

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

BERNARDO CORRÊA BENEVENUTI

DO CHURRASCO À MODA ANTIGA AO ASSADO MODERNO

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): Professora Mestre Flávia de Araújo Pedron


SÃO BORJA (RS)

2023

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

A orientadora, Professora Mestre Flavia de Araújo Pedron e o aluno Bernardo Corrêa Benevenuti 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 – Campus São Borja

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



Bernardo Corrêa Benevenuti

Aluno



Prof. Mestre Flavia de Araújo Pedron

Orientadora

SÃO BORJA

2023

DO CHURRASCO À MODA ANTIGA AO ASSADO MODERNO

RESUMO: O churrasco é um hábito antigo dos gaúchos que se mantém até os dias atuais. Porém, percebe-se que, ao longo do tempo, algumas modificações ocorreram, tanto na criação do gado quanto em seu processamento, resultando em carnes diferenciadas para os assados. No final dessa cadeia, no momento em que a carne é assada, também se verificou que os equipamentos e formas de assar vem adquirindo novas versões. Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi pesquisar a evolução do churrasco sob a percepção de pessoas e empresas que atuam nessa área. A pesquisa tem natureza qualitativa e utilizou como método a pesquisa bibliográfica e a coleta de dados, através de um questionário aberto aplicado a assadores, frigoríficos e açougueiros. O problema da pesquisa se concentra em analisar as mudanças que o churrasco gaúcho, considerado um patrimônio imaterial, sofreu ao longo do tempo em termos de técnicas, cortes de carne e formas de consumo. Como resultados da pesquisa, observou-se que, o churrasco evoluiu ao longo do tempo em relação a qualidade da carne, utensílios e equipamentos, incorporando técnicas modernas, principalmente nos eventos de churrascadas, mas que também muitos assadores prezam pela simplicidade do churrasco, e que o estilo e forma como realizamos o churrasco em casa, se manterá.

Palavras-chave: Churrasco. Evolução. Patrimônio.

INTRODUÇÃO

O churrasco é uma tradição do estado do Rio Grande do Sul que ultrapassou os limites regionais e se propagou em todo o país, por onde quer que o gaúcho esteja. Observa-se, atualmente, que o churrasco está presente na culinária de muitas localidades através de eventos ou servidos em restaurantes. Chefs também tem conquistado espaço nesse mercado, muitos reconhecidos pelos cursos e workshops sobre os assados.

Esse preparo vem ganhando destaque no meio gastronômico e um dos desdobramentos que se pode perceber é a inovação em equipamentos, técnicas de cocções e a diversidade de proteínas disponibilizadas no mercado. Os frigoríficos e açougues ganharam espaço pela criatividade em cortes “novos” e com nomenclaturas de origem americana e argentina. Isso acabou valorizando mais a carne e tendo um maior aproveitamento da carcaça.

Pela disponibilidade de marcas de boutique cada vez mais presentes no comércio, percebe-se também uma maior preocupação com a qualidade da carne. Marcas que possibilitam ao consumidor ter informações de procedência e formas de

manejo, abate e processamento do gado são cada vez mais valorizadas.

Ao encontro de um mercado da carne que se modifica com o passar dos anos está a cultura do churrasco que permanece, mantendo viva a tradição dos gaúchos. Para os gaúchos o churrasco é um patrimônio imaterial, e tal o sentimento de pertencimento que ele desperta que onde há um gaúcho, vai haver um churrasco, fazendo com que levem consigo um pouco de sua terra.

Nesse cenário, o presente trabalho tem por objetivo compreender como esta tradição culinária evoluiu em resposta as influências e demandas sociais. Mais especificamente, vai buscar realizar um resgate histórico, apresentar a evolução dos cortes e pesquisa métodos e técnicas de preparo do churrasco, com vistas a enriquecer e aprofundar o conhecimento acerca desse preparo.

É pertinente observar que o churrasco evoluiu ao longo do tempo, preservando métodos tradicionais deixados pelos nossos antepassados. O autor, um estudante de gastronomia que também trabalha com churrasco em eventos, vê a necessidade de estudar essa tradição como parte do patrimônio alimentar gaúcho, devido as mudanças no setor gastronômico e ao interesse crescente em cortes de carne argentinos e americanos, confirmando a importância da teoria e complementando a experiência prática.

REFERENCIAL TEÓRICO

A História do churrasco

Ao remontarmos aos primórdios da humanidade onde a obtenção de carne baseava-se principalmente na caça de predadores e menores animais é possível perceber o significado desse alimento para o homem. Com o tempo, o desenvolvimento de instrumentos permitiu a caça de animais maiores, impulsionando o crescimento populacional nas estruturas da época (ELLER, 2020).

Antigamente o churrasco incluía o assado de costela, vazio, matambre ou as famosas mantas de carne, provenientes da desossa de uma paleta ou quarto do boi. A relevância do churrasco na cultura gaúcha não foi constante ao longo do tempo, conforme Penna (2005), os primeiros registros desse prato remontam ao século XVIII, coincidindo com a destruição dos Sete Povos das Missões.

Nesse contexto, rebanhos de gado foram deixados ao relento, encontrando condições ideais para reprodução. Os gaúchos, principalmente em busca de couro e sebo, caçavam esses animais deixando a carne, sem valor comercial na época, para consumo abundante na região (MACIEL, 1996).

Posteriormente, durante as explorações dos tropeiros em busca de ouro nos pampas gaúchos, a carne era preparada na brasa, no próprio fogo de chão. Com o desenvolvimento das fazendas, os peões passaram a se sustentar predominantemente com churrascos de carne bovina, preparados em fogo de chão e espetos cravados na terra ao redor. Somente no século XX, com a imigração italiana para o estado, ocorreu a introdução de temperos e especiarias no processo do churrasco (PENNA, 2005).

A evolução do churrasco moderno parece estar diretamente ligada à abundância de sua matéria-prima principal, a carne de gado. Se no passado essa refeição tinha uma função prática de otimização de recursos em áreas abertas, ao longo do tempo adquiriu simbolismos que anteriormente não possuíam. Pois conforme destacado por Hollander (1999), transcende a mera necessidade de sustento, tornando-se um símbolo presente em rituais e tradições culturais. Desde tempos pré-históricos, a alimentação sempre desempenhou um papel central na cultura e imaginação, e o churrasco, ao longo do tempo, ganhou significado e se tornou emblemático.

Flores (2001) ressalta que atividades que preservam as tradições do Rio Grande do Sul, como o churrasco, buscam aproximar o urbano gaúcho do idealizado gaúcho heroico. O churrasco, chamado de "gauchismo" não é uma especialidade consumida diariamente, mas é associado ao ícone do gaúcho, tornando-se emblemático e expressando algo sobre a sociedade e sua cultura (MACIEL, 1996).

Apesar da aparente simplicidade na preparação do churrasco, ele não é desprovido de rituais. Maciel (1996) destaca que o "fazer churrasco" segue códigos e normas, assemelhando-se a um ritual de comensalidade e partilha. Assim como o conhecimento sobre o preparo do chimarrão, o churrasco envolve cursos, métodos específicos e costumes a serem seguidos.

Assim, o churrasco vai além de uma refeição simples. Para muitos, é uma expressão de sentimentos, de amor. Enquanto para alguns é apenas uma refeição de domingo, para o gaúcho, é uma maneira sublime de gostar, cultivar a tradição e perpetuar a identidade cultural.

Evolução dos processos com a carne bovina

O estado do Rio Grande do Sul tem uma tradição peculiar robusta, destacando-se como um dos principais fornecedores nacionais de gado bovino. Contudo, outros estados, como o centro-oeste, também desenvolveram uma indústria pecuária competitiva em capacidade e qualidade de produtos. A pecuária desempenha um papel fundamental na economia e cultura gaúchas, embora haja concorrência e diversificação de opções de carne no mercado local. A tradição do churrasco continua a ser crucial na preferência dos consumidores por carne de qualidade na região (BARCELLOS, 2007).

A qualidade de produtos como a carne bovina, é definida pela capacidade de atender às necessidades do cliente de maneira confiável e completa, sendo acessível, seguro e entregue no tempo adequado. Para consumidores modernos, seletivos em relação aos alimentos, é essencial adaptar essa definição, considerando valor nutritivo, sanidade e características organolépticas. A idade do animal no momento do abate é crucial na relação entre osso, carne e gordura. A dieta balanceada, conforto térmico e prevenção/tratamento de doenças, o teor de gordura, sendo o abate ideal quando o crescimento muscular cessa e a gordura atinge o ponto de maturidade (IFOBE, 2022).

Diferenças de sexo também influenciam a qualidade da carne, por exemplo, novilhas acumulam gordura mais precocemente do que machos inteiros, enquanto machos não castrados tendem a ter carne mais firme e escura devido ao pH mais elevado comparado aos castrados. A produção de carne bovina de alta qualidade é complexa, onde elementos como nutrição, idade, sexo e cuidados com os animais desempenham papéis cruciais. Considerações éticas e práticas sustentáveis ganham importância na indústria alimentícia (IFOPE, 2022).

O processamento da carne visa criar novos produtos e prolongar uma vida útil, controlando enzimas e microrganismos. Técnicas como salga, defumação, cura e embalagem simplesmente ajudam a conservar a carne sem modificar significativamente suas características nutricionais. Além disso, o processamento confere características sensoriais específicas, como cor, sabor e aroma, permitindo a criação de uma variedade de produtos que atendem a diferentes preferências e demandas do mercado (RIBEIRO; CORÇÃO, 2013).

Nessa visão de evolução é importante destacar que o cuidado que o Rio

Grande do Sul, tradicionalmente tem, no processamento da carne, fez com que o Estado ficasse reconhecido não apenas no Brasil, como fora dele. A Região da Campanha e da Fronteira Oeste são as áreas que detêm os maiores rebanhos bovinos do RS. O estado possui diferentes certificações da carne bovina gaúcha e cada uma valoriza algum aspecto da cadeia produtiva, seja o pasto e o meio ambiente, a forma de abate, a pureza e a qualidade de carne. São elas: Certificação de origem da carne produzida na campanha meridional, originada pela APROPAMPA (Associação dos Produtores do Pampa Gaúcho), as certificações oferecidas pela Alianza del Pastizal que viabiliza uma certificação mais voltada as questões de sustentabilidade e preservação ambiental, e as associações de raças britânicas como das raças Angus e das raças Hereford e Braford, tendo o foco de certificação no padrão racial dos animais (COLLARES, 2022)

As certificações padronizam e possibilitam carnes de melhor qualidade para os churrascos. O consumidor gaúcho e de outros estados e países, estão cada vez mais atentos ao consumo de carnes que tenham procedência e que apresentem peças de qualidade para utilização em seus assados. No próximo subtítulo, serão observados os métodos e técnicas de preparo, bem como será feito um breve recorte sobre os equipamentos utilizados para o preparo de um bom churrasco gaúcho.

Métodos, técnicas e utensílios para o preparo do churrasco

Os estudos de Maciel (1996) ressaltam que, independentemente de quando e onde surgiu o hábito de comer carne assada, esse hábito atravessou gerações, se transformou e se aculturou em algumas civilizações. Segundo ele, para um bom churrasco é preciso uma boa técnica, bons métodos, carne de excelente qualidade e bons utensílios.

Penna (2005) enfatiza que existe diferença significativa entre grelhar a carne e assar a carne. O método de cocção na churrasqueira é totalmente particular e a carne fica mais distante do braseiro ou fogo, já na grelha a carne é posicionada na parte inferior, mais proximal. Na churrasqueira, a carne receberá um calor menos intenso e terá um menor ressecamento.

Outra peculiaridade do churrasco é o uso do sal. No churrasco gaúcho tradicional apenas o sal é necessário para temperar a carne, mas com o tempo e a

aculturação de outros estados e países, outros temperos passaram a fazer parte da lista disponível para temperar a carne. Basta retomar que para o gaúcho, ao se iniciar o churrasco, se inicia “salgando a carne” (BARCELLOS, 2007).

Penna (2005) ressalta que para o churrasco não são necessários outros temperos, apenas o sal para acentuar o paladar e o sabor da carne bovina. Em regra, é recomendado usar uma quantidade equivalente a 2% do peso da peça de carne que vai assar. O ideal é colocar sal a menos e depois, quem quiser, tempere mais no seu gosto. O sal mais indicado é o sal grosso e não deve ser colocado muito antes, e sim no momento de ir para a churrasqueira, evitando assim, a desidratação da carne.

Ainda, Maciel (1996), Penna (2005) e Barcellos (2007) concordam que selar a carne é de suma importância para manter o suco “aprisionado” durante o processo de assar. No selamento ocorre o fechamento dos poros da carne, mantendo o suco nas fibras, devendo ser selada dos dois lados antes de iniciar o assado propriamente dito.

O selamento deve ser feito próximo ao braseiro onde o calor é maior, fazendo com que os dois lados da carne sejam seladas. Isso é feito com o cuidado de ver quando a carne começa a soltar suco na parte inferior, é o momento ideal para virar e selar do outro lado. Feito isso, sua carne está pronta para assar.

E finalmente, mas não menos importante, os equipamentos ou utensílios de um bom assador. Inicia-se pela churrasqueira, que deve conseguir manter o calor bem distribuído por toda a extensão do assado. Também é preciso uma boa faca afiada, garfo de churrasco, pegador de carne, afiador de faca, tábua de carne, espátula e espetos. Alguns assadores utilizam a grelha para o assado, mas tradicionalmente, o churrasco gaúcho é feito com espeto, de madeira ou de metal.

Observa-se que os equipamentos e utensílios vem mudando conforme a necessidade de cocção do corte de carne, trazendo cortes práticos que resultam numa cocção mais rápida. Com a entrada dos cortes menores no mercado evidenciou-se que as parrillas são melhores nesses casos, considerando sua capacidade de selagem, permitindo uma melhor segurança para o suco da carne.

Ainda se observa que os novos cortes como entrecot, flat iron, assado de tiras, prime rib, tomawank, bife de chorizo, t bone, bisteca fiorentina, chuck eye roll (corte do acém localizado entre a costela e a coluna vertebral) e o denver steak

trazem uma gama de novas oportunidades de preparos e assados de carne, evidenciando que a evolução vem acontecendo no cerne do churrasco.

METODOLOGIA

A pesquisa se caracteriza pela sua natureza qualitativa, pois a mesma não traz dados numéricos, se preocupando na reflexão da temática a partir das bibliografias e das falas dos entrevistados. O presente estudo consistiu em uma pesquisa bibliográfica e uma pesquisa de campo, onde foi possível aprofundar em temas como o churrasco e sua simbologia para o gaúcho e a importância da carne bovina no estado do RS, com seus processos realizados para o melhoramento da carne e ainda sistematizar dados empíricos nas respostas de entrevistados sobre o churrasco.

Gil (2002) ressalta que a pesquisa bibliográfica prepara a pesquisa de campo para ser feita, pois primeiramente o pesquisador vai buscar o estado da arte e dados relevantes sobre o objeto pesquisado. Após esse primeiro momento, aplica a pesquisa de campo que complementa e responde as dúvidas que surgiram na pesquisa bibliográfica.

Para a reflexão acerca do tema foi realizado a coleta de dados através de um questionário com perguntas abertas enviadas para assadores, açougues e frigoríficos do estado do RS. As reflexões se baseiam nas respostas de 4 assadores profissionais e 2 açougues.

O questionário para os assadores contou com as seguintes perguntas:

1. Qual o seu local de trabalho e quanto tempo atua na área do churrasco?
2. Quando você iniciou nessa área até os dias atuais, percebeu modificações em relação aos equipamentos e técnica/ modos de assar? Se puderes, exemplifique.
3. Na sua opinião, os eventos de churrascadas e assados tem impactado na modificação ou valorização desta cultura? De que forma?
4. Os cortes de carnes bovinas que chegaram ao Brasil com nomenclaturas estrangeiras, de alguma forma impactaram o modo de fazer, ponto ou salga?
5. Na sua percepção, como será o futuro do churrasco gaúcho com a introdução que se percebe de técnicas e cortes estrangeiros?

O questionário para os açougues e frigoríficos contou com as perguntas:

1. Quanto tempo atua na área de alimentos carneos? A empresa na qual você trabalha existe há quanto tempo?
2. Qual a sua observação em relação aos processos com as carnes bovinas de 20 anos atrás para a que consumimos hoje em dia?
3. Na sua percepção, quais as transformações nos cortes de carnes comercializadas ao longo do tempo? Os cortes argentinos e americanos ajudaram no maior aproveitamento da carcaça bovina?
4. Com o crescimento do meio gastronômico do churrasco, tanto eventos quanto restaurante tiveram uma maior procura por carnes da linha nobre?
5. A maior procura é por carne a pasto ou confinamento?

Os resultados da pesquisa nos mostram o que vem ocorrendo no mercado da carne e dos churrascos através da percepção de quem já está há bastante tempo neste ramo. A seguir estão apresentadas algumas respostas com a discussão acerca do tema.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa sobre a evolução do churrasco foi realizada do dia 6 ao dia 12 de novembro do ano de 2023. Foram entrevistados 6 assadores e 2 empresas no ramo açougue, uma do município de São Borja e outra de Porto Alegre. Apresenta-se a discussão e os resultados iniciando por um breve recorte sobre os entrevistados.

Sobre os entrevistados

As entrevistas foram realizadas através da internet, onde o pesquisador se apresentou, explicou o tema da pesquisa e encaminhou as perguntas abertas para que os entrevistados discorressem sobre o assunto. Todos os entrevistados trabalham no mercado da carne, seja em estabelecimentos de processamento ou consultores, assadores em eventos ou realizam eventos de workshops.

Segundo os dados obtidos na pesquisa, o tempo de atuação nesse mercado

variou bastante de um entrevistado a outro, obtendo respostas que vão de 4 a 28 anos no mercado da carne. Todos eles atuam no Rio Grande do Sul. Os que realizam eventos e workshops, se deslocam para outros estados e países para tal atividade.

Técnicas de assar e evolução dos equipamentos

O hábito do gaúcho de comer carne não mudou, mas nessa pesquisa procurou-se descobrir se as técnicas de assar e os equipamentos utilizados continuam os mesmos ou se houve transformações nesse processo. Segundo os entrevistados, é perceptível a inclusão de novas formas de se fazer o churrasco.

Muitos trazem a inovação nos assados como algo benéfico, que incrementou e acabou valorizando ainda mais a carne, conforme pode ser visto nas palavras de um dos entrevistados:

Graças a Deus sim, inclusive a própria evolução minha e da minha equipe. Os equipamentos estão mais fáceis de trabalhar e as técnicas com mais estudo. O que era aceitável há 5 anos atrás não é mais aceitável hoje, a gastronomia no fogo é uma constante evolução (ENTREVISTADO A).

Os entrevistados trouxeram a diversidade de equipamentos e utensílios que se tem visto de uns anos pra cá como: parrillas, infernilho, varais, planchas, rescoldo, dolmo, entre outros. A própria difusão de técnicas de assar carne, hoje disponíveis na internet e redes sociais, são tidas como fonte de atualização por um dos assadores entrevistados.

Mas na fala de alguns entrevistados, percebeu-se um certo incômodo quando os mesmos trouxeram que o churrasco se tornou um atrativo onde o enfoque, que deveria estar na carne, na verdade tem se mantido nos equipamentos, como pode ser percebido na fala abaixo:

Desde que comecei até hoje, a sensação que tenho é que a carne já não é mais a preocupação, a estrela do evento, e sim os equipamentos e o “show” (de horrores) que eles proporcionam. Muitos equipamentos vieram, e particularmente, muitos pra não somar! Ex.: carrossel, roda gigante (ENTREVISTADO C).

Nesse sentido, pode-se perceber que parte dos entrevistados utilizam os novos equipamentos visando melhorar as técnicas do assado. Todavia, também teve

os que preferem seguir a tradição, usando espeto, a nossa tradicional churrasqueira ou o fogo de chão.

Sobre os eventos de churrascos e assados

Os eventos de churrasco tiveram um grande avanço e evolução neste meio gastronômico, se vê muitas competições e eventos. Está sendo bem visto na sociedade, claro que há muitos que quando vão põem defeito por questões dos pontos de carne que é uma discussão bem “grande”.

Percebo essa crescente tendência por eventos de churrasco, onde são apresentadas diferentes e variadas técnicas, cortes, equipamentos... entendo essa diversidade como valorização porque proporciona ao público acesso a novos formatos e novas tendências de preparo e de mercado (ENTREVISTADO B).

O mercado está muito ativo para esta gastronomia do assado, e sempre vai ter espaço. Percebe-se aí uma oportunidade para conhecer o quanto o churrasco se tornou uma cultura amplamente popular, não somente brasileira ou gaúcha, mas humana. Os efeitos trazidos pela reunião onde se assa carne nas sociedades, em especial nas famílias ou grupos de amigos, são perceptíveis no que se refere a confraternização e momentos de prazer e relaxamento.

A chegada dos cortes estrangeiros

Os cortes de carnes bovinas que chegaram ao Brasil com nomenclaturas estrangeiras, de alguma forma impactaram o modo de fazer, ponto ou salga. Percebe-se na fala do entrevistado que isso trouxe uma maior divulgação do seu trabalho:

Os cortes de nomenclaturas estrangeiras sim impactaram, tanto na maior valorização da carcaça quanto na facilidade da cocção, alguns tem métodos de cocção diferente, como os cortes para Pit Smoker, no mais são cortes do dianteiro que são steaks e o modo de fazer é o mesmo, há uma aceitação maior deles ao ponto menos e com salga na finalização (ENTREVISTADO D).

Foi uma forma de valorizar um preparo que era visto antes como algo comum. Tradicional sim, culturalmente difundido, mas nada que pudesse ser trazido para um cenário mais gourmet. Atualmente existe sim a valorização e a entrada dos cortes

estrangeiros colaboraram para isso, conforme segue: “Com os cortes que chegaram ao Brasil, veio a necessidade de valorizar a carne, fazendo com isso que as técnicas de cocção e salga fizessem parte da entrega!” (ENTREVISTADO E).

Na fala dos entrevistados também é possível perceber que o futuro do churrasco gaúcho pode ser incerto, considerando a introdução de técnicas e cortes estrangeiros que vem sendo bem aceitos nos restaurantes de todo o Estado. Apesar das modificações que ocorreram, o tradicional churrasco gaúcho, costela no fogo de chão sempre terá espaço, conforme a fala do entrevistado C:

Enquanto existir um homem com conhecimento de campo, com respeito a cultura própria, com amor ao churrasco, ao amor de assar e alimentar seus comensais, o assado tradicional será sempre a melhor forma reunir familiares, amigos ou clientes. O modernismo e a moda, vão mudando conforme os anos, sempre foi assim em todas as áreas, porém, o churrasqueiro tradicional, sempre vai ter seu espaço e digo mais, espaço notório e certo, porque a pessoa que assa carne, seja ela quem for, fala qualquer idioma, em qualquer parte do mundo quando o assunto for Carne assada. O assado evolui com o meio, mas nunca muda, sempre será fogo, carne e suor do assador (ENTREVISTADO C).

Ao observar as respostas dos entrevistados, considerando que aqui destacaram-se as que mais foram significativas para o estudo, se percebe que o assador de alguma forma ou outra acabam mantendo as tradições do churrasco gaúcho. Importa lembrar o que disse Paixão Cortes em uma entrevista na televisão no ano de 2010: *churrasco e “assado” são palavras diferentes, mas que se referem a mesma refeição.*

Nesse contexto, o termo *assado* é utilizado no interior do Rio grande do Sul enquanto o termo *churrasco* é mais utilizado na capital, Porto Alegre e no restante do Brasil. De acordo com Flores (2001), as atividades que visam preservar as tradições do Rio Grande do Sul, incluindo o churrasco, que ele chama de "gauchismo", têm como objetivo aproximar o urbano gaúcho, que vive nas cidades e talvez visto tenha o campo, do gaúcho heroico e idealizado.

Para Maciel (1996, p. 36), o churrasco é uma "especialidade local" não porque seja consumido diariamente, mas porque está associado ao ícone do gaúcho, tornando-se assim emblemático. O autor ainda afirma que o churrasco pode ser considerado uma expressão cultural significativa, revelando algo “sobre a sociedade da qual ele emerge e a qual lhe confere significado” (idem, p. 34).

Na questão da observação em relação aos processos com as carnes bovinas

de 20 anos atrás com a que se consome atualmente, observa-se que a carne bovina em si, tem uma evolução constante todos os dias por conta da tecnologia, seja maciez, sabor, camada de gordura e modos de maturação. E os profissionais que atuam em empresas do ramo de frigoríficos e açougues entendem que essas mudanças trazem muitas perspectivas novas de negócios.

Nos dias atuais as raças bovinas mudaram muito. Antigamente predominava o gado zebu e charolês, no qual tinha uma carne mais firme, pois o abate de animais com idade mais avançada. Já nos dias atuais com a tecnologia, o gado predominante trata-se das raças britânicas (hereford, braford, angus e brangus), tendo um maior desenvolvimento e abate aos 24 meses de idade. Além de ter uma carne macia e marmorizada (gordura entre as fibras) (EMPRESA A).

O que se espera de um bom churrasco atualmente é uma carne macia, suculenta, bem selada e saborosa. Essa mudança de perspectiva do consumidor levou à mudanças nos fornecedores e cada vez mais as empresas buscam uma qualidade melhor em seus produtos. “A carne de hoje dia tem muita qualidade, quando se fala qualidade são inúmeras, uma delas que mais abrange é o novilho precoce que é onde maciez esta estalada e a outra a maturação” (EMPRESA B).

Observa-se ainda que ocorreram muitas transformações nos cortes de carnes comercializadas ao longo do tempo, pois os cortes argentinos e americanos ajudaram no maior aproveitamento da carcaça bovina, conforme diz o açougueiro da Empresa B: “Ocorreu muitas transformações, pela chegada dos cortes de vários países e várias influencias, porque acabaram facilitando a vida do cliente no modo de preparo e no maior aproveitamento da carcaça bovina”. Isso não é percebido somente nas carnes argentinas ou americanas, mas sim em todo o mundo conforme o empresário, as mudanças foram acontecendo globalmente.

Quanto ao crescimento do meio gastronômico do churrasco, tanto eventos quanto restaurantes tiveram uma maior procura por carnes da linha nobre, a maior procura é por carne a pasto ou confinamento. Observa-se que o brasileiro não tem costume de procurar carne especificamente por ser gado criado a pasto ou confinamento. Torna-se raro perceber pessoas que selecionam carne por essas qualidades e sabores diferentes, a maior procura sempre vai ser por preço, maciez, beleza e qualidade para o cliente.

Na realidade não procuram carne assim, procuram por beleza, maciez e preço, quem tem dinheiro procura por carne de marca, ninguém procura por carne a pasto e confinamento, raríssimos quem procura por esses fatores pois não é tendência no Brasil ainda. O mais comum é beleza, maciez e preço (EMPRESA A).

Nesse ínterim, observa-se que muito do que ocorreu com a aculturação do churrasco em relação aos países como Argentina e EUA, veio da busca do próprio povo gaúcho por aculturação. Se percebe que com a globalização, os gaúchos também começaram a procurar variações para suas tradições de forma a experimentar o novo (COLLARES, 2022).

O tema não se esgota devido à sua amplitude e magnitude, considerando que a carne é um alimento mundialmente consumido. Entretanto, é perceptível o crescimento do churrasco com uma maior valorização da carcaça bovina, trazendo a carne para um cenário onde desempenha um papel importante na sociedade (RIBEIRO; CORÇÃO, 2013).

Por fim, se observa que a pecuária de corte é uma parte fundamental da economia e da cultura gaúcha, embora venha enfrentando uma competição um pouco desleal atualmente, devido ao preço e disponibilidade. A diversificação de opções de carne no mercado local também trouxe preocupação para o pecuarista gaúcho. O que traz alento é saber que a tradição de churrasco continua desempenhando um papel crucial na preferência dos consumidores por carne de qualidade na região (BARCELLOS, 2007).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O churrasco é a valorização da qualidade da carne e das técnicas culinárias. E também destaca o valor intangível de compartilhar momentos especiais, independente das diferenças, sejam elas no modo de preparo ou no equipamento, o importante é fazer um bom churrasco e estar perto daqueles que considera. O valor cultural do churrasco transcende a cultura e a tradição gaúcha, ultrapassando fronteiras estaduais e nacionais.

Com a evolução ocorrida, brevemente comentada nesse artigo, o churrasco melhorou em qualidade, utensílios e equipamentos e técnicas, que trouxeram inovações, mais sabor e momentos mais prazerosos. Hoje, incorporam-se técnicas

que os pais de família usam para fazer o churrasco de domingo, numa brincadeira de misturas tradição, culturas e inovações, com breves toques de estranheiridade.

Os cortes de carne irão evoluir cada vez mais assim como a carne bovina, novos métodos de engorda, formas mais impactantes na finalização de um boi para um abate. O importante é comer carne! O importante é fazer um bom churrasco, considerando que a pecuária de corte é essencial para a economia gaúcha.

Ainda se observa que a diversificação de cortes e utensílios para o preparo do churrasco trouxeram uma evolução perceptível para o antigo assado cultuado pelos gaúchos. Com essas considerações, destaca-se que o objetivo do trabalho, de pesquisar a evolução do churrasco sob a percepção de pessoas e empresas que atuam nessa área foi atingido satisfatoriamente e aqui apresentou-se um breve recorte da literatura sobre o churrasco.

REFERÊNCIAS

BARCELLOS, Marcia Dutra de. **Beef Lovers**: um estudo cross – cultural sobre o comportamento de consumo de carne bovina. 329 f 2007. Tese (doutorado em Agronegócios) – programa de Pós-graduação em Agronegócios, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

_____. **Processo Decisório de compra de carne bovina na cidade de Porto Alegre**. 2002. Dissertação (mestrado em Agronegócios) – Programa de Pós-graduação em Agronegócios, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2002.

COLLARES, Bruno Bervign. **O perfil dos produtores associados à Alianza del Pastizal e o Programa de carne certificada como incentivo à conservação ambiental**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em extensão Rural, 2022.

ELLER, Filipe. **Tomando consciência da história e consumo da carne bovina**, 2020. Disponível em: <<https://www.carnecomciencia.com.br/tomandoconsciencia-da-historia-e-consumo-da-carne-bovina/>> Acesso em 12 dez. 2023.

FLORES. Moacyr. O mito do Gaúcho. **Correio Rio-grandense**. Caxias do Sul, Publicado em: 19 set. 2001.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**/Antônio Carlos Gil. - 4.

ed. - São Paulo: Atlas, 2002.

HOFER, Maria C.S MARCHIORI, Jose, N. C. **O uso da madeira nas reduções jesuítico-guarani do Rio Grande do Sul.** 2008. IPHAN

HOLLANDER, John. Writing of food. **Social Research**, v. 66, n.1, p. 197-211, primavera 1999.

IFOBE. Qualidade da carne: os aspectos que atestam a qualidade deste alimento. **ifobe blog**. 2022. Disponível em: <<https://blog.ifope.com.br/tag/analise-de-qualidade-da-carne/>> Acesso em 12 dez. 2023.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco a gaúcha. **Horizontes antropológicos**. V.2. n. 4 .p . 34 – 48. Jan/jun.1996.

PENNA, Ricardo. **Alquimia do churrasco**: para os amantes da carne. Belo Horizonte: Editora Leitura. 2005.

RIBEIRO, C. S. G.; CORÇÃO, M. O consumo da carne no Brasil: entre valores sócios culturais e nutricionais. **Demetra**, Rio de Janeiro, ano 3, v. 8, p. 425-438, dez. 2013.