

SABORES FRONTEIRIÇOS: UMA VIAGEM GASTRONÔMICA ENTRE BRASIL E PARAGUAI

Eduardo Penaios Aranda¹, Eyshila Baes Gavilã², Vitória Centurião Nuines³, Cinthia Aguero Hoffmeiter¹, Elismar Brunet Vareriro²

¹Escola Estadual Ester Silva – Bela Vista, SED-MS

eduardo.1170886@edutec.sed.ms.gov.br, eyshila.678526@edutec.sed.ms.gov.br

vitoria.678441@edutec.sed.ms.gov.br, cinthia.92179@edutec.sed.ms.gov.br,

elismar.11602@edutec.sed.ms.gov.br

Linguística e Arte

Palavras-chave: Culinária, Fronteira, Patrimônio alimentar, Tradições.

Tipo de Pesquisa: Científica

Introdução

A cultura alimentar desempenha um papel fundamental na identidade de um povo, refletindo suas tradições, valores e modos de vida. No contexto da culinária paraguaia, essa influência se torna ainda mais rica e diversificada, especialmente na região de fronteira com o Brasil. O projeto 'Sabores Fronteiriços' busca explorar essa fusão de culturas, destacando como a gastronomia pode unir diferentes povos e promover um diálogo intercultural. Por meio de oficinas, degustações e eventos gastronômicos, o projeto visa não apenas preservar as tradições culinárias paraguaias, mas também celebrar a diversidade que a interação com a culinária brasileira traz. Pratos típicos como a sopa paraguaia e a chipa ganham novas interpretações ao serem combinados com ingredientes brasileiros, criando uma experiência única para os participantes. Convidamos todos a se juntarem a nós nessa jornada saborosa e a descobrir como a comida pode ser um poderoso meio de conexão entre culturas. Venha explorar os 'Sabores Fronteiriços' e celebrar essa rica herança gastronômica.



Figura 1. Elaborada pelos autores, 2024.

Objetivos

O objetivo desta pesquisa é compreender aspectos teóricos e culturais relacionados à culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai, explorando a rica influência da cultura paraguaia na culinária brasileira, principalmente em Bela Vista/MS. Resgatando tradições enraizadas em nossa sociedade. Através da comida, buscamos promover o reconhecimento e valorização dessas influências culturais, destacando a importância da culinária como uma ciência antiga que moldou e continua a moldar as transformações sociais, culturais e políticas. Este projeto busca integrar o conhecimento adquirido com o currículo da Base Nacional Comum Curricular, proporcionando aos estudantes uma experiência educativa enriquecedora que conecta a arte e prazer da culinária à compreensão das influências culturais em nossa sociedade.

Metodologia

A pesquisa foi realizada por meio de uma revisão de literatura sobre a influência cultural da culinária paraguaia na região de Bela Vista/MS, incluindo: Fontes: Livros, artigos acadêmicos e fontes online que discutem a história e a cultura da fronteira. Além disso, foi conduzida uma pesquisa de campo que envolveu: Entrevistas: Coleta de relatos sobre tradições culinárias. Memórias Afetivas: Exploração das práticas gastronômicas e suas conexões emocionais com a comunidade. Neste trabalho, utilizamos o conceito de "culinária" para abordar as práticas e pratos característicos da região de fronteira, que se distinguem pela simplicidade em seu preparo. Essa escolha justifica-se pela intenção de valorizar as tradições locais, que muitas vezes não demandam requinte, mas são ricas em significado cultural. A prática culinária na fronteira é um mosaico de aromas e sabores que refletem a cultura local. Assim, a gastronomia fronteiriça não apenas representa a identidade regional, mas também serve como um elo entre passado e presente.



Figura 2. Pesquisa de campo e resgate de memória afetiva no país vizinho, Bella Vista Norte Paraguai. Elaborada pelo autores, 2024.

Resultados e Análise

Os dados foram organizados em categorias temáticas, incluindo: Perfil dos entrevistados;

Pratos típicos e ingredientes utilizados;

Experiências gastronômicas relatadas pelos residentes da cidade vizinha, Bella Vista Norte/PY

Relação entre culinária e Identidade Cultural

As análises qualitativas foram conduzidas para identificar padrões nas respostas dos entrevistados, além das interações observadas durante a pesquisa de campo. Os resultados foram discutidos em relação à literatura existente sobre turismo cultural e gastronomia. A metodologia adotada permitiu uma compreensão aprofundada da importância da culinária na formação da identidade cultural local, além de destacar oportunidades para o desenvolvimento do turismo sustentável na região.



Figura 03. Produzida pelos autores durante pesquisa de campo. Forno Tatacuá, tradicionalmente utilizado para assar chipá.

Considerações Finais

A pesquisa evidenciou a rica intersecção entre a culinária paraguaia e a identidade cultural da região de Bela Vista/MS. Através da análise das experiências gastronômicas e das tradições culinárias, ficou claro que a comida não é apenas um meio de sustento, mas um elemento central na construção da identidade local e na promoção de laços comunitários. Os dados coletados revelaram que os pratos típicos e os ingredientes utilizados carregam significados profundos, refletindo a história e as influências culturais da fronteira. As experiências relatadas pelos residentes de Bella Vista Norte/PY destacam o potencial da gastronomia como um atrativo turístico, capaz de impulsionar o desenvolvimento sustentável na região. Por fim, esta pesquisa não apenas contribui para o entendimento das dinâmicas culturais locais, mas também sugere caminhos para iniciativas que valorizem e preservem as tradições gastronômicas, promovendo o turismo cultural de forma responsável e sustentável.

Referências

- [1]. Contreras J; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- [2]. Godoy, Z. I. M. El chipá y el sello femenino: memorias de mujeres paraguayas que componen el patrimonio del Paraguay. 2019. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Programa de PósGraduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2019. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2019/08/Dissertacao-deMestrado-ZULMA-MASI-VERSAO-FINAL-2019.pdf>. Acesso em: 15 agost. 2024.
- [3]. INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL [IPHAN]. O registro do patrimônio imaterial: dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: Ministério da Cultura/ IPHAN, 2012.
- [4]. MATTA. R. El patrimonio culinario peruano ante Unesco: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdade.
- [5]. SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. In: MENDES, R. T.; VILARTA, R.; GUTIERREZ, G. L. (Org.). Qualidade de vida e cultura alimentar. [s.l.]: Ipes Editora, 2009. p. 137–47. V. 1.
- [6]. SOUZA, M. L. L. Comunidade de Jupiá em Três Lagoas/MS: estudo de caso com enfoque no turismo gastronômico como estratégia de desenvolvimento local. 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local) – Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, MS, 2007

