



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

FESTIMAR: COMENSALIDADE E PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO NA CONSTRUÇÃO DA
IDENTIDADE RIO-GRANDENSE

BAINY, Clarice Silveira¹; SANTINI, Francesco¹;

¹ Antonio Meneghetti Faculdade - AMF, claricesbainy@gmail.com; francesco.santini@amf.edu.br

Introdução: Como participante ativa da Festimar, tive a oportunidade de acompanhar de forma direta as diversas dinâmicas que compõem e caracterizam o evento. Essa vivência me permitiu entender melhor a importância da festividade para a cidade, já que, durante os dias em que ocorre, pude observar uma mobilização significativa da cidade, cuja atenção se volta quase que exclusivamente para as atividades promovidas no espaço da comemoração. A partir dessa vivência, este relato tem por objetivo demonstrar como a comensalidade no Festimar se torna um pilar para a construção do patrimônio gastronômico e da identidade rio-grandense. **Desenvolvimento:** Tal festividade teve sua inauguração em 1996, no município de Rio Grande (RS), local onde é sediada publicamente a Festimar. Este evento, de caráter tradicional, tem por finalidade celebrar a abundância das safras pesqueiras locais, expressar agradecimentos à padroeira da cidade, Nossa Senhora dos Navegantes – pela proteção concedida aos pescadores – e promover uma manifestação de comensalidade urbana. Esta envolve práticas alimentares, sociabilidade e processos de construção identitária e diferenciação cultural no contexto da cidade mais antiga do Rio Grande do Sul. Em 2025, entre os dias 10 e 20 de abril, realizou-se a 29ª edição do Festimar, iniciativa promovida há aproximadamente três décadas pela Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) de Rio Grande e São José do Norte, com o apoio do Ministério da Cultura. O evento, voltado à população rio-grandense, oferece uma diversidade de atrações, incluindo apresentações musicais de artistas locais e a presença de microempreendedores em pequenos comércios. Contudo, o principal atrativo do festival é a tradicional anchova assada na brasa, servida com pão tipo francês (conhecido como cacetinho), farofa e vinagrete. A espécie conhecida como anchova (*Pomatomus saltatrix*) desempenhava, inicialmente, uma função estritamente vinculada à dinâmica econômica do município de Rio Grande. Com o passar do tempo, no entanto, empreendedores locais passaram a identificar no pescado um potencial mais amplo, motivados pela crescente demanda em épocas de safras favoráveis. Nesse contexto, foi concebido um evento de caráter gastronômico, que conferiu à anchova uma nova dimensão cultural e patrimonial, ressignificando-a como um elemento identitário e um símbolo da rica sociobiodiversidade marinha da região. A consolidação desse alimento como patrimônio gastronômico local não apenas ampliou sua visibilidade, como também reforçou sua importância na celebração da Festa do Mar, contribuindo para o crescimento de momentos comensais e para o fortalecimento dos laços comunitários, nos quais a população se une e compartilha memórias afetivas e culturais. **Considerações finais:** Desse modo, partilhar refeições configura-se como um instrumento de construção de laços sociais que ultrapassam as divisões e hierarquias tradicionais, como também, o ato biológico em si. A Festimar manifesta-se de forma especialmente significativa no contexto cultural do município de Rio Grande, onde a apropriação coletiva dos espaços públicos durante esse tipo de celebração propicia a constituição de uma comunidade alimentar transitória. Ainda que passageira tal coletividade adquire expressiva relevância simbólica por meio da experiência compartilhada do consumo dessa preparação culinária nos dias em que ela é ofertada ao povo.