendimento que temos por território. Podemos falar de território político, território cultural, território econômico ou mesmo território natural. Dentro de tais concepções, os processos sociais podem ser entendidos de forma distinta. Por exemplo, ao discutirmos globalização, não podemos fazer a mesma leitura desta sob os elementos presentes no território. No entanto, uma coisa é comum em ambas às concepções de território, a apropriação e as relações de poder instituídas.

Nesse sentido, o conceito de território, nos últimos anos tem assumido caráter de centralidade na reflexão sobre o papel da geografia na compreensão da sociedade<sup>18</sup>, junto com suas derivações, territorialidade, territorialização, que nos levam a repensar o discurso e a atuação geográfica sobre/na sociedade, aparecendo

---

<sup>18</sup> Entre tantos autores que trabalham o conceito de território, podemos mencionar Saquet (2007), Haesbaert (2006), Heindrich (2004), Raffestin (1980), Sack (1986).

com maior intensidade em diferentes abordagens, desde a política, passando pela abordagem econômica até a abordagem cultural.

Partimos assim da perspectiva do conceito de território, como elemento de atuante no processo histórico de formação da sociedade, numa relação entre sociedade humana e ambiente natural, diferentemente da concepção de território reduzido a um conjunto de leis naturais, sem atores, ou de um “território como um simples espaço de interação entre atores, privado de relações com a materialidade do ambiente natural e construído”. (SAQUET, 2007, p.8).

O interessante é que o motivo pelo qual o território é “redescoberto” está ligado à discussão que as Ciências Sociais realizam acerca de seu desaparecimento, partindo de uma perspectiva de sociedade em movimento, onde os territórios se enfraquecem ou mesmo tendem a desaparecer, constituindo-se assim uma sociedade desterritorializada.

Retomando a idéia de território como elemento atuante no processo histórico de formação da sociedade, é imprescindível considerarmos o processo de apropriação que a sociedade realiza sob determinado espaço para a análise territorial. E nesse ponto, muitas confusões se realizam quanto às diferenças de território e espaço. Para nós, as diferenças entre território e espaço são muito tênues, dependendo muito dos critérios teóricos metodológicos adotados por cada autor. Para nós, o conceito de espaço não pode ser separado de tempo, constituindo e sendo constituído pela reprodução das relações de produção, cada vez mais expansíveis dentro da perspectiva de movimento, enquanto que o território como um condicionante das relações de produção, distante, porém de um determinismo geográfico e de um território a-temporal e estático, estando muito ligado à idéia de domínio ou de gestão de um determinado espaço. O território resulta como meio, processo e conteúdo das relações sociais, numa interação entre a materialidade do ambiente e os sujeitos humanos.

O território, desde a perspectiva de Ratzel, como área e recurso natural, como uma parcela do espaço, com apropriação e dominação, imprescindível para a manutenção do Estado, até os períodos mais recentes, que levam a um entendimento de multidimensionalidade de mundo, ligado às relações de poder, indispensáveis para a consolidação de um território, a partir da apropriação e produção do espaço geográfico, tem passado por transformações de compreensão de conceito, seguindo em direção a uma perspectiva relacional do território, onde os processos econômicos,

culturais, políticos intrínsecos passam por mudanças organizacionais, sem no entanto o território perder importância. Isso, porque, não é a partir de agora que as reproduções capitalistas tendem a expansão de seus processos. O capitalismo, desde seu início apresentou a tendência de se expandir, ultrapassando barreiras, fronteiras. Atualmente tem conseguido com mais incidência esse processo devido ao desenvolvimento tecnológico, que possibilita as estruturas econômicas, políticas e culturais avançarem sob novos territórios, ou seja, os territórios, com seus aspectos se expandem, resultando na sobreposição e conectividade dos territórios, mantendo as relações de apropriação e dominação, cunhadas já nos estudos de Ratzel, dentro de seu entendimento de território/área.

Como já colocado anteriormente, as relações de poder são o que centram nosso entendimento de território, pois são elas que originam os processos de apropriação e dominação, consubstanciando o território. Dessa forma, quanto mais se complexificam as relações de poder, proporcionadas pelo desenvolvimento tecnológico, mas se faz necessário uma compreensão múltipla do território e da territorialidade. Isto, porque, com o desenvolvimento tecnológico, que gera maior aporte de informação e circulação, o território passa a ser pensado de forma reticular, representado em redes, dentro de uma nova abordagem, pois sendo uma construção social, deve acompanhar as novas dinâmicas sociais; com intenso fluxo na rotação do capital voltado a aquisição de lucratividade e ascensão social. Assim, ao trabalharmos o movimento do território, é necessário considerar os atores sociais e suas relações de poder, constituídas cada vez mais em redes, resultando em apropriação simbólica e material do espaço influenciada pelas técnicas, levando a novos processos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização.

Voltados com a preocupação da construção do conceito de território, ou melhor, de um novo entendimento do conceito de território, e da própria discussão teórico-metodológica, Foucault (2004), Raffestin (1993), Sack (1986), e Haesbaert (2004), Heindrich (2004), Saquet (2007) no Brasil, promovem redefinições das noções e construção do conceito de território, constituindo um caminho novo de pensar e constituir a abordagem territorial, dando indicativos de superação do território pensado meramente como suporte da sociedade ou como uma área delimitada, como a de animais que controlam determinadas áreas.

Na nova abordagem, o território é maleável, flexível, proporcionado pela conectividade dos atores sociais e elementos presentes nele, numa perspectiva para



além de suporte das ações humanas e do próprio Estado-Nação. Entram em campo agora, as territorialidades humanas, que se refere à atuação e relação dos atores sociais com o ambiente, numa troca de influência/condicionamento, baseada numa geografia de circulação, que favorece a abertura de *espaços* para novos elementos; estes que por sua vez têm seu extravasamento possibilitado através de fluxos, organizando o espaço. Assim, as redes são importantes agentes na formação e coesão de territórios, pois,

[...] os homens vivendo em sociedade, territorializam suas atividades, nas quais, há a reciprocidade e coexistência, respectivamente, nas relações espaciais (em rede) e de diferenciação territorial. Nesse movimento, a natureza também está presente, como fator de diferenciação, juntamente com o processo histórico, societário, que deixa formas no território”. (SAQUET, 2007, p.50).

Como nosso trabalho se volta à compreensão dos aspectos econômicos e espaciais do território, nos debruçamos em estudá-lo segundo também estas perspectivas. Porém, não consideramos o território estritamente natural, político, econômico ou cultural. Concebemos o território de forma articulada, integradora, centrada no movimento, onde os eventos sociais se dão concomitante a atividade econômica, ao poder político e aos significados culturais, relacionando-as com o entendimento de mundo globalizado, estruturado em/de redes, em que o processo comunicacional é necessário, compreendendo o território não mais de forma areal, fechada, mas sim numa perspectiva de articulação, pois o movimento passa a ser um elemento necessário na construção/organização da sociedade.

A comunicação instantânea globalizada revoluciona a formação de territórios pela configuração de redes que podem mesmo prescindir de alguns de seus componentes materiais fundamentais [...]. Assim, com uma maior carga imaterial, ou, mais propriamente, combinando de forma muito mais complexa o material e o imaterial, as redes contemporâneas, enquanto componentes do processo de territorialização (e não simplesmente de desterritorialização), configuram territórios descontínuos, fragmentados, superpostos, bastante distintos da territorialização dominante na chamada modernidade clássica. (HAESBAERT, 2004, p.281).

Essa perspectiva de território, diferente da concebida na modernidade clássica, está intimamente ligada e impulsionada pela comunicação instantânea dos sistemas técnicos, que permite a estruturação de territórios descontínuos no/pelo Espaço Geográfico, numa perspectiva de territórios configurados em redes, separados

fisicamente, mas unidos pelas tessituras alçadas no/pelo espaço, dentro de um novo contexto de relações, concebido por múltiplos territórios, compreendendo as redes como processo de territorialização. Isto, por que partimos de uma visão não dicotômica entre território e rede, onde a rede pode ser entendida como um elemento presente e participante na constituição do território. Abaixo, elaboramos um breve esquema para visualizar o nosso entendimento de território – zona e território – rede, a partir de leituras de Haesbaert (2004), Heidrich (2004), Raffestin (1993) e Saquet (2007).

<b>Território – zona</b>	<b>Território – rede</b>
areal	reticular
estático	movimento
a-temporal	temporal
contiguidade	conectividade
espaço absoluto	espaço relativo

Figura 2: Território – zona X Território – rede.  
Fonte: Elaborado pelo autor.

Seguindo o raciocínio do território configurado em rede, compreendemos que este é carregado de carga material e imaterial; deixando de ser apenas um conjunto de objetos, puro e simplesmente; passando para um conjunto de ação, movimento, resultado da territorialização de meios e ritmos; onde as ações e os objetos são dotados de significados, resultando na formação do território e do processo de territorialização através da relação entre o simbólico e o funcional.

Partindo dos fluxos material e (i)material que ocorrem no território, numa perspectiva de interação espaço-tempo, onde o espaço é integrante na produção dos processos históricos e o tempo é presente na construção da geografia, propomos a questionar o papel das churrascarias no transbordamento do churrasco para além das *fronteiras* do pampa e do Rio Grande do Sul. Debruçamo-nos a estudar as churrascarias entre outros motivos, pelo fato de pensarmos, neste momento textual,

de constituírem fluxos materiais e (i)materiais do território. Os fluxos materiais relacionados ao movimento de pessoas e os fluxos (i)materiais ligado ao movimento dos símbolos que são carregados pelo preparo do churrasco, prato tradicional da alimentação do gaúcho. Assim, pela abordagem dos alimentos e pelo ato da alimentação, como elementos presentes na formação dos territórios, pretendemos avançar na compreensão da formação de territórios-rede, pois entendemos que a questão das churrascarias e sua expansão por diversos países, está diretamente ligada as praticas capitalistas de consumo, forçando os alimentos a descolar

[...] de suas territorialidades para serem distribuídos em escala mundial. Não existe nenhuma “centralidade” nas cervejas, chocolates, biscoitos, refrigerantes. Trata-se de produtos consumidos mundialmente e distribuídos por grupos multinacionais (ORTIZ, 1994, p.80).

Referente à questão colocada por Ortiz, concordamos em parte, pois, se analisarmos do ponto de vista da fabricação de alimentos, no fluxo material, realmente vemos que não existe mais relação com o seu local de origem, uma vez que os fluxos rompem limites, num direcionamento de desenraizamento entre alimento e lugar, como no fato de encontrarmos comida chinesa congelada nas prateleiras dos supermercados, ou da pizza Hut consumida nos mais diversos estabelecimentos localizados em cidades de vários países. No entanto, se partirmos de uma perspectiva simbólica, que diz respeito à elaboração de um prato alimentar, onde está inserida a (i)materialidade dos territórios, é possível vemos os vínculos territoriais presentes, emanados através das imagens construídas, uma vez que as imagens das mercadorias são fundamentais para conquistar os consumidores pelo motivo de que gostam de experimentar pratos diferentes, integrando dessa maneira os pratos tradicionais a lógica capitalista, ao contrário de encaminha-lhos ao desaparecimento.

## **2.6 O transbordamento do churrasco e das churrascarias.**

O churrasco juntamente com o chimarrão são os principais representantes da alimentação do gaúcho, tendo atualmente tomado proporções que extravasam o território gaúcho, acompanhando a mobilidade da população residente no Rio Grande do Sul para outros lugares.

Além de acompanhar os sujeitos em seu processo de mobilidade espacial, o churrasco foi transformado num produto valioso, apropriado pelo capitalismo e possibilitador de divisas para os proprietários de churrascarias.

Mais que uma refeição, o churrasco representa para boa parte dos brasileiros um ritual de comemoração. [...] Tudo é motivo para reunir amigos ou família e preparar apetitosas peças de carne na brasa, onde os homens tomam a frente no preparo e dão folga para as cozinheiras. [...] Assim como discutem sobre futebol, é comum nas rodinhas de conversas masculinas considerações sobre técnicas, truques, preferência das carnes utilizadas e modos de grelhar. (PIVARO, 2004).<sup>19</sup>

Por essa perspectiva, notamos que o churrasco na atualidade não faz parte mais apenas da alimentação do gaúcho<sup>20</sup> ou do povo que mora no Rio Grande do Sul, mas sim, é um prato que tomou proporções nacionais e mesmo internacionais, extravasando seu território originalmente, seguindo a tendência das demais refeições alimentares.

Contudo, explicar o surgimento do churrasco não é tarefa simples. Entre os motivos, está a falta de bibliografia consistente e a presença exacerbada de ideologia nos escritos encontrados por nós. Assim, procuramos fazer uma compilação de informações adquiridas junto a meios de internet, livros de tradicionalismo e professores pesquisadores, no intuito de chegarmos a uma abordagem o mais possível coesa e consistente.

De tal maneira, recorreremos inicialmente ao processo de ocupação do estado, no intuito de compreender a origem do gado e da pecuária como atividade econômica na parte sul do território rio-grandense.

A história de ocupação e povoamento do Brasil e do Rio Grande do Sul aponta que a expansão rumo ao sul aconteceu tardiamente, motivada pela não presença de riquezas minerais e pela não produção de açúcar nessa região.

Para Pesavento,

A exploração colonial assentava-se basicamente em produção já existente nas áreas coloniais (as riquezas minerais, por exemplo) ou em formas de produção agrícola aqui instaladas segundo os interesses e necessidades do capitalismo nascente (caso do açúcar). (PESAVENTO, 2002, p.8).

<sup>19</sup> Disponível em [http://www.brazil-brasil.com/index2.php?option=com\\_content&do\\_pdf=1&id=268](http://www.brazil-brasil.com/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=268). Acessado em 10 de set. de 2008.

<sup>20</sup> A seguir descrevemos o nosso entendimento sobre o termo gaúcho.

Contudo, com a falta de mão-de-obra negra, dado os conflitos geopolíticos entre Portugal e Holanda no continente africano, resultando na falta de escravos no Brasil, o apresamento do índio e a transformação desses em mão-de-obra escrava em áreas açucareiras passou a ser uma necessidade.

Assim, os bandeirantes paulistas dirigiram-se para o sul, adentrando o então território espanhol à busca pelo aprisionamento de índios que se encontravam nas missões jesuíticas do Paraguai.

Para fugirem dos bandeirantes, os jesuítas adentraram o território rio-grandense, fundando reduções voltadas à agricultura e a criação de gado trazido do território pertencente a Coroa espanhola. No entanto, os bandeirantes penetraram o Rio Grande do Sul e atacaram as reduções jesuíticas ali localizadas, aprisionando a mão-de-obra indígena.

Como consequência, os jesuítas migraram em direção a Argentina e ao Uruguai, levando os índios consigo, deixando o gado criado nas reduções solto, reproduzindo-se pelos campos, formando uma importante reserva de gado, que originou a “Vacaria Del Mar”. “Estava lançado o fundamento econômico básico de apropriação da terra gaúcha: a preia do gado xucro.” (PESAVENTO, 2002, p.9).

Tanto que, segundo Simões Lopes Neto em sua obra Terra Gaúcha (1955), foram os índios os primeiros a aproveitarem-se dos méritos dos novos animais, mudando completamente o seu modo de viver; o indígena fez-se carnívoro por necessidade e cavaleiro por imitação.

Não somente os índios tinham interesse no gado xucro existente nos campos do Rio Grande do Sul. A fundação da Colônia de Sacramento, entre outros interesses, estava voltada ao comércio do couro, para exportá-lo à Europa, pois neste momento histórico, o interesse sob o gado estava ligado ao couro e não a carne, uma vez que se constituía como lucrativo negócio.

A carne não apresentava valor econômico. Do gado abatido era retirado o couro e consumido a carne necessária a subsistência no momento do abate, sendo a restante deixada apodrecer. A chamada “preia de gado alçado” para comercializar o couro atraiu as atenções para a região, passando a ser conhecida pela riqueza da pecuária (PESAVENTO, 2002).

Colocado rapidamente o histórico do estabelecimento do gado no Rio Grande do Sul e a importância que deste no processo de ocupação da parte sul do

território, podemos avançar para o surgimento do churrasco. Este vai estar diretamente ligado ao trabalho que os peões realizavam nas estâncias.

Segundo Castillo (1989), Hernandes (1998), Silveira & Albuquerque (1983) é na região do pampa que o churrasco é tomado como origem, ligado a pecuária, importante atividade dessa região, que engloba parte do Uruguai, da Argentina e do sul do Brasil.

O trabalho com a criação do gado solto pelas áreas do pampa fazia com que os peões, trabalhadores das estâncias, passassem longos períodos longe de suas casas. Enquanto trabalhavam o churrasco era uma das refeições mais práticas, acessíveis e econômicas, pois bastava aos peões um instrumento cortante, geralmente uma faca, um fogo de chão, um espeto de vara, um pedaço de carne que adquiriam a partir do abate de animais no local mesmo e sal grosso; para alimentar os trabalhadores.

Hernandes (1998) aponta que inicialmente era tradição nas fazendas gaúchas consumir carne de ovelha, por seu menor porte, o que garantia a alimentação da família e empregados por aproximadamente dois dias ou mais, sem que a carne estragasse.

Nas fazendas gaúchas o gado era abatido para consumo uma vez por mês, conforme o número de familiares e agregados.

Segundo a tradição, o gado era abatido na véspera, isto é, à tarde, para ser consumido no outro dia. Com isto, a carne passava a noite amadurecendo. Como a carne do animal recém-abatido é mais dura, esta noite de espera contribuía para amaciar. (HERNANDES, 1998, p.14).

Durante o processo de corte do animal, dividindo os diferentes tipos de carne, os cortes nobres do animal como o filé mignon, o contrafilé, a alcatra, a picanha eram direcionadas à cozinha do fazendeiro. As partes que não eram aproveitadas no momento eram salgadas e transformadas em charque. Aos trabalhadores da fazenda eram reservados os cortes de carnes consideradas de menor qualidade, como a costela. (HERNANDES, 1998).

Com sal grosso à beira de um braseiro, “[...] tirando nacos de carne de vez em quando, contando causos, trovando, cantando, tocando a viola, o gaúcho ia criando um hábito [...] que até hoje a costela é um dos cortes preferidos do gaúcho para o churrasco”. (HERNANDES, 1998, p.15).



Figura 3- Imagem do churrasco ao estilo fogo de chão.  
Fonte: Churrascaria do Walmor<sup>21</sup>.

Como explicitado, observamos que o surgimento do churrasco está ligado as estâncias presentes no pampa, sendo a pecuária importante atividade econômica para esta área, desenvolvendo-a e possibilitando o surgimento de uma elite política no estado atrelada aos grandes estancieiros.

No século XIX, com a expansão do capitalismo a nível mundial, no Brasil se inicia a imigração de europeus, em especial da Alemanha e da Itália, devido a um excedente populacional sem terra e sem trabalho existente nesses países, potencializador de focos de tensão social; e a necessidade de substituir a mão-de-obra escrava pelo trabalho assalariado no país.

Assim, no Rio Grande do Sul existem dois momentos fundamentais do processo de imigração. O primeiro referente à chegada de alemães e o segundo a imigração italiana.

Entre os interesses do centro cafeicultor<sup>22</sup> na inserção do estado nesse processo, se deve entre outros motivos, a constituição de pequenos proprietários que pudessem neutralizar o poder da oligarquia regional, os estancieiros.

O que deve ser considerado, todavia, é que do ponto de vista da oligarquia regional a imigração não atendia os seus interesses nem vinha solucionar seus problemas uma vez que os imigrantes vinham trabalhar para si e não resolver problemas de falta de braços na pecuária. (PESAVENTO, 2002, p.47).

<sup>21</sup> Disponível em <http://churrascariadowalmor.com.br/site/html/informe/01.html>. Acesso em 05 set. 2008

<sup>22</sup> Termo designado ao estado de São Paulo, importante produtor de café neste período.

Estruturados de maneira diferente que os estancieiros, os imigrantes possuíam propriedades de pequeno porte, que variavam entre 25 ha a 70 ha e se baseavam na policultura, inicialmente de subsistência. Com o desenvolvimento da produção, a geração e a comercialização de excedente, inicia-se a acumulação de capital, ligada ao surgimento do comércio.

Nesse sentido, ao passo que as áreas coloniais se desenvolviam, a pecuária encontrava-se em relativa estagnação. Isso possibilitou que, os imigrantes, inicialmente sem possibilidade de atuação política, passassem a interferir na política do estado. Como exemplo da interferência das áreas coloniais, podemos mencionar a lei Saraiva, de 1881, dando direito de voto aos não católicos e aos estrangeiros naturalizados.

É fundamental mencionar que a pequena propriedade era mais do que desvalorizada, pois diante de uma pecuária que dominava a *paisagem* do estado desde a colonização portuguesa, era responsabilizada de desvalorizar o poderio do estado.

Mesmo frente a esses preconceitos, conseguiram prosperar economicamente e politicamente, sendo que os colonos que viviam nesses locais assimilaram os principais costumes gaúchos.

Assim, os sujeitos colonos após fixarem residência no estado, foram aos poucos sofrendo a influência do local das mais variadas formas, desde a culinária, passando pelo linguajar, chegando até a indumentária. Não que os colonos tivessem perdido sua identidade com o seu país de origem, mas isto ocorreu devido às circunstâncias presentes, as quais exigiam que eles se adequassem a um novo padrão.

É interessante que a palavra colono ainda apresenta um sentido pejorativo. Significa para muitos uma pessoa tosca, atrasada, de pouco traquejo social, possuidora de pouca terra, resultando naquela época um determinado preconceito aos imigrantes por parte dos que aqui já residiam e que se autodenominavam gaúcho. É sabido que o poder econômico e principalmente político encontrava-se nas mãos dos grandes estancieiros da metade sul, os ditos gaúchos.

Sobre a figura representativa do gaúcho, construída historicamente, esta requer uma análise pormenorizada das suas estruturas formadoras. Das trocas culturais entre portugueses e espanhóis, localizados nas faixas de fronteira, surgiram hábitos comuns, como a degustação do chimarrão, o preparo do churrasco e a utilização de indumentárias gauchescas.



Mas a origem do termo gaúcho é controversa, e nesse sentido duas explicações são prioritárias: uma que define o gaúcho, como “baderneiro”, livre, sem destino ou raízes, saqueador, entre outros qualitativos. Essa imagem vem do termo francês “a gauche”, que quer dizer “a esquerda”, ou seja, aquele que está à margem em relação aos demais.

[...] O gaúcho malo é uma criação do pampa platino. Esse tipo “sui generis” que briga tão somente pelo gosto de brigar, eterno inimigo da sociedade e da justiça, guerreiro indomável e aventureiro, dominado pelo vício do jogo e pelo amor da luta cruenta, herói anônimo do Pampa, é peculiar às populações castelhanas. (GOULART, 1985, p.108-109).

Na outra concepção do termo gaúcho aparece a questão da identidade com o lugar. No caso, a margem esquerda do Rio da Prata. Logo, todos os habitantes da margem esquerda deste estuário, eram denominados de gaúchos.

Com o tempo, estas leituras foram perdendo sentido, porém as trocas culturais foram se acentuando, em formas harmônicas ou não. Mas a construção da figura mítica do gaúcho, embasada na coragem, na bravura e no amor a terra, é bem mais recente, e representa vontades políticas e sociais na busca de espaços mais amplos, tanto em termos da política brasileira, quando na propaganda cultural desenvolvida sobre outras culturas nacionais.

Nos eventos históricos marcantes na estigmatização da figura do gaúcho, podemos citar a transformação e expansão da propriedade da terra no Rio Grande do Sul. Quando houve uma distribuição dos lotes pelo império português e no período seguinte, quando se constituiu no estado uma produção pecuária responsável pelo abastecimento de carne do país, aquele gaúcho errante se perde, quer dizer, de alguma forma ele precisa se ocupar, seja na lida campeira, seja nas colheitas agrícolas. Ao mesmo tempo, as leis sociais, vão se tornando eficazes e os casos de violência e desordem passam a ser punidos exemplarmente.

Outro fator responsável por certa “miscigenação” dos hábitos herdados dos gaúchos, diz respeito à assimilação destes hábitos pelos imigrantes europeus que chegaram no território sul rio-grandense a partir de 1824.

Em uma das passagens da obra intitulada *O tempo e o vento*, Érico Veríssimo (2004), narra a cena onde um colono alemão descreve a sua rotina diária: de manhã bem cedo ele toma chimarrão, depois vem à lida na roça. Ao mesmo

tempo, existem relatos do desenvolvimento de certa destreza dos imigrantes em relação à montaria, sendo alguns considerados exímios montadores.

A força dos hábitos culturais pioneiros com as influências do gaúcho (mescladas também com os hábitos indígenas, via “Sete Povos”), acabam se expandindo pelo território, seja em escala estadual, nacional e até internacional.

Em decorrência disso, os colonos procuraram identificar-se mais com a nova terra, tomando como exemplo a incorporação do cavalo no seu cotidiano, sendo este além de um importante meio de locomoção, ou como na Europa, significado de nobre. A utilização do cavalo aproximava o colono do gaúcho.

Com o advento colonização por europeus alemães e italianos, (pensamos ser importante esta distinção, pois imigrantes também foram às diferentes etnias de negros e os portugueses que aqui se instalaram, antes dos supracitados), ocorreu a migração dos mesmos para áreas mais centrais do país, tais como ao oeste catarinense e mais recentemente nas áreas do centro e norte do país.

Ao chegarem aos novos lugares, se denominavam gaúchos, e não mais colonos, pois já tinham em sua cultura inserido o gosto pelo chimarrão, o costume de comer carne diariamente, assimilando o churrasco como um prato tradicional, equiparando-se a massa ou a polenta; além do linguajar, utilizando palavras do vocabulário tipicamente gaúcho. Mesmo que hoje a região mais rica e próspera do estado esteja relacionada aos colonos, o significado pejorativo de colono ainda permanece, sendo talvez resultado da autodenominação dos mesmos de gaúcho e não de colonos, quando são indagados sobre o assunto.

Para um melhor entendimento da inserção da cultura do gaúcho no meio da sociedade alemã e italiana, deve ser dada importância aos CTGs e MTGs<sup>23</sup>.

O Centro de Tradições Gaúchas (CTG) possui por objetivo buscar e manter vivos valores do tradicionalismo gaúcho, como o gosto pelo chimarrão, o fogo de chão, até a charla que os peões costumam manter nos galpões da estância. Tudo isto, frente ao temor da perda de identidade.

---

<sup>23</sup>MTG: Movimento Tradicionalista Gaúcho. Criado em 28 de outubro de 1966, é uma entidade associativa, que congrega mais de 1400 Entidades Tradicionalistas, legalmente constituídas, conhecidas por Centro de Tradições Gaúchas ou outras denominações, que as identifiquem com a finalidade a que se propõe

Porto Alegre nos fascinava, com seus anúncios luminosos a gás néon. Hollywood nos estonteava com a tecnolorida beleza de Gene Tirney e as aventuras de Tyrone Power, as lojas de discos punham em nossos ouvidos as irresistíveis harmonias de Harry James e Tommie Dorsey, mas no fundo preferíamos a segurança que somente nosso pago sabia proporcionar, na solidariedade dos amigos, na alegria de encilhar um pingo e no singelo convívio das rodas de galpão. (LESSA, 1985, p.56-57).

O advento do movimento tradicionalista não demorou para se expandir pelo Rio Grande do Sul. Mas o que deixou intrigado os tradicionalistas, e para nós um apoio importante sobre a assimilação da cultura gaúcha, principalmente por imigrantes alemães e italianos, foi a fundação do primeiro CTG fora de Porto Alegre vir a dar-se em Taquara, cidade localizada em área de colonização alemã, em 7 de agosto de 1948, quando todos naquela época esperavam que os primeiros CTGs fossem surgir na região da campanha.

Porém, existe uma diferenciação em relação aos dois CTGs. O CTG 35, fundado em Porto Alegre, era basicamente composto por jovens de sobrenomes de origem portuguesa, pertencentes a uma classe rural de pequenos latifundiários, enquanto que o CTG Fogo de Chão, de Taquara, era composto por descendentes de origem alemã, além de serem pessoas de mais idade.

O sociólogo George Oliven (1991) menciona que os fundadores do CTG Fogo de Chão pretendiam afirmar sua brasilidade e sua *gauchicidade* já que este se constituiu durante a II Guerra Mundial. Isto, pois os descendentes de alemães tinham a necessidade de

[...] se afirmar perante a sociedade taquarense, como gaúcho, e não como 'estrangeiros'. Porque muitos deles, sendo de origem alemã, ainda sentiam as influências negativas da perseguição sofrida durante a Segunda Guerra Mundial, como suspeitos de pertencerem à 'quinta coluna'. (JACOBUS, 1985, p. 2-3).

Como podemos observar, o surgimento das entidades tradicionalistas fora da área pastoril relacionasse a hegemonia da cultura gaúcha em um estado que sofreu variadas influências culturais e a necessidade dos imigrantes serem identificados como gaúchos como forma de proteção.

Maciel (1994) pontua que no processo de construção de uma figura unificadora, cria-se uma idéia de homogeneidade que se sobrepõem as diferenças e contradições internas, transpondo o caráter social, econômico, étnico e cultural. Assim, a “[...] figura do gaúcho circula pela sociedade como um todo, é partilhada

socialmente concorrendo para o estabelecimento de uma visão comum”. (MACIEL, 1994, p.31).

Detendo-nos a expansão do churrasco pelas áreas de colonização do Rio Grande do Sul, o churrasco tornar-se o prato principal em eventos festivos, como reuniões políticas, encontros religiosos, reuniões familiares. Essa expansão do churrasco se deve em muito a facilidade de realizá-lo. “É um prato que não requer grandes equipamentos, bastando alguns tijolos para a churrasqueira. [...] No mais, facas afiadas, mesa, espetos, sal grosso” (SIVEIRA & ALBUQUERQUE, 1983, p. 10). Ou, “descrito sinteticamente, ele [o churrasco] nada mais é do que carne assada sobre brasas, no espeto ou grelha não se diferenciando de outros assados em geral”. (MACIEL, 1996, p. 34).

Tanto Silveira & Albuquerque (1983) como Maciel (1996) descrevem o churrasco como sendo um prato simples, prático de fazer e sem maiores infra estrutura para a sua realização; um assado qualquer. Porém, igualmente ao churrasco, outros *pratos típicos* da culinária gaúcha também são simples, mas não receberam o mesmo destaque que o churrasco, como o arroz de carreteiro ou o cozido.

O destaque que o churrasco recebe é tanto que, em 20 de junho de 2003, segundo a Lei 11.929, institui o churrasco como “prato típico” e o chimarrão como “bebida símbolo” do Estado do Rio Grande do Sul e outras providências e mais;

Art. 1º - Ficam instituídos o churrasco à gaúcha como prato típico e o chimarrão como bebida símbolo do Rio Grande do Sul.

Parágrafo único – Para os efeitos desta Lei, entende-se pro churrasco à gaúcha a carne temperada com sal grosso, levada a assar ao calor produzido por brasas de madeira carbonizada ou in natura, em espetos ou disposta em grelha, e sob controle manual.

Art. 3º - A Assembléia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul homenageará, anualmente, com o troféu “Nova Bréscia”, uma churrasceria a ser escolhida como modelo por sua fidelidade ao estilo gaúcho, e com o troféu “Roda de Mate” uma ervateira que se distinguir pela qualidade e aceitação do seu produto.

Assim, não recorremos apenas ao preparo para compreender o churrasco como um prato popular, mas detemos principalmente ao que representa, ao valor simbólico contido, onde o churrasco representa ao longo do seu processo histórico a construção de identidades regionais, estereotipadas ou não, tal como o gaúcho, que vem a se tornar “referências para os grupos sociais envolvidos em um jogo de

conhecimento e reconhecimento no qual são investidos valores, sentimentos, julgamentos e embates”. (MACIEL, p.34, 1996).

Dessa forma, o churrasco serve para expressar a identidade do gaúcho, tendo, no entanto a dificuldade de delimitar geograficamente o local de construção da identidade, muito devido ao processo histórico de contato entre diferentes populações, e a conseqüente troca de práticas alimentares.

A idéia do churrasco como *prato típico* do Rio Grande do Sul esta em sua associação com a figura do gaúcho e não ao fato de ser uma comida cotidiana. Este fato realça ainda mais o valor simbólico do churrasco, uma vez que representa e envolve um grupo de pessoas, sendo o ato de assar o churrasco uma organização social, representando

[...] normas e comportamentos previstos, aceitos e reconhecidos por todos, situação que permite apreender práticas alimentares, mas sobretudo, práticas de sociabilidade, formas de organização, papéis masculino/feminino, oposição cotidiano/festa (MACIEL, 1996, p.36).

Atualmente o churrasco representa na maioria das vezes um prato alimentar com dimensão de festividade, de sociabilidade, fora do cotidiano, ou seja, o churrasco muito mais como um prazer por comer do que como uma necessidade biológica.

Aproveitando-se disso, as churrascarias<sup>24</sup>, estabelecimentos que preparam e servem o churrasco tem se expandido nas últimas décadas pelo Brasil e para outros países, tendo como característica a forte associação à cozinha regional do Rio Grande do Sul. Dessa forma, o churrasco, originário do pampa, alcançou as várias regiões do Brasil, tornando-se um prato popular brasileiro<sup>25</sup>.

Com o processo de expansão do churrasco, diferentes formas de prepará-lo surgem. Desde o tipo de churrasqueira, passando pelos tipos de churrasco, as carnes utilizadas e a forma de comê-lo<sup>26</sup>.

As churrascarias se expandem pelo Brasil a partir da década de 1960, quando se cria a maneira de servir o churrasco denominado de rodízio ou espeto corrido. Existem churrascarias de diferentes escalas. Contudo, a forma de ser servido o churrasco em sua maioria é a mesma, através do sistema de rodízio de carnes, onde

<sup>24</sup> As churrascarias são estabelecimentos comerciais voltados ao serviço de alimentação e lazer segundo critérios do IBGE, possuindo como cardápio principal um prato típico dos gaúchos, o churrasco.

<sup>25</sup> Como elucidação desse processo, o episódio *Simpsons vem ao Brasil*, é um bom exemplo, pois mostra em determinado momento a família *Simpsons* numa churrascaria na cidade do Rio de Janeiro.

<sup>26</sup> Para maior aprofundamento no tema, indicamos o livro *A arte do churrasco*, de Leon Hernandez (1998).

um garçom passa pelas mesas com o espeto oferecendo a carne aos clientes. Os que aceitam, recebem uma lasca<sup>27</sup> da carne e o garçom continua passando pelas mesas. Associado ao churrasco, existe tradicionalmente um *buffet* de saladas e pratos quentes, que servem como acompanhamento para comer o churrasco.

Segundo Hernandez (1998), os primeiros rodízios tinham uma ordem de servir, até hoje seguida em muitas churrascarias: salsichão, carne de ovelha, alcatra, costela, carne de porco, galeto. Tudo acompanhado de saladas de batatas com maionese e cebola, tomate e alface.

No entanto, atualmente é possível encontrarmos churrascaria que oferecem mais de trinta tipos de carnes, grande variedade de saladas, sobremesas, associados a comidas e bebidas nada comuns do gaúcho, como os frutos do mar.

Observando o churrasco oferecido nas churrascarias, notamos a influência da cozinha alemã e italiana. Como exemplo, está a presença de saladas, em destaque a salada de batatas com maionese; a polenta frita, pão, embutidos, a carne de porco e a carne de frango; além de temperos utilizados na carne, como a sálvia, o orégano e manjericão.

Questionando-nos sobre o fato das churrascarias terem como uma das influências da cozinha ítalo-brasileira, descobrimos que o rodízio de carnes foi criado por um descendente de italianos, nascido onde se localiza o atual município de Coqueiro Baixo.

Podemos afirmar que o surgimento e a expansão das churrascarias está diretamente ligada aos sujeitos das áreas coloniais do Rio Grande do Sul, destacando-se o município de Nova Bréscia, que segundo Projeto de Lei 104/07, declara Nova Bréscia *Terra dos Churrasqueiros e Capital da Mentira*<sup>28</sup>.

Apresentado a origem do churrasco, a expansão das churrascarias e a influência da colonização italiana e alemã, nos detemos às transformações no espaço

---

<sup>27</sup> Lasca significa um pedaço de carne.

<sup>28</sup> Segundo Marina Fontana (2006), o Festival da Mentira teve o seu início em uma brincadeira de amigos. No dia 14 de maio de 1982, numa sexta-feira à noite, um grupo de amigos, reunidos na Sociedade Recreativa e Cultural Tiradentes para um jantar onde, após este, o grupo ficou curtindo um divertido bate-papo com muitas risadas, piadas e mentiras, o que é muito comum em uma roda de amigos um atochar o outro com uma mentira, GILBERTO LASTE, conhecido como CATRACA, deu a sugestão de realizar um FESTIVAL DA MENTIRA. As pessoas que estavam presentes neste jantar gostaram da idéia e alguns já se dispuseram a ajudar. O Festival ficou marcado para o dia 22 de maio de 1982, apenas oito dias após o encontro que deu origem à idéia. A Sociedade Recreativa e Cultural Tiradentes gostou e aprovou a realização do Festival, onde mais tarde patenteou o evento.

geográfico de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo a partir da possível constituição de uma rede migratória de sujeitos relacionada ao trabalho com churrascarias.

### **3. A PARTIR DOS CAMINHOS CONHECIDOS, PERCORRER AS ALAMEDAS**

Julgamos neste momento, antes de discorrer sobre a análise das informações coletadas e o cruzamento com as categorias que utilizamos e a revisão teórica e conceitual, descrever os passos realizados na busca por informações voltadas ao esclarecimento de nosso problema.

Assim, para possibilitar a busca de informações, baseamos numa perspectiva de rede de contatos entre os sujeitos. Assim, partimos de um ponto central, a Prefeitura Municipal de Nova Bréscia, sendo uma “espécie” de porta de entrada para o acesso a maiores informações e no contato com a população do município. Nesse sentido, fizemos um primeiro contato com o Secretário Municipal do Gabinete de Administração Célio Conte, que denominamos de sujeito de entrada. Este nos proporcionou as primeiras informações sobre os churrasqueiros de Nova Bréscia, obtidas através de uma conversa de telefone, nos repassando posteriormente para responsável do Gabinete de Assistência Social, Marina M. Fontana.

A partir de uma conversa com Marina M. Fontana, obtemos informações sobre o processo migratório de sujeitos jovens do município de Nova Bréscia; acesso a duas edições da Revista Parla Bréscia e o contato de estudiosos do processo migratório de sujeitos de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo e o trabalho em churrasarias; a professora Dialva M. M. Fontana e o professor Alcides Caumo, além do contato de familiares de proprietários de churrasarias que residem no município.

Com a professora Dialva M. M. Fontana, vice-diretora da Escola Estadual Nova Bréscia e autora da dissertação “Migrações do Sul para terras e cidades do Brasil”, realizamos uma entrevista semi estruturada com o auxílio de gravador, buscando informações sobre o processo de saída de jovens do município; os motivos que levaram a efetivação desse processo e as interferências no Espaço Geográfico local. (ver Anexo D).

Também nos forneceu o contato de seu sobrinho, Felipe Zambiasi que realizou o curso de extensão Gastronomia Gaúcha no Centro Universitário (Univates) e indicou o nome de Alcides Caumo, professor de História da Escola Municipal Nova Bréscia, autor de trabalhos sobre o êxodo rural ocorrido no município.



Assim, entramos em contato com o Prof. Alcides Caumo e com a direção da escola, através do diretor e professor Marco Antonio Martini, para sabermos da viabilidade de aplicarmos os questionários com os alunos do 3º ano da Escola Estadual Nova Bréscia para buscarmos informações referentes ao interesse ou não de sujeitos jovens do município de continuarem migrando para trabalhar com churrascarias. (Ver Anexo P).

Os questionários aplicados com a turma do 3º ano D, do turno diurno, composta por 23 alunos, foram de cunho semi estruturado com perguntas abertas, voltadas a constatar o interesse dos jovens de saírem ou não do município, bem como se possuem ou não familiares que trabalham com churrascarias.

Na visita acontecida na escola, fomos inicialmente recepcionados pelo professor Alcides Caumo, realizando uma entrevista semi estruturada, com duração aproximada de 30 minutos, sendo gravada, a fim de não perdermos informações importantes para o posterior desenvolvimento da pesquisa. (ver Anexo E).

Quanto à etapa de contato com os sujeitos proprietários de churrascarias e os seus familiares, esta foi mais complicada, não conseguindo seguir o roteiro pré-estabelecido. A chegada até os familiares e os proprietários foi proporcionada por Marina M. Fontana e pelos Professores Alcides Caumo e Dialva Martini Fontana.

Porém, devido a dificuldade de contato com os pais de proprietários de churrascarias, a elaboração de entrevistas episódicas foi prejudicada, pois conseguimos apenas realizar uma entrevista. Realizamos uma conversa de aproximadamente 30 minutos com Germano Laste, pai de Gilberto Laste, fundador da Churrascaria Moinhos de Vento e Churrascaria Galpão Crioulo, e dos proprietários da Churrascaria Vento Haragano, Giovani e Jorge Luis Laste. (Ver Anexo F).

A partir de Germano Laste conseguimos entrar em contato com seus filhos Giovani e Jorge Luis Laste, proprietários da Churrascaria Vento Haragano localizada na cidade de São Paulo, e conhecer a história de Gilberto Laste, irmão destes, o pioneiro na família a iniciar o trabalho em churrascarias. (Ver Anexo M).

Referente aos proprietários da Churrascaria Fogo de Chão e Porcão, não conseguimos realizar nenhum contato formal presencialmente. Nesse momento, a rede internet foi importante instrumento de auxílio em nossa pesquisa, uma vez que os contatos estabelecidos com os proprietários aconteceram via *e-mail*, repassando material de auxílio à pesquisa. (Ver Anexo G).

Quanto ao grupo familiar de Albino Ongaratto, o contato ocorreu através de Alessandro Ongaratto, neto e atual proprietário da churrascaria Jardins Grill, através da rede internet. (Ver Anexo H). De igual procedimento foi a entrevista realizada com Ivo Luiz Fedrizzi, nascido em Coqueiro Baixo e proprietário da Churrascaria Picanha & etc. (Ver Anexo I).

O professor Alcides Caumo nos auxiliou a encontrar Luiz Pedro Ecker, nascido no município de Nova Bréscia e que atualmente está residindo nos Estados Unidos trabalhando em churrascarias. (Ver Anexo N). O professor Alcides Caumo também nos repassou o contato de Neodi Matuela, sócio-proprietário da Churrascaria Laçador. (Ver Anexo J).

No que diz respeito às churrascarias Beverly Hills, Galpão Crioulo e Laçador, ambas localizadas na cidade de Porto Alegre o acesso às informações ocorreram através de entrevista episódica, buscando assim obtermos o maior número de informações possíveis, além da possibilidade de aprofundarmos em determinados temas. (Ver Anexo K).

Por fim, realizamos uma entrevista com questionário semi-estruturado com a Professora Caroline Ceretta, coordenadora do Curso Gastronomia Gaúcha, realizado no Centro Universitário – Univates, na cidade de Lajeado, direcionados a buscar informações sobre os motivos que levaram a criação do curso e as possibilidades de mercado trabalho no ramo de churrascarias. (Ver Anexo O).

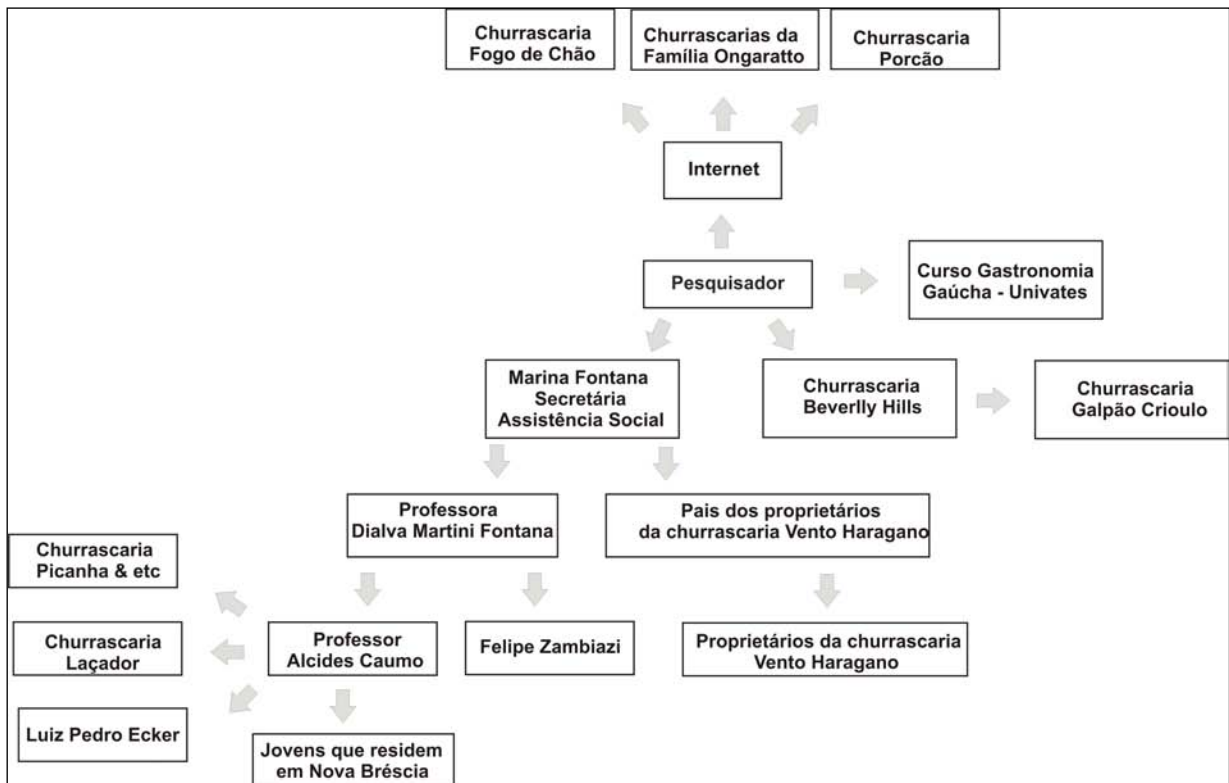


Figura 4- Rede de contatos estabelecida pelo pesquisador durante o trabalho de campo.

Fonte: Elaborado pelo autor.

### 3.1 A migração no município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo e a (re)construção do Espaço Geográfico.

Procurando realizar uma leitura da mobilidade social dos sujeitos de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, não apenas numa abordagem econômica (perseguição do capital), mas como ela acontece/reconstrói no/o Espaço Geográfico a partir do caráter político, cultural e econômico, buscamos inicialmente resgatar os processos que levaram/levam a saída de sujeitos jovens destes lugares para trabalhar em churrascarias em diversos locais do Brasil e do exterior.

Dessa forma, a primeira inquietude que surge é quanto ao motivo que levou os sujeitos a emigramem de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo.

É sabido que a partir da segunda metade do século XX, começa no Brasil um significativo êxodo rural de trabalhadores do campo em direção a cidade,

movidos primeiramente, pela crise do café na década de 1930, passando pela dinamização da industrialização, nas décadas posteriores.

Em pouco mais de uma geração a partir dos meados deste século, o Brasil se transformou de um país predominantemente agrário em um país virtualmente urbanizado. Em 1950, tinha uma população de 33 milhões de camponeses --em crescimento-- com 19 milhões de habitantes nas cidades, ao passo que hoje tem a mesma população no 'campo' -agora diminuindo- mas a população urbana sextuplicou, para mais de 120 milhões. É claro que transformações quantitativas de tal magnitude implicam em transformações qualitativas de profundidade. (DEAK, 1999, p. 11).

Já, na década de 1960 - 1970, com o processo de modernização da agricultura provocado pela capitalização do campo e a acentuação da urbanização, temos o aprofundamento do movimento da população rural – urbana, resultando na concentração demográfica nas grandes cidades do país, em especial na Região Sudeste.

No que diz respeito ao Rio Grande do Sul,

O setor rural tem sentido a redução de seu efetivo populacional desde a década de 1950, quando acentuou-se o processo de urbanização, pois enquanto a população urbana crescia 71,9%, a rural sofria um acréscimo de apenas 9,5%. Desta década em diante o crescimento da população urbana sempre foi superior ao crescimento da população total do Estado, enquanto que a população rural mostra um crescimento cada vez menor, chegando a apresentar um decréscimo de 19% na década de 1970. (MEDEIROS, 1988, p.11).

Referente à distribuição da população por domicílio no estado, é possível constatar que o aumento da população urbana acompanha o crescimento da população total, diferentemente da população rural, que apresenta diminuição a partir da década de 1970, representando o processo migratório de sujeitos do espaço rural em direção ao espaço urbano, conhecido por êxodo rural. (Ver gráfico 1).

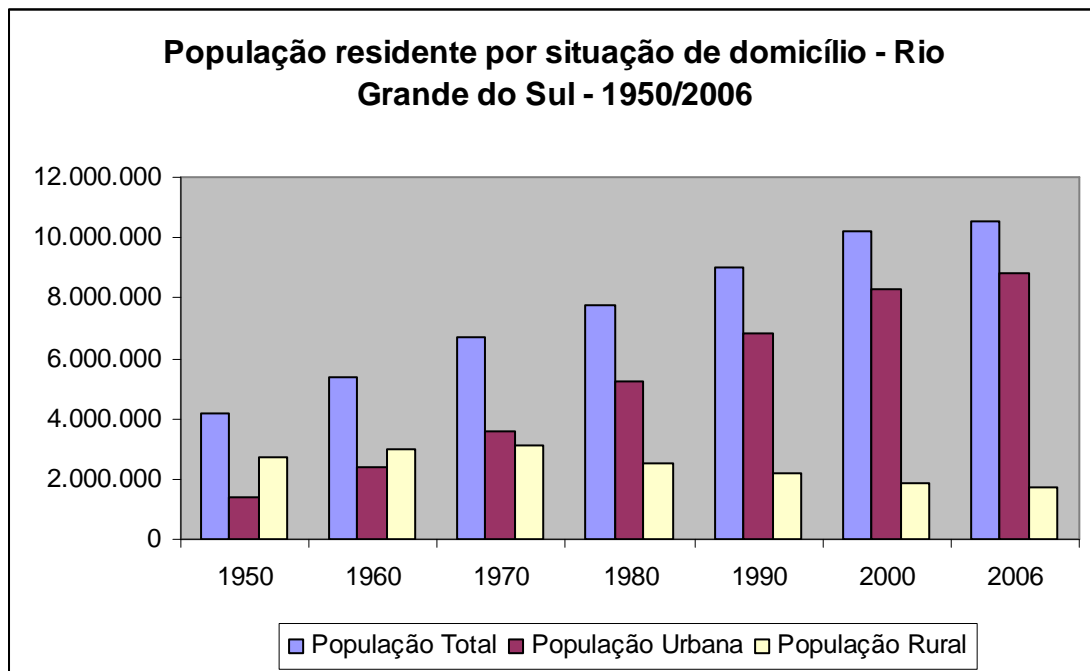


Gráfico 1: População residente por situação de domicílio – Rio Grande do Sul – 1950/2006.

Fonte: Elaborado pelo autor a partir de dados da FEE 2008.

Entendemos que o êxodo rural é caracterizado pela saída do sujeito do espaço rural em direção ao espaço urbano, a partir de um processo de expulsão. Destaca-se nas décadas de 1970 e 1980, onde os sujeitos estavam movidos, por um lado, pela busca de melhores condições de vida, oportunidade de empregos, acesso a saúde, lazer e estudos<sup>29</sup>. Por outro, pelas dificuldades encontradas na agricultura familiar pela disponibilidade de pouca terra em detrimento da modernização e reconcentração fundiária em grandes propriedades, que somadas ao desestímulo da continuidade das atividades agrícolas de geração para geração, onde os filhos sucediam os pais no trabalho e na continuidade das atividades, passando nos últimos anos as questões referentes a sucessão a preocupar, sendo mais um agravante para a efetivação das transformações que impactaram/impactam a agricultura familiar.<sup>30</sup>

<sup>29</sup> Vale aqui destacar um questionamento que fazemos referente à tese utilizada e apontada como um dos responsáveis pelo processo de urbanização. Falamos da atração das cidades sobre a população residente no campo pela variedade de oportunidades e melhores condições de vida naquelas. No entanto, de que oportunidades estamos falando, já que uma massa de sub-proletariado se acumulava/acumula nas aglomerações urbanas?

<sup>30</sup> Sobre o entendimento do conceito sucessão, dividimos em três questões: a transferência do patrimônio, a continuidade da atividade profissional e a saída da geração paterna do comando (ABRAMOVAY, 2001).

Sobre o processo de diminuição da população rural, em detrimento do crescimento da população urbana, pensamos que a sociedade, cada vez mais se encontra envolvida direta ou indiretamente pela desinformação, pelo desconhecido, pela fascinante complexidade que é o Planeta Terra.

A conectividade responsável pelo invólucro da sociedade como um todo, tem transformado o Espaço Geográfico significativamente, onde a passagem para um espaço construído, artificializado, em detrimento ao espaço natural é cada vez mais consolidado. Fato esse que há algumas décadas não passava de mera estimativa de um grupo restrito de pensadores da sociedade.

Porém, o sonho virou realidade e neste início de século é possível constatar a passagem de um espaço natural para um espaço cada vez mais artificializado e simulátrico. Para tanto, basta olhar ao nosso redor, para nossos atos, para os meios que utilizamos; estruturas construídas a partir de interesses do capitalismo. Claro que não devemos e não queremos fazer uma leitura reducionista, a ponto de sermos taxados de deterministas tecnológicos, mas parece não podermos negar que muitos locais já estão e outros se encontram a caminho da artificialização do Espaço Geográfico.

A dinamicidade existente através das redes, desde a circulação de pessoas, de mercadorias e de informações aproxima a sociedade de um verdadeiro circuito, possuidor de espaços sincrônicos e diacrônicos, quanto a sua evolução espacial e temporal, umas das marcas da globalização.

A idéia acima envolvesse a circunstâncias baseadas na racionalidade do Espaço Geográfico, uma vez que é possível visualizar em ambos (espaço urbano e espaço rural), a presença da relação capitalista. Assim, o *espírito* do capital encontra-se presente tanto num como em outro, estando o urbano e o rural interligados.

Se seguirmos o pressuposto da interligação entre o rural e o urbano, o campo e a cidade, os ritmos e temporalidades postos estarão muito próximos. Mas essa aproximação dos ritmos e das temporalidades sociais se assemelha ao urbano? Ou ao rural?

Para Lefebvre (1999, p.17) “[...] o tecido urbano prolifera, estende-se, corrói os resíduos de vida agrária”. Assim, o urbano avança sua área de atuação, não se restringindo mais apenas as cidades, avançando sua franja, tornando-se o campo elemento do urbano. Para exemplo, hoje o campo não é apenas mais um lugar produtor de alimentos para abastecer a indústria e a cidade, mas sim um lugar

produtor de alimentos dotado de técnica e racionalidade, onde as relações sociais são re-configuradas.

A re-configuração do rural, para muitos denominado de *novo rural*, está impregnada pela realidade urbana, com uma mudança nos padrões culturais, sociais e econômicos. É a reprodução da urbanização no rural. Lefebvre (1999, p.20), aponta que o avanço da realidade urbana “é ao mesmo tempo espacial e temporal: espacial porque o processo se estende no espaço que ele modifica: temporal, uma vez que se desenvolve no tempo, aspecto de início menor, depois predominantemente, da prática e da história”.

Inicialmente, o artificial estava pormenorizado em relação ao natural. Com a sedentarização, e a conseqüente evolução das técnicas, o primeiro começa a tomar importância em detrimento do segundo, o que gera uma transformação mais incisiva no Espaço Geográfico. Como uma das conseqüências, a industrialização, que tomou corpo, forma e estrutura ao final do século XIX, é um processo que verticaliza o espaço artificializado. Contudo, a industrialização é o agente, sendo a técnica o meio para a superação do *natural* pelo *construído*.

Transpondo para o nosso país, o caso brasileiro exemplifica que o espaço não pode ser analisado e compreendido como um todo, uma vez que é visível a disparidade social, econômica e cultural entre os lugares. Acontece uma diacronia temporal no espaço; a rugosidade “[...] o que fica do passado como forma, espaço construído, paisagem, o que resta do processo de supressão, acumulação. Superposição, com que as coisas se substituem e acumulam em todos os lugares” (SANTOS, 2006, p.140).

No campo, a modernização da agricultura e das relações de trabalho buscam controlar as variáveis naturais, necessitando cada vez menos destas, sendo a “relação homem/terra cada vez menos determinada pelas características da área e pelo processo direto de produção, e cada vez mais um resultado do processo de organização da produção vista como um todo” (SANTOS, 2006, p. 149-150). A modernização está ligada a uma organização e relação de trabalho, inserindo uma racionalidade no espaço rural, que nada mais é do que uma racionalidade capitalista.

Dessa maneira, entendemos que o espaço rural tem se modificado muito nas últimas décadas, influenciado em muitos momentos pelo espaço urbano. No entanto, afirmar que nos encontramos num espaço totalmente urbano, onde o sentido de artificialização e tecnologia é sinônimo de urbanização, caímos no velho *pré-conceito*

de que o rural é um espaço atrasado, pobre, em detrimento de um urbano rico e desenvolvido.

Direcionando-nos ao município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, que estão localizados na Encosta Sudoeste do Planalto Meridional do Rio Grande do Sul, marcada por desníveis topográficos, o que desfavorece a formação de solos profundos, somado à retirada da cobertura florestal, que dá lugar as lavouras e expõe o solo, resultando na intensificação da erosão destes.

Na encosta gaúcha, por exemplo, a erosão é acelerada pelo uso indiscriminado do solo, fruto principalmente, do parcelamento excessivo da terra. Trata-se de uma região minifundiária por excelência, genericamente chamada de colônia. (MOREIRA & HAESBAERT, 1993, p.32.).

As colônias, localizadas no Rio Grande do Sul na região nordeste, foram historicamente a última área colonizada do estado, mais especificamente após o Brasil tornar-se República. Aqui os dirigentes da época, de cunho positivista, reforçaram a vinda de imigrantes europeus para o país, uma vez que a prática do escravismo havia sido proibida. Os imigrantes, alemães (a partir de 1824) e italianos (a partir de 1875), fixaram-se junto à borda do Planalto Meridional, como nos vales do Rio Taquari, onde estão localizados os municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo.



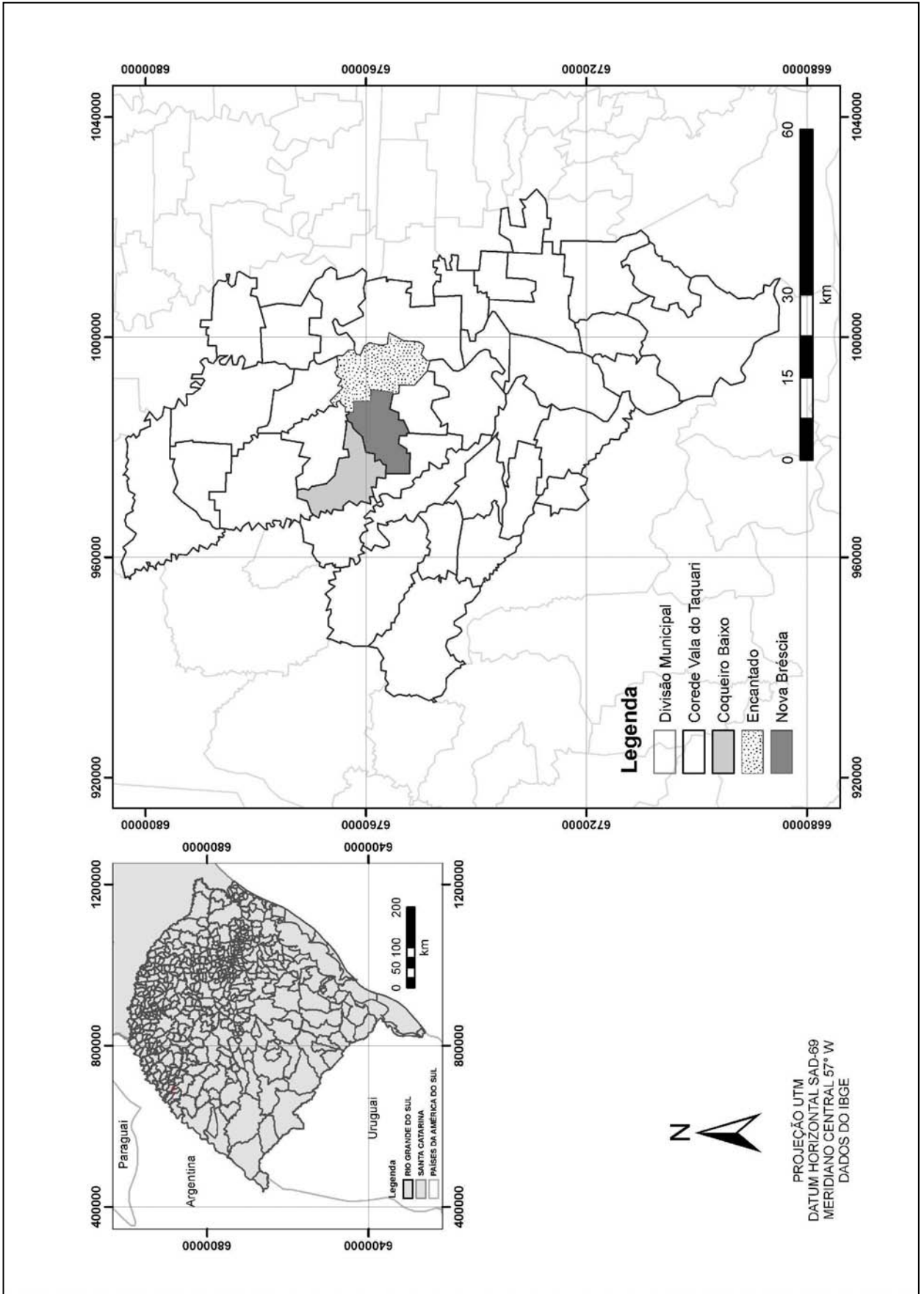


Figura 5: Localização dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo  
Fonte: Elaborado pelo autor.

Aqui,

A imigração, produto da tensão social gerada pelo excedente populacional sem terra e sem trabalho, decorrente do processo de desenvolvimento da economia européia, também foi um fator importante nas alterações [e diferenciação] espaciais, ainda hoje presentes na geografia do Rio Grande do Sul. (MOREIRA & HAESBAERT, 1993, p.60.).

Isso, porque temos o setor nordeste do Rio Grande do Sul, que se estrutura a partir da imigração e formação de áreas coloniais, estrutura fundiária em pequenas propriedades agrícolas baseadas na policultura, que vem a favorecer a instalação do comércio através da venda de seus produtos para outras áreas do estado e do país. Em outra parte, temos as áreas de campos, as primeiras a serem povoadas, realizadas por luso-brasileiros, estruturada em grandes propriedades, os latifundiários, sendo marcante a presença da monocultura com base na atividade agropastoril.

Sobre o tema, Heidrich (2000), ao falar sobre a constituição territorial pelos interesses econômicos e a formação do regionalismo, aponta a partir de leituras em Joseph Love (1975), a Campanha Gaúcha como a região da estância; a serra, parte escarpada localizada a nordeste do Planalto Meridional, região constituída por pequenas propriedades ligadas aos projetos de colonização como podemos observar na figura 6.

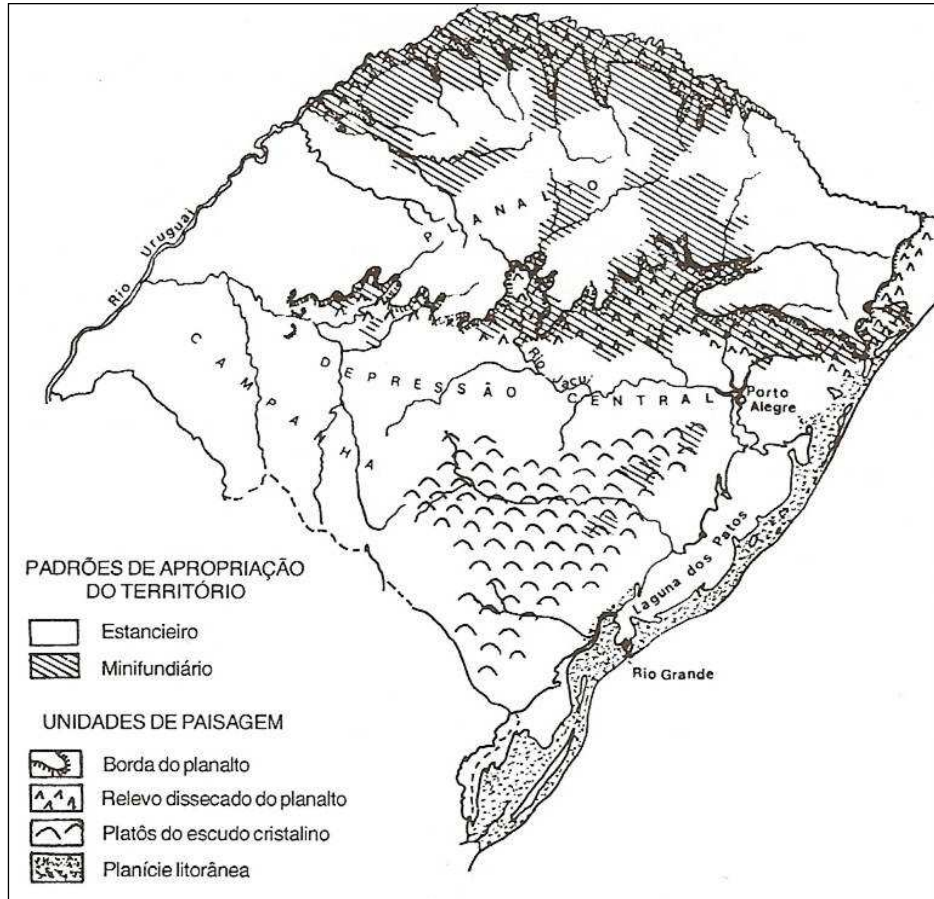


Figura 6. Unidades de paisagem e apropriação territorial – Rio Grande do Sul  
 Fonte: Heidrich, Álvaro. Além do Latifúndio. 2000, p.70.

Especificamente sobre os municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, localizados no Vale do Rio Taquari, temos internamente uma diferenciação da localização entre os sujeitos imigrantes alemães e italianos na colonização das terras do vale. Os primeiros se localizaram na área baixa do vale, em terras de planície, enquanto o segundo grupo ocupou as terras altas, a montante, onde a declividade do relevo é mais acentuada.

Nova Bréscia e Coqueiro Baixo estão localizados na parte alta do vale, sendo municípios marcadamente de colonização italiana. Como forma de elucidar tal questão, o Festival da Canção Italiana que acontece anualmente no município de Coqueiro Baixo há vinte anos é uma forma encontrada pela população local em resgatar e valorizar a presença da colonização italiana.

Os sujeitos imigrantes de origem italiana se instalaram principalmente nas chamadas "terras altas", estruturados em pequenas propriedades, em torno de 25 a 30 hectares, pois, "[...] procurando acelerar a expansão da pequena propriedade de trabalho livre, o governo imperial criou, dentro de um grande plano, uma série de

colônias no sul do país, destinadas a serem povoadas por italianos”. (BERNARDES, 1997, p. 75)<sup>31</sup>.

Com a fixação na encosta do Planalto Meridional, os agricultores aprenderam a executar os trabalhos agrícolas, em sua maioria manualmente. Devido à topografia, um agente dificultador para a utilização de maquinários agrícolas e a própria falta de condições econômicas, para que pudessem adquirir algum tipo de implemento agrícola, necessitando grande emprego de mão de obra nas propriedades; estão entre os motivos para as famílias possuírem vários filhos, uma vez que nas áreas de domínio de minifúndio, o fator força predomina sobre os fatores capital e terra, sendo o trabalho familiar e a produção diversificada, com tamanho médio de 14 ha<sup>32</sup>. Nesse sentido,

[...] com a migração e o fracionamento por sucessão hereditária, esses minifúndios tornaram-se ainda menores, havendo áreas, hoje com propriedades agrícolas em torno de 5 ha, dimensão incapaz para o sustento de uma família que utilize métodos tradicionais. (MOREIRA & HAESBAERT, 1993, p.73).

Ainda em leituras em Moreira & Haesbaert (1993), as áreas coloniais, que serviram como modelo de estrutura fundiária para o país, encontram-se em boa parte degradada. Entre os motivos para tal fenômeno, o autor aponta para a divisão das propriedades na sucessão de pais para filhos, ao ponto de constituir propriedades antieconômicas devido ao seu tamanho; a degradação do solo pela intensa utilização e a própria falta de cuidados técnicos, que provocou a perda da fertilidade do solo.

Como consequência, temos as propriedades entrando em declínio econômico.

Com exceção das duas lavouras capitalistas [trigo e arroz], o restante da agricultura do Rio Grande do Sul vinha sendo praticada em moldes tradicionais, com intenso uso de mão-de-obra e elevado desgaste dos solos. Além disso, o próprio crescimento demográfico da zona colonial vinha ocasionando uma contínua pressão no uso do solo, o que se desdobrava em queda de fertilidade. (HEIDRICH, 2000, p.103).

---

<sup>31</sup> Sobre o tamanho dos lotes de terras das propriedades, no final do século XIX, foi estabelecido que o tamanho dos mesmos ficasse em 25 ha.

<sup>32</sup> Medeiros (1988) baseada em Kuchemann (1980).

A partir dos condicionantes que levam à diminuição da produtividade agrícola, tornando-as, em muitos casos antieconômicas, os sujeitos vêm-se obrigados a buscar novas atividades que lhes proporcionem melhoras sociais.

Detendo-nos a área de estudo, a “expulsão” de grande parte da mão de obra parece estar imbuída de fatores que vão além da teoria da modernização do campo. À escassez de terras em relação à mão de obra disponível, pois as famílias eram compostas por elevado número de filhos, as propriedades estruturadas fundiariamente em pequeno porte, mais o agravante da baixa produtividade, levam a saída dos sujeitos em direção a outros lugares.

Como consequência, a partir de 1970 o município de Nova Bréscia apresenta duas marcantes reconfigurações em seu Espaço Geográfico.

Um importante momento na ordenação espacial refere-se à diminuição significativa de sujeitos residentes no espaço rural, acompanhando a tendência nacional de urbanização da população, motivada em muito pelo excedente de mão de obra para trabalhar nas propriedades rurais, levando principalmente os jovens a migrarem para o espaço urbano. Para tanto, a tabela 1, distribuição da população no Município de Nova Bréscia, 1970 – 2006, representa a população rural e a população urbana no município de Nova Bréscia entre a década de 1970 a 2006.

Pela análise da tabela, podemos compreender que a população de Nova Bréscia apresentou mudança em sua distribuição no decorrer desse período. Em 1970, 88% da população de Nova Bréscia residia no espaço rural e apenas 12% residia no espaço urbano. Já, em 2006, 55% da população ainda reside no espaço rural e 45% reside no espaço urbano conforme o gráfico 2 e 3.

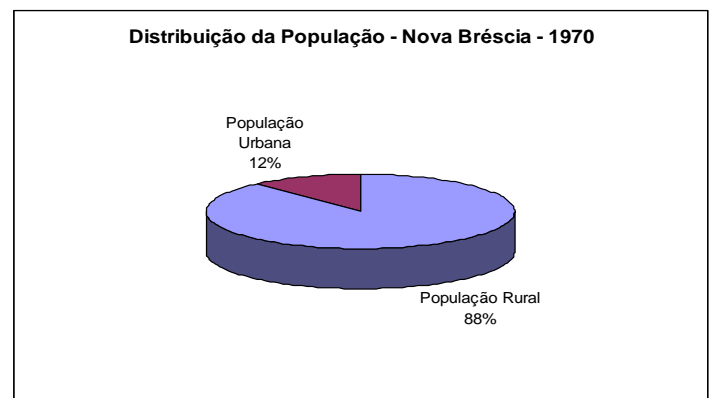
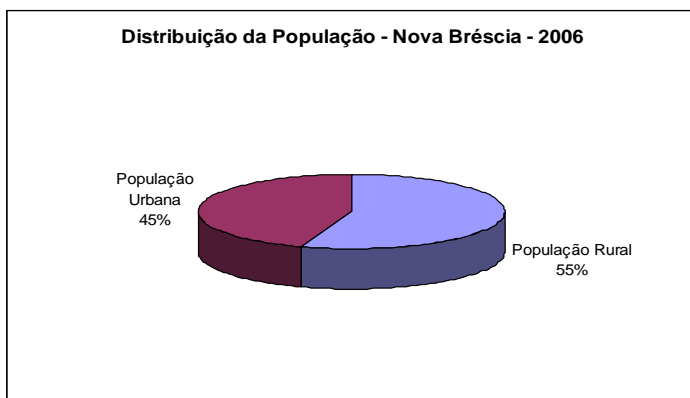


Gráfico 2 e 3 – Distribuição da População no Município de Nova Bréscia 1970 – 2006.  
Fonte: Elaborado pelo autor a partir de dados da FEE 2008.

Através da leitura da tabela 1 e dos gráficos 2 e 3, observamos que a maior parte dos sujeitos ainda reside no espaço rural, porém com uma diminuição da diferença no ano de 2006, quando comparado ao ano de 1970. No entanto, se partirmos para os números absolutos, o fenômeno torna-se mais interessante. Em 1970, 8.227 sujeitos residiam no espaço rural, enquanto que 1.083 residiam no espaço urbano. Por outro lado, em 2006, 1.736 sujeitos residem no espaço rural e 1.411 residem no espaço urbano. Confrontando os anos, vemos que a população rural apresentou um decréscimo significativo, enquanto a população urbana apresentou crescimento.

Tabela 1. Distribuição da população no Município de Nova Bréscia, 1970 – 2006

<b>Município</b>	<b>População Total</b>	<b>População Rural</b>	<b>População Urbana</b>
Nova Bréscia 1970	9.360	8.277	1.083
Nova Bréscia 1980	6.995	6.012	983
Nova Bréscia 1990	5.336	4.116	1.220
Nova Bréscia 2000	4.564	3.078	1.486
Nova Bréscia 2006	3.147	1.736	1.411

Fonte: FEE/2008.

Pelos dados colocados, que demonstram a diminuição da população total e da população urbana no município, surge o questionamento: essa diminuição da população está associada à emigração de sujeitos de Nova Bréscia, principalmente do espaço rural ou não?

No intuito de compreendermos esse processo, ao realizarmos o levantamento de informações junto à Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul, nos deparamos com o seguinte processo ocorrido no município na década de 1990.

Nesta década, na Região do Vale do Taquari, ocorreu a criação de novos municípios. Nova Bréscia passou pelo desmembramento de seu território em três momentos. Os dois primeiros foram em 1992, quando da criação dos municípios de

Capitão e Travesseiro e o último em 1996, com a criação do município do Coqueiro Baixo, conforme tabela 2.

Tabela 2: Data de criação dos municípios com origem no município-mãe Nova Bréscia.

<b>Municípios</b>	<b>Ano de criação</b>	<b>Municípios de origem</b>
Capitão	20/03/1992	Arroio do Meio e Nova Bréscia
Coqueiro Baixo	16/04/1996	Nova Bréscia e Relvado
Travesseiro	20/03/1992	Arroio do Meio e Nova Bréscia

Fonte: FEE/2008.

Parece ser importante mencionarmos que o processo de fragmentação do território com a criação de novos municípios aconteceu em todo o estado do Rio Grande do Sul. Sobre a questão julgamos necessário mencionar brevemente tal acontecimento, espacializado, de maneira simplificada, pela tabela 3.

Tabela 3: Evolução da fragmentação municipal no Rio Grande do Sul

<b>Ano</b>	<b>Número de municípios</b>
1809	4
1857	26
1900	64
1982	232
1983	244
1989	333
1993	427
1997	467
2001	497

Fonte: FEE/2008.

Pela análise das tabelas 2 e 3, a década de 1990 foi palco dos últimos movimentos de fragmentação territorial, pois os 30 municípios emancipados no início de 2001 tiveram seus processos de criação ocorridos em meados década anterior. Entre os municípios criados na década de 1990 e emancipados no início de 2001, está o caso de Coqueiro Baixo, cujo município-mãe é Nova Bréscia. Especificamente sobre Coqueiro Baixo, destacamos alguns trechos contidos no dossiê para emancipação que julgamos importantes para referendar nossa pesquisa.

Por que Município? Motivos e Vantagens. 1) *não é revolta contra o município-mãe*; 2) é acreditar nas potencialidades desta região; 3) a sede do município fica mais próxima das comunidades; [...] 6) as máquinas municipais estarão bem mais perto de nós, para suprir as nossas necessidades; 7) evitar o êxodo rural que é grande no município-mãe e região; [...] 10) os impostos (ICMS, ITR, Funrural, e outros) têm retorno para o Município e mais chances de serem aplicados nas comunidades; [...] 14) aumenta a possibilidade de instalação de novas firmas, empresas além das já existentes, criando com isso novos empregos; 15) instalação de Bancos, agência de correios, escola de II grau, posto da Emater [sic], e outros; [...] 19) a criação de um município novo aumenta a possibilidade da fixação do homem, principalmente dos jovens, que procuram os centros maiores em busca de empregos; [...] 23) um município não muito grande em área, mas com possibilidade de crescer; [...] 25) um município ciente que todo o progresso depende unicamente do trabalho e da força de trabalho de cada um, com potencialidades no turismo, economia forte no setor agrícola, na pecuária e reflorestamento com plantio de árvores nativas. (PINHEIRO & MOTTA, 2003, p.750).

Fazendo uma leitura dos motivos do processo, observamos o discurso referente à preocupação de evitar o êxodo rural na região do Vale do Taquari. Também fica latente a postura desenvolvimentista com a possibilidade de instalação de empresas no local, proporcionando geração de empregos e oportunidades para os jovens que residem no lugar, tendo com resultado a provável diminuição da emigração de sujeitos jovens do município e o enriquecimento (econômico) de parte da população, pois,

[...] o processo de emancipações tem sido significativo para que isso ocorra [melhoria das condições de vida] pois dá condições e facilita às comunidades locais para buscarem soluções próprias” (...) se por um lado, com o desmembramento e o surgimento de novos municípios, poderia enfraquecer as decisões políticas de caráter regional, por outro lado o surgimento de um grande número de entidades [coletivas] representativas na região garantem uma certa homogeneidade em assuntos que dizem respeito à região como um todo. (PINHEIRO & MOTTA, 2003, p.750).



A emancipação do município de Coqueiro Baixo no ano de 2001 interfere diretamente no tamanho da população do município-mãe, dado que com a fragmentação territorial, também há a fragmentação populacional, o que resulta na diminuição da população total do município-mãe, no caso, Nova Bréscia, visualizado pelo gráfico 4.

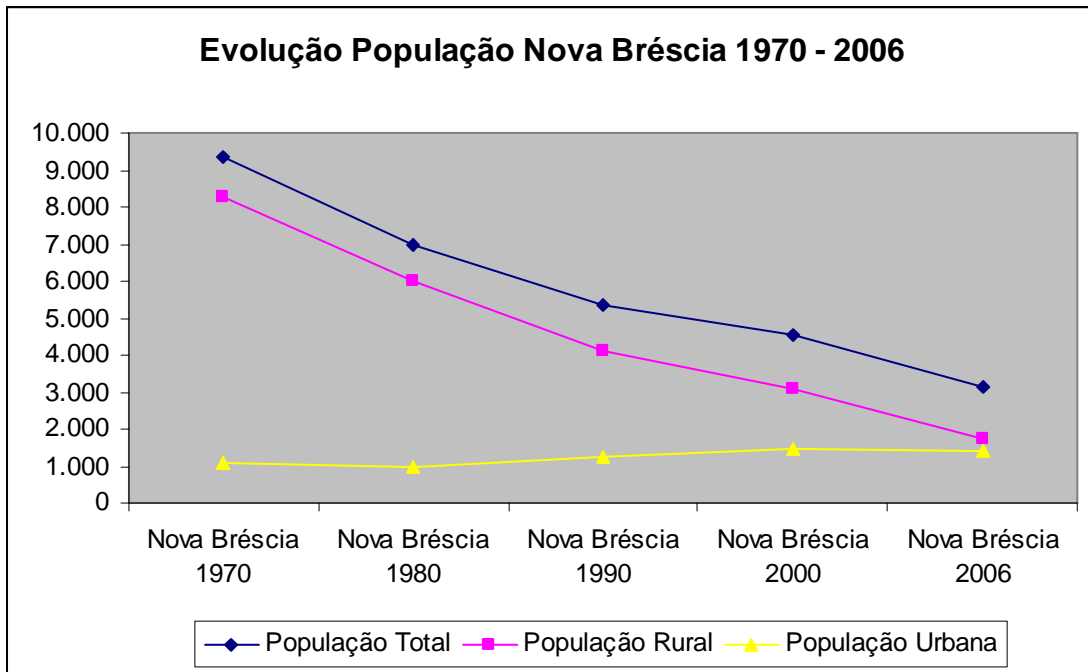


Gráfico 4: Evolução da População no município de Nova Bréscia 1970 - 2006  
Fonte: Elaborado pelo autor a partir de dados da FEE/2008.

Como sabemos, a fragmentação do território resultou na perda territorial de áreas rurais e conseqüentemente na diminuição da população rural de Nova Bréscia. No entanto, através do gráfico 3, temos que a queda do número da população rural e da população total vem ocorrendo desde 1970. Há uma diminuição na queda na década de 1990, e acentuando-se novamente a partir do início deste século.

Assim, a fragmentação territorial parece não ser o único condicionante existente no processo de redistribuição populacional em Nova Bréscia. Pensamos existirem outros elementos presentes além do já mencionado e explicitado, pois, durante o período de 1970 – 1980 e 1980 – 1990 não ocorreu nenhuma fragmentação territorial de Nova Bréscia. Mas conforme a tabela 4 apresenta, temos significativo decréscimo da população rural. Assim, nos questionamos quais elementos estão presentes em tal processo?

Tabela 4. Variação da população em cada década 1970 – 2006 – Nova Bréscia

<b>Período</b>	<b>Variação População Total</b>	<b>Variação População Rural</b>	<b>Variação da população Urbana</b>
1970 - 1980	-33,81%	-37,67%	-10,17%
1980 - 1990	-31,09%	-46,06%	19,43%
1990 - 2000	-16,91%	-33,72%	17,90%
2000 – 2006	-45,03%	-77,30%	-5,32%

Fonte: FEE 2008

Procurando entender esta situação demográfica partimos para a pesquisa *in loco*. Através desta, podemos observar a presença de outros elementos imbricados na diminuição da população total e da população rural, como a mobilidade espacial, ou seja, a emigração de sujeitos do lugar para outros lugares. Segundo trecho retirado da Revista Parla Bréscia (1995, p.5)

Na década de 60, a cidade tinha mais ou menos 11 mil habitantes, a maioria na zona rural, lutando contra os terrenos montanhosos, as picadas imprevisíveis nos meses de inverno e a força indomável da prodigiosa natureza. Hoje [1995], a cidade tem 5.147 habitantes, mais de 10 mil brescienses estão espalhados pelo Brasil e pelo mundo dedicando-se a outras atividades e destacando-se, principalmente, no ramo de churrasarias e restaurantes.

Estima-se que mais de 10 mil sujeitos que residiam em Nova Bréscia migraram em direção a novos lugares, dado as dificuldades existentes no lugar, como já mencionado anteriormente, da pouca disponibilidade de terras e pouca oferta de trabalho no espaço urbano, uma vez que nessa época a atividade industrial no município era muito pequena. Segundo dados da Fundação de Economia e Estatística (FEE), em 1985 a participação da agropecuária no valor adicionado bruto (VAB) era de aproximadamente 53%, ao passo que a participação do setor industrial se restringia a 2%, enquanto que o setor de serviços tinha uma participação de 45%.

Em 2005, a configuração dos setores na participação do valor agregado bruto do município não apresenta significativas mudanças. Neste ano, a agropecuária apresenta uma sensível diminuição, participando em 36,88%, o setor industrial apresenta um aumento, passando para 10,62%, sendo, no entanto o que apresenta

menor participação, e o setor de serviços passa a ser o principal, com 52,50% do VAB municipal de Nova Bréscia.

Confrontando os dados de 1985 e 2005, observamos o aumento considerável do setor industrial. Entre os motivos para o aumento da participação industrial em cinco vezes de 1985 a 2005, está a pavimentação da RS 425, na década de 1990, que facilitou o deslocamento de mercadorias, deslocamento populacional, e a inserção de empresas no município, pois, até a pavimentação da rodovia, o município enfrentava com os problemas de acessibilidade como colocado a seguir, retirado da Revista Parla Bréscia (1995, p.5).

O calcanhar de Aquiles brescience foram as estradas. A RS 425, por nove quilômetros sem asfalto, é um verdadeiro terror, impedindo o desenvolvimento e a tranqüilidade dos filhos e visitantes desta terra que é hoje uma das que mais produz frangos no Estado.

A pavimentação da rodovia RS 425 pelo Poder Público, muito em decorrência da pressão dos produtores de frango, decorrente da exigência das empresas de facilidade na trafegabilidade dos veículos voltados ao transporte de frango e insumos ligados a atividade. Como decorrência da facilitação do acesso, algumas indústrias locais puderam se desenvolver,

Enfrentando o problema da RS-425, a economia brescience buscou o caminho da diversificação. Incentivou a microempresa, gerando novos empregos na zona urbana. Dezenas de brescienses estão abrindo novos e pequenos negócios [...] os brescienses apostaram nas pequenas fábricas de tubos, telas, grades, massas caseiras e confecções. (PARLA BRÉSCIA, 1995, p.16).

Porém, por serem indústrias basicamente familiares, a necessidade de postos de trabalho é baixa, não gerando dessa forma expressivo número de empregos no setor industrial.

Assim, a pequena participação de atividades industriais no município ligada a baixa oferta de empregos, leva a falta de perspectiva dos sujeitos de conseguirem se inserir no mercado de trabalho local, auxiliando na mobilidade espacial dos sujeitos a procura de outros lugares.

Ainda relacionado à emigração de Nova Bréscia para outros lugares, Alcides Caumo, Professor de História e vice diretor da Escola Estadual Nova Bréscia (2008) aponta que (Ver Anexo E)

Nova Bréscia emancipou-se aqui em 1965 com 11 mil habitantes, e hoje nós estamos, com 3 mil. Agora, vamos jogar ali uma teoria, não sei se é de ordem aritmética ou geométrica, né? 8 mil pessoas num período de tantos anos, né? Botando-se uma média aí nós teríamos, com certeza, umas 40 ou 50 mil pessoas. É ou não é?

O professor Alcides Caumo ao mencionar que se não fosse a emigração de sujeitos, hoje Nova Bréscia estaria com 40 a 50 mil habitantes, se deve ao fato de que a maioria dos sujeitos que saíram do lugar eram jovens e solteiros. Ao se estabelecerem nos novos locais, estruturaram uma família. Assim, de maneira indireta não emigrava apenas o sujeito, mas sim a sua futura família, uma vez que a maioria dos jovens acabou constituindo famílias com um companheiro de Nova Bréscia no novo lugar.

Visualizado a existência da emigração de sujeitos no município de Nova Bréscia, o próximo questionamento que se faz presente é quanto as atividades que eles foram realizar no novo local, e como chegaram a ele?

Para tal entendimento é preciso buscarmos o início do processo de emigração no município. Igualmente a outras áreas do Rio Grande do Sul, Nova Bréscia começa a vivenciar a saída de sujeitos. Porém, num primeiro momento é importante a visualização de um processo que aconteceu em Nova Bréscia anterior a emigração.

Quem não se lembra do ajuntamento dos caminhões de balas e bolachas nas festas bresciences ou diante do posto do Laudir? Alfredo Zambiasi (1924 – 1988) foi um dos pioneiros. Movido pelo espírito de aventura e pelo desejo de conhecer o Rio Grande do Sul, vendeu o bar, onde vendia sorvetes e picolés, e adquiriu um caminhão para comercializar balas. Em 1955, construiu um prédio e instalou a primeira indústria brescience: Fabrica de bolachas Elite, que também fabricava pirulitos e mandolates. Com o tempo outros contemporâneos também adquiriram caminhões e se tornaram caixeiros viajantes. (PARLA BRÉSCIA, 1995, p.36).

A partir da metade do século XX, um número de sujeitos bresciences resolveu voltarem-se às atividades com caminhões, inicialmente, no transporte e venda de balas e doces, pois as atividades que realizavam não lhes eram suficiente na geração de renda. Assim, o trabalho com caminhões surge como uma oportunidade frente às dificuldades encontradas, constituindo uma nova atividade no município.

Segundo Dialva Maria Martini Fontana, Professora de Geografia e vice-diretora da Escola Estadual Nova Bréscia, (Ver Anexo D)

[...] aqui, foi uma coisa muito intensa ali na década de 70, 75, por aí. Aí eu não sabia o motivo exatamente disso, de muitos caminhoneiros que viajavam para Bahia, para São Paulo, né? E era um pessoal mais de *cultura baixa*, na verdade, que fazia essas viagens. Era um pessoal que tinha ali para Coqueiro Baixo. Então esses senhores viajavam para lá e na época ocorreu a crise do petróleo, uma certa crise no país como um todo. Eles mesmos, em grande parte, em muitos lugares, sabiam onde tinha uma churrascaria, uns locais que eram mais movimentados, onde eles paravam. O que eles fizeram? Venderam os caminhões e compraram essa churrascaria. E levaram o pessoal daqui para ajudar.

Existiam no período de 1970 sujeitos residentes em Nova Bréscia que realizavam de caminhão o traslado para outros estados. O termo *cultura baixa* está ligado aos sujeitos moradores do espaço rural, com baixo nível de escolaridade e que se voltaram à atividade com caminhões para escoarem a produção local e trazerem produtos para abastecerem o comércio local. O fato de muitos caminhoneiros residirem no espaço rural está ligado à necessidade dos sujeitos ali localizados de se envolverem com outras atividades além da agricultura, devido a pouca disponibilidade de terra dada a elevada pressão demográfica, com a baixa renda extraída da terra, obrigava os sujeitos a buscarem alternativas econômicas.

Assim, de um lado, a necessidade de sujeitos que se submetem a viagens para outros estados para levar a produção local e trazer produtos para abastecer o mercado interno; e de outro, o excedente de mão de obra no espaço rural, são condicionantes para a constituição de caminhoneiros uma vez que segundo o Professor Alcides Caumo, (Ver Anexo E)

Aqui em Nova Bréscia tinha vários daqueles caminhões, inclusive o pessoal daqui que trabalhava na própria construção de Brasília. Saíram daqui pra puxar madeira naquela região. Até mesmo de Coqueiro Baixo eu me lembro de caminhoneiros que puxavam suínos daqui a São Paulo. Sabe o que é botar, carregar um caminhão de porco e levar pra São Paulo? E esse pessoal todo conhecia todos estes restaurantes de beira de estrada daqui a São Paulo mais especialmente. E aos que iam até Brasília participaram todos na construção, puxar madeira e tal. E, mais adiante, deu um problema da questão do frete. Começou a surgir o que? As transportadoras. A dificuldade do caminhoneiro, do proprietário do caminhão, assim, de ter um caminhão particular. Ele começou a enfrentar com o frete baixo porque surgiram as transportadoras que se “adonaram” do mercado e a grande maioria daqui começou a ir mal. Não compensava o frete daqui a São Paulo. E foi e foi e foi que a turma começou a enfrentar dificuldade e tiveram que abandonar o caminhão, como aconteceu a muitos aqui em Nova Bréscia. Abandonando o caminhão, o pessoal que já há vários anos tava viajando ele não tinha mais um interesse... Como dizer? Vamos voltar para roça.

A partir da fala, observamos que problemas de dimensão global, como a crise do petróleo vivenciada na década de 1970, ligada ao surgimento das transportadoras, seguindo a lógica de uma nova estrutura, a de padronização e especialização dos serviços, interferem diretamente no espaço local, mostrando a conectividade existente entre os espaços, motivada/motivadora pela/da extrema mobilidade e necessidade do capital. O novo paradigma técnico científico informacional age sobre o escopo e dinâmica da economia, favorecendo uma economia global e promovendo uma nova onda de concorrência.

Seguindo a linha de pensamento de integrar espacialidades à teoria e à prática marxistas, o entendimento do processo de circulação do capital e organização do processo de trabalho se faz por uma perspectiva histórico-geográfica, onde entendemos o capitalismo voltado a acelerar o tempo de giro do capital e a apressar o ritmo de circulação do capital, eliminando as barreiras espaciais por meio da produção de um espaço fixo, o que leva a produção de uma *paisagem* geográfica constituída de um sistema de lugares ligados por meio de uma divisão de funções.

Assim, parece chegarmos à compreensão da globalização/territorialização<sup>33</sup> como um processo de territorialização, reterritorialização e desterritorialização ao longo da história geográfica do capitalismo, sendo um processo desigual de produção de desenvolvimento histórico e geográfico, desconstruindo a visão de homogeneização do Espaço Geográfico.

Com o aumento do preço dos combustíveis e da concorrência com o surgimento das transportadoras, os caminhoneiros são obrigados a buscarem novas alternativas de renda. Sem interesse de trabalharem com atividades agrícolas, buscam em outros locais possibilidades de melhoras econômicas. Inicia a constituição de sujeitos de Nova Bréscia voltados ao trabalho com estabelecimentos de alimentação e a formação de uma rede migratória, ligada ao trabalho com estabelecimentos de alimentação, que vem a influenciar deveras no Espaço Geográfico de Nova Bréscia, tanto na temática econômica, social, cultural e de reconhecimento.

A escolha do trabalho com alimentação está diretamente ligado ao conhecimento proporcionado pelo trabalho com caminhões. Não querendo retornar para a pequena propriedade, dado às dificuldades da época, pois segundo Alcides Caumo (Ver Anexo E)

---

<sup>33</sup>David Harvey, no livro *Espaços de Esperança* (2006), se refere ao termo globalização/territorialização.

Nós sabemos, né? De toda a dificuldade da pequena propriedade da época. Vamos voltar pra roça e esses nossos brescienses conheciam esses restaurantes de beira de estrada, a maioria propriedade de portugueses. A grande maioria eram portugueses proprietários de restaurantes de beira de estrada daqui a São Paulo. E já muitos conhecidos porque paravam nestes restaurantes e começaram a oferecer. Pô, sabe de uma coisa? Eu vou trabalhar, vou buscar tentar negociar ou trabalhar neste restaurante. E aí que foram os primeiros, aqui da região de Coqueiro Baixo os Ongaratto, de Nova Bréscia os Laste e outros, que foram os pioneiros.

As experiências ao longo das estradas com os caminhões parece tornar seguro o trabalho com restaurantes, fenômeno que vai transformar o espaço local. Isso, pois após o estabelecimento dos primeiros sujeitos voltados ao trabalho com restaurantes, outros sujeitos começam a seguir o mesmo processo de emigração, constituindo uma rede migratória envolta ao trabalho com restaurantes, churrascarias, onde mais de 50%, principalmente jovens da área rural, saíram devido ao sucesso alcançado trabalhando em churrascarias e restaurantes de todo o Brasil e do exterior. (PARLA BRÉSCIA, 1995).

### **3.2 A formação da rede migratória e o papel das churrascarias.**

A passagem do trabalho com caminhões para atividades com restaurantes na década de 1970 foi motivada pela crise dos combustíveis e o surgimento de empresas especializadas no transporte de mercadoria. Assim, instaurou um novo movimento no município, o dos churrasqueiros.

Nova Bréscia é um município que tem se desenvolvido por ciclos. Experimentou o das pedras semi-preciosas; do fumo; da cantina e da cooperativa; dos churrasqueiros, que formaram uma economia florescente no ramo de alimentação [...]. Quando os brescienses saíram e fizeram história como churrasqueiros, o município sentiu o fantasma da estagnação e do retrocesso. (PARLA BRÉSCIA, 1995, p.16).

O início da saída de sujeitos do lugar para trabalhar com o ramo de alimentação, em especial as churrascarias, foi iniciado por Albino Ongaratto, em meados da década de 1960. Agricultor de Linha Alegre Baixa, pertencente ao município de Nova Bréscia, resolveu emigrar, dada as dificuldades enfrentadas na agricultura familiar, direcionando-se para o interior do estado de São Paulo, mais

precisamente a cidade de Registro. Ali fundou a Churrascaria Jacupiranga, iniciando assim a emigração de sujeitos que se tornaram churrasqueiros.

Atualmente estima-se que, mais de 10 mil brescienses estão espalhados pelo Brasil e pelo mundo em diversas atividades. Destacam-se principalmente no ramo de churrascarias e restaurantes, que seguiram o exemplo de Albino Ongaratto, de Linha Alegre, que resolveu largar a enxada, a luta contra terrenos montanhosos, as picadas imprevisíveis nos meses de inverno e a força indomável da prodigiosa natureza, dando assim início a um maciço êxodo rural, que podemos chamar como a saga dos churrasqueiros. (PARLA BRÉSCIA, 1995, p.17).

Iniciado por Albino Ongaratto e fortalecido pelas dificuldades econômicas, consubstancia-se o início da formação de uma rede migratória de sujeitos de Nova Bréscia ligada ao ramo de churrascarias. Segundo dados da Prefeitura Municipal do ano de 2006 e de informações coletadas pelas entrevistas, estimam-se que mais de seis mil sujeitos, em sua maioria jovem oriundos do espaço rural, estão distribuídos por vários lugares no Brasil e no exterior trabalhando em churrascarias.

Com o surgimento das primeiras churrascarias, outros caminhoneiros trocaram o ramo de atividades de transporte pelo ramo de atividades de alimentação, pois como menciona a Professora Dialva Martini Fontana (Ver Anexo D)

[...] não estavam tendo lucro com os caminhões e lá eles estavam percebendo que as churrascarias era uma coisa que dava dinheiro para eles, que era um ponto onde eles sabiam que tinha muita gente indo, né? Então resolveram direcionar suas atividades na perspectiva de alcançarem melhores condições financeiras.

Segundo entrevista realizada com Neodi Matuela, (Ver Anexo J), sócio-proprietário da Churrascaria Laçador e filho de Darvísio Matuela, também nascido em Linha Alegre Alta, e um dos precursores da passagem do trabalho com caminhões para o trabalho com restaurantes, aponta também a questão da dificuldade de acesso aos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo entre as décadas de 1960 - 1990 como um dos elementos influenciantes para a troca do ramo de atividades de transporte pelo ramo de restaurantes.



Entraram pro ramo dos restaurantes. No ano de 1960 mais ou menos. Viram uma nova oportunidade. Uma oportunidade maior, né? E a dificuldade de eles fazerem uma viagem de Coqueiro Baixo era complicado. A estrada era de chão batido. Naquele tempo, era difícil. Ir a Lajeado era tranquilo. Depois de Lajeado era uma tristeza. Inclusive é uma das reivindicações hoje do prefeito de Coqueiro Baixo o asfalto.

Com as dificuldades presentes para o trabalho com caminhões, efetiva-se no município o que em Nova Bréscia se chama o ciclo dos churrasqueiros, gerando a emigração de sujeitos, provocando significativo êxodo rural, uma vez que a maior parte deles residia no espaço rural, como colocado por Ivo Luiz Fedrizzi, proprietário da Churrascaria Picanha & etc., em entrevista concedida a nós. (Ver Anexo I).

Neto de imigrantes italianos das famílias Fedrizzi e Zanata, nasci e me criei onde hoje é Coqueiro Baixo, que se emancipou em 2000 de Nova Bréscia, município conhecido por sua tradição em formar grandes empresários gastronômicos, especialmente em churrascarias, na região montanhosa do Alto Taquari no Rio Grande do Sul.

Trabalhei na roça, numa cultura tipicamente italiana até 1974, quando completei a maioridade, e então segui os passos da grande maioria dos brescienses, indo trabalhar em grandes centros urbanos como Campinas e Porto Alegre, em hotéis e churrascarias. Mas foi no Rio de Janeiro que encontrei o sucesso.

Em 1978 iniciei uma jornada na churrascaria Estrela do Sul, que me deu condições para mais tarde abrir meu próprio negócio.

Em 1994 depois de ter administrado restaurantes e churrascarias em Porto Alegre, Curitiba e Rio de Janeiro, abri a Picanha & Etc., que ao longo de quatorze anos, se tornou conhecida pela sua maneira especial de servir a melhor picanha na chapa, é hoje um símbolo de resistência e sinônimo de sucesso na região litorânea da Barra, no Rio de Janeiro.

No entanto, um elemento diferente e importante está presente na forma que se estruturou o processo de emigração no município, quando comparado com a emigração ocorrida no restante do país. No Brasil, de maneira geral, a migração ocorreu de sujeitos em direção aos centros urbanos, sem saber ao certo que atividades iriam desenvolver no novo local. Diferentemente, em Nova Bréscia, a emigração foi marcada por um direcionamento das atividades dos jovens no novo local, ou seja, eles saíam do município com destino certo, trabalho garantido e muitas vezes o salário definido como podemos observar na fala anterior de Ivo Luiz Fedrizzi. Menciona que quando completou a maioridade seguiu o caminho da maioria dos jovens que residiam em Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, direcionando-se ao trabalho em churrascarias. Também podemos observar tal procedimento na fala da Professora Dialva Martini Fontana. (Ver Anexo D).

O êxodo nosso não foi um êxodo igual aos outros. Foi um êxodo onde saiu com um lugar certo, um lugar para morar, um emprego garantido. [...] Os nossos saíam com lugar, com destino certo, emprego garantido.

Assim, compreendemos que o elemento presente para que a emigração dos sujeitos de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo seja diferente da migração ocorrida no restante do Brasil é a necessidade das churrascarias por significativa mão de obra, fazendo com que os proprietários de churrascarias por conhecerem e confiarem nos seus conterrâneos buscassem novos sujeitos no lugar para trabalharem em seus estabelecimentos, constituindo uma rede migratória tendo como *nó* as churrascarias, como menciona Jacinto Dal Soller, proprietário da Churrascaria Beverly Hills e ex-funcionário da Churrascaria Porcão. (Ver Anexo K).

É que eles precisavam de gente para trabalhar, e tinha um monte de gente lá das “grotas” que trabalhavam lá. Daí uns me convidaram para ir trabalhar. Disseram que era, dava dinheiro e que o Rio de Janeiro era muito bom. Muita coisa nova, diferente.

Outro exemplo que representa as churrascarias como um *espaço* de oportunidades e como *nó* da rede migratória dos jovens do município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo é o de Laudir Ongaratto, atual sócio-proprietário da Churrascaria Galpão Crioulo e Churrascaria 35, que coloca como foi sua saída de Linha Alegre Alta, área rural do município de Coqueiro Baixo para trabalhar em churrascaria. (Ver Anexo L).

Pela oportunidade de serviço, como todos saíam. Todos os jovens saíam de lá, não tinha emprego, não tinha como cursar uma faculdade, nada... Vamos pro ramo de churrascaria, como todo mundo ia. [...] Fui influenciado pelos meus irmãos. Já trabalhavam eu churrascaria os meus 2 irmãos e 4 irmãs. E eu saí para trabalhar com meu cunhado, lá em Vitória no Espírito Santo.

Como estamos abordando um tema em que está envolvida uma gama de sujeitos/atores, é importante o entendimento de mobilidade e qual a perspectiva que estamos partindo. Assim, entendemos a mobilidade não como um simples deslocamento físico do sujeito, mas sim, as relações constituídas pelos sujeitos no novo lugar, e os motivos imbricados no processo de mudança e escolha do novo lugar.

Nesse sentido, a rede migratória trata-se de um movimento ligado em muito a perspectiva econômica, na busca por trabalho, por novas oportunidades, movidos em muito pela busca do capital, pois os sujeitos que migram são movidos por interesses econômicos como colocado por Jacinto Dal Soller, proprietário da Churrascaria Beverly Hills. (Ver Anexo K)

O motivo é a sobrevivência. Batalhar pra gente ver se conseguia algo melhor, pois do jeito que vivíamos não dava. Fomos atrás de outros serviços, porque na colônia não dava mais. Vou te dizer, tu acha que é fácil trabalhar na roça sol a sol e não ter dinheiro no final de semana para sair? E pior, nem tinha o que fazer lá? Tu sabe, tu cresceu ouvindo o pessoal dizendo que se não tinha que trabalhar no fim de semana, o único esporte era o futebol. E tinha que caminhar alguns quilômetros para chegar no campo. Não é mole né?

Claro que não analisamos estritamente o movimento migratório de churrasqueiros pela lógica economicista, mas compreendemos que a migração possui primeiramente uma base econômica, que se constitui em nossa pesquisa, pelas dificuldades enfrentadas no lugar, tendo nas churrascarias os sujeitos uma oportunidade de melhoras financeiras.

Isso, pois, a migração como um deslocamento de sujeitos que leva a mudança de lugar e a mudança de atividades em que estão envolvidos é um meio para que os migrantes possam alcançar seus objetivos, que em sua maioria são a busca por uma estabilidade na vida, pois

[...] migração em sentido estrito, onde a mobilidade é mais um meio do que um fim, uma espécie de intermediação numa vida em busca de certa estabilidade (em sentido amplo), certamente não poderá ser vista simplesmente como um processo de “desterritorialização”. (HAESBAERT, 2004, p.245).

As churrascarias, com todas as evidências colocadas, nos levam a compreender a formação de uma rede local, que estimula/favorece a formação de fluxos de sujeitos, levando a formação de novas territorialidades, uma vez que compreendendo a construção de territórios pelo movimento e a mobilidade como um meio para alcançar determinada estabilidade na vida, temos a constituição de diversos níveis de territorialização numa escala temporal e espacial.

Podemos visualizar a constituição de diversos níveis de territorialização no tempo e no espaço a partir da fala de Laudir Ongaratto, quando em entrevista

realizada por nós, reporta a episódios de sua caminhada desde que saiu de Coqueiro Baixo até abrir a Churrascaria Galpão Crioulo (Ver Anexo L).

Comecei lá por Vitória do Espírito Santo, depois voltei pro Rio [pausa] Aí voltei pro Rio de Janeiro e do Rio, vim pra cá. Do Rio em vim pra cá de férias, viemos eu e Jorge Ongaratto, da Fogo de Chão de férias e chegando... Chegando não fomos pra Nova Bréscia e aí foi que viemos realmente conhecer Porto Alegre. [...] Voltando pro Rio, disse: olha, gente tem um lugar bom pra ganhar dinheiro em Porto Alegre. Na mesma semana, eles pegaram um vôo, chegaram aqui em Porto Alegre e 30 dias depois nós já estávamos estabelecidos aqui no Moinhos de Vento

Assim, a constituição da rede migratória no município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo possui como ponto chave (os nós da rede) as churrascarias, que são o espaço possibilitador para os sujeitos do lugar procurarem melhores condições de vida, partido da premissa de que os sujeitos imersos na rede, se deslocam por motivos econômicos na busca de novas oportunidades, sendo as churrascarias um *espaço* de possibilidades, vivenciando nesse caminho situações de desterritorialização; diferenciadas em cada um, dado “o tipo de relação que ele continua mantendo com o espaço de partida”. (HAESBAERT, 2004, p.247).

O processo de estranhamento com o desconhecido, as situações diferenciadas vivenciadas no novo local, pode ser vista a partir da fala de Jacinto Dal Soller. (Ver Anexo K).

Imagina Alex, quando eu sai, peguei uma mochila, nem sei se dava para dizer mochila, coloquei uma par de roupa que eu tinha, umas bananas e laranjas, acho que era isso, e fui. Fui até Encantado, peguei ônibus e me mandei. De chinelo de dedo. Como a gente diz sempre, parecia um bicho do mato, e era mesmo. Nem falar certo sabia. Tinha até vergonha de abrir a boca no começo. Falava tudo errado. [...] Na folga nossa, às vezes a gente reunia os garçons, e os outros que estavam de folga e se ia para a praia. Jogava futebol. Era o que mais a gente fazia, e não gastava nada. Era bonito quando combinava, de madrugada, depois do trabalho, reunia o pessoal e ia até o Aterro do Flamengo e jogava futebol, fazia os torneios de garçom, churrasqueiro. Olha, era bom.

Ou seja, pela rede os sujeitos reconstroem suas relações e seus vínculos territoriais, buscando uma relação entre os dois lugares, constituindo uma nova territorialidade, diferente do seu lugar de origem e do seu lugar de chegada, mas influenciada por ambos os lugares, constituindo conforme afirma Castrogiovanni (2004) um entre-lugar, nem aqui e nem lá, onde a memória do lugar de origem do emigrante funde-se a memória do novo lugar, pois mesmo que uma pessoa migre

sozinha, ela faz parte de um processo social que, fundado primeiramente no seu local de origem, reconstrói-se tanto na própria sociedade de origem quanto na de destino.

Referente às churrascarias como sendo os nós da rede migratória, utilizamos a perspectiva de rede para entender a mobilidade dos sujeitos e a constituição delas como sendo os nós/elos dos laços de solidariedade, que se estruturam pelas churrascarias, mas ao mesmo tempo transcendem as mesmas, uma vez que a constituição da rede de solidariedade extrapola a estrutura churrascaria.

Las redes están formadas por entidades y por relaciones entre esas entidades; una relación es un conjunto de lazos de relacionamiento entre entidades, y las entidades que poseen un número de lazos de relacionamiento mayor a 1 son llamadas nodos. Las entidades y las relaciones apenas forman redes cuando posibilitan la existencia de o son demandadas por el otro; o sea, un elemento no puede ser considerado un nodo a no ser que haya articulaciones con otros nodos; y él deja de serlo cuando esas articulaciones se acaban. (KAUCHAKJE *et al*, 2006, p.2).<sup>34</sup>

Trazendo o caso de Albino Ongaratto, conhecido como o precursor da rede migratória no município e da constituição das churrascarias em estilo espeto corrido, vemos que passado quarenta anos de sua emigração, familiares de gerações posteriores estão envolvidos com o trabalho em churrascarias, seja as que este fundou, ou na abertura de novos estabelecimentos. Veja a figura 7 a seguir.

Segundo informações extraídas da página de internet da Churrascaria Jardins Grill<sup>35</sup>, cujo proprietário é Alessandro Ongaratto, sobrinho de Albino Ongaratto,

Albino Ongaratto e Dona Vilma não criaram apenas o rodízio, mas também sólidas bases familiares que, mesclando a tradição e evolução desenvolveram um excelente atendimento personalizado e amigável, onde reflete a filosofia da Jardins Grill que é administrada com muito orgulho pela sua terceira geração.

O sujeito Albino Ongaratto, pequeno agricultor e caminhoneiro iniciou uma nova atividade que veio a influenciar a ocupação de seus familiares e de sujeitos que

---

<sup>34</sup> As redes são compostas por entidades e por relações entre essas entidades, uma relação é um conjunto de laços de relacionamento entre entidades, e as entidades que tenham um número de laços de parentesco maior do que 1 são chamadas de nós. As entidades e as relações apenas constituem redes quando possibilitam a existência ou são demandadas por outro, ou seja, um elemento não pode ser considerado um nó sem que haja articulação com outros nós, e quando as relações deixam de existir ela se acaba. Tradução nossa.

<sup>35</sup> Disponível em <http://www.jardinsgrill.com.br/restaurante/quem.htm>. Acesso em 10 de Set. 2008.

moravam em Nova Bréscia. Atualmente, seus descendentes trabalham com/em churrascarias, dando continuidade ao trabalho iniciado por seu precursor.

Entre as churrascarias que pertencem a familiares de Albino Ongaratto, a Churrascaria Limozini, localizada na cidade de Londrina/PR, existe há vinte anos e é comandada por Roque Ângelo Ongaratto, sobrinho de Albino Ongaratto.

A partir de informações obtidas através do artigo O espeto que tem história, de Paulo Briguet<sup>36</sup>,

Na Limozini, Roque Ongaratto segue a tradição da família. Nascido em Encantado (RS), Roque trabalhou no Rio [de Janeiro] como garçom, teve seu primeiro restaurante em Marília (SP) por uma década e está desde 1988 em Londrina, à frente da Limozini (antiga Chiesa). Seus irmãos e irmãs têm churrascarias em Guarapuava, Mogi-Mirim, Campinas, Araçatuba, Fernandópolis – que até hoje persiste como paixão nacional.

Outro exemplo que representa a continuidade do trabalho com churrascarias pela família Ongaratto é a Churrascaria Batel Grill, localizada na cidade de Curitiba/PR. Segundo consta em sua página na internet,

Comandada pela terceira geração de Albino Ongaratto, a Batel Grill é atualmente um dos elos mais vivos da história do rodízio de carnes, ou "espeto corrido".<sup>37</sup>

Em entrevista realizada com Alessandro Ongaratto em dezembro de 2008, (ver Anexo J), neto de Albino Ongaratto e proprietário da churrascaria Jardins Grill, quando perguntado sobre os motivos que fazem com que a família Albino Ongaratto tenha envolvimento com o trabalho em churrascarias, nos informou que

Devido aos ensinamentos deixados pelo meu avô, nasci dentro de uma churrascaria “beira de estrada”, então a família começou a crescer e estou colocando em prática o trabalho que meu avô e meu pai me ensinaram. Trabalhar em churrascarias não é simples, tem que estar no “sangue” da pessoa.

A churrascaria é importante elemento na família de Albino Ongaratto, pois a partir dele, as gerações seguem o mesmo caminho, dentendo-se com o trabalho em churrascarias, passado de uma geração para outra, possibilitando a expansão do

---

<sup>36</sup> Disponível em <http://portal.rpc.com.br/jl/divirtase/conteudo.phtml?id=823198>. Acesso em 18 de Set. 2008

<sup>37</sup> Disponível em <http://www.batelgrill.com.br/historia.htm>. Acesso em 08 de Ago. de 2008.

número de estabelecimentos, transformando-se em um grupo empresarial da família Albino Ongaratto no ramo de churrascaria.

Listamos aqui as churrascarias que pertencem aos familiares de Albino Ongaratto, segundo informação repassada por Alessandro Ongaratto. Apenas constam as churrascarias que foram abertas por Albino Ongaratto ou por seus filhos. Churrascão Colônia - 550 lugares. Churrascaria Paiol - 500 lugares. Churrascaria Devon's - 300 lugares. Churrascaria Per Tutti - 450 lugares. Churrascaria Lonatto - 350 lugares. Churrascaria Frangão - 350 lugares. Churrascaria Batel Grill - 380 lugares. Churrascaria Alto da Glória - 300 lugares. Churrascaria Jardins Grill - 350 lugares

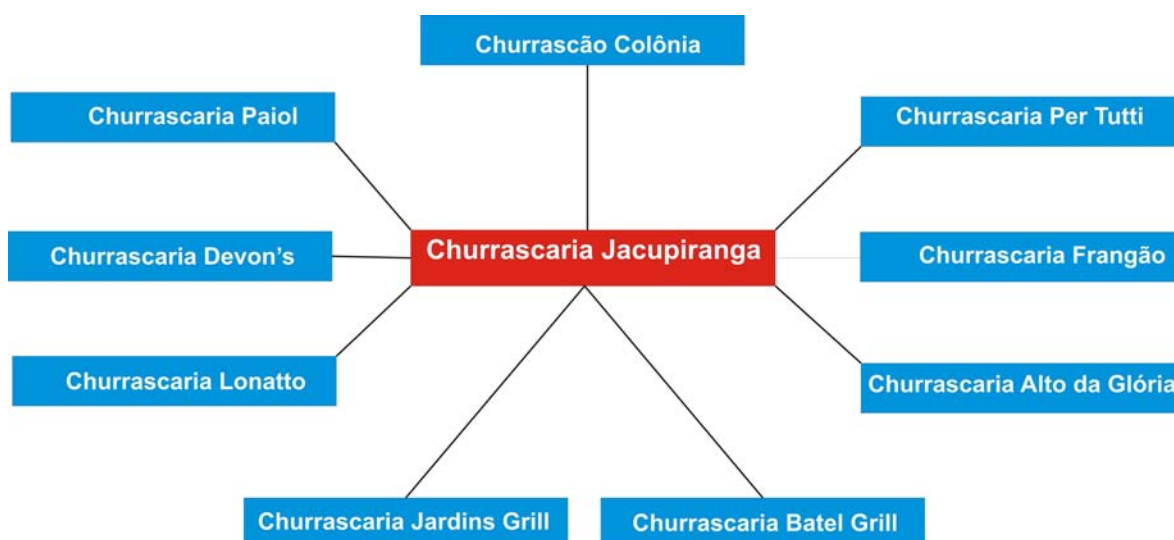


Figura 7. Representação da constituição do trabalho com churrascarias na família de Albino Ongaratto.

Fonte: Elaborado pelo autor.

A maior parte das churrascarias comandada pelos familiares de Albino Ongaratto está localizada na cidade de Curitiba, pois foi ali, após inventar o rodízio de carnes na cidade de Registro/SP, decidiu fixar residência e continuar as suas atividades no ramo de alimentação.

A relevância de Albino Ongaratto para a cidade de Curitiba é demonstrada pela criação de um logradouro com o seu nome.<sup>38</sup> A seguir descrevemos a justificativa para o projeto de lei, realizado por Julieta Reis.

<sup>38</sup> Texto da proposição para denominação de bem público não especificado, extraído do Sistema de Proposições Legislativas, em 11/01/2009, pelo site <http://domino.cmc.pr.gov.br/prop2005.nsf/10051d96c5435d8e03256e8e006f1f99/f1766644aa42bea703257308006443d2?OpenDocument>.

Albino Ongaratto, entrou para a história das churrascarias. Foi Ongaratto quem inventou o rodízio das carnes nas mesas. A idéia surgiu para resolver a distração de um garçom que trabalhava na churrascaria dele e costumava errar os pedidos dos clientes. A solução para o problema se tornou um sucesso e o empresário passou a usar o rodízio como um diferencial no ramo das churrascarias. Albino Ongaratto montou a primeira churrascaria da família em Registro, na divisa de São Paulo com o Paraná. Chamava-se Jacupiranga. Depois, veio para Curitiba e inaugurou a Per Tutti. Hoje, filhos e netos administram várias churrascarias na cidade. O empresário Albino Ongaratto faleceu aos 79 anos de idade, deixando uma extensa folha de realizações e saudades à todos que o conheceram. Por tratar-se de passamento recente, protesta-se pela juntada da documentação pertinente oportunamente.

Avançando no ponto da constituição das churrascarias e o fato de entendermos que estas se tornam o novo elemento responsável para a saída de sujeitos de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo; são vistas como um *espaço* de possibilidades, proporcionando o aumento da emigração no município, como podemos a partir da fala de Neodi Matuela, quando questionado sobre a origem dos seus empregados. (Ver anexo J).

Quando eu botei a casa, tinha alguns funcionários. Eu fiquei com eles, mas depois eu vi que eles eram muito mais “ligeiros” que eu. E aí eu acabei dispensando e como eu precisava de gente honesta e com vontade de trabalhar, como eu expliquei antes, eu contratava toda pessoa... Toda pessoa, tanto a parte de cozinha, como a parte de churrasqueira, como a parte de garçom... Tudo era de fora, lá do interior, tudo era de Arroio do Meio... Arroio do Meio não, Arroio do Meio é agora que eu tenho. Era de Nova Bréscia, Relvado, Coqueiro Baixo, Putinga. Então trazia muita mão-de-obra de Nova Bréscia e de Coqueiro Baixo.

Assim, é possível observarmos que associado aos problemas enfrentados com a pouca disponibilidade de terras, a falta de empregos e a falta de perspectivas que os sujeitos enfrentam no lugar, as churrascarias representam uma oportunidade, ligada à necessidade destas de mão-de-obra em seus estabelecimentos, e à prioridade dos proprietários de terem trabalhando em seus estabelecimentos empregados que tenham algum vínculo territorial, pois o

[...] trabalho nas churrascarias é árduo e necessita de muitas pessoas. Por isso, depois que um filho sai de casa para trabalhar em churrascarias, acaba levando junto irmãos e primos. (PARLA BRÉSCIA, 1994, p.13)

---

A Vereadora, Julieta Reis infra-assinada, no uso de suas atribuições legais, submete à apreciação da Câmara Municipal de Curitiba a seguinte proposição:

Projeto de Lei Ordinária: Denominação de bem público não especificada

Art. 1º. Fica denominado de ALBINO ONGARATTO, um dos logradouros públicos da Capital ainda não nominado.

Art. 2º. Esta lei entra em vigor na data da publicação.



Nesse sentido, a rede migratória está associada:

- ao vínculo territorial, na busca de familiares e jovens para trabalhar em seus estabelecimentos dado a necessidade de mão-de-obra no trabalho com as churrascarias;

- a poder ser um *espaço* de possibilidade para os sujeitos que pretendem alcançar uma estabilidade na vida;

- à falta de oportunidades no lugar para os sujeitos que ali residem, buscando estes a mobilidade espacial como forma de buscarem a mobilidade social.

Sobre esse último ponto é importante destacarmos, que não necessariamente a mobilidade espacial proporciona a mobilidade social, pois nem todos os sujeitos que migraram para trabalhar em/com churrascarias conseguiram prosperar economicamente, ao ponto de que muitos acabaram retornando para o município.

No entanto, em nosso trabalho, procuramos fugir do determinismo econômico, compreendendo que a busca pelo capital é um importante elemento no movimento dos sujeitos em seu processo de mobilidade espacial. Desse modo, damos ênfase aos contatos tecidos no trajeto realizado pelo sujeito, bem como as relações de sociabilidade e a articulação interna e externa existente entre os migrantes e a importância da churrascaria nesse processo.

Assim, no processo de formação das redes migratórias ligadas as churrascarias, vemos o quão interessante é a articulação dos sujeitos presentes na rede e a importância da churrascaria como nó de ligação entre os sujeitos que constituem a rede migratória do município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, uma vez que a migração

[...] ocorre ancorada nos laços das redes pessoais de relações, as quais, por sua vez, propiciam a circulação de informações e pessoas, aliciando, amenizando e facultando a travessia e o alojamento do migrante desde o seu lugar de origem até o país de destino. Táticas e estratégias são acionadas entre os membros da rede, possibilitando que pessoas circulem e habitem em diferentes lugares, fundando um uso do território que não se conforma aos limites físicos das fronteiras nacionais. (SANTOS, 2005, p.53).

Dessa maneira, as churrascarias são agentes importantes no processo de re-transformação do Espaço Geográfico de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, dado o fato de que se não fosse a constituição da rede migratória ligada ao trabalho em churrascarias, acreditamos que a intensidade no processo emigratório teria sido muito

menor. A presença e o fortalecimento de redes sociais são tão importante e decisiva quanto à oferta de trabalho no processo de mobilidade espacial, como destacam os Professores Alcides Caumo e Dialva Martini Fontana

E aí foi um levando o outro e, assim, depois toda aquela história, né? Que nós temos de fato, né? Nova Bréscia emancipou-se aqui em 1965 com 11 mil habitantes. E hoje nós estamos, em 2008, com 3 mil.<sup>39</sup>

[...] levaram o pessoal daqui para ajudar. E aí esses que foram acabaram colocando os meninos que tinham ido como gerentes, chefes ou responsáveis e vinham buscar outros e assim foi, tendo uma continuação.<sup>40</sup>

Com a intenção de esboçar a existência da rede migratória, tomamos como estudo algumas churrascarias. O ponto de partida foi o próprio autor, que fez parte da rede migratória ligada ao trabalho em churrascarias, não diretamente ligado a uma churrascaria cujo proprietário é de Nova Bréscia ou Coqueiro Baixo, mas que possuem indiretamente ligações com esses municípios.

Como mencionado na introdução, ao nos deslocarmos para Porto Alegre a fim de realizar os estudos, necessitávamos de uma renda que argüísse com os custos na cidade. A saída encontrada foi procurar alguns primos, proprietários da Churrascaria Beverly Hills. Nascidos na área rural do município de Relvado, localizado próximo a Nova Bréscia, permaneceram trabalhando na agricultura até sua adolescência, quando Jacinto Dal Soller, a convite de um amigo que estava trabalhando na Churrascaria Porcão, no Rio de Janeiro, o levou para trabalhar. Passado alguns meses, retornou e levou para trabalhar seu irmão Aristeu Dal Soller, conforme trecho da entrevista realizada por nós. (Ver Anexo K).

Eu sai em 1979. Deixa eu ver, tinha 16 para 17 anos. Era um piá, nunca tinha visto uma cidade. Nem sabia direito o que era um carro. Eu conhecia os donos da Porcão, que era famosa entre o pessoal lá do interior, porque os donos, quando iam para casa chegavam de carro novo, roupa bonita e mandavam dinheiro para os pais deles. Então, como conhecia eles, eram vizinhos nossos, lá de Nova Bréscia, fomos para lá. [...] Fui, fiquei uns meses, daí disse que ia para casa levar dinheiro para o pai e trazer meu irmão, o Aristeu. Então eles me deram o dinheiro da passagem para pagar o meu irmão. E ele foi para lá depois, trabalho comigo. Levamos mais dois juntos. Os filhos do Deoclécio. Eles queriam ir embora, e foram juntos.

<sup>39</sup> Trecho extraído de entrevista com o Professor Alcides Caumo realizada em 21/11/2008.

<sup>40</sup> Trecho extraído de entrevista com a Professora Dialva Martini Fontana realizada em 14/11/2008.

Quando perguntado sobre a presença ou não de outros sujeitos jovens que nasceram nos municípios de Nova Bréscia ou Coqueiro Baixo, ou mesmo municípios vizinhos, e que trabalhavam na Churrascaria Porcão, este nos respondeu que

A maioria, 50% gaúcho, o resto, dos outros estados. A maioria era de fora do Rio de Janeiro. Tinha alguns mineiros, e bastante nordestino. Mas sem dúvida a maior parte era lá da nossa terra. Tudo guri de 16, 20 anos.

O plano deles era o de adquirir uma poupança e abrir seu próprio estabelecimento na cidade de Porto Alegre, o que aconteceu em meados da década de 1980. Após a aquisição de uma poupança, migraram para Porto Alegre para abrir seu próprio empreendimento. Quando da abertura do primeiro estabelecimento em Porto Alegre, trouxeram para trabalhar com eles seus irmãos e alguns conhecidos que moravam no município de Relvado, e municípios próximos. Com o crescimento econômico do estabelecimento, foram abrindo filiais, necessitando de mais empregados, muitos advindos de seu local de nascimento, como coloca Jacinto Dal Soller, sobre a abertura de seu próprio estabelecimento e os motivos que o levaram a fazer isso.

[...] o motivo da sobrecarga de horário a gente resolveu achar uma vida melhor voltando para o sul. Com alguns centavos a mais do que tinha e para trabalhar para si próprio. A gente trabalhava 17 horas por dia. 2 horários, das 8 da manhã às 6 da tarde; das 6 às 2 da manhã. Tinha, uma folga por semana. 1 dia só.

Davam moradia, refeições e salário. O salário era limpo. Como trabalhava o dia inteiro, não tinha como gastar. A moradia a gente ganhava, a comida também, tinha lugar para lavar roupa. Não tinha gasto.

E olha, na folga nossa às vezes a gente reunia os garçons, e os outros que estavam de folga e se ia para a praia. Jogava futebol. Era o que mais a gente fazia, e não gastava nada. Era bonito quando combinava, de madrugada, depois do trabalho, reunia o pessoal e ia até o Aterro do Flamengo e jogava futebol, fazia os torneios de garçom, churrasqueiro. Olha, era bom.

Mas a maioria das vezes era só descansar porque era “puxada” a coisa. Ia descansar, de repente, ia pra praia. Porque a praia ali era perto, né? Pra praia, outros dias a gente ia visitar o Pão de Açúcar, o Cristo Redentor, era o Rio, né? Porque a metade não era de lá. Nós éramos turista, né? Somente depois é que viemos...

Então falei com o Aristeu e o Genuir, e resolvemos vir para Porto Alegre para trabalhar para nós mesmos. Já que trabalhávamos como burro lá, vamos trabalhar aqui para nós. É ou não é?

Por sua vez, os sujeitos proprietários da Churrascaria Porcão, nascidos em Nova Bréscia, migraram em direção ao estado do Rio de Janeiro para trabalharem em churrascarias de Albino Ongaratto. Os primos e sócios proprietários Neodi e Valdir

Mocellin após alguns anos trabalhando de empregados, no ano de 1975 abriram sua primeira churrascaria, com o nome de Churrascaria Riograndense, que mais tarde passaria a se chamar Churrascaria Porcão.

Além dos proprietários da Churrascaria Porcão, reconhecida atualmente com uma das casas mais famosas que servem o churrasco, temos a Churrascaria Fogo de Chão, cujos proprietários também trabalharam inicialmente em churrascarias de Albino Ongaratto. A história da Churrascaria Fogo de Chão será descrita mais especificamente no próximo capítulo.

Outro exemplo de grupo familiar oriundo de Nova Bréscia que se dedica ao trabalho com churrascarias é a Família Laste.

O processo foi iniciado por Gilberto Laste, que na década de 1970 foi para a cidade do Rio de Janeiro trabalhar numa churrascaria de Albino Ongaratto. Passados alguns anos, após o aprendizado do trabalho com churrascarias, resolveu retornar para o Rio Grande do Sul, abrindo uma churrascaria na cidade de Porto Alegre.

Segundo a Revista Parla, a partir de entrevista concedida por Cleci Laste, que foi casada com Gilberto Laste,

Ambos crescemos como profissionais do ramo e administradores de churrascarias. Os planos sempre foram trabalhar em outros estados e trazer dinheiro para o Sul, investindo em churrascarias. Em Porto Alegre, construímos a Moinho de Ventos e, com muita dedicação e amor, a Galpão Crioulo. (PARLA BRÉSCIA, 1995, p.48).

A Churrascaria Galpão Crioulo, localizada junto ao Parque Maurício Sirotsky Sobrinho, na Estância da Harmonia, na cidade Porto Alegre/RS, foi criada em 1984. Segundo informações adquiridas com Laudir Ongaratto, sócio proprietário (Ver Anexo L).

Nós conhecíamos Porto Alegre de passagem, aí nós viemos aqui ficar 3 dias em Porto Alegre. E aí nós chegamos e percebemos que aqui em Porto Alegre, na época, era muito fraca em matéria de comida. Uma e meia da tarde, quinze pras duas os restaurantes fechavam tudo. Aí voltamos pro Rio, o meu irmão e o “Catraca” [Gilberto Laste], era o sócio da churrascaria, eu era gerente deles... Voltando pro Rio, disse: olha, gente tem um lugar bom pra ganhar dinheiro em Porto Alegre. Na mesma semana, eles pegaram um vô, chegaram aqui em Porto Alegre e 30 dias depois nós já estávamos estabelecidos aqui no Moinhos de Vento.

Com a inauguração das duas churrascarias, Gilberto Laste, Laudir Ongaratto e seus sócios, precisando de mão-de-obra trouxeram para trabalhar com ele seus irmãos e jovens de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo.

De Nova Bréscia. Só do interior, 90%... 95%, era só gente do interior. Amigo do amigo, primo do primo, sobrinho do tio e, assim, nós formávamos nossas equipes de garçons. Eram praticamente todos guris do interior. E importante, guris que trabalhavam na roça. Quase nenhum da cidade.

Com o empreendimento prosperando, resolveram abrir novas churrascarias, chegando a possuir 11 casas distribuídas pelo Brasil. Porém, dado as dificuldades de administração, e pela morte no ano de 1988, de Gilberto Laste, que faleceu num acidente de automóvel quando retornava de Nova Bréscia em direção a Porto Alegre, venderam algumas churrascarias para os seus gerentes, que eram jovens nascidos em Nova Bréscia ou Coqueiro Baixo, conforme podemos visualizar na fala a seguir de Laudir Ongaratto. (Ver Anexo L).

Entrevistado: E depois de um tempo nós continuamos na Moinhos de Vento e depois da Moinhos de Vento nós abrimos outra churrascaria Moinhos de Vento na esquina da Sherazade, foi a segunda casa. Depois da segunda casa, nós abrimos o Galpão Crioulo. Depois chegamos a ter 11 casas em Porto Alegre e no Brasil. Então, Mato Grosso, São Paulo, Foz do Iguaçu... A Casa do Gaúcho, em Esteio, também era nossa.

Entrevistador: E por que venderam?

Entrevistado: Fomos diminuindo, fomos vendendo para os gerentes. Mato Grosso a gente vendeu para gerente, Foz do Iguaçu também, São Paulo a gente vendeu... Hoje, nós continuamos com a Churrascaria 35, Moinhos que também a gente não tem mais churrascaria, agora a gente locou para o Banco do Brasil. Ficamos com a Galpão Crioulo, a 35 e o restaurante na zona sul, o restaurante Capra.

Entrevistador: E os gerentes que compraram as churrascarias, de onde eles eram?

Entrevistado: Ah, os gerentes que compraram as churrascarias de nós? Eram como a gente, gringos que saíram de Nova Bréscia, Coqueiro Baixo, Putinga, Relvado e outros municípios lá da região. Nós levamos eles para trabalhar e com o tempo acabaram comprando.

Enquanto isso, Jorge Luis e Giovani Laste, no ano de 1990 migraram em direção a cidade de São Paulo, para trabalhar em churrascarias de proprietários de Nova Bréscia, inaugurando no ano de 1993 a Churrascaria Vento Haragano.

Segundo trecho extraído da entrevista de Jorge Luis a Mauro Marcelo Alves, da Revista Gula,<sup>41</sup>

Aprendeu tudo do ramo no dia-a-dia, até que a capital gaúcha ficou pequena para os seus sonhos. Mudou-se para São Paulo em 1990 e, no início de 1993, apostou alto ao implantar a Vento Haragano na Avenida Rebouças, em um ponto desaconselhado por amigos. Para ajudá-lo na administração, Jorge trouxe do Sul o mano Giovani, hoje com 32 anos.

Sobre a Churrascaria Vento Haragano, atualmente mantêm um programa de treinamento de empregados, exigência do mercado globalizado, a maioria nascidos no Rio Grande do Sul, em destaque para os municípios do Vale do Rio Taquari. E nesse processo de busca de jovens para trabalhar em seu estabelecimento e qualificação de mão-de-obra, tendo uma gerente mulher, Solange Dorigon, nascida no município de Arvorezinha. Inicialmente foi convidada para trabalhar na cozinha, passando posteriormente a atuar na recepção. Após um curso na área financeira, é responsável pela área de Recursos Humanos e de gerenciamento do empreendimento, responsável por mais de 110 funcionários, onde menos de 20% são mulheres.

Através das informações com os proprietários das churrascarias mencionadas, ambos colocaram que possuem empregados que são do mesmo local de nascimento que os deles, e de que a preferência por estes é uma realidade, conforme podemos observar segundo as informações fornecidas por Solange Dorigon, uma das gerentes da churrascaria. (Ver anexo M).

Eu sou de lá, tem um outro gerente que é de lá. De Nova Bréscia mesmo, tem a caixa de Nova Bréscia... O outro gerente, tem dois gerentes de Nova Bréscia, tem a caixa, tem muita gente. Ali da região, Arvorezinha, Sarandi, Coqueiro Baixo, Relvado e outros. [...] Todos do sul. Só um pouquinho, que tem algumas pessoas, assim, do norte que vieram porque a gente realmente precisava. Mas a gente procura manter todos do sul, manter as características do sul porque a gente quer os funcionários lá do sul.

Contudo, diferente de quando eles saíram para trabalhar em churrascarias, atualmente a exigência pela qualificação do empregado se faz presente, algo não existente em sua época. Por outro lado, recentemente está mais difícil de conseguir empregados oriundos de seus municípios, movido por dois motivos; o de menor mão-de-obra disponível quantitativamente e o de jovens apresentarem outros interesses,

---

<sup>41</sup> Disponível em <http://www.gula.edicaoaletronica.com.br/revista/186/textos/2659.html>. Acesso em 14 de Ago. 2008.

como o de continuar seus estudos e realizar um curso superior, fatos que serão abordados com maior profundidade no próximo capítulo.

Por fim, cabe destacar a Churrascaria Laçador, localizada na cidade de Porto Alegre e gerenciada pela família Matuela. Segundo entrevista com Neodi Matuela, (Ver Anexo J), filho de Darvísio Matuela, que foi sócio de Albino Ongaratto no trabalho com caminhões, coloca que

Meu pai... na realidade, o meu pai era imigrante. A história dos restaurantes no Brasil começou com o meu pai. Ele começou a colocar os restaurantes no Brasil, foi no início de 1960, o primeiro foi o Schneider aqui no estado, lá de Coqueiro Baixo. O pai ajudou ele a abrir a churrascaria. E no Brasil, ali em Curitiba foi. O meu pai era sócio do Albino, tinha um posto e aí se juntaram pra fazer um restaurante. Aí botaram um restaurante em Curitiba. Os três começaram as churrascarias no Brasil, foram meu pai, o Albino e o Schneider.

A família Fontana, que o Mairos é primo da minha mãe, hoje é dono da Churrascaria Marius. Todo o pessoal ali... Na verdade, começou primeiro em Curitiba, daí Curitiba é que foi pro Rio de Janeiro.

O pessoal de Curitiba botando no Rio de Janeiro, mas o pessoal de Curitiba ali. Tudo parente. O Albino Ongaratto, o Jandir Caumo, o Ivo Fedrizzi, o Airtom Marchese, são todos cunhados, primos, tios...

E eram sócios do pai. O Jandir era sócio do pai no caminhão.

Analisando a fala, observamos que Darvísio Matuela, fundador da Churrascaria Laçador possuiu relações com Albino Ongaratto e com Adilvo Bortoncello, proprietário da Churrascaria Schneider. Por sua vez, sua esposa é prima de Mairos Fontana, proprietário da Churrascaria Marius, localizada no Rio de Janeiro, e que é primo de Ângela Mocellin, esposa de Neodi Mocellin, sócio proprietário da Churrascaria Porcão e sobrinha de Jandir Caumo, proprietário da Churrascaria Estrela do Sul.

A partir do discorrido sobre as churrascarias selecionadas no presente trabalho, visualizamos que ambas apresentam processos semelhantes em sua constituição, como:

- a presença de empregados oriundos dos mesmos municípios dos proprietários, com destaque para Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, sendo geralmente sujeitos jovens e nascidos nas áreas rurais dos municípios, constituindo o que compreendemos uma rede migratória de sujeitos ligada ao trabalho com churrascarias;

- os proprietários das churrascarias em determinado momento foram empregados de churrascarias cujos proprietários são oriundos dos mesmos municípios;

- a presença de laços familiares entre os proprietários de determinadas churrascarias;

- a semelhança dos motivos que levaram os sujeitos a emigrarem, ligada as dificuldades econômicas enfrentadas nos municípios de nascimento e a perspectiva das churrascarias como um espaço de possibilidades.

Pensando a migração como um processo social organizado, como aparentemente demonstrado pelos exemplos colocados, e tendendo a ser cumulativo com o passar do tempo, vários são os mecanismos que podem constituir e fortalecer o movimento populacional, sendo marcantes no caso das churrascarias os laços de parentesco ou de vínculo territorial como importante elemento organizador do movimento dos sujeitos. Uma vez que a ligação com familiares e com sujeitos que possuam o mesmo vínculo territorial é um importante fator para gerar segurança dentro da rede, como esboçado na figura acima, pensamos que toda e qualquer mobilidade espacial provoca nos sujeitos reações de estranhamento e preocupação.

Seguindo o pensamento de que a rede de emigrantes consiste em ligações sociais, entendemos que a constituição de rede migratória através das churrascarias se deve à existência de uma rede pessoal ou redes pessoais que estavam presentes antes da própria formação das churrascarias. Concepção de rede ligada a um conjunto de relações interpessoais entre sujeitos, envolvendo relações sociais de proximidade, parentesco, amizade e poder, com a presença do Espaço Geográfico como ponto fundamental na constituição das redes de solidariedade, como uma *espécie* de identificador. A rede não apenas como desenvolvimento econômico, mas também como envolvimento social.

Com o desenvolvimento das churrascarias e a necessidade de mão-de-obra, a rede pessoal existente no município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo se torna elemento chave na busca por sujeitos empregados para trabalharem nas churrascarias, pois os sujeitos proprietários buscam em Nova Bréscia, Coqueiro Baixo e/ou municípios próximos sujeitos jovens que possuem alguma ligação direta ou indireta com sua família para trabalhar nas churrascarias.

Nesse sentido, a formação de uma rede migratória no município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo traz facilidades aos sujeitos que dela pertencem, uma vez



que “pertencer à rede social implica oportunizar recursos e informações, o que permite ao migrante amenizar as dificuldades de sua travessia, desde sua partida até a hospedagem no local de destino e a garantia do emprego. (SANTOS, 2005, p.55).

Porém, ao observamos a formação de uma rede social realizamos algumas reflexões que nos levam a existência de contradições que nos chamam a atenção. De um lado a rede de solidariedade ligada às churrascarias funciona como um elemento oportunizador para os sujeitos, em seu processo de mobilidade espacial e social. Por outro, a rede pode ser um elemento de aprisionamento, quando os sujeitos que nela estão inseridos se tornam dependentes a outros sujeitos, principalmente aos nós/receptores da rede. Ou seja, os empregados dependem dos interesses dos proprietários.

A compreensão da rede como aprisionamento se deve a observações empíricas realizadas por nós, onde o sujeito que saiu para trabalhar na churrascaria não teve um comportamento dentro do padrão esperado pelo proprietário, que está baseado nos preceitos de trabalhar sem sindicalizar os colegas de trabalhos, sem reclamar dos ganhos salariais e o de não prejudicar o empregador, como o caso de roubo de dinheiro ou o de mau atendimento aos clientes. O proprietário entrou em contato com a família desse empregado e relatou os fatos ocorridos. Tal acontecimento faz com que o sujeito e a própria família não seja bem vista pela população local, além da dificuldade deste de conseguir emprego em outra churrascaria em que os proprietários tenham vínculos com o proprietário da churrascaria em que realizou atitudes não condizentes, pois os proprietários de churrascarias que são de Nova Bréscia, Coqueiro Baixo e municípios próximos geralmente mantêm relações sociais entre si.

Mas, existe o outro lado da rede como aprisionamento. Se o sujeito proprietário não pagar os sujeitos empregados de forma correta, estes poderão discorrer o fato a sua família ou conhecidos e mencionar o ocorrido, fazendo com que os próximos sujeitos que queiram entrar na rede migratória procurem outra churrascaria para trabalhar. Assim, a churrascaria em que o sujeito proprietário não paga de maneira correta os seus funcionários comece a ser deixada pelos sujeitos da rede migratória.

Observamos que “a rede social não comporta somente laços solidários/familiares [de proximidade]: comporta também constrangimentos, conflitos, imposições, regras e normas” (SANTOS, 2005, p.55), onde cada grupo

constrói redes de solidariedade desde o seu local de origem até o seu local de destino com características próprias.

No entanto, entre as nossas inquietudes continuava outra. E os sujeitos jovens hoje, querem ir ao encontro das churrascarias ou não?

Ao entrevistarmos alguns jovens que residem nos municípios e a partir das falas dos proprietários de churrascarias, observamos uma reestruturação quanto a perspectiva das churrascarias como um espaço de possibilidades.

A partir dos contatos estabelecidos com os professores Alcides Caumo e Dialva Martini Fontana, estabelecemos como grupo de entrevistados os estudantes do 3º ano da Escola Estadual de Ensino Médio Nova Bréscia para verificar se existe ou não o interesse dos jovens residentes no município de buscarem outros lugares para trabalharem em churrascarias e compreender o estágio atual da rede migratória de sujeitos ligados as churrascarias.

Assim, foram realizadas entrevistas com 23 alunos. A pesquisa foi baseada em questionários estruturados com perguntas abertas. (Ver Anexo P).

Direcionando-nos para o interesse dos jovens entrevistados em saírem de Nova Bréscia, constatamos que, dos entrevistados, a maioria possui interesse em migrar do lugar, tendo como direção os centros urbanos, com destaque para Porto Alegre. No entanto, uma questão nova surge neste momento, que está ligada ao interesse dos jovens de saírem para estudar, com a intenção de realizar um curso superior, possibilitando a eles maiores oportunidades e maiores ganhos financeiros no mercado de trabalho, como descrevem as falas abaixo. (Ver Anexo P).

Sim, possuo [interesse em sair], para continuar os estudos, pois em Nova Bréscia não há como. Talvez [vá] para Porto Alegre. (Fernanda Siqueira Lopes)

Sim. Pois aqui em Nova Bréscia não há universidades, e ir todos os dias com transporte [para Lajeado] fica complicado. Não para onde gostaria de ir, talvez para Porto Alegre. (Simone Zanatta)

Tenho interesse sim. O que me leva a pensar assim é a falta de estrutura que Nova Bréscia tem para comportar novos negócios; pelo fato de ser um município pequeno. Gostaria de ir para São Paulo, Santa Maria, Caxias do Sul ou Porto Alegre. (Felipe Martini Zambiasi)

Sim, gostaria de ingressar numa [faculdade] federal, estudar, e até mesmo trabalhar. Aqui é um lugar bom, porém, com poucas oportunidades para os jovens. (Sara Rheinheimer)

Sim. Nova Bréscia possui muito pouca chance de trabalho. Penso em ir para Porto Alegre, pois quero fazer uma boa faculdade e ter um bom emprego. Coisa que ficando aqui seria bem mais difícil. (Kamila Scartezini).

Sim, o motivo é para estudar e ter mais oportunidades para crescer na vida. Gostaria de ir para São Paulo – Campinas. (Bruna Nichel).

Nesse sentido, houve uma mudança quanto à forma, mas não no objetivo do processo de migração dos sujeitos de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo. Nas décadas de 1970 e 1980, os jovens saíam movidos pela busca do capital através do trabalho em churrascarias e da posterior abertura de negócios próprios. Atualmente os jovens ainda migram movidos pelo mesmo objetivo, a busca pelo capital, porém com uma diferença. A forma encontrada pelos sujeitos de conseguirem boas oportunidades de trabalho está na continuidade dos estudos, saindo de seu lugar em direção a um centro urbano no intuito de realizar um curso superior, uma vez que nos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo não existe oferta de ensino superior e as cidades mais próximas que possuem faculdade são Encantado e Lajeado, com tempo de deslocamento superior a uma hora.

A mudança de interesse dos jovens dos municípios também é visualizada pelos proprietários de churrascarias, como pontua Laudir Ongaratto. (Ver Anexo L).

Hoje, tu não arruma um... Tu pode passar no interior, tu não arruma uma mulher pra cozinha, um garçom...[...] Pelo que vejo quando a gente pede para um guri se ele quer trabalhar em churrascaria, eles dizem que querem estudar. Ainda vem jovens de lá para trabalhar aqui. Mas eles vem também pra estudar.

A idéia é outro processo. Hoje tu não arruma mais. Lá pra minha região lá, eles não arrumam. E uma que não tem cara, eles não arrumam... No município de Coqueiro Baixo, eles não arrumam eles têm que pegar em todo o município pra formar um time de futebol. Então imagina...

Na nossa época, tinha 30 localidades, tinha 3 times em cada localidade. Hoje, não tem mais nada, não tem mais jovem lá.

Além do interesse dos jovens em estudar em detrimento do trabalho em churrascarias, uma nova questão está presente na fala de Laudir Ongaratto, que se refere a diminuição do número de jovens existentes nos municípios. Procuramos constatar tal colocação através de informações fornecidas pelos órgãos de governo, como a Fundação de Economia e Estatística. Detendo-nos a estruturação da faixa etária da população dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, chegamos à seguinte espacialização, visualizada pelo gráfico 5.

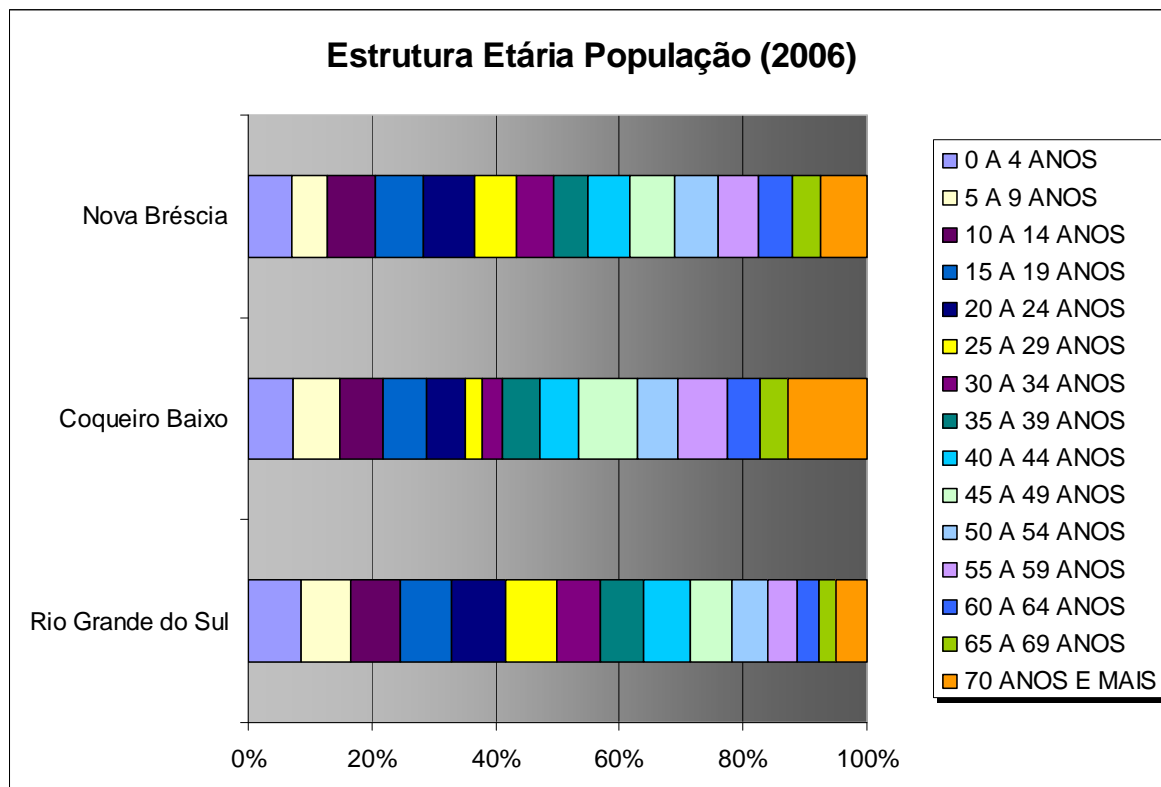


Gráfico 5: Distribuição da População de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo por faixa etária (2006).

Fonte: Elaborado pelo autor a partir de dados da FEE 2008.

Pela análise do gráfico, o Rio Grande do Sul apresenta na distribuição da estrutura etária da população 50% de sujeitos com idade inferior a 30 anos. Por sua vez, Nova Bréscia e Coqueiro Baixo apresentam uma porcentagem inferior a média estadual, com destaque para o município de Coqueiro Baixo, onde a população com idade inferior a 30 anos representa menos de 40% da população do município.

A partir da seguinte espacialização, associada a dificuldade de encontrar jovens nos municípios, pensamos que um dos motivos para essa configuração está na emigração de jovens dos municípios nas décadas de 1960, 1970, 1980, que influencia na constituição de novas famílias e na diminuição de nascimentos, e conseqüentemente na presença de jovens. Por outro lado, a participação da população acima de 60 anos nos municípios é superior a média estadual. Destaque para Coqueiro Baixo, onde mais de 20% da população possui idade superior a 60 anos, diferentemente do Rio Grande do Sul, onde a população dessa faixa etária representa aproximadamente 10% da população total.

Acreditamos que a espacialização dos dados supracitados também serve como auxílio no entendimento da existência da migração de jovens dos municípios, motivada pela pequena oferta de oportunidades para a ascensão social.

Quanto à questão do local de escolha dos jovens para realizar seus estudos, ao cruzarmos o local em que pretendem migrar com os locais em que existem familiares que saíram nas décadas anteriores, podemos observar em muitas entrevistas a coincidência do local.

Compreendemos que os jovens que atualmente residem nos municípios procuram locais em que existam familiares residindo, seja por segurança, seja por afetividade, migrando para um local em que possuam algum laço identitário.

Outro ponto se refere ao convite recebido pelos jovens para trabalhar em churrascarias. Podemos observar que cinco entre os vinte e três jovens foram convidados para trabalhar em churrascarias, situação diferente da vivenciada nas décadas anteriores, quando significativo número dos jovens que saíram dos municípios estava voltado ao trabalho em restaurantes e/ou churrascarias, como colocado pelos sujeitos jovens entrevistados. (Ver Anexo P).

Meus familiares têm restaurante em Porto Alegre e várias churrascarias no Rio de Janeiro e uma em Recife. (Kamila Scartezini)

No Shopping em Campinas- São Paulo. (Bruna Nichel)

Tenho familiares que trabalham [em churrascaria] em Ribeirão Preto/SP. (Luana Nichel)

Tenho o meu irmão, ele trabalha neste ramo em Porto Alegre. (Fernando B. de Souza)

Tenho meus tios [que trabalham em churrascaria] em Santa Maria, São Paulo e outras cidades. Meu pai é filho do primeiro churrasqueiro do município. (Bárbara Ângela Tiecher)

Tenho meu tio. Ele tem churrascaria em Pelotas e Rio Grande. (Maurício Selvino Delazeri).

Podemos observar que a migração de sujeitos dos municípios ainda ocorre motivada pelo objetivo de ascensão social, melhores condições de trabalho, crescimento financeiro. Contudo, uma alteração tem ocorrido referente às atividades que os jovens estão realizando no novo local. Nas décadas anteriores, 1970, 1980 até

meados dos anos 1990, a principal ocupação dos jovens que saíam dos municípios estava ligada a estabelecimentos de alimentação como bares, lancherias, restaurantes e churrascarias, motivada em muito pela baixa escolaridade dos sujeitos, associada à idéia do novo como possibilidade para a resolução dos problemas individuais, econômicos e sociais. A idéia de que a saída para os centros urbanos significa *modernidade*, crescimento econômico e solução para os problemas vividos por eles.

O imaginário de conhecer e vivenciar um modo de ser urbano, consumista e modernizante leva os jovens das áreas rurais a criarem a necessidade de emigrar, onde com o “sucesso” dos emigrantes que os antecederam no novo Espaço Geográfico, e a necessidade desses por sujeitos para trabalhar em seus estabelecimentos, constitui-se uma rede migratória, baseada na mobilidade social, através da mudança espacial e no ideário do novo local como chances de *sucesso* econômico.

A rede migratória se constrói e reconstrói a partir de *imagens* de sucesso e prosperidade econômica, influenciando no Espaço Geográfico local, ao ponto de que o município de Nova Bréscia passa a ser denominado como a Terra dos churrasqueiros.

Contudo, a alteração da estrutura de organização e gerenciamento de algumas churrascarias, que passam a buscar a qualificação e a especialização da mão-de-obra, a rede migratória tende a enfraquecer-se devido a novas exigências e a novos interesses que surgem.

As churrascarias foram/são auxiliadas em muito pela rede migratória em seu crescimento econômico, devido a possibilidade de explorar mão-de-obra existente nos municípios. Porém, com a aceitação e o reconhecimento das churrascarias pelos clientes, alguns proprietários começam a expandir seus negócios e partir para uma nova estratégia de mercado, que visa à ampliação de seus negócios através da abertura de novos estabelecimentos, constituindo um empreendimento em rede, com uma matriz e suas filiais, distribuídas por diferentes territórios, levando consigo a expansão do churrasco para os mais diferentes locais. No entanto, as novas estratégias adotadas por essas churrascarias não está na exploração da mão-de-obra disponível em Nova Bréscia, Coqueiro Baixo e municípios vizinhos, mas sim, ligada a qualificação e padronização do atendimento.

### **3.3 Churrascaria: a constituição de uma empresa – rede**

Pensando as churrascarias enquanto atores de expansão e transbordamento do churrasco além dos limites administrativos e políticos do território, partimos da premissa de que com a globalização temos novas formas de poder e de organização em escala mundial.

O território é/está voltado para além de seus limites fisicamente estabelecidos, ultrapassando as fronteiras político/administrativa, constituindo uma espécie de rede de fluxos de financiamentos, de informações, de objetos e de trocas culturais.

Referente à globalização, entre os elementos importantes que impetram para o uso do termo como algo recente, está o fato de inovações e mudanças tecnológicas profundas. Não que isso não ocorresse antes, mas o que vemos agora é um aumento maior de difusão das novas tecnologias por mais lugares, sendo este fenômeno um dos motivos para a constituição da globalização.

Intrínseco ao desenvolvimento tecnológico, que nos leva cada vez mais à imaterialidade do movimento, está o sistema de comunicação, a chamada revolução da informação (CASTELLS 1999), alterando o funcionamento do mundo, desde o telégrafo, o telefone e o rádio, chegando a internet.

Aliado ao desenvolvimento tecnológico e ao novo sistema de comunicações, que proporciona maior imaterialidade dos movimentos em direção a novos lugares antes não inseridos na expansão geográfica do capital, a desregulamentação financeira da década de 1970 teve participação no processo de expansão e construção/reconstrução de novos espaços geográficos, passando a constituir um sistema global hierarquizado e comandado pelos Estados Unidos e seus aliados. Como resultado dessa configuração espacial, o transporte de mercadorias e principalmente de pessoas também modifica-se, na direção cada vez maior de circulação de objetos e ações por todo o mundo.

Mais sujeitos circulando, novos lugares sendo agregados pelo capital, fazem eminentemente que outros padrões surjam, numa perspectiva que considera o local forte e presente perante o global.

Com a expansão da globalização, as empresas passam a competir num cenário mais amplo, que extravasa a localidade geográfica em que estão inseridas,

com estratégias de âmbito global, nacional e local, produzindo capacidades para localizar as suas atividades em qualquer local, constituindo redes regionais e globais.

Assim, novos produtos começam a se globalizar, que até então estavam restritos ao local, numa contradição ao pensamento de homogeneização do mundo pelas mercadorias dos dominantes. Não temos uma mão única, a via possui mão dupla, ao mesmo tempo em que o global se localiza, o local se globaliza, ou melhor, elementos presentes no local que repercutam interesse e ganhos ao capital passam a tomar novas escalas, em direção a uma expansão geográfica.

A constituição de redes de churrascarias expandidas além dos limites territoriais nos leva a compreensão da formação de um processo de globalização do churrasco.

No presente trabalho tomamos como exemplo a Churrascaria Fogo de Chão, importante rede do ramo de churrascarias presente no Brasil e no exterior, atuando como um ator no processo de expansão e globalização do churrasco.

Como forma de compreendermos a atual estrutura desse grupo empresarial, realizamos um breve resgate histórico sobre a sua formação:

Tudo começou em 1975, quando os irmãos saíram da serra gaúcha, de pequenos municípios de colonização italiana e seguiram com destino ao eixo Rio - São Paulo.

Tinham como objetivo adquirir experiência e novos conhecimentos em grandes centros gastronômicos, para fundamentar e idealizar um projeto de vida: montar uma churrascaria que se diferenciasse das demais através de características exclusivas.<sup>42</sup>

Voltados a trabalhar no ramo da alimentação, os irmãos Arri Coser e Jair Coser foram em direção a São Paulo para trabalhar em churrascarias no intuito de aprenderem o funcionamento de um restaurante, para depois abrirem um estabelecimento próprio.

A partir de informações obtidas através de entrevistas realizadas pela Revista Veja (2003), Revista Vida Executiva (2006) e na página de internet da Churrascaria Fogo de Chão, Arri Coser foi para o interior de São Paulo, onde acabou trabalhando numa das churrascarias de Albino Ongaratto, o responsável pelo início do espeto corrido. Após alguns meses, Arri Coser levou para trabalhar com ele seu irmão Jair Coser, estudante num seminário, que resolveu deixar os estudos para se dedicar ao trabalho em churrascarias.

---

<sup>42</sup> Disponível em <http://www.fogodechao.com.br/>. Acesso em 11 de Out. 2008.



Após, aproximadamente, três anos trabalhando, resolveram migrar em direção a Porto Alegre para abrirem seu próprio estabelecimento, em conjunto com Jorge Ongaratto e Aleixo Ongaratto, estes sobrinhos de Albino Ongaratto. Estava assim constituída a churrascaria Fogo de Chão.

Nesse período, o aprendizado do trabalho com churrascarias se deu através da prática. Segundo Arri Coser, em entrevista concedida a Isis Cerchiari, da Revista Vida Executiva em agosto de 2006<sup>43</sup>

Passamos por diferentes funções, de garçom a churrasqueiro. Com a experiência aprendemos como montar e gerir, o que nos deu base para ter a nossa própria empresa.

Em 1979, aproveitando o momento de resgate da *cultura* gaúcha que estava ocorrendo no Rio Grande do Sul, fundaram a Churrascaria Fogo de Chão, localizada no Bairro Cavalhada, na cidade de Porto Alegre.

O próprio nome da churrascaria é alusão a forma que os peões das estâncias realizavam o churrasco em seus momentos de descanso. Com o desenvolvimento e reconhecimento da Churrascaria Fogo de Chão, começaram a surgir pedidos de clientes para que abrissem uma filial na cidade de São Paulo. Compreendendo que esta era uma possibilidade à expansão do empreendimento, resolveram no de 1986 expandirem suas atividades para além do território do Rio Grande do Sul.

Assim, nesse ano foi inaugurada no bairro de Moema, na cidade de São Paulo, sua primeira filial e após dez meses abriram a segunda na cidade, localizada na Avenida Santo Amaro.

Até esse momento, estava presente apenas em território nacional, do ponto de vista físico, mas com reconhecimento que extrapolava o Brasil, pois, muitos estrangeiros, a maioria empresários e executivos, que vinham ao país para realizar negócios, acabavam freqüentando a churrascaria, divulgando o estabelecimento e o próprio churrasco.

A churrascaria Fogo de Chão não havia ainda expandindo territorialmente as suas estruturas físicas além dos limites do território nacional, mas já se encaminhavam a uma globalização pelo reconhecimento e passagem de informações

---

<sup>43</sup> Disponível em <http://revistavidaexecutiva.uol.com.br/Edicoes/27/artigo26526-2.asp>. Acesso em 15 de Set. 2008.

dos clientes de outros países, que indicavam esta como um local interessante de conhecer.

Com o processo iniciado na década de 1990 de maior abertura econômica e de expansão dos negócios em direção a um mundo globalizado, influenciado no Brasil pela política de abertura econômica adotada pelo Governo Federal no início da década de 1990, os sócios proprietários vêem a possibilidade de expandir seus negócios para outros países.

Com a abertura ele pôde pesquisar preços e tipos de carnes dos quatro cantos do mundo. Aproveitou a chance para analisar o mercado das churrascarias fora do Brasil e, em 1997, pousou em Dallas, nos EUA, com o típico churrasco gaúcho. (CERCHIARI, 2006).<sup>44</sup>

No processo de transbordamento do território, a rede de Churrascarias Fogo de Chão expandiu suas atividades para o exterior.

Atualmente, possui seis estabelecimentos localizados no Brasil e doze estabelecimentos localizados nos Estados Unidos, com previsão de abertura de mais dois estabelecimentos para o ano de 2009, contando com uma equipe de aproximadamente 1.500 funcionários, distribuídos entre as unidades do Brasil e dos Estados Unidos.

Como forma de viabilizar a organização e gestão dos estabelecimentos, Jair Coser é responsável por gerir os negócios da empresa nos Estados Unidos, enquanto que Arri Coser é responsável pelas unidades localizadas no Brasil.

Sobre a questão da expansão da rede Fogo de Chão para os Estados Unidos, podemos inserir esta como membro do grupo das empresas multinacionais que se expandem a partir da década de 1990, como a Petrobrás, a Marcopolo, o grupo Odebrecht, o grupo AmBev, o grupo Votorantim, o grupo Gerdau entre outros; todas voltadas à ampliação dos negócios com o interesse de aumentar os lucros em uma nova escala, agora no nível global.

Buscando aumentar a competitividade no mercado nacional e internacional, as empresas se inserem em espaços marcados pela confluência de forças internas e externas que influenciam na estratégia adotada. Isso significa apontar que a estratégia de uma empresa não se dá apenas pelo caráter interno, mas que fatores externos de nível local e global atuam sob a organização das empresas.

---

<sup>44</sup> Disponível em <http://revistavidaexecutiva.uol.com.br/Edicoes/27/artigo26526-2.asp>. Acesso em 15 de Set. 2008.

Colocamos aqui a rede Fogo de Chão no mesmo grupo de grandes empresas que extrapolam o território. Os proprietários do grupo participaram/participam comumente de seminários voltados a temática do processo de expansão das empresas brasileiras. Um exemplo foi a participação no Seminário de Internacionalização das Empresas Brasileiras, ocorrido durante a Semana de Relações Internacionais, promovido pela Faculdade de Economia (FAAP), no ano de 2005, em que a Churrascaria Fogo de Chão foi convidada a proferir palestra sobre o processo de formação e expansão da empresa.<sup>45</sup>

O sujeito Arri Coser, um dos sócios do grupo, explanou no seminário o processo de formação da Churrascaria Fogo de Chão, passando pela fase de nacionalização da empresa, até a constituição da rede de Churrascarias Fogo de Chão e sua fase de internacionalização, expandindo suas atividades para outros países.

No primeiro, remontou a fase da criação. Juntamente com Jair Coser, Aleixo Ongaratto e Jorge Ongaratto, passaram de 1976 a 1979 pela fase de preparação, onde adquiriram experiência e conhecimento gastronômico nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, vindo a inaugurar o primeiro estabelecimento na cidade de Porto Alegre, em 1979.

Realizado a primeira etapa, passaram para a segunda fase, que foi a de nacionalização.

Segundo a fala de Arri Coser durante a Semana de Relações Internacionais, promovido pela Faculdade de Economia (FAAP) no ano de 2005

Com a experiência adquirida em Porto Alegre, e conscientes de que “o tamanho da empresa é determinado pelo cliente”, os sócios decidiram iniciar a expansão vindo para São Paulo, onde inauguraram em 1986, a filiar de Moema (uma semana após a implementação do Plano Cruzado) e, no ano seguinte, a de Santo Amaro.<sup>46</sup>

A localização na cidade de São Paulo das novas lojas se dá em locais estratégicos, próxima aos centros financeiros e de bairros nobres, como o Bairro Morumbi, onde há a presença de diversos elementos globalizados.

---

<sup>45</sup> Outros exemplos que esboçam o reconhecimento do Grupo Fogo de Chão são as entrevistas concedidas a Revista Época no ano de 2000, Revista Veja no ano de 2003, Revista Vida executiva no ano de 2006, Revista Roteiro Brasília no ano de 2007 e ao Guia da Folha de São Paulo, no ano de 2003.

<sup>46</sup> Disponível em [http://www.faap.br/faculdades/economia\\_2008/rel\\_internacionais/05\\_semana\\_rel\\_internacional.asp](http://www.faap.br/faculdades/economia_2008/rel_internacionais/05_semana_rel_internacional.asp). Acesso em 10 de Set. 2008.

Voltadas a atender o público consumidor com maior poder aquisitivo, formado por executivos, empresários, líderes políticos, atores de televisão entre outros, as churrascarias transformam a comida do gaúcho, simples do campo em gastronomia de classe social mais elevada, estratégias do mercado globalizado.

Como coloca Solange Dorigon, gerente da Churrascaria Vento Haragano, localizada próxima ao centro financeiro da cidade de São Paulo. (Ver Anexo M)

Ah, chega a dar 150 na fila de espera, 100 na fila de espera. Em média 100, depende do final de semana. Se é feriado, daí já é mais tranqüilo. *Durante a semana, o almoço, bastante almoço de negócios. E jantar é bastante turista, estrangeiros. E no fim de semana mais famílias.* Sábado no almoço e domingo no almoço dá fila, aí à noite já é mais tranqüilo. Mas é tudo família no final de semana, sábado e domingo é família. Outro público, a gente tem a sala de recreação, né? Vêm bastante aqui por causa da sala. Aí deixa as crianças lá e fica aqui embaixo tranqüilo. (grifo nosso).

Podemos observar que determinadas churrascarias, principalmente aquelas que estão voltadas ao atendimento para o público de maior poder aquisitivo, possuem funções que vão além da alimentação, servindo como um território para negócios, quando do encontro de executivos, colocado como almoço de negócios. Também servem como atrativo turístico, uma vez que muitas churrascarias constroem cenários voltados à transmissão da cultura do gaúcho, como pontua Solange Dorigon. (Ver Anexo M).

A gente tá vestido a caráter, a gente trabalha a caráter... As tradições, o chimarrão, o arroz campeiro, a gente tenta manter as tradições... Então a gente quer o pessoal de lá porque se criou lá, conhece tudo... É. Tem as raízes e é tudo, né? Sotaque, é parente, é tudo. Como a casa é do sul, a gente quer manter as características do sul.

Trabalhando com a perspectiva da teoria de acumulação numa escala geográfica expansível (globalização), compreendemos que o impulso está no processo produtivo, através da mais valia, mas que somente consegue se concretizar através de sua capacidade de circulação, devendo esse processo se expandir constantemente, para que o processo de acumulação não se estagne.

Proporcionado atualmente pela conectividade entre os territórios/locais, no sentido da globalização, a organização de churrascarias em empresas rede favorecem a produção e a circulação da acumulação, com o transbordamento territorial do churrasco, numa escala expansível e geográfica juntamente com as mutações

necessárias à continuidade da produção e expansão da circulação, não permitindo a estagnação da acumulação.

Assim, para o desenvolvimento de uma empresa é importante conhecermos as condições existentes no Espaço Geográfico em que pretendem instalar suas atividades.

Entendemos que as estruturas presentes no território influenciam a localização e organização das empresas, pois, o território constitui uma base de infraestrutura diversa, possibilitadora de potencializar a atividade e de gerar um conjunto de mais-valias capazes de beneficiar a atividade empresarial.

Outro ponto importante da fase de nacionalização está na alteração de sua organização administrativa, que vem a influenciar a rede de Churrascarias Fogo de Chão, uma vez que na busca pelo aumento do lucro as empresas necessitam inovar.

Durante a Semana de Relações Internacionais, promovido pela Faculdade de Economia (FAAP) no ano de 2005, Arri Coser considera esta como a da lição de casa.

O funcionamento de três unidades ampliou nossa visão e gestão do negócio e em consequência disso, decidimos, em 1988, não mais contratar pessoas de mesmo sobrenome para ocupar cargos gerenciais. Além disso, o aperfeiçoamento da gestão envolveu aspectos como a padronização da qualidade de produtos e serviços, o desenvolvimento de fornecedores e o treinamento de pessoal.<sup>47</sup>

O Grupo Fogo de Chão deixa de ser uma empresa familiar, mudando sua estrutura administrativa com a finalidade de possibilitar a melhora da qualidade de seus serviços e da administração de suas finanças, empregando uma maior racionalidade capitalista, no intuito de buscar maior lucratividade; decisões pioneiras para empresas pequenas, principalmente no que se refere às churrascarias.

Nossas mulheres até pagam a conta quando comem em nossos restaurantes. [...] Precisamos separar a empresa dos acionistas como forma de preservar a companhia. [...] Quando um parente é promovido, fica sempre a impressão de que seu aumento de salário se deveu a razões sanguíneas. (PERES, 2003)<sup>48</sup>.

---

<sup>47</sup> Disponível em [http://www.faap.br/faculdades/economia\\_2008/rel\\_internacionais/05\\_semana\\_rel\\_internacional.asp](http://www.faap.br/faculdades/economia_2008/rel_internacionais/05_semana_rel_internacional.asp). Acesso em 10 de Set. 2008

<sup>48</sup> Disponível em [http://veja.abril.com.br/011003/p\\_076.html](http://veja.abril.com.br/011003/p_076.html). Acesso em 14 de Set. 2008.

Com a nova estrutura administrativa, ligada à consolidação e reconhecimento de suas atividades no Brasil, associada a terem clientes sujeitos de outros países, a rede de Churrascarias Fogo de Chão inicia sua terceira fase, a fase da internacionalização, indo se instalar nos Estados Unidos, sendo que atualmente o número de clientes e de estabelecimentos em território norte-americano supera os números em território nacional.

O Grupo Fogo de Chão, segundo informações extraídas da reportagem realizada pela Revista Veja em 2003, demonstram que naquele ano a rede servia 960.000 refeições nos Estados Unidos e 420.000 no Brasil<sup>49</sup>, gerando um faturamento aproximado de R\$120 milhões.

Para compreendermos como alcançaram o patamar de serem reconhecidos como um dos principais representantes do churrasco e serem tomados como exemplo de uma multinacional brasileira, é preciso analisarmos os objetivos estabelecidos por seus proprietários quando de sua criação.

Desde que as churrascarias estilo rodízio ou espeto corrido surgiram, a partir de meados dos anos 1960, estas se localizavam em rodovias, voltadas a atender um público específico, os caminhoneiros que realizavam o traslado pelas Regiões Sul e Sudeste do país.

As churrascarias localizadas junto às estradas têm como um de seus princípios servir uma refeição farta com preços acessíveis, possibilitando que caminhoneiros ou viajantes tenham condições a realizar suas refeições nesses estabelecimentos, não sendo a qualidade do atendimento e das mercadorias o preponderante.

Procurando voltar-se para um público de alto poder aquisitivo, o Grupo Fogo de Chão decidiu construir uma imagem de churrascaria diferente de beira de estrada, como são chamadas por muitos na Região Sul do Brasil.

A Fogo de Chão investiu na compra de carnes mais caras e macias em troca de um almoço ou jantar mais caro para o consumidor. Na chegada a São Paulo, ainda na década de 1980, os sócios repetiram a fórmula, dando atenção aos interesses do freguês de classe média alta. No começo dos anos 1990, foram um dos primeiros a entender a capacidade de atração que uma carta de vinho exerce sobre a clientela de maior poder aquisitivo. (PERES, 2003)<sup>50</sup>.

---

<sup>49</sup> Em 2003 havia apenas quatro estabelecimentos localizados nos Estados Unidos. No ano de 2008 são doze estabelecimentos.

<sup>50</sup> Disponível em [http://veja.abril.com.br/011003/p\\_076.html](http://veja.abril.com.br/011003/p_076.html). Acesso em 14 Set. 2008.

O direcionamento para um público com maior poder aquisitivo e mais exigente nos produtos que consome, leva à especialização e qualificação do atendimento da empresa, características do mercado globalizado. Assim, além de estrutura administrativa especializada, o Grupo Fogo de Chão trabalha com produtos que estão enquadradas dentro de um determinado grau de exigência de qualidade e de uma padronização e qualificação do atendimento prestado para aos clientes.

Como exemplos da exigência de qualidade e padronização de atendimento, dois importantes elementos surgem que representam a globalização das churrascarias:

- O primeiro ponto se refere aos produtos que as churrascarias utilizam. Segundo Jandir Dalberto, diretor de operações da rede, em entrevista concedida a Revista Roteiro (2007) “trabalhamos há 16 anos com o mesmo frigorífico e nossas carnes são selecionadas já no abate”<sup>51</sup>.

- O segundo ponto se deve à seleção de empregados que também começa a ser diferente, surgindo novos critérios para a formação do quadro de empregados.

Atualmente, devido às exigências de seus clientes, a rede de Churrascarias Fogo de Chão, diferentemente de muitas das churrascarias de beira de estrada, não adotam como um de seus critérios a questão do vínculo territorial entre empregador e empregado.

Passa a preponderar a especialização do empregado, onde o trabalho nas churrascarias do Grupo passa por um estágio de qualificação da mão-de-obra. Atualmente esta postura é seguida pelas churrascarias que se voltam ao atendimento a clientes com alto poder aquisitivo, como a Churrascaria Porcão, Churrascaria Montana Grill, Churrascaria Vento Haragano, entre outras.

Segundo Ari Nedeff, presidente da Associação de Churrascarias de São Paulo, (ACHUESP), em entrevista concedida no ano de 2008, a Ricardo Almeida Prado Xavier, presidente da Assessoria de Recursos Humanos Manager, no artigo intitulado Churrascarias e oportunidade de trabalho.

O setor se ressentir, porém, de um grau mais elevado de profissionalização. [Ari] Nedeff revela que cerca de 20% dos trabalhadores nunca trabalharam antes. São jovens que não têm experiência, mas possuem muita vontade de fazer carreira. Alguns são bem-sucedidos na empreitada e conseguem abrir o próprio negócio. Um exemplo é o próprio Ari Nedeff, que começou como garçom e hoje é sócio de 12 casas<sup>52</sup>.

<sup>51</sup> Disponível em <http://www.roteirobrasil.com.br/sites/500/551/00001178.pdf>. Acesso em 16 Set. 2008.

<sup>52</sup> Disponível em [http://www.manager.com.br/reportagem/reportagem.php?id\\_reportagem=667](http://www.manager.com.br/reportagem/reportagem.php?id_reportagem=667). Acesso em 14 Set. 2008.

O artigo menciona que o trabalho em churrascarias carece de profissionais qualificados, detentores de cursos profissionalizantes, como foi o caso de Ari Nedeff, dos sócios proprietários do Grupo Fogo de Chão, do idealizador do espeto corrido, Albino Ongaratto e seus familiares, todos descendentes de imigrantes italianos nascidos no município de Nova Bréscia ou municípios vizinhos, que antes de trabalharem no ramo de churrascarias, mantinham atividades em propriedades rurais.

Com a expansão das churrascarias e o direcionamento de algumas destas para determinados segmentos sociais, a exigência pela qualificação profissional se torna uma realidade, fazendo com que a demanda por cursos profissionalizantes para trabalhar em churrascarias uma necessidade.

Para Ari Nedeff, segundo o artigo Churrascarias e oportunidades de trabalho,

[...] ao contrário do segmento de hotéis e restaurantes, que já tem curso profissionalizante, falta formação técnica para a mão-de-obra das churrascarias. Ele disse que os funcionários são treinados no próprio estabelecimento e seria importante a implantação de uma escola especializada, porque esse serviço é diferente do prestado em restaurantes. Por fim, vale registrar que a oferta de empregos nesse setor está crescendo na base de 5% ao ano. (XAVIER, 2008).<sup>53</sup>.

Buscando aproveitar o nicho de mercado em expansão, a Universidade do Vale do Taquari (Univates), criou no ano de 2003 o curso profissionalizante denominado “Gastronomia Gaúcha”.

Segundo a coordenadora do curso, Professora Caroline Ceretta, em entrevista realizada por nós no ano de 2008. (Ver anexo O)

O curso de extensão denominado Curso de Gastronomia Gaúcha foi idealizado em outubro de 2003, quando alguns empresários da *Região* do Vale do Taquari, no Rio Grande do Sul, retornaram de uma visita à China – USA e comentaram com amigos que haviam almoçado em algumas churrascarias, ditas gaúchas. Porém, durante a visita, sentiram falta de preparo técnico no atendimento dos passadores de carne e garçons, bem como, o desconhecimento da cultura gaúcha, uma vez que usavam roupas típicas da Cultura Gaúcha e quando indagados, não sabiam a sua origem e significado.

---

<sup>53</sup> Disponível em [http://www.manager.com.br/reportagem/reportagem.php?id\\_reportagem=667](http://www.manager.com.br/reportagem/reportagem.php?id_reportagem=667). Acesso em 14 Set. 2008



No processo de constituição do curso, muitos questionamentos surgiram, como para que público alvo fosse direcionado, qual seria a estrutura programática do curso, entre outras preocupações:

Novas dúvidas foram surgindo sobre o caráter do curso, principalmente, porque este deveria ser um curso, onde se imaginava que o nível de escolaridade dos interessados seria de primeiro ou segundo grau completo ou incompleto - para àqueles que já trabalhavam na parte operacional de uma churrascaria e de nível superior - para àqueles que trabalhavam na parte gerencial das churrascarias.

Para Caroline Ceretta, a partir de parcerias entre a Universidade e churrascarias presentes em território nacional e no exterior, voltadas à busca de mão-de-obra qualificada, a estrutura do curso foi elaborada para atender os interessados em trabalhar na parte operacional ou os que buscavam uma qualificação para a parte gerencial de churrascaria, onde o curso foi dividido em dois módulos, num total de 200 horas-aulas. Existia um módulo básico comum para ambos interessados e com disciplinas afins.

No módulo básico, os alunos cursam disciplinas de Noções de Cultura Gaúcha; Estratégia de comunicação, ética e relações humanas; Língua portuguesa e noções básicas de inglês e espanhol; Higiene, segurança do ambiente e cuidados pessoais; Noções de matemática e Técnicas de venda e marketing pessoal.

Já, o módulo de gestor de restaurante é constituído pelas disciplinas: Mercado de churrascaria; Compra e venda de produtos e serviços; Noções de franquia; Administração e controle contábil; Noções de marketing e organização de eventos; Gestão de Recursos Humanos; Noções de manutenção de equipamentos de churrascaria e Noções de práticas operacionais no restaurante.

Para o módulo de operador de restaurante, as disciplinas eram: Conhecimento de carnes: tipos, origem, cortes e aproveitamentos; Preparo de carnes: temperos, utensílios e equipamentos, quantidades, acompanhamentos; Saladas: tipos, origem, temperos e quantidades; Arroz de carreteiro e outros pratos típicos da gastronomia Gaúcha; Planejamento de cardápios e estéticas dos pratos; e, Entradas e sobremesas.

Ao observarmos a estrutura curricular do curso Gastronomia Gaúcha, descrito de maneira simplificada, podemos visualizar o direcionamento da formação do curso para o mercado de trabalho segundo as exigências estabelecidas pelas churrascarias. Isso traz como resultado a maioria dos estudantes, ao se formarem

saem empregados, seja em churrascarias localizadas no Brasil ou no exterior, como ganhos salariais que chegam no país a R\$1.000,00 e no exterior a \$2.500,00<sup>54</sup>.

Quanto ao público que realiza o curso, a maioria são jovens que residem no espaço urbano de cidades localizadas no Vale do Taquari. Jovens da Região Metropolitana de Porto Alegre e de outros estados, como Santa Catarina, Minas Gerais e Rio de Janeiro. O objetivo desses jovens é especializarem-se no trabalho com churrascarias.

Questionada sobre o motivo dos empresários terem procurado a Univates para mencionar a necessidade de especialização de mão-de-obra para trabalhar em churrascarias, Caroline Ceretta menciona o fato das maiores churrascarias do mundo serem de proprietários do Vale do Taquari, conhecido como o Vale dos churrasqueiros, onde está localizado o município de Nova Bréscia, denominada a Terra dos churrasqueiros.

Com a transformação da Churrascaria Fogo de Chão em uma empresa voltada a expansão e reconhecimento de seus serviços, novos conceitos são incorporados a empresa, como gestão, profissionalização e aperfeiçoamento, criando o conceito Fogo de Chão de fazer churrasco, baseado na;

- rapidez do fast food americano;
- qualidade da culinária americana;
- fartura da cozinha italiana.

Segundo Arri Coser, durante a Semana de Relações Internacionais, promovido pela Faculdade de Economia (FAAP) no ano de 2005

Estamos atentos às tendências, sem perder de vista o aprendizado trazido pela experiência em dois mercados diferentes, porém exigentes. Sabemos que o mercado está aberto para a globalização e que o consumidor americano revela interesse a novos conceitos gastronômicos. Constatamos que o mercado de churrascarias no Brasil é hoje muito mais amplo, mas bastante segmentado. E continuamos com a preocupação de oferecer o que há de melhor, quer em termos de produtos, quer de serviços<sup>55</sup>.

A fala anterior sintetiza o processo de transformação que as empresas sofrem ao longo de sua existência. Influenciada pela possibilidade de expansão para além do território brasileiro, o Grupo Fogo de Chão, a partir do espeto corrido, que se

---

<sup>54</sup> Valores referentes ao ano de 2008.

<sup>55</sup> Disponível em

[http://www.faap.br/faculdades/economia\\_2008/rel\\_internacionais/05\\_semana\\_rel\\_internacional.asp](http://www.faap.br/faculdades/economia_2008/rel_internacionais/05_semana_rel_internacional.asp). Acesso em 15 de Set. 2008

origina de maneira acidental, em uma churrascaria de beira de estrada, incorpora conceitos que são demandas de clientes, tornando-se um diferencial no mercado, o que possibilita o transbordamento das churrascarias e da própria *cultura* gaúcha para outros territórios.

Essa busca incessante pela maximização do dinheiro nos leva a compreender que o território e os elementos presentes neste servem como fundamento do trabalho e de trocas materiais e imateriais, cada vez mais complexas para viabilizar os objetivos do capital.

O dinheiro aparece em decorrência de uma vida econômica tornada complexa, quando o simples escambo já não basta e, ao longo do tempo, acaba se impondo como um equivalente geral de todas as coisas que existem e são, ou serão, ou poderão ser, objeto de comércio. O dinheiro pretende ser a medida do valor que é, desse modo, atribuído ao trabalho e aos seus resultados. (SANTOS, 2002, p.14).

A nova organização administrativa da rede de churrascarias Fogo de Chão leva o churrasco além do horizonte geográfico delimitado fisicamente, indo na direção da ampliação das trocas comerciais, ampliando o comércio internacional, passando a troca a ganhar maior destaque e influenciando na história dos lugares e do mundo, deslocando da primazia o papel do uso, obtendo maior valor e influenciando inclusive o uso, inserido-as no processo de globalização. (SANTOS, 2002).

Assim, a modernização empresarial torna-se uma etapa imprescindível dado o aumento de competitividade e do grau de especialização das economias no caminho da circulação, intensificado pelas novas técnicas de informação, onde a fluidez toma maior corpo, sendo o dinheiro um elemento/agente da fluidez, fazendo com que ocorra redefinições das estratégias empresariais.

As questões de modernização empresarial assumem atualmente uma acuidade particular dado o padrão de especialização da nossa economia e o aumento das pressões competitivas. Todavia, as mutações que se têm verificado no contexto sócio-econômico obrigaram não só a uma redefinição das estratégias empresariais, como implicaram também uma alteração das condições e dos fatores susceptíveis de gerar inovação. (SANTOS, 2002, p.93).

Nesse sentido, a rede de Churrascarias Fogo de Chão teve como estratégia num primeiro momento direcionar as suas atividades para o atendimento ao público de maior poder aquisitivo, que leva a especialização e atendimento diferenciando, que

traz a esta destaque em escala nacional e internacional, possibilitando que a rede se expanda a uma escala global, sendo referência no setor de rodízios de carnes<sup>56</sup>.

No entanto, a estratégia adotada pelo Grupo Fogo de Chão traz algumas conseqüências, como o mencionado anteriormente sobre a especialização dos empregados. Devido às exigências colocadas por tal estratégia, a rede migratória sofre rupturas em sua constituição, uma vez que o vínculo territorial e/ou vínculo familiar perde em importância para o grau de qualificação, pois entendemos que

A empresa enquanto espaço de funcionamento interno e de relacionamento com o exterior, situa-se numa confluência de influências, ao nível global, setorial e local, que condiciona as suas estratégias de modernização. (SANTOS, 2002, p.94).

Nesse sentido, as alterações impostas pelo mercado global de competitividade e especialização alteram a organização e a estratégia da rede de Churrascarias Fogo de Chão, levando a necessidade de mão-de-obra qualificada, o que influencia na rede migratória de sujeitos do município de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo ligado ao trabalho com churrascarias, pois agora não apenas o vínculo territorial/familiar é importante, mas a qualificação profissional se torna um pré-requisito.

---

<sup>56</sup> Referente ao reconhecimento adquirido pelo Grupo Fogo de Chão, os prêmios recebidos nos últimos anos, como melhor churrasco de rodízio da cidade de São Paulo de 2008, concedido pela Revista Época; Prêmio Gula Brasília 2008, Restaurante do ano escolhido pela Revista Quatro Rodas no ano de 2008, entre outros, evidenciam esse reconhecimento.

#### **4. A EXISTÊNCIA DE OUTROS CAMINHOS NAS ALAMEDAS QUE FORMAM OS CAMINHOS**

Chegando ao final de nosso trabalho, pretendemos pontuar algumas colocações visualizadas ao longo da pesquisa. Outro momento textual está voltado à perspectiva de caminhos que venham a possibilitar que os sujeitos que residem nos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo possam alcançar melhoras econômicas e sociais, através do reconhecimento dos municípios como a capital dos churrasqueiros, associada às paisagens naturais existentes no lugar.

A idéia do capitalismo em criar um mercado global produz uma esfera maior de circulação e a tendência de proporcionar mais trabalho e mais pontos de troca, com base no surgimento de novas necessidades, propagando-as para um círculo maior, com a descoberta de novos valores de uso.

Portanto, o sistema capitalista é dinâmico e geograficamente expansível, formado por forças permanentemente revolucionárias, que constantemente reformam o mundo em que vivemos, e que hoje é aproveitado através da globalização.

As churrasarias como território-rede, através de seu papel de conectividade com o exterior, representam processos contínuos de territorialização, pois, num sistema em que temos a globalização do Espaço Geográfico, consubstanciado em redes de diferentes tipos, as empresas são construtoras de território-rede.

Nessa perspectiva, ao inserirem e criarem/transformarem o Espaço Geográfico, é motivada pela existência de possibilidades que permitem a sua expansão, baseadas numa lógica diferenciada dos estabelecimentos de alimentos rápidos. As churrasarias, principalmente as direcionadas ao público de maior poder aquisitivo, além de um território para a alimentação, são um território para a realização de negócios, exemplificado pelos almoços de negócios, em que os executivos de empresas se reúnem para fechar acordos comerciais.

Assim, as churrasarias, sob uma perspectiva da teoria de acumulação geográfica expansível, constituem-se em territórios-redes, que transbordam territorialmente o churrasco através de sua capacidade de circulação, no sentido da globalização.

Por outro lado, a constituição de uma rede migratória de sujeitos dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, relacionada às churrasarias, permite

a mais valia, que auxilia no processo de criação e expansão dos pontos de troca, que por sua vez intensifica e expande a rede migratória, aumentando a mobilidade espacial de sujeitos de Nova Bréscia, Coqueiro Baixo e municípios vizinhos, possibilitando que os sujeitos que dela fazem parte possam se inserir no novo local, no caso, o espaço urbano.

Nesse sentido, as churrascarias são agentes com importante papel na inclusão de migrantes rurais no espaço urbano, uma vez que o capitalismo globalizado possui intrinsecamente a exclusão sócio-espacial de sujeitos, que cada vez mais se encontram à margem das benesses econômicas.

Assim, a existência das churrascarias, a sua associação com sujeitos de Nova Bréscia, Coqueiro Baixo e municípios vizinhos, locais que apresentam o Espaço Geográfico constituído por pequenas propriedades agrícolas de base familiar, interpretamos que as dificuldades de inserção social dos sujeitos foi o elemento iniciador do processo migratório, impulsionado pelas churrascarias. Por um lado, devido à melhora econômica vivida pelos proprietários das churrascarias, estimulando os sujeitos residentes nos municípios a seguirem o mesmo caminho na perseguição da ascensão social. Por outro lado; pela necessidade de mão-de-obra para trabalhar nas churrascarias, fazendo com que os proprietários buscassem em seu local de nascimento os empregados, devido aos motivos de vínculos territoriais e a possibilidade de uma mão-de-obra mais barata e ligada diretamente ao proprietário da churrascaria por laços de afetividade.

Com isso, a migração para os centros urbanos, na escala estadual, nacional e internacional está relacionadas às churrascarias como novas perspectivas de ascensão social.

Dessa forma, devido ao atual processo de segregação socioeconômico e espacial, observamos as churrascarias como agentes facilitadores de inserção de sujeitos migrantes trabalhadores providos do mesmo local dos proprietários e que possuem, fazendo com que a rede migratória de sujeitos de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo constitua-se em determinado momento numa rede de solidariedade, baseada num acontecer solidário, pois, os sujeitos, através das redes familiares, de amizade ou de vizinhança, se põem a busca por novas possibilidades. Isto, por que nenhum sujeito é individual, mas sim um conjunto coerente de relações, tanto físicas quanto intelectuais, com a natureza, com os objetos e com os demais sujeitos, tendendo a se

aproximar e se organizar em grupos como forma de adquirirem maior força perante as adversidades colocadas.

Assim, o estudo das manifestações da sociabilidade é importante, cabendo uma reflexão acerca do crescimento econômico, baseado nas relações sociais e simbólicas, onde, observando a complexidade dessas relações entre os sujeitos, podemos compreender a mecânica de funcionamento da globalização.

Com a intensificação da rede migratória ligada ao trabalho com churrascarias, os proprietários das mesmas passaram a obter o controle de deslocamento de muitas pessoas dos municípios, pois os sujeitos jovens ficam dependentes do poder e interesse ou não dos proprietários.

No entanto, novos interesses surgem aos sujeitos jovens de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, motivado pelo conhecimento de possibilidades de ascensão social que não estão ligados ao trabalho com as churrascarias, mas sim a continuidade dos estudos e a realização de um curso superior.

Assim, entendemos que não são os proprietários de churrascarias que passam a controlar o movimento dos sujeitos jovens dos municípios, mas sim estes passam a utilizar as churrascarias como meio para alcançar o objetivo de continuidade dos estudos e posterior possível ascensão social.

Como consequência da expansão territorial das churrascarias gerenciadas por sujeitos nascidos nos municípios da área estudada, temos a reconfiguração do Espaço Geográfico local:

- pelo esvaziamento de sujeitos jovens, que saíram para trabalhar no ramo de churrascarias, levando a menor participação desses na estrutura populacional e consequentemente “abandono” de muitas propriedades rurais;

- pela dependência econômica de muitas famílias para com as churrascarias, onde os pais se tornam dependentes do envio de dinheiro dos filhos que trabalham em churrascarias;

- pela estereotipação dos municípios como a Terra dos Churrasqueiros, colocando o Espaço Geográfico local no cenário nacional.

Especificamente sobre este último ponto, as churrascarias podem auxiliar nas possibilidades de melhorias sociais dos municípios não mais pelo envio de dinheiro dos proprietários e empregados de churrascarias para os seus familiares que residem nos municípios. Mas sim, a partir da revalorização do Espaço Geográfico, como por exemplo para atividades ligadas ao turismo.

Para isso, a participação dos órgãos públicos é de fundamental importância na elaboração de produtos relacionados ao patrimônio natural e cultural dos municípios.

Apontamos a seguinte proposta por dois motivos. O primeiro se refere a presença na fala de alguns sujeitos entrevistados da necessidade de “aproveitar” o reconhecimento do município proporcionado pelas churrascarias como forma de atrair sujeitos visitantes, e o segundo ao convite do órgão público municipal à elaboração de um projeto turístico e de *desenvolvimento sustentável* local.

Compreendemos dessa forma, que o potencial turístico do patrimônio natural e cultural dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo, são atividades econômicas, que somadas às demais atividades existentes, são possibilidades de ascensão social aos sujeitos que residem nos municípios, fazendo com que ocorra uma revalorização do Espaço Geográfico e conseqüentemente das atividades realizadas pelos sujeitos.

Isto, pois, temos observado nos últimos anos a revalorização das propriedades rurais a partir de investimentos em atividades não agrícolas, criando dessa forma em vários municípios, diferentes empreendimentos socioculturais, como o turismo rural, cooperativas, e outras atividades econômicas que não estão diretamente ligadas ao trabalho com a terra. Possibilidades de oportunização de novas formas de trabalho e renda a população local, associadas às atividades existentes.

Assim, a atuação dos órgãos públicos na elaboração de políticas e projetos voltados à constituição de atividades econômicas que valorizem o espaço rural dos municípios em questão é importante, uma vez que, a maior parte da renda da população, bem como da movimentação da economia dos municípios de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo está diretamente ligada às propriedades rurais.

Dentro de tal perspectiva, acreditamos que a prática do turismo rural e o associativismo são meios válidos para as propriedades rurais dos municípios, aproveitando os elementos presentes do Espaço Geográfico. Entretanto se faz necessário o entendimento de que tais atividades venham a auxiliar os agricultores, não deixando estas suas atividades agrícolas, que são fundamentais para a sociedade e carregadas culturalmente.

A oferta de novas possibilidades, dentro da perspectiva da pluriatividade e multifuncionalidade, são mecanismos viáveis e interessantes de serem projetados como forma de retomada do rural nos municípios, fazendo com que os jovens



permaneçam no espaço rural, envolvidos com atividades, tanto agrícolas como não agrícolas, buscando a especialização e inovação, contribuindo para o *desenvolvimento local*, melhorando as condições econômicas, sociais e ambientais dos agricultores; bem como da economia dos municípios.

Assim, esse trabalho não está concluído. Sentimos que a complexidade no qual o mundo se apresenta, nos deixa com um sentimento de que precisamos continuar, como uma rede; continuar a interagir e a buscar a compreensão e criar ações que possibilitem aos sujeitos oportunidades e melhores condições sociais.

## REFERENCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo (coord). **Os impasses sociais da sucessão hereditária na agricultura familiar**. Florianópolis: Epagri; Brasília: Nead/ Ministério do Desenvolvimento Agrário. 2001.

ALMEIDA, Valfredo. **Fragmentos da história e culinária gaúcha**. Porto Alegre. Evangraf. 2004.

AMARAL, Renata Maria do. **Gastronomia: prato do dia do jornalismo cultural**. Recife/CE. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós Graduação em Comunicação Social – Universidade Federal de Pernambuco - UFPE. 2006.

ARMESTO, Felipe Fernández. **Historia de la comida**. Alimentos, cocina y civilización. Barcelona. Tiesquets Editores. 2004.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR14724**: Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – Apresentação. Rio de Janeiro. 2005.

\_\_\_\_\_. **NBR6023**: informação e documentação – Referências – Elaboração. Rio de Janeiro. 2000.

BADIE, Bertrand. **O fim dos territórios**. Instituto Piaget. Lisboa. 1997.

BAUDRILLARD, Jean. **A sociedade de consumo**. Rio de Janeiro. Edições 70. 1975.

\_\_\_\_\_. Simulacros e Simulação. Lisboa. Relógio D'água. 1991.

BECKER, Olga Maria Schild. **Mobilidade espacial da população: conceitos, tipologia, contextos**. In: CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo César da Costa. CORRÊA, Roberto Lobato (org). Explorações Geográficas. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 1997.

BERNARDES, Nilo. **Bases geográficas do povoamento do estado do Rio Grande do Sul**. Ijuí. Unijuí, 1997.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil, 2001.

\_\_\_\_\_. **O campo econômico: a dimensão simbólica da dominação.** Campinas. Papyrus, 2000.

BRIGUET, Paulo. **O espeto que tem história.** JORNAL DE LONDRINA. Disponível em: <<http://portal.rpc.com.br/jl/divirtase/conteudo.phtml?id=823198>>. Acesso em: 10 set 2008.

BROOKES, Maureen. **Modelando o paladar gastronômico: a influência da empresas de alimentação** (Somos o que comemos ou o que somos persuadidos a comer?). In: SLOAN, Donald. *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.* Barueri. Manole. 2005.

CANCLINI, Nestor García. **Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização.** Rio de Janeiro. Ufrj. 1995.

\_\_\_\_\_. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade.** São Paulo. Edusp. 2003.

\_\_\_\_\_. **A globalização imaginada.** São Paulo. Iluminuras. 2003.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade. Uma história da alimentação.** Rio de Janeiro. Elsevier. 2003.

CARVALHO, Vera Regina Ferreira. **Sucessão da atividade na pequena propriedade rural na perspectiva da família e de gênero.** In: XLV CONGRESSO DA SOBER. Londrina. 2007.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede - a era da informação: economia, sociedade e cultura.** São Paulo. Paz e Terra. 1999.

\_\_\_\_\_. **O poder da identidade.** São Paulo. Paz e Terra. 1999.

CASTILLO, Carlos. **Fogão campeiro.** Porto Alegre. Martins Livreiro. (1989).

CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo César da Costa. CORRÊA, Roberto Lobato (org). **Geografia: conceitos e temas.** Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 1995.

\_\_\_\_\_. **Explorações Geográficas**. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 1997.

CASTRO, Josué de. **A geografia da fome**. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira. 2002.

CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos. **A Geografia do espaço turístico, como construção complexa da comunicação**. Porto Alegre: Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 2004.

CERCHIARI, Isis. **O rei das churrascarias**. Revista Vida Executiva. 2006. Disponível em:  
<<http://revistavidaexecutiva.uol.com.br/Edicoes/27/artigo26526-2.asp>> Acesso em 15 de Set. 2008.

CHURRASCARIA BATEL GRILL. Disponível em:  
<<http://www.batelgrill.com.br/historia.htm>>. Acesso em: 10 set 2008.

CHURRASCARIA FOGO DE CHÃO. Disponível em:  
<<http://www.fogodechao.com.br/history.htm>>. Acesso em 10 set 2008.

CHURRASCARIA JARDINS GRILL. Disponível em:  
<<http://www.jardinsgrill.com.br/restaurante/quem.htm>>. Acesso em: 10 set 2008.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Florianópolis. Ufsc. 1999.

CONSTANTINO, Núncia Santoro de. **Ítalo-gaúchos: imigrantes na cidade e identidade étnica**. In: Diversidade étnica e identidade gaúcha. Santa Cruz do Sul. Unisc. 1994.

CSERGO, Julia. **A emergência das cozinhas regionais**. In FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. Guarulhos. Estação Liberdade. 2004.

DEÁK, Csaba & SCHIFFER, Sueli Ramos (Orgs.). **O processo de urbanização no Brasil**. São Paulo. Edusp. 1999.

DIAS, Leila Christina; SILVEIRA, Rogério Leandro Lima da. **Redes, sociedade e territórios**. Santa Cruz do Sul. Unisc. 2005.

DUARTE, Jorge, BARROS, Antonio. (orgs). **Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação**. São Paulo. Atlas. 2005.

EAGLETON, Terry. **A idéia de cultura**. São Paulo. Unesp. 2005.

FAAP. Faculdade de Economia. **Semana de Relações Internacionais**. Disponível em [http://www.faap.br/faculdades/economia\\_2008/rel\\_internacionais/05\\_semana\\_rel\\_internacional.asp](http://www.faap.br/faculdades/economia_2008/rel_internacionais/05_semana_rel_internacional.asp). Acesso em 10 de Set. 2008

FEE. Fundação de Economia e Estatística. **Resumo estatístico RS**. Disponível em: <<http://www.fee.tche.br/sitefee/pt/content/resumo/index.php>>. Acesso em 24 de Set. 2008.

FINKELSTEIN, Joanne. **Cozinha chique: o impacto da moda na alimentação**. IN: SLOAN, Donald. *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Manole. Barueri. 2005.

FISCHLER, Claude. **A “mcdonalização” dos costumes**. In FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Guarulhos. Estação Liberdade. 1998.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo. Estação Liberdade. 1998.

FLICK, Uwe. **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. Porto Alegre. Artmed. 2002.

FONTANA, Marina. **Histórico do surgimento do festival da mentir**. Disponível em: <[www.regiaodosvales.com.br/arquivos/hotsites/festivaldamentira06/1146744134.9A.doc](http://www.regiaodosvales.com.br/arquivos/hotsites/festivaldamentira06/1146744134.9A.doc)> Acesso em 24 set. de 2008.

FONTANA, Dialva Maria Martini. **Migrações do Sul para terras e cidades do Brasil**. Trabalho de Especialização, Faculdades Integradas de Amparo –Caxias do Sul. 2002.

FONTOURA. Luiz Fernando Mazzini. **Novos contextos urbano-industriais**; in: *Anais do XXI Encontro Estadual de Geografia*. Caxias do Sul: EducS, 2002.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do Poder**. Rio de Janeiro. Graal. 2004.

GALVÃO, Alexander Patez; SILVA, Gerardo; COCCO, Giuseppe. **Capitalismo cognitivo: trabalho, redes e inovação**. Rio de Janeiro. DP&A. 2003.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. In: Revista de Nutrição. Campinas, out./dez., 2003.

GASTAL, Susana. **Postmodernidad y gastronomía**. In: GANDORA, Jose Manoel & SCHLÜTERLORY, Regina G. *Gastronomía y turismo: una introducción*. Buenos Aires. 2003.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo. Atlas. 2002.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Lívia. **Culinária de papel**. In: Estudos Históricos, nº. 33. Fundação Getúlio Vargas. Janeiro – Junho de 2004.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar: A antropologia nativa de Luís Câmara Cascudo**. In: Estudos Históricos, nº. 33. Fundação Getúlio Vargas. Janeiro – Junho de 2004.

GOULART, Jorge Salis. **A Formação do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre. Martins Livreiro. 1985.

GROENING, Matt. **Simpsons vem ao Brasil**. 13ª temporada da Família Simpsons. FOX Vídeos

HAESBAERT, Rogério da Costa. **O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade**. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 2004.

\_\_\_\_\_. **Des-territorialização e identidade** : a rede gaúcha no nordeste. Niterói: Ed. da UFF. 1997.

\_\_\_\_\_. **Latifúndio e identidade regional**. Porto Alegre. Mercado Aberto. 1988.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro. DP&A. 1999.

HARVEY, David. **Condição pós moderna**. São Paulo. Loyola. 1999.

\_\_\_\_\_. **A produção capitalista do espaço**. São Paulo. Annablume. 2005.

\_\_\_\_\_. **Espaços de esperança**. São Paulo. Loyola. 2006.

HECK, Marina de Camargo. **Comer como atividade de lazer**. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

HEIDRICH, Álvaro Luiz. **Além do latifúndio: geografia do interesse econômico gaúcho**. Porto Alegre. Edufrgs. 2000.

\_\_\_\_\_. **“Território, Integração socioespacial, região, fragmentação e exclusão social”**. In: Ribas, Alexandre Domingues; Sposito, Eliseu Savério; Saquet, Marcos Aurélio (Orgs). Território e Desenvolvimento: diferentes abordagens. Francisco Beltrão. Unioeste. 2004, p. 37-66.

HERNANDES, Leon. **A arte do churrasco**. Ed. Ática. 1998.

HOUAISS. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Versão 1.0 5a. Novembro de 2002. Objetiva.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **IBGE cidades**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em 24 Set. 2008.

JACOBUS, André Luiz. **A questão étnica como fonte de tradicionalismo**. Monografia de conclusão da disciplina Sociedade e Cultura no Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. 1985.

JAMESON, Fredric. **A cultura do dinheiro: ensaios sobre a globalização**. Petrópolis. Ed. Vozes. 2001.

KAUCHAKJE, Samira. *et al.* **Redes socio-técnicas y participación ciudadana: propuestas conceptuales y analíticas para el uso de las TICs**. In: REDES- Revista hispana para el análisis de redes sociales. Vol.11, Diciembre 2006.

LACOSTE, Yves. **A Geografia – isso serve, em primeiro lugar, para fazer a guerra**. Campinas/SP. Papirus. 1988.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro. Senac. 2005.

LEFEBVRE, Henri. **A revolução urbana**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999.  
Assembléia Legislativa do Rio Grande do Sul. **Lei nº 11.929**, de 20 de Junho de 2003. Disponível em:  
<[www.shrbs-rs.org.br/i\\_uploads/legislacao\\_estadual/Lei11.929,20junho2003-churrascochimarrao.pdf](http://www.shrbs-rs.org.br/i_uploads/legislacao_estadual/Lei11.929,20junho2003-churrascochimarrao.pdf)>. Acesso em 15 Nov. 2008.

LEITE, Luiz Alberto. **Rio Grande do Sul: aspectos da culinária gaúcha**. Porto Alegre. Martins Livreiro. 1995.

LESSA, Luiz Carlos Barbosa. **Nativismo: um fenômeno social gaúcho**. Porto Alegre: L&pm, 1985.

LOPES NETO, João Simões. **Terra gaúcha**. Porto Alegre: Sulina, 1955.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. In: Estudos Históricos, nº. 33. Fundação Getúlio Vargas. Janeiro – Junho de 2004.

\_\_\_\_\_. **Apontamentos sobre a figura do gaúcho brasileiro**. In: Olhares cruzados. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2000.

\_\_\_\_\_. **Churrasco a gaúcha**. In: Horizontes antropológicos. Porto Alegre Vol. 2, n. 4 (jan./jun. 1996).

\_\_\_\_\_. **Considerações sobre gaúchos e colonos**. In: Diversidade étnica e identidade gaúcha. Santa Cruz do Sul. Unisc. 1994.

MAHEIRIE, Kátia. **Constituição do sujeito, subjetividade e identidade**. In: Revista Interações, vol. VII nº 13. Universidade de São Marcos. Janeiro – Junho de 2002.

MATHEWS, Gordon. **Cultura global e identidade individual**. À procura de um lar no supermercado cultural. Bauru/SP. Edusc. 2002.

MAUSS, M. 1974. **Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas**. In: Sociologia e antropologia. V. 2, São Paulo, Edusp.

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira. **As formas de produção e emigração rural no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre. Dissertação de mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. 1988.



MELO, Hygina Bruzzi de. **A cultura do simulacro**: filosofia e modernidade em Jean Baudrillard. São Paulo. Loyola. 1988.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. In Revista Brasileira de Ciências Sociais, Volume 16, número 47, outubro de 2001.

MOFATI, Luciana Marelli. **Reestruturação produtiva e novas redes empresariais**. In: Geografares. Revista do Departamento de Geografia. Centro de Ciência Humanas e Naturais – UFES. Vitória, n.2, junho de 2001.

MOREIRA, Igor & HAESBAERT, Rogério da Costa. **Espaço e sociedade no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre. Mercado Aberto. 1993.

MORIN, Edgar. **A cabeça bem feita**: repensar a reforma, reformar o pensamento. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 2006.

\_\_\_\_\_. **As duas globalizações**: complexidade e comunicação, uma pedagogia do presente. In: SILVA, Juremir Machado da (Org.). Porto Alegre. Sulina/EDIPUCRS. 2001.

MUSSO, Pierre. **A Filosofia da rede**. In: PARENTE, André (org). Tramas da rede. Porto Alegre. Sulina. 2004.

NEVES, Gervásio Rodrigo. **Fronteiras em mutação. “Deletando” a memória?** In; CASTRO, Iná Elias; MIRANDA, Mariana; EGLER, Cláudio A. G. Redescobrimo o Brasil: 500 anos depois. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 2000.

OLIVEN, Ruben George. **Fatores históricos da identidade do gaúcho**. In: Simpósio Paese Natio-Zweite Heimat. Porto Alegre. 2000.

\_\_\_\_\_. **Em busca do tempo perdido: o movimento tradicionalista gaúcho**. In: Revista brasileira de ciências sociais. São Paulo Vol. 6, n. 15. Fevereiro 1991.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. São Paulo. Editora brasiliense. 1994

\_\_\_\_\_. **Um outro território**: ensaios sobre a mundialização. São Paulo. Olho D'água. 2005.

PEIXOTO, João Alfredo. **As migrações e a organização do espaço: novas dinâmicas territoriais e fluxos de trabalho nos contextos nacional e internacional.** In: Globalizações: novos rumos do trabalho. SANTOS, Maria João *et. al.*

PERES, Leandra. **Próxima parada, Beverly Hills.** REVISTA VEJA. Disponível em: <[http://veja.abril.com.br/011003/p\\_076.html](http://veja.abril.com.br/011003/p_076.html)>. Acesso em 10 set de 2008.

PERLÈS, Catherine. **As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos.** In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo. Estação Liberdade. 1998.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Mercado Aberto, 2002

PINHEIRO, Ivan Antônio. MOTTA, Paulo Cesar Delayti. **Emancipações no Rio Grande do Sul: racionalidade ou inseqüência nos processos de municipalização.** In: Revista de Administração Pública. Fundação Getulio Vargas. Rio de Janeiro. 2003.

\_\_\_\_\_. **Significado e importância das emancipações: uma polêmica ainda não resolvida no Rio Grande do Sul.** In: Revista de Administração Pública. Fundação Getulio Vargas. Rio de Janeiro. 2003.

PIVARO, Juçara. **Churrasco é bom demais.** Disponível em: <[http://www.brazil-brasil.com/index2.php?option=com\\_content&do\\_pdf=1&id=268](http://www.brazil-brasil.com/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=268)>. Acesso em 10 set. de 2008.

POLO, Marco. **As viagens de Marco Polo.** São Paulo. Brasiliense, 1944.

\_\_\_\_\_. **O livro das maravilhas: a descrição do mundo.** Porto Alegre: L&PM. 2006.

RADOMSKY, Guilherme F. W. **Redes sociais de reciprocidade e de trabalho: as bases históricossociais do desenvolvimento na Serra Gaúcha.** Porto Alegre, RS. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. 2006

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder.** São Paulo: Ática, 1993.

REGIÃO DOS VALES. **Nova Bréscia**. Disponível em  
<[http://www.regiaodosvales.com.br/cidade.php?pagina=cidade\\_dados&idc=17](http://www.regiaodosvales.com.br/cidade.php?pagina=cidade_dados&idc=17)>.  
Acesso em: 9 Nov. de 2008.

REVISTA PARLA BRÉSCIA. **Parabéns Nova Bréscia**. Nova Bréscia. Ano I, nº 1 –  
Abril de 1994 – Abril de 1995.

\_\_\_\_\_. **Siamo Nova Bréscia**. Nova Bréscia. Ano II, nº 2 – Dezembro de 1995.

REVISTA ROTEIRO. **Á moda dos pampas**. Disponível em:  
<<http://www.roteirobrasil.com.br/sites/500/551/00001178.pdf>>. Acesso em 16 Set.  
2008.

SACK, Robert David. **Human territoriality: its theory and history**. Cambridge.  
Cambridge University, 1986.

SANTOS, Douglas. **A reinvenção do espaço**: diálogos em torno da construção do  
significado de uma categoria. São Paulo. Unesp. 2002.

SANTOS, Gislene Aparecida dos. **Redes e território: reflexões sobre a migração**.  
In: DIAS, Leila Christina; SILVEIRA, Rogério Leandro Lima da. *Redes, sociedade e  
territórios*. Santa Cruz do Sul. Unisc. 2005.

SANTOS, Maria João. **Processos de modernização empresarial: o papel das redes  
locais**. In: WARREN, Ilse Scherer, FERREIRA, José Maria Carvalho.  
*Transformações sociais e dilemas da globalização: um diálogo Brasil/Portugal*. São  
Paulo. Editora Cortez. 2002.

\_\_\_\_\_. **Processos de globalização versus movimentos de concentração e  
reestruturação produtiva**. In: *Globalizações: novos rumos do trabalho*. SANTOS,  
Maria João *et. al.* Florianópolis. UFSC. 2001

SANTOS, Milton.. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à consciência  
universal. Rio de Janeiro. Record. 2008.

\_\_\_\_\_. **A natureza do espaço**. São Paulo. Edusp. 2006.

\_\_\_\_\_. **Por uma geografia nova**. São Paulo. Edusp. 2004.

\_\_\_\_\_. **O dinheiro e o território.** In: SANTOS, Milton *et al.* Território, territórios: ensaio sobre o ordenamento territorial. Rio de Janeiro. DP&A. 2002.

\_\_\_\_\_. **Espaço e sociedade.** Petrópolis. Editora Vozes. 1979.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Abordagens e concepções de território.** São Paulo. Expressão popular. 2007.

\_\_\_\_\_. **Os tempos e os territórios da colonização italiana: o desenvolvimento econômico na Colônia Silveira Martins (RS).** Porto Alegre: Est. 2003.

SCHERER-WARREN, Ilse. 2005. **Redes sociais: trajetórias e fronteiras.** In: DIAS, Leila Christina; SILVEIRA, Rogério Leandro Lima da. Redes, sociedade e territórios. Santa Cruz do Sul. Unisc. 2005.

SENE, Eustáquio de. **Globalização e espaço geográfico.** São Paulo: Contexto. 2003.

SENNET, Richard. **A cultura do novo capitalismo.** Rio de Janeiro. Record. 2006.

SEYMOUR, Diane. **A construção social do gosto.** In: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Manole. Barueri. 2005.

SILVEIRA, Lima & ALBUQUERQUE, Cauby. **Tudo sobre churrasco.** Porto Alegre. L&PM. 1983.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Manole. Barueri. 2005.

SOJA, Edward W. **Geografias pós modernas: a reafirmação do espaço na teoria social crítica.** Rio de Janeiro. Jorge Zahar. 1993.

SPL. Sistema de Proposições Legislativas. **Projeto de Lei Ordinária: Denominação de bem público não especificada.** Disponível em:  
<<http://domino.cmc.pr.gov.br/prop2005.nsf/10051d96c5435d8e03256e8e006f1f99/f1766644aa42bea703257308006443d2?OpenDocument>>. Acesso em 18 Nov. 2008.

SPOSITO, Eliseu Savério. **Geografia e Filosofia: contribuição para o ensino do pensamento geográfico.** São Paulo. UNESP. 2004.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Bases teórico-metodológicas preliminares da pesquisa qualitativa em ciências sociais.** Porto Alegre. Ritter dos Reis. 2001.

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente.** São Paulo. Difel, 1980.

VELTZ, Pierre. **Mundializacion, ciudades y territorios.** Ariel. 1999.

VERÍSSIMO, Érico Lopes. **O tempo e o vento.** São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

VIEIRA, Eurípedes Falcão & RANGEL, Susana Salum. **Geografia econômica do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre. Sagra. 1993.

VILLASANTE, Tomás R. **Rede e alternativas: estratégias e estilos na complexidade social.** Petrópolis. Vozes. 2002.

XAVIER, Ricardo Almeida Prado. **Churrascarias e oportunidades de trabalho.** Disponível em:  
<[http://www.manager.com.br/reportagem/reportagem.php?id\\_reportagem=667](http://www.manager.com.br/reportagem/reportagem.php?id_reportagem=667)>.  
Acesso em: 10 set 2008.

WALLERSTEIN, Immanuel. **O sistema mundial moderno.** Porto. Afrontamento, 1990.

WOOD, Roy C. **Gênero e paladar gastronômico.** In: SLOAN, Donald. *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.* Manole. Barueri. 2005.

**ANEXO A.**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Roteiro de entrevista  
Sujeito: Proprietários de Churrascarias

---

**Perguntas gerais:**

1. Nome
2. Local de nascimento:
3. Idade:
4. Nome do Estabelecimento:
5. Localização do Estabelecimento/endereço:

**Perguntas específicas:**

1. Há quanto tempo possui o estabelecimento?
2. Há quanto tempo saiu de seu local de nascimento?
3. Por que saiu de seu local de nascimento?
4. Por que escolheu trabalhar com churrascaria?
5. Mencione um pouco de sua história desde que saiu de sua cidade para trabalhar com churrascarias? Como foi o caminho trilhado?
6. Possui vínculos com o local onde nasceu? Se possui, quais? Como eles acontecem? (exemplo, você visita o local em que nasceu, possui familiares no local em que nasceu)
7. Possui empregados que nasceram no mesmo local de origem? Se possui, qual o motivo de ter empregados do mesmo local de origem? Quantos são?
8. Possui familiares que tem churrascarias? Quais?
9. Que critérios utiliza para escolher os funcionários (assador, garçom) de sua churrascaria?
10. Existe muita diferença das churrascarias de grande porte em relação as churrascarias de pequeno porte? Quais são as diferenças?
11. Qual é a principal exigência dos clientes?

12. Existe algum tipo de comida diferente que acompanha o churrasco em sua churrascaria? Quais? Por quê?

13. Os clientes freqüentam a churrascaria por quais razões?

14. Como é a forma de administração da churrascaria? Você mesmo é o responsável? Ou existem especialistas? Por quê?

15. Possui contato com outros proprietários e empregados de outras churrascarias? Como se dá essa relação?

16. Qual é o valor médio de uma refeição em seu estabelecimento atualmente?

17. Os produtos que você utiliza em sua churrascaria, em especial a carne, como você os adquire? Existe uma empresa especializada que lhe fornece os produtos?

**ANEXO B**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais

Roteiro entrevista

Sujeito: Familiares dos proprietários de churrascarias

---

1. Nome
2. Idade
3. Local de nascimento
4. Atividade que realiza atualmente?
5. Realizou outras atividades anteriormente ou não? Quais?
6. Você possui muitos familiares que trabalham com churrascarias ou não? Qual a função que eles exercem nas churrascarias?
7. Quais as cidades que eles estão atualmente trabalhando?
8. Qual a idade da maioria de seus familiares quando saíram de Nova Bréscia? Quais atividades realizavam? Residiam no espaço rural ou no espaço urbano?
9. Quais os motivos que levaram os seus familiares a migrarem de Nova Bréscia?
10. Quais os motivos que levaram os seus familiares a trabalharem com churrascarias?
11. Atualmente, qual é a relação que seus familiares que trabalham com churrascarias possuem com Nova Bréscia?
11. Por que você ainda mora em Nova Bréscia? Possui interesse em sair do município?
12. Você possui alguma imagem, foto ou reportagem que mostra seus familiares trabalhando com churrascarias ou não? (Em caso afirmativo) Posso ter acesso ao material?
13. Por que grande número de jovens saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias?
14. Você conhece pessoas que moram em Nova Bréscia e que possuem familiares trabalhando com churrascarias? Quais?
15. Qual o nome da(s) churrascaria(s) que seus familiares trabalham? E o contato deles?
16. Saberias dizer o nome de alguns estabelecimentos em que os proprietários são de Nova Bréscia? Em quais cidades estão localizados?



## ANEXO C

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais

Roteiro entrevista

Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

---

1. Nome
2. Local de nascimento
3. Escolaridade
4. Qual é a atividade que realiza?
5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos?  
(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?
6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?
8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?
9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?
10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?
11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias?  
(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?
12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias?  
(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

## ANEXO D

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Entrevista com Dialva Martini Fontana  
 Sujeito: Professora e vice-diretora da Escola Estadual Nova Bréscia

---

**Local da entrevista: Casa do entrevistado – Nova Bréscia.**

**Data: 17/10/2008.**

**Duração: 39 minutos 10 segundos.**

**Recursos: Gravador e caderno de anotações**

Entrevistador: Boa tarde Professora. Podemos iniciar a nossa entrevista referente a minha pesquisa sobre a possível formação de uma rede de churrasqueiros de Nova Bréscia?

Entrevistado: Sim, podemos, fique a vontade para perguntar.

Entrevistador: Quais os motivos que levaram a pesquisar sobre o êxodo rural em Nova Bréscia?

Entrevistado - Foi o Alcides Caumo, professor de história da escola, foi ele, porque eu também não sabia, assim, qual era o motivo sabe? O porquê da saída deles. Mas aí ele me contou a história que aqui em Nova Bréscia, no começo, em 1970... 58... 60... 65. Até mais ou menos 1970 quando, na verdade, começou a parte mais do êxodo, né? Foi um fenômeno praticamente em todo o estado, né?

Entrevistador: Como aconteceu o êxodo rural no município de Nova Bréscia? Quais os motivos que levaram a esse processo?...

Entrevistado: Aqui, foi uma coisa muito intensa ali na década de 70, 70 e poucos... 75, por aí. Aí eu não sabia o motivo exatamente do porque muitos caminhoneiros que viajavam pra Bahia, pra São Paulo, né? E era um pessoal mais de Coqueiro Baixo, na verdade, que fazia essas viagens. **[Pausa, atende o telefone]** E aí ele (Alcides Caumo) me falou que era mais os Ongaratto, ali de Coqueiro Baixo. Por isso que eu queria que tu falasse com o Alcides mais esse assunto, porque ele que sabe os nomes, onde eles moram, se eles ainda vivem. Então esses senhores viajavam pra lá e na época deu crise do petróleo, deu uma certa crise no país como um todo e eles aí não... Eles mesmos em grande parte, em muitos lugares. Aí eles, esses senhores sabiam onde tinha uma churrascaria, uns locais que eram mais movimentados, onde eles paravam. O que eles fizeram? Venderam os caminhões e compraram essa churrascaria. E levaram o pessoal daqui pra ajudar. E aí esses que foram acabaram colocando esses meninos que tinham ido como gerentes, chefes ou responsáveis, vinham buscar outros e assim foi, tendo uma continuação, né? E aí muita gente saiu.

Entrevistador: Mas por que grande número de jovens saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrasarias? Por que o início do trabalho com churrasarias?

Entrevistado: Porque eles não estavam tendo lucro com os caminhões e lá eles estavam percebendo que as churrascarias era uma coisa que dava dinheiro pra eles, que era um ponto onde eles sabiam que tinha muita gente indo, né?  
Eles compraram e dessa forma que começou, né?

Entrevistador: Mas os proprietários que tinham os restaurantes antes, os donos, eles não eram daqui?

Entrevistado: Não, eles não eram daqui. Daí o pessoal saiu daqui e compraram. Até foi lá em Curitiba, em alguns outros lugares, por ali que eles começaram comprando e depois passaram adiante, né? Mas olha o que tem, né? São Paulo, Rio de Janeiro, Salvador, Brasília.

Entrevistador: Certo. Mas não sei, a senhora talvez possa me auxiliar, mas mais ou menos eu estava pesquisando os dados do IBGE e Nova Bréscia hoje ta com 4.000 habitantes?

Entrevistado: Não, 3173.

Entrevistador: Perfeito, perfeito. E na década de 1970 tinha cerca de quantos?

Entrevistado: 11 mil habitantes.  
Aí tu tem uma parte de Coqueiro Baixo e outra parte da Capitão que se emanciparam.

Entrevistador: E dos jovens que saíram?

Entrevistado: Inicialmente, a maior parte era da Coqueiro Baixo dos guris que saíram pra trabalhar em churrascarias.  
Era de Coqueiro Baixo, a grande maioria. Também daqui do nosso município, mas na época Coqueiro Baixo pertencia à Nova Bréscia, então, saíam como município de Nova Bréscia.  
Então hoje, claro, os churrasqueiros eram de origem de Nova Bréscia, porque pertencia a Nova Bréscia.

Entrevistador: Sim, claro. E atualmente como está esse processo? Ainda acontece?

Entrevistado: Ainda é. Mas hoje não vão mais tanto. Até tenho um sobrinho que ta ali, na Fogo de Chão lá em São Paulo. Ele foi pra lá, acho que há uns seis ou oito anos, por aí. Ele ta aqui hoje.

Ele ta aqui hoje, ele ta viajando amanhã de volta, ele veio passar uma semana e dar uma volta.

E Tu sabe quem trabalha na Fogo de Chão? São os Coser e os Ongaratto. Eu acho eles tão por aí agora, eles tão por aí.

Entrevistador: E a professora sabe me dizer o nome de pais que residem em Nova Bréscia e que possuem filhos que trabalham com churrascarias? Pode me passar o contato deles?

Entrevistado: O seu Germano Laste, pai do Catraca, o Gilberto, e os irmãos dele, que são donos da Vento Haragano.

Daí tu pode agendar com o ele e com o Alcides também.

Professor da escola.

Entrevistador: Então eu posso fazer contato direto com a escola?

Entrevistado: Com a escola. De manhã, sempre ele está na escola todas as manhãs e todas as noites. De tarde, não. Aí tu pode agendar dentro da escola, ele pode falar porque ele é muito... Ele me ajudou muito, na verdade, na minha pesquisa. Até ele também tinha feito na pesquisa dele uma época, a monografia dele era sobre migrações também.

Mas as migrações dele eram tentar fixar, conscientização para que os meninos ficassem no campo, entende?

Não era para que eles saíssem, era uma forma de conscientização para que eles permanecessem no meio rural.

Então ele fez, assim, tipo um retorno. E a minha primeira, inicial, era a saída. Provar que os nossos meninos saíram daqui, o êxodo nosso não foi um êxodo igual aos outros. Foi um êxodo onde saiu de um lugar certo, um lugar pra morar, um emprego garantido. Diferente da maioria do êxodo que ocorreu no país, onde não sabiam pra onde iam.

Saíam com a família e não sabiam o que iam encontrar, os nossos aqui não. Os nossos saíam com lugar, com destino certo, emprego garantido e progrediam, prosperaram. Foi muito bom. Hoje, muitos tão voltando até. Construindo casa pros pais, tão retornando.

Entrevistador: Certo. Isso é uma questão que me chama atenção, que é o campo do meu trabalho, justamente entender essa rede de migração, né? Eles tinham um lugar garantido então?

Entrevistado: Um destino certo.

E outra tu pode colocar até, que eles ajudaram muito o pessoal das localidades deles. Eles retornavam com dinheiro pros pais, construíram casas pros pais, mandavam dinheiro pra eles comprar um carro. Essas coisa também, ainda fazem hoje.

Entrevistador: A interferência no espaço geográfico, então, em Nova Bréscia.

Entrevistado: Em Coqueiro Baixo principalmente.

A maioria deles, então, tem o Festival da Canção Italiana eles procuram fazer esse festival no mês de janeiro que aí é férias. Então esse pessoal, geralmente, retorna pra participar, pra colaborar de alguma forma, então sempre eles tem.

Entrevistador: Eu gostaria que se a senhora pudesse, me passasse o contato de seu sobrinho e de outros que trabalham no ramo de churrascarias.

Entrevistado: Do Fernando? Sim, e tem o Giovane e o Jorge Laste, da Vento Haragano, irmão do Gilberto, e filhos do Germano. E tem mais um irmão deles que está aqui, né? Um deles, ta morando aqui.

Aí tu pode pegar o endereço com eles porque eu não tenho. O do meu sobrinho, eu posso te passar o nome dele.

Fernando Martini, Fernando Luiz Martini. Na Vento Haragano que ele trabalha.

O Fernando até ele ta bem contente assim. Porque é muito puxado, né? Porque é trabalhoso. Veio essa semana agora pra dar uma volta porque depois quando começa

esse período de novembro e dezembro ali... Porque daí são as festas, né? Das firmas e virada de ano.

Entrevistador Então eles vêm quantas vezes por ano? Duas ou três vezes por ano?

Entrevistado: É, umas duas ou três vezes por ano. No período de férias e depois vem, por exemplo, agora ele ficou uma semana. Amanhã vai embora. Eu até conversei com ele ontem de noite.

Ah, tu trabalhou também numa churrascaria em Porto Alegre, né? A Marina me falou.

Entrevistador: Isso. Para pagar aluguel, a alimentação. E em Porto Alegre o custo de vida é mais elevado que aqui. Aí eu trabalhava na churrascaria dos meus primos.

Entrevistado: Mas interessante essa tua pesquisa, de conhecer a região. Mas tu vê, né? Que o êxodo, hoje ele ainda continua acontecendo...

Grande parte dos nossos jovens, na verdade, vão buscar um futuro, né?

Porque os municípios pequenos têm pouca opção pra eles trabalharem.

E eu percebo até, a Marina também ta formada já em História e está fazendo a pós graduação e depois quer fazer o mestrado.

Tu tem que te virar com o que dá, né?

Entrevistador: Perfeito. Isso que Nova Bréscia é um município que está bem desenvolvido economicamente, com boa qualidade de vida. Tem a presença dos aviários.

Entrevistado: Por isso sim, os jovens também estão ficando mais. Indo estudar em Lajeado. Isso é importante.

E hoje, então, essa relação do jovem saindo pra trabalhar em churrascaria ele tem diminuído, sim.

Entrevistador: Mas porque hoje, digamos... o pessoal está ficando em Nova Bréscia?

Entrevistado: Ah, o pessoal acha que, na verdade, o mercado até está pouco para as churrascarias também, né?

A crise está por todos os lados e, tudo bem que nas grandes cidades as pessoas não têm como voltar pra cá, né? Pra algum lugar eles vão, mas eu sei que tem muita churrascaria boa, grandes, que tavam fechando. Por conta da diminuição do movimento.

Que nem a Vento Haragano ali, meu Deus, tem muito movimento. E até tava comentando assim de preços e tal, né? Até pra gente saber como que é e não é barato o quanto a gente paga pra comer. Agora está R\$ 88,00.

Mas o “básico básico”, se tu tomar um vinho e pedir alguma coisa diferente, um café, uma sobremesa. Perguntei para o Fernando, se eu quero ir hoje lá comer e jantar completo. Ah, o mínimo que tu vai gastar é R\$110,00. Tomar um vinho, um refrigerante e alguma outra coisa, sobremesa e cafezinho. É bastante.

Eles têm um bom movimento. Tem gente, às vezes, almoça e janta. Pessoas que almoçam e jantam lá.

Entrevistador: E o público. Sabes me dizer que tipo de público frequenta?

Entrevistado: Ah, sim. Ele me disse uma fez. Empresas, muitos pacotes que eles fazem pra uma empresa, pro pessoal de escritório, pro pessoal que trabalha, eles fazem isso. Eles têm um van pra buscar, eles não precisam nem se deslocar, né? Eles vão e lá e buscam, depois, devolvem no local.

Bem interessante.

Entrevistador: E agora existe o curso da UNIVATES, Gastronomia Gaúcha. Conhece algum jovem que está fazendo esse curso?

Entrevistado: Alguns, mas é que não é muito tempo, né? Que saiu.

Tem um rapaz que está fazendo. Parece que vai se formar este ano. Como é o sobrenome dele aqui? Mora aqui próximo, ele ta fazendo e parece que ele mandou o currículo dele pra fora do Brasil. Parece que ele vai pra China, uma região lá... Que ele mandou currículo pra lá, parece que quando ele se formar ele vai. Tem um sobrinho meu também que fez, mas não aquele de técnico de 2 anos, um técnico de 6 meses só.

Se formou há pouco tempo. Por enquanto ele ta na terceira série, vai se formar e se ele não conseguir passar no vestibular ele vai pra uma churrascaria, mas daí em Santa Maria.

Entrevistador: Por que Santa Maria?

Entrevistado: Tem uns tios lá.

Entrevistador: E ele estuda aqui na escola?

Entrevistado: Estuda aqui na escola.

Entrevistador: E esse outro... rapaz que já fez o técnico, que está indo trabalhar no exterior?

Entrevistado: Ele ta em Encantado. Ele tem a *lan house* lá em Encantado, deixa eu ver como é o nome dele... o menino é, meu Deus me fugiu o nome dele.

A mãe é Adriana (?). E o menino... depois eu me lembro o nome dele.

Ela é daqui. Trabalha na prefeitura.

Até tu poderia ver com ela, se tu quiser conversar com o menino dela.

Ela trabalha ali na prefeitura. Ali tem a Marina, tu sabe onde a Marina trabalha?

Entrevistador: Sim.

Entrevistado: No outro lado tem uma sala, eu acho que ela trabalha. É Adriana Spessato.

Daí tu passa e fala com ela. Isso é muito bom. Depoimentos, né?

Daí tu pode conversar com os meninos.

E tem esse menino que é o meu sobrinho, o Felipe. É um menino também que ele pretende colocar alguma coisa própria dele mais tarde. Ele ta fazendo esse curso, se tu quiser falar com ele, tem a mãe dele também que trabalha na prefeitura. É a Alvani.

Ou melhor, tu pode colocar do lado: Nina. Que todo mundo conhece ela por Nina.

É minha irmã e aí o menino dela, o Felipe Zambiasi.

Entrevistador: Felipe Zambiasi.

Entrevistado: Pode conversar, se tu passar na prefeitura depois conversa com ela, a respeito do menino. Eu, na verdade, a minha pesquisa mais é a saída. Eu acabei colocando ligações do sul para diversas cidades do Brasil, então foi o que aconteceu. Aí, depois, nos anos 80 é que foi a parada, sabe? Deu uma diminuída, então, eles não voltaram pra cá, mas eles começaram a se deslocar pra outras. Então, como saturou São Paulo, na capital, eles começaram a ir pra cidades menores. Mais churrascarias, como em Minas Gerais, Belo Horizonte, e interior.

Entrevistador: Sobre a dissertação da professora, eu posso ter acesso a ela? Posso tirar uma cópia para poder me auxiliar?

Entrevistado: Muito bom. Isso aqui olha. Eu tenho, assim, bastante coisas porque eu fiz uma pesquisa também de textos, né? Só que, claro, agora os números são defasados, né?

O êxodo metropolitano, pesquisei bastante livros, mas a minha pesquisa maior eu trabalhei aqui. Deixa eu ver se tenho aqui. As grandes tendências de 60 e 70, né?

Essa aqui que vem, olha, até 80 na verdade. As tendências, né?

Nos anos 80, a “década perdida” então o pessoal ficou perdido na época começaram a... Com a recessão aguda que aconteceu. Mergulhou o país em problemas de inflação e tal, né? Ali também eu peguei algumas coisas. Aí, depois, eu fiz um mosaico dos anos 90 – que as cidades crescem menos na verdade.

Curitiba e Florianópolis que foi um eixo, né? Também de grande contingência migratória. Os números, então, coloquei em números.

Ah, eu fiz muito em cima da Pastoral dos Imigrantes porque lá em Porto Alegre tem o centro, não sei se tu conhece.

Ali que eu consegui muito material, muito material eu consegui. E lá tem uma irmã que é a irmã Teresinha Zambiasi que ela é daqui e ela me conseguiu muito material. Irmã Teresinha Zambiasi.

Deixa eu ver aqui se eu tenho o endereço.

Deixa eu ver onde eu coloquei aqui... Setor de imigrações, oh: regional (?) na escola até eu teria, se tu vem um outro dia pra cá, se tu marcar com o Alcides aí eu vou ta lá na escola. Aí eu tenho vários folderzinhos que eles me passaram, sabe? Muito interessantes sobre isso. Inclusive, não só dentro do Brasil, também pra fora do Brasil.

Quem sabe agora até tu tem mais atualizados porque na minha monografia foi em 2002, né?

Entrevistador: Certo, compreendo. Vou ligar para escola para falar com o professor Alcides essa semana então. Tem o número de telefone?

Entrevistado: Ah, o telefone é 37571071.

Aí tu pergunta pelo professor Alcides, de manhã e de noite.

Aí tu pode colocar que tu gostaria de conversar com ele. Como tu colocou pra Marina, tu pode colocar pra ele que ele com certeza vai te ajudar. Que ele me ajudou bastante, principalmente, no pré-projeto. Quando eu parti daqui, sabe?

Depois eu fui adiante, né? Na minha monografia.

Entrevistador: Vou conversar com ele, conversar com os pais dos jovens que saíram, porque eu quero ver se a partir deles eu consigo o contato para chegar até os filhos.

Entrevistado: Os filhos. Porque eu sei que é complicado chegar lá, tipo, em São Paulo. Ah, não tem essa abertura, é muito difícil. Por uma questão, que eu compreendo, hoje muitas pesquisas o pessoal utiliza de forma indevida, né? Pra outros fins uma pesquisa.

Entrevistador: Sim, isso é verdade. Mas a senhora comentou que a maioria dos jovens aqui hoje em Nova Bréscia não tem mais interesse em trabalhar com churrascaria.

Entrevistado: É, a maioria dos nossos jovens hoje querem estudar, na verdade. Eles querem se preparar...

A nossa escola aqui, por exemplo, é uma escola que tem uma referência, uma boa referência.

Tu já debes estar sabendo, que a nossa escola ficou agora em primeiro lugar no Prêmio Gestão Estadual.

Nós ficamos entre os cinco e agora nós ficamos em primeiro no estado. E agora, então, o diretor vai pra Brasília, vai ter uma homenagem em Brasília. Depois, pro Rio de Janeiro e do Rio de Janeiro pros Estados Unidos. É uns 15 dias..

É uma referência, assim, no IDEB, por exemplo, nós ficamos em primeiro lugar. O salto que deu de 40 pra 60, nós ficamos em primeiro lugar em números agora pelo ano, na mudança que deu nesse período.

A melhora que teve de 42 pra 63, em 2 anos.

Foi a que mais teve crescimento, em primeiro lugar, nesse crescimento. E aí, então, ali também... Olha, tipo, o ENEM muitos jovens são classificados pro ProUni, né?

Também a UNIVATES aqui teve 24 alunos que fizeram, 22 passaram na primeira opção e os outros dois na segunda opção.

E muitos alunos que passam na PUC, até na UFRGS nós temos alunos que passam.

E muitos, claro, vão fazer cursos e tal dependendo muito do ensino daqui e conseguem entrar.

A nossa escola tem uma referência muito boa...

Agora no SAEB também nós saímos bem nas avaliações...

É uma escola que ta muito bem, então os alunos, na verdade, aqui eles preferem até continuar os estudos agora. E os próprios pais tão incentivando.

Entrevistador: Qual a maneira dos pais incentivarem os filhos nos estudos?

Entrevistado: Segurando um pouquinho mais...Naquela época saía muita gente, as famílias tinham um número maior de filhos, né? Então os pais, na verdade, não tinham condições de oferecer os estudos porque, na verdade, na época não tinha, né?

Os filhos quando tinham quarta ou quinta série tinham que sair, né? Hoje, não. Os pais querem que tu saia, mas já com uma certa condição porque tu sabe, hoje em dia, tu vai largar as crianças... As crianças de hoje em dia saem daqui com 16 e 17 anos.

Então os pais não largam assim tão fácil, né? Eles querem que eles estudem, até pra eles conseguirem um trabalho com certeza melhor. Porque, se na época, em churrascaria qualquer um servia, hoje em dia, tem pessoal fazendo curso.

Se especializando, então, não é mais a mesma coisa.

O mercado é mais exigente hoje, na verdade.



Entrevistador: A escola possui o ensino médio em que turno?

Entrevistado: Tem ensino médio de manhã e tem de noite. Nós poderíamos conversar com diretor. Com certeza ele vai abrir o espaço. Mas primeiro tem que conversar com ele.

- Que dia mesmo que tu viria pra cá?

Entrevistador: Sexta feira que vem, pois chego em Encantado, na casa de meus pais só na quinta feira de tarde.

Entrevistado. Na verdade, o turno da manhã os alunos... Esse menino, o meu sobrinho que eu te falei que fez o curso, ele estuda de manhã... Como é que eu vou te dizer, são mais os alunos daqui de manhã. E, à noite, são mais alunos do Coqueiro Baixo, do interior... Claro, tem alguns que são daqui do centro também, mas a grande maioria vem de Coqueiro Baixo.

Então, na verdade, assim é só conversar com o diretor Marcos, ele é bem acessível. É meu irmão.

Marcos, Martini.

E esse professor Alcides é vice-diretor também. E, geralmente, na sexta-feira à noite a gente tem reunião na escola com a direção. Então, nós vamos fazer uma reunião amanhã à noite, eu também já posso colocar pra eles...

E aí depois, então, é só a confirmação dele...

Entrevistador: Então posso ligar amanhã?

Entrevistado: De manhã eu não vou estar em casa. Mas de tarde pode ligar, pode conversar comigo que eu já vou saber te dar uma resposta.

Quanto a Nina, a Nina é minha irmã que está na frente, ali na entrada da prefeitura. E a Adriana aí tu pergunta pra Nina onde está a Adriana. Aí tu pode dizer: olha, eu vim lá da Dialva, aí ela me falou que o seu menino fez o cursinho e tal. E aí conversa com ela sobre o assunto, da intenção dele, mas eu pelo o que... Eu tava anteontem na casa dela e pelo o que o marido dela me disse, se ele não conseguir entrar no vestibular agora, na UFRGS, ele vai pra uma temporadinha lá num restaurante dum irmão dele. Pelo o que eu entendi né? Aí tu conversa com ela.

Entrevistador: Então eu vou tentar fazer isso, vou tentar conversar com eles agora.

Entrevistado: Isso, conversa com ele e marca uma conversa com o Marcos e o Alcides. Vou ver o melhor dia que eles podem te atender.

Ele vai te dar muita pista, sabe? Sobre o teu assunto ali. Ele é um que morava em Coqueiro Baixo na época, na verdade.

Então ele é um que tem bastante conhecimento da saída, dos nomes das pessoas... Onde elas tão pra cá hoje, muitos já voltaram...

Onde elas estão. Ele, na verdade vai te dar mais subsídios do que eu porque eu, na verdade, me baseei em cima... Com ele, também. Aquilo que eu coloquei ali e nesse aqui.

Entrevistador: E eu poderia ficar com a dissertação e devolver sexta-feira pra senhora?

Entrevistado: Sim.

Aí no pré-projeto tem algumas coisas de Nova Bréscia. Pode levar os dois.

Dá uma olhadinha...

Eu também... eu peguei vários livros aqui também, várias coisa, né? Na verdade porque essa minha monografia eu usei muito a parte daquele... Eu tenho na escola, eu vou separar pra ti alguma coisa.

Eu tenho, assim, uma pilha de material que essa irmã me encaminhou, sabe? Só que hoje ainda eu vou pegar o endereço direitinho lá pra ti ver com ela porque eles podem ter dados atualizados.

Essa é a minha filha única. Eu mandei uma e uma até eu segurei esse xerox, encaminhei uma porque eu fiz com Santo Amaro, São Paulo.

Entrevistador: Universidade de Santo Amaro?

Entrevistado: Sim, Santo Amaro. Nós fizemos presencial. Fizemos todo janeiro... Nós fizemos bastante no fim de semana, desde agosto até dezembro. E todo o janeiro até 6 de fevereiro, assim, direto segunda à sábado, né?

Bem puxado. Mas foi bom, o trabalho nós começamos a fazer em agosto...

A professora já começou a orientar a pesquisa e tal a gente começou pegando material...

Me deu bastante trabalho, ficou boa e a pesquisa... Eu peguei outras referências na UNIVATES também, né?

Coloquei a citação e usei como referência muita coisa ali da UNIVATES também consegui algumas coisas interessantes.

O curso que eles que eles criaram. As churrascarias tão cada vez mais exigentes, né? O mercado. Inovações, até o pessoal ter comidas... variedades.

Como atender, preparar bebidas, drinques, servir o churrasco, cortar a carne. A própria questão da língua, se exige o inglês ou uma outra língua de conhecimento. Bah, isso aí é muito importante. Bem diferente do pessoal que saiu na década de 70, não tinham nem condições de conversar. Não sabiam nem se expressar direito por causa do dialeto, uma situação complicada na época.

E as famílias numerosas e aí os filhos iam, não queriam nem saber, não queriam nem estudar, né? Porque muitos nem estudavam na época, não era exigido.

Agora, hoje em dia, na realidade, os jovens são obrigados...

Estudar até terminar o ensino fundamental...

E o médio, até 18 anos. É uma exigência do governo.

É que, na verdade, como a gente percebe essa globalização da economia ali que ta em crise hoje... A gente sabe, né? Isso aí também eles vão exigir cada vez mais, né? Dos jovens, exigir cada vez mais do trabalho, né?

Cada vez mais eles vão exigir competências.

Olha eu por exemplo. Na época eu fiz Estudos Sociais, a licenciatura de curta duração, na UNIVATES. Aí, depois, eu não fiz a plena. Como eu tinha crianças pequenas e aí o meu marido também disse: ah, trabalha de manhã e já ta bom e descansa meio-dia em casa.

Agora eu to fazendo outra faculdade, agora eu to fazendo Pedagogia.

É semi a distância. Aí eu vou pra Lajeado e a gente tem uma tutora e realiza atividades, uma parte a distância e uma parte é presencial. E, agora, em maio eu já vou me formar. E aí eu vou ter o nível 5.

Porque na época o governo era o Olívio, eles estavam dando uma brecha na lei ali que eles davam do nível 3 pro 6, sem fazer o cinco. 1200 professores parece que conseguiram.

Quando chegou a minha vez, que a minha tava pronta, eu encaminhei a minha mas o governo cortou com todos. Aqueles que já tinham, ficaram.

Então, agora, eu to fazendo a faculdade, eu vou encaminhar o processo pro nível 5 e depois eu encaminho a minha pós pro nível 6.

Daqui a uns 2 anos eu já devo ta no nível 6, mas é aquela história: a gente tem que se preparar quando se é jovem.

Quando ainda é jovem. Porque depois, vai ficando mais complicado.

**[Interrupção].**

Bom. Mas geografia é interessante, eu sempre digo: geografia é o dia a dia, a geografia é o nosso dia a dia, a geografia é aquilo que tu vive no momento, né? A realidade que tu ta vivendo no país, no mundo. Então, na verdade, os alunos se encantam muito quando digo que a geografia é uma viagem, a gente conhece o mundo... A gente tem a oportunidade de saber hábitos. Tipo de etnias. As diferenças. Pena que não se tem muito tempo.

**[Agradecimento e despedida]**

## ANEXO E

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais

Entrevista com Alcides Caumo

Sujeito: Professor e vice-diretora da Escola Estadual Nova Bréscia

---

**Local da entrevista: Escola Estadual Nova Bréscia – Nova Bréscia.**

**Data: 25/10/2008.**

**Duração: 27 minutos 37 segundos.**

**Recursos: Gravador e caderno de anotações**

Entrevistador: Bom dia Professor. Fico agradecido pela disponibilidade do senhor em me auxiliar em minha pesquisa. Como aconteceu o processo de migração dos sujeitos de Nova Bréscia para outros lugares voltados ao trabalho com churrascarias? Quais os motivos que levaram a esse processo?

Entrevistado: Porque, na verdade, como eu tava te falando o que antecedeu esse êxodo, a saída do pessoal daqui, bresciense, até mesmo de Relvado, Encantado, na nossa região... Simplesmente o pessoal saiu porque já tinha conhecimento desses lugares todos no Brasil afora e isso nasceu em cima do caminhoneiro. Lembra daquele caminhão FNM, né? Fábrica Nacional de Motores...

Aqui em Nova Bréscia tinha vários daqueles caminhões, inclusive o pessoal daqui que trabalhava na própria construção de Brasília. Saíram daqui pra puxar madeira naquela região... Até mesmo de Coqueiro Baixo eu me lembro de caminhoneiros que puxavam suínos daqui a São Paulo. Sabe o que é botar... carregar um caminhão de porco e levar pra São Paulo. E esse pessoal todo conhecia todos estes restaurantes de beira de estrada daqui a São Paulo mais especialmente. E aos que iam até Brasília participaram tudo na construção, puxar madeira e tal. E, mais adiante, deu um problema da questão do frete. Começou a surgir o que? As transportadoras. A dificuldade do caminhoneiro, do proprietário do... caminhoneiro, assim, de ter um caminhão particular... Ele começou a enfrentar com o frete baixo porque surgiram as transportadoras que se “adonaram” do mercado e a grande maioria daqui começou a ir mal. Não compensava... o frete não compensava daqui a São Paulo. E foi e foi e foi que a turma começou a enfrentar dificuldade e tiveram que abandonar o caminhão, como aconteceu a muitos aqui em Nova Bréscia. Abandonando o caminhão, o pessoal que já há vários anos tava viajando ele não tinha mais uma... Como dizer? Vamos voltar pra roça.

Porque nós sabemos, né? De toda a dificuldade da pequena propriedade da época. Vamos voltar pra roça e esses nossos... brescienses, relvadenses, eles conheciam esses restaurantes de beira de estrada, a maioria propriedade de portugueses.

A grande maioria era portugueses proprietários de restaurantes de beira de estrada daqui a São Paulo. E já muitos conhecidos porque paravam nestes restaurantes e a turma começou a oferecer... Pô, sabe de uma coisa? Eu vou trabalhar... Vou buscar tentar negociar ou trabalhar neste restaurante e a grande maioria recebeu este restaurante. E aí que foram os primeiros, né? Aqui da região onde hoje é Coqueiro Baixo os Ongaratto, aqui da cidade mesmo os Laste e outros.

E outros aqui que nós poderíamos aos poucos, até mesmo, levantar nomes. Eles foram os pioneiros, né? E largaram e a turma foi se dando bem porque sabe que o

próprio italiano na sua cultura, né? Não teve receio de pegar, assumir uma cozinha, uma churrasqueira, uma casa, né?

E ele começou a levar e começou a se dar bem. Bom, o lucro de um caminhão era X e o de um restaurante passou a ser Y, né? E mais e mais.

E aí foi um levando o outro e, assim, depois toda aquela história, né? Que nós temos de fato, né? Nova Bréscia emancipou-se aqui em 1965 com 11 mil habitantes.

E hoje nós estamos, né? Em 2008, com 3 mil habitantes. Agora, vamos jogar ali uma... Aquela teoria, não sei se é de ordem aritmética ou geométrica, né? 8 mil pessoas num período de tantos anos...

Né? Botando-se uma média aí nós teríamos, com certeza, umas 40 ou 50 mil pessoas. É ou não é?

Entrevistador: Sobre essa pergunta que o professor mesmo fez, sobre o processo de migração de pessoas do município de Nova Bréscia para outras cidades, quais foram às décadas mais significativas desse processo?

Quais os principais motivos que levaram as pessoas a migrarem em direção a outras cidades? Quais foram essas cidades?

Entrevistado: Jogando aqui uma informação pra ti, nós informamos aqui na escola de Nova Bréscia... Digamos, em média de 65 a 70... a 80, depende o ano, de alunos no ensino médio... Nós sempre, previamente, dizia: pô, o que tu vai fazer no ano que vem? 70 alunos, digamos assim, na pior das hipóteses do total de alunos... 70% já tem um caminho...

Vou seguir estudando, mas aonde? Na casa do... eu vou trabalhar com o meu irmão, com o meu tio, com o meu primo... né? No restaurante X, Y em tal cidade.

Então ele vai continuar estudando, mas eles usam o restaurante como ponto de partida. E isso que é sabido aí até no exterior, né?

Entrevistador: E para qual lugar eles se direcionaram?

Entrevistado: Porque tu sabe tanto o pessoal de Nova Bréscia, de Coqueiro Baixo, da região por aí, tem Portugal, tem na Itália, tem gente já no Japão...nos Estados Unidos, México e tal...

Entrevistador: Tem algum exemplo para nós?

Entrevistado: É. Aqui nós tivemos vários alunos aí que se formaram aqui e foram direto pra Portugal... aqui da localidade de Pilão, os Scartzini, os Ongaratto para São Paulo, os Mocellin.

Os Scartzini tem 3 restaurantes lá em Portugal, né?

Então já foram vários alunos daqui direto já pra Portugal, né? Mas tu vê como uma coisa leva à outra, encadeando um ciclo...

Mas a história começa no problema do caminhoneiro...

Porque ele já conhecia o caminho, os lugares.

Entrevistador: Então era uma casa de portugueses? Mas não servia churrasco naquele tempo? Ou já servia antes dele?

Entrevistado: Não serviam churrasco, normalmente ele era aquela cozinha mais... Digamos assim, mais de... Agora me falta o nome, não era... Mas a cozinha, digamos, não sendo o churrasco.

Quer dizer, o churrasco passou realmente a ocupar o seu lugar aí a partir do... Acredito deste momento...

Entrevistador: Aproveitando esse ponto colocado pelo professor, me pergunto. Por que Nova Bréscia é conhecida como Terra dos churrasqueiros? Por que grande número de jovens saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrasqueiros? E... por que o churrasco se expande aqui em Nova Bréscia e na região da colonização italiana principalmente, e... depois eles levam para montar as churrasqueiras?

Entrevistado: Porque até então... e para mim também é um ponto de interrogação que nós talvez se aprofundando mais numa pesquisa nesse sentido. Mas eu acredito que até então o churrasco ficava mais restrito à família, entende? Começando ali na própria fronteira, na fazenda e chegou aos nossos lares. Na casa. Agora o churrasco não era conhecido até então, digamos, ao público.

Entende? Ele chega ao público a partir da presença dessa gente no restaurante de beira de estrada porque ele ficava mais, digamos... restrito. Lá na campanha, na fazenda, entende?

Aquele estilo um pouco diferente de se cozinhar, né?

Comendo ali mesmo, não é mesmo? Aí usa mais essa metodologia diferente de se cozinhar a carne no estilo horizontal, com carvão, né? Mais uma questão residencial, né? Mais na casa. Agora, ao público eu acredito que os brescienses, e outros aqui próximos. Eu acho que eles foram os caras que levaram ao...

É, ao público a se expandir o gosto pela carne na brasa.

E aí vem o sucesso, né? E o sucesso desse empreendimento e um foi levando o outro. E eu acredito que nós vamos achar aqui, no mínimo... Ele te falou em 7... 8 mil pessoas... Mas vamos achar, claro, muitos não nasceram aqui...

Mas nós vamos achar mais de 20... 30 mil brescienses, nascidos aqui ou descendentes dos que nasceram daqui e migraram.

Olha, semana passada... eu tenho a pousada aqui. Semana passada não, 15 dias atrás. Eu recebi ali um ônibus de São Paulo, um do Rio de Janeiro... que vieram num casamento lá em Linha Alegre. Do casamento era Caumo e outro era Bramil. Que casaram em Linha Alegre Baixa, foram pro Rio-São Paulo, continuaram lá todos esses anos e agora vieram fazer as bodas, né?

Como casaram na igreja lá em Linha Alegre Baixa voltaram. Pô, vamos voltar no tempo e vamos fazer o nosso casamento onde nós casamos... O casamento bodas, né? Onde nós casamos, né? Quando jovens. E veio dois ônibus lá só de filhos e sobrinhos e... né? Pessoal ligado à família...

Foram ali... Umas 70 pessoas que vieram de ônibus, uns que outros vieram via aérea aí entre... Mas deu lá 400 pessoas lá na Linha Alegre Baixa. Isso, há 20 dias atrás.

Entrevistador: E ligado a esses acontecimentos que o professor aponta aquela idéia que disse: 40 ou 50 mil seria o que teria aqui em Nova Bréscia hoje.

Entrevistado: Porque nós temos que partir de 11 mil pessoas em 1965.

11 mil e poucas. Até eu sei porque eu fui vereador na época. Então muita gente migrou. Agora é interessante que no Brasil, cidade do porte, digamos, de Lajeado pra

cima eu acho que tu não vai achar uma cidade que tu não vai achar alguém ligado à nossa região e ao ramo. Pô, cara um dia eu tava em Marília no interior de São Paulo... Isso já faz alguns anos, eu acho que era... Bom, aqui eu acho que não tem bresciense. Foi num ponto de táxi lá e disse. Escuta aqui, tem churrascaria gaúcha? Ele: pô, quer escolher tem umas 4 ou 5 só aqui em Marília. Eu fui, em uma lá pô, dos Chievo, aí de Capoeirinha, interior de Relvado, ali pra cima, né tu deve conhecer melhor que eu... 3 casas lá em Marília. Logo a diante, depois eu comprei um restaurante e depois vendi em Cafelândia, o restaurante Chimarrão. Logo ali, 20 ou 30 quilômetros um bresciense. Mais adiante, três da Bréscoa, até era Rossi que tinha lá, eu me lembro e mais uns caras. É...Zambiasi. Tu vê, num local ali... Acho que não tem ninguém aqui, me dei de cara com uns 7 ou 8 caras.

Tu vai a Manaus, tem um bresciense. Tu vai a Brasília, tem um bresciense. Aonde... Quer dizer, pega esse Brasil afora é muito raro cara um dia tu não ter com quem contar e tu precisar de um socorro...Tu vai encontrar...

Tu chega numa churrascaria que tu vai achar algum bresciense. Se não for o dono, no mínimo, o chefe de cozinha, um funcionário... né?

Pra ti vê, o meu cunhado ta na Califórnia e ta trabalhando toda a família num restaurante é o dono são uns caras de Minas Gerais. Mas, veja bem, tem restaurante lá na Califórnia... Eles tavam lá, mas mais próximo lá dum bairro de Los Angeles, mas esses caras donos são de Minas Gerais, mas aprenderam o ramo em casa de bresciences no Rio ou São Paulo, foi... Entendeu? Saíram dali, trabalharam em casa de brescienses e...Montaram restaurantes lá próximo de um bairro em Los Angeles. E até esse meu cunhado que trabalha ali é chefe de... não de cozinha, que faz o controle assim: pô, tem tanta gente pode, né? Controla o fluxo com a churrasqueira. Pode acrescentar tanta carne porque daí ele faz esse controle.

Entrevistador: Aproveitando o momento, posso conseguir o contato dele? O senhor tem o contato de outros bresciences que estão trabalhando com churrascarias?

Entrevistado: Eu tenho até o contato dele, não tenho comigo, mas eu posso até te conseguir. Tem os Mocelin também. Eu não sei onde eles estão nos Estados Unidos, mas eles tem a Porcão no Rio de Janeiro. Eles são nascidos aí em Coqueiro Baixo, O rapaz que tem o bar do lado do clube é cunhado dele. Do clube em Coqueiro Baixo ali.

É cunhado desse Mocelin e tão no ramo de restaurante lá nos Estados Unidos também.

Entrevistador: E quanto a presença dos familiares desses churrasqueiros ainda aqui no município. Qual a interferência deles hoje, o pessoal sai e os pais ficam, certo? Eles continuam atuando no município, têm alguma relação com o município ainda?

Entrevistado: Têm. Agora tem o seguinte, poderia ter sido maior. Eu acho que quem ta pecando um pouco aí, na minha opinião, ta uma falta de... Digamos assim, uma falha das administrações nossas... Não é uma crítica, mas eu acho que é uma falha...

Eu não sei aí. Do município, a casa mãe aqui ter um relacionamento mais próximo aos seus filhos lá fora. Não para beneficiá-los, mas pra nós sermos beneficiados.

Eu acho que nós deveríamos “acordar” no campo do turismo... Eu sei porque eu lido com a minha pousada ali. O pessoal chega, muitas vezes traz o seu amigo, mas chega no final de semana e não tem uma secretaria de turismo. Não tem um... como é que eu

vou te... Um centro de atendimento. Tu chega num final de semana, alguém que pudesse já mostrar um pouco do que tem.

E depois tem uma outra coisa, um guia... Algo que possa mostrar pra essa gente o que tem aqui. E contar a história.

E depois tem uma outra coisa, porque a visão da maioria dos nossos administradores. Eles acham que o cara que vem lá de fora ele quer um hotel de cinco estrelas e quer... Não, cara. Isso aí ele já tem lá.

O que eles querem são coisas simples, um lugar pra dormir... Pode ser simples, mas limpinho e tal. Depois eles querem é trilha, cavalo, local pra pescar, local para acampar talvez... A natureza em si, ta me entendendo?

Porque aquilo que o pessoal acha: vamos botar um hotel cinco estrelas e tal... Isso eles têm lá onde eles moram.

Eles querem vir conhecer o riacho que eles moraram, o açude onde eles tomaram banho, os cavalos para andar... Pô, aqui que eu me criei, ali...

Eu quero mostrar isso pro meu amigo. Entendeu? Pro círculo de amizade que eles formam lá onde eles tão trabalhando.

E o que nós fazemos? Atendemos muito mal os caras que vêm de fora. Nós não temos, assim, pessoal preparado pra receber essa gente, não porque eles são exigentes. Dentro daquela simplicidade, nós temos que mostrar aquilo que nós somos, nós temos que sermos autênticos, mas oferecer um mínimo pra eles.

Entendeu? Então eu acho que as nossas administrações, não tecendo crítica a qualquer administrador que esteja aí, todos eles falharam aí. Eu falo porque inclusive eu fui vice-prefeito também eu sei disso.

Nós pecamos nesse ponto. Pô, muitas vezes os caras tão aí e nós não acordamos para que nós podemos ser beneficiados com isso. Olha só no campo turístico a relação que nós poderíamos ter só com essa gente, nós temos 30 ou 40 mil ou uns 20 mil brescienses lá fora. Tu já pensou como é que nós poderíamos sermos beneficiados aqui com esse pessoal aqui viajando em final de semana. Mas chega aqui e não tem uma trilha, não tem um açude, não tem oferecer isso ou aquilo porque não basta ver. Depois que estão aqui o que vão fazer?

Entendeu? Ah, mas a nossa secretaria de turismo aqui ela fecha às seis da noite e abre na segunda. Pô, cara. Agora vamos lá em Bento, em Caxias ou o que for, quando é que funciona? Fecha na segunda-feira, às terças-feiras...

Mas ela funciona no sábado e no domingo.

Então o que falta é planejamento. É se pensar e investir a médio prazo, um pouco a longo prazo... Não de hoje a amanhã temos que fazer isso. Então nós estamos falhando.

E pego o teu trabalho e penso o seguinte. Aonde ta a verdadeira, a grande contribuição desse teu trabalho? É evidente, o teu objetivo, no final, não é a história em si. A tese em si. Ou o que fosse, mas pra que isso? Pra que fazer isso? O que vale é o resultado final.

É tentar demonstrar que nós temos um potencial nosso lá fora. Eu vejo isso no teu trabalho.

Eu acho que ali mora, na minha opinião, a eficiência desse teu trabalho. Porque na medida em que eu vou dar um tal assunto, por si só ele não tem muito. Agora, o objetivo é o que eu vou pretender com ele.

Então eu vejo por aí a importância de todo e qualquer trabalho.

**[Interrupção].**

Deixa eu ver onde eu estava com a idéia. Eu não trago idéias porque talvez fica mais cômodo pra mim aqui como profissional. Então eu vejo, não como uma forma de



crítica, eu acho que as administrações públicas têm que começar a cobrar de quem ocupa qualquer “pasta” um relatório das atividades do que ele ta desenvolvendo em determinada pasta, no campo administrativo público aí.

Porque não basta eu ser secretário X ou secretário Y e esperar que as coisas saiam certo. E essas nossas relações é... E o atraso que vê também da nossa região em relação aos municípios da serra, sabe a demora? Bento, Caxias, essa região tem se aproximado dos países de origem, lá da Itália... Por exemplo, no caso, Itália, outras regiões por lá. Nós, de Nova Bréscia, e outras regiões aqui ligadas, nós estamos longe da Itália. Eu recebi, aqui jornalista da Itália, que teve aqui na Nova Bréscia aqui dois dias, um grande jornalista, ele foi desconsiderado cara. A única coisa que restou pra ele foi visitar ali algum cemitério, alguma lápide aí pro cara filmar alguma coisa. Isso ainda que chegou a tempo porque olha na história aí. Qual é o grande passo hoje de... Eu trabalho isso muito com os meus alunos.

É destruir, por exemplo, esse cemitério. Pô, essa coisa velha, vamos tirar... Vamos botar aí, como é que se diz? Um túmulo desses modernos, aí?

De granito, de mármore e pega aquela lápide antiga que é uma grande obra de arte e vai pro lixo.

E o que vai sobrar daqui a uns 10 ou 15 anos, um outro pesquisador que você, né? Que vem no campo da história.

E nós não temos onde pesquisar. Porque a idéia que tem se passado por aí é que tudo o que é velho, vamos jogar pro lixo.

E onde fica o campo de turismo? E nós vamos ligar isso ao nosso bresciense que ta lá fora pra ir visitar, ele nem vai mais achar a lápide do nome do pai dele, do avó dele lá no cemitério. Que é toda uma arte, toda uma história, cara. E outros campos, os moinhos.

Mas estamos fugindo um pouco do teu assunto...

Entrevistador: Tudo bem, isso é importante porque são questões que estão permeando o trabalho. Aproveitando o que o senhor tem falado de como fazer para aproveitar o rótulo de Nova Bréscia como Terra do churrasqueiro. Eles vem, atuam na cidade? O que mantêm a visita deles aqui ainda? Eles têm movimentado a economia ou modificado a cidade de uma forma ou outra.

Entrevistado: O que tem garantido a presença constante deles é, de fato, eles... os pais deles estão aqui, o irmão dele ta aqui... eles ainda investem aqui, mas como forma de ajudar a família e os familiares que ficam aqui. Agora, aqui pra nós isso até contribui, mas o ideal seria a presença, ta entendendo? A volta lá de vez em quando...

Ou o investimento até pra beneficiar outros aqui. Até mesmo em termos... bom, investi na minha terra, na agroindústria, em outros setores. E é possível se investir aqui.

Entende? Porque essa contribuição: pô, de mandar lá pro pai 2 mil por mês ou mil ou pro mano é uma forma mais familiar, assim. Pô, eu vou ajudar o meu mano que ta ficando lá com os meus pais, eu vou ajudar os meus pais, mas não é isso o que seria interessante. Precisava ir além disso e se nós não temos é porque nós estamos errando.

**[Interrupção].**

Vamos aí para a sala falar com alunos. Eles acabaram a prova.

## ANEXO F

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Entrevista com Germano Laste  
Sujeito: Pai dos proprietários da Churrascaria Vento Haragano

---

**Local da entrevista: Casa do entrevistado – Nova Bréscia.**

**Data: 25/10/2008.**

**Duração: 17 minutos 27 segundos.**

**Recursos: Gravador e caderno de anotações**

Entrevistador: Bom dia senhor Germano. Estive agora no colégio conversando com a sua neta, ela é aluna do terceiro ano. Agora gostaria de conversar com o senhor referente a seus filhos. Como eles saíram de Nova Bréscia e o motivo que fez eles trabalharem com churrascarias? Podemos começar?

Entrevistado: Sim, você falou com a minha neta, é a Alessandra, só pode ser. Mas como tu chegou aqui?

Entrevistador: Bem, quem passou o contato do senhor foi a Dialva Fontana e o Alcides Caumo, professores do colégio. Até falei com o Giovane essa semana, quando liguei aqui para a casa do senhor. Eles estava de férias.

Entrevistado: Ele tava em Porto Alegre. Agora, segunda-feira ele vai para os Estados Unidos. Estão pensando em montar um churrascaria por lá.

Entrevistador: E eles hoje são proprietários da Vento Haragano, é isso?

Entrevistado: É, hoje eles tem a Vento Haragano em São Paulo. Mas antes eles fundaram a Galpão Crioulo em Porto Alegre, depois eles venderam a parte deles e foram embora para São Paulo. Inclusive se tu quiser, né? saber mais dessa gurizada que trabalha com churrascaria, tem que ir até Coqueiro Baixo ou pelo interior aqui, tem os Mocelin, os Ongaratto... os Caumo, tudo dono de churrascaria.

Entrevistador: Mas o senhor sempre morou em Nova Bréscia ou não?

Entrevistado: Desde o nascimento. Depois daí eu fiquei 3 anos e meio em Guaporé... Depois voltei para Nova Bréscia, meu pai tinha um armazém, um caminhão, comprava produtos agrícolas aqui. Na volta, pra aprender alfaiate, fui alfaiate também. Eu exerci a profissão de alfaiate, depois... A alfaiataria tinha muito serviço, né?

Aí eu fui viajar. Trabalhei pra fábrica Valerios, vendedor, tinha uma loja em Garibaldi. Trabalhei 30 anos pra eles, fiz todo o Rio Grande do Sul, praticamente metade de Santa Catarina e metade do Paraná. Eu trabalhei, fiquei 30 anos... Mas tinha minha residência aqui.

Entrevistador: E aí os seus filhos moravam aqui na cidade mesmo? Nasceram na cidade?

Entrevistado: Quando eu comecei a viajar, tinha ido pra churrascaria o mais velho, né? O Gilberto. Ele foi para o interior de São Paulo ou Rio de Janeiro, não consigo me lembrar. Ele trabalhou numa churrascaria que era do pessoal daqui do interior, do Ongaratto.

Entrevistador: Mas como eles foram trabalhar nas churrascarias? Porque eles foram trabalhar nas churrascarias?

Entrevistado: Eu era alfaiate na época... Eu queria que fossem pra profissão de alfaiate, né? Nenhum deles queria, nenhum deles. E como na época, tinha bastante até colega deles que iam pra restaurantes, eles também queriam ir pra restaurantes, né? Aí pra restaurante, como te disse antes. Já falei né?

Entrevistador: Sim, falou do Gilberto.

Entrevistado: É, aí aos poucos... Depois, pra fundar a churrascaria deles.

Entrevistador: E porque eles saíram de Nova Bréscia?

Entrevistado: É, amigos que convidaram...E aqui, de fato, não tinha quase alternativa. O que é? É interior, vai fazer o que aqui, né?

A minha profissão, eles não quiseram a alfaiataria de início. Então, saíram. Aí foram trabalhar em churrascaria. Eram funcionários, né? Fizeram economias e aos poucos andaram melhorando.

Entrevistador: Que ano foi que os seus filhos foram para São Paulo, para o Rio de Janeiro...?

Entrevistado: Começaram, eu acho que foi, 1970... E acho que foi por ali, 1970, 1975. Foram para vários lugares. Sertãozinho, esses lugares. Sertãozinho eu sempre me lembro, né? Depois foram para Rio de Janeiro. Isso, depois foram para o Rio de Janeiro. Aí depois vieram a Porto Alegre.

Aí fundaram a churrascaria Moinhos de Vento aqui, foi o meu filho. O Gilberto, esse que hoje é falecido.

Ele tinha o título de cidadão benemérito porto-alegrense, né? Inclusive tem uma rua no nome dele em Porto Alegre, lá no Morro Santa Teresa, da torre do celular.

Gilberto Laste.

Mas tu deve saber né? A Moinhos de Vento, hoje não existe mais. Inclusive, depois, o meu filho Gilberto abriu o Galpão Crioulo lá na Beira Rio, né? Lá no parque da Harmonia, hoje, Maurício Sirotsky.

Entrevistador: Mas hoje eles são proprietários ainda?

Entrevistador: Até estes dias, eu tinha uma filha que tinha 40%, mas vendeu. Os guris venderam ali e compraram lá na Vento Haragano que era de escoteiros, era um prédio de dois andares, compraram e demoliram para Vento Haragano, né? Até quem comprou hoje a Galpão Crioulo são os Marchese aqui do interior.

**[campanha tocando e breve interrupção.]**

Entrevistador: Certo seu Germano. Outra questão: quantos filhos o senhor tem hoje que estão trabalhando com churrasarias? Quantos são hoje?

Entrevistado: 3. O Geovane, o Jorge e o Gerson. Eles trabalham pra churrasaria, né? Todos com a Vento Haragano. Só em São Paulo.

Pra ti vê, na Revista Gula ela ganhou primeiro lugar de churrasaria em São Paulo, agora, estes dias. É primeiro lugar na Revista Gula...

Entrevistador: E qual a parte da cidade de São Paulo que está a Vento Haragano? Qual que é a cidade em que a Vento Aragano está?

Entrevistado: Ta no centro de São Paulo. Avenida Rebouças, 1001. É nos jardins, centro nobre de São Paulo. Perto da Avenida Paulista.

Me lembrei, os verdadeiros proprietários... os de hoje só, da Fogo de Chão, os Ongaratto. Eles também começaram em Porto Alegre.

**[telefone toca e breve interrupção.]**

Entrevistador: Mas seu Germano. Os seus filhos costumam vir seguido para Nova Bréscia?

Entrevistado: Eles vêm seguido, estavam tudo aqui estes dias porque a minha esposa ta no hospital em Porto Alegre. Fazendo cirurgia no coração, duas pontes de safena e válvula, né? Pôs uma válvula no coração, então estava em Porto Alegre. Agora, um foi para São Paulo, foi trabalhar na churrasaria, mas um está em Porto Alegre. Dois estão em Porto Alegre, duas filhas minhas também estão em Porto Alegre.

E. Um ta aqui só em Nova Bréscia, ele mora aqui na casa do lado, essa de dois andares.

Filho meu não tem nenhum morando em Porto Alegre.

Logo mais... já compraram um terreno no Morumbi pra botar uma churrasaria também, os dois compraram.

Agora, em Porto Alegre eu tenho duas filhas lá. O marido de uma é advogado...

Mas porque tu pesquisa isso? Todas essas pesquisas assim são importante para ter a história?

Entrevistador: Isso seu Germano. Essas entrevistas são importantes para conhecer e compreender a história dos churrasqueiros de Nova Bréscia. E eu preciso delas como forma de comprovar a minha pesquisa.

Entrevistado: Dá licença que tenho que tomar meu remédio. To com problema de pressão. Sabe como é a idade.

Entrevistador: Sem problemas seu Germano, já foi de muita ajuda as suas informações.

**[Agradecimento e despedida]**

## ANEXO G

### **Material fornecido pela equipe de Recursos Humanos Churrascaria Fogo de Chão.**

#### **Saber investir para saber lucrar**

*Churrascarias se mostram como opções rentáveis de negócios*

Keli Cristine Menezes Esteves

Os caminhos que levam um empreendimento ao sucesso e, conseqüentemente, ao lucro, são bastante diversos. Planejamento prévio e estruturação do negócio são alguns dos aspectos para os quais o futuro empreendedor precisa estar atento. Principalmente se o novo negócio estiver relacionado com alimentação, mais especificamente com a abertura de uma churrascaria.

O Brasil está entre os campeões mundiais de produção de carne. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o rebanho brasileiro tem mais 185 milhões de cabeças. A carne bovina é a favorita no País, que registra um consumo per capita de 35 kg/ano, também um dos maiores do mundo. Assim, dizer que o brasileiro é fã de churrasco não é exagero, ou seja, bem estruturada, uma churrascaria pode ser um excelente negócio.

Uma churrascaria moderna trabalha com pelo menos dez variedades de carnes, além do serviço de acompanhamento do churrasco e de mercadorias como bebidas. A importância do churrasco na sociedade brasileira pode ser comprovada também nos restaurantes comuns. A churrascaria tornou-se uma opção para almoços rápidos, reuniões familiares ou de pessoas que trabalham na mesma empresa. Quando se fala em churrasco, fala-se também de uma variedade que pode passar de vinte tipos de carnes. Há ainda um bufê que, em alguns casos, pode oferecer mais de 30 tipos de saladas e acompanhamentos.

Mas antes de qualquer ação, é necessário conhecer o melhor possível este ramo de negócio. É fundamental ter em mente que o ponto crucial de qualquer negócio não é o momento de sua abertura e sim o seu tempo de permanência no mercado.

#### **Gestão**

Para o consultor de marketing do Sebrae-SP, João Abdalla, uma empresa garante a sua longevidade quando cumpre sua missão de forma a atingir a eficácia empresarial envolvendo as questões de curto prazo (produção, eficiência e satisfação) e de longo prazo (capacidade de adaptar-se às mudanças e desenvolvimento contínuo). “O futuro empreendedor deve, acima de tudo, realizar uma sondagem de mercado e saber o que está acontecendo especificamente no ramo que pretende atuar. Ele deve pesquisar questões como localização adequada, qual o público ele quer atingir, qual o nível de concorrência e, principalmente, se não existe saturação nesse mercado”, esclarece.

A habilidade e a capacidade gerencial é fazer com que a empresa gere resultados suficientes para que ela sobreviva e cresça de forma contínua. O sucesso e a continuidade de qualquer empresa dependem dos resultados positivos (lucro) que as mesmas possam gerar durante as suas atividades operacionais.

Mas não basta apresentar resultados positivos a cada período encerrado. A qualidade do resultado apresentado, ou seja, o lucro obtido, deverá ser suficiente não só para manter a empresa, mas também para fazê-la crescer, ser competitiva e trazer para seus investidores os resultados desejáveis. “A maioria das empresas naufraga por problemas de gestão ou má administração. Os empresários não se preocupam, por

exemplo, com a elaboração do ‘Plano de Negócios’. Ter um bom planejamento financeiro também é fundamental”.

Toda empresa necessita gerar lucros para sobreviver e crescer. Todo empreendedor, quando aplica os seus recursos financeiros em qualquer negócio, tem expectativa de obter retorno o mais rapidamente possível e com segurança. E para que isto aconteça é preciso que a empresa apresente não somente resultados positivos quantitativos, mas também resultados positivos qualitativos. “A principal dificuldade que as empresas enfrentam nos primeiros anos de existência é se estabelecerem no mercado. Uma pesquisa realizada recentemente pelo Sebrae aponta que cerca de 60 a 80% das empresas fecham as portas em seu primeiro ano de existência”, analisa Abdalla.

**Churrasco brasileiro no exterior**

Com uma proposta muito clara – a de difundir a cultura do churrasco – há 25 anos, os irmãos Coser e Ongaratto, inauguravam a primeira Fogo de Chão na capital gaúcha. Eles integram a segunda geração de churrasqueiros gaúchos que levou o rodízio da beira das estradas no Rio Grande do Sul para as grandes capitais e cidades do País.

Esta cultura gastronômica teve a influência dos imigrantes italianos, que além de saborearem o tradicional churrasco de carne bovina, preparavam também cortes suínos, de caprinos e aves, as quais eram servidas simultaneamente, dando origem ao sistema que hoje é consagrado como “espeto corrido”. A essa inspiração, some-se a idéia dos Coser e Ongaratto de resgatar o hábito regional dos peões dos Pampas gaúchos, que na hora do descanso e da alimentação, paravam à beira do caminho e abatiam os animais, cavavam um buraco no chão e com galhos de árvore faziam espetos nos quais colocavam pedaços de carne e as salgavam para assar no fogo feito no chão cavado. Quando a carne atingia o ponto desejado, todos se serviam cortando fatias tiradas diretamente do espeto.

Após pesquisar várias capitais brasileiras, os irmãos desembarcaram na capital paulista, em 1986, para inaugurar a primeira filial da futura rede. Os resultados foram tão positivos que, após um ano, abriram a terceira casa, no bairro de Santo Amaro. “Em nenhum momento de nossa trajetória foi preciso fugir desse espírito para oferecer à clientela uma seleção de cortes de primeira”, diz Arri Coser.

Em 1993, os empreendedores iniciaram o audacioso projeto de levar a qualidade do churrasco “paulistano-gaúcho” para os Estados Unidos. Em 1997, abriram o primeiro restaurante, em Dallas e conquistaram imediatamente os americanos. Em janeiro de 2000, a cidade de Houston foi escolhida para abrigar a segunda casa do grupo, seguida por Atlanta, em 2001, Chicago, em 2002. A quinta casa será inaugurada em Los Angeles, Califórnia.

Nos últimos 10 anos, a empresa vem crescendo em torno de 35% ao ano e, atualmente, a rede reúne, no total, uma equipe de 750 funcionários. Todos eles – do faxineiro ao gerente – passaram por todas as funções da churrasceria. “Isso permite um aprendizado flexível, no qual todo mundo faz tudo e sabe, e deve, exigir o melhor. Essa filosofia, sem dúvida, traz ótimos dividendos em matéria de qualidade e mantém um padrão sempre alto”, diz Arri.

Hoje, nas três churrascerias de São Paulo e na matriz de Porto Alegre, são servidas a cada mês cerca de 65 toneladas de carne, 20 toneladas de verduras e legumes para um público fiel de 50 mil pessoas. Nas casas de Dallas Chicago e Atlanta, os números são ainda mais expressivos: 100 ton/mês são devorados por 90 mil ávidos consumidores americanos de churrasco.

**Reconhecimento**

A rede chega este ano ao seu 25o aniversário colhendo prêmios e o reconhecimento do público. Eleita, nos últimos anos, como a melhor Churrasceria Rodízio de São

Paulo pelas revistas Gula e Veja São Paulo, além do Hot Concept, da revista Nation's Restaurant News, a rede tem uma preocupação constante com seu produto final e em qualificar sua brigada, a qual recebe treinamento e reciclagem regulares.

Por trás dessas conquistas está o compromisso com a qualidade, além de um constante investimento em seus quadros profissionais – o que fez com a Fogo de Chão se transformasse em uma espécie de grife do churrasco brasileiro. “Em qualquer uma de nossas casas é o homem quem faz a diferença. Esse modo de gerenciar resultou no ‘estilo Fogo de Chão’ de servir”, resume Coser.

O grupo investe maciçamente em cursos de formação e aperfeiçoamento profissional. O treinamento da equipe é um dos pontos fortes da rede. No plano de carreira de cada funcionário estão previstas, em média, 600 horas/ano de aprendizado. Este treinamento, quase que diário, inclui aulas e palestras de nutrição gastronomia, higiene e inglês. Coser destaca as estratégias utilizadas pela Fogo de Chão para se ressaltar no mercado de churrascarias. “Não existe um, mas vários acertos e alguns erros. Mas posso confessar alguns, como investimentos constantes em reformas e ampliações, marketing, treinamento e pesquisa”.

Coser alerta aos interessados em investir nesse setor que é fundamental conhecer profundamente o mercado. Ele analisa que os futuros empreendedores devem ficar de olho em questões como o fornecimento de produtos adequados e mão de obra qualificada, apontadas por ele como as principais dificuldades enfrentadas pela empresa para atuar nesse mercado.

Dicas para se abrir uma churrascaria

Estrutura

Deve contar com uma área de aproximadamente de 200 metros quadrados, distribuída em três ambientes distintos: atendimento (mesas), apoio (serviços) e armazenagem.

Equipamentos

Os equipamentos básicos são: mesas e cadeiras, churrasqueiras a gás ou carvão, freezer's com capacidade de 600 litros, geladeiras, fogões industriais, materiais diversos de cozinha (talheres, equipamentos em geral como liquidificadores e processadores), além de chopeiras.

Investimentos

Varia de acordo com a estrutura do empreendimento. Exige, em média, um aporte inicial de R\$ 200 mil.

Mão-de-obra

Como em qualquer outro ramo de negócio, a qualidade da mão-de-obra é fundamental para o sucesso de uma churrascaria. Churrasqueiros, cozinheiros, nutricionistas e gerentes precisam estar atentos à questão da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Garçons, recepcionistas, manobristas, músicos etc. devem ser treinados para atender bem. Afinal, são são eles que dão calor humano à churrascaria e fazem com que a carne fique ainda mais saborosa.

Localização

Uma boa localização é fundamental para o sucesso de uma churrascaria. Não é indicado um ponto comercial que recebe diretamente o sol da tarde, pois o ambiente torna-se desconfortável.

Matéria-prima

Levantar os fornecedores das matérias-primas é um dos pontos de partida para o sucesso do negócio. A carne, ingrediente básico, deve ser comprada dos melhores fornecedores nacionais e até internacionais. Os perecíveis, legumes, verduras, frutas etc. podem ser comprados em atacadistas e devem ser adquiridos diariamente. A qualidade dos ingredientes utilizados define o resultado final do produto.

### Início

Para o começo do empreendimento, deve-se ter um cardápio limitado a 10 tipos de carnes e um bufê de frios e saladas. As melhores bebidas para acompanhar um churrasco são refrigerantes e o chope. Mas é importante ter à disposição do cliente uma carta com dez tipos de vinho, uísque nacional e estrangeiro (12 anos), além de licores digestivos.

### Segredos

O segredo deste tipo de empreendimento é a preocupação com o cliente. Outra dica importante é cuidar da higiene do local. É importante comprar apenas carne que passe por inspeção sanitária e produtos de primeira qualidade, além de ter bons nutricionistas e um excelente processo de congelamento.

### Legislação específica

Para abrir uma churrascaria é importante tomar providências como:

Registro na Junta Comercial

Registro na Secretaria da Receita Federal

Registro na Secretaria da Fazenda

Registro na Prefeitura do Município

Registro no INSS (quando não tem o CNPJ

- Pessoa autônoma - procurar Receita Federal)

Registro no Sindicato Patronal

O candidato a empresário deve procurar a prefeitura da cidade onde pretende montar seu empreendimento para obter informações referentes às instalações físicas da empresa e ao Alvará de Funcionamento. Além disso, deve consultar o Procon para adequar seus produtos às especificações do Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº 8.078 DE 11.09.1990). Este empreendimento está submetido a uma rigorosa legislação de controle sanitário. As principais exigências referem-se às instalações, condições de manipulação e de armazenamento de produtos. Toda a carne deve ser previamente inspecionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). As carnes congeladas e embaladas devem ter etiquetas de origem, tipo de corte, data de embalagem e prazo de validade.

Fonte: SEBRAE.





## À moda dos pampas

A Fogo de Chão traz para Brasília, finalmente, o churrasco sem sushis, sashimis e bacalhau.

POR BETH ALMEIDA  
FOTOS SÉRGIO AMARAL

A tradição gaúcha de preparar e servir um bom churrasco tem endereço certo em Brasília. É a Fogo de Chão, que traz para a cidade seus 28 anos de excelência gastronômica na arte da carne. A casa inaugurada no início de maio é a quinta no Brasil dessa rede que já tem dez restaurantes nos Estados Unidos. São 15 cortes de carnes, como o Bife Ancho, miolo da alcatra assado lentamente, para garantir maciez e suculência. Isso sem falar das costeletas, do pernil, da paleta de cordeiro e do fraldão. Imperdíveis também são a costela e o cupim, de sabor e consistência incomparáveis. “Trabalhamos há 16 anos com o mesmo frigorífico e nossas carnes são selecionadas já no abate”, conta o diretor de operações da rede, Jandir Dalberto. Diante de carnes tão saborosas, pode parecer até heresia falar dos deliciosos acompanhamentos. São 36 tipos de saladas, além do indispensável arroz de carreteiro e do feijão mexido (preparado à moda gaúcha, com lingüiça, lombo e costela de porco). “O bufê tem como função principal aumentar o prazer da degustação das

carnes”, explica Dalberto. Isso significa que não encontramos nada daquela miscelânea que se convencionou oferecer em churrascarias, como sushis, sashimis e pratos de bacalhau e frutos do mar. Se não combina com a carne, não entra no banquete. A mussarela assada, por exemplo, cai muito bem com o cupim. Para os amantes das carnes mais magras, a pedida é o cogumelo shitake ou os fundos de alcachofra levemente gratinados. Imperdíveis. Os molhos também são uma atração à parte, inclusive o chimichurri, de origem uruguaia, que não costuma freqüentar as churrascarias brasileiras. Acompanhando os cortes de cordeiro, ao invés da tradicional geléia de menta a casa oferece um molho elaborado a partir da hortelã fresca. Para regar a refeição, a rede, que tem adega premiada, oferece 270 rótulos diferentes de vinhos nacionais e importados. A mais nova churrascaria da cidade é resultado de um investimento de R\$ 4 milhões dos irmãos Arri e Jair Coser, que não pouparam esforços para torná-la sinônimo de perfeição. Os funcionários, por exemplo, foram contratados quatro meses antes da inauguração e passaram todo esse período sendo treinados em São Paulo. “Formamos a equipe misturando funcionários antigos de outras casas e novos”, explica Dalberto. E deu certo. O atendimento da casa é irretocável. Os garçons são delicados, sempre atentos às necessidades da clientela e especializados na arte de servir carne. O espaço, com decoração do arquiteto José Antônio Henrique, do Studio Zeh, contribui para o clima agradável e aconchegante. São 3.000m<sup>2</sup> distribuídos em dois andares, o segundo vocacionado para a realização de reuniões, convenções e comemorações. São cinco salas com 20, 40, 60 e 150 lugares, com divisórias acústicas removíveis, de muito bom gosto. “Brasília já estava em nossos planos há dez anos, porque tem o nosso perfil de público; estávamos só aguardando uma boa oportunidade”, conta Arri Coser, que já faz planos de expandir a rede para outras capitais brasileiras. Para ele, não é surpresa o fato de a churrascaria de Brasília lotar já na primeira semana de funcionamento. Talvez por isso tenham pensado também no estacionamento, com serviço de garagista e vaga para 170 veículos. “Isso aconteceu até nos Estados Unidos, porque nossa marca é sinônimo de qualidade”, orgulha-se Coser.

## ANEXO H

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Entrevista com Alessandro Ongaratto.  
 Sujeito: Proprietários de Churrascarias

---

**Local da entrevista: Realizada por e-mail.**

**Data: 11/12/2008.**

### Perguntas gerais:

1. Nome: Alessandro Z. Ongaratto
2. Local de nascimento: Curitiba/Paraná
3. Idade: 33
4. Nome do Estabelecimento: Jardins Grill
5. Localização do Estabelecimento/endereço: Av. Silva Jardim, 1477 – Rebouças/Centro

### Perguntas específicas:

1. Há quanto tempo possui o estabelecimento? 2 anos
2. Há quanto tempo saiu de seu local de nascimento? 0
3. Por que saiu de seu local de nascimento? 0
4. Por que escolheu trabalhar com churrascaria?  
 Devido aos ensinamentos deixado pelo meu avô, nasci dentro de uma churrascaria “beira de estrada”, então a família começou crescer e estou colocando em prática o trabalho que meu avô e meu pai me ensinaram. Trabalhar em churrascarias não é simples, tem que estar no “sangue” da pessoa.
5. Mencione episódios importantes da história de vida de teu avô Albino Ongaratto desde quando saiu do seu local de nascimento, e como chegou ao trabalho com churrascarias?

A história do rodízio se mescla com a história da família Ongaratto. Segundo a associação das churrascarias de São Paulo, a versão mais aceita sobre o nascimento do rodízio aconteceu em meados da década de 60, na churrascaria Jacupiranga, comandada por Albino Ongaratto, na cidade de Registro em São Paulo. Conta a lenda que um belo dia, um atrapalhado garçom começou a trocar os pratos de várias mesas  
 Quem havia pedido galeto recebeu costela e o filé veio no lugar da lingüiça.

A confusão já era generalizada com todos os clientes querendo pegá-lo pelo colarinho, quando Albino Ongaratto, para resolver a situação, começou a servir todos os pratos para todas as mesas.

O que antes era ira passou a ser alegria e o Brasil ganhou um novo sistema próprio de atendimento que tomou conta do país e hoje é conhecido e apreciado internacionalmente.

Quando saiu de nova Bréscia, Albino não tinha nada, colocou seu único filho homen (Mairos, meu pai) em um seminário e as filhas no convento. Lá as crianças teriam o que comer, já que ele e minha avó Vilma não tinham nen comida para oferecer.

Depois de passar por várias cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, foi em um restaurante de beira de estrada ,o Blumenauense (onde eu nasci), que ele se fixou e criou raízes. Após isso foi para Curitiba onde abriu diversas churrascarias.

6. Possui vínculos com o local onde teu avô nasceu? Se possui, quais? Como eles acontecem? (exemplo, você visita o local em que nasceu teu avô, possui familiares no local em que nasceu avô).

A única vez que fui para o Sul , foi para conhecer a casa onde meu pai nasceu. Ainda temos parentes no Rio Grande (irmãos de meu avô , mas são muito distantes e não temos muito contato.

7. Possui empregados que são seus familiares ou que nasceram no mesmo local de origem de teu avô? Se possui, qual o motivo de ter empregados do mesmo local de origem? Não

8. Possui familiares que tem churrascarias? Quais?

Meu avô Abriu diversas churrascarias e com isso abriu sociedade com os filhos, onde cada um cuida de uma casa. Abaixo listo as churrascarias:

1-Churrascão Colônia - 550 lugares

2-Churrascaria Paiol - 500 lugares

3-Churrascaria Devon´s - 300 lugares

4-Churrascaria Per Tutti - 450 lugares

5-Churrascaria Lonatto - 350 lugares

6-Churrascaria Frangão - 350 lugares

7-Churrascaria Batel Grill - 380 lugares

8-Churrascaria Alto da Glória - 300 lugares

9-Churrascaria Jardins Grill - 350 lugares

10 - Restaurante Italiano que será inaugurado em Setembro de 2009

9. Qual a importância que seu avô teve no processo de vocês trabalharem com churrascarias?

Muita importância, pois desde pequenos fui criado dentro de uma churrascaria. Meu pai sempre me levava pra comprar verduras e comer pastel no Ceasa. Assim foi algo natural dentro de mim.

10. Que critérios utiliza para escolher os funcionários (assador, garçom) de sua churrascaria?

Honestidade e vontade de crescer. Normalmente pegamos pessoal do interior e treinamos eles.

11. Existe muita diferença das churrascarias de grande porte em relação as churrascarias de pequeno porte? Quais são as diferenças?

O trabalho que elas dão. Tudo é proporcional, o “Bônus e o ônus”.

12. Qual é a principal exigência dos clientes?

Atendimento e qualidade nas carnes.

13. Existe algum tipo de comida diferente que acompanha o churrasco em sua churrascaria? Quais? Por quê?

Sim, aqui em Curitiba, na Jardins Grill, servimos massas, e um sushibar exclusivo.

14. Os clientes freqüentam a churrascaria por quais razões?

Hoje a Jardins Grill é a Churrascaria mais moderna do Sul do Brasil e se diferencia por atender o cliente de forma personalizada.

15. Como é a forma de administração da churrascaria? Você mesmo é o responsável? Ou existem especialistas? Por quê?

O responsável é o dono. Porém gerentes qualificados e de confiança é um fator importante.

16. Possui contato com outros proprietários e empregados de outras churrascarias? Como se dá essa relação?

Sim, sempre é importante uma pesquisa de mercado e os donos de churrascarias não tem preconceito em trocar informações e conversar sobre o negócio. A relação sempre é muito amigável.

17. Qual é o valor médio de uma refeição em seu estabelecimento atualmente?

+ ou – R\$ 28,90

18. Os produtos que você utiliza em sua churrascaria, em especial a carne, como você os adquire? Existe uma empresa especializada que lhe fornece os produtos?

De várias empresas. O importante é a qualidade e preço. Sempre manter um bom relacionamento com fornecedores é essencial.

## ANEXO I

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais

Sujeito: Proprietários de Churrascarias

---

### Perguntas gerais:

1. Nome: Ivo Luiz Fedrizzi
2. Local de nascimento: Coqueiro Baixo RS.
3. Idade: 52
4. Nome do Estabelecimento: Picanha & etc.
5. Localização do Estabelecimento/endereço: Av. Sernambetiba, 2900 Barra da Tijuca Rio de Janeiro RJ.

### Perguntas específicas:

1. Há quanto tempo possui o estabelecimento? 15 anos
2. Há quanto tempo saiu de seu local de nascimento? 34 anos.
3. Por que saiu de seu local de nascimento?

Procurando oportunidades, pois em Coqueiro Baixo não oferecia condições de melhora econômicas.

4. Por que escolheu trabalhar com churrascaria?

Na época, com formação básica, não havia oportunidade de ganho melhor e já tinha amigos e conhecidos que comprovavam isto.

5. Mencione um pouco de sua história desde que saiu de sua cidade para trabalhar com churrascarias? Como foi o caminho trilhado?

Neto de imigrantes italianos das famílias Fedrizzi e Zanata, nasci e me criei onde hoje é Coqueiro Baixo, que se emancipou em 2000 de Nova Bréscia, município conhecido por sua tradição em formar grandes empresários gastronômicos, especialmente em churrascarias, na região montanhosa do Alto Taquari no Rio Grande do Sul.

Trabalhei na roça, numa cultura tipicamente italiana até 1974, quando completei a maioridade, e então segui os passos da grande maioria dos brescienses, indo trabalhar em grandes centros urbanos como Campinas e Porto Alegre, em hotéis e churrascarias. Mas foi no Rio de Janeiro que encontrei o sucesso.

Em 1978 iniciei uma jornada na churrascaria Estrela do Sul, que me deu condições para mais tarde abrir meu próprio negócio.

Em 1994 depois de ter administrado restaurantes e churrascarias em Porto Alegre, Curitiba e Rio de Janeiro, abri a Picanha & Etc., que ao longo de quatorze anos, se

tornou conhecida pela sua maneira especial de servir a melhor picanha na chapa, é hoje um símbolo de resistência e sinônimo de sucesso na região litorânea da Barra, no Rio de Janeiro.

6. Possui vínculos com o local onde nasceu? Se possui, quais? Como eles acontecem? (exemplo, você visita o local em que nasceu, possui familiares no local em que nasceu)

Visito Coqueiro Baixo pelo menos duas vezes ao ano, mantendo inclusive residência onde ainda vivem alguns primos, uma irmã e um irmão, e com isto dando condição de encontros com outros que moram em Porto Alegre e seus arredores, em ocasiões que me encontro por lá.

7. Possui empregados que nasceram no mesmo local de origem? Se possui, qual o motivo de ter empregados do mesmo local de origem? Quantos são? Não

8. Possui familiares que tem churrascarias? Quais?

Minha esposa por exemplo. Faz parte da direção do grupo ESTRELA DO SUL.

9. Que critérios utiliza para escolher os funcionários (assador, garçom) de sua churrascaria?

Totalmente técnicos. Que se enquadrem nos moldes atuais de administração moderna.

10. Existe muita diferença das churrascarias de grande porte em relação as churrascarias de pequeno porte? Quais são as diferenças?

Não deveria existir além do tamanho, mas infelizmente alguns pecam por confundir o tamanho com a qualidade dos serviços

11. Qual é a principal exigência dos clientes?

O atendimento preferido por 65 % .

12. Existe algum tipo de comida diferente que acompanha o churrasco em sua churrascaria? Quais? Por quê?

A Picanha & etc. especificamente não é uma churrascaria, mesmo tendo a PICANHA como carro chefe, contudo, visto a variedade de pratos oferecidos, tem como item muito procurado, os frutos do mar.

13. Os clientes freqüentam a churrascaria por quais razões?

Obviamente o Rio de Janeiro é uma cidade onde as pessoas fazem muitas refeições fora de casa. Partindo deste princípio, cabe a nós, fazer com que eles dêem preferência à nossa casa, dando serviço de qualidade, bons pratos atendimento diferenciado e ajudados naturalmente pela divulgação ( Propaganda paga ou com ajuda de assessoria de imprensa )

14. Como é a forma de administração da churrascaria? Você mesmo é o responsável? Ou existem especialistas? Por quê?

Temos 38 funcionários em média. Dois gerentes de pessoal e de atendimento, mas o financeiro e direção geral, ficam sob minha responsabilidade

15. Possui contato com outros proprietários e empregados de outras churrascarias? Como se dá essa relação?

Esta relação existe pelo fato de termos trabalhado juntos em algum tempo ou por ser próximos à família.

16. Qual é o valor médio de uma refeição em seu estabelecimento atualmente?

O que nós chamamos de per capita média R\$ 50,00

17. Os produtos que você utiliza em sua churrascaria, em especial a carne, como você os adquire? Existe uma empresa especializada que lhe fornece os produtos?

Existem empresas especializadas em tudo numa metrópole e não seria diferente na distribuição de carne e seus derivados, que na maioria das vezes vem de países vizinhos, como Argentina Uruguai e Chile para citar como exemplos.



## ANEXO J

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Entrevista com Neodi Matuela  
Sujeito: Proprietário de churrascaria.

---

**Local da entrevista: Churrascaria Laçador – Porto Alegre.**

**Data: 06/01/2009.**

**Duração: 24 minutos 17 segundos.**

**Recursos: Gravador e caderno de anotações**

Entrevistador: Boa tarde seu Neodi. Liguei para senhor, referente a minha pesquisa sobre os jovens que saíram de Nova Bréscia e Coqueiro Baixo para trabalhar no ramo de churrascarias.

Entrevistado: Claro, claro.

Entrevistador: Preciso do nome completo do senhor.

Entrevistado: Neodi Matuela.

Entrevistador: Desculpa a curiosidade, qual é a idade do senhor hoje?

Entrevistado: Hoje é 52.

Entrevistador: Qual o local de nascimento do senhor?

Entrevistado: Coqueiro Baixo

Entrevistador: Há quanto tempo o senhor possui o estabelecimento?

Entrevistado: 34 anos.

Entrevistador: Agora, o senhor pode começar contando um pouco da história. Quanto tempo o senhor saiu lá de Coqueiro Baixo?

Entrevistado: Sai em 1977. Em 77 eu vim pra Canoas, de Coqueiro Baixo com o meu pai. O meu pai tinha restaurantes lá, então nós fomos pra ajudar, né? Daí sempre colocava que era importante trabalhar e aí eu vim pra Canoas trabalhava ali num restaurante em Canoas. Depois voltei pra Nova Bréscia, fiquei 1 ano em Nova Bréscia. Depois disso, eu fui pra Arroio do Meio, trabalhava num restaurante ali em Arroio do Meio. Aí eu fui pra Encantado, trabalhei num restaurante de Encantado, aí vim morar em Porto Alegre, foi em 1981.  
E aí fiquei uns 2 anos só estudando.

Entrevistador: Então o senhor nunca chegou a sair do estado para trabalhar?

Entrevistado: Não. Sempre aqui. Mas tive vários amigos meus de lá que saíram para trabalhar em churrascaria fora do estado. Mas como meu pai me incentivava a estudar, fiquei por aqui mesmo. O pessoal que saía do estado, não estudava, só trabalhava.

Entrevistador: E esse restaurante que o senhor foi trabalhar em Canoas, era de conhecidos?

Entrevistado: Sim, eram conhecidos. Lá de Coqueiro Baixo.

Entrevistador: Uma curiosidade sobre isso. Por que saiu de lá? Por que não ficaram morando e trabalhando por lá?

Entrevistado: Bom, meu pai queria que os filhos estudassem. Então meu pai... na realidade, o meu pai era imigrante. A história dos restaurantes no Brasil começou com o meu pai. Ele começou a colocar os restaurantes no Brasil, foi no início de 1960, o primeiro foi o Schneider aqui no estado, lá de Coqueiro Baixo. O pai ajudou ele a abrir a churrascaria. E no Brasil, ali em Curitiba foi. O meu pai era sócio do Albino, tinha um posto e aí se juntaram pra fazer um restaurante. Aí botaram um restaurante em Curitiba. Os três começaram as churrasarias no Brasil, foram meu pai, o Albino e o Schneider.

A família Fontana, que o Mairos é primo da minha mãe, hoje é dono da Churrascaria Marius. Todo o pessoal ali... Na verdade, começou primeiro em Curitiba, daí Curitiba é que foi pro Rio de Janeiro.

O pessoal de Curitiba botando no Rio de Janeiro, mas o pessoal de Curitiba ali. Tudo parente. O Albino Ongaratto, o Jandir Caumo, o Ivo Fedrizzi, o Airtom Marchese, são todos cunhados, primos, tios...

E eram sócios do pai. O Jandir era sócio do pai no caminhão.

Entrevistador: Então, resolveram largar o negócio dos caminhões e entrarem no negócio com restaurantes?

Entrevistado: Sim, entraram pro ramo dos restaurantes. No ano de 1960 mais ou menos. Viram uma nova oportunidade. Uma oportunidade maior, né? E a dificuldade de eles fazerem uma viagem de Coqueiro Baixo era complicado. A estrada era de chão batido. Naquele tempo, era difícil. Ir a Lajeado era tranqüilo. Depois de Lajeado era uma tristeza.

Inclusive é uma das reivindicações hoje do prefeito de Coqueiro Baixo o asfalto.

Entrevistador: Então, por que o senhor resolveu trabalhar com a churrascaria?

Entrevistado: Meu pai tinha... meu pai trabalhava, era gerente do posto da cooperativa depois que deixou o trabalho com caminhão.. Que era uma... No início, era pertinho de Coqueiro Baixo. Aí depois ele assumiu o posto da cooperativa em Encantado. Aí ele tinha um amigo dele de São Gabriel. E aí ele tinha restaurante e junto com o meu tio e tal e tinha. Então o Schneider aqui que até deu apoio pra ele e meu pai abriu a churrascaria. E aí eu trabalhava em restaurante, trabalhava na porto-alegrense e aí vim trabalhar com meu pai.

Por que na época, eu “botei na balança”. Vale a pena estudar ou montar um restautante? O estudo tinha relativo valor, tinha o primário e já estava bom.

O segundo grau era o top. E faculdade, né? Era para alguns.

Então disse: bom, se eu estudar, vou ficar estudando. Eu vou ter aí que começar uma carreira nova, já em restaurante não. Pois eu já trabalhava em restaurante e naquela época era muito fácil abrir uma churrascaria. Não tinha todo esse luxo e exigência que temos agora. Hoje, pra ti botar, abrir um restaurante tem que ter muito dinheiro. Pra ti, tem que ter uma louça de primeira, o cliente quer qualidade. Quando a gente abriu a churrascaria não tinha nada disso.

Era muito mais simples. Eu vou trabalhar e me dar bem.

Entrevistador: E os empregados, de onde eram?

Entrevistado: Vinham tudo de fora. Tu imagina, naquele tempo não tinha buffet, era tudo servido na mesa. Necessitava de maior mão-de-obra. Hoje é mais simples. Tu tem alguns para a carne e outros para a bebida. O buffet um dá conta.

Quando eu botei a casa, tinha alguns funcionários. Eu fiquei com eles, mas depois eu vi que eles eram muito mais “ligeiros” que eu. E aí eu acabei dispensando e como eu precisava de gente honesta e com vontade de trabalhar, como eu expliquei antes, eu contratava toda pessoa... Toda pessoa, tanto a parte de cozinha, como a parte de churrasqueira, como a parte de garçom... Tudo era de fora, lá do interior, tudo era de Arroio do Meio... Arroio do Meio não, Arroio do Meio é agora que eu tenho. Era de Nova Bréscia, Relvado, Coqueiro Baixo, Putinga. Então trazia muita mão-de-obra de Nova Bréscia e de Coqueiro Baixo.

Entrevistador: Mas tu sabe dizer os motivos que eles procuravam o trabalho com churrascaria?

Entrevistado: Claro, trabalhavam e ganhavam, né? Ganhava bem. Sim, por que trabalhavam bastante. Ficavam aqui... não tinha custo porque eu sempre dei hospedagem e tudo pra eles...

O que eles ganhavam... Não tinha custo, era zero.

E aí, alguns deles depois acabaram abrindo churrascaria também, virando concorrentes.

Por que depois de um tempo, juntaram dinheiro e montaram churrascaria própria. Então essa relação é bem interessante, por isso justifica esse nome... É, tipo, Terra de churrasqueiro, né?

Para ti ver. As churrascarias no no Brasil, foi o pessoal de Coqueiro Baixo que iniciaram. Era o Jandir Caumo, era o Albino Ongaratto, esses eram sócios dos caminhões.. Dividiram assim, na verdade, eles tinham esse pessoal que foi pra Curitiba e interior de São Paulo. Uma parte foi e ali foi terminando a sociedade.

Cada um seguiu o seu rumo.

Entrevistador: E sobre a churrascaria de vocês hoje?

Entrevistado: Quem abriu foi o meu pai. Eram três sócios, o meu pai, o meu tio e esse outro que tinha um restaurante em São Gabriel, mas era de Coqueiro Baixo.

Mas hoje a churrascaria é só do meu pai, minha e dos meus irmãos. Somos 5 irmãos.

E os 5 trabalham aqui.

Entrevistador: Mas o senhor falou que atualmente o trabalho com restaurantes é diferente. Que diferenças são essas?

Entrevistado: Primeiro de tudo tem que ter dinheiro. Hoje, pra colocar uma cadeira tem que ter dinheiro. Uma dessas custa R\$ 80,00. Fizemos uma reforma só nessa parte aqui do salão, custou quase R\$200.000,00. É muito dinheiro. E hoje os custos são altíssimos. Tu tem que ter um estacionamento. Ou seja, tem que comprar um terreno só para os clientes poderem estacionar os carros.

A louça, o preço da louça. Eu fui olhar uma travessas pra mim, eu trabalho com espeto corrido e buffet. Mas, às vezes, algumas pessoas pedem uma a La carte. 200 travessas, são uns 4 ou 5 mil. Travessas de aço inox. Comprar talheres, custa lá seus R\$ 800 reais. Hoje em dia pra pessoa montar uma churrascaria tem que conhecer. Já ter trabalhado antes no ramo. Uma pessoa que não conhece é muito difícil. Já, antigamente, barbaridade. Antigamente, pegava qualquer coisinha e botava. Tinha um pouquinho de capricho, uma boa comida, boa e limpa e tinha movimento.

Entrevistador: E aproveitando essa exigência dos clientes. Atualmente os funcionários que trabalham aqui. Eles possuem alguma qualificação técnica? Quais que é o critério que o senhor utiliza hoje pra contratar eles?

Entrevistado: Eu, o pessoal do salão que é o que atende o cliente, normalmente, contrato pessoas com experiência e eu vou ensinando elas à minha maneira. A cozinha, se é cozinhar aí não dá, precisa de experiência. Certos ramos que ela tem que ser qualificada.

E o churrasqueiro é meu primo. Ta aqui desde que abrimos a churrascaria. Então, é uma coisa assim que se eu tivesse que contratar seria uma pessoa qualificada, pois não dá para você arriscar muito. A oferta de churrasarias é muito grande. Se tu atender mal um cliente, ele vai para outra.

Entrevistador: Qual é a principal exigência dos clientes? O que eles querem?

Entrevistado: Eles querem atendimento, qualidade, boa comida, estacionamento, ar condicionado. Hoje, têm muitas opções de restaurantes e de tipos de comida. Só que assim oh, há 20 anos atrás, só existia churrascaria. Não existia galeteria, não existia pizzaria, só churrascaria. Hoje tu vai... é churrascaria, galeteria, pizzaria, restaurante chinês, comida árabe. Restaurantes, barzinhos, essas coisas.

Entrevistador: E tem a questão da churrascaria que é o preço da carne hoje.

Entrevistado: É, o custo hoje de um espeto corrido é muito alto. É muito alto porque envolve muitas pessoas. Para fazer um espeto corrido para 250 - 300 pessoas, tu só de passador de carne precisa de 7 ou 8. Mais os garçons para a bebida e o buffet.

E tem a questão da sobra da carne, já que muita carne acaba sendo desperdiçada. Aqui nós temos uma vantagem que é a de que conhecemos a maioria dos clientes que freqüentam a casa. A gente mais ou menos sabe o que come. Se gosta bem passado, se gosta mal passado.

Entrevistador: Para terminar, queria saber se o senhor tem algum vínculo com o município de Coqueiro Baixo?

Entrevistado: Eu vou muito pouco, muito difícil, porque tios eu não tenho mais nenhum lá. Tenho primos, né? Primos, mas em função da churrascaria fica difícil de

viajar até lá. A gente vai muito pouco, e cada vez menos. Eu hoje vou muito mais para a praia. É pertinho, 1 hora, 1 hora e 30 minutos eu chego na praia. Se a gente tem os pais ainda morando lá acaba indo, senão acaba se desligando.

**[Agradecimento e despedida]**

## ANEXO K

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Entrevista com Jacinto Dal Soller  
Sujeito: Proprietários de Churrascarias

---

**Local da entrevista: Churrascaria Beverly Hills – Porto Alegre.**

**Data: 02/11/2008.**

**Duração: 16 minutos 09 segundos.**

**Recursos: Gravador e caderno de anotações**

**Entrevistador:** Bom dia Cacique. Tu podes contar para nós os motivos que o levaram a sair do interior de Relvado?

Entrevistado: Olha Alex. O motivo é a sobrevivência. Batalhar pra gente ver se conseguia algo melhor, pois do jeito que vivíamos não dava. Fomos atrás de outros serviços, porque na colônia não dava mais. Vou te dizer, tu acha que é fácil trabalhar na roça sol a sol e não ter dinheiro no final de semana para sair? E pior, nem tinha o que fazer lá? Tu sabe, tu cresceu ouvindo o pessoal dizendo que se não tinha que trabalhar no fim de semana, o único esporte era o futebol. E tinha que caminhar alguns quilômetros para chegar no campo. Não é mole né?

Entrevistador: Então não tinha mais como se manter lá, certo? Mas por que o trabalho com churrascarias? Conta um pouco para nós esse processo?

Entrevistado: Com certeza. Eu sai em 1979. Deixa eu ver, tinha 16 para 17 anos. Era um piá, nunca tinha visto uma cidade. Nem sabia direito o que era um carro. Eu conhecia os donos da Porcão, que era famosa entre o pessoal lá do interior, porque os donos, quando iam para casa chegavam de carro novo, roupa bonita e mandavam dinheiro para os pais deles. Então, como conhecia eles, eram vizinhos nossos, lá de Nova Bréscia, fomos para lá.

Entrevistador: Tudo bem, mas como você foi até lá?

Entrevistado: É que eles precisavam de gente para trabalhar, e tinha um monte de gente lá das “grotas” que trabalhavam lá. Daí uns me convidaram para ir trabalhar. Disseram que era, dava dinheiro e que o Rio de Janeiro era muito bom. Muita coisa nova, diferente. Imagina Alex, quando eu sai, peguei uma mochila, nem sei se dava para dizer mochila, coloquei uma par de roupa que eu tinha, umas bananas e laranjas, acho que era isso, e fui. Fui até Encantado, peguei ônibus e me mandei. De chinelo de dedo. Como a gente diz sempre, parecia um bicho do mato, e era mesmo. Nem falar certo sabia. Tinha até vergonha de abrir a boca no começo. Falava tudo errado.

Entrevistador: E foi mais alguém do pessoal contigo para lá ou não?

Entrevistado: Foi. Foi mais o Aristeu, meu irmão. Fui, fiquei uns meses, daí disse que ia para casa levar dinheiro para o pai e trazer meu irmão, o Aristeu. Então eles me deram o dinheiro da passagem para pagar o meu irmão. E ele foi para lá depois, trabalho comigo. Levamos mais dois juntos. Os filhos do Deoclécio. Eles queriam ir

embora, e foram juntos. Chegaram lá, e foram empregados, no começo na faxina e depois foram subindo.

Entrevistador: Então nessa tua volta, tu levou outros jovens para trabalhar no Rio de Janeiro com churrasarias. Então, o pessoal que trabalhava, tinha muita gente lá do interior contigo trabalhando?

Entrevistado: A maioria, a maioria. 50% gaúcho, o resto, dos outros estados. A maioria era de fora do Rio de Janeiro. Tinha alguns mineiros, e bastante nordestino. Mas sem dúvida a maior parte era lá da nossa terra. Tudo guri de 16, 20 anos.

Entrevistador: E como funcionava o trabalho na churrasaria?

Entrevistado: Garçom, né? No início, fui como copeiro. Depois, fui para churrasqueiro; depois, fui pra garçom. E aí depois de feito a experiência, passa pra garçom. E aí vai embora. Tu sabe, porque é o seguinte. Quem lida com o cliente é o garçom. O copeiro só prepara a bebida, fica lá na copa, é bom o trabalho, mas tinha noite que lavava mais de mil copos. Tu sabe o que é lavar mais de mil copos numa noite. E tinha que deixar eles brilhando. Mas churrasqueiro é o pior. Na frente do fogo a noite toda, não podia queimar a carne, e naquele tempo não tinhas essas churrasqueiras aqui elétricas. Tudo na mão, trabalho no braço. Era divertido. Como ficava próximo o depósito, nos sempre tínhamos uma cerveja escondida. Vou te contar, era o mais divertido de todos, mas o pior também. Daí depois que tu aprendia o funcionamento da casa, como vou te dizer, ficava mais sociável, tu ia para garçom. Atendia o público. Tu ganhava bem mais, mas tomava cada xingão quando os clientes reclamavam, que o pessoal ficava uma semana pegando no teu pé. E depois né, de garçom à gerente e de gerente à proprietário, quando tivesse condições de assumir.

Entrevistado: E que condições eram essas? Financeiras, profissionais?

Entrevistado: As duas. Tinha que ter dinheiro para poder comprar um lugar. E tinha que saber como funciona para não deixar que o negócio quebre. Muita gente do nosso tempo fez isso. Mas a maior parte não abriu churrasaria, não tinha dinheiro que chega, abriam então restaurante, lancheria.

Entrevistador: E quanto tempo tu ficou trabalhou na churrasaria Porcão?

Entrevistado: 4 anos e meio, quase 5 anos. Foi tempo hein, mas valeu a pena, juntei um bom dinheiro. Mas tem gente que continua lá. Estão a mais de 15, 20 anos trabalhando na churrasaria, tanto na Porcão, como na Fogo de Chão. Aqui mesmo, na Galpão Crioulo, como é o nome do gringo, agora esqueci, está ali desde que o Laste abriu. Venderam e ele continua lá trabalhando.

Entrevistador: E o que fez você abrir o teu próprio negócio? Por que vir para Porto Alegre? E como foi vir para Porto Alegre?

Entrevistado: Ah, depois o motivo da sobrecarga de horário a gente resolveu achar uma vida melhor voltando para o sul. Com alguns centavos a mais do que tinha e para trabalhar para si próprio.

A gente trabalhava 17 horas por dia. 2 horários, das 8 da manhã às 6 da tarde; das 6 às 2 da manhã. Tinha, uma folga por semana. 1 dia só.

Entrevistador: E como que era lá? Vocês recebiam moradia, salário e mais alguma coisa? Ou só o salário?

Entrevistado: Davam moradia, refeições e salário. O salário era limpo. Como trabalhava o dia inteiro, não tinha como gastar. A moradia a gente ganhava, a comida também, tinha lugar para lavar roupa. Não tinha gasto.

E olha, na folga nossa, as vezes a gente reunia os garçons, e os outros que estavam de folga e se ia para a praia. Jogava futebol. Era o que mais a gente fazia, e não gastava nada. Era bonito quando combinava, de madrugada, depois do trabalho, reunia o pessoal e ia até o Aterro do Flamengo e jogava futebol, fazia os torneios de garçom, churrasqueiro. Olha, era bom.

Mas a maioria das vezes era só descansar porque era “puxada” a coisa. Ia descansar, de repente, ia pra praia. Porque a praia ali era perto, né? Pra praia, outros dias a gente ia visitar o Pão de Açúcar, o Cristo Redentor, era o Rio, né? Porque a metade não era lá. Nós éramos turista, né? Somente depois é que viemos...

Então falei com o Aristeu e o Genuir, e resolvemos vir para Porto Alegre para trabalhar para nós mesmos. Já que trabalhávamos como burro lá, vamos trabalhar aqui para nós. É ou não é?

Entrevistador: Certo Cacique, mas muitos fizeram a mesma coisa que vocês, trabalharam um tempo e depois voltaram para abrir um negócio próprio ou não?

Entrevistado: Alguns, os mais esforçados. Voltei em 1982. Abri uma lanchonete e depois foi melhorando e eu abri mais umas duas e depois abri umas churrascarias. Mas, agora, eu to tentando fechar, algumas né? Porque não ta mais valendo à pena. Está mais difícil.

Entrevistador: O que você que dizer com está mais difícil?

Entrevistado: Seguinte, quando a gente abriu a nossa primeira churrascaria, em 1982, tinha a inflação alta lembro que naquela década, comprava um monte de bebida e estocava. A gente ganhava só com o produto parado. Por que tu comprava por x, e no outro dia estava falando 2x, entende? A gente não tinha estudo, mas não era bobo. E tem outra coisa, que hoje está difícil. Conseguir cara bom para trabalhar. Lá fora não tem mais, só ficaram os velhos, os jovens se mandaram, e os que estão hoje lá a maioria não quer trabalhar com isso. Tu sabe, tu é um exemplo disso, veio para Porto Alegre para estudar. Lembra que até te ofereci uma parte para tu tocar os negócios, mas não quis né? Lembra o Arlan, to tentando convencer ele, mas não quer vir. Parece que vai casar, coisa assim. E o pessoal daqui, não dá, não é de confiança, um dia vem trabalhar, ou dia não vem.

Entrevistador: E quando você e o resto do pessoal saiu para trabalhar na Porcão e nas outras churrascarias, tinham alguma experiência?

Entrevistado: Não existia experiência, todo mundo ia lá como recruta, depois que ia pegando experiência. Ia pegando conforme ia trabalhando, ninguém tinha curso de



garçom, nada. Todo mundo ia chegando lá e ia trabalhando conforme tinha vaga, né? Trabalho de copeiro, trabalho de churrasqueiro, tinha até trabalho de faxineiro. Se saía bem, ia avançando. E ia ter um salário melhor.

Entrevistador: E os próprios proprietários, como que eles chegaram lá?

Entrevistado: Igual à vida do garçom, como garçom, venceram na vida e são os proprietários hoje. A maioria tem até o primário. São primários e são milionários (risos). Para ti ver, não têm nem o segundo grau completo.

Mas hoje pelo que sei, pelo que o pessoal fala quando a gente se reúne, a gurizada está com curso. Muitos aprendem inglês para depois irem para o exterior ou para atender os clientes de fora.

Entrevistador: E por que não abriu lá no Rio de Janeiro o teu próprio negócio?

Entrevistado: Porque lá os preços são bem mais altos. Mais altos do que aqui no sul. O motivo também porque Porto Alegre era mais perto do interior, de visitar os pais, de buscar pessoal para trabalhar aqui. Daí quando a gente abriu aqui, trouxe meus outros dois irmãos, mais uns dez guris lá de fora. Inclusive tu né? Tu foi o último. Foi meu garçom né? E depois tocou quase a churrascaria. E hoje tu é professor formado. Tu vê como as coisas mudam. E está estudando o nosso caminho. Isso é legal.

**[Toca o telefone]**

**[Agradecimento e despedida]**

## ANEXO L

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Entrevista com Laudir Ongaratto  
Sujeito: Proprietário de churrascaria

---

**Local da entrevista: Churrascaria Galpão Crioulo – Porto Alegre.**

**Data: 10/01/2009.**

**Duração: 18 minutos 32 segundos.**

**Recursos: Gravador e caderno de anotações**

**Entrevistador:** - Bom dia senhor Laudir. Posso fazer algumas perguntas referentes a saída do senhor de Coqueiro Baixo e os motivos que o levaram a trabalhar com churrascarias?

Entrevistado. Sim, tranquilo, vamos ver no que posso ajudar. Laudir.

Entrevistador: O senhor conheceu o Albino Ongaratto?

Entrevistado: O Albino sim eu conhecia, e conheci os filhos dele, que hoje possuem churrascarias em Curitiba. Sei que a Devon's é deles, a Jardins Grill e outras mais. Sei que os netos do falecido Albino estão com várias churrascarias. Eles tem uma que eu conheço, é naquele bairro que é lá o centro gastronômico de Curitiba, né? Bah, agora não lembro o nome.

Entrevistador: O senhor nasceu em qual município?

Entrevistado: Eu nasci no município de Nova Bréscia. Era Nova Bréscia mesmo, hoje é Coqueiro Baixo, mas quando nasci pertencia a Nova Bréscia. A localidade de Linha Alegre Alta. É de lá que saíram os primeiros donos de churrascarias. O Albino, o Schneider, o Darvísio Matuela, o Jandir Caumo e outros mais.

Entrevistador: Quanto tempo o senhor saiu de lá?

Entrevistado: De 1975 pra 1976. Há 34 anos atrás.

Entrevistador: E por que saiu de lá?

Entrevistado: Pela oportunidade de serviço, como todos saíam. Todos os jovens saíam de lá, não tinha emprego, não tinha como cursar uma faculdade, nada... Vamos pro ramo de churrascaria, como todo mundo ia.

Entrevistador: Então o senhor foi influenciado por alguém que trabalhava já em churrascaria?

Entrevistado: Foi, foi, foi. Fui influenciado pelos meus irmãos. Já trabalhavam eu churrascaria os meus 2 irmãos e 4 irmãs. E eu saí para trabalhar com meu cunhado, lá em Vitória no Espírito Santo.

Comecei lá por Vitória do Espírito Santo, depois voltei pro Rio [pausa] Aí voltei pro Rio de Janeiro e do Rio, vim pra cá. Do Rio em vim pra cá de férias, viemos eu e Jorge Ongaratto, da Fogo de Chão de férias e chegando... Chegando não, fomos pra Nova Bréscia e aí foi que viemos realmente conhecer Porto Alegre. Até então nós conhecíamos Porto Alegre de passagem, aí nós viemos aqui ficar 3 dias em Porto Alegre. E aí nós chegamos e percebemos que aqui em Porto Alegre, na época, era muito fraca em matéria de comida. Uma e meia da tarde, quinze pras duas os restaurantes fechavam tudo. Aí voltamos pro Rio, o meu irmão e o “catraca” [Gilberto Laste], era o sócio da churrascaria, eu era gerente deles... Voltando pro Rio, disse: olha, gente tem um lugar bom pra ganhar dinheiro em Porto Alegre. Na mesma semana, eles pegaram um vôo, chegaram aqui em Porto Alegre e 30 dias depois nós já estávamos estabelecidos aqui no Moinhos de Vento.

Entrevistador: Foi quando abriram a churrascaria no Moinhos de Vento?

Entrevistado: Exatamente. Foi no Moinhos de Vento, ali onde tudo começou.

Entrevistador: E qual que era a churrascaria que o “catraca” trabalhava lá no Rio de Janeiro?

Entrevistado: Ele cuidava da Joaquim Nabuco, ela chamava-se Rio Sul. Na Joaquim Nabuco e Los Pampas, ele ficava nas duas. Rio Sul e Los Pampas na... Rio Sul era na Joaquim Nabuco e a Los Pampas era na Siqueira Campos.

E daí como te disse, viemos para Porto Alegre e abrimos a Moinhos de Vento, a sociedade tava formada por mim, pelo “catraca”, pelo meu irmão e pelo meu cunhado, Átila.

E depois de um tempo nós continuamos na Moinhos de Vento e depois da Moinhos de Vento nós abrimos churrascaria Moinhos de Vento na esquina da Sherazade, foi a segunda casa. Depois da segunda casa, nós abrimos o Galpão Crioulo. Depois chegamos a ter 11 casas em Porto Alegre e no Brasil. Então, Mato Grosso, São Paulo, Foz do Iguaçu... A Casa do Gaúcho, em Esteio, também era nossa.

Entrevistador: E por que venderam?

Entrevistado: Fomos diminuindo, fomos vendendo para os gerentes. Mato Grosso a gente vendeu para gerente, Foz do Iguaçu também, São Paulo a gente vendeu... Hoje, nós continuamos com a Churrascaria 35, Moinhos que também a gente não tem mais churrascaria, agora a gente locou para o Banco do Brasil. Ficamos com a Galpão Crioulo, a 35 e o restaurante na zona sul, o restaurante Capra.

Entrevistador: E os gerentes que compraram as churrascarias, de onde eles eram?

Entrevistado: Ah, os gerentes que compraram as churrascarias de nós? Eram como a gente, gringos que saíram de Nova Bréscia, Coqueiro Baixo, Putinga, Relvado e outros municípios lá da região. Nós levamos eles para trabalhar e com o tempo acabaram comprando.

Entrevistador: E o Gilberto Laste, o “catraca”, ele então fazia sociedade com vocês?

Entrevistado: O “catraca” era nosso sócio. Era sócio do meu irmão desde o Rio de Janeiro e aí veio pra cá e ficou nosso sócio aqui. E ele trouxe o Joca e o Tita. O Tita já tava com ele no Rio de Janeiro, o Tita veio pra cá, abrimos a Sherazade, no Moinhos de Vento. E o Joca já começou na Moinhos de Vento com a gente.

Eu e o “catraca” cuidávamos da Moinhos, depois abrimos o Galpão e viemos pra cá. E lá na Moinhos ficou o Ângelo e o Joca. Depois do “catraca”, deu um investimento grande em São Paulo.

Entrevistador: Qual foi esse investimento?.

Entrevistado: Foi a Fogo de Chão. O “catraca” foi o fundador da Fogo de Chão em São Paulo, que hoje tem como donos o Arri e o Jair Coser. O Jorge Ongaratto também saiu.

Entrevistador: Mas os irmãos do Gilberto, eles hoje tem a Vento Haragano em São Paulo, certo?

Entrevistado: Sim, o Giovane e o Jorge Luis. O “catraca” não participou da Vento Haragano, os irmãos dele sim. A Vento Haragano surgiu depois que o “catraca” morreu.

Entrevistador: Mas os irmãos do “catraca” chegaram a trabalhar aqui?

Entrevistado: Trabalharam, o Tita trabalhou com a gente lá na Moinhos de Vento e na Sherazade, depois foi pra São Paulo. O Joca trabalhou na Moinhos de Vento, trabalhou aqui também um tempo...

Entrevistador: E, nesse processo todo, quando abriam as churrascarias. Vocês pegavam os funcionários da onde?

Entrevistado: De Nova Bréscia. Só do interior, 90%... 95%, era só gente do interior. Amigo do amigo, primo do primo, sobrinho do tio e, assim, nós formávamos nossas equipes de garçons. Eram praticamente todos guris do interior. E importante, guris que trabalhavam na roça. Quase nenhum da cidade.

Entrevistador: E por que isso? Quais os motivos?

Entrevistado: Pelo trabalho. Também já contava bastante pela indicação, questão da confiança. E o trabalho, as pessoas iam fazer o que no interior? Não tinha mais possibilidade. Trabalhar na lavoura não. É complicado. Então o pessoal saía, queriam sair. Hoje já está complicado, hoje quem tá lá não quer mais sair.

Hoje, tu não arruma um... Tu pode passar no interior, tu não arruma uma mulher pra cozinha, um garçom... Hoje, sabe de onde tá saindo a maior parte dos nossos funcionários aqui? Das Favelas.

Favelas que eu digo, é assim, tipo, Alvorada, Viamão. Vilas é o melhor termo né? Mas é gente de origem colonial.

Os pais ou têm armazém, ou tiveram, quebraram... Ou foram funcionários de churrascaria e assim é.

Entrevistador: Tu sabes me dizer possíveis motivos para não ter mais jovens nesses municípios?

Entrevistado: Pelo que vejo quando a gente pede para um guri se ele quer trabalhar em churrascaria, eles dizem que querem estudar. Ainda vem jovens de lá para trabalhar aqui. Mas eles vem também pra estudar.

A idéia é outro processo. Hoje tu não arruma mais. Lá pra minha região lá, eles não arrumam. E uma que não tem cara, eles não arrumam... No município de Coqueiro Baixo, eles não arrumam eles têm que pegar em todo o município pra formar um time de futebol. Então imagina...

Na nossa época, tinha 30 localidades, tinha 3 times em cada localidade. Hoje, não tem mais nada, não tem mais jovem lá.

Tu é novo Alex, né? Imagina, eu tenho 48. Eu sai de casa com 14 anos de idade.

Já saí pra trabalhar direto com churrascaria. Trabalhava e estudava, trabalhava e estudava. Aí eu acabei vendo que eu era bem melhor no lado do serviço que no estudo, eu disse: ah, vamos largar, vamos progredir pro outro lado...

Fiquei 5 anos de funcionário e arrumei churrascaria. Saí com 14, com 19 anos já era dono da Moinhos de Vento. 19 anos, já tinha participação na sociedade com o “catraca”, e os outros.

Entrevistador: E atualmente, quem são os proprietários da Galpão Crioulo?

Entrevistado: Hoje estamos eu, o Airton Marchese de Coqueiro Baixo, o Moacir Laude de Relvado, o Toninho de Coqueiro Baixo e o Ângelo de Nova Bréscia.

O Moacir entrou na sociedade bem agora. Comprou, né? A Participação que vinha desde a época do “catraca” a participação. Era da irmão do “catraca”, a Bernadete.

Entrevistador: E hoje, o que tem mudado em relação ao período que abriram a churrascaria? Os clientes, eles estão mais exigentes que antigamente ou não?

Entrevistado: Isso não tenha nem dúvida. Hoje, tem que ter muita qualidade e um atendimento... Grandíssimo no atendimento, na qualidade. E claro, muita concorrência também.

Entrevistador: E, nesse processo de ter qualificação. Sobre os funcionários. Altera alguma questão, tipo, exigir uma qualificação deles ou vocês que pegam eles e ensinam?

Entrevistado: Assim, nós pegamos e ensinamos. Uns “vem pronto” já.

Mas os que “vem prontos”, vem cheios de vícios. Então, normalmente, nós procuramos pegar um que sabe pouco e a gente paga um curso pra ele ou faz aqui dentro mesmo um curso. Os maitrês orientam eles durante um mês, dois meses, três meses.

Aí, depois, o resto eles vão aprendendo na prática. Isso daqui é muito mais prática do que teoria, né cara?

Não adianta o cara dizer assim: não, eu sei fazer isso daqui. Tu dá... vai passar uma carne, o cara não sabe distinguir o que é uma picanha de uma maminha ou coisa parecida... Tem que ser na prática.

E o Cacique e o Aristeu, tem jogado futebol ainda?

Entrevistador: Sim, continuam jogando. Mas o Cacique mais reclama do que joga.

Entrevistado: Tu nem era nascido ainda e o “cacique” era o meu lateral direito no meu time. E já era chato, muito chato. Então ele continua jogando pouco e reclamando muito. A idade pesa, cara.

Entrevistador: A idade “pesa”, complicado. Bem, aí só pra gente poder aproveitar o “gancho” e fechar essa questão da qualificação aí. Os produtos que você está comprando hoje, como que é o processo?

Entrevistado: Já vem de açougue específico sim. Açougue não, frigorífico. Nós compramos direto de frigorífico. 90% da nossa carne é Mercosul, né cara? Mercosul e Armelin que são qualidades. Qualidade... E tem que ter preço e qualidade. E os outros produtos a gente compra tudo do CEASA e da Letícia Dubone, distribuidora. Que é de um cara lá do interior igual a nós, colono igual a nós. Distribuidora uma das maiores do Rio Grande do Sul hoje, então, nos fornece. Ele é lá da Linha Três Reis, de Nova Bréscia.

Entrevistador: E, tu tens ido para Nova Bréscia ou Coqueiro Baixo?

Entrevistado: Vou, seguidamente. Eu ainda tenho duas irmãs que moram lá e os meus sogros moram em Coqueiro Baixo. Eu gosto muito de futebol, né cara? Então, há duas semanas atrás, nós jogamos com o Tiradentes em Nova Bréscia. E agora, terça-feira, nós vamos colocar a faixa do campeão lá de Coqueiro Baixo lá. Eles foram campeões regionais dos aspirantes.

Então nós vamos lá no time botar as faixas, né?

Pra ti ver. Mando 5 ou 6 jogadores que jogam no meu time aqui, dos “neguinhos” que jogam aqui... Da gurizada que joga aqui eu mando pra jogar com eles lá no campeonato, recebem 50 “pila” cada um, a passagem de ônibus e vamos embora.

Entrevistador: Então, hoje, possui a relação com o futebol com o pessoal de lá. Esse vínculo.

Entrevistado: Vínculo, o próprio prefeito de lá é meu “faixa”, criado em Linha Alegre Alta também, entendeu?

Também saiu faz 40 anos e botou churrascaria em São Paulo, está rico. Voltou pra Coqueiro Baixo morar, se candidatou e foi o prefeito da cidade.

O atual prefeito agora. E o outro também era gente boa demais, o Veríssimo Caumo. Inclusive ele era o zagueiro do time e eu era o atacante.

Entrevistador: E tu possui alguma relação com proprietários de churrascarias que são nascidos em Nova Bréscia ou Coqueiro Baixo?

Entrevistado: Sim, vários. Conheço vários. Por cima, o Schneider, o Bassegio da antiga Churrascaria Nova Bréscia, o “cacique” e o Aristeu, o Darvísio da Laçador, o Lemir da Na Brasa e por aí vai...

Pra ti vê, o Darci, o Zeca, o Tato que são donos da Laçador jogam futebol comigo.

Tu vê, essa relação de churrascarias... o meu filho queria ir pra Itália, né? Tirar cidadania italiana, eu treinei ele aqui 90 dias e foi pra Itália. Ficou 8 meses lá, não gastou 1 centavo, todo final de semana trabalhava em churrascaria. 100 euros por isso. E lá ele encontrou lá mais de 30 pessoas que tinham trabalhado comigo ou de garçom ou meus funcionários. E que estão na Itália lá.

Entrevistador: E conhece alguém que está nos Estados Unidos hoje?

Entrevistado: Tem um pessoal que sei que está lá. Mas vou te dizer uma coisa. A maioria voltou. A única churrascaria que eu sei que funciona nos Estados Unidos é a Fogo de Chão.

Os meus primos abriram lá uma casa espetacular e tiveram um prejuízo violento. Ainda bem que conseguiram vender. E mais de uma pessoa já abriu lá e não consegue render.

Mas aí tem uma coisa. Boa parte dos proprietários não são lá do interior. Muitos são coreanos, ou mesmo os caras que tem dinheiro de São Paulo e Rio de Janeiro e investem numa churrascaria nos Estados Unidos.

Sei que a Porcão também abriu umas casas por lá, mas não deu muito certo. Sei que o Mocellin tava reclamando uma vez que ele veio aqui jantar. Mas pelo que eu sei a Porcão é franquia. Nem é eles que vão. É franquia. Como existiam em Milão, na Itália, quando eu estive lá também era franquia.

E hoje a de Milão os donos que pegaram a franquia venderam pro André Cruz porque era jogador do Inter.

Já na Fogo de Chão, os Coser vão e eles administram.

Eles e os Ongaratto lá de Linha Alegre Baixo. Eles iam e administravam. Ficavam, tipo nós fizemos, ficavam no salão coordenando, orientando tudo, né? Trabalhando direto.

Entrevistador: Bem Laudir, obrigado mesmo pelo auxílio.

Entrevistado: Alex, só uma coisa. Olha só. Como te disse, conheço o pessoal lá do interior, os prefeitos de lá. Acho que tu deve conhecer também. Tu tem que fazer o seguinte. Uma dica. Chega lá e mostra para os prefeitos o trabalho, e propõe montar um projeto de turismo lá. Por que vou te dizer. Muitos dos meus clientes aqui dizem, Bah Chico, quero conhecer o lugar onde você nasceu. E garanto que não são só os meus clientes. O pessoal tem curiosidade de conhecer, de saber a história das churrascarias. De praticar um turismo, como é que se chama, turismo rural, é isso né? Conhecer as igrejas, as cachoeiras, comida caseira e coisa assim. E os colonos de lá, eles precisam de projetos desse tipo. Por que ta ruim para eles. Senão daqui a pouco não vai ter mais nada lá. Mas tem que ter um projeto, uma pousada bem estruturada e iniciativa da prefeitura. Apresenta mesmo esse teu projeto lá. O lugar é bonito, só precisa de gente empenhada. Por que se deixar com eles, tu sabe né? Fica tudo assim, anda mais pra trás do que pra frente.

**[Agradecimento e despedida]**

## ANEXO M

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Entrevista com Solange Dorigon  
 Sujeito: Gerente de Churrascaria

---

**Local da entrevista: Churrascaria Vento Haragano – São Paulo.**

**Data: 12/01/2009.**

**Duração: 11 minutos 09 segundos.**

**Recursos: Gravador e caderno de anotações**

**Entrevistador:** - Bom dia, eu gostaria de saber um pouco da história da churrascaria. Como é que foi a idéia de abrir uma churrascaria, a idéia dos proprietários de abrir uma churrascaria em São Paulo e quando começou... Enfim, se pudesse falar um pouco dessa história.

Entrevistado: É, então, como eu digo, exatamente o motivo que levou eles a vir pra São Paulo eu não sei te dizer exatamente. Mas a gente ta fazendo a história da Vento Haragano e vai entrar um site que daqui a uns dias vocês podem consultar. Eu fiz a história por cima e faltou estes detalhes que ficou pra gente ver agora, então se entrar daqui a alguns dias no site vai ter mais detalhado.

Eu sei que em 1990 eles vieram pra cá, a família do Jorge veio pra cá. Mas a churrascaria abriu em 93.

Fim de janeiro de 93, eles abriram a churrascaria, para ser mais exato.

Entrevistador: Mas, então, eles chegaram a trabalhar em outras churrascarias aqui em São Paulo?

Entrevistado: Sim. O Jorge já trabalhava no sul. Ele teve lá uma outra churrascaria...

Entrevistador: Sem ser a Galpão Crioulo?

Entrevistado: Não, não era uma outra...

Entrevistador: Eu achei que eles eram envolvidos com a Galpão Crioulo...

Entrevistado: A Galpão Crioulo eles eram donos até pouco tempo. A irmã deles que mora em Porto Alegre era quem tratava de tudo. Não sei ainda qual é a relação que eles têm com eles, mas ainda tem alguma coisa. Mas o Tita que é o irmão irmão dele, porque agora ta lá no sul o Gerson, ele trabalhou em outras churrascarias. Ele era sócio da Fogo de Chão, né? Depois eles... e aí eles montaram essa daqui. Junto com outro paulista, tem o Jessé um senhor de 60 anos. Ele que, na verdade, foi ele e o Jorge, né? Que começaram tudo e, depois, o Tita saiu da Fogo de Chão e veio pra cá. E o Geovane veio do sul pra administrar, que ele... O Geovane não, o Geovane nunca trabalhou. O Geovane só veio pra administrar porque ele era formado em administração e hoje ele ta como sócio.



Entrevistador: Então os que moram aqui são o Jorge e o Geovane?

Entrevistado: O Jorge e o Geovane. O Gerson ta morando lá, mas o Jorge construiu família, tem casa, mora aqui.

O Geovane também tem família aqui, mas ele não tem casa própria. Ele ainda não, tipo assim, que nem o Jorge. O Jorge tem a casa própria, as raízes dele tão aqui. Já o Geovane não, o Geovane ainda não... Mas uma hora deve vir pra cá.

Entrevistador: Bom, então, outra churrascaria que eles trabalharam em São Paulo foi a Fogo de Chão mesmo?

Entrevistado: É, eles foram sócios. O Jorge e o Tita.

Entrevistador: Sobre os funcionários que a Vento Haragano emprega, tem funcionários da região lá do Vale do Taquari que é de onde eles saíram?

Entrevistado: Bastante. Eu sou de lá, tem um outro gerente que é de lá. De Nova Bréscia mesmo, tem a caixa de Nova Bréscia... O outro gerente, tem dois gerentes de Nova Bréscia, tem a caixa, tem muita gente. Ali da região, Arvorezinha, Sarandi, Coqueiro Baixo, Relvado e outros...

Entrevistador: E como que é feita essa seleção dos funcionários, assim, porque vêm...?

Entrevistado: É mais indicação. Eu, por exemplo, vim pra cá... Eu to há 9 anos aqui, eu vim por indicação. Tinha um amigo meu aqui, surgiu a vaga, ele me ligou. Sabia que eu queria vir, me ligou e eu acabei vindo. Só que aí, claro, antes de... que nem agora, acabou de chegar um casal do sul. Não sei exatamente a região de que eles vieram... Porque a amiga deles trabalha aqui, surgiu vaga, ela ligou pra eles e eles vieram pra cá. Eu só, como sou eu que contrato, eu só pergunto o perfil deles, a idade... Porque tem um certo perfil que a gente procura manter.

Então eu só me informo se eles tão na idade certa, no perfil e eu mando vir. Aí tem gente que vem aqui fazer entrevista, que já está em São Paulo e eles vêm fazer entrevista por “corrente”...

Entrevistador: Então os garçons, são vários do Vale do Taquari?.

Entrevistado: Todos do sul. Só um pouquinho, que tem algumas pessoas, assim, do norte que vieram porque a gente realmente precisava. Mas a gente procura manter todos do sul, manter as características do sul porque a gente quer os funcionário lá do sul.

Entrevistador: Ah, entendi. E também é uma idéia como se fosse uma espécie de uma diretriz da churrascaria?

Entrevistado: É, em tudo, né? A gente ta vestido a caráter, a gente trabalha a caráter... As tradições, o chimarrão, o arroz campeiro, a gente tenta manter as tradições... Então a gente quer o pessoal de lá porque se criou lá, conhece tudo...

É. Tem as raízes e é tudo, né? Sotaque, é parente, é tudo. Como a casa é do sul, a gente quer manter as características do sul.

Entrevistador: Claro. Deixa eu te perguntar mais alguma coisa, eu queria saber um pouco como funciona o rodízio. Como que é a carne, como que é tem valor e aí tem um valor fixo?

Entrevistado: É 78 reais por pessoa, né? O rodízio completo. Tem, se fica no bar, porção, as entradas são de queijo e tal. Saladas, os pratos quentes, as carnes... Tudo o que for servido de comida é dentro desse valor, 78 por pessoa. Aí bebidas, sobremesa e os 10% que é opcional... é separado.

Entrevistador: E como que é feita a seleção, vocês compram a carne... Como é que vocês fazem a seleção pra escolher a carne e tal?

Entrevistado: A gente tem os fornecedores fixos, são vários fornecedores a gente vai... Varia. Procura manter sempre o mesmo, mas varia um pouco pela qualidade e preço. E é Friboi, tem Marfrig, é por telefone. A gente liga e diz assim: Renato... Que é lá de Nova Bréscia, ele é responsável pelas compras, ele liga pro fornecedor: quanto é que tá? Como é que ta a qualidade? Se chegar aqui num padrão diferente, ele manda de volta.

Entrevistador: A carne vem do sul também?

Entrevistado: Tem várias regiões. Tem do sul, tem aqui de São Paulo, tem do Mato Grosso, da Argentina, Uruguai...  
Depende do corte. Cordeiro, javali... cada um vem de uma região diferente.

Entrevistador: E qual é o número atual de funcionários?

Entrevistado: 100 funcionários. Em média, 100 funcionários. Às vezes ta 98, às vezes ta 90... depende do movimento, depende da necessidade.

Entrevistador: E o movimento na churrascaria?

Entrevistado: Sempre. Domingo no almoço, fila de espera...

Ah, chega a dar 150 na fila de espera, 100 na fila de espera. Em média 100, depende do final de semana. Se é feriado, daí já é mais tranquilo. Durante a semana, o almoço, bastante almoço de negócios. E jantar é bastante turista, estrangeiros. E no fim de semana mais famílias.

Sábado no almoço e domingo no almoço dá fila, aí à noite já é mais tranquilo. Mas é tudo família no final de semana, sábado e domingo é família. Outro público, a gente tem a sala de recreação, né? Vêm bastante aqui por causa da sala. Aí deixa as crianças lá e fica aqui embaixo tranquilo.

Já, sobre a história, exatamente, o que levou eles a vir pra cá, o por quê de entrar nesse ramo e tal... Se você tiver urgência pra essa informação, eu até nem imaginei que você fosse me perguntar isso, se tiver urgência, pode me ligar e me diz: oh, eu preciso com urgência. Que daí eu converso com o Jorge e te passo essa informação.

Eu não sei qual é o tempo que tem, mas eu acredito que, no máximo, em 15 dias o site deve ta no ar.

Entrevistador: Ah, deixa eu te perguntar... Como tem essa, como vou dizer, esse perfil do sul assim, essa decoração eu fiquei interessado. O chimarrão vocês servem também?

Entrevistado: Serve, seve. Cortesia da casa. A gente prepara na hora. Tem que ter né...

Entrevistador: E o pessoal daqui, eles tomam também?

Entrevistado: Tomam, toma... Assim, não é com muita frequência, os gaúchos que vêm aqui tomam, todos.

Mas os paulistas, eles têm mais curiosidade. Alguns gostam, outros nem tanto. Gringo também toma pra provar, sai bastante. Tem saída... É digestivo, né? Então...

Entrevistador: E como, por que foram levando essa identidade gaúcha?

Entrevistado: É, a intenção é essa, né? Mostar a cultura do gaúcho em todos os sentidos.

Pra ti ver, a Fogo de Chão, em que antes eram sócios, e agora é concorrente direto. Eles têm um perfil parecido, né? É o mesmo sistema, o mesmo preço... A gente ta no mesmo patamar, no mesmo nível, mesma qualidade... Atendimento também, a concorrente direta é a Fogo de Chão. Tem algumas outras, né? Mas direto mesmo, são eles.

**[Agradecimento e despedida]**

## ANEXO N

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais

Sujeito: Funcionário de Churrascaria – Luiz Pedro Ecker

---

Oi amigo tudo bem, vou responder as perguntas:

Meu nome é Luiz Pedro Ecker - Nasci em Nova Bréscia, Rio Grande do Sul - Tenho 62 anos de idade - Trabalho na churrascaria Rio Grill, localizada em Clovis Califórnia/Estados Unidos.

Sai de Nova Bréscia fazem 56 anos pois meus pais foram morar em Encantado - Depois de muitos anos fomos morar em Caçador, Santa Catarina, pois meu pai comprou uma churrascaria nesta cidade. Tivemos por 12 anos churrascaria na cidade e depois mudamos para Curitiba. Ali, cada um teve seu trabalho particular mas não no ramo de churrascaria. Ainda possuo vínculos familiares em Encantado e também em Nova Bréscia, aonde vou sempre que posso.

Quanto às churrascarias aqui onde trabalho, na Califórnia, as churrascarias que trabalhei são iguais as do Brasil, apresentando poucas diferenças. Porém um ponto é importante destacar, pois os donos na maioria são Coreanos, Chineses, Árabes. No entanto, a maioria delas os gerentes são brasileiros.

Os americanos adoram nosso churrasco e exigem carne de primeira qualidade, a comida é a mesma servida nas churrascarias brasileiras, os acompanhamentos e saladas mudam alguns tempero pois muitas delas os cozinheiros são mexicanos. Por isso a qualidade cai, e isto acontece pela falta de cozinheiros brasileiros e também pelo pagamento de gente brasileira pois os mexicanos quebram o galho e trabalham mais barato. Os americanos freqüentam as churrascarias brasileiras porque é novidade por aqui o estilo das carnes e a maneira de servir (rodízio) porque já conhecem nosso ótimo churrasco. A administração é feita na maioria por brasileiros, mas os donos são de outras nacionalidades como esta que trabalho o dono é americano e os gerentes são dois Cariocas. Tenho vários amigos em outras churrascarias por aqui na Califórnia, pessoas de Santa Cruz do Sul - Caxias do Sul –Porto Alegre - Putinga - agora da região de Nova Bréscia, Encantado Lajeado não conheço ninguém aqui. Este pessoal está nas churrascarias da Florida, Texas, Giorgia enfim outros Estados aonde predomina a churrascaria Fogo de Chao, Porcao, Texas do Brazil etc por aqui a grande maioria são paulistas que por aqui apreenderam a trabalhar com churrascaria. Os fornecedores das mercadorias, carnes, enfim tudo para a cozinha que mais vende por aqui é a "SISCO", uma enorme empresa que tem de tudo.

Quando ao meu histórico por aqui: tenho dois filhos por aqui com cidadania americana e vinha todos os anos visitá-los até me aposentar no Brasil e receber o Green Card e autorização para trabalhar e como ficava por aqui vários meses resolvi trabalhar no ramo que eu conhecia de muitos anos e também por ser gaúcho, em 2002 fui trabalhar de preparador de carne (cortar.temperar,espetar) na churrascaria Greenfield de Long Beach Califórnia, que tem uma rede de 6 churrascarias aqui nos Estados Unidos. Trabalhei por 2 anos ai regressei pro Brasil, fiquei 4 meses no Brasil e retornei pra Califórnia já com uma proposta de trabalhar de churrasqueiro na Churrascaria SAMBA em Redondo Beach Califórnia. Trabalhei por mais 2 anos e retornei ao Brasil. Quando voltei para a Califórnia já estava com trabalho me esperando pois abriu nova churrascaria e eu já era muito conhecido por aqui como assador e fui na OBA OBA perto de Los Angeles tive uma proposta boa e o gerente era um paulista que já conhecia meu trabalho. Trabalhei por lá até o dono, um

coreano retornar ao seu país de origem pois estava com problema de saúde e fechou o estabelecimento que tinha muito movimento. Ai voltei para Balneário Comburiri aonde morro e fiquei por 3 meses. Ai fui convidado para inaugurar uma nova churrascaria em Clovis Califórnia, cujo o nome é RIO GRILL. Os gerentes já me conheciam os dois cariocas Jorge e Kiko inauguramos o dia 17/10/08, fiquei por 3 meses e resolvi agora parar definitivo de assar carne de agora em diante só na minha casa com os amigos. Na RIO GRILL fizemos uma grande inauguração. Eu gerenciava as carnes e também assava e a cozinha estava com um pessoal de Canela. Quanto aos preços, na churrascaria Rio GRILL são o lanche (almoço) com 7 tipos de carne e buffet livre U\$15,00 e o jantar com 15 tipos de carne U\$27,00 por pessoa, mas tem outras com preços maiores por exemplo a Churrascaria AGORA o preço no almoço é U\$30,00 e a janta U\$50,00, mas com mais variedade de carnes e buffet também.

São áreas onde moram pessoas mais ricas. O sal grosso é de origem americana e todos os grãos são iguais parecem copiados e não águam (melecam). Pode deixar na geladeira enfim é muito bom para trabalhar. O Carvão de origem Mexicana foi o que sempre trabalhei por aqui e é de péssima qualidade. O assador tem que fazer um pouco de milagre pois é ruim mesmo, tipos de carne de boa qualidade como Black ANGUS que eu sempre trabalhei excelente.

Quanto aos tipos de carne que utilizamos: picanha, maminha, alcatra, costela, file minhon, lombo e costela de porco e de ovelha importada da Austrália. Somente pernil, frango e coração de galinha, linguiça estilo brasileira, além da fraldinha, peru, bacon ou peito de frango com bacon - Abacaxi com Açúcar e Canela - Camarão no espeto. Algumas das carnes são temperadas somente no sal e outras marinadas.

As churrasqueiras que trabalhei são fabricadas em Caxias do Sul e de marca tradicional por ai TOMASI. A maneira de servir o churrasco nas mesas é igual ao nosso do Brasil. Espeto corrido (rodízio) o funcionamento na RIO GRILL abre as 11:30 hr para o almoço e fecha as 14:30 e reabre as 17:00 e fecha 21:30 na janta.

As fotos quero mandar talvez ainda hoje ou amanhã sem falta. Estou selecionando, mais alguma coisa estou a disposição. Um dia vamos nos encontrar ai por Nova Brescia e conversaremos mais e vamos fazer o Alcides assar uma carne para nos abraços.

## ANEXO O

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Entrevista com Professora Caroline Ceretta  
 Sujeito: Coordenadora do Curso Gastronomia Gaúcha.

---

**Local da entrevista: Centro Universitário – UNIVATES..**

**Data: 24/04/2008.**

**Recursos: Caderno de anotações**

### DADOS PESSOAIS

1. Nome :Caroline Ciliane Ceretta

2. Formação: Bel em Turismo (UNISC, 2002), Mestre em Turismo (UCS, 2005)

3. Função

Professora, coordenadora do Curso de Gastronomia Gaúcha – extensão; coordenadora e docente do curso de Turismo – Bacharelado; Coordenadora e docente do curso de Administração do Curso de Administração com LFE em Gestão em Turismo.

### DADOS DO CURSO

1. Nome

Curso de Gastronomia Gaúcha

2. Há quanto tempo existe o curso?

Desde 05/01/2004.

3. Qual foi o motivo para a elaboração/abertura do curso?

O motivo foi a necessidade de qualificar a mão-de-obra para trabalhar em churrascarias, principalmente na função de passador de carne e churrasqueiro.

4.Qual é a média de alunos matriculados no curso?

Com relação a idade? Entre 20 e 30 anos

5.Quantos alunos já se formaram no curso?

Já se formaram 350 alunos

6. O curso já na sua estrutura contempla todas as atribuições da profissão?

Sim, o curso contempla além da parte de operação em churrascarias, o curso contempla a parte de gerenciamento.

7. De onde são predominantemente os alunos que realizam/realizaram o curso?  
 Residem no espaço urbano ou espaço rural?

A maioria reside no espaço urbano e geralmente vem de municípios do Vale do Taquari, Rio Pardo e da região metropolitana. Possuimos alguns alunos de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e do Nordeste.

8. Qual é o principal motivo que os leva/levou a fazer o curso?

Geralmente procuram o curso pela oportunidade de trabalho no exterior.

9. Quais são as expectativas dos alunos ao concluírem o curso? Os que procuram o curso por lazer é fazer um melhor aproveitamento para os amigos; os que procuram o curso por trabalho é conseguir uma vaga no exterior.

10. Sobre os alunos já formados. A maioria está empregada? (  ) Sim (  ) Não. Em quais lugares encontram-se trabalhando?

Possuimos alunos no Brasil (Santa Catarina, Recife, Bahia, São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília e RS) e no exterior ( EUA – Dakota do Sul, Ohio, Miami, Orlando, Portland; México – cidade do México; Canadá – Edmonton; Toronto; Austrália e Europa)

11. Qual é a média salarial de um profissional egresso do curso?

No Brasil R\$ 1000,00 e no Exterior \$ 2500.00

12. Vocês possuem convênio/parceria com proprietários de churrascarias ou não? Se sim, como se deu essa parceria?

Sim, possuímos com churrascarias nacionais e se deu de forma receptiva, pois é significativo para as churrascarias terem mão -de -obra qualificada;

13. Quais/Qual é o interesse deles?

Principalmente ter informações atualizadas e obterem funcionários dinâmicos e com capacidade de resolver qualquer situação que aconteça durante a realização dos serviços.

14. Por que existe significativo número de jovens que possuem interesse em trabalhar com a culinária do gaúcho?

Porque o fato de fazer churrasco é parte da história e cultura do gaúcho...e isso vem no sangue do gaúcho que expressa fortemente a hospitalidade através do churrasco.

15. Por que muitos empresários do ramo de churrascarias têm sua origem no Vale do Taquari? Porque as maiores churrascarias do mundo são de proprietários do Vale do Taquari, batizado como o Vale dos churrasqueiros.

16. Há dados sobre o número de churrascarias em que os proprietários são do Vale do Taquari? (  ) Sim (  ) Não. Quantas?

17. E de garçons e churrasqueiros que trabalham? (  ) Sim (  ) Não. Quantos?

18. Qual é o entendimento de vocês sobre o churrasco? Como vocês o compreendem/vêm? Com que referencial teórico o curso trabalha a questão do churrasco? (conceitos, bibliografia).

O churrasco é uma alimentação muito importante para o gaúcho e isso ultrapassou fronteiras.. desde a sua história.

Os professores trabalham com atividades baseadas em carnes bovinas, suínas e de aves. São passados os conhecimentos da composição química da carne, as pastagens,

as tipologias e todos os temperos usados na gastronomia gaúcha para fazer o churrasco.

### **Histórico do Curso de Gastronomia Gaúcha do Centro Universitário Univates**

O curso de extensão denominado Curso de Gastronomia Gaúcha foi idealizado em outubro de 2003, quando alguns empresários da Região do Vale do Taquari, no Rio Grande do Sul, retornaram de uma visita à China – US e comentaram com amigos que haviam almoçado em algumas churrascarias, ditas gaúchas. Porém, durante a visita, sentiram falta de preparo técnico no atendimento dos passadores de carne e garçons, bem como, o desconhecimento da cultura gaúcha, uma vez que usavam roupas típicas da Cultura Gaúcha e quando indagados, não sabiam a sua origem e significado.

Ao chegar em Lajeado, estes empresários visitaram a UNIVATES e no contar dos fatos junto a Reitoria da Instituição, comentavam da carência de qualidade na prestação de serviços em churrascarias, tanto nos países visitados, quanto no Brasil, que é o berço do churrasco típico gaúcho. Até então, não havia no país e no mundo, um curso de qualificação específico para trabalhar em churrascarias, ou seja, “churrasqueiros”, com a técnica de preparar churrasco.

Neste momento, o grupo de empresários e a Reitoria da Instituição, pensavam como lançar um curso que ensinasse a fazer o autêntico churrasco gaúcho e ao mesmo tempo, suprisse a carência de mão-de-obra qualificada em churrascarias?

Ao mesmo tempo, surgiam muitas indagações:

Como ensinar a fazer churrasco? Quem poderia ensinar? Quais seriam os conteúdos programáticos do Curso de Churrasco? Qual seria o nome do Curso, pois deveria destacar a Cultura Gaúcha, o churrasco e a comida campeira? Quem seria o público-alvo? Onde deveria ser o local de ensino?

Diante do problema e das diversas indagações, a UNIVATES CENTRO UNIVERSITÁRIO, aceita o desafio de pensar um curso diferente e inédito, pois, até então, não se tinha conhecimento sobre a existência de algum curso com o mesmo propósito.

Nesse sentido, a UNIVATES, começa a esboçar o nome real do curso, que passa a ser Curso de Gastronomia Gaúcha, já que este deveria ensinar, não somente o churrasco, mas também, a Cultura Gaúcha, a comida campeira e a prestação de serviços.

A partir do nome do curso, surgiu a necessidade de especificar o público de interesse para que fosse estabelecida a estrutura de ensino do mesmo. O público-alvo foi, então, definido como sendo garçons, cozinheiros, assadores de carne, donos de churrascarias e pessoas interessadas em fazer churrasco também por motivos de lazer ou curiosidade.

Novas dúvidas foram surgindo sobre o caráter do curso, principalmente, porque este deveria ser um curso, onde se imaginava que o nível de escolaridade dos interessados seria de primeiro ou segundo grau completo ou incompleto - para àqueles que já trabalhavam na parte operacional de uma churrascaria e de nível superior - para àqueles que trabalhavam na parte gerencial das churrascarias.

Assim, para que o curso pudesse ser disponibilizados para todos os interessados independente do nível de escolaridade, optou-se por, inicialmente, apresentar o curso de Gastronomia Gaúcha como um curso de extensão.

Com a definição do nome do curso, do público-alvo e da tipologia, a próxima etapa foi definir uma coordenação específica para o Curso e iniciar efetivamente o processo de planejamento e realização mesmo. Em janeiro de 2004, os idealizadores do curso



reuniram-se nas dependências da UNIVATES e convidaram a turismóloga Caroline Ceretta para assumir a coordenação da proposta.

A partir disso, o curso passou efetivamente a ser vinculado a Pró-Reitoria de Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação – PROPEX da Instituição. De janeiro a março de 2004 foram definidas a estrutura do curso, a carga-horária, o conteúdo programático, o local destinado às aulas práticas, a estrutura física da churrascaria e os docentes.

Novas respostas estavam sendo dadas aos questionamentos e rapidamente o curso passou a ser divulgado na mídia para março iniciar a primeira turma.

Nesse período, a estrutura do curso foi elaborada para atender os interessados em trabalhar na parte operacional ou os que buscavam uma qualificação para a parte gerencial de churrascaria. O curso foi dividido em dois módulos, num total de 200 horas-aulas. Existia um módulo básico comum para ambos interessados e com disciplinas afins.

Nesse módulo básico, a carga horária correspondente era de 80 horas-aulas, distribuídas nas disciplinas de Noções de Cultura Gaúcha; Estratégia de comunicação, ética e relações humanas; Língua portuguesa e noções básicas de inglês e espanhol; Higiene, segurança do ambiente e cuidados pessoais; Noções de matemática e Técnicas de venda e marketing pessoal. Nos módulos específicos, a carga horária era de 120h-a para cada.

O módulo de gestor de restaurante era formado pelas disciplinas: Mercado de churrascaria; Compra e venda de produtos e serviços; Noções de franquia; Administração e controle contábil; Noções de marketing e organização de eventos; Gestão de Recursos Humanos; Noções de manutenção de equipamentos de churrascaria e Noções de práticas operacionais no restaurante.

Para o módulo de operador de restaurante, as disciplinas eram: Conhecimento de carnes: tipos, origem, cortes e aproveitamentos; Preparo de carnes: temperos, utensílios e equipamentos, quantidades, acompanhamentos; Saladas: tipos, origem, temperos e quantidades; Arroz de carreteiro e outros pratos típicos da gastronomia Gaúcha; Planejamento de cardápios e estéticas dos pratos; e, Entradas e sobremesas.

Definida a estrutura e as disciplinas que iriam compor o curso, o outro desafio foi definir quais seriam os docentes das disciplinas, uma vez que não havia professor para ensinar a fazer “churrasco”, por exemplo. A estratégia adotada foi convidar os docentes da Instituição com habilitação para as áreas teóricas básicas e outros que tivessem experiência com a área de restaurantes, higiene e cultura gaúcha para as disciplinas teóricas.

Para as aulas práticas, foram contratados garçons de churrascarias e chefes de cozinha, com conhecimento em culinária gaúcha. Para a disciplina de preparo de carnes foram pensados dois profissionais, um veterinário, que contemplasse a parte técnica e um churrasqueiro, com experiência em assar churrasco, unindo assim, a técnica e a prática no ensino.

Para todos os professores práticos foram realizadas reuniões com o intuito de ensinar como deveria ser todo o processo de ensino e aprendizagem que se pretendia alcançar, pois para muitos deles era a primeira experiência de ministrar aula.

Após o desafio das disciplinas e dos docentes, o outro passo foi definir o local onde seriam ministradas as aulas práticas na Instituição, uma vez que não havia laboratório de gastronomia existente na Instituição, nem churrasqueiras no Campus Universitário.

Neste ínterim, foi descoberto um espaço que tinha sido estruturado para ser um local de eventos, com cozinha e sala de restaurante e que, até então, estava ocioso. Após

definido o local, o próximo passo seria adquirir os equipamentos e utensílios da cozinha e da sala de restaurante, o que de fato aumentaria a customização do processo.

Novas indagações foram surgindo, como por exemplo, como fazer com que o curso seja viável economicamente, haja vista sua auto-sustentabilidade de realização? Como tornar o curso acessível ao público potencial almejado?

Como estratégia de mercado, a alternativa foi buscar parcerias com empresas que acreditassem na idéia do curso, na revolução mercadológica a médio e longo prazo para a qualificação dos serviços em churrasarias e, também, no benefício gerado com a realização do mesmo. Com este intuito, cerca de vinte empresas voltadas à alimentação e ao Centro de Tradições Gaúcho – CTG acreditaram na idéia e firmaram parceria. Estas empresas doaram um número significativo de produtos necessários para o funcionamento do curso, e em troca a Instituição abriu espaço para divulgação da marca dos produtos.

Assim, o curso estava encontrando moldes para estar pronto em março de 2004, com a primeira turma de “gastronomia gaúcha” do mundo.

No total eram oferecidas 50 (cinquenta) vagas, das quais 25 (vinte e cinco) vagas eram para cada módulo específico. A seleção era por ordem de matrícula. Enfim, estava tudo sendo planejado para a primeira etapa de um curso de extensão que não tinha acontecido anteriormente, mas que, pelos idealizadores, seria de plena aceitação mercadológica. Novas indagações surgiram e a expectativa era se realmente haveriam candidatos interessados, entre outras propostas, em aprender a “fazer churrasco”. Motivo de risos e indagações, o curso passou a ser divulgado constantemente na mídia local, regional e, curiosamente, na estadual. Era algo inédito e que poderia não acontecer, se o público de interesse não comparecesse para matricular-se.

Como resultado, a primeira turma do curso de gastronomia gaúcha aconteceu com 25 candidatos para a parte operacional e 15 candidatos para a parte de gestor em churrasaria

Este curso acontecia de segundas, terças e quartas-feiras à noite e sua duração era de cinco meses. O público-alvo, ao contrário do previsto, era formado, em sua grande maioria por acadêmicos da graduação, aposentados, empresários de diferentes áreas e cozinheiros amadores e, na minoria, por alguns donos de bares, restaurantes e garçons.

Nesta primeira fase do curso foram realizadas algumas pesquisas de mercado, investigando entre outros assuntos, o público-alvo, a durabilidade do curso, a possibilidade de trabalho na área, o conteúdo das disciplinas, as teorias e as práticas contempladas no curso e, entre outras, a possibilidade de acontecer uma nova turma para agosto do corrente ano, uma vez que a lista de espera para as próximas vagas estava promissora.

No decorrer deste curso, além das disciplinas práticas e teóricas na Instituição, foram sendo oferecidas algumas visitas técnicas em frigoríficos, churrasarias, vinícolas, Centro de Tradições Gaúchas e a Escola do Chimarrão – local de produção da erva-mate para chimarrão - bebida típica da Cultura Gaúcha.

No segundo semestre do ano, a estrutura curricular do curso não foi alterada, porém a procura se deu somente pela parte operacional de churrasaria. Isso significou a reestruturação da proposta do curso e a abertura de duas turmas de 25 alunos para o módulo operador de restaurantes, que passou a denominar-se operador de churrasaria (ANEXO B)

Durante a realização desta segunda fase do curso, começou a procura por mão - de-obra para trabalhar em churrascarias no país e no exterior.

Alguns empresários descobriram a existência de um curso que ensinava as técnicas de serviços específicos para churrascaria, o que de fato significava o ganho de qualidade na hora de contratar trabalhadores para a prestação de serviços. Estes empresários, inicialmente, visitavam a UNIVATES e solicitavam o *curriculum vitae* dos candidatos. A seleção acontecia diretamente entre empresário e candidato, ficando a Instituição isenta das responsabilidades de contratação.

A UNIVATES, neste momento, cumpria o seu papel de ensinar e qualificar a mão-de-obra para o mercado de churrascarias.

Esta procura internacional resultou numa fase de grande procura pela mídia nacional que passou a divulgar o curso de gastronomia gaúcha tanto em rede estadual como em rede nacional (Jornal Nacional da Rede Globo).

Além disso, internacionalmente, foram sendo realizadas algumas reportagens sobre a arte de fazer churrasco, destacando o curso de gastronomia gaúcha da UNIVATES (ANEXO C).

Da mesma forma, muitas Instituições de Ensino Superior procuraram a UNIVATES para conhecer a estrutura do curso de Gastronomia Gaúcha e propor parcerias de realização do curso em outros Estados como Paraná e São Paulo.

No final de 2004, a lista de interessados aumentou e, novamente, foi oferecido mais uma edição do curso de gastronomia gaúcha, e desta vez, aumentando a carga-horária de qualificação. O curso aumentou a carga-horária para 340horas-aula, incluindo neste, novas disciplinas e a possibilidade de práticas em churrascaria durante a sua realização (ANEXO D).

Para o ano de 2005, o curso passou a se chamar Curso de Gastronomia Gaúcha, sem a proposta modular, cujas disciplinas contemplavam tanto a parte de gestor como operador, que permitiu ao aluno aprender tanto a parte operacional, como a parte de gestão em churrascarias.

O público-alvo correspondeu às expectativas, e a maioria dos interessados eram cozinheiros, assadores de carne amadores, jovens com intuito de trabalhar em churrascarias, garçons e empresários que buscavam investir no ramo de churrascarias. Reestruturado em função da necessidade mercadológica, cuja exigência era de um profissional dinâmico e capaz de realizar todas as etapas de operação e gerenciamento de churrascaria, as disciplinas foram readequadas e a nova matriz curricular, com 340h-a, passou a ter disciplinas como:

Noções de Cultura Gaúcha;

Conhecimento de carnes: tipos, cortes, origem e aproveitamentos;

Visitas Técnicas;

Técnicas de nutrição e higienização em churrascarias;

Técnicas de serviços em churrascarias: sala e cozinha;

Comida campeira: principais pratos típicos;

Técnicas de segurança do trabalho: cuidados com equipamentos e utensílios;

Preparo do churrasco e técnicas de passar carnes;

Estratégia de comunicação e noções básicas de português;

Acompanhamentos do Churrasco;

Comportamento social: postura e ética nas relações humanas;

Mercado de churrascaria;

Noções de franquia;

Conhecimento e serviços de bebidas;

Noções de direito;

Técnicas de vendas em churrascarias;  
Sobremesas típicas;  
Práticas em churrascarias.

Para a disciplina de práticas em churrascaria, o aluno realizava um acompanhamento numa churrascaria comercial de 68h-a e no final entregava um relatório das atividades desenvolvida na mesma. Novamente a procura pelo curso de Gastronomia Gaúcha superou as expectativas e foram oferecidas duas turmas com 25 alunos cada, onde o período de realização passou a ser de sete meses.

Já para o segundo semestre de 2005, em função do período das férias escolares acontecerem entre janeiro e fevereiro, o curso foi oferecido apenas com 25 vagas na mesma modalidade, porém com aulas de segunda a sexta-feira à noite em função do ano letivo, representando uma pequena queda na procura.

Novamente foram acontecendo readaptações de disciplinas, incluindo junto às demais disciplinas do semestre anterior, três disciplinas inéditas: aperitivos da culinária gaúcha; Manifestações artísticas: danças gauchescas e Influência da cozinha brasileira na culinária gaúcha.

Na expectativa de abrir duas novas turmas para o ano de 2006, o curso voltou a ser oferecido de segunda a quarta, no período da noite, com 340h-a. E para a surpresa de todos, houveram quatro turmas, as quais duas estão finalizando no início de março de 2007.

No início de 2007, novamente a procura superou a expectativa e em março de 2007, e duas turmas de 25 alunos cada preencheram as vagas. Uma terceira turma teve que ser aberta em abril deste ano e mais 25 alunos vieram fazer parte do gastronomia gaúcha. A matriz curricular sofre alterações e a coordenação decidiu contemplar inglês novamente no curso.

Para agosto de 2007, completaremos 15 turmas e um total de 100 alunos somente em 2007. Com a turma de agosto completaremos 346 alunos e uma nova organização do curso com 350horas de atividades.

Um dos grandes motivos da procura pelo curso é a empregabilidade que este tem oportunizado através de contatos nacionais e internacionais.

Outro motivo da procura de alunos é a curiosidade por fazer churrasco e conhecer um pouco mais sobre a história da gastronomia e da cultura gaúcha.

Enfim, esta é a história do curso de gastronomia gaúcha da UNIVATES CENTRO UNIVERSITÁRIO, que de forma inédita conquistou o mercado internacional e aos poucos oportuniza mercado de trabalho para garçons, assadores de carnes, cozinheiros e interessados em descobrir os prazeres da culinária gaúcha.

**ANEXO P**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais

Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

---

AL

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Roteiro entrevista  
Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscea

1. Nome  
Kamila C. Sartuzini

2. Local de nascimento  
Nova Bréscea

3. Escolaridade  
3º ano (2º grau)

4. Qual atividade que realiza?  
estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Não

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?  
Tudo e primos. São todos formados.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

Saíram logo tempo para possibilidade de trabalhar na AB, e tinham pessoas conhecidas em Porto Alegre e que facilitam as chances de emprego.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

Restaurante, churrascarias, trabalham com banco.

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

sim! Nova Bréscea possui muito para oferecer de trabalho. Para em ir para Porto Alegre, pois quero fazer uma boa faculdade, e ter um bom emprego coisa que não tenho aqui seria bem mais difícil.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

pretendo estudar, conseguir uma boa vaga de emprego e ter uma vida melhor.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscea para trabalhar com churrascarias? (Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

sim! Meus familiares tem restau, mas sim Porto Alegre e mais churrascarias nos meios de trabalho, mas em Bréscea.

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? (Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Não

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Rolêiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

12

1. Nome

Sumara Nival

2. Local de nascimento

Nova Bréscia

3. Escolaridade

2 incompleta

4. Qual atividade que realiza?

Estuda

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

Tio, 1<sup>o</sup> completa, idade entre 30 a 40 anos  
 Mãe, 1<sup>o</sup> completa que está na faculdade em São  
 e tem 18 anos.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

Os motivos foi procurar uma vida melhor,  
 uma oportunidade para crescer na vida.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

Emprego

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Sim, e mais e para estudar e ter mais  
 oportunidades para crescer na vida.  
 Gostaria de ir para SP - Campinas.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

Pretendo prestar assistência e me dedicar  
 para não pagar nenhuma pré-vestibular.  
 Porque quero me formar e ter um bom  
 emprego.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Sim... na shopping em SP - Campinas.

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Não

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?



Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscea

AB

1. Nome Duana Bianchini  
 2. Local de nascimento Nova Bréscea

3. Escolaridade 3º ano D\*  
 4. Qual atividade que realiza? estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim.  
 (Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?  
45 anos. Mãe. 2º grau completo - foi para o RS e agora tem churrascarias.  
25 anos. Simão. Graduação - Caixa Federal NH.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?  
Nos anos 70 saíram por motivo de menor proximidade. E também alguns saíram a pouco tempo para estudar.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?  
Estudam e trabalham em bares, churrascarias.

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?  
Sim, para estudar e ter mais chances de trabalho.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?  
Estudar e trabalhar para conseguir um futuro melhor.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscea para trabalhar com churrascarias? Sim.  
 (Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em qual lugar?  
Sim no de Jaramil, São Abegil, São Paulo.

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Não.  
 (Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?  
Não.



Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Roteiro entrevista  
Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Brésia

AM

1. Nome Rayana Nichel

2. Local de nascimento Nova Brésia

3. Escolaridade 2º grau - incompleto

4. Qual atividade que realiza? estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? sim  
(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?  
Sim, 2º grau completo, idade 39 e 42 anos.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?  
O pai saiu da busca por melhores condições para crescer de melhor A vida.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?  
churrascaria

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?  
Sim, mudando não para estudar em outra cidade, gostaria de ir a Porto Alegre

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?  
estudar para ser uma mulher de sucesso e ser uma profissional para o futuro

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Brésia para trabalhar com churrascarias? sim  
(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?  
sim, tenho familiares que trabalham com churrascarias em SP

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? nao  
(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

AS

1. Nome  
 Simone Tonatto
2. Local de nascimento  
 Nova Bréscia
3. Escolaridade  
 3º de Técnico Médio
4. Qual atividade que realiza?  
 estudante
5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Não  
 (Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?  
Alguns tios e tias de aproximadamente 55, 50 e 35 anos.
6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?  
Saíram a uma ida de 15 anos. Saíram em busca de uma melhor qualidade de vida, em busca de uma melhor qualidade de vida, em busca de uma melhor qualidade de vida.
8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?  
Sim, pois aqui em Nova Bréscia não há oportunidades e as vagas são poucas. Gostaria de ir para onde há mais oportunidades e para onde há mais vagas. Gostaria de ir para onde há mais oportunidades e para onde há mais vagas.
10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?  
Estudante e fazer um trabalho de conclusão de curso.

11. Já ouviu falar do grande do grande de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim  
 (Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?  
Sim, trabalha.
12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Sim  
 (Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?  
Alguns amigos de Porto Alegre.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Roteiro entrevista  
Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Brésia

AB

1. Nome

Guarandira G. de Souza

2. Local de nascimento

Nova Brésia

3. Escolaridade

3º D

4. Qual atividade que realiza?

Estudante do 3º ano D

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

20 anos, mãe, irmão, avó, primo.  
19 anos, irmão, 1º, irmão, mãe.  
19 anos, amigo, primo, mãe.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Saiba dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

Em época de colheita que os levou a cidade de RS. Os outros saíram por falta de emprego, falta de oportunidade, queda da economia, falta de emprego, falta de oportunidade.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

Atividades de trabalho, estudo, lazer, esporte, convivência e outras atividades comuns.

Parceiros, amigos e outras

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Não

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

Não possui intenção de sair para trabalhar em outro lugar.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Brésia para trabalhar com churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Sim, tenho 2 irmãos, 1 trabalha em Nova Brésia, 1 em Porto Alegre.

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Não

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Nunca fui convidado para trabalhar em churrascarias.



Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

AZ

1. Nome  
Barbara Angela Treker
2. Local de nascimento  
Nova Bréscia
3. Escolaridade  
SPD
4. Qual atividade que realiza?  
Estudo e trabalho.
5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim  
 (Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?  
52 anos (meu tio, mudou-se para SP e após para Santa Maria). minha avó, 23 anos mudou para POA para estudar.
6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?  
Meu pai, tios, avô e avó me desc. de 10/80, minha avó em 2003. Meu tio e pai saíram e trabalharam em churrascarias e minha avó, seu sogro faleceram.
8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?  
Estão no ramo de restaurantes e minha avó faz quantidade de furto na rua.

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?  
Sim, gostaria de sair pois quero fazer faculdade próximo a minha avó e estudar para fazer este curso no Federal em POA.
10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?  
Pretendo estudar para trabalhar meu sonho principal é ter um futuro melhor.
11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim  
 (Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?  
Tem, meus tios em Santa Maria SP, e meu pai, filho do 1º churrasco, que é do município, tem um Daj em frente a mercearia da avó.
12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Sim  
 (Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?  
Em SP, se fosse do meu pai.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

1. Nome  
Salipe Máximo Zambiar

2. Local de nascimento  
Lajão do RS

3. Escolaridade  
Primeiro Médio - incompleto

4. Qual atividade que realiza?  
Estudando, curso de inglês.

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos?  
Não  
 (Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

Não tem com idade entre 20 anos, não tem com idade entre 20 anos e não tem que a principal razão para trabalhar a cerca de 20 anos de idade.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

Saíram aos 20 anos, um tempo depois foram em busca de melhores condições de vida, e acabaram conseguindo isso.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

As atividades principais como trabalhar em uma loja de roupas, trabalhar em uma loja de calçados, trabalhar em uma loja de eletrônicos, trabalhar em uma loja de alimentos, trabalhar em uma loja de bebidas, trabalhar em uma loja de brinquedos, trabalhar em uma loja de livros, trabalhar em uma loja de brinquedos, trabalhar em uma loja de brinquedos, trabalhar em uma loja de brinquedos.

18

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Sim, gostaria de ir para o Rio Grande do Sul, para trabalhar em uma loja de roupas, para trabalhar em uma loja de calçados, para trabalhar em uma loja de eletrônicos, para trabalhar em uma loja de alimentos, para trabalhar em uma loja de bebidas, para trabalhar em uma loja de brinquedos, para trabalhar em uma loja de brinquedos, para trabalhar em uma loja de brinquedos.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por que?

Quero trabalhar em uma loja de roupas, em uma loja de calçados, em uma loja de eletrônicos, em uma loja de alimentos, em uma loja de bebidas, em uma loja de brinquedos, em uma loja de brinquedos, em uma loja de brinquedos.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Sim, tem familiares que trabalham com churrascarias em São Paulo.

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Não, não fui convidado para trabalhar em churrascarias.

A respeito do curso Gastronomia Foucault da Unbatal:

→ Difer por este curso pelo fato de ser um curso bem distinto, voltado para o churrasco e comida campesina.

→ Um fato que me chamou a atenção, é a presença de familiares neste campo e a vontade em aprender novas práticas e alguns segredos da culinária Foucault.

→ As aulas são bem práticas, apenas com teoria sobre a história do RS.

→ Além de churrasco e comida campesina, tivemos aulas direcionadas:

- \* Voladas e aperitivos
- \* Empreendimento
- \* Condições de trabalho
- \* Reservas
- \* Aulas sobre bebidas, desde drinks a vinho.
- \* História no trabalho
- \* História da gastronomia



Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Brésida

1. Nome

BRUNA GASPAROTTO

2. Local de nascimento

ARRIO DO MEIO

3. Escolaridade

3º ANO DO ENSINO MÉDIO

4. Qual atividade que realiza?

ESTUDANTE 3º ANO

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? SIM  
 (Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

NÃO SEI, PRIMOS E TIOS, NÃO SEI.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

NÃO SEI (QUANDO COMPLETARAM ENTRE 20 E 30 ANOS). PROCURA DE OPORTUNIDADES.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

TRABALHAM EM RESTAURANTES, CHURRAS-  
 CARIAS E EM EMPRESAS, E PROFESSOR

DE FACULDADE EM URUGUAIAVA

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

SIM, PARA CONSEGUIR OPORTUNIDADES  
 EM EMPREGO E ESTUDO. GOSTO  
 ALEGRE E TENTAR VAGAR NA PUC.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

GOSTARIA DE ME FOMAR EM ENSENHA-  
 RIA AUDIENCIAL E DIREITO, POR GOSTAR  
 DISSO.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Brésida para trabalhar com churrascarias? SIM  
 (Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

TEM, CURTIBA ~~ARRIO DO MEIO~~ ~~ARRIO DO MEIO~~  
 CURIBA

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? SIM  
 (Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

MINHA TIA EM CURIBA

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

A 20

1. Nome

Alexsandra Forte

2. Local de nascimento

Nova Bréscia

3. Escolaridade

3º D

4. Qual atividade que realiza?

Estudo

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

50 anos - filho33 - tio - faculdade43 - tia - faculdade

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Saiba dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

Dicada de 70, 80 em busca de trabalhoNão

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

Atualmente churrascaria em Porto Alegre e São Paulo.

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Sim, me pedem trabalho mesmoQuem algum momento meu pai me pede a ir para São Paulo ou Rio de Janeiro.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

Estudo e trabalhar por ter um futuro melhor.11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Sim Porto Alegre e São Paulo.12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Não

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?



Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

1. Nome  
 ROBERTO GIOVANNI

2. Local de nascimento  
 Nova Bréscia

3. Escolaridade  
 3º ANO ENSINO MÉDIO

4. Qual atividade que realiza?  
 ESTUDO

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim.  
 (Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?  
 30 e 40 ANOS, TIA, MESTRADO EM HISTÓRIA.  
 20 e 25 ANOS, COZELHADA, 2º GRAU COMPLETO  
 1º ANOS, IENHO, CURSA FATURIDADE.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?  
 MINHA TIA, NA DÉCADA DE 90, PARA ESTUDO.  
 COZELHADA EM 2007, PARA TRABALHAR  
 IENHO, 2008, PARA ESTUDO.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?  
 MINHA TIA, PROFESSORA DE HISTÓRIA NA UFRGS.  
 COZELHADA, TRABALHA EM CHARRASCARIA.

VVV

MEU IENHO, ESTUDA.

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?  
 SIM, PARA BUSCAR CONHECIMENTO, ESTUDO E TER UM BOM EMPREGO.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?  
 PRETENDO ESTUDAR E TRABALHAR NA SECTOR  
 DE EMPREENDEDORISMO, PORQUE GOSTO E HEV  
 INTERESSANTE, NA NA COMUNIDADE.

11. Já ouviu falar do grande do grande do jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim.  
 (Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? \_\_\_\_\_  
 (Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Brésia

1. Nome

Sara Rheinheimer

2. Local de nascimento

Aruereginha

3. Escolaridade

3º ano de Ensino Médio

4. Qual atividade que realiza?

Estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? não

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

AVZ

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Sim. Gostaria de ingressar numa federal e estudar e até mesmo trabalhar aqui e um lugar bom porém com poucas por fundações para os jovens.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

Pretendo estudar e conseguir um emprego (ainda não sei qual) que precise me ajudar para melhorar estudar e desenvolver outras capacidades.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Brésia para trabalhar com churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Não, nenhum familiar trabalha em churrascarias, e não pretendo a esta região!

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? não

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Roteiro entrevista  
Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

1. Nome

Fernanda Lourenço

AP3

2. Local de nascimento

São Bento

3. Escolaridade

Tercino ano 6º grau

4. Qual atividade que realiza?

Estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

Idade arima de 14 (atualmente) são alguns primos e passando tempo a escolaridade não sei dizer.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Saiba dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

Alguns anos atrás. Os motivos são: a falta de um trabalho melhor, creche para conseguir manter o custo de custos.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

Trabalhamos em diversos lugares atualmente. Temos magistério prespua.

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Tenho interesse. O principal motivo é para estudar numa boa universidade e depois trabalhar numa cidade perto de Porto Alegre e local para onde prefiro ir.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

Me concentro em estudar e me dedicar para voltar aos estudos. Depois com uma boa carreira, pretendo que eu tenha uma família e boa estabilidade.

11. Já ouviu falar do grande do grande do jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Tem parentes que já trabalharam em São Bento e atualmente trabalham em local que não sei nome, churrascarias. Não trabalham.

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

\_\_\_\_\_



Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Roteiro entrevista  
Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

AM

1. Nome

Maurício Salvarino Delaghi

2. Local de nascimento

Nova Bréscia - RS

3. Escolaridade

Ensino Médio - incompleto

4. Qual atividade que realiza?

estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

sim  
em 24 anos, o irmão irmão de  
uma mulher, minha outra irmã, também  
foi para 24 anos, e que também se  
formou na universidade da UNISC de Santa Cruz

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

havia a falta de vagas em universidades,  
saíram para estudar e depois viram  
melhores condições.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

uma faculdade em sua faculdade e  
de outras faculdades no ano que se  
formou.

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

onde onde está, mas ainda, mas  
de se sair do município onde que  
vive para ir para o município de Santa Cruz  
em Santa Cruz, pois há uma faculdade  
melhor.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

eu vou ser do município paulista -  
uma faculdade sempre que administração  
para onde que vou me formar,  
melhor.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

sim  
teme uma loja de churrascaria  
em Pletos e em sua grande.

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

nao

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

1. Nome

Edipe José Salazar

ATAS

2. Local de nascimento

Distrito de Nova

3. Escolaridade

Bacharelado

4. Qual atividade que realiza?

Colaborador

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Não

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Sim, quero trabalhar em outros  
 em PUC em Porto Alegre

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por que?

gostaria de ser psicólogo, pelo  
 motivo de ter pouco espaço aqui  
 depois de sair aqui.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Não

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Não

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Roteiro entrevista  
Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscea

17/10

1. Nome  
Fernanda Siqueira de Pa

2. Local de nascimento  
Campo Bom

3. Escolaridade  
3º ano de ensino médio

4. Qual atividade que realiza?  
estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Não  
(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Sim, para continuar os estudos, pois em Nova Bréscea não há como estudar perto de casa.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por que?  
Estudar e arranjar um emprego

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscea para trabalhar com churrascarias? Sim  
(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?  
Não

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Não  
(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Brésca

1. Nome

Yara Mariana dos Santos

2. Local de nascimento

Aracaju do Meio

3. Escolaridade

3º ano do Ensino Médio

4. Qual atividade que realiza?

Trabalha a empacotagem de carne seca

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Não

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

Eu sou relativamente à Nova Brésca

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Sim, gostaria para uma cidade grande para a faculdade e para o pai da mãe. Aracaju do Meio no estado de SP.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

Na fabricação de produtos da fazenda. Para fazer parte da minha família e para a minha mãe e irmãos de novo de novo.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Brésca para trabalhar com churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Não

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Não

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?



Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

1. Nome

Yaxiane Daviet

2. Local de nascimento

Nova Bréscia

3. Escolaridade

3º ano do Ensino Médio

4. Qual atividade que realiza?

Estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

25 anos, 1º grau, vizinho  
3º ano do Ensino Médio

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Saiba dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

2005. Por lá ele ia ganhar mais do que trabalhava aqui.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

Preparação de carne.

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Não, realmente não, mas já fui convidada a ir com minha mãe para ajudar a ajudar ela nessa loja.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

Eu gosto de pintar quadros e eu sei fazer isso, já fiz jogos e cursos para poder aprender cada um mais.

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Sim, minha família.

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Não

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?



Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

1. Nome

Charles Angelo Valeri Barbieri

2. Local de nascimento

Nova Bréscia

3. Escolaridade

3º ano ensino médio

4. Qual atividade que realiza?

Estudando

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? sim conhecidos e parentes  
 (Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

avós 24,

parentes 39, 42, 34

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Saiba dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

A melhor oferta de emprego

Elas saíram na época de 80-90

de trabalho em 2001.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

Ensino - trabalho

parentes - empregos

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? sim  
 (Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? nao  
 (Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscea

1. Nome

Diana Gabriela Mendes

2. Local de nascimento

Nova Bréscea

3. Escolaridade

3º ano B

4. Qual atividade que realiza?

Estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim

(Em caso afirmativo) Qual a idade delas? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

Sim e primos.

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

Trabalho.

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

Churrascaria.

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Sim. Estudar e trabalhar. São Paulo

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

Trabalhar no que pretendo me formar

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscea para trabalhar com churrascarias? Sim.

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Sim. Campanas/Nova Delfina.

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Del Sany Trabala, Nova Delfina.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
 Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

1. Nome

Ygorina Suster

2. Local de nascimento

Nova Bréscia

3. Escolaridade

3<sup>o</sup> ano de Ensino Médio

4. Qual atividade que realiza?

Estudante

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

Do avô, 3<sup>o</sup> grau de parentesco, estudou até o 5<sup>o</sup> ano

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Saiba dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

1958, motivo pelo qual em casa - quis começar melhor numa comunidade mais urbana e para ter um acesso de vida

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

Churrascaria

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

Sim, gostaria de estudar em uma cidade maior e trabalhar em uma loja de roupas

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por que?

Retorno de estudos, montar um bar e trabalhar com roupas e acessórios em roupas e acessórios

11. Já ouviu falar do grande do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

Sim, São José (Pousadinha) Nova Humaitá

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Sim

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS  
Pesquisa de mestrado - Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
Roteiro entrevista  
Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscia

1. Nome

Donata R. da Rocha

2. Local de nascimento

Nova Bréscia

3. Escolaridade

Ensino Médio 3º ano

4. Qual atividade que realiza?

Estudante

5. Possui familiares, ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? Sim

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?  
Sim

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Saiba dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?  
Atividade

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?  
Sim, por não poder continuar a estudar em uma cidade.

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?  
Estudar, continuar um Trabalho.

11. Já ouviu falar do grande do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscia para trabalhar com churrascarias? Sim  
(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?  
Sim

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? Sim  
(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS  
 Pesquisa de mestrado – Churrascarias: redes gastronômicas e sociais  
 Roteiro entrevista  
 Sujeito: Jovens que residem no município de Nova Bréscea

1. Nome

*Quem Espelho*

2. Local de nascimento

*Nova Bréscea*

3. Escolaridade

*3<sup>o</sup> ano de \**

4. Qual atividade que realiza?

*Estudando*

5. Possui familiares ou conhecidos que saíram do município em direção aos centros urbanos? *Sim*

(Em caso afirmativo) Qual a idade deles? Qual o grau de parentesco? E qual a escolaridade?

*Tio e primo - Tio 53 Primo - 18.*

Número - ~~sem~~ *familiada*

6. (Em caso afirmativo) Em que época saíram? Sabe dizer os motivos que levaram seus familiares a saírem do município?

*Não sei.*

8. (Em caso afirmativo) Quais as atividades que realizam no novo lugar?

*Trabalhando com papéis*

9. Você possui interesse em sair do lugar em que reside? Se possui, qual o motivo para isso? Para onde gostaria de ir?

*Sim. Trabalho, trabalho. Ainda não sei o lugar.*

10. (Em caso afirmativo) Que atividade pretende realizar no novo lugar? Por quê?

*Estou trabalhando no lugar em que estou. Porque não sei onde vou trabalhar. Vou estar gostando de ir.*

11. Já ouviu falar do grande do número de jovens que saíram de Nova Bréscea para trabalhar com churrascarias? *Sim*

(Em caso afirmativo) Tem familiares que trabalham com churrascarias ou estabelecimentos de alimentação? Em que lugar?

*Sim. Povo Alegre.*

12. Você nunca foi convidado para trabalhar em churrascarias? *Não.*

(Em caso afirmativo) Quem te convidou? Em que lugar iria trabalhar?

**ANEXO Q**

Vista aérea da área urbana do município de Coqueiro Baixo.



Fonte: Google Earth



**ANEXO R**

Vista aérea da área urbana do município de Nova Bréscia



Fonte: Google Earth