

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

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

JULIANA RIBEIRO DOS ANJOS

A EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA GAÚCHA

**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 (a). Esp. Giovanna Nascimento
Vincenti**

**SÃO BORJA
2025**


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

A orientadora, Professora Esp. Giovanna Nascimento Vincenti e a aluna Juliana Ribeiro dos Anjos, 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.

Juliana Ribeiro dos Anjos

Aluna: Juliana Ribeiro dos Anjos



Professora: Esp. Giovanna Nascimento Vincenti

SÃO BORJA
2025

RESUMO: O artigo aborda a evolução da gastronomia gaúcha, com um foco específico na valorização e inovação no uso de ingredientes regionais. A pesquisa investiga como a gastronomia gaúcha evoluiu no uso de ingredientes, considerando a valorização cultural e as inovações gastronômicas. Ingredientes como o charque, a erva-mate e a carne de ovelha são analisadas em termos de sua importância cultural e econômica, demonstrando como práticas agrícolas e pecuárias moldadas pela geografia, clima e influências culturais, especialmente de imigrantes europeus contribuíram para a formação da identidade gastronômica do Rio Grande do Sul. A metodologia deste artigo envolve uma abordagem qualitativa fundamentada em pesquisa bibliográfica, analisando artigos científicos e fontes acadêmicas. A coleta de dados abrangeu buscas em diversos bancos de dados, com palavras-chaves específicas relacionadas ao tema. Os critérios de seleção incluíram a relevância do título, resumo e conteúdo. A análise dos dados revelou que a culinária gaúcha é uma manifestação cultural, moldada por fatores históricos e evidenciou a capacidade de adaptação e inovação dessa gastronomia. A valorização dos ingredientes tradicionais, aliada à sustentabilidade e à modernidade, assegura que a culinária gaúcha permaneça relevante e atrativa, promovendo o desenvolvimento sustentável e fortalecendo a economia regional. Este estudo destaca a importância de manter a autenticidade da culinária gaúcha, ao mesmo tempo em que se ajusta às novas tendências do mercado e às exigências dos consumidores contemporâneos.

Palavras-chave: Cozinha Gaúcha; Inovação; Contemporaneidade.

1 INTRODUÇÃO

O Rio Grande do Sul é o estado mais ao sul dos 27 estados da federação brasileira. Possui uma área de 281.748 km², que comporta 497 municípios e 11,21 milhões de habitantes (IBGE, 2016). O estado é comumente retratado pelas paisagens do bioma pampa que ocupa 41,32% do seu território também é marcado por sua diversidade de paisagens e etnias, e sua economia baseada, atualmente, na agricultura (soja, trigo, arroz e milho), na pecuária e na indústria (de couro e calçados, alimentícia, têxtil, madeireira, metalúrgica e química) (IBGE, 2016).

A história do Rio Grande do Sul, conforme Laytano (1981), foi palco para grandes momentos históricos que moldaram seu povo, história e cultura, e este fato pode ser percebido pela heterogeneidade de sua população. Primeiramente habitado por indígenas, a história do estado, marcada por movimentos migratórios, o configurou como um território de múltiplas etnias que hoje configuram o povo gaúcho.

A ocupação dos colonizadores espanhóis e portugueses a partir do século XVI, a dominação e extirpação indígena, instalação dos jesuítas e o desenvolvimento da pecuária, o movimento separatista da Guerra dos Farrapos, ocorrida entre 1835 a 1845, e, por fim, a imigração europeia no final do século XIX dos povos alemães, italianos, pomeranos e

poloneses, são fatos que configuram não só um cenário social multicultural, mas também, uma grande fusão no campo gastronômico onde cada etnia deixou suas contribuições (Zaneti, 2016).

A cozinha gaúcha é reflexo histórico do legado dos povos que aqui viveram e acompanha os acontecimentos históricos do Rio Grande do Sul, pode-se afirmar também que os movimentos sociológicos da mesma forma, encontram na mesa do gaúcho, razões da sua evolução, cultura e manifestações culturais em sua essência (Laytano, 1981).

Os ingredientes regionais desempenham um papel crucial na formação da identidade gastronômica do Rio Grande do Sul, a gastronomia gaúcha é marcada por uma rica história cultural e práticas agrícolas distintas, evoluiu ao longo do tempo incorporando a valorização cultural e inovações nas práticas gastronômicas (Flores dos Santos; Da Silveira, 2020).

De que maneira a gastronomia gaúcha evoluiu em relação ao uso de ingredientes, considerando tanto a valorização cultural quanto às inovações nas práticas gastronômicas? Flores dos Santos; Da Silveira (2020) destacam que o charque, um produto de preservação de carne que remonta ao período colonial, é um símbolo de resistência e adaptação dos gaúchos às condições adversas do campo. Esta técnica de conservação permitiu que a carne se tornasse um ingrediente essencial na culinária regional, sendo utilizada em diversos pratos típicos.

A erva-mate, uma planta nativa adotada inicialmente pelos indígenas Guarani e posteriormente pelos colonizadores europeus, tornou-se um elemento central na cultura e nos hábitos da região, sua relação com a identidade regional é evidenciada pela sua história de uso por povos indígenas e pela exploração econômica ao longo do tempo, integrando as comunidades locais na economia regional.

A carne é a proteína protagonista nas refeições do gaúcho, sendo seu elevado consumo característica marcante desse povo (Scalco, 2014). O churrasco, prato típico e símbolo do estado, se destaca como comida de festa, e possui técnicas específicas para o seu preparo (Zaneti, 2016). Desde os primórdios da ocupação dos pampas, quando os primeiros gaúchos assavam carne ao ar livre com o gado que vagava pelos campos, o churrasco passou por transformações, mas preservou sua essência, a abundância de carne bovina na região transformou-se em um recurso central na dieta do gaúcho, consolidando o churrasco como uma prática que envolve a "qualidade da carne" e o "ritual do preparo", tornando-se fundamental para a convivência e celebração (Cacenot, 2024).

A carne de ovelha, introduzida por imigrantes europeus, consolidou-se como um dos elementos centrais no preparo do churrasco, pela sua alta qualidade e sabor característico, refletindo a adaptação dos imigrantes ao ambiente dos pampas e a incorporação de suas práticas pecuárias na gastronomia regional (Souza; Almeida, 2020).

Freitas *et al.* (2020) enfatizam que a cadeia produtiva da carne ovina no Rio Grande

do Sul é marcada pela integração entre mercado, comercialização e perfil dos consumidores. A valorização e a inovação no uso de ingredientes gaúchos não são apenas uma questão de tradição, mas também de adaptação às novas tendências e demandas do mercado gastronômico. Atualmente os *chefs* e produtores locais vêm explorando métodos modernos de preparo, introduzindo técnicas contemporâneas e combinando sabores tradicionais com influências internacionais. Essa abordagem enriquece a experiência gastronômica e fortalece o consumo de produtos regionais, mostrando como a gastronomia gaúcha tem evoluído ao longo do tempo (Flores dos Santos; da Silveira, 2020).

O objetivo é identificar como a gastronomia gaúcha evoluiu ao longo do tempo, com foco na valorização e inovação no uso de ingredientes regionais, como o charque, a erva-mate e a carne de ovelha.

O presente trabalho está organizado em referencial teórico, metodologia, resultados e discussão, conclusão e referências.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A gastronomia gaúcha

A gastronomia gaúcha é uma manifestação cultural única e diversificada, mestiça de raças que representam de uma maneira única, criada a partir das tradições indígenas, europeias e africanas, representando uma pluralidade singular que foi gastronomicamente moldada (Flores dos Santos; da Silveira 2020).

Inicialmente habitado por milhares de indígenas que coletavam e cultivavam frutos e raízes como o milho e a mandioca e se alimentavam de caça e pesca, com o regresso dos colonizadores portugueses e espanhóis na América, o território hoje gaúcho, pertencia aos espanhóis devido ao tratado de Tordesilhas. Estes iniciaram as missões jesuíticas, enviando Padres jesuítas da Companhia de Jesus que desempenharam um papel significativo na evangelização, na organização social e econômica das comunidades indígenas no Sul da América do Sul. Os padres jesuítas além de evangelizar, iniciaram as missões incentivaram a agricultura e a artesanidade, proporcionando um intercâmbio cultural significativo. As reduções missioneiras eram comunidades onde os indígenas aprendiam técnicas de cultivo, criação de animais e produção de bens (Galeano, 2016).

Destaca-se também o tropeirismo que teve um papel fundamental na troca de mercadorias e na comunicação cultural, influenciando diretamente a formação da gastronomia regional. Os tropeiros eram responsáveis pelo transporte de diversos ingredientes, como carne, temperos e grãos, conectando diferentes regiões e facilitando a troca de sabores e

técnicas culinárias. O feijão tropeiro, o arroz carreteiro e a paçoca de carne são heranças diretas das práticas culinárias dos tropeiros e das diversas etnias que se estabeleceram na região (Pussinini, 2016).

As etnias que contribuíram para a gastronomia gaúcha incluem indígenas, europeus e africanos. Cada grupo trouxe suas próprias tradições e ingredientes, enriquecendo a culinária local (Flores dos santos; da Silveira, 2020).

A alimentação indígena era baseada em carnes de caça (veado, porco-do-mato, gambá, capivara, paca, preá), frutas nativas (amora, pitanga, ingá, guabiroba, butiá, guabiju, banana da mata, maracujá roxo), coleta do mel, erva mate nativa, mandioca, batata doce, amendoim, tendo no milho o principal alimento, os indígenas introduziram as técnicas de preparo de como defumação e conservas além dos principais símbolos do povo gaúcho: chimarrão e o churrasco (Marquette *et al.* 2020).

O churrasco é um dos pratos mais emblemáticos da região, tem suas raízes nas práticas culturais dos povos indígenas, que já utilizavam técnicas de assar carnes em espetos antes da chegada dos europeus que foram adaptadas e aprimoradas pelos gaúchos, resultando no churrasco típico que conhecemos hoje (Tomazoni, 2020). Os primeiros registros dessa prática datam da destruição dos Sete Povos das Missões, quando o gado foi abandonado em campo aberto, popularizando o churrasco como uma forma de otimizar os recursos disponíveis, tal prática também se consolidou como uma técnica de sobrevivência e, posteriormente, como uma expressão cultural de destaque (Cacenet, 2024).

Para Cacenet (2024), o churrasco gaúcho não se limita a ser apenas uma refeição, mas atua como símbolo de resistência e identidade cultural, perpetuando valores de coletividade e acolhimento. O ato de “fazer um churrasco” configura-se, assim, como um ritual que obedece a códigos e comportamentos estabelecidos, transformando-se em um marco de comensalidade e partilha. Esse ritual torna-se uma prática social que valoriza a convivência e reforça as conexões entre os indivíduos, sendo também um momento de celebração e festividade.

A influência da etnia africana na gastronomia da região das Missões é significativa e multifacetada, destaca-se que os escravos africanos, trazidos para o Brasil durante o período colonial, contribuíram de maneira vital para a diversidade culinária local pois introduziram técnicas de preparo e ingredientes que se tornaram essenciais na gastronomia regional e também a etnia representou a técnica e a energia que acionaram, por mais de um século, as indústrias do charque, trabalhando em seu preparo (Marquette *et al.* 2020).

Entre os pratos de origem espanhola destaca-se no Rio Grande do Sul El Puchero—ensopado que leva grão-de-bico, carne suína, carne bovina, batata e cenoura, este último é o prato presente na alimentação do gaúcho ainda nos dias atuais. Os portugueses trouxeram o hábito de consumir o bacalhau que veio dos seus navios como alimento com durabilidade para as longas viagens marítimas, durante as grandes navegações e descobrimentos. Assim,

nos legaram a arte de preparar carnes à base da salga, carnes-secas, carne-de-sol e o charque, que fizeram parte da alimentação dos bandeirantes e dos tropeiros, e que são consumidos na contemporaneidade e também enriqueceram a doçaria (Marquetto *et al.* 2020).

Marquetto *et al.* (2020) relatam ainda que muitas das técnicas de preparo e ingredientes são de origem indígena, e sofreram adaptações por parte dos escravos e dos portugueses, os quais, conforme a carência ou abundância de determinados alimentos, eram substituídos e/ou adaptados por produtos locais, ao invés dos pratos típicos e originais de suas etnicidades.

A imigração italiana trouxe consigo tradições culinárias que se integraram à cultura local como técnicas de cultivo e produção de alimentos como massas, além de pratos típicos como a polenta e o galeto, contribuíram também para a vitivinicultura na região, com a produção de vinhos que refletem a herança italiana. Os imigrantes alemães, por sua vez, trouxeram tradições culinárias, como os pães, bolos, conservas de legumes e frutas e a cerveja artesanal. Os poloneses foram outro grupo importante de imigrantes na região, trazendo receitas como *pierogi* e *bigos* adaptados com ingredientes locais e as técnicas agrícolas variadas (Marquetto *et al.* 2020).

Nas antigas estâncias do Rio Grande do Sul, a culinária campeira praticada e os hábitos culturais alimentares presentes constituem um importante registro de saberes e fazeres culinários, pratos típicos, como o arroz de carreteiro, a linguiça campeira, o matambre, o espinhaço de ovelha, são algumas das preparações cotidianas nessas estâncias e fazem parte desse legado cultural que enriquece a gastronomia gaúcha (Rillo, 2023).

2.2 Charque no Rio Grande do Sul

O charque, um produto cárneo desidratado e salgado, é amplamente reconhecido como um dos principais alimentos históricos do Rio Grande do Sul. Originado no período colonial, este produto desempenhou um papel importante na economia da região, especialmente no século XIX, quando sua produção e exportação foram realizadas em larga escala. O método de conservação, através da salga e desidratação, foi uma adaptação às condições climáticas e às necessidades de armazenamento em longas viagens, garantindo a disponibilidade de carne durante o período (Dobler; Silva, 2021). Dobler; Silva (2021) destacam que, a importância econômica do charque tem uma ligação profunda com a identidade cultural gaúcha. Ele não é apenas um alimento, mas também um símbolo de tradição, associado ao cotidiano dos trabalhadores rurais e às práticas alimentares das estâncias e fazendas. O consumo do charque foi integrado a pratos, que representam a simplicidade e a criatividade.

A técnica de produção do charque, que envolve o uso de grandes quantidades de sal e

exposição ao sol, reflete o impacto das práticas coloniais e dos saberes indígenas e africanos no Rio Grande do Sul. Sugere-se que o charque é uma das expressões mais claras da miscigenação cultural presente na gastronomia gaúcha (Dobler; Silva, 2021).

Apesar de sua relevância alimentar, o charque se consolidou como um elemento central na história econômica do estado, a sua produção não se restringiu a uma função culinária, mas influenciou diretamente o desenvolvimento econômico e cultural do Rio Grande do Sul (Lazzarotto, 2022). Dobler; Silva (2021), reforçam que o papel crucial do charque na economia local, especialmente nas cidades de Pelotas e Bagé pois nessas localidades, as charqueadas movimentaram a economia regional, identidade e desenvolvimento para a formação da cultura gaúcha, notadamente durante o período da Revolução Farroupilha.

2.3 A carne de Ovelha no Rio Grande do Sul

A carne de ovelha, introduzida por imigrantes europeus, é outro ingrediente essencial da culinária gaúcha. Segundo Souza; Almeida (2020), a carne de ovelha consolidou-se como um dos elementos centrais no preparo do churrasco gaúcho, destacando-se pela sua alta qualidade e sabor característico. A produção e consumo dessa carne refletem a adaptação dos imigrantes ao ambiente dos pampas e a incorporação de suas práticas pecuárias na gastronomia regional (Souza; Almeida, 2020).

Conforme o estudo de Freitas *et al.* (2020), a cadeia produtiva da carne ovina no Rio Grande do Sul é caracterizada por uma integração entre mercado, *marketing* e perfil dos consumidores. As percepções positivas sobre a qualidade e o sabor da carne ovina são fatores que impulsionam sua produção e consumo, refletindo o reconhecimento do produto tanto no mercado interno quanto no externo.

Hein; Vidor (2013), apontam que a ovinocultura gaúcha, apesar das crises da lã nas décadas de 80 e 90, continua sendo uma atividade econômica e tradicionalmente importante, a produção de carne e lã permanece como a principal atividade dos ovinocultores, destacando a resiliência e a adaptação do setor às mudanças econômicas e de mercado.

2.4 Erva-Mate

A erva-mate (*Ilex paraguariensis*) é uma planta arbórea nativa do Paraguai, Brasil, seus únicos produtores mundiais, sendo os estados do sul do Brasil os principais produtores e consumidores. A erva-mate é consumida na forma de bebidas como o chá-mate chimarrão e tererê (Cardozo *et al.* 2021).

A erva-mate é um dos ingredientes regionais que simboliza a cultura gaúcha, com suas raízes remontando às práticas indígenas. O Chimarrão, representa a forma mais usual de

consumo da Erva-Mate sendo uma infusão, servida na cuia e sorvida através da bomba, é um elemento fundamental da cultura do Rio Grande do Sul, a ponto de ser considerada, por lei, a bebida símbolo do estado, e também símbolo de fraternidade e hospitalidade para os gaúchos. O mate, como é chamado pelos gaúchos, é saboreado em diversos locais na cidade e no campo (Dorigon, 2016).

O hábito de tomar chimarrão provém dos indígenas, principalmente os Guaranis e Caingangues, desde 1509 d.C. (aproximadamente), nesta época a Erva-Mate era destinada somente aos índios mais importantes da tribo, como o Caciue é utilizada para fins espirituais (Cardozo *et al.* 2021).

A Erva-Mate era produzida escolhida pelos índios em um processo extremamente manual, usando instrumentos artesanais de madeira e pedra, os indígenas usavam canas finas de taquara no lugar da bomba atualmente usada (de metal), que não filtrava a erva, sendo uma bebida misturada de erva-mate e água, entretanto, a erva-mate que os indígenas usavam apresentava-se como um pó muito fino, diferente das ervas que são comercializadas atualmente (Cardozo *et al.* 2021). August Saint-Hilaire, botânico francês, em 1822, foi quem descreveu a espécie, sendo os estudos da erva-mate iniciados pelos jesuítas, a partir da observação de seus ciclos vegetativos (Chaves *et al.* 2023). Somente com a chegada dos Jesuítas que a bomba foi introduzida à bebida e foram estes os responsáveis por difundirem a bebida e torná-la um produto comercial (Assmann, 2018).

Cardozo *et al.* (2021) aponta que a erva-mate é rica em compostos químicos benéficos, incluindo antioxidantes e agentes anti-inflamatórios, que contribuem para a saúde humana, Assmann (2018), relata que a erva-mate é uma planta largamente difundida na América Latina essencialmente para usos gastronômicos assim como no resto do mundo, tanto como alimento como matéria prima para fins terapêuticos e farmacêuticos.

2.5. Valorização e preservação de produtos nativos.

Segundo Moser; Perini (2016), a valorização das tradições gastronômicas locais e a promoção dos produtos típicos são fundamentais para constituir a identidade cultural da região. Além disso, o reconhecimento internacional contribui para o estímulo do turismo gastronômico, atraindo visitantes interessados em experiências autênticas.

A gastronomia gaúcha é moldada pelas suas influências étnicas e também por ingredientes nativos e práticas locais, refletindo uma fusão entre o que veio de fora e o que brota da própria terra. Os ingredientes nativos do Rio Grande do Sul não são apenas alimentos, mas símbolos da conexão entre a culinária e o ambiente natural. A produção e o

uso desses ingredientes, revelam uma preocupação crescente com a sustentabilidade e com práticas agroecológicas, que valorizam tanto a preservação dos recursos naturais quanto o fortalecimento de uma identidade cultural própria (Favaretto, 2023).

O butiá é uma palmeira nativa, cujos frutos são utilizados tanto na alimentação quanto na produção de bebidas. A versatilidade desse fruto, que pode ser consumido in natura, em sucos, geleias e na fabricação de licores. Apesar do valor nutricional, o butiá tem importância cultural na região, sendo um ingrediente tradicional em diversos preparos (Steffen et al. 2022).

Segundo Steffen *et al.* (2022), a guabiroba é uma fruta de sabor característico, rica em vitaminas e minerais. É utilizada frequentemente em sobremesas, compotas e sucos, a necessidade de incentivar o consumo e o cultivo dessa fruta nativa, valorizando a biodiversidade local e promovendo práticas sustentáveis.

Conforme Steffen *et al.* (2022), a uvaia é uma fruta amarela com sabor ácido e refrescante, é destacada por seu potencial tanto para consumo fresco quanto para a produção de sucos e geleias. É uma fonte rica em vitamina C e outros antioxidantes, utilizado para diversificar a alimentação e os seus benefícios nutricionais da fruta.

O araticum, conhecido por sua polpa cremosa, sabor adocicado e sua versatilidade, pode ser consumido in natura, sobremesas e sucos. A importância de preservar e valorizar o fruto, contribuindo para a cultura local (Steffen *et al.* 2022).

No tocante, às práticas agroecológicas buscam promover uma agricultura sustentável e integrada ao meio ambiente mostrando a necessidade de reduzir o uso de insumos químicos e promover a saúde do solo, da água e da biodiversidade, minimizando os impactos negativos no meio ambiente. A resiliência e mudanças climáticas, aumentaram a capacidade dos sistemas agrícolas de se adaptarem a condições climáticas variáveis, como secas e chuvas excessivas, através da diferenciação de cultivos e práticas que favorecem a agrobiodiversidade (Moreira; Castro, 2016).

Os autores Santilli; Emperaire (2005), afirmam que a agrobiodiversidade é fundamental para a segurança alimentar, a resiliência dos sistemas agrícolas e a conservação da biodiversidade, pois permite que as comunidades se adaptam às mudanças climáticas, pragas e doenças, além de promover a sustentabilidade dos ecossistemas agrícolas.

3 METODOLOGIA

A metodologia deste estudo é dedicada a delinear as etapas e os métodos empregados para alcançar os objetivos propostos. Este artigo oferece uma descrição detalhada do tipo de pesquisa realizada, bem como os procedimentos adotados para a coleta e análise dos dados.

Este trabalho adotou uma abordagem qualitativa, fundamentada em uma pesquisa

bibliográfica, houve também pesquisa em sites e blogs da internet. O objetivo principal foi analisar a evolução da gastronomia gaúcha, examinando artigos científicos e fontes acadêmicas relevantes ao tema. A escolha por uma pesquisa bibliográfica permitiu reunir uma vasta gama de informações sobre os diferentes aspectos da culinária gaúcha e sua transformação ao longo do tempo.

A coleta de dados envolveu a busca por artigos científicos em diversos bancos de dados, incluindo *Scielo*, Repositório Digital do IFFAR, Academia.edu, Portal Periódicos USCS, Unipampa, Repositório UCS, Repositório IICA, Revista de História, Geografia e Gastronomia e *Google Acadêmico*. Foram utilizados diversos critérios para filtrar a pesquisa, utilizando palavras-chaves específicas relacionadas ao tema “A Evolução da Gastronomia Gaúcha”. As palavras-chaves incluíram: gastronomia gaúcha (7 selecionados), erva-mate (3 selecionados), missioneiro (3 selecionados), regionalidade (5 selecionados), contemporâneo (3 selecionados), charque (2 selecionados), agrobiodiversidade (1 selecionados), economia gaúcha (2 selecionados), povos indígenas (3 selecionados), carne de ovelha (3 selecionados) e produtos nativos (2 selecionados).

Os critérios de seleção dos artigos incluíram a relevância do título, o resumo e o conteúdo em relação ao tema de estudo. Artigos que apresentassem uma análise aprofundada sobre a gastronomia gaúcha e suas transformações foram priorizados. A seleção foi feita de forma a garantir a abrangência e a diversidade das fontes, permitindo uma análise crítica.

A análise dos dados foi conduzida de maneira crítica, visando identificar as contribuições mais significativas para a compreensão do tema pesquisado.

Os artigos selecionados foram lidos e suas principais informações foram extraídas e organizadas em categorias. Essas categorias incluíram: História e Tradição, Influências Culturais, Adaptação e Inovação, Sustentabilidade e Práticas Agroecológicas e Impacto Econômico e Turístico.

Após a leitura e análise dos artigos selecionados, foi realizada uma síntese dos resultados, que foram organizados em tópicos principais para facilitar a discussão e as conclusões. As informações foram contextualizadas dentro do cenário contemporâneo da gastronomia gaúcha, destacando as transformações e inovações ocorridas ao longo do tempo.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Cenário Contemporâneo da Gastronomia Gaúcha

O cenário contemporâneo da gastronomia gaúcha reflete um equilíbrio entre a preservação das tradições e a adaptação às demandas modernas. Esse dinamismo é evidente tanto no resgate de práticas culturais quanto na inovação culinária, que vem sendo

impulsionada por chefs e instituições comprometidas com a valorização da identidade regional.

A coexistência de pratos tradicionais, como o churrasco e o charque, com preparos inovadores, como o uso de erva-mate em sobremesas ou o charque em pratos contemporâneos, demonstra a versatilidade da gastronomia gaúcha. Essa capacidade de adaptação, mencionada por autores como Zaneti (2016) e Chaves et al. (2023), permite não apenas a manutenção do patrimônio imaterial, mas também a inserção da gastronomia gaúcha em um contexto gastronômico mais sofisticado.

Um ponto de destaque é a crescente valorização de ingredientes regionais como o charque, a erva-mate e a carne de ovelha. Esses insumos são reinterpretados por chefs em pratos que equilibram tradição e contemporaneidade, como o filé mignon com crosta de pinhão e molho de erva-mate, criado por Carlos Kristensen no restaurante Bah, ou o uso inovador da erva-mate em bebidas e sobremesas. Essa valorização dos insumos locais reforça o compromisso com a sustentabilidade e a economia regional, temas que dialogam com as demandas contemporâneas por alimentos produzidos de forma ética e com identidade cultural.

Tal iniciativa mostra o esforço institucional em consolidar a gastronomia gaúcha como um ativo cultural e turístico, promovendo eventos e ações que fortaleçam a identidade local.

A substituição de utensílios tradicionais, como panelas de ferro por alumínio e a dificuldade em acessar ingredientes autênticos são indicadores das transformações culturais e logísticas que a gastronomia gaúcha enfrenta. Essa transição reflete as mudanças na dinâmica social e econômica das famílias gaúchas, principalmente as que migraram do campo para a cidade, como destacado por (Rillo, 2023).

A contemporaneidade da gastronomia gaúcha também encontra espaço em restaurantes renomados, como o Capincho e o Bah, que traduzem essa evolução em experiências gastronômicas únicas. Pratos como steak tartar de charque de cordeiro e o risoto de cordeiro com ervas finas demonstram como técnicas contemporâneas podem elevar ingredientes regionais, conectando o passado e o presente.

Portanto, a análise dos resultados revela que a gastronomia está em constante transformação, unindo passado e futuro em um movimento que valoriza suas raízes enquanto dialoga com as tendências globais. Essa evolução reforça sua relevância cultural e econômica, contribuindo para a transformação de uma identidade gastronômica que é, ao mesmo tempo, regional e universal.

4.2 A Evolução Contemporânea da Gastronomia Gaúcha

A análise dos dados obtidos a partir da pesquisa bibliográfica revelou diversos aspectos importantes sobre a evolução da gastronomia gaúcha, que se destaca como uma cozinha rica em histórias e tradições. Os resultados indicam que a culinária gaúcha é uma manifestação cultural viva, moldada por fatores históricos, culturais e ambientais. Ingredientes como charque, carne de ovelha e a erva-mate, tradicionalmente utilizados na gastronomia da região, são não apenas alimentos, mas símbolos de adaptação e resistência.

A pesquisa mostrou que a gastronomia gaúcha está em um processo constante de adaptação e inovação. Segundo Zaneti (2016), há uma busca contínua por resgatar e valorizar as receitas e os produtos típicos, promovendo eventos que fortalecem a identidade regional e divulguem a cultura gastronômica local. Essa valorização é essencial para manter a autenticidade da culinária gaúcha, ao mesmo tempo em que se ajusta às novas tendências do mercado e às exigências dos consumidores contemporâneos.

A utilização de ingredientes tradicionais em pratos modernos é um exemplo claro desse movimento de adaptação. Restaurantes renomados como o Capincho, em Porto Alegre, liderado pelo chef Marcelo Schambeck e o Bah, também em Porto Alegre, sob a direção do chef Carlos Kristensen, exemplificam essa fusão entre o tradicional e o contemporâneo. O Capincho é conhecido por pratos como a perna de cordeiro com molho de pinhão, batata-doce e agrião, enquanto o Bah destaca o filé mignon com crosta de pinhão e molho de erva-mate. Zaneti (2016). Esses exemplos mostram como a gastronomia gaúcha está se reinventando e ganhando reconhecimento no cenário nacional e internacional.

Além disso, a pesquisa destacou a importância da sustentabilidade e das práticas agroecológicas na gastronomia. Ingredientes nativos como o pinhão e o butiá estão ganhando destaque, promovendo a conservação da biodiversidade e a redução dos impactos ambientais Favaretto (2023), Moreira; Castro (2016). A adoção de técnicas modernas e o uso de ingredientes tradicionais em novas criações gastronômicas ampliam o alcance e o apelo da gastronomia gaúcha, atraindo um público diversificado e exigente.

Portanto, a análise dos resultados revela que a gastronomia gaúcha possui um potencial significativo para se estabelecer como uma cozinha renomada contemporânea. A valorização contínua dos ingredientes tradicionais, aliada à inovação sustentável e à adaptação às novas tendências, assegura que a culinária gaúcha se mantenha relevante e atrativa. O reconhecimento e a promoção desta gastronomia como um patrimônio cultural importante, reforçam seu papel como uma força vital no cenário cultural e econômico do Rio Grande do Sul e do Brasil.

5 CONCLUSÃO

Este trabalho teve como objetivo identificar como a gastronomia gaúcha contemporânea demonstra um notável equilíbrio entre a preservação das tradições e a inovação gastronômica, refletindo a capacidade da região de manter sua identidade enquanto se adapta às demandas modernas. Essa dualidade é evidente tanto no resgate de práticas culturais quanto na criação de novas interpretações de pratos tradicionais, que têm sido promovidas por chefs e instituições dedicadas a valorizar a identidade regional.

A coexistência de pratos clássicos, como o charque, com preparações inovadoras que utilizam ingredientes locais de formas contemporâneas, como a erva-mate em sobremesas, exemplifica a versatilidade da gastronomia gaúcha. A adaptabilidade não só preserva o patrimônio imaterial, mas também insere a gastronomia gaúcha em um contexto mais sofisticado e globalizado.

Os ingredientes regionais, como o charque, a erva-mate e a carne de ovelha, estão sendo reinterpretados em pratos contemporâneos, o que reforça o compromisso com a sustentabilidade e a economia local. Exemplos como filé mignon com crosta de pinhão e molho de erva-mate no restaurante Bah e o uso inovador da erva-mate em bebidas e sobremesas, mostram como a gastronomia tem se reinventado.

O Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional do Rio Grande do Sul foi instituído pelo Governo do Estado do RS em 2011, especificamente pelo Decreto nº 48.682, de 13 de dezembro de 2011. Esse grupo foi criado com o objetivo de preservar, pesquisar e divulgar a rica e diversificada gastronomia regional gaúcha. A missão do grupo envolve estudar e resgatar receitas tradicionais, promover eventos e publicações que celebrem a gastronomia local e reconhecer a influência das diversas etnias que compõem a cultura do estado.

A formação do grupo incluiu a colaboração de diversas instituições, entre elas o Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja (IFFar - SB). A participação de instituições educacionais é fundamental para a pesquisa e a sistematização das políticas gastronômicas regionais, trazendo uma abordagem acadêmica e científica ao estudo da gastronomia gaúcha. Assim, o Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional não apenas celebra a tradição gastronômica, mas também promove a preservação e a inovação da identidade cultural do estado.

Além disso, o reconhecimento institucional da gastronomia como uma ferramenta de desenvolvimento cultural e econômico, como demonstrado pelo decreto nº 48.682, evidencia os esforços para consolidar a gastronomia gaúcha como um ativo cultural e turístico.

A evolução da gastronomia também pode ser observada na substituição de utensílios tradicionais e nas dificuldades logísticas, refletindo as mudanças nas dinâmicas sociais e econômicas. Mesmo diante dessas transformações, a gastronomia continua a se reinventar,

conforme evidenciado pelos pratos servidos em restaurantes como o Capincho e o Bah, que combinam técnicas contemporâneas com ingredientes tradicionais.

Em conclusão, a gastronomia gaúcha está em constante transformação, unindo passado e futuro em um movimento que valoriza suas raízes e dialoga com tendências globais. Essa evolução fortalece sua relevância cultural e econômica, contribuindo para uma identidade gastronômica que é simultaneamente regional e universal.

REFERÊNCIAS

ASSMANN, Nathalia Steinmetz. Erva-Mate. Ifsc.edu.br, 2018. Disponível em:

<https://repositorio.ifsc.edu.br/handle/123456789/996>. Acesso em: 13 jan. 2025.

BRUM NETO, Helena; BEZZI, Meri Lourdes. Regiões culturais: a construção de identidades culturais no Rio Grande do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha. Sociedade & Natureza. <https://scielo.br/j/sn/a/zGNdSfM7NRsmwrRjZfcxMWp/>. Acesso em 13 nov. 2024.

Paula. Entre brasas e laços: o churrasco gaúcho como símbolo de hospitalidade e coesão social. Revista Hospitalidade, 2024. <https://www.rev.hosp.org/h/arte/visualizar/119>.

Acesso em: 03 jan. 2025.

CALLARES Daniela. Importância da Qualidade da Carne de Ovinos. Embrapa, 2007.

Disponível em:

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/350588/1/AP-2007-importancia-a-qualidade-carne-ovinos.pdf>. Acesso em: 28 dez. 2024.

CARDOZO, A. de G. L.; SILVA, R. L. da; NOVAK, R. S.; FOLQUITTO, D. G.; SCEBELSKI, D. J.; BRUSAMARELLA, L. C. C. Erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-hil.): uma revisão abrangente sobre composição química, benefícios à saúde e recentes avanços. Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2021. Disponível em: <<https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/download/20036/17887/244642>>. Acesso em: 03 jan. 2025.

CAPINCHO RESTAURANTE. Disponível em: <https://www.capinchorestaurant.com>.

Acesso em: 08 fev. 2025.

CÉSAR, P. de A. B. A gastronomia híbrida nos roteiros turísticos da Serra Gaúcha (RS).

Disponível

em:

https://www.academia.edu/126613896/A_gastronomia_h%C3%ADbrida_nos_rot%C3%A9iros_tur%C3%ADsticos_da_Serra_Ga%C3%BAcha_RS_. Acesso em: 06 jan. 2025.

CHAVES, J. R.; et al. A erva-mate e os Kaiowá e Guarani: da abordagem etnobotânica à promoção do desenvolvimento local. SciELO Brasil, 2023. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/inter/a/mwC5Z6m6w8hgLPxWHsqT9Lm/?lang=pt>. Acesso em: 05 jan. 2025.

DOBLER, E. Q.; SILVA, C. G. A Relação do charque com a cultura gaúcha: análise de criação de um evento gastronômico do charque na cidade de São Borja/RS. Regiões Culturais: A Construção de Identidades Culturais. Disponível em: https://arandu.iffarroupilha.edu.br/bitstream/itemid/360/1/Elias%20de%20Quadros%20Dobler_%20A%20RELA%C3%87%C3%83O%20DO%20CHARQUE%20COM%20A%20CULTURA%20GA%C3%9ACHA%20An%C3%A1lise%20de%20Cria%C3%A7%C3%A3o%20de%20um%20Evento%20Gastron%C3%B4mico%20do%20Charque%20na%20Cidade%20de%20S%C3%A3o%20BorjaRS..pdf. Acesso em 13 nov. 2024.

DORIGON, Caio. A cozinha gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da gastronomia do Rio Grande do Sul. 2016. Disponível em: https://www.academia.edu/97928396/A_Cozinha_Ga%C3%B4cha_um_resgate_dos_sabores_e_saberes_da_Gastronomia_do_Rio_Grande_do_Sul. Acesso em 11 nov. 2024.

EUFLAUSINO, Mariana Aparecida; SCHARDONG, Bianca Fortes; PEPECE, Olga Maria Coutinho. Erva-mate: valor simbólico da cultura do consumo ritualístico do tereré e do chimarrão na cultura brasileira. Revista Hospitalidade, São Paulo, v.10.n 1, p. 45-60, 2023. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/1020>. Acesso em: 28 dez. 2024.

FAVARETTO, A. Desempenho dos Principais Estados Brasileiros Exportadores de Erva-Mate (2000-2020). Gestão & Regionalidade. doi:10.13037/gr.vol39.e20237824. Disponível em: https://seer.uscs.edu.br/index.php/revista_gestao/article/view/7824/3911. Acesso em 13 nov. 2024.

FLORES DOS SANTOS, Vilson; DA SILVEIRA, Paulo Roberto C. Um olhar sobre a gastronomia gaúcha: do passado missioneiro ao presente. Ciência Ação- Observatório Interdisciplinar de Divulgação Científica e Cultural, v 10, n. artes e culturas, p 39-42, set. 2020. Disponível em: https://sites.unipampa.edu.br/cienciacao/files/2020/09/10--artes-e-culturas-um-olhar-sobre-a-gastronomia-gaucha_p-39-42.pdf. Acesso em 12 nov. 2024.

FOLHA DE PERNAMBUCO. Restaurante Capincho, do chef Marcelo Schambeck, traz novos ares à cozinha do Sul do Brasil; confira. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/rascunho-restaurant-capincho/388498/>. Acesso em: 08 fev. 2025.

FREITAS, João; Silva, Maria; Souza, Pedro. Caracterização da cadeia produtiva de carne ovina no Rio Grande do Sul, Brasil. Revista Pesquisa Agropecuária Gaúcha, v. 26, n. 2, p. 123-135, 2020. Disponível em: <https://revistapag.agricultura.rs.gov.br/ojs/index.php/revistapag/article/view/130/104>. Acesso em: 30 dez. 2024.

- GALEANO, E. *As veias abertas da América Latina*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2016. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7965161/mod_resource/content/1/AS%20VEIAS%20ABERTAS%20DA%20AM%C3%81RICA%20LATINA.pdf. Acesso em: 02 jan. 2025.
- GUIMARÃES, D.P.; SIQUEIRA, M.P.M. Enogastronomia na região Missioneira - RS. *Revista de Estudos Regionais*, 2022. Disponível em: <https://revistas.ifpr.edu.br/index.php/rcagt/article/view/1821/1754>. Acesso em: 03 jan. 2025.
- HAMMERSCHMITT, A.; AGUIAR, L. A. Para além do churrasco: identidade, cultura e o pampa em discussão. *Revista*, v. 11, n. 2, 2022. Disponível em: <https://periodicos.univille.br/RCC/article/view/1490/1520>. Acesso em: 03 jan. 2025.
- HEIN, Héber E.; VIDOR, Ana Carla M. Ovinocultura do Rio Grande do Sul: descrição do sistema produtivo e dos principais aspectos sanitários e reprodutivos. *Pesquisa Veterinária Brasileira*, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pvb/a/t8TQ9k7TmHk9DVmJ7wP5JvJ/>. Acesso em: 30 dez. 2024.
- LAZZAROTTO, Arthur Romanzini. A Gastronomia Sulista Entre a Tradição e a Inovação: Como as Cozinhas Locais são Ressignificadas na Contemporaneidade. *Revista de Estudos Regionais*, 2022. Disponível em: <http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/12195>. Acesso em: 03 jan. 2025.
- LAYTANO, Dante de. *A Cozinha Gaúcha na História do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1981.
- LAYTANO, Dante de. A alimentação do gaúcho brasileiro. *Ciência & Trópico*, [S. l.], v. 8, n. 2, 2011. Disponível em: <https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/view/239>. Acesso em: 15 jan. 2025.
- LOVERA, Vicente. *Gastronomia, regionalidade e identidade na Serra Gaúcha*. 2015. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/1436/Dissertacao%20Vicente%20Lovera.pdf>. Acesso em 12 nov. 2024.
- Moreira, D., & Castro, C. (2016). *Prácticas Agroecológicas en la Producción de Hortalizas y Vegetales*. Coordinación Cascante. Disponível em: [https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/3013/BVE17068930e.pdf?sequence=1 & isAllowed=y](https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/3013/BVE17068930e.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Acesso em 14 nov. 2024.
- MARQUETTO, Rut Maria Friedrich; DAMIANI, Nadir Lourdes; VIEIRA, Eilamaria Libardoni; BOCORNI, Denise; TRAMONTINI, Giuliana; GIROTTO, Jaqueline A.M. História, gastronomia e suas representações étnicas: caso da região das Missões - RS - Brasil. *Revista de Cultura Gaúcha*, v. 10, n. 2, p. 45-60, 2020. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/297734790_Gastronomia_Tradicional_Regiao_Missoes_e_Central_do_RS_-_Brasil. Acesso em: 14 jan. 2025.

Moser, A., & Perini, L. (2016). Tradition and Contemporaneity: Florianópolis, UNESCO 's City of Gastronomy. *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*. doi:10.18226/21789061.v8i4p510. Disponível em: <https://sou.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/4565/pdf>. Acesso em 13 nov. 2024.

NATIONAL GEOGRAPHIC BRASIL. Qual é a origem da erva-mate segundo a história?

National Geographic Brasil, 2023. Disponível em:

<https://www.nationalgeographicbrasil.com/historia/2023/12/qual-e-a-origem-da-erva-mate-segundo-a-historia>. Acesso em: 03 jan. 2025.

PUSSININI, Nilmar. Contribuições e Consequências do Tropeirismo Para o Desenvolvimento físico- territorial de Guarapuava e Região. 2016. Disponível em:

<https://periodicos.unespar.edu.br/geomae/article/view/7419/5276>. Acesso em: 02 jan. 2025.

REVISTA SABORES DO SUL. Carlos Kristensen: um dos mais premiados chefs da capital gaúcha. Disponível em:

<https://revistasaboresdosul.com.br/carlos-kristensen-um-dos-mais-premiados-chefs-da-capital-gaucha/>. Acesso em: 08 fev. 2025.

RILLO, Leticia Carpes da Costa. A culinária campeira nas antigas estâncias de São Borja - RS. 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/30512>. Acesso em: 02 jan. 2025.

RODRIGUES, Bernarda; SILVA, Charles Grazziotin. Aspectos importantes da gastronomia missioneira para o fortalecimento do turismo de São Borja- RS 2020. Disponível em: https://arandu.iffarroupilha.edu.br/bitstream/itemid/367/1/Bernarda%20Rodrigues_%20ASPECTOS%20IMPORTANTES%20DA%20GASTRONOMIA%20MISSIONEIRA%20PARA%20O%20FORTALECIMENTO%20DO%20TURISMO%20DE%20S%c3%83O%20BORJA-RS.pdf. Acesso em: 14 nov. 2024.

SANTILLI, J., & EMPERAIRE, L. (2005). A Agrobiodiversidade e os Direitos dos Agricultores Tradicionais. Publicado no livro Povos Indígenas no Brasil 2001 a 2005 - ISA. Disponível em: https://pib.socioambiental.org/files/file/PIB_institucional/agrobiodiversidade.pdf. Acesso em 14 nov. 2024.

SCALCO, Maria Izabel Guimarães. Memórias, sabores e aromas. Porto Alegre: Alcance, 2014.

SOUZA, R. S., & ALMEIDA, A. S. (2020). Características de Carcaça e Qualidade da Carne de Cordeiro Alimentos com Diferentes Teores de Torta de Soja em Substituição ao Farelo de Soja. *Ciência Animal Brasileira*. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cab/a/KxGwMFmtJTd5F6LbQpyd55h/?lang=pt>. Acesso em 03 dez. 2024.

- SCHNEIDER, B. C.; SILVA, S. M.; ASSUNÇÃO, M.C.F. Consumo de carnes por adultos do sul do Brasil: um estudo de base populacional. *Revista de Saúde Pública*, 2022. Disponível em: <https://www.scielosp.org/article/csc/2014.v19n8/3583-3592/>. Acesso em: 03 jan. 2025.
- STEFFEN, Gerusa Pauli Kist; MALDANER, Joseila; BOENI, Madalena; CONTERATO, Ionara Fátima; STEFFEN, Ricardo Bemfica; MISSIO, Evandro, Luiz. Sabores e Saberes: Conhecendo e valorizando as frutas nativas do Estado do Rio Grande do Sul. Santa Maria - RS, 2022. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202302/16112138-cartilha-sabores-e-saber-e-s-conhecendo-e-valorizando-as-frutas-nativas-do-rs.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2025.
- TOMANZONI, Ana Maria Ruiz. Gastronomia Brasileira: Olhares para Origem e Contexto Histórico. *Revista de História e Cultura*, 2020. Disponível em: <https://www.ufpb.br/gcet/contents/publicacoes/artigos/gastronomia-brasileira-olhares-para-origem-e-contexto-historico>. Acesso em: 02 jan. 2025.
- UM BAR&COZINHA. Disponível em: <https://umbarecozinha.com.br/>. Acesso em: 08 fev. 2025.
- VILELLA, Maria Eduarda Xavier; BALARDIM, Rafael. A Formação Histórica do Rio Grande do Sul: Uma Análise dos Elementos Identitários Pampeanos. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/revistaihgrgs/article/view/133866/90892>. Acesso em 22 dez. 2024.
- ZANETI, Tainá Bacellar. A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul. *The Gaucha Cuisine: a ransom of flavors and knowledge of Rio Grande do Sul Gastronomy*. Porto Alegre: Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre – UFCSPA, 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7433/5282>. Acesso em 14 nov 2024.