

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

LEANDRO SANTOS DE DEUS

**O PRIMEIRO ACAMPAMENTO FARROUPILHA NA CAPITAL GAÚCHA DO
FANDANGO – SÃO BORJA/RS: UMA ANÁLISE SOBRE AS POTENCIALIDADES DA
GASTRONOMIA LOCAL COM UM OLHAR VOLTADO PARA 2026**

**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: Esp. Fernando César Limoeiro Muller

**SÃO BORJA
2025**

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

O orientador, Professor Esp. Fernando César Limoeiro Muller e o aluno Leandro Santos de Deus, 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.

Leandro Santos de Deus

Professor: Esp. Fernando César Limoeiro Muller

**SÃO BORJA
2025**

O PRIMEIRO ACAMPAMENTO FARROUPILHA NA CAPITAL GAÚCHA DO FANDANGO – SÃO BORJA/RS: UMA ANÁLISE SOBRE AS POTENCIALIDADES DA GASTRONOMIA LOCAL COM UM OLHAR VOLTADO PARA 2026

RESUMO: Este artigo analisa o papel da gastronomia no Primeiro Acampamento Farroupilha de São Borja/RS idealizado entre os dias 06 a 10 de agosto de 2025, onde estima-se que tenha passado pelo evento mais de 20 mil pessoas. Mediante uma abordagem qualitativa baseada no estudo de caso do primeiro acampamento, foram feitas entrevistas semiestruturadas, análise documental e observações retrospectivas, investigando como a gastronomia age frente um elemento estrutural importante para o êxito do evento, contribuindo para a valorização cultural, o incentivo ao turismo e o desenvolvimento local. Os resultados indicam que a identidade gastronômica são-borjense se caracteriza por uma particularidade cultural fronteiriça, onde incorpora a influência cisplatina a cultura gaúcha. O evento mostrou um enorme potencial a ser usado como produto cultural turístico de cunho gastronômico, embora enfrente os desafios de empregar práticas de desenvolvimento sustentável atendendo as suas práticas e atender as suas exigências e regulamentações. Desta forma nota-se que o Acampamento Farroupilha de São Borja não segue os mesmos padrões e moldes do acampamento Farroupilha do Parque da Harmonia em Porto Alegre, pois enquanto na capital se remonta ao passado, São Borja vive o presente, o cotidiano do homem do campo, sua gastronomia outrora antiga se molda nos parâmetros contemporâneos de forma simples e com sabor de fronteira, onde se mescla um intercâmbio cultural e missionário onde está vinculado à uma gastronomia relacionada a história das missões, assim construindo sua própria identidade com características próprias, dando destaque para sua singularidade missionária e fronteiriça dentro do seu contexto histórico gaúcho.

Palavras-chave: Gastronomia regional. Turismo cultural. Patrimônio imaterial. Identidade missionária. Acampamento Farroupilha.

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia brasileira é reconhecida como uma expressão de prestígio dentro da diversidade cultural do país. Ela se manifesta por meio dos alimentos e das múltiplas influências que moldaram a identidade nacional. Nesse contexto, destaca-se o Rio Grande do Sul, onde a culinária gaúcha consolidou-se como um marco de identidade fundamental, associada aos valores do tradicionalismo e às práticas campeiras que caracterizam historicamente a região sul do país.

Um dos marcos dessa cultura é o Acampamento Farroupilha, evento anual realizado em Porto Alegre desde o ano de 1987, que tornou-se a principal celebração

da cultura gaúcha do país, reunindo centros de tradições (CTGs), piquetes e milhares de participantes durante o mês de setembro (ClicRBS, 2008). A consolidação deste formato de incentivo a cultura, criou referência para outros eventos tradicionalistas em todo o estado e fora dele, inspirando outras cidades a desenvolverem suas próprias celebrações farroupilhas de acordo com suas especificidades regionais. São Borja, município localizado na região das Missões, fronteira com Argentina, realizou nos dias 06 à 10 de agosto de 2025 seu primeiro Acampamento Farroupilha. Cidade reconhecida oficialmente como a Capital Gaúcha do Fandango instituída pela Lei Estadual n. 15.093/2018, São Borja possui características culturais específicas que a diferenciam de outras cidades gaúchas, particularmente pela sua localização fronteiriça e missioneira.

O evento atraiu aproximadamente 20 mil pessoas, de acordo com os organizadores, que durante cinco dias de atividades, estabeleceram-se como um marco na história cultural do município. Diferente do acampamento situado na cidade de Porto Alegre, realizado periodicamente no mês de setembro durante as festividades da Semana Farroupilha, São Borja escolheu a data de suas festividades no mês de agosto, afirmando autonomia temporal e identitária. Esta escolha não é meramente logística, mas estratégica, assim evitando concorrências diretas com outras grandes celebrações do mês farroupilha tradicional.

A gastronomia emergiu como elemento central do evento, não apenas como serviço de apoio, mas como atrativo turístico principal para o deleite do público participante. Os concursos culinários dentro do evento, a feira de produtores locais, os piquetes tradicionalistas, os CTGs (Centro de Tradições Gaúchas) e a apresentação de pratos típicos configuraram o eixo central em torno do qual se organizaram as demais atividades culturais. A centralidade atribuída à culinária justifica-se pela necessidade de investigar seu papel no evento e compreender suas potencialidades para o desenvolvimento da economia local e identificar oportunidades de aprimoramento para a próxima edição, prevista para 2026.

A relevância desta pesquisa reside na necessidade de registrar, analisar e compreender os impactos socioculturais, turísticos e econômicos gerados por esse evento, com foco na gastronomia como elemento estruturante. A alimentação, conforme destaca Maciel (2001), está profundamente relacionada à identidade social e cultural de um grupo, sendo um dos elementos mais resistentes à mudança e, ao mesmo tempo, um dos primeiros a serem adotados na construção de novas

identidades. Essa perspectiva permite compreender como o Acampamento Farroupilha pode simultaneamente preservar tradições culinárias locais e incorporar inovações, contribuindo para a consolidação de uma identidade gastronômica regional mais abrangente. Logo, a justificativa acadêmica deste trabalho fundamenta-se na relevância científica de se estudar a gastronomia como eixo integrador entre cultura e turismo. Ao propor uma análise sistematizada e reflexões sobre o papel da alimentação tradicional em eventos culturais, esta pesquisa contribui para o debate sobre o desenvolvimento local sustentável, articulando tradição, inovação e identidade regional.

Diante deste contexto, busca-se responder à seguinte questão: De que maneira a gastronomia presente no Primeiro Acampamento Farroupilha de São Borja contribuiu para a valorização cultural, o fomento ao turismo e o desenvolvimento econômico local, e como esse potencial pode ser aproveitado para fortalecer futuras edições?

Assim, este trabalho tem por objetivo analisar o papel da gastronomia como elemento estruturante do Primeiro Acampamento Farroupilha de São Borja, considerando suas contribuições para o desenvolvimento cultural, turístico e econômico local e seu potencial de valorização e expansão para futuras edições, especialmente a prevista para 2026. Para alcançar o objetivo geral proposto, determinou-se os seguintes objetivos específicos: investigar como a gastronomia foi apresentada no evento; analisar o impacto econômico do evento e identificar as principais potencialidades e desafios presentes na organização e execução do evento, com ênfase nos aspectos gastronômicos.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Gastronomia como Patrimônio Cultural Imaterial

A compreensão da gastronomia como elemento cultural central para a identidade brasileira encontra em Câmara Cascudo sua expressão mais completa. Em sua obra seminal *História da Alimentação no Brasil*, o autor desenvolve uma abordagem etnográfica que transcende o aspecto meramente nutricional, considerando a alimentação como um sistema simbólico complexo. Cascudo (1983) analisa não apenas os pratos e ingredientes, mas também a sociologia que envolve o ato de comer: os rituais da refeição, as superstições ligadas à mesa, as hierarquias sociais expressas na culinária e as bebidas que acompanham os pratos e suas tradições.

Essa perspectiva é fundamental para analisar o Primeiro Acampamento Farroupilha de São Borja, evento que reúne práticas gastronômicas tradicionais herdadas e transmitidas de geração em geração em um contexto de celebração cultural. Dutra (2018, p. 92) destaca que “a cozinha brasileira representa um patrimônio cultural que transcende o aspecto meramente nutricional, constituindo-se como expressão identitária que revela as múltiplas influências formadoras da nacionalidade brasileira”. No caso específico do Rio Grande do Sul, essas influências assumem contornos particulares pela proximidade com Argentina e Uruguai, criando a chamada gastronomia de fronteira, marcada por características únicas.

A metodologia cascudiana, baseada na valorização do conhecimento popular obtido por meio da escuta atenta das pessoas e da observação das práticas cotidianas, inspira diretamente a abordagem etnográfica desta pesquisa. Como observa Gonçalves (2004), Cascudo produziu um dos maiores acervos sobre a cultura popular brasileira a partir da imersão no campo e do diálogo respeitoso com seus participantes.

2.2 Turismo Gastronômico e Desenvolvimento Local

O turismo gastronômico regional consolidou-se como um importante nicho no mercado turístico global. Richards (2002, p. 3) afirma que “a gastronomia tornou-se cada vez mais importante como fonte de identidade em destinos turísticos, fornecendo um meio de diferenciação em um mercado cada vez mais competitivo”. No caso do Acampamento Farroupilha de São Borja, a gastronomia não atua apenas como serviço de apoio ao evento, mas constitui elemento funcional primordial para o atrativo turístico central.

Schlüter (2006, p. 78) observa que “o patrimônio gastronômico constitui um recurso turístico de grande valor, capaz de gerar experiências autênticas e memoráveis para os visitantes”. A autora destaca ainda que eventos gastronômicos bem estruturados podem funcionar como âncoras para o desenvolvimento regional, atraindo visitantes de diferentes perfis e gerando impacto econômico positivo.

Richards (2002) enfatiza que a autenticidade é elemento crucial para o sucesso do turismo gastronômico. Segundo o autor, a comida local pode proporcionar aos turistas experiências autênticas distintas de lugares específicos. No Acampamento Farroupilha de São Borja, esta característica autêntica se manifesta de diferentes formas, tais como o uso de ingredientes locais, utilização de produtos cultivados por

agricultores familiares da região, uso de técnicas de preparo transmitidas de geração em geração, utensílios tradicionais empregados e nos rituais que cercam o momento da refeição. Uma das características deste evento é o contraponto entre a resistência à mudança na forma de preparo desses pratos, com a capacidade de adaptação ao mundo atual, que caracteriza precisamente na gastronomia observada no Acampamento Farroupilha. Por um lado, pratos tradicionais como o arroz de carreteiro, churrasco fogo de chão o café de cambona, todos mantêm técnicas centenárias de preparo, transmitidas oralmente entre gerações. Por outro lado, identificam-se inovações criativas e versáteis que incorporam ingredientes contemporâneos ou releituras de receitas históricas com apresentações sofisticadas

Gonçalves (2004, p. 42) reforça que “a alimentação constitui um sistema simbólico complexo que expressa relações sociais, hierarquias culturais e processos identitários”. No Acampamento Farroupilha, essas relações tornam-se visíveis na organização dos piquetes tradicionalistas, na divisão de tarefas culinárias marcada por gênero e idade, e nos momentos ritualizados de compartilhamento da comida.

O conceito de identidade missioneira merece atenção especial, visto que São Borja, cidade fronteiriça historicamente ligada às Missões Jesuíticas, apresenta especificidades que a diferenciam de outras regiões gaúchas. Maciel (2001, p. 150) observa que “fronteiras geográficas frequentemente coincidem com fronteiras simbólicas, mas a alimentação pode funcionar tanto como elemento de distinção quanto de aproximação entre grupos”. Essa dinâmica manifesta-se na gastronomia são-borjense, onde elementos platinos como empanadas, alfajores e dulce de leche convivem com preparações gaúchas como churrasco, arroz de carreteiro, feijão campeiro e café de cambona.

Gimenes (2006) argumenta que o patrimônio gastronômico pode assumir valor turístico quando adequadamente integrado às atividades do setor. A autora destaca que eventos gastronômicos criam oportunidades para que comunidades locais apresentem suas tradições culinárias e sua cultura aos visitantes, promovendo valorização cultural e desenvolvimento econômico.

Lody (2008) enfatiza que a comida brasileira representa um conjunto complexo de saberes, técnicas e rituais que transcendem o ato de se alimentar. As práticas alimentares tradicionais funcionam como elos entre passado e presente, conectando gerações por meio de receitas, técnicas e momentos de compartilhamento. Essa perspectiva é essencial para compreender o papel dos concursos gastronômicos e

oficinas culinárias realizadas durante o Acampamento Farroupilha, que funcionam simultaneamente como competição e celebração do patrimônio gastronômico.

A antropóloga Maria Eunice Maciel (2001) oferece contribuição importante para compreendermos a relação entre alimentação e identidade cultural ao afirmar que:

A comida está profundamente relacionada com a identidade social e cultural de um grupo, sendo um dos elementos mais resistentes à mudança. Ao mesmo tempo, é um dos primeiros a serem adotados quando se quer estabelecer uma nova identidade (Maciel, 2001, p. 149).

2.3 Identidade e território em regiões de fronteira

A localização estratégica de São Borja e sua condição fronteiriça adicionam fatores relevantes à análise da identidade gastronômica local. Santos (2011) argumenta que preferências alimentares não são naturais, mas culturalmente construídas por processos históricos específicos. Em regiões de fronteira, tais processos tornam-se mais complexos pela interação entre diferentes tradições culinárias nacionais.

Gimenes (2014) observa que atrativos gastronômicos urbanos funcionam como elementos de diferenciação territorial, criando identidades distintas para cidades e regiões. No caso de São Borja, a gastronomia fronteiriça que incorpora elementos platinos não descaracteriza a tradição gaúcha, mas expressa sua especificidade moldada por condições geográficas e históricas particulares.

Fagliari (2005) destaca que experiências gastronômicas autênticas constituem diferencial competitivo para destinos turísticos, especialmente diante da demanda contemporânea onde turistas buscam não apenas saborear pratos típicos, mas sim compreender contextos culturais que os produziram, valorizando narrativas e histórias associadas aos alimentos.

Marquette, Casarin e Bergmann (2016), em estudo sobre turismo, gastronomia e desenvolvimento na região das Missões, destacam que São Borja possui potencial significativo para desenvolver turismo gastronômico baseado em sua culinária característica. As autoras observam que a cidade, reconhecida pela pescaria esportiva e pela culinária baseada no consumo de peixes do Rio Uruguai e carnes bovina e ovina, apresenta especificidades que a diferenciam de outros municípios missioneiros.

As autoras argumentam ainda que, em territórios rurais e de baixa densidade populacional, pequenas ações promovidas por instituições de ensino podem gerar

resultados expressivos em inovação e sustentabilidade no setor gastronômico. Essa perspectiva fundamenta a importância de iniciativas como o Acampamento Farroupilha, que articula poder público, setor produtivo e instituições educacionais na valorização da gastronomia local, envolvendo entidades como Senar, Senac, Acisb, Sindicato Rural, Prefeitura e Câmara de Vereadores.

Marquette, Casarin e Bergmann (2016) enfatizam também que São Borja funciona como ponte entre países missioneiros, constituindo elo fundamental para o desenvolvimento da culinária regional. Essa condição fronteiriça, longe de representar limitação, constitui vantagem competitiva que permite à cidade desenvolver identidade gastronômica híbrida e diferenciada, integrando elementos brasileiros, argentinos e paraguaios em sua tradição culinária.

3 METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como pesquisa qualitativa, descritiva e exploratória. Gil (2008) explica que a pesquisa exploratória busca proporcionar maior familiaridade com o problema estudado, tornando-o mais claro. Bogdan e Biklen (2003) destacam que a pesquisa qualitativa trabalha com dados descritivos obtidos através do contato direto do pesquisador com a situação estudada.

A pesquisa foi realizada nas dependências do Parque de Exposições Serafim Dornelles Vargas, em São Borja, tendo como base de pesquisa os participantes do evento, tendo como base o Primeiro Acampamento Farroupilha ocorrido entre os dias 6 à 10 de agosto de 2025. Como o evento já havia ocorrido, a coleta de dados foi realizada de forma retrospectiva utilizando três instrumentos principais. O primeiro consistiu em entrevistas semiestruturadas com três grupos de participantes: organizadores, representados pela Prefeitura Municipal, pelo Sindicato Rural e pela comissão organizadora; agentes gastronômicos, incluindo chefs, cozinheiros de piquetes tradicionalistas e produtores rurais. O segundo instrumento correspondeu à análise documental, que abrangeu materiais oficiais, como o projeto institucional, regulamentos de concursos e dados referentes ao público, além de materiais midiáticos, como cobertura jornalística, publicações em redes sociais e peças promocionais. O terceiro instrumento foi a observação participante retrospectiva, realizada por meio da análise de registros fotográficos e audiovisuais produzidos durante o evento proposto por Mimayo (2014).

Para a análise dos dados coletados, adotou-se a metodologia de Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2016). Segundo a autora, a análise de conteúdo constitui um conjunto de técnicas de análise das comunicações que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, permitindo inferências sobre as condições de produção dessas mensagens. A aplicação seguiu três fases: pré-análise com organização sistemática do material, exploração do material com codificação em seis categorias temáticas (patrimônio gastronômico imaterial, identidade cultural missioneira, tradição e inovação, potencial turístico, impacto socioeconômico e sustentabilidade do evento), e tratamento dos resultados com interpretação inferencial.

Para garantir a confiabilidade dos resultados, adotou-se a triangulação de dados recomendada por Bardin (2016), cruzando informações de diferentes técnicas e confrontando perspectivas de distintos atores sociais, visto que quando todas essas fontes apontam na mesma direção, aumenta-se a certeza de que as conclusões apresentadas refletem de forma consistente a realidade investigada.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Caracterização do Evento

O Primeiro Acampamento Farroupilha de São Borja realizou-se no Parque de Exposições Serafim Dornelles Vargas entre 6 e 10 de agosto de 2025, reunindo aproximadamente 20 mil participantes. O evento foi organizado pela Prefeitura Municipal, com apoio do Sindicato Rural, que cedeu o local do evento, da ACISB que incorporou o evento do “Sabores da Região” ao acampamento Farroupilha, e da Câmara de Vereadores que auxiliou na divulgação do evento. Segundo dados oficiais, o acampamento ofereceu programação cultural tradicionalista gratuita, antecedendo os Festejos Farroupilhas, tradicionalmente realizados no mês de setembro, ocasião em que se celebra o Dia do Gaúcho e se enaltece a identidade cultural da região (São Borja, 2025b).

A escolha temporal não foi meramente logística, mas estratégica. Enquanto Porto Alegre concentra atenções em setembro conforme calendário oficial dos festejos farroupilhas do estado do RS (Rio Grande do Sul, 2025), São Borja criou um momento próprio de celebração no mês que antecede os festejos farroupilhas, afirmando-se

como polo cultural específico dentro do mapa tradicionalista gaúcho e evitando concorrência direta com grandes eventos do mês farroupilha tradicional, assim, esta autonomia temporal reflete a busca por uma identidade diferenciada que caracteriza o evento são-borjense.

A articulação institucional entre o poder público, o setor produtivo rural e a representação política evidenciou o reconhecimento do potencial estratégico do evento. O público estimado em aproximadamente 20 mil pessoas (conforme informação dos organizadores) que circularam pelas dependências do Parque do Sindicato Rural, ao longo dos cinco dias de realização, em uma cidade com cerca de 60 mil habitantes, demonstra que o acampamento atraiu não apenas a população local, mas também visitantes de municípios da região. Entre os participantes, destacaram-se delegações e autoridades provenientes de Itaqui (CTG Cristóvão Pereira de Abreu), Maçambara, Uruguaiana, Quaraí (incluindo prefeito e vereadores), Alegrete (CTG Farroupilha), Santiago (Piquete Irmãos Sagrilos), Santo Antônio das Missões (Piquete Nego Betão), São Luís Gonzaga, Santo Ângelo (CTG 20 de Setembro), Porto Alegre, entre outros municípios.

4.2 Gastronomia como elemento estruturante

A análise evidenciou que a gastronomia não atuou como mero serviço de apoio ao evento, mas constituiu elemento estruturante e de relevância central no Acampamento Farroupilha de São Borja. Essa centralidade manifestou-se em múltiplas dimensões observadas, especialmente nos concursos gastronômicos, em destaque o concurso do arroz de carreteiro, e no evento Sabores da Região, promovido pela ACISB, em sua terceira edição, incorporado neste ano à programação oficial. Tais iniciativas reforçaram a posição da gastronomia como eixo principal do evento, configurando-se como atrações de maior destaque. O organizador entrevistado, secretário da Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Município, salientou que essas competições mobilizaram intensamente o público, gerando momentos de ampla participação comunitária. A preparação dos pratos assumiu caráter de espetáculo, com os participantes acompanhando o processo desde a seleção dos ingredientes até a finalização, interagindo por meio de perguntas sobre técnicas utilizadas e receitas.

A feira de produtores rurais estabeleceu um elo direto entre a gastronomia e a economia local. Agricultores familiares comercializaram hortaliças orgânicas, queijos artesanais, mel, erva-mate e cordeiro proveniente de sistemas pastoris tradicionais. Um

dos produtores entrevistados relatou ter vendido toda a produção de hortaliças e produtos coloniais levada ao evento nos dois primeiros dias, sendo necessário retornar à propriedade para buscar novos itens. Esse movimento evidencia a elevada demanda por alimentos locais de qualidade e revela o potencial econômico da articulação entre manifestações culturais e cadeias produtivas regionais.

Os Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) participantes totalizaram quatro entidades: Centro Nativista Boitató, CTG Farroupilha, CTG Tropicilha Crioula e CTG Revivendo a Tradição. Este último destacou-se como vencedor do concurso de *Melhor Arroz de Carreteiro do Acampamento* e do prêmio de *Melhor Bolicho*¹ **COLOCAR DE NOVO A NOTA DE RODAPÉ E AJUSTAR A FORMATAÇÃO - TUDO PRETO Temático**. Além dos CTGs, diversos piquetes tradicionalistas também atuaram como espaços de socialização em torno da gastronomia. Essas entidades, em seus espaços dentro do evento, construíram bolichos temáticos que simulavam os antigos bolichos de campanha, como demonstrado na imagem 1, alguns ainda existentes no interior do município.

1 Conforme Braun (2004), o termo bolicho designa um pequeno comércio rural, equivalente a uma venda, armazém ou bodega de pouco sortimento. É um estabelecimento típico das zonas rurais do Rio Grande do Sul, onde os campeiros e moradores das redondezas adquiriam mantimentos básicos, utensílios e realizavam trocas comerciais, um centro de encontros e servia de ponto de referência de uma determinada região.

Imagem 2 – Demonstração da gastronomia Fronteiriça e Missioneira



Fonte: imagem cedida por Gabrielle Lago Pereira (2025)

Relatos de visitantes indicaram que uma das experiências mais marcantes foi o convite para compartilhar refeições em piquetes, vivenciando a hospitalidade gaúcha missioneira e fronteiriça e conhecendo preparações caseiras. Um visitante de Porto Alegre destacou ter descoberto sabores distintos daqueles presentes nos acampamentos da capital, ressaltando a utilização de ingredientes e temperos que remetem à culinária argentina.

4.3 Identidade Gastronômica Fronteiriça

A pesquisa identificou característica distintiva fundamental da gastronomia são-borjense, um misto de hibridismo cultural fronteiriço, diferente do Acampamento Farroupilha de Porto Alegre, que ao longo de 43 edições consolidou sua identidade

gastronômica relativamente homogênea centrada em churrasco, chimarrão e pratos campeiros clássicos que remete ao passado, distinto do acampamento Farroupilha de São Borja que surge marcado por condições e elementos que destacam a vivência do cotidiano fronteiriço e missioneiro.

O churrasco e o chimarrão afirmam a autenticidade do gaúcho fronteiriço, ao mesmo tempo em que pratos como empanadas, alfajores e dulce de leche revelam influências platinas incorporadas de forma natural à culinária local. O cozinheiro vencedor do concurso de arroz de carreteiro, em entrevista, expressou essa hibridez de maneira eloquente ao afirmar que “Aqui na fronteira, a gente não sabe onde termina o Brasil e começa a Argentina no nosso prato”. Tal declaração sintetiza uma característica fundamental da identidade gastronômica são-borjense, marcada não pela busca de pureza ou originalidade, mas pela capacidade de incorporar e ressignificar influências diversas.

A análise dos pratos apresentados nos concursos revelou esta diversidade. No concurso de arroz carreteiro, prato emblemático da culinária gaúcha, observaram-se variações que incorporavam ingredientes não tradicionais como pimentão vermelho, ervas finas e até toque de cominho, tempero característico da culinária platina. Alguns cozinheiros explicaram que estas adaptações refletem costumes familiares desenvolvidos ao longo de gerações na região de fronteira, muitas vezes mesclados com a influência da culinária italiana, alemã e portuguesa.

A feira gastronômica apresentou produtos que materializavam estas trocas culturais, tais como o queijo colonial temperado com chimichurri, pães caseiros com sementes características da região missioneira (pão de milho, pão de ló, bolo de mandioca, doces que combinavam técnicas portuguesas com ingredientes locais tais como a ambrosia, o doce de leite feito com leite de vaca conforme imagem 3. Esta diversidade não representa desvio da tradição gaúcha, mas expressão específica dela, moldada pelas condições históricas e geográficas de São Borja.

Imagem 3 – Produtos oferecidos aos visitantes.



Fonte: Imagem cedida por Rodnei Caetano (2025).

4.4 Transmissão Intergeracional de Saberes

Gonçalves (2004) argumenta que dimensão imaterial do patrimônio reside não apenas em objetos culturais, mas em saberes, técnicas e significados associativos. No Acampamento Farroupilha de São Borja, observou-se um rico processo de transmissão intergeracional de conhecimentos gastronômicos. Os avós ensinando netos a temperar carne no ponto certo, mestres churrasqueiros iniciando jovens aprendizes na arte de controlar o fogo, mulheres compartilhando segredos de receitas familiares guardadas há décadas. Estas cenas, registradas fotograficamente e relatadas em entrevistas, evidenciam que o evento funciona como um espaço pedagógico informal onde saberes tradicionais são repassados de geração em geração.

Uma organizadora entrevistada destacou preocupação deliberada em criar

oportunidades para estas trocas intergeracionais onde os jovens participam de reuniões, fóruns e outros eventos para que pessoas distintas aprendam mais sobre estas práticas. Assim, foram organizadas oficinas de culinária tradicional onde cozinheiros mais experientes ensinaram técnicas de preparo de pratos típicos onde os participantes de oficinas relataram ter aprendido a fazer pão caseiro no forno de barro com uma senhora de 78 anos que praticava a mesma técnica desde a sua infância.

A dimensão educativa do evento conecta-se diretamente à preservação do patrimônio cultural imaterial. Maciel (2001, p. 152) enfatiza que “a comida caseira, preparada segundo receitas tradicionais, opera como elo entre passado e presente, conectando indivíduos a suas raízes culturais”. Nesse sentido, os concursos gastronômicos realizados funcionaram simultaneamente como competições e como rituais de celebração desse patrimônio.

4.5 Potencial turístico e desafios

Richards (2002) recomenda que destinos interessados em desenvolver turismo gastronômico invistam em três dimensões: qualificação dos atores envolvidos, infraestrutura adequada e estratégias de comunicação. A análise do Primeiro Acampamento Farroupilha de São Borja evidenciou avanços e desafios em cada uma dessas dimensões. No que se refere à qualificação, observou-se heterogeneidade significativa: alguns piquetes apresentaram organização profissional, com cozinhas bem estruturadas e preparo padronizado, enquanto outros operaram de forma mais improvisada. O gestor público entrevistado reconheceu a necessidade de capacitação específica e detalhada para as próximas edições, particularmente no que diz respeito à manipulação segura de alimentos e ao atendimento prioritário ao público turista.

Em relação à infraestrutura dos estabelecimentos que comercializaram gêneros alimentícios, constatou-se que, por se tratar da primeira edição, a estrutura foi considerada razoável, uma vez que muitas entidades precisaram montar seus espaços do zero. Para os próximos anos, entretanto, espera-se a implementação de melhorias, visto que a avaliação dos entrevistados foi mista. Entre os aspectos positivos, destacaram-se o espaço amplo e acolhedor para atendimento ao público, a quantidade suficiente de banheiros e a área de estacionamento adequada.

As críticas concentraram-se principalmente na sinalização insuficiente dos ambientes gastronômicos, na ausência de um mapa de localização dos pavilhões e

bolichos participantes e na iluminação precária em determinados pontos durante o período noturno, fatores que demandam reparos para melhor atender os visitantes. Membros da comissão organizadora cogitaram, inclusive, a criação de um aplicativo móvel para as próximas edições, com o objetivo de facilitar a localização dos piquetes e o acesso à programação de atividades.

As estratégias de comunicação constituíram uma limitação significativa identificada. Embora o evento tenha recebido cobertura da mídia local durante todo o período de realização, o alcance regional mostrou-se restrito. Em entrevista, o prefeito municipal reconheceu que a divulgação concentrou-se de forma excessiva nas últimas semanas que antecederam o evento, o que dificultou o planejamento antecipado de potenciais visitantes de outras cidades. Para a edição de 2026, está prevista a ampliação da campanha promocional, com início três meses antes do evento e inclusão de parcerias com agências de turismo e operadoras regionais.

4.6 Impacto socioeconômico e perspectivas futuras

Schlüter (2006, p. 92) argumenta que “eventos gastronômicos regionais representam oportunidades privilegiadas para valorização de produtos locais e o fortalecimento de cadeias produtivas”. Durante o Acampamento, observou-se a participação ativa de produtores rurais de São Borja, além de lojistas, brechós, artesãos e representantes dos setores de vestuário e alimentício, incluindo também municípios vizinhos.

Dados preliminares indicam movimentação econômica significativa. Um comerciante da feira gastronômica relatou vendas 300% superiores ao movimento habitual de uma semana. Um hoteleiro entrevistado informou taxa de ocupação em seu hotel foi de 85% durante os dias do evento, valor consideravelmente acima da média registrada para o mês de agosto em anos anteriores. Restaurantes da cidade também reportaram aumento expressivo de demanda, especialmente no período noturno, quando visitantes buscavam alimentação após as atividades do acampamento.

Além do impacto econômico direto, o evento gerou oportunidades de emprego e renda temporária para trabalhadores informais e diaristas. Aproximadamente 50 pessoas foram contratadas para atuar na montagem, limpeza e segurança do espaço. Jovens vinculados a entidades tradicionalistas participaram como monitores nas oficinas de culinária tradicional, alguns recebendo remuneração e adquirindo

experiência profissional.

A articulação entre evento cultural e economia local exemplifica o que Schlüter (2006) denomina círculo virtuoso do turismo gastronômico: o evento atrai visitantes, gera demanda por produtos locais, fortalece agricultores familiares, criadores e produtores rurais, que, por sua vez, investem em melhorias qualitativas, ampliando a atratividade da iniciativa.

A análise das entrevistas realizadas evidenciou a consciência, entre os organizadores, acerca dos desafios de sustentabilidade do evento nas edições futuras. As questões financeiras constituem a preocupação central, uma vez que a realização demandou significativa quantia de recursos, que conforme relatos do então Secretário do Desenvolvimento Econômico do município, chegou na casa dos R\$300.000,00 (trezentos mil reais) de investimento, sendo R\$55.500,00 (cinquenta e cinco mil e quinhentos reais) para Contratação de Instituição Privada de assistência social, sem fins lucrativos, Sesc, para realização do Acampamento Farroupilha na Capital Gaúcha do Fandango, com apresentações artísticas, culturais e musicais e R\$44.400,00 (quarenta e quatro mil, quatrocentos reais), de Dispensa de Licitação nº 60/2025/SMPOP/DCL, (São Borja, 2025a), como a aquisição de equipamentos, banheiros químicos, contratação de equipe de segurança, premiação para os concursos realizados no evento dentre outros gastos, como demonstrado pelo Portal da Transparência da prefeitura municipal (São Borja, 2025c).

A primeira edição foi viabilizada por meio de orçamento municipal, porém reconhece-se que um modelo exclusivamente dependente de verbas públicas pode não ser sustentável a longo prazo, especialmente diante da possibilidade de ampliação da estrutura, do número de participantes e do público visitante. O gestor municipal entrevistado mencionou a discussão sobre a possibilidade de cobrança de uma taxa de participação de piquetes e expositores comerciais em futuras edições, com destinação dos valores à manutenção dos espaços e às melhorias necessárias, mantendo-se a gratuidade para os visitantes. Esse modelo, já adotado em Porto Alegre, poderia gerar recursos adicionais para investimentos em infraestrutura e comunicação.

Outra questão relevante refere-se à institucionalização do evento. Há proposta de criação de um comitê permanente para a organização do Acampamento Farroupilha, envolvendo representantes de diferentes setores do poder público, entidades tradicionalistas, comerciantes, produtores rurais e autarquias. Esse formato poderia garantir a continuidade do projeto, mesmo diante de mudanças na gestão

municipal.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Primeiro Acampamento Farroupilha de São Borja constituiu um marco inaugural na história cultural da cidade, demonstrando um enorme potencial como um espaço de valorização do patrimônio gastronômico, fortalecimento da identidade missioneira e fronteiriça, destacando o desenvolvimento da gastronomia e do turismo regional. A pesquisa evidenciou que a gastronomia não funcionou como elemento periférico, mas como eixo estruturante central em torno do qual se organizaram as demais dimensões do evento, a análise proposta revelou uma característica distintiva fundamental que foi o hibridismo cultural fronteiriço e missioneiro que caracteriza a gastronomia são-borjense. Diferentemente do modelo porto-alegrense consolidado desde o ano de 1987, o evento de São Borja emerge marcado por condição fronteiriça e missioneira, incorporando naturalmente influências platinas à tradição gaúcha. Esta especificidade não representa um declínio ou impureza, mas uma expressão autêntica da identidade cultural missioneira, fronteiriça, moldada por condições históricas e geográficas específicas.

O evento demonstrou uma capacidade de articulação múltipla de dimensões, a preservação de patrimônio cultural imaterial através da transmissão intergeracional de saberes culinários, geração de impactos socioeconômicos positivos através da valorização de produtores locais, criação de experiências turísticas autênticas e fortalecimento de identidade territorial. Esta articulação entre cultura, economia e turismo evidencia o potencial do acampamento como instrumento de desenvolvimento local sustentável.

Os desafios identificados incluem a necessidade de qualificação de pessoas envolvidas, fazer melhorias significativas na infraestrutura, ampliação de estratégias de comunicação e marketing e principalmente a construção de um modelo de financiamento sustentável do evento, visto que estes desafios não diminuem a relevância do evento, mas apontam caminhos a serem seguidos, estratégias a serem feitas, para o seu total fortalecimento em futuras edições.

A comparação com o Acampamento Farroupilha de Porto Alegre revelou que São Borja não busca replicar o modelo consolidado, mas sim lançar a proposta de construir sua própria narrativa identitária. Esta autonomia de pronto já manifesta-se na escolha

temporal para a realização do evento (agosto versus setembro), tendo como ponto central a gastronomia, no hibridismo cultural e na escala mais intimista que permite maior interação entre seus participantes. O êxito de público da primeira edição sugere que esta aposta na diferenciação encontrou a devida receptividade, validando a pertinência de um Acampamento Farroupilha com identidade fronteiriça, missioneira e própria.

Para a edição do ano de 2026, recomenda-se a criação de comitê permanente de organização, sua antecipação da divulgação e marketing, parcerias com agências de turismo regional, ampliação de oficinas gastronômicas, melhoria de sinalização e iluminação, o desenvolvimento de um aplicativo móvel e estudo de modelo misto de financiamento. Estas ações propostas poderão contribuir significativamente para a consolidação do evento como referência em turismo gastronômico na região das Missões.

A pesquisa contribui academicamente ao oferecer sua primeira análise sistemática sobre o evento inaugural, documentando suas práticas gastronômicas tradicionais e suas variações contemporâneas e fornecendo subsídios sólidos para alavancar as práticas de políticas públicas culturais. Socialmente, se fortalece o processo de valorização de identidade cultural fronteiriça e missioneira, assim como a sua preservação de patrimônio gastronômico imaterial. Economicamente, evidencia um potencial de eventos culturais como instrumentos de desenvolvimento local.

As limitações deste estudo incluem a coleta retrospectiva de dados e a impossibilidade de comparações longitudinais por tratar-se de ser um evento inaugural, mas com a possibilidade da realização de pesquisas futuras que poderão acompanhar a evolução do acampamento ao longo de sucessivas edições, realizar estudos comparativos com eventos similares em outras cidades fronteiriças e missioneiras e desta forma poder aprofundar a análise dos impactos econômicos através de metodologias quantitativas, demonstrando que o Primeiro Acampamento Farroupilha de São Borja soube construir em seu evento tradicionalista uma identidade própria, que valoriza as especificidades regionais sem abrir mão da tradição gaúcha. A gastronomia, por sua vez, é compreendida como um patrimônio cultural imaterial e o eixo do desenvolvimento, que constitui os elementos fundamentais desta construção identitária. O evento inaugura a trajetória promissora que merece acompanhamento acadêmico com olhos atentos e apoio institucional para sua consolidação.

REFERÊNCIAS

- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Tradução: Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições 70, 2016.
- BOGDAN, Robert; BIKLEN, Sari Knopp. **Investigação qualitativa em educação**: uma introdução à teoria e aos métodos. Porto: Porto Editora, 2003.
- BRAUN, Jaime Caetano. **Vocabulário pampeano**. Porto Alegre: Age, 2004.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.
- CLICRBS. História. **Semana Farroupilha**: história, programação, notícias, fotos e vídeos. Porto Alegre: Grupo RBS, 2008. Disponível em: <https://web.archive.org/web/20160121170050/http://www.clicrbs.com.br/especial/rs/semanafarroupilha/conteudo,0,1387,Historia.html>. Acesso em: 27 nov. 2025.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo. In: SEMINÁRIO GRANDE DO SUL. Lei n. 15.093, de 12 de dezembro de 2018. Declara o Município de São Borja Capital Gaúcha do Fandango. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 13 dez. 2018.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.
- GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 4., 2006, Caxias do Sul. **Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2006.
- GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Atrativos gastronômicos da cidade de São Paulo (SP): análise preliminar. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 11., 2014, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: ANPTUR, 2014.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 40-55, jan./jun. 2004.
- LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p.

145-156, dez. 2001.

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich; CASARIN, Vanusa Andrea; BERGMANN, Magna Liane (org.). Turismo, gastronomia e desenvolvimento na região das Missões - Brasil. Santo Ângelo: FuRI, 2016. v. 1.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.

RICHARDS, Greg. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (org.). **Tourism and gastronomy**. London: Routledge, p. 3-20, 2002.

RIO GRANDE DO SUL. Governo do Estado: **Governo lança Festejos Farroupilhas 2025 com programa inédito de fomento ao tradicionalismo**. Porto Alegre, 15 de julho de 2025. Disponível em <https://cultura.rs.gov.br/governo-lanca-festejos-farroupilhas-2025-com-programa-inedito-de-fomento-ao-tradicionalismo>. Acesso em: 27 nov. 2025.

RIO GRANDE DO SUL. Governo do Estado. **Café de Cambona resgata história e sabor das Missões**. Porto Alegre, 24 de maio de 2013. Disponível em: <https://estado.rs.gov.br/cafe-de-cambona-resgata-historia-e-sabor-das-missoes#:~:text=Caf%C3%A9%20de%20Cambona%20resgata%20hist%C3%B3ria%20e%20sabor,do%20Estado%20do%20Rio%20Grande%20do%20Sul>. Acesso em: 26 nov. 2025.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SÃO BORJA. Prefeitura Municipal. Licitações e contratos. Dispensa de licitação. **Dispensa de Licitação nº 60/2025/SMPOP/DCL**. São Borja, 2025a. Disponível em: <https://www.saoborja.rs.gov.br/index.php/licitacoes-e-contratos/item/5730-dispensa-de-licitacao-n-60-2025-smpop-dcl>. Acesso em: 26 nov. 2025.

SÃO BORJA. Prefeitura Municipal. **Acampamento Farroupilha na Capital do Fandango**. São Borja, 2025b. Disponível em: <https://acampamento.saoborja.rs.gov.br/>. Acesso em: 30 set. 2025.

SÃO BORJA. Prefeitura Municipal. Portal da Transparência. São Borja, 2025c. Disponível em: <https://transparencia.saoborja.rs.gov.br/consultas/pesquisar?parametros=acampamento&tipobusca=despesa&token=https://transparencia.saoborja.rs.gov.br/>. Acesso em: 8 dez. 2025.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006.