

SOPA DE AGNOLINI:

uma releitura de um clássico da gastronomia dos imigrantes italianos no Brasil

FRACETTI, Gabriel Siviero¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; SOUZA, Marianna de Alencar; REZENDE, Patrícia Rodrigues².

1. INTRODUÇÃO

A sopa de *Agnolini* é um prato tradicional da culinária italiana, que veio para o Brasil junto aos imigrantes da região da Bolonha, por volta de 1875. O prato é constituído por uma massa recheada que possui um formato específico, similar a pequenos nós, o que a difere do *Cappelletti*, imersa em um caldo de galinha, também conhecido como *brodo*.

A sopa era consumida exclusivamente em feriados religiosos, como o Natal e a Páscoa, mas se popularizou ao longo do tempo e, atualmente, pode ser consumida no cotidiano da população, especialmente em dias mais frios. No Sul do Brasil, e principalmente na Serra Gaúcha, é comum encontrar a sopa de *Agnolini* em cardápios de restaurantes como uma opção de entrada (FIGUEIREDO, 2010).

Com a popularização, a demanda da sopa aumentou, e com isso, surgiu uma nova oportunidade de mercado, o que fez com que as máquinas utilizadas para fechar *Agnolini* substituíssem as mãos das mulheres que, muitas vezes, se juntavam em festas da igreja para fazer as pequenas massas recheadas (FIGUEIREDO, 2010).

Diante disso, como transformar essa sopa tradicional em um prato sofisticado de restaurante? O objetivo desse trabalho é propor uma releitura da tradicional sopa de *Agnolini*, recriando um prato que contenha todos os elementos clássicos, sem ferir à tradição, agregando técnicas da cozinha contemporânea.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO

O trabalho foi dividido em três tópicos para compreender a influência da gastronomia italiana na gastronomia brasileira. O primeiro tópico traz como a cozinha italiana se desenvolveu historicamente no Brasil, no contexto da chegada dos imigrantes. O segundo tópico trata da regionalidade do Brasil e da Itália, um fator

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores orientadores e avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

comum entre os dois países. O terceiro tópico identifica o *Agnolini* como patrimônio imaterial.

2.1 A COZINHA ITALIANA NO BRASIL

A vinda dos imigrantes italianos para o Brasil trouxe uma grande contribuição cultural, religiosa e econômica para nossa população. Os italianos que vieram, em sua maioria grupos de camponeses, tinham sua alimentação baseada no cultivo e na criação de animais em suas próprias terras. A carne de porco, os vegetais e a polenta, eram componentes das refeições diárias dos colonos e consideradas comidas de resistência. Já os pães, as massas, a sopa de *Agnolini*, a carne bovina e o frango eram considerados pratos especiais e consumidos apenas aos domingos (FIGUEIREDO, 2010) .

A gastronomia sempre se fez presente na cultura de um povo, trazendo nela seus *status* sociais, seu *terroir* e, em muitas vezes, a resistência desse povo. A vinda dos italianos ao Brasil gerou uma cozinha de fusão, pela qual os imigrantes que trouxeram consigo os pratos que representavam sua história e suas tradições, juntamente com suas técnicas de cozinha italiana e utilizando os ingredientes disponíveis no Brasil, geraram novas versões de pratos clássicos (ALVES JÚNIOR; DA SILVA; PINA, 2022).

A forma com que os italianos manipulavam os alimentos foi uma grande contribuição ao povo brasileiro. Desde o plantio até o preparo, utilizando poucos e simples ingredientes e resultando em pratos saborosos, conseguiram agradar o paladar dos brasileiros. A junção de farinha de trigo e água era a base das massas italianas, que originavam diversos pratos. Além disso, quando secas, as massas duravam por muito tempo (ALVES JÚNIOR; DA SILVA; PINA, 2022).

A presença de imigrantes italianos em todos os continentes favoreceu a popularização das massas alimentícias pelo mundo. A frugalidade de seus ingredientes básicos, a facilidade de transporte e de exportação, seu valor nutricional e a sua capacidade de adaptação aos diferentes gostos locais, aceitando como condimento ingredientes variados, são alguns dos fatores da grande popularização das massas alimentícias em todo o mundo (BACCIN; AZEVEDO, 2012, p.195).

Ao virem para o Brasil, os italianos trouxeram seus hábitos, suas tradições religiosas e sua culinária de origem. Ao preservarem esses elementos culturais,

conseguiram manter vivas suas raízes e identidades. Além disso, os brasileiros receberam muito bem seus costumes, e, a culinária, rapidamente se tornou popular. A pizza e o macarrão passaram a ser uma identidade da cozinha italiana no Brasil, adaptados aos produtos e costumes locais, estando presentes em diversos estabelecimentos gastronômicos brasileiros (ALVES JÚNIOR; DA SILVA; PINA, 2022).

As modificações de uma culinária tão tradicional como a italiana foram inevitáveis, devido à diferença entre os dois países. As adaptações foram necessárias para adequar e tornar as receitas viáveis com os ingredientes oferecidos nas novas terras, e também, para agradar o paladar nativo do novo país (ALVES JÚNIOR; DA SILVA; PINA, 2022).

2.2 REGIONALIDADE ITALIANA E BRASILEIRA

A identidade de um povo está em sua cultura, suas crenças, sua língua e sua alimentação. Frequentemente, é possível identificar uma sociedade através de seus hábitos alimentares, pois estão tão enraizados, que se tornam um patrimônio imaterial (MENDES; VILATA; GUTIERREZ, 2009).

Brasil e Itália compartilham de uma característica importante na culinária, a regionalidade, que pode ser caracterizada pela particularidade da cultura, da arte, do sotaque e da culinária (ALVES JÚNIOR; DA SILVA; PINA, 2022). Assim como no Brasil, a cozinha italiana é uma construção de diversas culinárias regionais.

A fome de uns e a abundância de outros, levam a diferentes escolhas de elementos de um prato. Um alimento pode definir uma classe e um lugar em que se ocupa. Há comida italiana de pobre e comida italiana de rico (PECCINI, 2010).

[...] o que era mais comum na Itália, como polenta, salame, queijo e carne de porco, tornou-se aqui o prato do dia a dia, a comida de pobre. O que era menos comum, como massas, pão, risoto, carne de gado e de frango, passou a integrar a refeição social e o prato dominical (DE BONI; COSTA. *apud* PECCINI, 2010, p. 26).

No Brasil, há uma região com forte influência italiana na gastronomia: o Sul. Em Caxias do Sul, as sopas de *Agnolini* e *Capelletti*, e as galeterias são heranças que as colônias italianas deixaram na cultura da população. Em roteiros turísticos,

um dos principais pontos de visita da cidade são as galeterias, locais onde são servidas comida em abundância (PECCINI, 2010).

No Brasil, a variedade gastronômica das regiões é maior ainda: No Nordeste, o baião de dois, o queijo coalho, a carne de sol e a rapadura são tradicionais na cozinha sertaneja; os frutos do mar e os peixes compõem a gastronomia litorânea. No Sudeste, temos o feijão tropeiro, o frango com quiabo, a broa de fubá e o torresmo; no Norte, o açai, o biju, o mingau e a carne bovina; no Sul, o churrasco, a polenta e o arroz carreteiro; no Centro-Oeste, a carne com banana, o arroz com pequi, o pacu, a piranha e a costelinha (ALVES JÚNIOR; DA SILVA; PINA, 2022).

Na Itália, também é possível citar algumas regiões e seus pratos típicos. Em Veneto-Giulia e Friuli, existem as sopas de feijão, a carne de porco e o milho; em Veneza e Veneto, o panini e os frutos do mar; em Trentino, as sopas à base de farinha, cevada e a polenta; em Lombardia, o risoto, o ossobuco e o queijo grana padano; em Piemonte, o risoto piemontese, o queijo gorgonzola e as trufas; em Toscana, as ervas aromáticas, o gado bovino, a carne de porco e os cogumelos; em Lácio Roma, o *rigatoni*, o *spaghetti carbonara* e o *spaghetti alla puttanesca*. Após essa apresentação da enorme diversidade da cozinha italiana e da cozinha brasileira em suas diferentes regiões, é possível ver o quão rica são as suas raízes, e o quanto a fusão das duas são proveitosas (ALVES JÚNIOR; DA SILVA; PINA, 2022).

2.3 O AGNOLINI COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer, celebrações, formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas). A Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2014).

Conforme a Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2006):

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2014).

Para definir um estudo sobre o *Agnolini* como patrimônio imaterial, dentro do método proposto pelo IPHAN no Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC, a Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul, Franciele Bandeira Figueiredo fez, além de pesquisas bibliográficas, nove amostras de entrevistas. As entrevistas incluem microempresas que produzem *Agnolini*, e pessoas que são contratadas para festas de igrejas ou trabalham em restaurantes produzindo *Agnolini* (FIGUEIREDO, 2010).

A família Giulian é uma das pioneiras na produção e venda de *Agnolini* no município de Antônio Prado. A intenção, no início, era ajudar a comunidade em festas da paróquia, para que as mulheres não ficassem tanto tempo em pé recheando e fechando os *Agnolinis*. Para isso, o patriarca da família, falecido Sr. Nelson Giulian, trabalhou por dois anos no desenvolvimento de uma máquina que fechasse os *Agnolinis*. Atualmente, a microempresa da família produz e entrega em grande escala para restaurantes e comércios da região (FIGUEIREDO, 2010).

A Sra. Clari Angelina Tomazzoni sempre trabalhou na produção de *Agnolini* na comunidade, em festas da paróquia e no clube das mães.

O recheio era feito assim: carne de galinha e carne de gado fica muito mais gostoso. Hoje em dia as pessoas não usam mais, pois acham que fica muito escura a bolinha do *Agnolini*, mas fica muito mais gostoso. A carne tem que ser moída duas ou três vezes, tem que ser passada depois de cozida com bastante tempero. Depois vai pão torrado, queijo ralado, tem que ser do bom, e a noz-moscada para dar o toque à essência do *Agnolini*. Os temperos são tempero verde, cebola, salsa e não é moído junto com a carne. Tem que separar a calda que sobra da carne, vai o pão e o queijo, e vai tudo misturado, e se passa na máquina para ficar bem fininho. A massa “tu quebra” os ovos, coloca numa bacia e vai colocando a farinha de trigo até a massa ficar no ponto. Não usa água porque se tu colocar água o *Agnolini* abre, quebra, a massa fica grudenta nos quentes [sic] quando “tu come” (Sra Clari Angelina Tomazzoni; *apud* FIGUEIREDO, 2010, p. 8).

Na pesquisa, foi evidenciado que o modo de fazer do *Agnolini* tem característica de herança familiar, constatando assim, o enraizamento cultural dessa atividade na região (FIGUEIREDO, 2010).

Com o desenvolvimento desse estudo foi possível entender que o “saber fazer” é expressão tradicional, passada de geração para geração, que enriquece a cultura do povo. Muito além de uma alimentação de sobrevivência, é também uma representatividade local e patrimonial (PECCINI, 2010).

3. DISCUSSÃO E METODOLOGIA

Para o presente estudo foi realizada pesquisa bibliográfica, utilizando como base a literatura e pesquisas científicas publicadas em sites e redes eletrônicas. Além disso, foi aplicada pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato por meio do qual foi possível colocar a pesquisa na prática, observando, testando e realizando a análise dos resultados (VERGARA, 2013).

O prato proposto é uma releitura da sopa de *Agnolini*, tradicional entre famílias de descendentes de imigrantes italianos no Brasil. A sopa pode ser servida como entrada em restaurantes, além de ser encontrada tradicionalmente em eventos religiosos. O prato consiste em uma massa recheada com parmesão, farinha de rosca e caldo de frango; servida em um caldo de galinha de aspecto claro, quase translúcido, também conhecido como *brodo*, e finalizada com parmesão ralado.

O primeiro elemento apresentado é o *Agnolini*. Inicialmente, foi utilizada uma farinha nacional para sua produção, um parmesão proveniente de um laticínio local e farinha de rosca. Foi observado que, após o cozimento, a massa adquiria uma cor acinzentada e sua textura se tornava desagradável. Além disso, o recheio apresentava um sabor excessivamente salgado, devido ao parmesão utilizado, e uma textura pesada devido ao excesso de farinha de rosca.

Após esses resultados, a farinha nacional foi substituída por outra farinha, também nacional, mas de melhor qualidade. Assim como o parmesão, que foi substituído por outro com 6 meses de maturação e proveniente de uma marca mais consolidada no mercado. Além disso, foi reduzida a quantidade de farinha de rosca utilizada no recheio, para trazer mais cremosidade ao mesmo.

O resultado foi *Agnolinis* com uma cor amarelada, que remetia a frescor; o recheio se apresentou mais equilibrado quanto ao sal e com acidez agradável ao paladar, além de apresentar textura cremosa como o esperado.

A ficha técnica do *Agnolini* é apresentada no quadro 1.

QUADRO 1 – Ficha técnica *Agnolini*.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	<i>Agnolini</i>		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	30 porções de 7g		
Aluno(a)(s):	Gabriel Siviero Fracetti		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	100	g	
Ovo	50	g	
Azeite de oliva	1	g	
Sal	1	g	
Queijo parmesão	100	g	
Caldo de frango	50	g	Quente
Farinha de rosca	2	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1 Ralar o queijo parmesão no ralo mais fino			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Bater levemente o ovo com o auxílio de um garfo e misturar na farinha.			
2. Adicionar o azeite e o sal e misturar até formar uma massa homogênea.			
3. Sovar essa massa por volta de 10 minutos, ou até a massa ficar com a superfície lisa.			
4. Colocar a massa em um saco plástico e deixar descansar por 1 hora.			
5. Misturar o queijo parmesão já ralado com o caldo de frango e depois adicionar a farinha de rosca, para o recheio.			
6. Abrir a massa até ficar bem fina, na máquina até o último nível da regulação.			
7. Recheiar a massa com porções de 5g de recheio.			
8. Fechar a massa e cortar em volta do recheio.			
9. Apertar as dobras e depois juntar as duas pontas debaixo do pastel, formando um “chapéu”.			

Fonte: O autor.

Para o molho, preparou-se um caldo de frango concentrado. Além do frango inteiro, foi utilizada uma maior quantidade de pés de frango, a fim de aumentar a concentração de colágeno do caldo, objetivando trazer uma textura mais aveludada para o molho.

A receita completa pode ser identificada no quadro 2, a seguir.

QUADRO 2 – Ficha técnica caldo de frango.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO	
Prato:	Caldo de Frango
Categoria:	Prato principal
Nº e peso das porções:	1 porção de 2,5l
Aluno(a)(s):	Gabriel Siviero Fracetti

Continuação...

Continuação

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Asa de frango	500	g	
Pé de frango	250	g	
Cebola	200	g	
Carcaça de frango	1250	g	
Cenoura	200	g	
Alho	15	g	Dente
Folha de louro	1	g	Duas folhas
Água	5000	mL	
Óleo de soja	100	mL	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar a cebola, a cenoura, o alho e a folha de louro. 2. Cortas as cenouras em pedaços de 3cm (com a casca). 3. Descascar e cortar as cebolas ao meio, sentido vertical. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <p>Ferver a água em uma panela separada.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aquecer a panela de pressão onde irá cozinhar o caldo. 2. Colocar metade do óleo na panela e, depois, os cortes de frango. 3. Deixar dourar os cortes de frango e, depois, retirar da panela e reservar. 4. Na mesma panela, colocar a outra metade do óleo (se achar necessário) e depois os vegetais (cenoura, cebola e os dentes de alho). 5. Quando os vegetais já estiverem com uma crosta dourada, voltar com os cortes de frango para a panela e misturar. 6. Colocar toda a água (quente) na panela, junto com o frango e os vegetais. 7. Acrescentar a folha de louro e tampar a panela. 8. Após pegar pressão, deixar cozinhar por 50 minutos. 9. Desligar o fogo e deixar a pressão sair normalmente, sem forçar. 10. Coar o caldo e reservar. 			

Fonte: O autor.

Com o caldo pronto, foram realizados três testes para o molho. O primeiro fazendo um *velouté* com farinha, manteiga e o caldo; o segundo apenas com o caldo reduzido e temperado; e o terceiro, e mais satisfatório, a utilização de goma xantana como espessante. Após os testes, foi definida a utilização da xantana para finalizar o caldo que compõe o prato.

A ficha técnica do molho está contida no quadro 3.

Quadro 3 – Ficha técnica releitura da sopa de *Agnolini*

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Releitura da sopa de <i>agnolini</i>		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 200g		
Aluno(a)(s):	Gabriel Siviero Fracetti		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Caldo de frango	150	g	Frio
<i>Agnolini</i>	45	g	Cinco unidades, cozidos em água com sal

Continuação...

Continuação

Xantana	0.3	g	
Azeite de capim-limão	15	g	
Cebolinha	1	g	
Óleo de soja	8	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar e secar a cebolinha. 2. Cortar a cebolinha bem fina. 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Adicionar o óleo e a xantana em uma panela e levar ao fogo. 2. Misturar até que a xantana dissolva completamente no óleo. 3. Adicionar o caldo (frio) na panela e mexer até ferver. 4. Quando ferver, mexer mais devagar até que o caldo fique espesso. 5. Adicionar em um prato o caldo, os <i>Agnolinis</i> e finalizar com o azeite e a cebolinha. 			

Fonte: O autor.

Objetivando trazer mais frescor ao prato, inicialmente foi utilizada cebolinha fresca, porém o resultado esperado não foi alcançado. Foi considerada a opção de utilizar o clássico azeite aromatizado com manjeriço, ou o próprio manjeriço fresco. Porém, devido ao sabor marcante do manjeriço, haveria a possibilidade do mesmo anular o sabor de todo o prato.

Dessa forma, foi realizado um teste com azeite aromatizado com capim-limão. Mantendo o objetivo de trazer um frescor suave ao prato e, ao mesmo tempo, um sabor inusitado que despertasse surpresa em quem o provasse. No primeiro teste, foi constatado que a proporção de capim-limão era pequena para a porção de azeite, então, foi mantida a quantidade de azeite, com um aumento na quantidade de capim-limão. O resultado foi satisfatório e o azeite finalizado trouxe frescor ao prato como o esperado.

A ficha técnica do azeite aromatizado com capim-limão está contida no quadro 4.

Quadro 4 – Ficha técnica azeite de capim-limão

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Azeite de capim-limão		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 100ml		
Aluno(a)(s):	Gabriel Siviero Fracetti		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Azeite extra virgem	100	G	
Capim-limão	25	G	

Continuação...

Continuação

MODO DE PREPARO
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Picar o capim-limão em pedaços de 8cm. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Colocar em um processador no mixer o capim-limão e o azeite.2. Processar até o capim-limão ficar bem “picado”.3. Passar tudo para uma peneira fina e deixar escorrer em um refratário.4. Pressionar com o auxílio de uma colher o capim-limão com azeite na peneira para extrair mais produto.

Fonte: O autor.

Para o empratamento, foi escolhido um prato chapéu para que os elementos ficassem concentrados ao centro, com os *Agnolinis* imersos ao caldo. O prato branco traz destaque à cor do caldo.

FIGURA 1 – Releitura da Sopa de *Agnolini*.



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

4. CONCLUSÃO

Após a finalização do prato, conclui-se que a proposta de uma releitura da clássica sopa de *Agnolini* foi alcançada. Todos os elementos do prato original foram preservados e nenhum elemento foi retirado, respeitando assim, a clássica receita original. A releitura foi realizada utilizando técnicas da gastronomia contemporânea e modificações nas proporções dos insumos utilizados para alcançar diferentes texturas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES JÚNIOR, A. F.; DA SILVA, A. D.; PINA, H. A. **Origem da cozinha de fusão italiana e brasileira**. 2022. 26f. Monografia (Tecnólogo em Gastronomia) - Centro Universitário Brasileiro, UNIBRA, Recife, 2022. Disponível em: <https://www.grupounibra.com/repositorio/GTRON/2022/origem-da-cozinha-de-fusao-italiana-e-brasileira45.pdf>. Acesso em: 07 maio 2024.

BACCIN, P.; AZEVEDO, S. **Mangiare all'italiana**: Cozinha regional, cozinha nacional ou cozinha internacional? Paraná: UFPR, 2012. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/letras/article/view/29780/19914>. Acesso em: 09 maio 2024.

FIGUEIREDO, F. B. Referências Imateriais: o estudo do Agnolini. *In*: ANAIS DO VI SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6., 2010. Caxias do Sul. **Anais** [...]. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010. p. 1 – 12. Disponível em: https://www.uces.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Referencias%20Imateriais%20o%20estudo%20do%20Agnolini.pdf. Acesso em: 07 maio 2024.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (BRASIL). **Patrimônio Imaterial**. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: 09 maio 2024.

MENDES, Roberto Teixeira.; VILATA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis. (org.). **Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. 1. ed. Campinas: IPES Editorial, 2009. 176p. ISBN 978-85-98189-21-5 Disponível em: https://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura_alimentarcompleto.pdf. Acesso em: 09 maio 2024.

PECCINI, R. **História e cultura da alimentação**: a galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950-1970). 2010. 85f. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2010. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/pesquisas/Projetos/dissertacao%20rosana.pdf>. Acesso em: 08 maio 2024.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.