

DOÇARIA NA FESTA DA ROMARIA DE NOSSA SENHORA MEDIANEIRA EM SANTA MARIA, RS¹

*SWEETS IN THE PILGRIMAGE FESTIVITY OF OUR LADY
MEDIATRIX IN SANTA MARIA, RS*

Marinês de Fátima Frasson² e Eva Regina Barbosa Coelho³

RESUMO

Na presente pesquisa, teve-se como objetivo abordar a doçaria da Festa de Romaria de Nossa Senhora Medianeira em Santa Maria, RS, com propósito de resgatar a história da devoção a Nossa Senhora Medianeira na região e a história dos doces, sua origem étnica, destacando seu aproveitamento como atrativo turístico. Ao analisar a grande demanda dos doces e a aceitação pelos romeiros, pode-se dizer que o trabalho de um grupo voluntário colabora com a formação da identidade local com a produção das iguarias hoje conhecidas como os “doces da Medianeira”. Concluiu-se que a história dos doces é de origem portuguesa e tiveram boa aceitação desde o seu início, e, à medida que aumentava o número de romeiros a cada ano, evidenciava-se o aumento da demanda.

Palavras-chave: patrimônio cultural, doçaria da festa religiosa, turismo.

ABSTRACT

The objective is to analyze the candies produced at pilgrimage festivity of Our Lady Mediatrix in Santa Maria, RS. The purpose is to understand the history of devotion to Our Lady Mediatrix in this region and the history of candy-making, its ethnic origin, and to highlight its use as a touristic attraction. By analyzing the high demand for candy by the pilgrims, it is noticed that the work of a volunteer group helps with the formation of local identity with the production of delicacies now known as the “Mediatrix’s candies.” It is concluded that the history of candy

¹ Trabalho Final de Graduação - UNIFRA.

² Acadêmica do Curso de Turismo - UNIFRA. E-mail: marines-ff@hotmail.com

³ Orientadora - UNIFRA. E-mail: evaregina@unifra.br

has a Portuguese origin. There has been a growing demand for candies as the number of pilgrims is higher.

Keywords: *cultural patrimony, candies of the religious festival, tourism.*

INTRODUÇÃO

O Turismo Religioso tem motivado deslocamentos cada vez maiores de romeiros para as festividades em homenagem ao Santo de devoção. Sendo considerado como fator de desenvolvimento nas localidades, o turismo constitui grande fonte de renda e serve de base para a existência de empreendimentos ligados a esta atividade.

Em festas religiosas, o peregrino busca além do exercício da fé, o alimento espiritual de que necessita, mas ao mesmo tempo aproveita para vivenciar o seu entorno: os prédios, os tipos de arquitetura, a arte e a gastronomia. Em Santa Maria, ocorre também assim durante a Romaria em homenagem a Nossa Senhora Medianeira, que surgiu após uma caminhada para cumprimento de uma promessa organizada por um grupo de devotas, e que hoje, atrai romeiros de diversos lugares do Brasil e de países vizinhos.

Nesta pesquisa, teve-se como objetivo resgatar a história do surgimento da doçaria através de um estudo em busca da origem e a evolução da confecção dos doces por um grupo de voluntários. Tais doces são comercializados ao público da Romaria de Nossa Senhora Medianeira, como uma das atrações turísticas durante as festividades.

Portanto, esta pesquisa esteve voltada para o aprofundamento de um aspecto cultural, “os doces da Festa da Medianeira”, cuja confecção passou de geração para geração, bem aceitos até os dias de hoje, mesmo com a industrialização de alguns tipos de alimentos oferecidos atualmente, que atraem o público para um produto mais sofisticado. A salvaguarda das receitas e das técnicas usadas na sua confecção é um importante instrumento de preservação dos costumes e o toque pessoal é uma característica que diferencia e perpetua a fama dos doces. Um importante ritual da festa que motiva o deslocamento do turista.

REFERENCIAL TEÓRICO

TURISMO RELIGIOSO

Viajar faz parte da história de vida construída pelo ser humano, contudo em determinadas épocas, não era praticado pela maioria das pessoas, pois o ato de viajar era uma prerrogativa das camadas sociais mais elevadas. Praticado

desde a Antiguidade, por diversas motivações, o turismo ganhou impulso com a Revolução Industrial, que, operando grandes mudanças na sociedade devido à transformação da economia manual para mecanizada, influenciou sobremaneira nos deslocamentos e viagens.

Para De La Torre (apud DIAS, 1994, p. 19), o turismo pode ser considerado “um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de um indivíduo ou grupos de pessoas que, [...] por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde se deslocam de seu lugar de residência habitual a outro [...]”, o que justifica que consideramos os devotos e freqüentadores da Festa da Medianeira como turistas.

O tema discutido neste artigo refere-se a um dos segmentos do turismo que move milhares de pessoas a cada ano em busca do lugar sagrado onde reverenciar seu santo ou santa de devoção, o turismo religioso. No entender de Abumanssur (2003, p. 54), o estudo do turismo religioso “tende a desconsiderar as motivações religiosas para a viagem e se concentra no fenômeno do deslocamento”, e acredita-se, suas motivações podem ser encontradas não só no sagrado mas também no aspecto profano de um evento religioso.

Durante uma viagem se constata algumas etapas que transformam o ser humano, e, uma delas é o desenvolvimento espiritual. Para as comunidades cristãs tais viagens são inspiradas da fé e os deslocamentos turísticos normalmente são motivados pela busca de locais sagrados. No que diz respeito a estes deslocamentos motivados pela fé e a religiosidade, o presente artigo busca analisar a origem e importância dos doces apresentados na Festa da Romaria da Medianeira de Santa Maria/RS. Trata-se de uma festa devocional popular de caráter religioso.

Moura (apud GROPPPO, p. 38-39, 2005) afirma que as festas devocionais apresentam “um caráter ideológico que lhes é fundamental, pois quando são comemoradas estão recriando algo que ficou na memória coletiva”, como é o caso da Festa Religiosa da Medianeira que teve como origem uma novena organizada por um grupo de devotas. Uma caminhada realizada para alcançar uma graça a qual foi atendida e logo o local tornou-se um centro de peregrinação, atraindo, hoje milhares de romeiros até o santuário construído em homenagem à Virgem. O povo também é mentor e organizador desses deslocamentos, em devoção ao seu santo protetor, promovendo o encontro espontâneo.

Todas as sociedades são marcadas por festas que são expressões do passado e que refletem as crenças e esperanças. Segundo Huizinga (apud GROPPPO, 2005, p. 11) as festas são uma concepção da cultura popular, pois “as noções de popular e lúdico iluminam aspectos das festas que parecem possuir um caráter profundo. Demonstram que as festas são um dos fundamentos da própria humanização, ou

seja, da capacidade humana de criar cultura, símbolos e identidades [...] viver novos valores, novas formas de sociabilidades e novas relações com o mundo a nossa volta”. Podemos entender estas novas formas de sociabilidade analisando a Festa da Medianeira na qual o tempo do lazer e do profano e a festa parece se confundir com o sagrado, assim como a profusão de símbolos e significados tornam a participação do fiel uma celebração, um ritual. Para Amaral (2001, p. 20-21) o

tempo de festa [...] é basicamente do tempo disponível depois de terem sido cumpridas as obrigações para com o trabalho. Mas para diversas pessoas a festa é também um tempo de trabalho - mesmo que seja trabalho voluntário, de lazer e de caráter tradicional de obrigação religiosa e sócio-familiar

isto porque festas populares como a Romaria da Medianeira são realizadas basicamente graças ao trabalho popular voluntário, e neste caso com o trabalho dos grupos das doceiras.

ROMARIA AO SANTUÁRIO DE NOSSA SENHORA MEDIANEIRA - SANTA MARIA, RS

Segundo Schneider e Barbieri (1976, p. 60-61), o início do culto a Nossa Senhora Medianeira de Todas as Graças como devoção popular ocorreu na Bélgica, com o Arcebispo Primaz da Bélgica Desidério José Mercier (1851-1926), que conseguiu do Papa Bento XV a instituição de uma festa de Paz, com Missa e Ofício de Nossa Senhora Medianeira.

A Romaria ou Festa da Medianeira em Santa Maria/RS, a cerca de 300 quilômetros da capital, Porto Alegre, realiza-se todo ano no segundo domingo de novembro, sendo marcada por momentos distintos: a romaria que inicia na Catedral Nossa Senhora da Imaculada Conceição no centro da cidade, dirigindo-se ao Santuário Basílica de Nossa Senhora Medianeira, em seguida, a missa campal, o almoço e a benção dos doentes à tarde.

Para Rigo (2006, p. 30), “não há como conceituar uma festa religiosa, no caso, a romaria da Medianeira, sem buscar em seu liame e suas significâncias históricas para a época”. Ao olharmos o caminho feito nestes sessenta e cinco anos de história percebe-se o quanto se purificou até adquirir a forma e expressão que possui hoje. Caracteriza-se como uma caminhada até o Santuário da Medianeira que se tornou um centro de peregrinação e hoje atrai milhares de romeiros a cada ano.

Tomar parte nessa grande romaria rumo à casa do Pai é ser igreja, continua Rigo (2006, p. 44), pois “quem parte rumo a um santuário já provou a grandeza de Deus, que faz maravilhas espirituais e também faz ganhar o pão. Tem rumo e direção. Mesmo entre os desatinos da sobrevivência, crê na paternidade providente de seu amado Senhor”. Conforme Rigo (2006, p.43) os romeiros dizem “não há peregrino de mãos vazias”, pois quem vai à romaria nunca deixa o coração em casa.

Segundo o autor, as peregrinações e romarias costumam estar sempre juntas. Pode-se dizer que são sinônimos porque romaria tem a ver com o acontecimento, são o objetivo da peregrinação, sendo esta, a ação, os que saem para a romaria.

Portanto, romaria refere-se à aglomeração de pessoas, multidões reunidas e procissões em direção a um lugar sagrado. Remonta a quem peregrina até um lugar para manifestar a sua fé, pagar promessas, depositar ex-votos, pedir graças ao santo ou santa homenageado.

O Santuário de Nossa Senhora Medianeira, alvo das romarias em questão, foi erguido entre a década de 1970 e 1980, no mesmo local do Seminário São José, no qual se iniciou a devoção à Medianeira, tendo sido consagrado em 15 de agosto de 1985. Foi elevado à dignidade de Basílica Menor em 31 de maio de 1987⁴, por iniciativa do Bispo Diocesano Dom Ivo Lorscheiter, de Santa Maria/RS.

O início da devoção a Nossa Senhora Medianeira em Santa Maria/RS, se deu com a chegada ao Seminário São José do Padre Ignácio Valle, devoto de Medianeira. O *Frater* Ignácio Rafael Valle chegou a Santa Maria em 1928, para ser professor e prefeito dos alunos do Seminário São José. Os seminaristas acolheram com entusiasmo a pregação do Irmão Valle e em 31 de Maio de 1930, foi celebrada pela primeira vez a Festa de Nossa Senhora Medianeira no âmbito da Diocese de Santa Maria.

Segundo Belmonte (1999), o quadro da Medianeira foi pintado por Ida Stefani, (mais tarde Irmã Angelita, franciscana) a partir de um desenho, “um santinho” enviado da Bélgica e hoje encontra no altar lateral do Santuário Basílica da Medianeira, onde recebe todo ano centenas de milhares de fiéis em procissão em busca de bênçãos.

A GASTRONOMIA E O LEGADO CULTURAL DA FESTA DE NOSSA SENHORA MEDIANEIRA/SM

A gastronomia como um produto turístico, segundo Schlüter (2003), é de grande importância para a promoção de um destino, pois cada sociedade mostra suas tradições e costumes através de sua culinária, sendo uma maneira de

⁴Revista da Romaria Estadual da Medianeira de 11 de novembro 2001.

se aprender sobre a história de um lugar ou região. A atividade gastronômica tem a capacidade de revelar a cultura de um povo, mostrando a forma de preparar os alimentos e os significados contidos nestes, atribuindo um grande valor cultural.

A cozinha brasileira surgiu com a combinação da culinária indígena, portuguesa e depois a africana. Com a fusão étnica temos receitas e pratos tradicionais e destes, fazem parte a gastronomia da festa da Medianeira, que tradicionalmente são vendidos para um grande público local e regional, sendo pratos muito conhecidos e apreciados pela população, tanto os salgados como os doces. Ribeiro (2006, p. 20) acrescenta que “o fenômeno social que tende a modificar a relação entre alimentação e cultura é o turismo, principalmente de categoria gastronômica, pois o turista funciona como um agente de difusão de hábitos entre nações, gerando múltiplas inter-relações econômicas, sociais e culturais”.

Gastronomia como legado cultural que pode ser considerado de âmbito imaterial, pois envolve o saber-fazer, a técnica e apego de uma comunidade constitui um atrativo turístico e que se bem trabalhado, pode atrair um público diferenciado. Isso demonstra que para núcleos receptores, trabalhar a tradição como atrativo ajuda a recuperar a memória e a identidade local e que na atualidade atrai visitantes em busca de pratos salgados servidos e os tradicionais doces da Medianeira.

Uma grande quantidade de doces, pães, cucas e as famosas tortas da Festa da Medianeira movimentam um grande público em sua direção, completando a gastronomia da Festa. Leal (1998, p. 38) afirma que a origem dos alimentos e a adaptação de culturas étnicas que compõe a cozinha brasileira foram formadas através da herança indígena, da portuguesa e da africana. “Os doces quase sempre ganharam a adaptação local com o acréscimo de algum ingrediente da terra, como ocorreu com os doces portugueses que eram feitos de amêndoas e que passaram a ser preparados com amendoins”.

Os ingredientes usados na doçaria da festa da Medianeira são basicamente de origem portuguesa. Inclusive as receitas indicam que a maioria dos doces são herdada dos colonizadores portugueses que foram adaptados aos produtos locais, além da abundância do principal ingrediente, o açúcar, que aqui no Brasil era um produto acessível na época, diferentemente dos países europeus. Sendo os portugueses a exercerem maior influência sobre a culinária brasileira, a doçaria teve sua maior contribuição em variedades. Mesmo assim, a cozinha brasileira foi adequando receitas e ingredientes que eram provenientes de outras etnias, ou até mesmo por ser a opção existente em cada local. Dentre as etnias que contribuíram para nossa culinária, além do índio, do negro e do português, estão os espanhóis, italianos e alemães, entre outros.

METODOLOGIA

Desenvolveu-se a pesquisa qualitativa de caráter descritivo, sendo adotado nesse estudo como técnicas as pesquisas bibliográfica e documental, baseando-se também em depoimentos de pessoas envolvidas na construção e preservação desse legado cultural que é a trajetória da doçaria. Nesta etapa, se fez uso de entrevistas padronizadas com questões abertas ao grupo de voluntários, buscando na história da devoção a Nossa Senhora Medianeira, a evolução da doçaria na Festa. Aos romeiros, a entrevista padronizada com perguntas fechadas e abertas buscou identificar seu conhecimento e preferência a respeito dos doces da Festa da Medianeira. O material coletado foi analisado qualitativamente e serviu para construção do texto que se apresenta aqui.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Hoje, a doçaria conta com cerca de 30 pessoas que trabalham por mais de dez horas por dia na confecção dos doces, durante um período de mais ou menos quinze dias que antecedem à Festa. Nesse período, ao mesmo tempo em que estão sendo confeccionados, os doces também são comercializados. No dia da festa o número de voluntários praticamente dobra, são em média 60 pessoas para atender o público, só na doçaria. Atualmente fabricam-se por volta de 35 mil quilos de doces. Entre eles estão os doces de abóbora, batata, cocada, quindins, merengues, papo-de-anjo, bom-bocado, rocambole, além dos pães, bolos, cucas e as tortas.

Para agradar um público a mais, nesse ano foram incorporadas aos tradicionais doces, outras três qualidades de doces: negrinhos, pé-de-moleque com açúcar mascavo e rapadurinhas de leite.

Já é tradição, as pessoas que trabalham preparando os deliciosos doces das mais diferentes espécies para a festa, atender durante toda a semana um desfile de clientes, um grande público local e regional, apreciadores da doçaria, no Parque da Medianeira, em busca das iguarias.

Existem poucos ou quase nenhum registro documental sobre o início preciso da doçaria, mas sabe-se que desde a primeira festa em homenagem a Nossa Senhora Medianeira, realizada em 31 de maio de 1930, foram servidos doces conforme relata Paixão (2003, p. 33),

na oportunidade teve missa solene e a inauguração do Quadro da Medianeira pelos padrinhos Sr. João Cauduro e D. Rosa Dotto Cauduro. Foi executado, pela primeira vez,

o Hino da Medianeira. Terminada a missa, ofereceram café com doces e soltaram balões.

Os relatos de uma das entrevistadas, senhora Elza Fugante Dall Forno⁵, são baseados em lembranças vividas, como uma de suas primeiras participações na Festa, ainda menina, quando tinha a função de colocar os peixinhos na caixa de areia para pescaria de prêmios. Conta ela, também que algumas lembranças vêm dos relatos de seus pais. Um exemplo de atitude que pode ter contribuído para o surgimento e a tradição da gastronomia na festa é referente ao seu pai, Felix Fugante:

Ele fez então uma promessa a Nossa Senhora Medianeira, que se ele conseguisse voltar a caminhar e sem dor ele agradeceria na próxima romaria com a doação de uma vaca para fazer o churrasco para servir aos fiéis. Ele foi atendido logo em seguida, e, na próxima romaria [...] ele comprou uma vaca, fez o churrasco e vendeu para quem quisesse almoçar no local ou então levar para o almoço em suas casas. [...] ele juntou o dinheiro e doou todo para as Obras da Medianeira.

Desde a primeira festa em homenagem a Nossa Senhora Medianeira é costume dos romeiros almoçarem no parque da Medianeira e comprar doces vendidos ali mesmo. O costume tornou-se uma das fontes de recursos investidos nas obras de infraestrutura do Santuário para melhor receber o turista e o romeiro.

Dona Elsa participava de todos os acontecimentos, direta ou indiretamente, no Seminário São José, desde o início da devoção. Como as primeiras festas que aconteceram, eram de âmbito local e regional, o público estimado era pequeno no período entre 1930 até 1935. O culto cresceu, principalmente após o lançamento da pedra fundamental do Santuário da Medianeira. A entrevistada Elza Dall Forno segue relatando como se deu a primeira fase da confecção dos doces,

[...] duas senhoras que eram doceiras conhecidas na cidade de Santa Maria e moravam próximo do seminário. Primeiramente, Dona Maria Amália, [...] que já era doceira profissional e conhecida na cidade de Santa Maria pelos doces que ela fazia por encomenda, foi convidada também a vender os doces no final da missa que acontecia após a romaria a partir da segunda festa da Medianeira⁶.

⁵ Elsa Fugante Dall Forno, uma das primeiras doceiras da Festa – entrevistada em 12 de outubro de 2008, pela autora, foi doceira titular por mais de 60 anos.

A própria senhora Elza Dall Forno torna-se doceira oficial da Festa da Medianeira, segundo seu relato, em 1942, quando como doceira auxiliar precisou assumir o lugar de oficial, Dona Zezé também ficou impossibilitada de continuar fazendo os doces da festa, então passou a função para Elza, pois ela era doceira auxiliar voluntária de Dona Maria Amália e depois da Dona Zezé. Então Dona Elsa fala que com o aumento dos romeiros no período do pós-guerra aconteceu também um aumento de responsabilidade por parte da equipe de voluntários, pois embora eles tivessem um compromisso, a falta de ferramentas poderia colocar em risco o setor dos doces que agora já incluíam os pães e cucas. Elsa Dall Forno diz que:

Tínhamos que improvisar quase tudo. Se fôssemos fazer pães, primeiro item era providenciar a forma, tudo era emprestado. Aí surgiu a ideia de fazer as formas, foi então que recolheram latas vazias (de tinta) e enviaram ao presídio local e os presos fizeram as formas e conseguimos fazer a quantia desejada de cucas e pães.

Ela ainda fala desse lado desconhecido dos voluntários, do compromisso que têm com Nossa Senhora: “nós enfrentávamos muitas dificuldades sim, mas ao mesmo tempo surgia uma força, e sempre a gente conseguia dar conta de tudo no final”. Elza continua explicando que “fomos construindo passo a passo a história dos doces que cresceu juntinho com a devoção a Nossa Senhora Medianeira”

Em relação às entrevistas com os voluntários da doçaria da Medianeira, que atuam hoje no grupo constatou-se que a grande maioria é do sexo feminino e apenas quatro do sexo masculino. Quase todas têm como profissão “do lar”, somente duas são professoras aposentadas e a média de idade varia entre 40 e 80 anos.

Perguntou-se às entrevistadas qual a sua relação com a festa no setor da doçaria e a maioria delas respondeu que ajudam em tudo fazendo todos os tipos de doces, uma vez que trabalham juntas há muito tempo já adquiriam o conhecimento das receitas. Sobre o planejamento adotado após Dona Elsa deixar o voluntariado, disseram: “hoje nós fazemos uma reunião e todas têm igual responsabilidade”. Outra pergunta em relação à doçaria da Medianeira refere-se ao papel da doçaria na festa e qual a sua importância. Todas as voluntárias concordam em unanimidade que a festa sem a doçaria não seria tão atrativa, que esse setor é uma preciosidade, não desmerecendo é claro, a atração principal – a motivação que é a fé em Nossa Senhora Medianeira.

⁶ Na primeira festa, em 31 maio de 1930 não houve romaria, a primeira romaria foi em agosto de 1930, quando 23 senhoras pediam pela paz na cidade de Santa Maria.

Os 10 turistas romeiros abordados responderam às questões abertas formuladas, que de maneira geral, conhecem os “doces da Romaria” e sempre que participam, compram e levam para casa os doces, cucas e pães oferecidos na festa. Todos os entrevistados foram unânimes em afirmar o quanto apreciam o produto da doçaria da Festa da Medianeira de Santa Maria. A maioria destaca o fato de que sendo artesanais, têm mais valor agregado e o sabor conhecido e apreciado.

CONCLUSÃO

Ao percorrer a trajetória da doçaria da Festa da Medianeira recuperando a história dos doces percebe-se que trata-se de um legado cultural, com participação de forma decisiva do grupo de voluntários no surgimento e continuidade dessa atividade. Tal legado cultural apresentado atualmente por este grupo de voluntário começou a se formar na década de 1930, quando voluntárias da área de doçaria fizeram as primeiras experiências em venda de doces na festa. Tiveram apoio da comunidade e dos religiosos jesuítas, fundadores da devoção a Nossa Senhora Medianeira.

Constatou-se nas características desse grupo de voluntários, sempre formadas por devotos de Nossa Senhora Medianeiras, são pessoas que se sentem orgulhosas e honradas em fazer esse trabalho iniciado junto com a devoção que cresceu e difundiu-se também junto com a Romaria da Medianeira. Por isso, o grupo traz na fé o grande significado, que os motivou e ajudou tanto na devoção, como na construção da Basílica Menor que hoje é um grande atrativo turístico da festa, e na construção da doçaria.

O patrimônio cultural imaterial pode ser visualizado na natureza e na cultura de um povo, por meio de suas manifestações culturais, seus costumes e práticas cotidianas, percebidos especialmente na alimentação. Perspectivas da memória e da tradição numa forma de construção de identidades. O aprofundamento do estudo sobre gastronomia como manifestação cultural e como patrimônio imaterial a ser preservado, valoriza esse costume e levam a mais comunidades as experiências vividas e referências de como se desenvolveram e conseguiram manter a tradição.

A pesquisa mostra que a doçaria é um produto de grande aceitação e já está inserido na história da Medianeira como sendo um produto que passou de geração para geração sempre preservando receitas, o que significa preservar costumes. Esses doces confeccionados de forma artesanal e por voluntários são fatores que determinam uma produção limitada. Mesmo assim se produz sempre um número maior a cada ano por ocasião da romaria.

Diante das constatações a pesquisa mostra que os doces continuam

agradando ao turista romeiro e uma grande parcela da população local, representando o patrimônio cultural imaterial na categoria ligado à história da devoção a Medianeira em Santa Maria e levando a atrair mais turistas para a cidade com intuito de conhecer a doçaria, além de demonstrar sua devoção à Santa.

REFERÊNCIAS

ABUMANSSUR, Edin Sued. (Org.). **Turismo religioso**: ensaios antropológicos sobre religião e turismo. Campinas, SP: Papirus, 2003 (Coleção Turismo).

AMARAL, Rita. **Festa à brasileira, sentidos de festejar no país que “não é sério”**. São Paulo: eBookLibris@2001, 1998. Não-paginado.

BELMONTE, Pe. Sérgio. **Povo Gaúcho, eis aí tua Mãe!** história, conteúdo e significado do Santuário-Basilica e da devoção à Nossa senhora Medianeira de Todas as graças – Padroeira do Rio grande do Sul. Santa Maria, RS: Pallotti, 1999.

DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural**: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

GROPPO, Luís Antônio. (Org.) **Vamos para festa!** Turismo e festa popular. Taubaté - São Paulo: Cabral, 2005.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

PAIXÃO, Dinara Xavier da. **Pe. Ignácio Valle SJ e a devoção a N. Sra. Medianeira**. Santa Maria, RS: Pallotti, 2003.

RIGO, Enio José. **A Romaria da Medianeira e a Eucaristia**: um estudo teológico pastoral. Santa Maria, RS: Biblos, 2006.

RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. **Gastronomia**: História e Cultura. São Paulo: HOTECA, 2006.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. Traduzido por: Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003 (ABC do Turismo).

SCHNEIDER, Pe. Roque SJ; BARBIERI, Pe. Francisco de Paula de Azevedo Xavier;. **Medianeira**: A devoção de Nossa Senhora Medianeira de Todas as Graças em Santa Maria. Santa Maria, RS: Rainha, 1976.