



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E
DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

HERDEIROS DA PAMPA POBRE. UM CARDÁPIO BIODIVERSO DO PAMPA GAÚCHO

HARSADY BARBOSA, Ruy Alexandre¹

1 UFRGS-UFCSPA, ruy.harsady@ufrgs.br, <https://orcid.org/0009-0001-6428-9443>

Resumo

Este trabalho introduz um cardápio de alta gastronomia que valoriza ingredientes do pampa gaúcho, tendo como objetivo desestigmatizar sua potencialidade culinária. No desenvolvimento, exploram-se combinações de produtos locais e influências globais, articulando referências históricas e culturais. Nas considerações finais, enfatiza-se o impacto identitário e nutricional desta cozinha de fusão.

Palavras-chave: alta gastronomia; fusão cultural; identidade alimentar; ingredientes locais; patrimônio gastronômico; pampa gaúcho.

1. Introdução

Este cardápio nasce da provocação de que é possível aliar alta gastronomia aos ingredientes do Pampa gaúcho, desafiando o estigma de que essa região só entregaria churrasco, um bioma pobre ou influências ítalo-brasileiras. A proposta é agitar conceitos e sabores e inspirar novos gastrônomos a descobrir grandes banquetes em ingredientes muitas vezes subestimados. É essencial diferenciar estigma social de condições materiais reais, evitando narrativas reducionistas que invisibilizam saberes e tradições locais.

No prefácio de *A Cozinha Brasileira*, Cascudo usa a “totalidade singular” para caracterizar a identidade regional. Ele vê a gastronomia Brasileira não como simples variação local, mas como expressão plena da mestiçagem brasileira, onde cada prato reflete a coesão de influências indígenas, africanas, portuguesas e europeias.

O título do cardápio homenageia o poema de Vaine Darde, musicado e gravado em 1990 por Gaúcho da Fronteira e, logo depois, pelos Engenheiros do Hawaii. A canção, que rompeu fronteiras ao se tornar hino de protesto social e celebração da Constituição Cidadã de 1988, ecoa o grito de reparação histórica de um povo pobre e oprimido, tal como a pampa, refletida na escassez financeira mas rica em histórias e tradições de povos originários. Aqui temos um ponto de fusão, onde questionamos: Quem é realmente a pobre Pampa? As tradições alimentares ou o desconhecimento do seu habitat gastronômico.



2. Desenvolvimento

Embora o Pampa brasileiro aparente uma “pobreza” em fauna e flora sob olhar macro, em escala micro revela um bioma fértil, habitado por séculos por diversas etnias. Ali, cultivam-se protagonistas agrícolas de tradição mundial: inhame africano, pêssego e parreiras do Oriente Médio, oliveiras do Mediterrâneo, arroz da Ásia Menor. A flora nativa também contribui com erva mate (*Ilex paraguariensis*) e butiá (*Butia odorata*), símbolos do paladar do Pampa.

Compõem o cardápio “intrusos” respeitosos: queijo Boursin de ovelha conservado em azeite e chimichurri, que dialoga com o paladar local; jeropiga – vinho de fermentação interrompida importado de Portugal pelos imigrantes – recupera antigas técnicas do Douro e da Madeira. Ao propor acepipes locais temperados por uma pitada de polêmica, o cardápio reforça que a gastronomia de fusão nasce da ousadia de navegar e trocar culturas, lembrando que, dentre outros o pomelo vem da Ásia e o café, da Etiópia, e que navegadores portugueses foram os grandes difusores desses sabores. Conforme citado na obra do Dr. Simon, Da Pena ao garfo, origem dos alimentos no RS.

Para lembrar que a alimentação precisa ser libertadora, inclui-se o refrigerante de pomelo (*Citrus maxima*) – fruta cítrica popular no Uruguai – sugerindo paralelo com o guaraná brasileiro às margens do Rio da Prata. A junção do refrigerante ultraprocessado com o artesanal defende o equilíbrio entre tradição e inovação: se somos “cozinha de fusão”, não podemos ser radicais na escolha de ingredientes ou técnicas. Recomendações de consumo no Guia Alimentar para a População Brasileira: Alimentos ultraprocessados: têm consumo desencorajado; não há quantidade definida, devendo-se evitar seu uso e reservá-los apenas a ocasiões muito esporádicas, como no caso do refrigerante citado nesta receita. Devendo sempre incentivar o uso de alimentos in natura.

Entre os tesouros locais está a passa de pêssego de Morro Redondo: doce de fabricação artesanal que pode levar até setenta dias para ficar pronto. Os pêssegos são lavados, descascados, descaroçados, cozidos em cinza, água e açúcar, e então secos à sombra por cerca de trinta dias – testemunho da paciência e da arte das doceiras. Ainda que pouco valorizada em estudos antropológicos, essa iguaria poderia ser tão icônica quanto o charque bovino para a história gastronômica da Antiga Pelotas.

O cardápio segue com breves descrições técnicas de cada etapa, buscando valorizar produtos sazonais, frescos e preferencialmente orgânicos, sempre respeitando o lugar de onde vêm.

1. Entrada

- *Salada de folhas verdes* com lascas finas de peito de ganso defumado (São Lourenço do Sul) e molho ácido de limão, infusão de erva mate e azeite de Pelotas.
- Ponto de atenção: frescor e leveza das folhas; untuosidade defumada do ganso; acidez herbácea que une limão, erva mate e azeite em emulsão 2:1. Caso seja necessário, o molho é estabilizado com gelatina bovina ou agar-agar. Em dias frios, as folhas podem ser salteadas no azeite e servidas quentes, com croutons.

2. Prato Principal

- *Arroz tipo “Cachinho”* (Sentinela do Sul) ao estilo carreteiro, com charque de ovelha flambado em jeropiga (Ilha dos Marinheiros, Rio Grande).



- Temperos marcantes: levístico (*Levisticum officinale*), alho, cebola, louro e pimenta. O amido do arroz age como espessante natural, conferindo cremosidade. Ao flambar o charque na jeropiga, reduz-se a percepção de ranço da gordura e acrescenta-se aroma frutado. Evita-se qualquer derivado lácteo para não conflitar com o prato seguinte. O preparo inicia com a gordura do charque e finaliza com azeite de oliva para brilho e aroma.

3. Sobremesa

- *Passa de pêsego de Morro Redondo* recheada com queijo Boursin de ovelha de Pelotas, decorada com melado de cana e fio de azeite temperado ao chimichurri.
- Rompe-se com a tradição de doces de ovos ou calda de Pelotas e abraça-se uma inspiração Franco-Mineira (“doce com queijo”), trazendo nova textura e sensação gustativa. Assim, preserva-se espaço para um “cafezinho com doce de Pelotas”, posteriormente sem repetição de paladar.

4. Bebida Fria Não Alcoólica

- Água com gás, polpa de butiá e refrigerante de pomelo (Bebidas Biri, Pelotas).
- O butiá confere uma untuosidade percebida como “gordura natural” da fruta e, ao encontrar o pomelo cítrico, gera frescor e limpeza de paladar, preparando o comensal para sabores mais densos. Há opção de adicionar cachaça para transformar em coquetel.

5. Bebida Quente

- *Café de inhame* (*Colocasia esculenta*), preparado na cambona – utensílio tropeiro usado para aquecer líquidos na fogueira. Tradicional da cidade de São Nicolau, surgiu como substituto do café (*Coffea arabica*) inacessível a tropeiros do Pampa, por meio do tubérculo assado, torrado, moído e infundido em água quente.

3. Considerações finais

O presente trabalho fundamentou-se em vivências etnográficas e estudos de campo realizados em distintas localidades do Rio Grande do Sul, pelo AUTOR, por meio da observação das práticas alimentares de diversos grupos étnicos e culturais. Foram investigados sabores caseiros legitimados em residências, ofertas de feiras livres, produtos de grandes redes de supermercado e insumos de agroindústrias, bem como preparos litúrgicos de comunidades de terreiro de candomblé e de tradições Judaicas kosher. Essa perspectiva multidimensional permitiu caracterizar a gastronomia do Pampa gaúcho sob o prisma do terroir, evidenciando a importância dos atores familiares e das denominações de origem na consolidação de uma identidade culinária regional autêntica.

A partir da criação de uma receita autoral como objeto de estudo, a pesquisa revelou lacunas metodológicas no campo da alimentação enquanto disciplina integrada, ao mesmo tempo em que promoveu a valorização do território gastronômico e sugeriu diretrizes para incrementar o turismo sem degradar o ambiente local. Ademais, defendeu a difusão de produtos de origem familiar em festivais e



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

estabelecimentos de alta gastronomia como estratégia de fortalecimento das cadeias produtivas sustentáveis. Recomenda-se, como encaminhamento futuro, o aprofundamento de investigações sobre metodologias alimentares abrangentes e o desenvolvimento de políticas públicas que estimulem a inovação culinária e a preservação dos saberes tradicionais do Pampa. Afirmou que a pobreza da Pampa é apenas social, nunca gastronômica. E esta pobreza pode ser mudada pela segurança alimentar firme e constante vigilância da nossa sociedade. Pois “*Nesta terra, em se plantando, tudo dá*”, de Caminha, P. V.

“Le plaisir de manger est le seul plaisir qui, consommé avec modération, ne lasse jamais.”

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme.

Referências

- ANUNCIATO, Ofélia Ramos. A cozinha maravilhosa de Ofélia: as 1000 receitas mais famosas e saborosas. São Paulo: Melhoramentos, 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 01 ago. 2025.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 2 v. Rio de Janeiro: Editora Nacional, 1967.
- DARDE, Vaine. Vaine Darde. Dicionário MPB. Disponível em: <https://dicionariompb.com.br/artista/vaine-darde/>. Acesso em: 01 ago. 2025.
- Do pampa à serra: os sabores da terra gaúcha. São Paulo: Senac, 1999. ISBN 978-85-7458-026-5.
- ENGENHEIROS DO HAWAII. Dicionário MPB. Disponível em: <https://dicionariompb.com.br/grupo/engenheiros-do-hawaii/>. Acesso em: 01 ago. 2025.
- FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma sociologia do doce. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939. 166 p. ISBN 85-260-1069-7.
- GAÚCHO DA FRONTEIRA. Dicionário MPB. Disponível em: <https://dicionariompb.com.br/artista/gaúcho-da-fronteira/>. Acesso em: 01 ago. 2025.
- SIMON, Everton Luiz. Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas. São Leopoldo: Unisinos, 2019.
- CAFÉ DE CAMBONA [vídeo]. YouTube, s.d. Disponível em: <https://youtu.be/zfF3eUhwOSY?si=V1v6rN3BHoFHKF8F>. Acesso em: 01 ago. 2025.
- EXPLICAÇÃO DA RECEITA E ANTERIORIDADE DE MENU [vídeo]. YouTube, s.d. Disponível em: <https://youtu.be/PJljc8fPz5M?si=z18or9b18aa8aetx>. Acesso em: 01 ago. 2025.