11 A 13 DE JUNHO DE 2026 ERECHIM/RS
VII SEMINÁRIO DE AGROECOLOGIA DO ALTO URUGUAI
AGROECOLOGIA E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: ENFRENTANDO A EMERGÊNCIA CLIMÁTICA
REALIZAÇÃO:

Uma reflexão sobre a pseudo cultura alimentar da região do Alto Uruguai

Fernanda Elisa de Oliveira Venturini.[1]; Marlova Balke[2] ;Valéria borszcz [3]; Alexandra Longo[4]. (1) IFRS - Campus Erechim; (2) IFRS - Campus Erechim; (3) - IFRS - Campus Erechim; (4) - Agroindústria Cuore Dolce; fernanda.venturini@erechim.ifrs.edu.br

A cultura alimentar constitui importante elemento de construção identitária, expressando memórias, modos de vida e relações históricas entre os povos e os territórios. Na região do Alto Uruguai, no norte do Rio Grande do Sul, a formação alimentar ocorreu a partir da interação entre descendentes de italianos, poloneses, alemães, indígenas e negros, cujas práticas culinárias eram fortemente vinculadas à agricultura familiar, à produção artesanal e às tradições comunitárias. Este trabalho propõe uma reflexão crítica acerca das transformações ocorridas na cultura alimentar regional diante do avanço da industrialização agroalimentar e da consolidação do sistema de integração produtiva. A metodologia baseou-se em análise bibliográfica e observações sobre práticas alimentares contemporâneas presentes em comunidades da região, considerando aspectos relacionados à padronização dos sabores, descaracterização de receitas tradicionais e enfraquecimento de manifestações culturais vinculadas à alimentação. Observa-se que a expansão das grandes indústrias alimentícias promoveu alterações significativas nos modos de produção e consumo, substituindo práticas tradicionais por produtos industrializados que reproduzem artificialmente sabores considerados caseiros ou típicos. O uso recorrente de temperos industrializados, misturas prontas e ingredientes sintéticos contribui para a uniformização do paladar e para a perda de características culturais específicas presentes nos panificados, embutidos, conservas e demais preparações regionais. Além disso, muitas festas comunitárias passaram a apresentar manifestações culturais superficiais, nas quais símbolos tradicionais permanecem apenas como representação estética, desvinculados dos saberes históricos e dos modos originais de preparo dos alimentos. Nesse contexto, emerge uma espécie de pseudo cultura alimentar, marcada pela substituição da autenticidade cultural por simulacros de tradição produzidos pela lógica industrial e mercadológica. Como contraponto, destaca-se o município de Áurea, reconhecido pela preservação de aspectos da cultura polonesa, especialmente na manutenção de práticas gastronômicas típicas e celebrações tradicionais. Conclui-se que a preservação da cultura alimentar regional depende do fortalecimento das práticas artesanais, da valorização dos saberes comunitários e da resistência aos processos de homogeneização impostos pela indústria alimentícia contemporânea.

Palavras-chave: agricultura familiar, cultura alimentar, produção artesanal.

Apoio: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Erechim