



CULTURA E TRADIÇÃO: A GASTRONOMIA NA SEMANA FARROUPILHA

Silvia Patrícia Cavalcante Braga¹
Camila Nemitz de Oliveira Saraiva²

Resumo: A Semana Farroupilha é um evento muito esperado pelos gaúchos durante o ano, entre belas vestimentas, danças e boa comida vive-se a relação de um povo com a representação cultural e identitária que esta festividade envolve. A partir desse cenário tem-se um destaque especial para as grandes reuniões festivas regadas a muita comida, especialmente as da culinária tradicional gaúcha, servidas nos CTG's (Centro de Tradições Gaúchas) e PTGs (Piquetes de Tradições Gaúchas). Desta forma o objetivo central desta pesquisa buscou identificar qual a organização culinária destas entidades para receber a população neste período. Para tanto foi investigada a importância da gastronomia para as entidades envolvidas na Semama Farroupilha, foi verificada a existência de alimentos e preparações que são tradicionais, além da origem destes alimentos e, por fim, foi de suma importância conhecer a opinião dos frequentadores destas festividades para então se difundir e valorizar, cada vez mais, esta tradição no município de São Borja. Para o desenvolvimento do estudo foram realizadas pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo, esta com aplicação de entrevistas semiestruturadas com os padrões destas entidades e com uma parcela dos membros frequentadores destas festividades. Identificou-se que os pratos servidos durante os, aproximados, 10 dias de festas, são de origem campeira, como o arroz de carreteiro, churrasco, quibebe, farofa, ensopado de mandioca com espinhaço de ovelha, entre outros. Conclui-se que esta é uma importante e tradicional comemoração da história e cultura gaúcha que fortalece ainda mais os laços do gaúcho com sua identidade e sua culinária.

Palavras-chave: culinária; identidade gaúcha; Semana Farroupilha; São Borja.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**: 4. ed, Global, São Paulo, 2011.

MARIGI, Valdir Jose; COUTO, Doris. **“Bebendo na Fonte da Tradição”: O Folkmarketing e os Festejos Farroupilhas**. Revista Internacional de Folkcomunicação – UEPG, v. 15, p. 224-240, 2017.

SILVA, Camila. **História, memória e comemoração no Centenário Farroupilha**: Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH, São Paulo, 2011.

_____. **Cultura e Diferença**. Rio Grande do Sul: ANAIS/ Semana de Letras PUCRS, 2009.

Disponível em:

<http://www.pucrs.br/edipucrs/online/IXsemanadeletras/conf/Cultura_e_Diferenca.pdf>.

Acesso em: 28 Mai. 2020.

¹ Discente do curso Tecnologia em Gastronomia, pelo Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja. Pesquisa sobre gastronomia, cultura, identidade e desenvolvimento. Patricia.cavalcante.braga@gmail.com

² Professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja. Pesquisa sobre gastronomia, cultura, identidade e desenvolvimento. camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br