



## **O CHURRASCO E O CHIMARRÃO COMO IMPORTANTES ATRATIVOS TURÍSTICOS PARA O RIO GRANDE DO SUL**

**BAIROS, Jacqueline Valle de<sup>1</sup>; SANTOS, Nara Nilcéia da Silva<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup>Acadêmica do curso de Bacharelado em Turismo – UFPel. E-mail: [jacquelinebairros@bol.com.br](mailto:jacquelinebairros@bol.com.br)

<sup>2</sup>Profª. Mestre em Planejamento Urbano e Regional – UFRGS. E-mail: [nrsantos@terra.com.br](mailto:nrsantos@terra.com.br)

### **1. INTRODUÇÃO**

A gastronomia é um patrimônio cultural que representa um bem imaterial usufruído pelo fenômeno turístico, pois, é vista como manifestação cultural, e serve para identificar os costumes e tradições de uma sociedade.

A gastronomia no sistema de turismo oportuniza alternativas de incrementar roteiros e destinos, além de fomentar o desenvolvimento de novos produtos e serviços. Sem sombra de dúvida, é sendo capaz de gerar alternativas de renda a nível local, contribuindo para o desenvolvimento econômico do destino turístico, potencializando os recursos existentes local.

Para tanto, faz-se necessário investigar as culinárias das diversas regiões brasileiras, bem como as cozinhas étnicas, por se constituírem em significativo atrativo no turismo cultural. Como por exemplo, na culinária gaúcha, o churrasco e o chimarrão reconhecidos como símbolos da região sul.

Desse modo este artigo tem como objetivo refletir sobre a importância do churrasco e chimarrão como importantes atrativos turísticos para o Rio Grande do Sul.

### **2. MATERIAL E MÉTODOS**

Este trabalho foi desenvolvido junto à disciplina de Pesquisa II, com o propósito de revisar na literatura estudos que investigaram o aspecto da gastronomia como atrativo turístico, enfocando principalmente a culinária campeira, oriunda do Rio Grande do Sul, e sua importância neste contexto.

A pesquisa foi realizada com base em dados de revistas eletrônicas sobre turismo e gastronomia. Também foram incluídos materiais extraídos de artigos em português de origem nacional e internacional, além de publicações de matérias em livros e jornais que abordam o assunto já descrito anteriormente.

### **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A gastronomia é uma manifestação cultural das mais importantes, onde a cozinha é um símbolo de memória e, também, de identidade, pois por meio do alimento, herdamos também, os costumes, as tradições e a cultura.

Atualmente, a gastronomia ocupa lugar de destaque no turismo cultural, pois contribui para o fomento do turismo e para a valorização da cozinha local. É, portanto uma atividade que pode oferecer rendimentos à população local como alternativa de negócios e também formas de agregar fontes de renda.

O turismo cultural ao ampliar suas diversificações de ofertas na área da gastronomia oferece aos turistas momentos inesquecíveis, através de pratos que relembram uma viagem e dessa forma se torna uma alternativa no fenômeno turístico.

A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a integra (GIMENEZ, 2006).

O patrimônio cultural constitui-se em um importante elo de desenvolvimento entre o turismo e a cultura, sendo que possui duas vertentes, patrimônio material (bens tangíveis) e imaterial (bens intangíveis).

As manifestações imateriais são formadas pela arte popular, o artesanato, a culinária, os costumes e tradições próprias de um grupo, ou seja, abarca toda a herança cultural e dentre elas a gastronomia.

Conforme observa Lima (1999, p.146) referindo-se ao Brasil: “O país é objeto de um inventário patrimonial onde a culinária se enquadra, conjuntamente com museus, templos religiosos dentre outros atrativos turísticos e de valor nacional. Conhecer seu território é também reencontrar sua memória”.

Para o turismo, a gastronomia é uma forte componente da imagem e da capacidade de atração de um destino e pode ser o principal fator de motivação para os turistas, surgindo o turismo gastronômico (HALL, 2001).

O turismo é uma atividade, que impulsiona o desenvolvimento de uma localidade e foi conceituado de formas diferentes ao longo dos anos. Neste artigo, entende-se turismo como as atividades desenvolvidas por pessoas, ao longo de viagens e estadas, em locais situados fora do seu enquadramento habitual, por um período consecutivo que não ultrapasse um ano, para fins recreativos, de negócios entre outros (OMT, 2001).

Pesquisa realizada em 2007 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em parceria com a Empresa Brasileira de Turismo (Embratur), divulgou um estudo que demonstra o turismo associado à gastronomia, tem força para ajudar no desenvolvimento econômico do país. O estudo indica que as atividades relacionadas ao turismo corresponderam a 2,2% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro em 2003, gerando R\$ 31,1 bilhões de valor adicionado na economia brasileira. Sendo que a maior receita líquida do turismo em 2003 foi gerada pelo setor de alimentação, com R\$ 23,7 bilhões. O segmento da alimentação destacou-se também no número de pessoas ocupadas, com 1,4 milhão de trabalhadores, e no montante dos salários pagos, com R\$ 6,3 bilhões.

Segundo, Castillo (2005), a culinária campeira tem como base, a carne bovina ou ovina, e a explicação para isso se dão devido ao fato da herança rio-grandense em cultivar o ciclo pastoril. Inegavelmente quando se refere à culinária gaúcha, a principal referência é o tradicional churrasco, como prato típico e o chimarrão como bebida típica do Rio Grande do Sul (LEI Nº 11.929, 2003). E ainda, a erva-mate como símbolo do Rio Grande do Sul, através da LEI Nº. 7.439, 1980.

As primeiras tiras de carnes saboreadas pelo homem foram "in natura", ou seja, crus e cheirando a sangue. Assim se alimentou a humanidade por longos anos até que descobriram o fogo, desse modo nascia o primórdio do churrasco, que podemos considerá-lo como o mais antigo dos pratos da culinária mundial.

No Brasil, deve-se ressaltar a influência dos imigrantes na realização do atual churrasco gaúcho. Da cultura italiana incorporamos o galetto e a polenta como acompanhamento, além de algumas saladas. Enquanto que a herança da colonização alemã foi marcada pelos salsichões que eles não dispensam e pelo consumo da carne de porco, que é uma das suas prediletas.

No Rio Grande do Sul, o município de Bagé, realizou em 2001 a Festa Internacional do Churrasco, que tem como objetivo promover a integração e a confraternização da comunidade, além de celebrar o hábito tradicional, relembrar os princípios tradicionalistas e a cultura gaúcha.

O evento organizado pela Prefeitura de Bagé, com o apoio da comunidade, detém o título, conferido pela Ranking Brasil – empresa nacional similar ao Guinness Book – da “Maior Churrascada do Brasil”. A outorga foi conferida em 2003, durante a segunda edição, quando, segundo o instituto, 60 mil pessoas consumiram cerca de 30 mil quilos de carne. E devido ao grande número de visitantes, em 2008, o público ultrapassou os 75 mil, e superou o total de carne consumido no ano passado, conforme Regina Quadros, membro da comissão organizadora do evento.

Em se tratando de bebida, o chimarrão, bebida típica do Rio Grande do Sul, é um legado do índio Guarani, adaptado pelos padres jesuítas que chegaram a América do Sul pelo início do século XVII. À medida que foram convivendo com os índios, os padres começaram a incorporar os hábitos dos nativos, entre eles o tererê, um chá com erva mate e água fria, e tomado em cuias de porongo com o uso de um canudo de bambu. Porém, este costume foi modificado, seguindo o exemplo dos ingleses, que tomavam o seu chá quente, os jesuítas resolveram esquentar a água do tererê. Começava, então, o costume do chimarrão assim como nós o conhecemos hoje.

Segundo o Anuário Brasileiro da Erva-Mate (2000) para o gaúcho, tomar chimarrão é uma questão cultural, de preservação da própria identidade. Esta tradição é difundida principalmente através da Fenachim – Festa Nacional do Chimarrão criada em 1986, que ocorre de dois em dois anos, na cidade de Venâncio Aires, no Rio Grande do Sul. Nesta festa, o visitante encontra características que o colocam em contato direto com a cultura rio-grandense. Com grandes apresentações artísticas, exposições industriais e comerciais, a Fenachim alcançou o patamar de festa nacional, sempre recebendo um número expressivo de visitantes. Em 2008, atraiu um público de 150 mil visitantes.

O Núcleo Cultural de Venâncio Aires elaborou o projeto: Patrimônio Imaterial do Chimarrão: o Chá da Amizade, apresentado e aprovado ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN (ETGES, 2007). Dessa forma, o projeto visa preservar a história de uma das mais fortes tradições da cultura gaúcha. Além disso, no município criou-se a primeira Escola do Chimarrão do mundo com o objetivo de conscientizar os valores reais da erva-mate, difundir práticas de como preparar o chimarrão, valorizando a erva-mate como cultura rio-grandense e dessa forma incrementando o turismo no município.

#### **4. CONCLUSÃO**

Conclui-se que a gastronomia típica de um lugar é importante para atrair turistas e movimentar a economia local, potencializando o desenvolvimento de um novo destino turístico e principalmente, motivando a população nativa a valorizar mais a sua herança gastronômica tradicional.

Percebe-se o quanto é importante preservar o churrasco e o chimarrão como um patrimônio do Rio Grande do Sul, a fim de garantir o diferencial e ser considerada a representação de suas tradições, valendo-se de seus ingredientes próprios e de suas singularidades.

Portanto, a gastronomia gaúcha, reconhecida pelo churrasco e chimarrão, como pratos típicos, deve ser vista como um forte atrativo para os turistas, principalmente aqueles que muitas vezes, estão em busca de novidades. Como foi exposto o Rio Grande do Sul tem potencial para explorar este setor gastronômico, visto que possui o churrasco e chimarrão, símbolos da cultura e tradição próprias do estado.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANUÁRIO BRASILEIRO DA ERVA MATE. **GAZETA GRUPO DE COMUNICAÇÕES**. Santa Cruz do Sul. 2000.

CASTILLO, Carlos. **O Rio Grande em receitas**. Porto Alegre: RBS, 2005.

ETGES, EDEMAR. Projeto do Nucva visa tornar chimarrão patrimônio imaterial do Brasil. **Folha do Mate**. Disponível em: [http://www.folhadomate.com.br/interna.php?arquivo=\\_noticia.php&intIdConteudo=6656&intIdEdicao=540](http://www.folhadomate.com.br/interna.php?arquivo=_noticia.php&intIdConteudo=6656&intIdEdicao=540). Venâncio Aires, 03 de agosto de 2007. Acessado em 10 de agosto de 2009.

FEIRA NACIONAL DO CHIMARRÃO. Disponível em: [www.fenachim.com.br](http://www.fenachim.com.br). Acessado em 05 de julho de 2009.

HALL, Derek. **Rural Wine and Food Tourism Cluster and Network Development**. Coleção Aspects of Tourism . Serie Editors: Chris Cooper, Michael Hall and Dallen Timothy. 2005. p.370.

GIMENEZ, Maria Henriqueta Garcia. Patrimônio Gastrônomico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e atividade turística no Brasil. **IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamento Familiar – POF 2002 -2003**.

JORNAL MINUANO. Disponível em: [www.jornalminuano.com.br](http://www.jornalminuano.com.br). Acessado em 05 de julho de 2009.

LEI DA ERVA-MATE. **LEI Nº. 7.439, DE 08 DE DEZEMBRO DE 1980**. Artigo 66, item IV, da Constituição do Estado - Assembléia Legislativa, PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 08 de dezembro de 1980.

LEI DO CHURRASCO E CHIMARRÃO. **LEI Nº 11.929, DE 20 DE JUNHO DE 2003**. Artigo 82, inciso IV, da Constituição do Estado - Assembléia Legislativa, PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 20 de junho de 2003.

LIMA, Cláudia. **Tachos e panelas: Historiografia da alimentação**. Recife: Ed. Comunicarte, 1999.p.146

OMT. Organização Mundial de Turismo, **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAGÉ. Disponível em: [www.bage.rs.gov.br](http://www.bage.rs.gov.br).  
Acessado em 05 de julho de 2009.