



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO

EIXO TEMÁTICO: EIXO 4 - PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

COZINHA SHOW DA EMATER/RS-ASCAR

GHIZZONI, Leila¹; CONZATTI, Adriana²

1 Emater/RS-Ascar, leilaghizz@emater.tche.br

2 Emater/RS-Ascar, aconzatti@emater.tche.br

Introdução: Quando falamos em desenvolvimento sustentável, é fundamental valorizar os alimentos locais e saberes dos povos e comunidades tradicionais, bem como fortalecer a agricultura familiar. Os produtos produzidos pelas agroindústrias familiares cumprem esse papel por serem mais do que um alimento, mas uma forma de resgatar e preservar histórias, a arte do saber-fazer, a tradição e a cultura alimentar. Além disso, trazem a inovação, adaptando produtos tradicionais às necessidades do mercado atual. O objetivo da Cozinha Show é valorizar as agroindústrias familiares, através da elaboração de receitas utilizando os produtos por elas comercializados. **Desenvolvimento:** A Cozinha Show iniciou em 2019, na Expointer. No primeiro ano, contou com a parceria da UFCSPA e atualmente é realizada pelas extensionistas da Emater/RS-Ascar, que a apresentam em feiras de agroindústrias familiares, como o Pavilhão da Agricultura Familiar na Expointer. A equipe pesquisa e cria receitas, utilizando prioritariamente os produtos das agroindústrias familiares. Ao todo já foram elaboradas mais de 50 receitas, as quais são testadas previamente e selecionadas de forma que contemplem a diversidade de alimentos e de produtos. Durante a realização da Cozinha Show, são realizadas oficinas demonstrando o preparo das receitas, com apresentação dos ingredientes, de suas propriedades e/ou história, assim como sugestões de aproveitamento e substituição por outros produtos locais que também podem ser utilizados no preparo. Ao final as pessoas podem degustar e levar a receita impressa para reproduzir nas suas casas. A cada edição, percebe-se a satisfação das pessoas em poder recordar algumas tradições. **Considerações finais:** Os produtos produzidos pelas agroindústrias familiares preservam as tradições e a cultura alimentar, remetendo o agricultor e o consumidor ao tempo de infância e trazendo a perspectiva do alimento como patrimônio, como comensalidade, como arte e como memória afetiva. Ao mesmo tempo, a forma em que são apresentados os produtos mostra o potencial criativo e a versatilidade da agricultura familiar, valorizando a cultura alimentar, aliada à inovação.