



RESUMO EXPANDIDO

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

MENAROSTO DE FLORES DA CUNHA (RS): COMENSALIDADE, IDENTIDADE E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

BERTAMONI, Israel¹; JARDIM, Julia K².

1 Professor do curso de Gastronomia - Universidade de Caxias do Sul – ibertamoni@ucs.br

2 Aluna do curso de Gastronomia – Universidade de Caxias do Sul - julikjardim@outlook.com

Resumo

Este trabalho analisa o Menarosto, prato emblemático de Flores da Cunha (RS), como prática cultural de forte valor simbólico e potencial ferramenta de desenvolvimento territorial. A pesquisa propõe discutir o papel da comensalidade e da memória alimentar na construção de identidades e pertencimentos, articulando gastronomia, patrimônio e turismo. A metodologia combina revisão bibliográfica e análise qualitativa com base em observações e registros culturais locais. Os resultados apontam que o Menarosto, além de ser um marcador identitário, contribui para o fortalecimento das cadeias produtivas locais e para a dinamização do turismo de base comunitária estando presente em diversas festividades, reafirmando a importância da patrimonialização de saberes alimentares como estratégia de desenvolvimento regional.

Palavras-chave: Menarosto. Patrimônio alimentar. Identidade. Turismo gastronômico. Desenvolvimento territorial.

1. Introdução

O *menarosto* é um prato tradicionalmente preparado com carnes variadas em espetos giratórios, e representa uma herança cultural transmitida entre gerações em Flores da Cunha (RS). Mais que uma preparação gastronômica, constitui um ritual de comensalidade que celebra o tempo, o fogo e a coletividade. Com raízes na imigração italiana, essa prática alimentar se insere como uma expressão da identidade local, articulando memória, território e cultura. Este estudo visa compreender como o *menarosto* pode ser



reconhecido como patrimônio imaterial e motor de desenvolvimento territorial sustentável, à luz dos conceitos de territorialização (DELEUZE; GUATTARI, 1995), identidade cultural (HALL, 2006), patrimônio (CHUVA, 2020) e turismo gastronômico (HALL; SHARPLES, 2003; GIMENES-MINASSE, 2023).

2. Desenvolvimento

As práticas culinárias são representações sociais enraizadas nos territórios, como destacam Collaço (2013) e Corção (2006), constituindo narrativas de pertencimento e resistência. O *menarosto*, nesse sentido, “transcende o prato” para se configurar como “um espeto que gira lentamente, conectando o passado ao presente, as pessoas à terra e a gastronomia à cultura”. Ao envolver ingredientes locais e técnicas manuais, como o uso de manivelas e espeto giratório, preserva saberes ancestrais e estabelece vínculos entre o ato de cozinhar e a vida comunitária.

A patrimonialização crítica dessa prática exige um olhar participativo e plural, conforme propõe Sant’Anna (2015), com protagonismo das comunidades detentoras do saber. De acordo com Gimenes-Minasse (2015), práticas alimentares podem ser tensionadas pela lógica do mercado turístico, sendo necessário o cuidado com a mercantilização simbólica. Por outro lado, quando inserido de forma ética no turismo de base comunitária, o *menarosto* contribui para o fortalecimento da economia local, o estímulo ao turismo sensorial e a valorização das tradições alimentares regionais (GIMENES-MINASSE, 2023).

A dimensão territorial da comida é abordada por Montanari (2008) e Milton Santos (2001), ao enfatizarem que os alimentos expressam modos de vida e sistemas produtivos. O *menarosto* pode, assim, ser entendido como parte de um sistema territorial que articula agricultura familiar, práticas sustentáveis, vínculos culturais e experiências gastronômicas. Além disso, sua presença em festas comunitárias, como a Festa da Vindima, reforça a comensalidade como ato político e identitário (CERTEAU, 1996), promovendo o desenvolvimento sustentável com base em recursos locais (SIDENBERG, 2015; FRATUCCI, 2012).

Por estar presente em diversas festas comunitárias ao longo do ano, o *menarosto* se torna mais acessível para turistas que desejam conhecer mais sobre as tradições Florenses. Entre os festivais que está presente, há dois que ocorrem anualmente, o festival Vinhos e *Menarosto*, que ocorre em conjunto com a



programação de Corpus Christi, e a Festa Nacional da Vindima, que ocorre ao final de fevereiro e início de março no Parque da Vindima, nos quais são festivais com grande potencial para o turismo local (MANFRON, 2025). Diversos restaurantes também organizam eventos para a celebração do *menarosto*, preservando assim uma cultura de apreciação as tradições locais. Ao longo do ano a programação é compartilhada nas redes sociais da secretaria de turismo de Flores da Cunha (SCHIAVENIN, 2025).

3. Considerações finais

O *menarosto* de Flores da Cunha é uma manifestação cultural que sintetiza práticas de pertencimento, transmissão de saberes e fortalecimento territorial. Sua patrimonialização representa não apenas o reconhecimento institucional de um saber tradicional, mas também a consolidação de políticas culturais voltadas à economia da cultura, à educação patrimonial e à promoção do turismo enogastronômico.

Ao reconhecer o *menarosto* como patrimônio alimentar e símbolo de identidade local, este estudo contribui para os debates sobre cultura, desenvolvimento e sustentabilidade em territórios rurais. Comer, neste contexto, é também um ato de memória, resistência e afirmação cultural, e o *menarosto*, com seu espeto giratório e sua ritualização coletiva, é um elo entre tradição e futuro.

Referências

- CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano. 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.
- CHUVA, Márcia. Patrimônio cultural em perspectiva decolonial: historiando concepções e práticas. In: DUARTE, Alice (org.). Seminários DEP/FLUP, v. 1. Porto: Universidade do Porto, Faculdade de Letras/DCTP, 2020. p. 16–35.
- COLLAÇO, Helder. Alimentação e cultura: uma abordagem teórica. Florianópolis: Editora UFSC, 2013.
- CORÇÃO, Lourdes. Cultura alimentar: saberes e sabores do Brasil. São Paulo: Senac, 2006.
- DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. Mil platôs: capitalismo e esquizofrenia 2. Rio de Janeiro: Editora 34, 1995.
- FRATUCCI, Aguinaldo César. Desenvolvimento regional e territorial no Brasil: teoria e políticas. Brasília: IPEA, 2012.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. *Tessituras, Pelotas*, v. 3, n. 2, p. 175–194, 2015.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico: conceitos & características. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, v. 17, e-2791, 2023.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HALL, C. M.; SHARPLES, L. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: HALL, C. M. et al. (ed.). *Food tourism around the world*. Oxford: Elsevier, 2003. p. 1–24.

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: uma história da alimentação na Europa*. São Paulo: Estação Liberdade, 2008.

SANT'ANNA, Márcia. Preservação como prática: sujeitos, objetos, concepções e instrumentos. In: REZENDE, Maria Beatriz et al. (org.). *Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural*. 1. ed. Rio de Janeiro; Brasília: IPHAN, 2015.

SANTOS, Milton. *Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal*. 8. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SIDENBERG, Dieter R. *Desenvolvimento territorial sustentável: teorias e práticas no contexto brasileiro*. Curitiba: Juruá, 2015.

MANFRON, Enzo. Festival Vinhos e Menarosto será mantido na programação de Corpus Christi. Prefeitura Municipal de Flores da Cunha. Disponível em: < https://www.floresdacunha.rs.gov.br/noticias_int.php?id=7674 >. Acesso em: 09/07/2025

SCHIAVENIN, Maria Eduarda. Festival de Vinhos e Menarosto encanta visitantes em Flores da Cunha. Prefeitura Municipal de Flores da Cunha. Disponível em: < https://www.floresdacunha.rs.gov.br/noticias_int.php?id=7700 >. Acesso em: 10/07/2025

FLORES DA CUNHA. Lei Municipal nº 2.831, de 10 de agosto de 2010. Institui o "Menarosto" como prato típico da culinária do município de Flores da Cunha.