GASTRODIPLOMACIA NO CONESUL: CHIMARRÃO COMO INSTRUMENTO DE COMENSALIDADE, IDENTIDADE CULTURAL E *SOFT POWER*

BERTAMONI, Israel
Doutorando no PPGTURH e professor do curso de Gastronomia - Universidade de Caxias do Sul, ibertamoni@ucs.br

SARTORI, Henrique Subtil
Mestrando no PPGTURH - Universidade de Caxias do Sul, hssartori@ucs.br

Este trabalho propõe uma reflexão crítica sobre o uso simbólico do chimarrão como ferramenta de *soft power* e de gastrodiplomacia, a partir de seu potencial de comensalidade. O objetivo é entender como essa prática alimentar indígena, enraizada na cultura do Cone Sul, pode ser mobilizada como estratégia simbólica e política nas relações interculturais. A partir de uma abordagem teórico-reflexiva e exploratória, com base em revisão bibliográfica, o estudo discute como o chimarrão pode auxiliar como artefato diplomático informal, evocando identidade, pertencimento e hospitalidade em contextos contemporâneos de integração regional e internacional.

Pesquisa de abordagem qualitativa, teórico-reflexiva e exploratória, baseada em revisão bibliográfica interdisciplinar. O estudo não pretende avaliar ou mensurar impactos, mas levantar discussões sobre o uso simbólico do chimarrão no campo da diplomacia cultural.

A gastrodiplomacia, vertente da diplomacia cultural, utiliza alimentos como instrumentos de representação e diálogo entre culturas, fortalecendo a imagem internacional de um país (Rockower, 2012). No contexto sul-americano, o chimarrão é uma infusão da erva-mate (*Ilex paraguariensis*), elemento simbólico compartilhado por Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai. Além de bebida, o chimarrão representa um ritual de hospitalidade e pertencimento, configurando-se como prática de comensalidade e símbolo de identidade coletiva (Maciel, 2022).

Na história humana, a partilha dos alimentos desempenha papel central na construção da sociabilidade. Com o domínio do fogo há cerca de 500 mil anos, o ato de cozinhar transformou o indivíduo biológico em ser social, criando espaços de convívio como o lar e

instituindo o comer como prática cultural (Flandrin, 1998). Comensalidade, do latim *comensale*, refere-se ao ato de comer junto, e está vinculada a ritos de socialização, hospitalidade e convivência, fundamental na construção de vínculos, normas e pertencimentos (Poulain, 2013).

O chimarrão, prática de convivência cotidiana e de hospitalidade, tem potencial de ser compreendido como recurso simbólico de integração e de diplomacia informal. Em tempos de revalorização das culturas locais e de disputas narrativas no campo das relações internacionais, o estudo da alimentação se revela estratégico para repensar formas de convivência, pertencimento e influência cultural. Assim, discutir o chimarrão à luz da gastrodiplomacia amplia a compreensão de símbolos no fortalecimento da imagem internacional.

Este trabalho parte da análise da ação simbólica de consumo social, onde o chimarrão é mobilizado como gesto de boas-vindas e hospitalidade entre pares. Discute-se o papel da comensalidade na articulação entre tradição, identidade e diplomacia cultural. O objetivo é problematizar o uso do chimarrão como expressão de *soft power*, ferramenta simbólica da gastrodiplomacia, considerando seu potencial de comensalidade, articulado a vínculos identitários, culturais e políticos dos países.

A origem do chimarrão remonta às práticas alimentares dos povos guarani, que já utilizavam a erva-mate em rituais e no cotidiano. Com a colonização, a prática foi apropriada por diversos grupos sociais, transformando-se em símbolo da cultura sulista brasileira e do Cone Sul. No Rio Grande do Sul, é patrimônio imaterial, presente em rituais públicos, familiares e institucionais (Maciel, 2022).

A roda de chimarrão, com cuia, bomba e água quente, constitui um ritual coletivo de hospitalidade, confiança e acolhimento. Trata-se de um ato profundamente simbólico, no qual a bebida é mediadora de relações sociais e afetivas. Nesse sentido, o chimarrão configura-se como uma prática de comensalidade que expressa pertencimento e identidade cultural (Maciel, 2022).

A comensalidade, articula dimensões biológicas e simbólicas milenares. Refeições partilhadas geram laços de solidariedade, reforçam normas sociais e estabelecem códigos de conduta. A casa, enquanto espaço original da alimentação e da hospitalidade, representa segurança e reciprocidade (Mauss, 2001). Partilhar alimentos no lar é base da construção da vida social e da identidade dos indivíduos (Carneiro, 2003).

Nesse contexto, o chimarrão é rito de recepção, oferecendo aos convidados uma experiência sensorial e emocional que ativa memórias, sentidos e sentimentos de familiaridade. A escolha da erva, do recipiente, da forma de servir e da disposição do grupo é pensada para construir um momento de convivência, ou convivialidade (Grignon, 2001), no qual todos se reconhecem pertencentes àquele espaço simbólico.

A comensalidade pode ser compreendida, também, como um momento de aprendizagem moral, socialização e reforço de pertencimento (Danesi, 2011). Em contextos contemporâneos, marcados pela individualização das refeições e fragmentação dos laços sociais, rituais como do chimarrão se destacam por reforçar vínculos e reativar valores de convivência e hospitalidade (Franco, 2004).

Na gastrodiplomacia, práticas alimentares tradicionais ganham força como estratégia de soft power. Assim como o kimchi na Coreia do Sul ou o sushi no Japão, o chimarrão possui potencial para ser promovido em ações internacionais de turismo cultural e diplomacia pública, como elemento que representa hospitalidade e herança cultural compartilhada no Cone Sul e no mundo (Ferrez; Bassi, 2022).

O ato de compartilhar alimentos é, ao mesmo tempo, expressão de inclusão e identidade. Excluir alguém da mesa é negar-lhe pertencimento social (Pitt-Rivers, 2012). Nesse sentido, incluir o chimarrão em eventos internacionais pode auxiliar como gesto simbólico de acolhimento e integração, promovendo a imagem do Sul global como espaço de convivência, tradição e solidariedade.

Além disso, a comensalidade reforça o sentido de comunidade e promove a hospitalidade como valor social. A reciprocidade envolvida no ato de oferecer e receber alimentos constitui um gesto de dádiva que mobiliza valores afetivos, éticos e culturais (Godbout, 1999). Assim, a roda de chimarrão se revela como espaço ritualístico de aproximação e construção de confiança entre os indivíduos.

O chimarrão, quando inserido em práticas de comensalidade, mostra-se como um potente instrumento de gastrodiplomacia e *soft power*. Sua presença em eventos culturais não apenas representa um símbolo de identidade regional, mas também promove vínculos, hospitalidade e senso de pertencimento. Ao ser partilhado, atualiza valores ancestrais de convívio e solidariedade, conectando o passado indígena com os desafios contemporâneos de integração e cooperação no Cone Sul. A análise inicial confirma o potencial do chimarrão como patrimônio cultural compartilhado e símbolo de uma identidade regional integrada. A

partir da valorização da comensalidade como prática social, pode ser mobilizado como recurso estratégico em políticas públicas, projetos de turismo, educação patrimonial e ações de diplomacia cultural.

Palavras-chave: gastrodiplomacia; s*oft power*; hospitalidade; comensalidade; chimarrão;.

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, H. S. *Comida e sociedade: uma história da alimentação.* Rio de Janeiro: Campus, 2003.

DANESI, G. A comensalidade e a construção do sistema alimentar. *Estudos de Sociologia*, v. 1, n. 17, p. 71–86, 2011.

FERREZ, M.; BASSI, F. Gastrodiplomacia: o poder da comida nas relações internacionais. *Poder360*, 2022. Disponível em: https://www.poder360.com.br/. Acesso em: 30/06/2025.

FLANDRIN, J. L. *História da alimentação.* São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, M. Mudanças no padrão alimentar urbano. *Revista de Nutrição*, v. 17, n. 1, p. 17–26, 2004. DOI: https://doi.org/10.1590/S1415-52732004000100003.

GODBOUT, J. T. *O espírito da dádiva.* Rio de Janeiro: Editora FGV, 1999.

GRIGNON, C. Commensality and social morphology: an essay of typology. In: SCHOLLIERS, P. (Ed.). *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford: Berg, 2001.

MACIEL, M. E. Chimarrão: identidade, ritual e sociabilidade. In: *Farinha e rapadura*. Vol. 2. 1. ed. Porto Alegre, 2022.

MAUSS, M. *Sociologia e antropologia.* São Paulo: Cosac Naify, 2001.

PITT-RIVERS, J. The stranger, the guest and the hostile host: the ritual of hospitality. In: *Essays in Honour of Louis Dumont*. Cambridge: Cambridge University Press, 2012. p. 25–42.

POULAIN, J.-P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.* 1. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

ROCKOWER, P. S. Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, v. 8, n. 3, p. 235–246, 2012. DOI: https://doi.org/10.1057/pb.2012.17.