

A IMPORTÂNCIA DA FESTA DO FIGO DE NOVA PETRÓPOLIS/RS

Eliana Francieli Buhs
Karoline Natalia Monteiro
Alexandra Marcella Zottis

RESUMO: A gastronomia carrega histórias e tradições e envolve o saber e o fazer. O presente trabalho aborda a Festa do Figo, que ocorre na cidade de Nova Petrópolis/RS. O objetivo geral é investigar a percepção dos produtores locais da fruta sobre a importância da festa e a possibilidade de uma maior divulgação turística do evento. Como objetivos específicos, destacar o histórico da festa e identificar a relação das comunidades envolvidas com a fruta e os festejos. A metodologia abrange pesquisas bibliográficas, documentais e de campo. Entre os resultados, verifica-se que a Festa do Figo é considerada um evento de grande importância para a comunidade local e que há interesse dos produtores em ações de maior divulgação turística do evento.

Palavras-chave: Gastronomia; Comunidade Local; Nova Petrópolis; Festa do Figo.

ABSTRACT: Gastronomy has a lot of history and traditions and also involves knowledge and practice. This paper is about the Fig Feast, which takes place in the city of Nova Petrópolis/RS. The general goal is to investigate the perception of the local fruit producers about the importance of the feast and the possibility to spread more promotion of the event. As specific objectives, highlight the feast's history and identify the relationship among the communities involved with this celebration. The methodology includes bibliographical, documentary and field research. The results show that the Fig Feast is considered a great event for the local community and producers are interested in spreading this touristic event.

Keywords: Gastronomy; Local Community; Nova Petrópolis; Fig Feast.

INTRODUÇÃO

A gastronomia é um elemento inserido na vida cotidiana. Além disso, ela carrega histórias e tradições, e envolve o saber e o fazer. O Rio Grande do Sul é um estado multicultural e multiétnico. No período de imigração, estabeleceram-se no Rio Grande do Sul os imigrantes germânicos, itálicos, franceses, poloneses, entre outros. Esta mescla de culturas influencia diretamente a gastronomia gaúcha e se caracteriza como patrimônio cultural imaterial, evidenciada em manifestações diversas como as festas gastronômicas baseadas em produtos característicos de diversos municípios e regiões.

No presente trabalho será abordada a Festa do Figo de Nova Petrópolis, evento temático gastronômico realizado há mais de 40 anos no município. O objetivo geral é investigar a percepção dos produtores locais da fruta sobre a importância da festa e a possibilidade de uma maior divulgação turística do evento. Como objetivos específicos, destacar o histórico da festa e identificar a relação das comunidades envolvidas com a fruta e os festejos.

NOVA PETRÓPOLIS E O CULTIVO DE FIGO

Geograficamente, Nova Petrópolis localiza-se na região nordeste do Estado do Rio Grande do Sul. De acordo com Gastal e Schommer (2013, p. 2), “entre os imigrantes que chegaram ao Sul no início do século XIX, estão aqueles que, a partir de 1858 irão fundar o núcleo que dará origem a cidade de Nova Petrópolis.” Por estar próxima da capital do estado, Porto Alegre, e de um destino turístico muito movimentado, Gramado, Nova Petrópolis foi, por muito tempo, apenas uma cidade de passagem. Percebendo este fluxo de turistas, começou a desenvolver-se e a criar melhor infraestrutura. Portanto, fundada por imigrantes alemães, a cidade busca, por meio do Turismo, valorizar e promover a sua herança cultural através de várias ações como festivais e festas temáticas gastronômicas.

De acordo com Azevedo e Neto (2010), o valor simbólico da gastronomia deve-se a, pelo menos, três motivos. Primeiro, ao vínculo emocional e identitário que acompanham os hábitos alimentares. Segundo, a relação com o alimento não se baseia apenas nas necessidades biológicas, mas também manifesta culturas, através de história, crenças e valores. O terceiro motivo é a oferta de serviços gastronômicos que difere um local de outros, criando um diferencial competitivo para a localidade.

O cultivo do figo, no Brasil, teve início entre os anos 10 e 20 do século XX, e chegou a Nova Petrópolis através dos imigrantes italianos que colonizaram a região de Caxias do Sul e Gramado, municípios vizinhos. A fruta teve grande aceitação pelos imigrantes alemães residentes das localidades de Nova Petrópolis, e inicialmente era de consumo próprio e de cultivo familiar. Apenas mais tarde se passou a produzir a fruta para empresas de alimentos e, posteriormente, surgiu a

Festa do Figo. A Festa surgiu ao se perceber o grande fluxo de turistas que festas como Festa da Uva, de Caxias do Sul, e Festa das Hortênsias, de Gramado, estavam atraindo para a região. Surgiu também como uma forma de festejar o sucesso das colheitas de figo.

Segundo Gastal e Machiavelli (2012, p. 75), “o festejar é próprio do ser humano”, e, além disso, “a festa envolve famílias, empresas, e comunidades, consagrando momentos de estar em convívio com o parente, com o amigo, com o conviva ou, em tempos mais recentes, com o visitante e com o turista.”

A Festa do Figo teve sua primeira edição em 31 de janeiro de 1971 na Linha Araripe. As comunidades de Linha Brasil e Linha Araripe são responsáveis pela realização da Festa. Estas comunidades ficam localizadas na RS 235 que liga Nova Petrópolis à Gramado e estão a cerca de 18 quilômetros do centro de Nova Petrópolis. São duas localidades formadas principalmente por produtores de figo e suas famílias. Para eles, a Festa do Figo é não apenas uma fonte de renda, mas também uma maneira de manter as tradições e passá-las para as novas gerações. Em 2016 a festa do Figo teve sua 43ª edição, na Sociedade Cultural e Esportiva Linha Brasil.

As ações de comunicação e promocionais relacionadas à Festa do Figo vêm sendo trabalhadas junto à comunidade de Nova Petrópolis. Porém, entende-se que estas ações junto a outros municípios e regiões ainda são escassas. Para que a Festa do Figo seja mais reconhecida turisticamente e qualificada como um patrimônio cultural é necessário que haja uma comunicação turística mais planejada.

A comunidade trabalha voluntariamente em todas as edições da festa e busca-se valorizar aspectos tradicionais relacionados ao cultivo e utilização do figo como produto gastronômico. Embora se perceba um sentimento de orgulho e pertencimento em relação à Festa do Figo, entende-se que faltam ações que atraiam diferentes públicos de interesse, que incentivem o uso e o consumo do produto não só no período em que ocorre o evento.

METODOLOGIA E RESULTADOS

A pesquisa caracteriza-se como exploratória com abordagem qualitativa. O estudo foi realizado por meio de pesquisas bibliográficas, documentais e de campo. A pesquisa de campo destinou-se a investigar a percepção dos produtores locais da fruta sobre a importância da festa e a possibilidade de uma maior divulgação turística do evento. Para essa finalidade, empregou-se como instrumento um questionário com doze questões, aplicado a três produtores de figo da cidade, no período de 16 de abril de 2016 a 23 de abril de 2016.

Entre os resultados obtidos verificou-se que, para os três produtores entrevistados, o plantio do figo é uma tradição familiar e que está na família há pelo menos 50 anos. Os três trabalham em suas plantações somente com o auxílio da família, não utilizando mão de obra de funcionários. Dois dos produtores participaram da Festa do Figo em mais de 31 edições, enquanto o terceiro participou de até 10 edições. Quanto aos produtos que são comercializados por eles, constatou-se que os três vendem a maior parte de suas colheitas para empresas alimentícias. Em relação ao restante das colheitas, um dos produtores comercializa os figos *in natura* e em compotas em sua residência, os outros dois produzem geleias e compotas e também as comercializam em suas residências. Quanto à importância da Festa do Figo, os três produtores admitiram que ela seja muito importante para eles e para a divulgação de seus produtos. Os três também indicaram a presença dos turistas na Festa como muito importante e que é válida a presença de uma maior ação turística voltada para a divulgação do evento em outras regiões.

Percebe-se a existência de uma preocupação em manter tradições. Para os produtores, a Festa do Figo é não apenas uma fonte de renda, mas também uma maneira de valorizar as tradições e passá-las para as novas gerações.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da pesquisa, constatou-se que o figo é um produto gastronômico com potencial. De acordo com relatos dos entrevistados, antigamente era comum que as famílias da cidade tivessem uma figueira em casa para consumo próprio, o

que tornou o consumo um hábito alimentar. Notou-se que, por falta de mão de obra, os produtores optam por comercializar maior parte de sua colheita para empresas alimentícias. Isto faz com que a produção caseira de produtos derivados do figo não seja uma prioridade. A produção caseira é caracterizada pelo preparo de geleias e compotas em fogão à lenha, cuidadosamente preparadas. Uma maior quantidade de produtos caseiros é feita somente na época da Festa.

Para os turistas, é importante o contato com a gastronomia local. Ao provar algo típico, o turista se sente parte do lugar. Sendo que os principais atores da Festa do Figo são os produtores, esta experiência de aproximação entre turista/produtor já se torna uma ação simbólica.

Para Nova Petrópolis ser reconhecida como cidade da Festa do Figo, é importante que se crie uma identidade com o evento. É relevante que exista uma comercialização da fruta e dos produtos caseiros nos estabelecimentos da cidade. O produto deve estar presente no dia adia da comunidade local e dos visitantes. Acredita-se que se houvesse uma maior produção caseira de produtos derivados do figo, e maior oferta destes, seria possível agregar maior valor simbólico ao produto.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Marcel; NETO, Ernani Coelho. Turismo, Imagem Territorial e Gastronomia: O Valor Simbólico da Comida na Atratividade de Destinos Turísticos Brasileiros. **Observatório de Inovação do Turismo** – Revista Acadêmica, v.5, n. 2, junho de 2010.

BOULHOSA, Rosana de Freitas; NETO, Ernani Coelho. Comunicação, Comida e Território: A Capacidade Distintiva da Gastronomia na Reputação de Cidades Brasileiras. **Revista Famecos: Mídia, Cultura e Tecnologia**, v.20, n. 2, 2013.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; MENEZES, Juliana Santos; PINTO, Odilon. **Festas Culturais: Tradição, Comidas e Celebrações**. I Encontro Baiano de Cultura – I EBECULT – FACOM/UFBA. Salvador – Bahia, 2008.

GASTAL, Susana; SCHOMMER, Luciane. Turismo no Rio Grande do Sul: A Presença Histórica em Nova Petrópolis, RS. **Revista Rosa dos Ventos**. 2013.

GASTAL, Susana de Araújo (Org). **O Olhar do Turismo sobre a Serra Gaúcha: Livro Comemorativo dos 10 anos do Programa de Pós-Graduação em Turismo-Mestrado da Universidade de Caxias do Sul/org**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2012.