



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E  
DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

**ARROZ COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO LITORAL NORTE GAÚCHO: ALIMENTO  
DA SOCIOBIODIVERSIDADE, SEGURO E DE QUALIDADE.**

**VARGAS, Ester Gonçalves de.**

UFRGS/ UFCSPA, ester.vargas@ufrgs.br

**Introdução:** Alimento básico de mais da metade da população mundial, rico em energia e boa fonte de proteína, de longa trajetória entre as culturas desenvolvidas no litoral norte gaúcho, o arroz passou a ser cultivado por produtores da região em 1937. Caracterizado por aspectos relacionados à vitricidade, percentual de grãos inteiros e alto rendimento, o arroz da região ganhou reconhecimento ao longo dos anos e em 2010 foi concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial à Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho o Certificado de 1ª Indicação Geográfica da espécie Denominação de Origem no Brasil, nomeada Litoral Norte Gaúcho, composta pelos municípios de Balneário Pinhal, Capivari do Sul, Palmares do Sul, Mostardas, São José do Norte, Tavares e Tramandaí e parte dos municípios de Imbé, Osório, Santo Antônio da Patrulha e Viamão. O presente resumo tem como objetivo relatar a importância da DO do Litoral Norte Gaúcho- ligada aos vínculos culturais, conectada com o lugar- como instrumento para manutenção da qualidade e segurança alimentar. **Procedimentos metodológicos:** Para o relato sobre a importância da DO foram consultados sites como do Governo Federal, Embrapa, Instituto de Economia Agrícola de São Paulo, FAO, Revista GEINTEC; foram consultados documentos técnicos da Faculdade de Agronomia da UFRGS e APROARROZ; foram realizadas entrevista- entre julho de 2024 e maio de 2025- com diretores da Cooperativa Palmares, APROARROZ e com a agente local de inovação do Sebrae além de pesquisa bibliográfica sobre indicações geográficas. **Resultados:** O arroz da DO tem atributos distintivos vinculados ao seu terroir, e os esforços dos produtores para preservação ambiental e sustentabilidade são um ponto importante na denominação de origem da região onde a produção orizícola convive em harmonia com a preservação das águas, fauna e flora. Através da pesquisa, também da prática, observamos protocolos definidos e registro em todas as etapas do processo de produção. O arroz com Denominação de Origem do Litoral Norte Gaúcho é produzido em áreas que recebem acompanhamento técnico, áreas licenciadas ambientalmente, onde há racionalização no uso da água na lavoura, controle rigoroso no uso de defensivos agrícolas, uso de sementes certificadas, controle na armazenagem do cereal, rastreabilidade desde a produção até o consumo. Através dos registros, desde a delimitação das áreas para produção, escolha das variedades, segregação do arroz, descanso do grão, até a transferência para a Cooperativa Palmares- empresa chancelada para uso do selo DO- onde ocorre o beneficiamento do arroz é possível controlar e rastrear todas as etapas da produção. **Conclusão:** Em tempos em que ultraprocessados tomam o lugar da comida de verdade e a desinformação da origem do alimento representa risco à saúde e à manutenção da qualidade de vida, o arroz



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

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

com DO do Litoral Norte Gaúcho- alimento da sociobiodiversidade- contribui de maneira direta para manutenção da segurança alimentar através das suas práticas e ações.