



RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

GASTRONOMIA INCLUSIVA E SOCIOBIODIVERSIDADE: OS SABORES DOS ALIMENTOS NATIVOS E A CULTURA ALIMENTAR INDÍGENA NO RIO GRANDE DO SUL EM UM CARDÁPIO CONTEMPORÂNEO

PEREIRA, Paula¹; VARGAS, Fabiana Magnabosco de²

1 Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), nutripaulabandeira@gmail.com

2 Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), fabiana.magnabosco@unifesp.br

Resumo

A elaboração de um cardápio inclusivo a partir de alimentos da sociobiodiversidade regional, valoriza e resgata a cultura alimentar indígena do RS, promovendo o consumo de alimentos como juçara, butiá, pinhão, mandioca, moranga e batata-doce. As preparações, naturalmente livres de glúten, leite e ovos, promovem acessibilidade e universalidade alimentar, resgatando práticas ancestrais em diálogo com a sustentabilidade e a conexão dos saberes tradicionais e contemporâneos.

Palavras-chave: 1.Juçara 2.Butiá 3.Pinhão 4.Mandioca 5.Restrição alimentar

1. Introdução

O nome da Aldeia Jatai'ty, em guarani, significa butiazeiro, palmeira nativa que produz o butiá, fruto também chamado de coquinho, coquinho-azedo ou coco-cabeçudo. A polpa, de sabor ácido e adocicado, é usada in natura, em geleias, molhos e sucos. A amêndoa vira farinha para pães e biscoitos. No RS, há oito espécies nativas de butiazeiros, todas ameaçadas de extinção (Makuta, 2018).

A Palmeira Juçara, endêmica da Mata Atlântica, no RS, é encontrada principalmente no litoral norte. Também conhecida como jiçara, iça-ra, ripa, palmito-doce, palmito-branco ou palmiteiro e produz palmito, frutos e fibras (Maciel; Moura; Leonardo, 2019). Nas Aldeias Jatai'ty e Anhetenguá, dos Mbyá Guarani, foi realizado o plantio de mudas junto às bananeiras. Em guarani, a Juçara é chamada de *djedjy* (Mouzer, 2011). Em Maquiné, a Aldeia Tekoá Guyra Nhendu (Som dos Pássaros) dos Mbyá Guarani, em conjunto com a Associação de Estudos e Projetos com Povos Indígenas e Minoritários (AEPIM), construíram a primeira agroindústria indígena para produzir polpa de açaí juçara.

A Araucária é uma espécie nativa predominante no planalto do sul do Brasil, em floresta ombrófila mista, também compõe o bioma da Mata Atlântica, nas regiões serranas frias e úmidas (Fritzsens; Marcos; Wrege, 2017). Em guarani, a araucária é chamada de *Yvyra Kuriá* “árvore do pinhão”. Conhecida como pinheiro-do-paraná, pinho, pinho-do-paraná, pinheiro-brasileiro, pinheiro-das-missões, curil, curi ou curiúva. Com origem estimada em mais de 200 milhões de anos. Em guarani, o pinhão é chamado de *kuriá* e de *nhirá*, “semente boa para assar”. O pinhão faz parte da alimentação dos os Mbyá Guarani e Kaingang,



que consomem principalmente sapecados diretamente na brasa do fogo de chão. Podem ser consumidos assados, cozidos, em farinha, com preparações doces e salgadas (Godoy *et al.*, 2013).

A batata-doce, conhecida como batata-da-terra, batata-da ilha, jetica, jatica e em guarani de *jety*, com registro mais antigo há 10 mil anos atrás, em cavernas do Peru, a sua domesticação ocorreu há 5 mil anos atrás, tendo origem da América Central e do Sul (Fernandes *et al.*, 2021).

As abóboras e morangas compreendem uma gama de espécies nativas e domesticadas. Fazem parte da alimentação indígena desde que se há registros, tendo sido o terceiro alimento mais importante para a agricultura indígena (Priori *et al.*, 2018). Em Guarani são chamadas *andai* e *kuarapep*.

A Mandioca originária da América do Sul, encontrada no Brasil em larga escala em diversas regiões. Em Guarani, é chamada de *mandi'o*, possui grande importância, tanto na alimentação quanto na cosmologia Mbyá (Brum, 2019).

A partir da domesticação das espécies vegetais realizada pelos povos indígenas, utilizando suas tecnologias e conhecimentos tradicionais, foram cultivados alimentos como milho, feijão, mandioca, batata-doce, abóbora, amendoim, pimenta, frutas e castanhas. Alguns pratos considerados típicos da cultura dos descendentes de imigrantes no RS, como polenta, pipoca, pé-de-moleque e pão de milho, na verdade têm origem indígena. A base da alimentação dos imigrantes só foi possível com essas espécies domesticadas, que garantiram nutrição e segurança alimentar (Stefanello; Matte; Luckmann, 2015).

Nesse contexto, este trabalho tem como objetivo valorizar os alimentos da sociobiodiversidade e as práticas alimentares indígenas do RS, por meio da elaboração de um cardápio inclusivo.

2. Desenvolvimento

No ano de 2023, durante a disciplina Técnicas Dietéticas e Gastronomia, cursada na UniRitter, foi desenvolvido o presente trabalho a partir da temática “O equilíbrio entre a saudabilidade e o modernismo”. Como proposta prática, elaborou-se um cardápio com entrada, prato principal e sobremesa, com a confecção de papelaria, ambientação da mesa de degustação e apresentação para banca avaliadora.

A temática central do trabalho apresentado em 2023, recebeu o título: “Cultura alimentar regional nativa do Rio Grande do Sul - Um resgate das origens”. A pesquisa teórica e de campo foi guiada por diversos eixos: plantas alimentícias não convencionais (PANCs), agroecologia, culinária indígena regional do RS, ancestralidade, comensalidade (proporcionar uma experiência), acessibilidade alimentar (restrições e escolhas alimentares), sabores agridoce, terra e raiz.

Com base nesses eixos, buscou-se compreender a cultura alimentar regional nativa do RS desde sua ancestralidade. Foram mapeados os principais povos e etnias indígenas locais, os alimentos regionais e os métodos de preparo tradicionais. Atualmente, as etnias presentes no estado são: Charruas, Mbyá Guarani, Kaingang e Xokleng, que ocupam cerca de 140 Terras Indígenas em diferentes estágios de regularização. Além disso, há povos indígenas urbanos, muitas vezes à margem de políticas públicas.

Foi realizada uma pesquisa de campo na Aldeia Mbyá Guarani Tekoá Jatai'ty, em Viamão RS. Residem cerca de 250 Mbyá Guaranis, distribuídos em 55 famílias. A terra indígena demarcada possui 287 hectares, com escola indígena e UBS. A merendeira indígena Graziela explicou as formas de preparo: na aldeia, com fogo de chão à lenha; na escola indígena, com fogão industrial. O diretor da escola falou do desafio em manter a cultura alimentar e preservar o idioma guarani.

A partir da pesquisa, foram escolhidos os alimentos para elaboração dos pratos. Utilizando os alimentos nativos regionais do RS. As três receitas são isentas de glúten, leite, ovos e soja, tornando os pratos mais inclusivos e acessíveis para as diferentes restrições alimentares. Também foi empregada técnica de cocção com defumação na batata-doce, remetendo ao sabor do preparo com fogo-de-chão.



A banca avaliadora foi composta pelo *chef* de cozinha Irã Ferreira, pela cacica Kerexu Takuá, da etnia Mbyá Guarani, e pela estudante de fisioterapia Amanda Moraes. Com a coordenação e supervisão da professora nutricionista e gastrônoma Cristina Coitinho.

Cardápio apresentado:

Entrada: batata-doce assada defumada com ervas, molho agridoce de butiá com salada de PANCs.

Prato principal: arroz cateto cremoso, com abóbora cabotiá, pinhão cozido, sementes de abóbora tostadas e lascas de moranga assadas.

Sobremesa: gelado de polpa de juçara com mandioca cozida e banana, com crocante de amendoim e açúcar mascavo.

Os pratos elaborados no projeto, servidos durante a apresentação à banca, podem ser visualizados na Figura 1.

Foi uma surpresa a cada prato apresentado, cada garfada com sabores únicos. Emocionante o comentário da cacica Kerexu Takuá, que disse ter lembrado do sabor da comida de sua avó, quando experimentou a entrada. O *chef* Irã, enquanto experimentava o arroz cremoso, surpreendeu-se com as sementes de abóbora e disse nunca ter visto antes e que iria incorporar em suas receitas. Após o prato principal, o *chef* Irã, questionou onde estaria a mandioca nas receitas, já que estava na ambientação da mesa, e teve nova surpresa, ao saber que estaria no gelado de açai juçara, com uma cremosidade única.

Figura 1 - Pratos elaborados. 1a - Entrada 1b - Prato principal 1c - Sobremesa



Fonte: Paula Bandeira Pereira, 2023.

3. Considerações finais

Pesquisar sobre alimentos nativos da nossa biodiversidade, os povos originários do RS e sua cultura alimentar, assim como as formas de preparo, foi enriquecedor para este trabalho, que resultou na elaboração de um cardápio repleto de história, significados, sabores, cores e aromas. Essa construção só foi possível graças ao diálogo com a aldeia Mbyá Guarani e à literatura pesquisada, evidenciando a gastronomia como ferramenta de valorização cultural, inclusão alimentar, sustentabilidade e avanço no conhecimento sobre práticas ancestrais em diálogo com a contemporaneidade.



Referências

BRUM, Cheiene Martka. **Levantamento de espécies vegetais presentes no Parque Estadual de Itapeva relevantes para a comunidade indígena da etnia Mbyá Guarani**. 2019. 81 f. Monografia (Graduação em Ciências Biológicas) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/201242/001099477.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 14 de julho de 2025.

FERNANDES, Ana Maria et al. **Sistema de produção de batata-doce**. [S.l.]: Embrapa Hortaliças, 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortaliças/batata-doce/introducao2>. Acesso em: 14 jul. 2025.

FRITZSONS, Elenice; MANTOVANI, Luiz Eduardo; WREGGE, Marcos Silveira. **A distribuição natural das Florestas com Araucária nos estados do Sul e São Paulo: localização, clima e relevo**. In: EMBRAPA FLORESTAS (Org.). *Araucaria: ecologia e manejo*. Colombo: Embrapa Florestas, 2021. p. 3-7. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1137543/1/EmbrapaFlorestas-2021-LV-AraucariaEmbrapa-cap4.pdf>. Acesso em: 14 de julho de 2025.

GODOY, Rossana Catie Bueno de et al. **O pinhão na culinária**. Colombo: Embrapa Florestas, 2013. p. 8-18. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/982272/o-pinhao-na-culinaria>. Acesso em: 14 jul. 2025.

MACIEL, Larissa; MOURA, Neusa Fernandes de; LEONARDO, Alex. **Cadeia produtiva do açaí juçara na região do Litoral Norte do Rio Grande do Sul**. *Teoria e Evidência Econômica*, Canoas, v. 25, n. 52, p. 29–53, jan./jun. 2019. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/349540290_CADEIA_PRODUTIVA_DO_ACAI_JUCARA_NA_REGI_AO_DO_LITORAL_NORTE_DO_RIO_GRANDE_DO_SUL. Acesso em: 14 jul. 2025.

MAKUTA, Glenn. **Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. Alimentos bons, limpos e justos**, Butiá. Associação Slow Food do Brasil, 2018. p. 12–13. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/wp-content/uploads/2018/02/slowfoodbrasil.com_documentos_slowfood-publicacao.pdf. Acesso em: 14 jul. 2025.

MOUZER, Marcus Vinícius de Souza. **Cartilha agroflorestal Mbyá Guarani: saberes Yva'a**. 2011. 108 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Ciências Biológicas) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/49232/000835650.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 14 jul. 2025.

STEFANELLO, Belair Aparecida; MATTE, Dulci Claudete; LUCKMANN, Sandro. **Pluralidade: Comunidades Indígenas no Noroeste do Rio Grande do Sul**. Ijuí: UNIJUÍ; FIDENE, 2015. p. 12. Disponível em: https://www.unijui.edu.br/arquivos/setembro-2020/livreto_comunidades_indigenas.pdf. Acesso em: 14 jul. 2025.

PRIORI, Daniela et al. **Caracterização morfológica de variedades crioulas de abóboras (Cucurbita maxima) do sul do Brasil**. *Revista Ceres*, Viçosa, v. 65, n. 4, p. 375-382, jul./ago. 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0034-737X201865040006>. Acesso em: 14 jul. 2025