

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

TATIANA LIMA BARROSO MOTTA

EVENTOS GASTRONÔMICOS DE SÃO BORJA

Artigo apresentado como requisito parcial para aprovação na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.

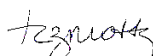
Orientador (a): Prof Juliana Félix Gomes Araújo Montenegro

**SÃO BORJA
2023**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA

O (a) orientador (a), Professor (a) Mestre Juliana Félix Gomes Araújo Montenegro e o aluno (a) Tatiana Lima Barroso Motta, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho
de Conclusão de Curso I.



Tatiana Lima Barroso Motta



Professora Mestra Juliana Félix Gomes Araújo Montenegro

SÃO BORJA
2023

EVENTOS GASTRONÔMICOS DE SÃO BORJA

RESUMO: Os eventos culturais relacionados à gastronomia de São Borja são o foco desse estudo. Delimitaram-se analisando os principais eventos da cidade onde a gastronomia se apresenta como foco cultural e social para sua realização. Como problema de pesquisa buscou responder como identificar a culinária tradicional de São Borja que se evidencia por meio dos principais eventos do Município? Justificou-se pela necessidade de evidenciar que existem formas específicas na preparação de pratos tradicionais apresentados nos eventos culturais de São Borja-RS, que poderiam ser abordados para promover a disseminação da cultura gastronômica da região. Objetivou apresentar eventos culturais de máxima relevância da cidade de São Borja- RS, sob o aspecto da gastronomia local, que traduzem a tradição da prática culinária dos cidadãos desta região, listando aqueles eventos culturais de maior relevância na cidade de São Borja, RS, descrevendo a gastronomia típica da região, apresentando a forma e preparo das principais comidas típicas dos eventos tradicionais e evidenciando a importância dos eventos culturais na identidade gastronômica dessa região. Utilizou metodologia bibliográfica exploratória, qualitativa e descritiva utilizando pesquisa de campo com uma entrevista semi estruturada aberta. Para apresentar os resultados do estudo realizado, o artigo está organizado em referencial teórico, metodologia, resultados e discussão, conclusão e referências utilizadas. Conclui-se que a comida é também expressão de memória, afeto e identidade de uma comunidade, sendo ela compartilhada na barranca do Uruguai, em algum CTG, nos clubes, em igrejas ou em qualquer recinto que tenha comunhão de amizade e de uma alimentação de qualidade.

Palavras-chave: Eventos Culturais. Gastronomia. Social. Comunidade. Identidade.

INTRODUÇÃO

Comer é muito mais do que uma necessidade básica e fisiológica, é, também, uma forma de socialização orientada por ritos e costumes culturais. Nessa visão, os alimentos não devem ser analisados somente à luz da sua questão nutritiva, porque são uma necessidade social também para a humanidade (PRADO ZAGO et. al., 2013).

O tema de pesquisa que resultou no presente artigo foi sobre os eventos culturais relacionados à gastronomia de São Borja. Para delimitar o tema, partiu-se da abordagem dos principais eventos da cidade onde a gastronomia se apresenta como foco cultural e social para sua realização. A pesquisa observou a importância dos eventos culturais para a região, buscando compreender sobre os costumes e hábitos locais, e assim, estudar a cultura da cidade São Borja - RS pela perspectiva da Gastronomia.

O ato de se alimentar abrange uma série de agentes e práticas que envolvem e desenvolvem fatores culturais, políticos, econômicos, históricos e sociais de determinada sociedade, região, país ou até mesmo de uma localidade. A Gastronomia está manifesta nestes fatores, pois é a fonte que agrega e mantém laços de relações interpessoais advindas de gerações passadas (SARAIVA et. al., 2020, p. 7).

A busca por realizar um breve recorte da culinária tradicional e suas releituras presentes nos eventos de maior destaque no Município de São Borja-RS, realizados anualmente ou cotidianamente, evidenciou o seguinte problema de pesquisa: Como identificar a culinária tradicional de São Borja que se evidencia por meio dos principais eventos do Município?

O estudo justificou-se pela necessidade de evidenciar que existem formas específicas na preparação de pratos tradicionais apresentados nos eventos culturais de São Borja- RS, que poderiam ser abordados para promover a disseminação da cultura gastronômica da região. E como consequência, se evidencia a importância da gastronomia neste espaço cultural, levando em conta que nos eventos culturais do Município há diferença na produção e apresentação dos pratos culinários conforme o público que os prestigia. A escolha pelos eventos listados aqui se deu por escolha pessoal, considerando a experiência vivida pela autora do estudo na cidade em que nasceu.

Dentro desse cenário, objetiva-se apresentar eventos culturais de máxima relevância da cidade de São Borja- RS, sob o aspecto da gastronomia local, que ocorrem anualmente com participação da comunidade e que trazem consigo preparações que traduzem a tradição da prática culinária dos cidadãos desta região. Especificamente, será possível listar aqueles eventos culturais de maior relevância na cidade de São Borja, RS, descrever a gastronomia típica da região, apresentar a forma e preparo das principais comidas típicas dos eventos tradicionais e evidenciar a importância dos eventos culturais na identidade gastronômica dessa região.

Foi utilizada a metodologia do tipo bibliográfica exploratória, qualitativa e descritiva. Utilizou-se no desenvolvimento da primeira etapa do projeto de pesquisa a pesquisa bibliográfica exploratória, através de artigos e livros que tratam do tema de pesquisa. Seguiu-se com uma pesquisa de campo com uma entrevista semi estruturada aberta que possibilitou a construção do capítulo da discussão e resultados do estudo. Para apresentar os resultados do estudo realizado, o artigo está organizado em referencial teórico, metodologia, resultados e discussão, conclusão e referências utilizadas.

REFERENCIAL TEÓRICO

O Município de São Borja fica na Fronteira Oeste do Estado do Rio Grande do Sul, e é vizinho da cidade argentina de Santo Tomé, que fica na província de Corrientes - AR. Povo, que além de fronteiro, também é considerado missioneiro por ter sido o Primeiro dos Sete Povos das Missões, traz em suas raízes uma miscelânea das culturas portuguesa, espanhola, alemã, italiana, indígena e oriental. Com aproximadamente 66 mil habitantes, é um povo hospitaleiro e muito ligado na herança cultural recebida de seus ancestrais (IBGE, 2010).

Levando em conta que o Município de São Borja tem forte raiz cultural com uma gama de culturas diversas que fizeram o seu povo ser hoje quem é, percebe-se que na sua culinária estão evidenciados o multiculturalismo e a riqueza de seu povo. Nesse cenário, foram escolhidos alguns eventos mais significativos com relação à sua culinária e métodos de preparações.

Todos esses eventos trazem em seu âmago, fortes raízes culturais do Município e da região, em um contexto de tradicionalismo aliado aos costumes familiares, bem como dos grupos culturais que os organizam. Assim, evidencia-se que:

A gastronomia é fonte de conhecimento de determinada cultura ou povo. Quando hábitos alimentares e práticas produtivas e gastronômicas permanecem em grupos étnicos por gerações e criado um cenário gastronômico que, por coerência e integração, identifica uma cozinha típica. Tal cozinha aliada a construção de saberes culturais, aspectos sociais e antropológicas, incluso e destacado a produção alimentar local, ambienta o que compreendemos por gastronomia (SARAIVA, p. 67, 2020).

Além de ser uma necessidade biológica, alimentar-se é um ato cultural, que consolida a identidade de uma comunidade ou localidade. Envolve o imaginário, o território, a representação, a escolha e outros sentimentos que organizam a forma de ver o mundo no seu tempo e espaço (IPIRANGA et. al., 2016).

Conforme Zanetti (2016) a tradição gastronômica pode se confrontar com a transição, adaptação e ressignificação dos ingredientes e utensílios utilizados por determinada comunidade. A autora ainda aponta que as cozinhas e a culinária dos grupos sociais são espaço de preservação cultural, além de ser um cenário onde é possível observar, estudar e compreender as tradições culturais daquele povo, a partir do que consome (ZANETTI, 2016).

Nesse cenário, é preciso conhecer a importância cultural e social da culinária presente nos eventos tradicionais da cidade de São Borja, pois a gastronomia típica

de um local pode ser preservada por meio da ação de “saber fazer” passada de geração para geração. Trata-se de um conhecimento preservado que gera uma condição positiva para que se possam disseminar práticas alimentares seculares para as futuras gerações (MULER et. al., 2010).

Observa-se que a culinária pode representar uma tradição de determinada localidade que pode ou não fazer parte do cardápio diário dos moradores do local. O que importa, na visão dos autores, é que essa culinária desperte um sentimento de apropriação, que traz uma representação regional territorial. Considera-se, nessa visão, que a culinária não pode ser vista apenas como um meio de identificação ou pertencimento de uma comunidade, mas uma “poderosa ferramenta para o fomento do turismo, unindo sabor, regionalidade e cultura, o qual pode conferir ao lugar um posto atrativo único” (SANTOS et. al., 2022, p. 637).

Os estudos de Oliveira; Calvente (2012) contribuíram para a compreensão da importância dos espaços onde uma comunidade se desenvolve para os seus próprios costumes alimentares. Na visão desses autores, e concordando com o estudo de Ipiranga et. al. (2016) ressaltam que os hábitos alimentares são veículos de profunda emoção. Nessa visão, as práticas culinárias vistas como conjugação de preparo e o alimentar-se podem expressar relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas no sentido do prazer, da satisfação e da estética do ser humano.

Reflete-se sobre o que diz Pedro Oliveira, pesquisador folclorista, na edição de 05/11/2021 do Jornal do Seu Tempo Online, sobre a cozinha gaúcha:

A história e o folclore de um povo, via de regra, tem grande parte desenvolvida no assunto culinária. Na verdade, duas coisas levam os pesquisadores nesse assunto: a riqueza da culinária e a curiosidade natural para se provar novos temperos... (OLIVEIRA, 2021, s/p).

É importante lembrar o que diz Montarini (2013, p. 95) sobre a “definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas”. Nesse sentido, compreende-se que os diferentes perfis de público que degustam as comidas também se tornam relevantes na observação científica. Considerando a mesa enquanto a metáfora da vida, ainda na visão desse autor, como sendo a representação de modo direto e preciso, não apenas do sentimento de pertencimento a um grupo, como também as relações que definem os membros desse grupo.

Nesse momento, evidencia-se a importância de analisar a culinária dos eventos tradicionais de uma cidade ou região, pois se trata de uma oportunidade única de conhecer o conteúdo histórico-social desse território e desse povo. Ainda é possível observar que se promove a compreensão da sua história e as miscigenações ocorridas com o passar do tempo. Nesse contexto, evidencia-se que os hábitos alimentares se iniciam em casa, na família, e a tradição cultural de um povo é construída a partir dos hábitos das famílias que o formam.

O afeto, a memória e a história que os costumes alimentares familiares carregam trazem uma contribuição cultural muito rica para a história de uma região. Ainda é importante ressaltar que a empatia se torna sentimento positivo e fundamental no preparo de um alimento, pois ao se preocupar com o outro, demonstra-se carinho e afeto, valorizando as emoções daquela pessoa (SARAIVA et. al., 2020).

Ambientando o cenário com os estudos bibliográficos, fica possível apresentar os resultados da pesquisa de campo, aliando conhecimentos teóricos com a prática das entrevistas. Fica evidente que a oportunidade de pesquisar os eventos culturais com gastronomia típica de São Borja promoveu a compreensão mais ampla sobre a história cultural e social da região de fronteira e missões.

METODOLOGIA

Este estudo tratou-se de uma pesquisa bibliográfica exploratória, qualitativa e descritiva. Segundo Marconi; Lakatos (2014) a pesquisa bibliográfica é o início de qualquer estudo, considerando que nenhuma pesquisa começa do zero. Desta forma, foi desenvolvida na primeira etapa a pesquisa bibliográfica exploratória, através de artigos e livros que tratam do tema de pesquisa.

Essa pesquisa trouxe contribuições significativas para a pesquisadora entender quais os nuances que buscava detectar durante sua pesquisa de campo. O conhecimento adquirido no estudo bibliográfico garantiu a capacitação necessária para que a pesquisadora conseguisse atingir seus objetivos de estudo.

Ressalta-se que a finalidade da pesquisa bibliográfica é:

(...) colocar o pesquisador em contato direto com tudo aquilo que foi escrito sobre determinado assunto, com o objetivo de permitir ao cientista “o reforço paralelo na análise de suas pesquisas ou manipulação de suas informações” (Trujillo,1974: 230). A bibliografia pertinente “oferece meios

para definir, resolver não somente problemas já conhecidos, como também explorar novas áreas, onde os problemas ainda não se cristalizaram suficientemente” (Manzo, 1971: 32) (MARCONI; LAKATOS, 2014, p. 44 “grifos do autor”).

O município de São Borja configurou o lócus de pesquisa, onde foram delimitados os eventos culturais com gastronomia típica que ocorrem dentro do território desta cidade. O procedimento metodológico foi efetivado por meio de pesquisa de campo com os organizadores e alguns participantes dos eventos elencados anteriormente.

Na segunda etapa do projeto, realizou-se a pesquisa de campo, e apresentou-se os dados coletados relacionados com as entrevistas semi estruturadas que foram realizadas com participantes e organizadores dos eventos que ocorrem no Município de São Borja-RS, são eles: Festival da Barranca, Baile da Cuca e da Linguíça da Igreja Luterana, Galetto do Rotary Clube São Borja, Parceria e Truco, Baile da semana Farroupilha do Boitató, Baile do Cordeiro, Jantar dos Cozinheiros e a Festa do Padroeiro da Igreja Católica.

Essas entrevistas foram realizadas através de conversas informais, onde a pesquisadora anotou as informações mais relevantes para sua pesquisa e também realizou questionamentos já estruturados anteriormente. As perguntas feitas foram: Faça um breve relato sobre a entidade organizadora do evento; Desde quando o evento é realizado? Quantas pessoas se envolvem no dia do preparo da culinária do evento? Qual o carro chefe e quais os acompanhamentos? Quais as quantidades utilizadas e servidas? Quantas vezes o evento é realizado em um espaço de um ano?

A análise dos dados foi feita através da análise de conteúdo das entrevistas, e os resultados estão organizados por evento realizado, com os dados tratados de forma qualitativa para a efetiva descrição do evento. Dessa forma, possibilita-se atingir o objetivo do estudo, e ainda se aprofunda o conhecimento sobre a culinária dos eventos culturais de São Borja.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme os estudos de Souza et. al. (2018, p. 90) a “gastronomia é o estudo de toda relação do homem com os alimentos”, incluindo aí toda a cadeia destes alimentos, considerando a sua produção até o seu consumo. Isso, segundo os

autores, envolve aspectos culturais, econômicos, sociais, políticos e ambientais. Em um cenário onde a gastronomia está fortemente presente como os eventos culturais de São Borja, insere-se o presente estudo, o qual apresentamos os resultados.

Foram feitas pesquisas de campo com entrevistas semiestruturadas com os organizadores dos seguintes eventos: Festival da Barranca, Baile da Cuca e da Linguiça da Igreja Luterana, Galetto do Rotary Clube São Borja, Parceria e Truco, Baile da semana Farroupilha do Boitató, Baile do Cordeiro, Jantar dos Cozinheiros, e a Festa do Padroeiro da Igreja Católica. Os resultados obtidos são apresentados juntamente com a discussão de autores relacionados ao tema de estudo.

O Festival da Barranca

O Festival da Barranca é um evento que ocorre anualmente em São Borja-RS no Pesqueiro da Albaruska, na beira do Rio Uruguai. Com um público totalmente masculino, sendo expressamente proibido a entrada de público feminino, completou nesse ano de 2023, 50 anos de realização ininterrupta.

Começou através de uma pescaria entre amigos após a criação da Califórnia da Canção¹ em Uruguaiana quando surgiu a ideia de fazer um festival em São Borja com instalação em locais diferenciados. Seria cada ano em um lugar diferente, mas que fosse sempre na beira de um rio. Com o passar do tempo, foram aumentando os participantes e o único local que abrigava grande número era no Pesqueiro da Albaruska, onde o festival fixou-se até hoje, passados mais de 25 anos.

O cardápio segue sempre o mesmo roteiro, considerando que o evento inicia na quarta-feira santa e se estende até a noite de sábado, véspera de Páscoa. A alimentação é preparada por homens do campo, cozinheiros de granjas e conforme o tempo foi passando, alguns chefes e equipes profissionais foram sendo agregadas ao grupo para preparar alimento para 400 (quatrocentos) homens, o que não é uma tarefa simples, segundo o entrevistado.

A seguir está o cardápio que é tradicional no evento, onde se apresentam o almoço e o jantar de cada dia. Importa salientar que no café da manhã e o lanche estão descritos após a tabela.

¹ A Califórnia da Canção Nativa é um evento promovido CTG Sinuelo do Pago, com apoio da Prefeitura Municipal de Uruguaiana e das forças vivas da comunidade. Disponível em: <<https://californiadacancaonativa.com.br/>> Acesso em 17 jun. 2023.

Tabela 1: Cardápio do Festival da Barranca.

Dia	Almoço	Jantar
Quarta -feira	Comida de panela com arroz branco, arroz de carreteiro, feijão, carne frita com molho, saladas e pão.	Massa caseira com frango caipira preparada pelo anfitrião, proprietário do local que acolhe o evento.
Quinta-feira	Comida de panela, semelhante ao dia anterior com variação nas saladas e no tempero, considerando que são outros cozinheiros.	Churrasco com assados inteiros, preparado por um dos barranqueiros mais antigos e sua equipe, com uma média de 8 a 10 cordeiros com acompanhamentos tradicionais.
Sexta-feira (Santa)	Peixe frito e assado, tradicional ensopado de surubi e patti com batatas, arroz branco e saladas.	Risoto de bacalhau servido por um dos músicos, tradicionalmente. Ainda são servidos pratos com as sobras do meio dia, e mais peixe é frito para ser servido. Após a meia noite, é servido ensopado de mandioca com espinhaço de ovelha e gado.
Sábado	Tradicional churrasco bovino servido por barranqueiro e sua equipe. Nesse almoço muitos se despedem.	-
Lanches	Disponíveis 24 horas em todos os dias para todos os participantes, incluem ovos, bolachas e café, com dois fogões e frigideiras sempre prontas para algum barranqueiro faminto por “matar sua fome” ou curar a ressaca. O café da manhã é servido até por volta das 10h e inclui café, leite, ovos, pães, bolachas e frutas.	

Fonte: Elaborado pela autora a partir da pesquisa.

Com essas preparações se desenrola o ritual “Comício de Espíritos” que foi a denominação criada por Sergio Metz, vulgo Jacaré, grande poeta e compositor já falecido, que definia o Festival da Barranca como o momento em que os vivos se reúnem aos mortos para compor e cantar músicas em homenagem ao gauchismo. Passam-se quatro dias em torno de arte, música, poesia e amizade de tantos apaixonados pela cultura gaúcha.

Conforme os estudos de Teixeira et. al. (2020) ao se observar a história da alimentação, evidencia-se a trajetória de um povo, remontando após centenas de anos, uma parte viva do passado daquela gente, que ainda atualmente, são reproduzidas por meio de preparações. É possível compreender que a alimentação é um dos “pilares fundamentais do resgate histórico, pois a busca por alimento é motivo de migrações desde a pré-História” (idem, p. 19).

O Baile da Cuca e da Linguíça da Igreja Luterana

Realizado no início do mês de maio, anualmente, o Baile da Cuca e da Linguíça é organizado pela diretoria da Igreja Luterana de São Borja. Sua sede

localiza-se no Bairro Pirahy e recebe em torno de 450 pessoas no dia do evento. Preparam-se em torno de 100 a 110 mesas para acomodar os presentes.

São aproximadamente 30 pessoas organizando o evento, inclusive são os responsáveis pelas preparações servidas durante o baile. As linguiças são feitas pelos próprios membros da igreja e muitas vezes a carne utilizada vem dos suínos criados por alguns deles.

Os ingredientes para temperar as carnes são sempre o de melhor qualidade, conforme o entrevistado informou, de que são buscados somente insumos de procedência confiável quando não é produção de alguém da equipe. Preparam-se em torno de 80 quilos de linguiça e 25 cucas.

As cucas são preparadas pelas mulheres da comunidade luterana e disponibilizadas para serem servidas em mesas decoradas com muito capricho pelas próprias senhoras da igreja. Outra curiosidade é que já são mais de 20 anos os mesmos assadores que cuidam das linguiças, assim como as mesmas senhoras que comandam a confecção das cucas.

O baile dura em torno de 4 horas, com música ao vivo, tendo um intervalo de meia hora na metade do evento, onde todos reabastecem suas mesas com cucas e linguiças. A bebida é servida a noite toda por garçons contratados e é variada e gelada. O horário de realização é das 11h 30min até as 4h da manhã.

O estudo de Saraiva (2015) ilustra bem a evidência desse evento no cenário local, considerando que historicamente, os alemães vieram de outras regiões do Rio Grande do Sul para se instalar em São Borja, e trouxeram consigo os hábitos alimentares que já haviam se mesclado em grande parte com os indígenas, portugueses e negros que aqui já habitavam. Conforme a autora:

Trouxeram as cucas, o queijo colonial, o chucrute, o consumo em grande quantidade de batatas, de carne suína e de frango, as galinhadas, faziam chimias de frutas e de batata doce, que é conhecido como um doce pastoso adoçado com melão de cana, difundiram as técnicas de preparo de embutidos como a linguiça, a salsicha e o salame, produziam e consumiam o chopp como bebida típica (SARAIVA, 2015, p. 69).

O Baile da Cuca e da Linguiça faz parte da tradição cultural do Município e é esperado pela população a cada ano. Os ingressos são disputados e sempre ficam algumas pessoas de fora, considerando que existe um limite de lotação máxima no salão da Igreja Luterana, onde o baile é realizado anualmente.

O Galetto do Rotary Clube São Borja

O Rotary club São Borja comemorou este ano 77 anos de atividades. Dentro de suas ações está o tradicional galetto que já acontece há mais de 70 anos, preferencialmente no último final de semana do mês. Em alguns meses, quando o último final de semana cai em data muito distante do dia 30 é suprimido, em virtude do público alvo estar distante do dia de recebimento de salários. Este dado foi conseguido por meio de uma pesquisa realizada há dez anos atrás, e a experiência dos organizadores já comprovou isso da mesma forma.

São servidos 130 'kits galetto' compostos de 10 pedaços de frango assado (coxa e sobre coxa²) 500g massa com bacon, marmitta de 500 ml polenta, marmitta de 500 ml salada de maionese, pote 200ml vinagrete, porção de salada verde em saco de 1l. O trabalho de preparação e toda mão de obra é voluntária feita toda pelos rotarianos e suas famílias, envolvendo umas 40 pessoas por evento.

Em final de semana de evento, no sábado uma equipe cozinha as batatas e cenouras (depois de frio é descascado, picado e acondicionado para refrigerar), faz a polenta e higieniza as folhas, ainda corta o frango para separar os pedaços e coloca sal para temperar. No domingo começam, cedo da manhã, os trabalhos com a equipe de espetar, acender o fogo, e organizar tudo. Na cozinha, as equipes que preparam a massa, no salão as equipes que temperam a maionese, embalam as folhas, organizam as polentas que somente são acondicionadas fechadas após o total resfriamento para não juntar água no fundo da embalagem. A maionese é embalada no domingo também, depois de todos os acompanhamentos devidamente embalados são montados os kits para serem entregues junto com o galetto que, também é embalado nas chamadas lancheiras de isopor.

Importa ressaltar que o vinagrete é um dos acompanhamentos mais tradicionais do galetto (além dos ingredientes da lista abaixo, pode ser acrescentado cerveja (1 litro) se a acidez não ficou boa, após 1 noite de descanso para curtir), sua receita vem desde que iniciou a venda pelo clube. Observa-se ainda que o frango antes era uma galinha cortada em 10 peças, recentemente a pedido dos consumidores frequentes, foi mudado para coxa e sobre coxa.

² Importa ressaltar que o tradicional galetto é uma galinha inteira, de tamanho menor, e não coxa e sobrecoxa, tratando-se de uma adaptação dos rotarianos para o seu evento.

Os clubes de serviços Rotary Clubes³ realizam em todo o Estado esse evento com o objetivo de auxiliar entidades que estejam necessitando de recursos para fechar as contas naquele mês. Os ingressos são vendidos pelos rotarianos, mas as entidades agraciadas naquele mês também recebem ingressos para a venda, colaborando assim com a ação em prol delas mesmas. Em São Borja, entidades como Apae, Asilo e Associações de Bairros mais carentes são agraciados com as ações do clube.

O Parceria e Truco

O Parceria e Truco foi fundado no ano de 1999 por um grupo de amigos que se reuniram inicialmente entre 13 ou 14 pessoas para jogar truco em formato de torneio. Envolve mais ou menos 150 participantes em cada edição, e a data de realização varia em detrimento das agendas dos organizadores.

Os participantes vêm de todos os lugares do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Argentina, e é realizado no mesmo local do Festival da Barranca, iniciando na sexta-feira às 16h e se encerrando no domingo de tarde. Os organizadores, também conhecidos como associados, se dividem entre jogar, cozinhar, organizar e avaliar o evento.

Para os jogos são realizados sorteios e os trios vão cumprindo as regras de torneio em conformidade com o regulamento. A copa é livre com a cobrança de uma taxa fixa, ficando disponível durante todo o evento para o participante. Além de jogos de truco, também há torneio de canastra e shows artísticos.

O evento tem suas peculiaridades, como o troféu Gambá e o Mais Bêbado do evento. Ainda o mais educado e o menos educado, e claro, os campeões dos torneios recebem premiações. O cardápio é variado e feito com capricho por alguns organizadores e equipes de cozinha que são contratados para o evento.

Quanto ao cardápio, trata-se de um evento que, segundo o entrevistado, “é boia e boia o tempo inteiro”. Inicia-se na sexta-feira ao meio dia com o almoço campeiro, com carreteiro de charque, feijão, ensopado de mandioca e saladas variadas e muito pão, que é sempre servido a vontade. A noite, é o momento do

³ Disponível em: <<https://revistarotarybrasil.com.br/galeto-do-rotary/>>. Acesso em 12 jun. 2023.

peixe, sendo servido peixe frito, pirão de peixe e lasanhas de peixe, acompanhados de saladas e pão.

No sábado, o almoço é o churrasco de ovelha acompanhado de arroz branco, salada de maionese, batata doce e saladas variadas. A noite é a vez do galeto, que é servido com polenta, massas, saladas e mais pão. As quantidades não foram relatadas porque dependem do número de pessoas para cada refeição, e essa varia de 150, que são os participantes, até 250 que são os visitantes.

No domingo, o almoço é o “churrascão” com todos os acompanhamentos tradicionais. A bebida é a vontade, inclusa no pagamento do ingresso ou inscrição, e as equipes responsáveis pela alimentação estão sempre trabalhando.

São servidos dois cafés da manhã em estilo colonial, onde tem ovo frito, café preto e com leite, pães diversos, bolos, cucas e embutidos mais queijo. Nos intervalos está sempre circulando as formas cheias de linguiça assada e carne assada picada. Em nenhum momento os participantes ficam sem se alimentar, considerando que intervalos para eles, entre as refeições, são de manhã e de tarde. Um dos organizadores classificou o evento como um tipo de “farra gastronômica”.

Bailes da Semana Farroupilha no Centro Nativista Boitátá

A semana farroupilha acontece tradicionalmente de 13 a 19 de setembro, com a realização de jantares com baile nas dependências dos clubes nativistas de São Borja, entre eles, o Centro Nativista Boitátá. Nessa entidade tradicionalista acontecem jantares que recebem em torno de 1000 a 1200 pessoas por noite.

As mesas são dispostas em torno do salão de baile e acomodam 4 pessoas. As bebidas são servidas por garçons mas também estão disponíveis diretamente nos dois bares da casa. Acontecem apresentações de internadas artísticas e os shows são, geralmente, de artistas reconhecidos nacionalmente.

O cardápio se organiza da seguinte forma: São três noites de churrasco e acompanhamentos e quatro noites de comida campeira, dependendo do dia da semana em que caem esses cardápios, se escolhe o que será servido. O exemplo abaixo apresentado foi da última semana farroupilha realizada no ano de 2019, antes da Pandemia Covid-19.

Considerando que nesse ano houve dois dias a mais por conta do feriado cair no final de semana, ou seja, iniciou no dia 13 de setembro, em uma sexta-feira e encerrou-se no dia 21 de setembro, no sábado, com nove dias de jantares. Segue abaixo os cardápios desse ano atípico.

Tabela 2: Cardápio da Semana Farroupilha de 2019

Dia	Cardápio
Sexta-feira 13/09	Galeto com polenta frita, massas variadas e saladas de maionese e folhas verde.
Sábado 14/09	Churrasco de ovelha e gado com arroz branco, mandioca cozida, batata doce caramelizada, salada de maionese e salada de tomate com cebola.
Domingo 15/09	Carreteiro de charque, cola gaita, ensopado de mandioca, feijão, salada de repolho e tomate, canjica e salada de frutas.
Segunda-feira 16/09	Arroz com galinha caipira, cola gaita, polenta com molho, salada de batata e de mandioca com maionese, salada verde e salada mista.
Terça-feira 17/09	Churrasco de ovelha e gado com arroz branco, mandioca cozida, batata doce caramelizada, salada de maionese e salada de tomate com cebola.
Quarta-feira 18/09	Carreteiro de charque, cola gaita ⁴ , ensopado de mandioca, feijão, salada de repolho e tomate, canjica e salada de frutas.
Quinta-feira 19/09	Churrasco de ovelha e gado com arroz branco, mandioca cozida, batata doce caramelizada, salada de maionese e salada de tomate com cebola.
Sexta-feira 20/09	Galeto com polenta frita, massas variadas e saladas de maionese e folhas verde.
Sábado 21/09	Carreteiro de charque, cola gaita, ensopado de mandioca, feijão, salada de repolho e tomate, canjica e salada de frutas.

Fonte: organizado pela autora a partir da pesquisa realizada

Com relação à Semana Farroupilha, Brum (2009) traz uma observação bastante interessante com relação aos festejos realizados em setembro no Rio Grande do Sul. Para ela a exaltação promovida pelo imaginário tradicionalista dos heróis e seus significados e simbologia dentro do contexto histórico, trazendo para a atualidade a questão de luta por direitos de propriedade e existência que aconteceu durante a Revolução Farrapa.

O Baile do Cordeiro

O Baile do Cordeiro é realizado anualmente no Centro Nativista Boitató, fazendo parte da agenda desta entidade há oito anos, estando o evento em sua 8ª Edição. Envolve em torno de 15 a 19 pessoas para organização, planejamento, compras, abate dos cordeiros, preparações e serviço no baile.

⁴ Ensopado e pirão de farinha de mandioca com espinhaço de ovelha.

Os números do evento são bastante significativos, pois para um jantar que recebe aproximadamente mil pessoas, são assados doze cordeiros inteiros, desossados para facilitar o corte na hora de servir. Nesse ano, foi necessário assar os animais na churrasqueira, considerando que choveu no dia do evento. Mas usualmente e tradicionalmente, os cordeiros são assados no rolete em fogo de chão.

Além dos doze cordeiros também é assada uma vaca inteira, que também é servida no jantar e faz parte do cardápio do evento. Os acompanhamentos são arroz branco, salada de maionese e verdes, mandioca, batata doce, massas com molhos diversos e buffet de sobremesas. A bebida é servida por garçons nas mesas e o baile é animado sempre por grupos conhecidos nacionalmente.

Souza et. al. (2018) observa em seu estudo sobre a identificação da carne ovina como um produto local em São Borja, que os ovinos foram trazidos para o Rio Grande do Sul pelos padres jesuítas e foi introduzido na culinária gaúcha com forte identificação dos primeiros colonizadores. O assado de ovelha é uma preparação que a maior parte dos gaúchos considera como um momento especial, considerando o sabor diferenciado, a forma de preparo e todo o histórico afetivo que envolve.

A ovinocultura foi uma das primeiras práticas para domesticar os animais na história, e na Fronteira Oeste não foi diferente, pois os jesuítas ensinaram aos índios como criar as ovelhas para o abate. “A criação propiciava muitas possibilidades para a época, quando usava o animal por completo: a carne e o leite como alimento; a lã (...) para a proteção do homem (...)” (SILVA; COELHO, 2018, p. 72).

Assim, tornou-se tradicional essa forma de preparo do cordeiro, fazendo com que um grupo de amigos apreciadores desse animal, criasse o Baile do Cordeiro e trouxesse para todos a oportunidade de degustar uma carne tão especial.

O Jantar dos Cozinheiros da Liga Feminina de Combate ao Câncer

A Liga Feminina de Combate ao Câncer de São Borja é uma entidade filantrópica, sem fins lucrativos, criada em 26 de julho de 1977 por um grupo de voluntárias preocupadas em auxiliar pacientes oncológicos com a compra de medicamentos, gêneros alimentícios entre outros auxílios. Dentre os seus eventos promocionais realizados pela Liga está a realização do Jantar dos Cozinheiros, onde grupos de amigos que apreciam a arte da gastronomia se reúnem, formando equipes de três, quatro ou mais cozinheiros.

A escolha do que será apresentado fica a critério de cada equipe, de acordo com as habilidades dos cozinheiros, sendo que o prato preparado deverá servir aproximadamente quarenta pessoas. Os pratos escolhidos pelas equipes de cozinheiros são doados às Patronesses da Liga e estas vendem as mesas para o Jantar que é realizado no mês de agosto.

O Jantar dos Cozinheiros está na sua 21ª Edição, sendo que em 2023 participaram 23 equipes de cozinheiros e dentre os pratos apresentados foi servido: lombo de porco recheado à milanesa acompanhado de frutas, ballotine de frango, frango recheado com queijo e bacon com cobertura de molho de queijo, língua bovina ao molho la reggiana, panceta de porco com dry rub e laranja, arroz biro biro com bacon e vegetais, búfala na moranga, cordeiro desossado, leitão a califórnia a moda costaneira, galetto recheado com molho vinagrete, salada primavera com redução balsâmica da elite in party, peixe assado e pirão de peixe, risoto de surubim ou camarão, matambre recheado e feijoada.

O Jantar também conta com um buffet de doces variados que são oferecidos pelas Patronesses. Todos os integrantes das equipes de cozinheiros recebem um mimo como forma de agradecimento e carinho pela doação do seu trabalho em prol da entidade. Além de ser um trabalho filantrópico é uma exposição gastronômica que encanta todos que dele participam, pela diversidade, maneira afetuosa com que os cozinheiros servem no Buffet e pelo sabor experimentados em cada prato. Este jantar comprova que o ingrediente mais importante na arte de cozinhar é amor pelo que se prepara.

Na visão de Kaufmann (2013) o alimento se conecta poderosamente às nossas emoções, pois se come o que se gosta de comer ou aquilo que se aprendeu a gostar. Liga-se algum alimento a algum momento confortável e emocionante, e o ser humano está sempre pensando no que vai comer em determinado momento afetivo que irá realizar. No Jantar dos Cozinheiros a afetividade está presente no consumo e no preparo dos alimentos.

A Festa do Padroeiro do Município, São Francisco de Borja

Em São Borja, a Festa do Padroeiro do Município que homenageia o fundador da Missão Jesuítica, São Francisco de Borja é realizado no feriado de outubro, e organizado pelo Movimento de Cursilhos da Cristandade, o MCC, da Paróquia São Francisco de Borja. É servido um almoço no feriado que, antigamente,

acompanhava uma quermesse ou feira do Padroeiro. Após alguns anos esse evento ficou somente o almoço servido à comunidade.

São aproximadamente 20 pessoas envolvidas em cada evento, entre compras, preparos prévios, cozinha e serviço. As vendas dos ingressos são para almoçar no salão paroquial, onde aproximadamente 400 pessoas podem ser servidas, e para levar, que são aproximadamente mais 300 pratos entregues. O prato carro chefe do evento é o risoto de frango, tradicional da Paróquia, que também é servido no dia das mães e no dia dos pais. O MCC de São Borja trabalha em prol de ações assistenciais no Município e na missão de divulgação da fé católica.

A lista de compras não é pequena, pois além do risoto, estão os acompanhamentos, que são churrasco, linguiça assada, maionese de batata, salada de repolho com passas e creme de leite, salada verde e massas com molhos variados. Ainda disponibiliza sobremesa, que são preparações dos próprios cursilhistas como doces de compota, cucas, tortas e mousses. Para o risoto, o trabalho inicia no sábado, quando são comprados em torno de 140 kg de galinhas caipiras e mais 40 kg de peito de frango. Essa carne é picada e frita em separado, ficando pronta para o domingo. A parte se faz um molho, com tomate, cebola e alho, além de temperos dos mais variados, e nesse molho, cozinha-se junto o arroz, que não é o arbóreo, mas sim o comum, tipo 1, por conta de economicidade, considerando ser o evento, assistencial em prol da comunidade católica.

O arroz é em torno de 90kg, que são preparados em 6 panelões, junto com o molho já mencionado. No molho utilizam-se em torno de 4 pacotes de 400g de extrato de tomate, 30 kg de tomate, 25 kg de cebola e 12 cabeças de alho, e tempero verde a gosto, o que se aproxima de uns 60 maços de salsinha e cebolinha. Para a finalização do risoto, utiliza-se aproximadamente 4 kg de queijo ralado. Utiliza-se o caldo de ossos bovinos para preparar o risoto, nunca água apenas. Mas não se faz como eles, que compõem todo o prato mexendo numa única panela a carne, o molho e o arroz. Para o risoto conhecido como italiano, o caldo de galinha deixa o sabor mais acentuado, enquanto o que é feito pelo MCC, fica um caldo mais grosso por conta da gordura dos ossos bovinos, e o sabor de frango menos acentuado.

Sobre essa diferenciação e aculturação do risoto no Município, importa refletir sobre o estudo de Saraiva et. al. (2018) em seu artigo *Saberes Fazeres Italianos adaptados no Município de São Borja-RS: o preparo do risoto* que apresentou uma

tabela com as diferenciações de preparo do prato. A tabela foi transcrita do estudo da autora e apresenta as variações no preparo do risoto em São Borja – RS.

Tabela 3: Variações no preparo dos risotos em São Borja.

Tipo	Modo de Preparo	Apresentação	Preparado em que ocasiões
Risoto em camadas	“Cozinha-se o frango em bastante água. Em outra panela prepara-se o arroz com metade do caldo do cozimento do frango (igual se faz um arroz branco). Prepara-se o molho refogando o tomate, cebola, alho e pimentões bem picados. Logo, acrescenta-se o extrato de tomate e o caldo do cozimento do frango, para finalizar, acrescenta-se a ervilha e o tempero verde no molho”.	“Em uma travessa vai alternando camadas de molho e de arroz, terminando com o molho e o queijo ralado. Acompanhado sempre, e não pode faltar, uma deliciosa maiones”.	“Prepara risoto em casa é uma tradição de fim de semana, aniversários e no recebimento de visitas. Também costume preparar risotos no trabalho”.
Risoto italiano ou arroz com galinha ou galinha da	“Corta-se o frango em pedaços e leva para fritar. Junte a cebola, o tomate e o alho na fritura. Após a fritura do frango com os temperos, acrescenta-se o arroz (tem que ser tipo 2 por ter uma característica de papa) e a água fervente, não parando mais de mexer até o arroz estar cozido. Só então acrescenta o tempero verde”.	“Por apresentar uma consistência cremosa, é um prato que deve ser consumido logo após o preparo, pois se esfriar seca. É um prato que geralmente é acompanhado de salada verde, mas vai muito bem sozinho”.	“Em família, em festas comunitárias e em festas típicas alemã no salão de festas da Igreja Luterana de São Borja. Por ser um prato tradicional e muito apreciado é preparado inclusive com o propósito de arrecadação de fundos”.
Risoto ou Desfiado	“O arroz é preparado separado, como arroz branco. O frango é cozido em muita água (brôdo) e depois é desfiado. O brôdo é usado em parte no preparo do arroz e do molho. Prepara-se um refogado com o tomate, alho e o pimentão picado. Acrescenta-se a cebola processada no liquidificador e após acrescenta-se o molho de tomate. Para finalizar acrescenta-se o milho e a ervilha, tudo temperado com sal e caldo de galinha em tablete. Após tudo pronto, junta-se o frango desfiado ao molho, e este ao arroz. Mistura tudo e está pronto para servir. Salpicado de tempero verde”.	“É servido salpicado de tempero verde e, normalmente, acompanhado de salada de alface e maionese. Cada pessoa que comprou o cartão leva uma travessa e a medida é feita com um pote grande de margarina para cada porção”.	“Prepara-se o risoto nos finais de semana, muito raramente em dias normais, salvo em alguma ocasião especial, por se tratar de um prato lendariamente considerado especial. Sendo também muito preparado para fins de arrecadação de fundos, através de sua venda, em festas comunitárias, reuniões de família e até quando alguém precisa juntar dinheiro para fazer tratamento de saúde ou coisa parecida”.
Risoto italiano	“Cozinha-se o frango em água para fazer o brôdo e depois desfie-o. Faça um refogado com cebola, tomate e alho. Após acrescenta o arroz e os temperos, ir colocando o brôdo aos poucos e mexendo sempre. Ao final, colocar manteiga e queijo ralado”.	“Quando está pronto, na hora de servir em uma travessa, salpica-se queijo ralado e tempero verde por cima. É acompanhado de salada de alface e maionese. Às vezes acompanha o churrasco”.	“É preparado, normalmente, nos eventos para muitas pessoas, pois fazemos em panelões grandes de ferro. Festas da igreja ou das comunidades e aniversários”.

Fonte: SARAIVA et. al., 2018, p. 25.

Observa-se a variedade apresentada em uma mesma cidade, e o risoto escolhido para esse estudo, se enquadra no primeiro exemplo, com algumas diferenças no preparo e também nos ingredientes. Nesse sentido se observa a riqueza de opções para o preparo de um mesmo prato, e a aculturação que ocorre com o passar do tempo, já observada no referencial teórico desse estudo.

Ressalta-se a importância do registro dos saberes de cada comunidade, conforme Saraiva et. al. (2018b), considerando que em uma mesma localidade ou região, ainda podem haver outras variações do mesmo preparo, trazendo a tona a diversidade cultural que o Rio Grande do Sul construiu com o passar dos anos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A construção do presente estudo foi muito satisfatória, não somente pela oportunidade de conhecer mais a fundo alguns eventos que envolvem gastronomia no Município de São Borja, como também pela possibilidade de perceber a enorme diversidade existente em nossa comunidade. Foram diversos tipos de conversas, com pessoas que gostam do que fazem, a maior parte delas, por puro amor à culinária, e que demonstram o grande valor que o alimento tem para nossa sociedade.

Durante as entrevistas foi possível também aprofundar o conhecimento acerca do preparo dos pratos servidos, bem como da organização geral de um evento que envolve gastronomia. Mesmo que tenham sido, em sua maioria, culinárias tradicionalmente gaúchas, houveram oportunidades, como no Jantar dos Cozinheiros, de conhecer o preparo de pratos mais elaborados e não tanto tradicionais.

É sabido que a comida é também expressão de memória, afeto e identidade de uma comunidade, mas é entre amigos com quem partilhamos o alimento que construímos esse significado. Boas relações são construídas ao redor da comida, sendo ela compartilhada na barranca do Uruguai, em algum CTG, nos clubes, em igrejas ou em qualquer recinto que tenha comunhão de amizade e de uma alimentação de qualidade.

REFERÊNCIAS

BRUM, Ceres Karam. Tradicionalismo e educação no Rio Grande do Sul. **Cadernos de Pesquisa**. V. 39, n. 138. P. 775-794, set-dez/2009. Disponível em: <<https://www.scielo.br/ij/cp/a/wcMJ3k7LNDwMdcPNYbmk4vz/?format=pdf&lang=pt>> Acesso em 20 mai. 2023.

CAVALCANTI, Pedro. **A Pátria nas Panelas** - História e Receitas na Cozinha Brasileira. São Paulo: SENAC SP, 2007.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Brasileiro de 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012.

IPIRANGA, A. S. R.; LOPES, L. L. S.; SOUZA, E. M. DE. A experiência estética nas práticas culinárias de uma organização gastronômica. **Organizações & Sociedade**, v. 23, n. Organ. Soc., 2016 23(77), p. 191–210, abr. 2016.

KAUFMAN, Arthur. Alimento e emoção. **ComCiência**, Campinas, n. 145, fev. 2013. Disponível em <http://comciencia.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-76542013000100012&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 18 jun. 2023.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**. 7. ed. rev. ampl. São Paulo: Atlas, 2014. 225 p.

MONTARINI, Massimo. **Comida como Cultura**. Guarulhos: SENAC, 2013.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul: Saberes e Fazeres no Turismo, Interfaces**. UCS: Caxias do Sul, 2010.

OLIVEIRA, A. N. DE .; CALVENTE, M. D. C. M. H.. As múltiplas funções das festas no espaço geográfico. **Interações (Campo Grande)**, v. 13, n. 1, p. 81–92, jan. 2012.

OLIVEIRA, Pedro. Cozinha Gaúcha, um pouco de história. **Folcloreando: Jornal do Seu Tempo** [online]. Publicado em 05/11/2021. Disponível em: <<https://www.jornalnovaepoca.com/artigo/cozinha-gaucha-um-pouco-de-historia>> Acesso em 01 jun. 2023.

PRADO ZAGO, Andréa., ARANTES FERREIRA DE SALES, Gabriela., & FERREIRA DE OLIVEIRA, Patrícia . (2013), Eventos Culturais e Stakeholders: A Gastronomia Como Fator Promocional do Turismo no Festival Revelando São Paulo,SP. **Rosa dos Ventos**, Vol., núm.2, pp.333-348 [Consultado: 4 de Julio de 2023]. ISSN: . Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473547093012>

ROQUE, A. P. **A gastronomia como propulsor do desenvolvimento turístico de lugares: estudo em três municípios missioneiros**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento – Gestão empresarial) – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2017.

SANTOS, B. D. DOS.; GRECHI, D. C.; SILVA, L. F. DA .. Culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai: o reconhecimento da chipa como patrimônio alimentar. **Interações** (Campo Grande), v. 23, n. Interações (Campo Grande), 2022 23(3), p. 635–652, jul. 2022.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; PEDRON, Flavia de Araujo; ROQUE, Aline Prestes. **Sabores Saberes de São Borja, da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade**. São Borja, 2020.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. **Gastronomia, cultura e desenvolvimento: um estudo no município de São Borja** / Camila Nemitz de Oliveira Saraiva. – Ijuí, 2015. – 137 f. : il. ; 29 cm.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; OURIQUE, Lidiane Franco; ROQUE, Aline Prestes. Saberes Fazeres Italianos adaptados no Município de São Borja-RS: O preparo do risoto. *In*: INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA. **Alimentação e Sociedade: Antigos Hábitos e novos sabores**. Orgs. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva; Cristiano Ferreira Robalo; Flavia Araujo Pedron/IFFAR – Santa Maria/RS, 2018.

SCHLUTER, G. Regina. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: editora Aleph, 2003.

SILVA, Charles Grazziotin; COELHO, Eliane Martins. A identidade gastronômica da cidade de São Borja . *In*: SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; PEDRON, Flavia de Araujo; ROQUE, Aline Prestes. **Sabores Saberes de São Borja, da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade**. São Borja, 2020. Pp.67-80.

SOUZA, Henrique Vasconcelos de; SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; SANTOS, Paula de Souza; KLOCKNER, Luíza Motta; MONTENEGRO, Juliana Félix Gomes Araújo. A identificação da Carne Ovina como um produto local São-Borjense: VI Mostra Gastronômica do IFFAR-SB. *In*: INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA. **Alimentação e Sociedade: Antigos Hábitos e novos sabores**. Orgs. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva; Cristiano Ferreira Robalo; Flavia Araujo Pedron/IFFAR – Santa Maria/RS, 2018.

TEIXEIRA, João Marcos Greanin; RABUSKE, Artênio Bernardo; PEDRON, Flávia de Araújo. Da alimentação indígena guarani: um estudo das heranças alimentares. *In*: SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; PEDRON, Flavia de Araujo; ROQUE, Aline Prestes. **Sabores Saberes de São Borja, da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade**. São Borja, 2020. Pp.9-25.

ZANETI, Tainá Bacellar. **A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul**. Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre. *Ágora*. Santa Cruz do Sul, v.18,n. 01,p. 28-42, jan./jun. 2016.