

RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO.

PORTO ALEGRE É A CAPITAL DO CHURRASCO? UM OLHAR SOBRE OS SABORES E SABERES DA CIDADE EM 250 ANOS DE HISTÓRIA ALIMENTAR

SCHELL, Deise C.¹; BERTAMONI, Israel²; FRANCIO, Gabriela Tieppo³; REGGIORI, Rafaely da Silva⁴; KRUGER, Carlos R.⁵.

1 Universidade do Vale do Rio dos Sinos, deiseschell@unisinos.br

2 Universidade do Vale do Rio dos Sinos, bertamoni@unisinos.br

3 Universidade de Caxias do Sul, gabi.francio@gmail.com

4 Universidade de Caxias do Sul, silvareggiiori@gmail.com

5 Universidade do Vale do Rio dos Sinos, ckastro@gmail.com

Introdução: Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul, celebrou em 2022 seus 250 anos de fundação. Com formação étnica e cultural diversificada, a cidade construiu ao longo dos séculos uma rica identidade alimentar. Embora o churrasco seja frequentemente utilizado como marcador cultural da cidade, este trabalho busca problematizar essa centralidade e apresentar outras expressões gastronômicas igualmente significativas. A partir de uma análise histórico-cultural da alimentação local, pretende-se ampliar o entendimento sobre o que realmente representa a culinária porto-alegrense. **Procedimentos metodológicos:** Este resumo tem como objetivo refletir sobre os sabores e saberes que compõem a cultura alimentar da capital gaúcha, questionando a centralidade do churrasco como símbolo predominante. A partir de pesquisa bibliográfica e documental, foi realizada uma análise da formação cultural da cidade e das práticas alimentares presentes em diferentes momentos e comunidades. **Resultados:** A pesquisa identificou uma variedade de ingredientes e práticas alimentares que compõem a tradição culinária da cidade. Destacaram-se as relacionadas a seguir. Trigo e café: heranças açoriana e europeia, presentes desde o século XIX, o trigo como uma das primeiras culturas de produção e o café circulou desde muito cedo, presentes em padarias e confeitarias ao longo da história. O quindim e outros doces coloniais foram símbolos de sociabilidade e refinamento (LEWGOY, 2009). Erva-mate e milho: práticas indígenas Guarani, Kaingang e Charrua deixaram marcas importantes. O chimarrão permanece como símbolo identitário, sendo consumido em rituais cotidianos de comensalidade (MACIEL, 2007). Comida de rua: com raízes afro-brasileiras, surgiu com mulheres negras que vendiam doces e quitutes nas praças, ainda no século XIX (VIEIRA, 2017), culturalmente presente em cidades operárias. Pescados e mocotó: presentes na tradição alimentar de comunidades indígenas e afrodescendentes, são pratos emblemáticos em locais como a Ilha da Pintada e o Mercado Público. Churrasco: apesar de ser ícone cultural e turístico, o churrasco consolidou tardiamente sua relação com a cidade, especialmente após a Exposição Farroupilha de 1935 (MACIEL, 2015). A partir daí, a construção simbólica como “capital do churrasco” foi fortalecida por campanhas institucionais e práticas cotidianas, como o Acampamento Farroupilha e a presença de churrasqueiras na arquitetura residencial. **Conclusão:** A partir da análise dos ingredientes, saberes e práticas alimentares de Porto Alegre, conclui-se que o título de “capital do churrasco” é, ao mesmo tempo, legítimo e redutor. Legitima-se pela forte presença da carne assada no cotidiano e na memória cultural da população, mas reduz a amplitude de uma culinária marcada pela diversidade e pela intersecção de múltiplas tradições. A cultura da carne convive com uma

ampla variedade de alimentos e saberes tradicionais que enriquecem o patrimônio alimentar da cidade. O reconhecimento dessa pluralidade permite uma valorização mais justa da história da gastronomia porto-alegrense, de seus mercados, feiras, receitas e rituais de comensalidade. Porto Alegre não é apenas a capital do churrasco, mas também a cidade dos doces, do mocotó, do chimarrão, da comida de rua e da feira ecológica. Com isso, este trabalho contribui para ampliar o debate sobre patrimônio gastronômico e identidade cultural urbana.