

# Culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai: o reconhecimento da chipa<sup>1</sup> como patrimônio alimentar

Typical cuisine on the Brazil-Paraguay border: the recognition of the “chipa” as a food heritage

*Cocina típica de la frontera Brasil-Paraguay: el reconocimiento del chipá como patrimonio alimentario*

Beatriz Dutra dos Santos<sup>2</sup>  
Dores Cristina Grechi<sup>2</sup>  
Luciana Ferreira da Silva<sup>2</sup>

Recebido em: 04/04/2022; aceito em: 31/05/2022  
DOI: <http://dx.doi.org/10.20435/inter.v23i3.3695>

**Resumo:** O objetivo do artigo é compreender aspectos teóricos e culturais relacionados à culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai a partir da análise da chipa como elemento alternativo à geração de renda e como potencial para indicação geográfica, no fortalecimento do turismo local. A metodologia avaliou uma amostra por adesão de 4 (quatro) *Ñas* tradicionais da região, vendedoras e produtoras das chipas artesanais, mapeadas a partir das observações de campo e do conhecimento tácito das pesquisadoras. Para a análise, foram consideradas as teorias econômicas, indicação geográfica e patrimônio alimentar. Os resultados evidenciaram que o nível de diferenciação e os canais de comercialização utilizados são fatores que interferem na criação e distribuição do valor agregado do produto no processo artesanal da produção da chipa. Foi possível concluir que a tipicidade da culinária regional, quando preservada e valorizada pela população local, é um elemento importante para a geração de renda, a partir do que orientam as referências sobre indicação geográfica e patrimônio cultural.

**Palavras-chave:** culinária; fronteira; turismo; renda; patrimônio alimentar.

**Abstract:** The article aims to understand theoretical and cultural aspects related to the typical cuisine of the Brazil-Paraguay border from the analysis of the “chipa” as an alternative element to income generation and as a potential for geographic indication in strengthening local tourism. The research evaluated a sample by adherence of 4 (four) traditional *Ñas* in the region, sellers and producers of artisanal “chipas”, mapped from the field observations and the tacit knowledge of the researchers. For the analysis, we considered the economic theories, geographical indication, and cultural heritage. The results showed that the level of differentiation and the commercialization channels used are factors that interfere in the creation and distribution of the added value of the product in the artisanal process of “chipa” production. It was possible to conclude that the typicality of regional cuisine, when preserved and valued by the local population, is an important element for the generation of income, based on what indicate the references on geographical indication and cultural heritage.

**Keywords:** cuisine; border; tourism; income; food heritage.

**Resumen:** El objetivo del artículo es comprender aspectos teóricos y culturales relacionados con la cocina típica de la frontera Brasil-Paraguay a partir del análisis del chipá como elemento alternativo a la generación de ingresos y como potencial de indicación geográfica fortaleciendo el turismo local. La metodología evaluó una muestra por adhesión de 4 (cuatro) *Ñas* tradicionales de la región, vendedoras y productoras de los chipás artesanales, mapeadas a partir de las observaciones de campo y el conocimiento tácito de las investigadoras. Para el análisis, se consideraron las teorías económicas, la indicación geográfica y el patrimonio alimentario. Los resultados mostraron que el nivel de diferenciación y los canales de comercialización utilizados son factores que interfieren en la creación y distribución del valor agregado del producto en el proceso artesanal de producción del chipá. Fue posible concluir que la tipicidad de la cocina regional, cuando es preservada y valorada por la población local, es un elemento importante para la generación de ingresos, con base en lo que orientan las referencias sobre indicación geográfica y patrimonio cultural.

**Palabras clave:** gastronomía; frontera; turismo; renta; patrimonio alimentario.

<sup>1</sup> A chipa, ou *chipá*, é um tipo de pão, semelhante ao pão de queijo mineiro, cujos ingredientes principais são: fécula de mandioca, farinha de milho, sal, ovos, queijo, banha e anis (erva-doce).

<sup>2</sup> Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Ponta Porã, Mato Grosso do Sul, Brasil.



## 1 INTRODUÇÃO

Os estudos antropológicos já evidenciaram que a alimentação humana é muito mais do que uma questão biológica, configurando-se como um ato social e cultural (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012; POULAIN, 2013; CONTRERAS; GRACIA, 2011; KATZ, 2008; FISCHLER, 1995). A cultura alimentar tem sido compreendida como “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 51). Para Matta (2012), o patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”. E, para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2012), a alimentação envolve escolhas, símbolos e classificações, e as diferentes formas de produção e consumo dos alimentos revelam identidades culturais.

Nesse contexto, compreender a cultura alimentar da América Latina, fortemente relacionada com as culturas indígenas e com as populações colonizadoras, é fundamental para reconhecer as necessidades, a diversidade de alimentos, de temperos, as receitas e as crenças que influenciam a herança cultural do povo latino (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009; SCHÜLTER, 2003).

A culinária da fronteira entre Ponta Porã, no estado de Mato Grosso do Sul (Brasil), e Pedro Juan Caballero, no Departamento del Amambay (Paraguai), manifesta-se como uma forte expressão de sua cultura, por meio de receitas e formas de preparos tradicionais. Este território pesquisado situa-se na linha de fronteira, pertencente à faixa de fronteira internacional, a qual foi estabelecida pelo Brasil em 150 km (Constituição Federal de 1988) e em 50 km pelo Paraguai (Lei n. 2.532, de 14 de fevereiro de 2005). O objetivo da pesquisa consistiu em apresentar os aspectos teóricos e culturais relacionados à culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai, a partir da análise da chipa como elemento alternativo à geração de trabalho e renda, bem como seu potencial para indicação geográfica.

A pesquisa torna-se relevante à medida que, em um mundo cada vez mais dominado por um modelo de alimentação industrial e homogêneo, surge, paradoxalmente, um forte movimento de valorização de sistemas alimentares locais e territorializados, portadores de importantes referências culturais que devem ser preservadas (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Afinal, os alimentos expressam tradições e práticas culturais das comunidades que os produzem e consomem, e estão inseridos em sistemas sociais e culturais específicos, que atribuem distintos significados ao que se come, como, quando e com quem se come (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012, 2012).

Para a região estudada, perceber a chipa como elemento alternativo à geração de trabalho, renda, além de reconhecê-la como indutora da valorização do patrimônio cultural e local, torna-se preponderante, na medida em que não há desenvolvimento efetivo e verdadeiro sem a incorporação das referências culturais dos grupos sociais envolvidos (BARQUERO, 2001). O saber-fazer da chipa está intrinsecamente associado às senhoras, carinhosamente chamadas de “Ñas”, que produzem a chipa de forma artesanal, a partir das receitas herdadas por gerações.

A pesquisa, de natureza qualitativa, compreendeu a revisão de literatura em bases de dados a partir das palavras-chave “patrimônio alimentar”, “fronteira” e “culinária”, num recorte temporal dos últimos dez anos de produção qualificada nessas temáticas. Num segundo momento, foram realizadas entrevistas, com uma amostra por adesão, das senhoras que produzem chipa

de forma artesanal (*Ñas*); na sequência, as entrevistas foram transcritas e analisadas, a partir dos elementos do discurso para cada uma das questões elencadas.

O artigo está estruturado em cinco seções, incluindo esta introdução. A próxima seção apresenta a revisão teórica relacionada à culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai, patrimônio cultural e indicação geográfica. A terceira seção descreve a metodologia adotada na pesquisa. Os resultados e as discussões compõem a quarta seção, que é seguida pelas conclusões. Por fim, são elencadas as referências utilizadas.

## 2 CULINÁRIA TÍPICA DA FRONTEIRA BRASIL-PARAGUAI

A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha, segundo Diez-Garcia e Castro (2011). É a “arte de cozinhar” ou “conjunto de pratos característicos de determinada região”, conforme argumenta Ferreira (2000). Para Soares (2016, p. 480), a culinária “remete-nos para produtos-ingredientes, utensílios e técnicas culinárias”. Medeiros (2014) complementa a definição, pontuando que corresponde ao conjunto de utensílios e ingredientes característicos da região e, também, diz respeito à forma de preparar os alimentos, com práticas e técnicas específicas.

Nessa perspectiva, entende-se que a culinária representa uma tradição que pode ou não necessariamente fazer parte do cardápio diário das pessoas; o importante, nesse caso, é que ela desperte um sentimento de apropriação, e isso faça com que a comida vista a “camisa” de seu país de origem (REINHARDT, 2007). Tal argumento se reforça nas palavras de Bessis (1995, p. 10): “Dize-me o que comes e direi que Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste, e em qual grupo social te incluis”.

A culinária pode ser considerada não apenas como um meio de “identificação” e de pertença, mas também uma poderosa ferramenta para o fomento do turismo, unindo sabor, regionalidade e cultura, o qual pode conferir ao lugar um posto de atrativo único (SOUZA, 2007). Cabe esclarecer que se utilizou, neste trabalho, o conceito de culinária, uma vez que o *locus* da pesquisa envolve práticas e pratos característicos da região de fronteira, que não utilizam de maior requinte em seu preparo, justificando, assim, a escolha do termo.

A respeito da prática culinária da fronteira, esta pode ser entendida como sendo um conjunto de aromas e sabores específicos da cultura da região, que é o resultado da interação das pessoas com o seu contexto local, envolvendo diferentes dimensões, como a cultura, as sensações, as emoções e as lembranças e/ou memórias afetivas, despertadas tanto pelos atos de preparar como de consumir alimento (MINTZ, 2001).

Desta forma, a culinária da fronteira é composta, em sua maioria, por alimentos que têm em seu preparo ingredientes derivados do milho<sup>3</sup> – *avati* – e da mandioca – *mandi’o*. De acordo com Godoy (2019), cabe destacar aqui o lugar que o milho ocupa nas culturas indígenas pré-coloniais antigas e nas Américas, sendo uma das culturas mais importantes da América Latina do ponto de vista cultural, social, econômico e nutricional. O cardápio com a utilização do milho é vasto e percebe-se, na escrita dos pratos, a influência direta da língua guarani. O milho branco ou *avati morotí*, por exemplo, é feito da seguinte maneira: primeiro, o milho é fervido; depois, é espalhado sobre um pano de prato ou toalha de mesa, para esfriar; em seguida, é moído. Após

<sup>3</sup> Denominado também como: *sentli*, *sara*, *jank’a* o *avati*, nas línguas Nahuált, Kichwa, Aymara e Guaraní, respectivamente (BRAVO; MONTEVERDE, 2012, p. 10).

esse processo, é necessário passá-lo por uma peneira, a fim de separar o farelo e a base para a elaboração de uma farinha de milho, utilizada no preparo da sopa paraguaia, que não é líquida (mas um tipo de bolo salgado, o qual pode ser cortado e servido ainda quente ou depois de esfriar).

Ainda, com o milho, é possível produzir a canjica, matéria-prima utilizada para o preparo do *locro*, um tipo de sopa à base de canjica amarela, a qual pode ser preparada de diversas formas, porém, a receita mais comum na fronteira é a que leva a carne bovina com osso; geralmente, utiliza-se o *puchero*<sup>4</sup> e cheiro-verde em seu preparo.

Com o milho-verde cru, tem-se a elaboração de pratos como a *chipa guasu*, um tipo de torta salgada de milho, uma variação da chipa, feita com milho-verde ralado ou cortado, cebola, gordura, ovos e queijo, que pode ser cozida em forno a gás, elétrico ou no *Tatakua*<sup>5</sup>. Outra forma de preparar é sobre o fogão à lenha, utilizando uma panela tampada com brasas quentes sobre a tampa. Outra iguaria derivada do milho que se pode saborear na fronteira é o *vori vori* ou bori bori, um tipo de sopa composta por bolas ou bolinhas feitas com a farinha de milho ou fubá, carne bovina com osso (*puchero*) ou frango e cheiro-verde.

De acordo com Godoy (2019), a mandioca também é um produto indispensável na culinária, embora não tenha a escala atribuída ao milho. Porém, com a mandioca, é possível elaborar diversos pratos, como o nhoque; o pastel de *mandi'ó* – feito com farinha de milho, mandioca e recheado, geralmente, com carne bovina moída. Este último assemelha-se às empanadas sul-americanas em seu formato, porém difere em relação aos ingredientes, uma vez que as empanadas não contêm farinha de milho nem a mandioca em seu preparo. A *payagua mascada*, que é uma espécie de prato típico da culinária paraguaia, mas que também pode ser encontrada na região nordeste da Argentina, é uma espécie de bolo de carne ou pequeno hambúrguer frito, preparado com mandioca cozida, carne bovina moída e cebolinha fresca. Esses hambúrgueres são de preparo rápido, requerem apenas alguns ingredientes e se preservam bem. Portanto, são uma refeição perfeita para viajantes, fazendeiros ou pessoas que trabalhavam o dia inteiro no campo. No entanto, os alimentos mais consumidos são os feitos com a farinha de mandioca ou fécula de mandioca, dentre os quais, podemos citar o *Mbeju* e suas variações: i) *Mbeju manduví (maní)* – *Mbeju* de amendoim; ii) *Mbeju almidón*; *Mbeju* de fécula; iii) *Mbeju mestizo* – com adição de farinha de milho; iv) *Mbeju kaburé*<sup>6</sup>; v) *Mbeju tova* (rosto) – em formato de rosto; neste último, o modo de preparo é similar aos demais, porém é um pouco mais úmido, tem como ingrediente diferenciado a farinha de coco e a salmoura. Ele é carregado em recipientes de argila que têm basicamente a forma de um rosto, dois centímetros da preparação são colocados em cada recipiente e são cozidos em fogo muito baixo, sem adição de sal. Ao virar a massa, o formato do rosto fica impresso; vi) *Mbeju avevo* (com ovos), em formato circular, similar à panqueca, também conhecido como *tyra*, que significa acompanhante, geralmente do *cocido* e da *chipa* ou *chipá*.

Dentre as principais técnicas de preparo ou cocção dos alimentos e descritas por Garofalo (2011), encontramos: *Mimói* ou fervido; *Ka'ê* ou cozido/assado no *Tatakua*; *Chryry* ou frito;

<sup>4</sup> *Puchero*: *puchero* ou *cocido*, uma versão espanhola para o cozido português e que se espalhou pela América, tanto nas colônias espanholas como portuguesas, ainda antes do século XIX. Este cozido tem variações de acordo com o local produzido, mas basicamente é composto por mais de um tipo de carne, além de legumes e verduras cozidos lentamente, prato muito consumido na região da fronteira do Rio Grande do Sul (NOBRE, 2011, p. 147). Na fronteira BR/PY, *puchero* é um corte de carne bovina do pernil (ossobuco) ou do pescoço, com muito músculo e fibras duras, indicado para a preparação de sopas, guisados, cozidos etc.

<sup>5</sup> *Tata* significa fogo; *kua*, buraco. Trata-se de um tipo de forno de barro, no qual se faz o cozimento da *chipa* e de outros alimentos, que utiliza a lenha/tronco ou galhos secos para fazer o fogo. Tradução literal feita pelas autoras.

<sup>6</sup> Preparado com *Typyraty* – fibra que permanece como resíduo após a moagem. É de textura porosa, que é usada em várias preparações, como *kavure* e *mbeju*, também para alimentar animais (GAROFALO, 2011).

*Mbichy* cozido direto sobre as chamas; *Hesy*, assado ao ar livre. Dentre os utensílios utilizados, tem-se: a cerâmica; *olla y pavas de hierro* ou panela, chaleiras de ferro, utilizadas para cozinhar os alimentos; *ña'ẽ pyũ* ou recipiente para torrar alimentos; *avatisoka* ou pilão, para socar o milho; *asador*, que é espécie de pá de madeira com cabo longo, utilizada para levar os alimentos ao *tatakua*. Quando o *tatakua* atinge a temperatura ideal (ao colocarmos uma folha de bananeira e esta não queimar), as cinzas são varridas com uma vassoura rústica feita de *chirca*<sup>7</sup> (Figura 1).

Figura 1 – *Tatakua* (forno de barro)



Fonte: David Galeano Oliveira (<https://dgaleanolivera.wordpress.com/>).

Embora a prática culinária seja universal, as maneiras de fazer e de saber fazer são diversas, tendo em vista que todas as sociedades desenvolveram formas culturalmente determinadas, próprias e reconhecidas de preparo de seus alimentos, como observa Maciel (2001). A prática culinária exerce papel importante na vida de cada indivíduo. De modo mais amplo, ela pode ser compreendida como um tipo de processamento para transformação do alimento – a passagem do alimento da categoria de cru para o cozido, conforme argumentam Diez-Garcia e Castro (2011).

A partir do exposto, entende-se que a culinária típica necessita ter as suas receitas, seus saberes e fazeres tradicionais protegidos e resguardados, seja por leis estaduais, federais, seja por certificações e/ou registros, como, por exemplo, a indicação geográfica.

## 2.1 Indicação geográfica como estratégia de preservação do patrimônio cultural da chipa

A gastronomia, representada pela culinária local, pode ser considerada como potencial criativo, uma vez que a alimentação está vinculada às cadeias produtivas do abastecimento e do consumo, isto é, à agricultura, à pecuária, às indústrias alimentícias, aos mercados, às feiras (ROQUE, 2017). Outrora estes alimentos eram menosprezados, mas o consumidor atual busca saúde, conhecimento da origem do produto, ausência de conservantes e de outros produtos processados, sabor e, ainda, memória afetiva (ZUIN; ZUIN, 2008). Alguns autores têm chamado de comida conforto (*comfort food*) e há, ainda, o movimento *slow food*<sup>8</sup>. Estudos apresentam a

<sup>7</sup> *Chirca* – vindo da palavra *chechca* quíchua, “folha pegajosa”. Um arbusto resinoso que cresce nas encostas das montanhas nas Américas. Seus galhos são utilizados para a criação de vassouras (GODOY, 2019).

<sup>8</sup> O movimento *slow food* nasceu na década de 1980, na Itália. O propósito original era chamar a atenção para a necessidade de valorizar a cultura alimentar, produtos tradicionais, o prazer da mesa e a importância de uma refeição feita com calma.



inserção de alimentos tradicionais neste movimento como uma alternativa de agregar valor ao patrimônio alimentar de determinadas regiões, para ampliar o potencial de geração de renda local (BELEZE; BAHLS; KRAUSE, 2018). A busca por produtos regionais mostra-se uma forte tendência, uma vez que alimentos globalizados e ultraprocessados tornaram-se alimentos para as massas, mas o público mais informado tem voltado a atenção para aquilo que é produzido na sua vizinhança (HERNÁNDEZ-RAMÍREZ, 2018).

As Indicações Geográficas (IGs) constituem-se em uma das formas especiais de proteção a bens imateriais ou intangíveis, contidos na Lei de Propriedade Intelectual. A Indicação Geográfica tem a finalidade de distinguir a origem de um produto ou serviço, por meio da qualidade diferenciada ou da sua excelência em manufatura, ou ainda pela fama da sua área geográfica. O assunto não é novidade. De acordo com Kakuta; Souza; Schwanke e Giesbrecht (2006), os primeiros relatos ocorreram na era romana, com a produção de vinhos, e na antiga Grécia (século 4 a.C.), com o mármore de Carrara, como forma de proteger e punir os que não cumpriam as normas vigentes.

Segundo Gontijo (2005), o Acordo de Paris foi um importante marco regulatório. Mundialmente, o marco legal foi instituído em 1994, quando a Organização Mundial do Comércio (OMC) reconheceu o conceito de Indicação Geográfica, no acordo *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* (TRIPS), ou Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADPIC), que reconhece a legitimidade da proteção de IGs.

De acordo com Sacco dos Anjos; Silva e Caldas (2013), na Europa, as certificações são regulamentadas pelo Conselho das Comunidades Europeias (CEE 2081/92) em duas modalidades: Denominação de Origem (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP), para produtos agrícolas e gêneros alimentícios. No Brasil, a certificação inclui vários produtos, como alimentos, calçados, mármore e até serviços, e as experiências de IGs podem ser registradas como Indicação de Procedência ou Denominação de Origem (MAIORKI; DALLABRIDA, 2015).

Ainda segundo Maiorki e Dallabrida (2015), a definição de Indicação de Procedência (IP) está prevista no Art. 177 da Lei n. 9.279/1996 e se refere ao local, ao território onde foi produzido, sem que este esteja relacionado especificamente com fatores de diferenciação em relação à qualidade do produto com outros similares. O diferencial, nesse caso, é o modo de produção e o aspecto cultural que o fazem reconhecido como de qualidade diferenciada em relação aos demais, e essa diferenciação pode gerar um valor de venda maior. Nesse sentido, Nascimento, Nunes e Bandeira (2012 p. 379) corroboram dizendo que as “indicações geográficas, além de fazerem parte dos sinais distintivos utilizados na produção e no comércio, evocam qualidade dos produtos ou serviços designados”. Isto significa que os produtos ou serviços provenientes de uma região que seja reconhecida pela IG são facilmente assimilados à qualidade, gerando, assim, várias cadeias produtivas, como a do Turismo, por exemplo.

De acordo com Zuin e Zuin (2008, p. 3), “A produção de alimentos tradicionais propicia, ainda, o trabalho em família, pois envolve os saberes-fazeres das mulheres, já que são elas as principais produtoras desses alimentos”, e, com relação à indicação geográfica dos alimentos, Costa (2014) destaca a importância de se discutir o assunto no turismo, pois, para o autor, produtos com esse registro são um diferencial e corroboram a manutenção da cultura local e a valorização dos destinos. Desta forma, os temas “culinária local”, “indicação geográfica” e “patrimônio”

---

Atualmente, o movimento está em vários lugares do mundo e se conectou à imagem de sustentabilidade a partir de bandeiras de fome zero e de cuidados com o planeta. Fonte: <https://www.slowfood.com/pt-pt/quem-somos/a-nossa-historia/>

revestem-se de importância, na medida em que destacam as potencialidades da culinária da região de fronteira Brasil-Paraguai (Ponta Porã e Pedro Juan Caballero) como geradora de renda e de melhoria da qualidade de vida dos moradores locais.

### 3 Materiais e métodos

A pesquisa está ancorada na abordagem exploratória, na medida em que se propôs a investigar, a partir da culinária típica de fronteira BR-PY, como as relações entre forma de produção e indicação geográfica podem valorizar o patrimônio cultural local no território entre os municípios de Ponta Porã e Pedro Juan Caballero, bem como incrementar a renda dos atores envolvidos. A revisão bibliográfica foi realizada na base de dados nacional *Scopus* e na internacional *Web of Science*, utilizando-se das palavras-chave (“culinária”, “cultura”, “patrimônio alimentar”, “indicação geográfica”) inerentes ao tema da pesquisa. O recorte temporal de análise das bases se deu nos últimos dez anos de produção qualificada nos temas de interesse da pesquisa.

A pesquisa de campo consistiu em delimitar o espaço de atuação das *Ñas*, que são as senhoras produtoras e vendedoras das chipas feitas de forma artesanal na linha de fronteira entre os dois municípios. Para a amostra da pesquisa, realizada por adesão, foram consideradas 4 (quatro) *Ñas* mais tradicionais da região, mapeadas por meio das observações realizadas em campo, considerado o conhecimento tácito das pesquisadoras. As *Ñas* foram identificadas na pesquisa como E3NPJ, E4NPJ, E5NPP e E8NPJ.

A região considerada na pesquisa está indicada na Figura 2. A linha internacional está identificada pela cor amarela e corresponde à divisão entre os dois países.

Figura 2 – Produtores e vendedores de chipa na linha de fronteira



Fonte: Elaboração própria, com a ajuda da ferramenta Google Earth (2020).

A partir da identificação dos sujeitos da pesquisa, elaborou-se um roteiro de entrevista, com o propósito de verificar como se dá a relação da produção e venda da chipa com a sobrevivência econômica das *Ñas*. O roteiro foi utilizado somente como norte para condução da entrevista e foi previamente testado com duas pessoas que produzem chipa apenas para o consumo. Esse pré-teste identificou a necessidade de traduzir o roteiro para o espanhol, a fim de facilitar o diálogo entre as pesquisadoras e as entrevistadas.

As entrevistas foram realizadas no ambiente de trabalho/venda de cada uma das entrevistadas, à exceção de uma delas, que preferiu ser entrevistada em sua residência. O tempo médio de cada entrevista foi de 30 (trinta) minutos, sendo registradas em áudio, transcritas e traduzidas do guarani/espanhol para o português. Também foram realizados os registros de imagem do cotidiano das *Ñas*, acompanhados das observações de campo e devidamente registrados.

A análise dos resultados alicerçou-se no estudo qualitativo de conteúdo, considerando-se as teorias econômicas, a indicação geográfica e o patrimônio alimentar.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 Aspectos históricos, culturais e econômicos relacionados à produção da chipa na fronteira Brasil-Paraguai

Apesar dos choques iniciais entre bandeirantes e missionários, durante a Guerra do Paraguai (Tríplice Aliança<sup>9</sup>), no séc. XIX, e de outros tantos conflitos, as relações do dia a dia da fronteira entre o Brasil e o Paraguai caracterizam-se por grande carga de afetividade, miscigenação, interação e solidariedade, trocando não apenas receitas culinárias, como a chipa, mas também outras experiências (SAMPAIO, 2012).

A chipa ou *chipá*, registrada pela escritora Margarita Miró (2001) como “Pão Sagrado”, apresenta uma variedade de 70 tipos diferentes. Garofalo (2011) destaca que a chipa ou *chipá* está presente em todas as festividades paraguaias e, especialmente, em eventos religiosos, como a Semana Santa, Páscoa, o Dia da Cruz ou *Kurusu Ára*, que acontece no dia 3 de maio, e nos presépios de Natal e novenas, orações, rezas. A inserção de ingredientes como queijo e ovos se deve à fusão das culturas europeia e guarani, que serviram para formar o que hoje conhecemos como gastronomia típica da fronteira.

Com relação ao cozimento das chipas, há diferentes formas de cozinhá-las/assá-las, sendo a mais utilizada o forno a gás, o elétrico e o típico *Tatakua*, modo artesanal de se preparar a chipa, em que as fôrmas que irão ao forno são untadas e recebem folhas da bananeira.

Dentre as variedades que são encontradas, as mais consumidas, depois da tradicional, são a mestiça, com fubá e amido de mandioca; a *chipá so’o* – chipa de carne; *chipá rora*, com o farelo de milho; de *manduví* – amendoim; *chipá piru* – seca, crocante; chipa frita e a chipa em formato circular.

A chipa ou *chipá*, como é chamada na língua guarani, tem as suas variações, conforme se observa na Figura 3, dentre as quais, as mais comuns encontradas na fronteira são a *chipá so’o*, que é preparada em forma de um pequeno rolo, recheado com ovos, carne bovina picada e

<sup>9</sup> A denominação Guerra da Tríplice Aliança é a única utilizada no Paraguai, na linguagem científica e popular, nos livros didáticos e na historiografia em geral. Para a Nação, é uma ofensa dizer a Guerra do Paraguai, terminologia muito utilizada no Brasil, talvez por equívocos semânticos ou mesmos históricos (TORRECILHA, 2013, p. 149).



condimentos, como o cominho; o *chipá mboca*, que é enrolado em um graveto antes de ser cozido no carvão; e o *chipador asador* ou *chipá kavuré* (chipa de espeto), que tem a forma comprida e a massa fina e oca, que recebe esse nome por ser assada em um espeto de madeira. Por ser firme, a massa pode ser posta sobre o fogo de lenha ou carvão.

Figura 3 – Tipos de chipas conforme variação no preparo e nos ingredientes



Fonte: <https://felicianadefarina.com.py/>

Esta receita primitiva foi sendo modificada ao longo do tempo, com a inserção de alimentos como leite, queijo e ovos. Ainda na fronteira, algumas variações foram criadas, como a chipa quatro queijos, elaborada com a massa tradicional, acrescida de diferentes queijos (muçarela, queijo paraguaio, queijo catupiry, queijo azul), além das variações das chipas doces (recheadas com doce de leite, goiabada, brigadeiro, beijinho), oferecendo-se, assim, uma ampla gama de opções para os consumidores deste produto e demonstrando-se que a cozinha tradicional também é aberta, dinâmica e com capacidade de adaptação, tal qual nos apresentam Serrato García *et al.* (2011), quando falam da comida mexicana do estado de *Michoacan*, como uma comida criativa e engenhosa.

Outro elemento bastante peculiar em relação à chipa é que as famílias na fronteira, durante a Semana Santa, antes da Páscoa cristã, têm o costume de preparar e entregar as chipas para seus familiares e amigos. Nesta ocasião, são preparadas chipas com formato especial para presentear, de modo que as pessoas saem para fazer visitas, conversar e trocar as chipas entre as famílias. No que diz respeito ao formato das chipas, utilizam-se formas populares, de cunho religioso e de animais, como o pombo, um formato bastante popular, geralmente dedicado às crianças; o jacaré, com seu sentido pitoresco; o sapo, para os idosos; figuras de flores ou plantas, desenvolvendo-se, nestas formas, o senso artístico popular que retrata o cotidiano local (Figura 4).

Figura 4 – Formato das chipas



Fonte: <http://www.paraguay.com/>; <http://www.tembiuparaguay.com> (2018).

De acordo com Godoy (2019), essa atividade é de natureza coletiva, em que todos os membros da família participam, incluindo crianças, em um ambiente agradável e festivo. Essa prática coletiva e tradicional, em guarani, é chamada de *chipá apo*.

Em relação às etapas da produção, a representatividade das *Ñas* é fundamental para compreensão deste vínculo do alimento com a cultura e o hábito local. As *Ñas* são personagens importantes na manutenção da tradição culinária da fronteira. No que se refere ao perfil das entrevistadas, são mulheres de nacionalidade brasileira e paraguaia, com idade entre 40 e 80 anos, 2 (duas) são casadas e 2 (duas) são viúvas, todas fazem da chipa o seu meio de sobrevivência, uma vez que exercem o papel de chefe de família, provendo o seu sustento. São reconhecidas como chipeiras ou vendedoras de chipa e, antes de exercerem a profissão, trabalhavam em chácaras, sítios ou fazendas da região. Estas senhoras são as detentoras do saber-fazer da chipa de modo artesanal e herdaram suas práticas de suas mães, costume que ainda é comum na região estudada.

No que diz respeito à escolaridade das entrevistadas, 1 tem o ensino fundamental completo; 2, o ensino fundamental incompleto; e 1, o ensino superior incompleto. Ficou evidente o motivo que as levaram a estudar por pouco tempo – por terem de trabalhar muito cedo, algumas vieram de outras localidades, outras perderam seus cônjuges, e outras, por terem o espírito empreendedor e acreditarem no que fazem.

Quanto às características do negócio, o saber-fazer das *Ñas* decorre da continuidade de algum familiar, geralmente a mãe, ou de um parente próximo, direto ou indireto, como os irmãos, os sobrinhos ou por meio de algum contato no ambiente familiar, como descreve E4NPJ: “*Aprendi com minha mãe; quando eu comecei, ela já fazia chipa, que eu lembro da minha vida, ela sempre fazia chipa*”. Neste sentido, Godoy (2019) afirma que o núcleo familiar é um dos componentes fundamentais para o desenvolvimento das pessoas, nas quais adquirem habilidades, valores e princípios que, com o tempo, configuram-nas em conhecimentos, modelos e identidades, desenvolvendo vínculos importantes para a formação de suas personalidades. Um outro exemplo de tradição passada de mãe para filha pode ser verificado no trabalho de Serrato García *et al.* (2011), que trata da cozinha tradicional de Michoacán, e Ribeiro, Andrade e Braghini (2014) pontuam que “Todas estas práticas devem ser direcionadas a preservar o

saber fazer do povo, transmiti-lo às gerações futuras mantendo o comprometimento com um desenvolvimento local”.

No entanto, estes saberes correm risco de não serem mais repassados no âmbito familiar, uma vez que muitos jovens e crianças vêm perdendo o interesse pela prática. Por outro lado, nota-se que as questões socioculturais estão presentes no dia a dia das pessoas que trabalham com a venda da chipa, como, por exemplo, o costume que se tem de comer a chipa e o *chipá so’o* antes da parada para o tereré<sup>10</sup>, ou tereré-rupa<sup>11</sup>.

Com relação à renda familiar, os resultados evidenciaram uma faixa entre US\$ 253,00 e US\$ 1.685,00. A entrevistada cuja renda é maior adota uma estratégia de venda e produção diferenciada das demais, a qual prima pela qualidade dos ingredientes usados no preparo e no atendimento dado aos consumidores.

As *Ñas* possuem um ponto fixo, porém não há instalações físicas para a disposição dos produtos e para a proteção contra as intempéries, utilizando-se de cestos de vime ou o *ajaka*<sup>12</sup>, uma mesa estruturada em madeira dobrável, modelo cavalete, e o tampo é ajustado artesanalmente para sustentar o *ajaka*, onde as chipas são dispostas e embaladas nas quantidades que os clientes costumam comprar.

Quanto ao tempo de atuação, tem-se a variação na atividade de 20 a 60 anos, como relata E5NPP: “Vendo aqui na rodoviária há 30 anos, vendi em outro ponto por 30 anos, total de 60 anos”. Nesta categoria, não há a presença de sócios, as mulheres são autônomas e todas atuam na informalidade, sem nenhum vínculo empregatício. E são elas que estão há mais tempo comercializando a chipa a seu modo, pois fica implícito que a missão de todas as *Ñas*, E3NPJ, E4NPJ, E5NPP e E8NPJ, é “vender a chipa e a cultura da fronteira”. No que diz respeito à visão, é “vender mais chipa”, e os valores abrangem “tradição, respeito às receitas; qualidade mantendo o cuidado e o zelo em todas as etapas da produção, utilizando sempre os melhores ingredientes”, conforme observado nas falas de E3NPJ, E4NPJ, E5 NPP e E8NPJ. Quanto ao mercado consumidor, é composto por mulheres, homens, crianças, jovens, que circulam pelas imediações em que se localizam os pontos de vendas, onde há grande concentração de pessoas que se deslocam por meio de ônibus circular, com destino às escolas e aos seus locais de trabalho.

Quanto aos ajudantes ou funcionários, E3NPJ relata: “Tenho somente dois, são daqui mesmo, uma é minha sobrinha e o outro é meu sobrinho que fazem fogo pra mim”. Já E5NPP afirma: “Não tenho, faço sozinha, sou muito teimosa, os outros não vão fazer do meu jeito [...]”. Isso ocorre, muitas vezes, por escolha própria e, também, por terem um modo único de prepararem a chipa e de darem o formato de costume. Nota-se que a distribuição do trabalho ocorre entre os familiares.

A estratégia adotada pelas *Ñas* é a diferenciação, que, segundo Kon (1999), é possível com base nas condições de venda da mercadoria. Neste caso, as *Ñas* têm característica peculiar: possuem uma localização conveniente e são eficazes em desenvolver laços pessoais com os clientes.

No que concerne aos fornecedores, estes são pequenos, oriundos da agricultura familiar. A matéria-prima, como o queijo, os ovos e o leite, são adquiridos do Assentamento Itamarati; os

<sup>10</sup> Tereré – é uma bebida tradicional do Paraguai feita com erva-mate (*Ilex paraguariensis*), ervas medicinais e água (GODOY, 2019).

<sup>11</sup> Rupa – cama, em referência a ter algo no estômago, comer algo antes de tomar a bebida – tradução literal feita pelas autoras.

<sup>12</sup> *Ajaka* – termo em guarani que significa cesto ou cesta.

critérios para a escolha levam em consideração questões como o preço e qualidade. As relações entre comprador e o vendedor são relacionadas apenas ao preço e prazo. As matérias-primas como o queijo, o leite e a fécula são utilizadas apenas para o preparo da chipa, no entanto é possível preparar outros produtos com a fécula, como, por exemplo, bolos, sequilhos, beiju ou *mbjejú*, crepioca, biscoitos e uma infinidade de outros produtos, os quais podem incrementar as vendas. As receitas com a inserção de algum ingrediente característico da estação não foram testadas por nenhuma das entrevistadas.

Em referência aos concorrentes das *Ñas*, é de conhecimento delas sobre a proximidade, como afirma E3NPJ: “*Sim, eu sei, são as vizinhas que moram aqui perto [...]*”, sem mais detalhes. Quanto ao faturamento, pode-se observar que o volume de vendas bruto diário gira entre US\$ 17,55 e US\$ 70,20.

Em relação ao sistema de produção, é o artesanal, o qual não teve mudanças, como descrito por E3NPJ: “*A produção é toda manual*”; por E4NPJ: “*Faço tudo artesanal, manualmente*”; e por E5NPP: “*Sim, sou eu que faço, tudo com minhas mãos*”. Em se tratando de embalagens para os produtos vendidos ou algo que caracterize a região, ficou evidente, nas falas de E3NPJ: “*Não tem, as embalagens são de plástico transparente*”; e de E4NPJ: “*Não tem nada*”. Porém, as entrevistadas demonstraram o interesse em ter algo que caracterize ou identifique o seu produto como sendo da região, no entanto não há informações em relação aos procedimentos e sobre os órgãos reguladores. A embalagem seria um recurso importante, pois comunica a marca de um produto. E, por meio da embalagem, o consumidor tem contato com o produto e leva consigo a marca, o lugar, a cultura e tudo aquilo que envolve o produto. Além disso, a embalagem desperta emoções, vínculos, prazer em consumir o produto, e estabelece uma relação com a localidade.

Em relação às etapas de produção, verificou-se que há um padrão no sequenciamento utilizado pelas *Ñas*. Neste sentido, é importante observar que, ao fazer a massa, deve-se sová-la (amassá-la) muito bem; outro ponto importante é se ter “*po aku*<sup>13</sup>” ou o que chamam de ter “*mão quente*”, isto porque, segundo as *Ñas*, se não misturar bem os ingredientes, o resultado será comprometido, ou seja, a chipa não fica boa, isto é, crocante por fora e macia por dentro. Este sequenciamento adotado por elas e a quantidade dos ingredientes são uma forma de controlar a qualidade da chipa, algo feito de forma bastante empírica.

Os motivos que levaram as *Ñas* a venderem a chipa estão associados à falta de emprego formal, principalmente, e por serem chefes de família, como relata E3NPJ: “*Por que não tinha trabalho, não tinha como ganhar o pão de cada dia, eu já tinha um filho para criar, então decidi fazer [...]*”. Outras mulheres utilizam os ganhos com a venda da chipa como forma de complementação da renda familiar, a qual se destina ao subsídio das famílias e para o custeio da educação de seus filhos, os quais tiveram acesso ao ensino superior e encontram-se atuando nas áreas de formação.

#### **4.2 O sistema de produção artesanal da chipa como potencial de indicação geográfica e geração de trabalho e renda**

Na perspectiva de Krucken (2009), para que os consumidores localizados distantes do território de origem do produto conheçam a chipa, será necessário informar com muita precisão, por meio de marcas, embalagens que remetam o produto ao seu local de origem, a fim de que,

<sup>13</sup> *Po aku*: *po* significa mão, *aku* significa quente, mãos quentes – tradução literal feita pelas autoras.



deste modo, haja valorização do patrimônio cultural imaterial. Outro meio, segundo Kakuta; Souza e Schwanke (2006), é a proteção por meio de uma Indicação Geográfica (IG), a qual pode imprimir inúmeras vantagens para o produtor, para o consumidor e para a economia local, regional. E, nesse contexto, Maiorki e Dallabrida (2015) defendem que a IG refere-se a uma qualidade atribuída a um produto que tem origem em um território cujas características são típicas de uma origem geográfica. A qualidade está relacionada ao meio natural ou a fatores humanos que lhes atribuem notoriedade e especificidade territorial.

Fatores como a forma de produção, que, no caso das *Ñas*, é artesanal, sendo a chipa assada no *Tatakua* e acondicionada em fôrmas de alumínio forradas com folhas de bananeira, são características que diferenciam o produto das demais categorias produtoras e vendedoras de chipa; deste modo, tendem a ser uma especificidade com possibilidades de agregar valor aos produtos e gerar valores financeiros aos atores envolvidos, bem como impactos territoriais.

Autores como Boechat e Alves (2011) evidenciam a importância da IG na valorização do patrimônio cultural e do turismo, o que, segundo eles, pode trazer uma maior abertura de mercado, a padronização dos produtos, o estímulo ao agroturismo e, conseqüentemente, geração de trabalho e renda. Nesse contexto, as IGs podem constituir formas especiais de proteção aos produtos, visando, principalmente, distinguir a origem de um produto por meio da identificação da sua área de produção ou denominação de origem (TONIETTO, 2003). Pensar a chipa como IG para valorização do patrimônio cultural gastronômico na região da fronteira BR-PY é a estratégia de reconhecer esse produto como potencial de impactar várias cadeias produtivas, como a do turismo. A aliança entre Turismo e Indicação Geográfica propicia o reconhecimento de culturas tradicionais, a valorização da culinária típica, produção sustentável de alimentos e proteção dos manuseios artesanal e cultural (COSTA, 2014). Desse modo, os resultados da pesquisa evidenciaram que a IG da chipa pode ser o diferencial para agregar valor no turismo regional, que atualmente está majoritariamente centrado no turismo de compras, na medida em que, além de fazer parte dos sinais distintivos utilizados na produção, que é artesanal, e no comércio, evoca qualidade dos produtos ou serviços designados, a exemplo do que ocorre com o modo de fazer queijo em Minas Gerais e a produção artesanal dos Doces de Pelotas, RS.

Quanto à venda e a distribuição, as *Ñas* têm um ponto fixo, não há um sistema de entregas, como relata E3NPJ: *“Somente no ponto final de ônibus [...]”*; E4NPJ: *“Só vendo aqui no ponto do shopping [...]”*; E5NPP: *“Só vendo aqui na rodoviária [...]”*; e E8NPJ: *“Vendo aqui no ponto da perfumaria [...]”*. O volume de vendas é dado em quilogramas (kg) de 4 a 15 kg/dia, os valores cobrados por pacotes variam entre US\$ 0,18 e US\$ 1,75, e os itens avaliados na precificação são representados pelos custos com a matéria-prima. As vendas para outras regiões não são de conhecimento das *Ñas*; deste modo, entende-se que as vendas se destinam ao consumo no local apenas.

Se a chipa é um bom negócio? A resposta é sim, como pode ser observado pela fala das *Ñas* E3NPJ: *“Sim, com isso ganho a vida, criei quatro filhos sem o pai”*; e E4NPJ: *“Para mim, sim, graças a isso as minhas filhas já terminaram a faculdade, já estão trabalhando”*. Embora seja um bom negócio para as mulheres, os valores ganhos com a venda não são investidos em outros setores da economia e não vislumbram novas oportunidades de negócios, tampouco a utilização de algum recurso tecnológico para melhorar a gestão da atividade. Nota-se a inexistência de novos projetos que envolvam as *Ñas*, porém as entrevistadas apontam a necessidade de investimentos que incentivem o “saber-fazer” para as crianças. Cabral e Teixeira Júnior (2020)

argumentam, no seu estudo, sobre a importância das parcerias com agentes governamentais ou não governamentais para o fomento de ações junto aos atores que trabalham com alimentação em lugares turísticos.

A culinária local pode, então, ser considerada um importante setor, visto que, além dos sabores, estão incluídos todos os saberes e fazeres de uma comunidade local, gerando, com isso, um valor simbólico, que, posteriormente, transformar-se-á em um valor econômico para ser comercializável. E, ainda, pode ser associada à elaboração de produtos e serviços que valorizam os saberes e fazeres, gerando, com isso, um desenvolvimento socioeconômico: *“Por esto se plantea que el conjunto de representaciones que constituyen las etapas de la preparación de alimentos y las relaciones tejidas a su alrededor representan parte fundamental de la identidad de una comunidad”* (SERNA, 2021).

Estudos sobre cuidados com o patrimônio, preservar e proteger apontam as possibilidades em se aproveitar a culinária local, tanto como parte do patrimônio cultural quanto como diferencial de produtos turísticos. O nível de diferenciação do produto e os canais de comercialização utilizados são fatores que interferem na criação e distribuição do valor agregado do produto e estão estreitamente relacionados às características da cadeia e do processo único e artesanal da produção da chipa, que mostrou ser um diferencial de renda importante para sustento das famílias dessas mulheres.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados permitiram constatar que, de fato, o campo de pesquisa sobre o tema é um elo importante para compreender hábitos, cultura e comportamentos do povo fronteiriço, bem como fortalecer a cultura local, que é tão peculiar. Afinal, dois países separados apenas por uma rua certamente são um fato que constrói relações *sui generis*, as quais merecem aprofundamento.

Evidenciou-se, também, que a indicação geográfica da chipa pode representar vantagens às produtoras e vendedoras de chipa da região: valor agregado ao produto, incremento de renda, além de outros benefícios, como estímulos de investimentos para a produção local, acesso a novos mercados, produtos com características típicas com qualidade e, o mais importante, a proteção das produtoras e dos consumidores do produto – a chipa. Estas vantagens podem ser verificadas quando as *Ñas* falam que conseguiram tudo que possuem mediante a produção e comercialização da chipa, ou quando observada a participação da agricultura familiar como fornecedora de matéria-prima. Contudo, há de se considerar fragilidades enfrentadas por estes sujeitos que vivem da produção da chipa, por se tratar de um mercado invisível para as instâncias locais e regionais no que se refere à sua importância enquanto patrimônio alimentar na região estudada.

No que se refere à atuação das *Ñas*, observou-se que outras pessoas também vivem do comércio desta iguaria fronteiriça, e, nesse sentido, é importante identificar e compreender estes sujeitos e o modo de produção de vida deles a partir da exploração econômica da chipa.

Diante do exposto, foi possível concluir quão rica é a tipicidade da culinária regional, que, quando preservada e valorizada pela população local, contribui para sua divulgação e consumo, consubstanciando como importante elemento para a geração de trabalho e renda. Sendo assim, é fundamental sensibilizar os atores locais para importância de registrar, transmitir e ensinar às gerações futuras este prato tão emblemático para a região da fronteira.

## REFERÊNCIAS

- Barquero, A. V. *Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização*. Porto Alegre: FEE/UFRGS, 2001.
- Beleze, R. L.; Bahls, A. A. D. S. M.; Krause, R. W. O valor atribuído à culinária tradicional: o caso do visitante do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses-MA. *Revista Turismo em Análise*, v. 29, n. 2, p. 312–31, 2018. Doi : <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v29i2p312-331>
- Bessis, S. *Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles*. Paris, Editions Autrement, série mutations/mangeurs, 1995.
- Boechat, A. M. F.; Alves, Y. B. O uso da indicação geográfica para o desenvolvimento regional: o caso da carne do Pampa Gaúcho. In: ENCONTRO INTERNACIONAL DE PRODUÇÃO CIENTÍFICA CESUMAR – EPCC, 25 a 28 out. 2011, Maringá. *Anais [...]*. Maringá: Cesumar, 2011.
- BRAVO, E.; Monteverde, M. *Hijos del maíz – maíz patrimonio de la humanidad: red por una América Latina Libre de Transgénicos*. Quito: RALLT, 2012. Disponível em: <http://www.rallt.org/PUBLICACIONES/libro%20del%20maiz%20completo.pdf>. Acesso em: 26 nov. 2019.
- Cabral, B. L. F.; Teixeira Júnior, D. Turismo de base comunitária e cultura alimentar: um estudo de caso no litoral do Paraná. *Caderno Virtual de Turismo*, Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, p. 67–84, 2020. ISSN: 16776976.
- Contreras J; GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- Costa, E. R. C. As indicações geográficas como elementos fortalecedores para atividade turística. *Turismo – Estudos & Práticas*, Mossoró, v. 3, n. 1, p. 25–50, jan./jun., 2014.
- Diez-Garcia, R. W.; Castro, I. R. Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91–8, jan. 2011. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100013>.
- Ferreira, A. B. H. *Miniaurélio século XXI escolar: o minidicionário da língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000.
- Fischler, C. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- Garofalo, S. *Cocina paraguaya: tradicional y contemporánea*. Asunción: Comisión Nacional del Bicentenario, 2011.
- 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 Pós-Graduação 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-de-Mestrado-ZULMA-MASI-VERSAO-FINAL-2019.pdf>. Acesso em: 19 out. 2019.
- Gontijo, C. *As transformações do sistema de patentes, da Convenção de Paris ao Acordo Trips: a posição brasileira*. Berlin: FDCL/Gneisenaustr. 2a, 2005.
- HERNÁNDEZ-RAMÍREZ, Javier. Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, v. 28, n. 1, p. 154–76, 2018. Disponível em: [https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-27892018000100154&script=sci\\_arttext&tlng=en](https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-27892018000100154&script=sci_arttext&tlng=en). Acesso em: 19 out. 2019.

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.

Kakuta, S. M.; Souza, A. I. L.; Schwanke, F. H.; Giesbrecht, H. O. *Indicações geográficas: guia de respostas*. Porto Alegre: Sebrae RS, 2006.

Katz E. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? *In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA – RBA, 26., 1 a 4 jun. 2008, Porto Seguro, BA. Anais [...]*. Porto Seguro: RBA, 2008.

Kon, A. *Economia industrial*. São Paulo: Nobel, 1999.

Krucken, L. *Design e território: valorização de identidades e produtos locais*. São Paulo: Studio Nobel, 2009.

Maciel, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145–56, 2001. ISSN 0104-7183.

Maiorki, G. J.; Dallabrida, V. R. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. *In: DALLABRIDA, V. R. (Org.). Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidade no Estado de Santa Catarina*. São Paulo: LiberArs, 2015.

MATTA, R. El patrimonio culinario peruano ante Unesco: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades. *desiguALdades.net – Research network on interdependent inequalities in Latin America*, Berlin, 2012. 45 p. (Working Paper Series, n. 28).

Medeiros, S. A. *Introdução à gastronomia*. 2014. [s.l.]: [s.n.], 2014. Disponível em: <https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroduoGastronomiaRDDI.pdf>. Acesso em: 4 abr. 2022.

Menasche, R.; Alvarez, M.; Collaço, J. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. *In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Org.). Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latinoamericanos*. Porto Alegre: UFRGS, 2012. p. 7–28.

Mintz, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, [s.l.], v. 16, n. 47, p. 31–42, 2001. Disponível em : <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718>. Acesso em: 4 abr. 2022.

MIRÓ, M. *Alimentación y religiosidad paraguaya*. Asunción: Servilibro S.R.L, 2001.

NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; BANDEIRA, M. G. A. A importância de uma indicação geográfica no desenvolvimento do turismo de uma região. *Revista Geintec-Gestao Inovação e Tecnologias*, [s.l.], v. 2, n. 4, p. 365–77, 2012.

NOBRE, C. K. *Ar livre e carne em abundância: um estudo histórico-cultural do gaúcho e sua alimentação no século XIX*. 2011. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2011.

Poulain, J. P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2.ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

REINHARDT, J. C. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.



RIBEIRO, J. N.; ANDRADE, T. S.; BRAGHINI, C. R. Sabores, saberes e o desenvolvimento do ecoturismo na comunidade Mem de Sá, Itaporanga D'Ajuda, estado de Sergipe. *Pasos-Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, Espanha, v. 12, n. 2, p. 409–24, 2014.

ROQUE, A. P. *A gastronomia como propulsor do desenvolvimento turístico de lugares: estudo em três municípios missioneiros*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento – Gestão empresarial) – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2017.

SACCO DOS ANJOS, F.; SILVA, F. N.; CALDAS, N.V. In: DALLABRIDA, V. R. (Org.). *Território, identidade territorial e desenvolvimento regional: reflexões sobre Indicação Geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especificidade territorial*. São Paulo: LiberArs, 2013. p. 159–96.

SAMPAIO, I. *Cheiros & sabores de Mato Grosso do Sul*. Campo Grande: Alvorada, 2012.

SCHLÜTER, R. G. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

SERNA, A. N. O. Memórias, saberes y sabores: una experiencia culinaria en la Plaza de Mercado de Riosucio, Caldas, Colombia. In: TURISMO y gastronomía. [s.l.]: [s.n.], 2021. p. 101.

SERRATO GARCÍA, M. A.; RAYAS CARBAJAL, V. M.; MURILLO SALGADO, R. T.; DÍAZ REBOLLEDO, J. Á. La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán. *Pasos – Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, [s.l.], v. 9, n. 4, p. 681–9, 2011. [https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/16316/PS\\_09\\_4\\_%282011%29\\_16.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/16316/PS_09_4_%282011%29_16.pdf?sequence=1&isAllowed=y) Acesso em: 4 abr. 2022.

SOARES, C. Cozinha simples, mesa farta: os requintes da gastronomia mediterrânea grega antiga (Arquéstrato, séc. IV a. C.). *Patrimónios Alimentares d'Aquém e Além-mar*. Imprensa da Universidade de Coimbra: Annablume, 2016. p. 479–498

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.

SOUZA, M. L. L. *Comunidade de Jupia 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.

TONIETTO, J. Vinhos brasileiros de 4ª geração: o Brasil na era das indicações geográficas. *Embrapa Uva e Vinho*, Bento Gonçalves, Comunicado Técnico (INFOTECA-E), 2003.

TORRECILHA, M. L. *A gestão compartilhada como espaço de integração na fronteira: Ponta Porã (Brasil) e Pedro Juan Caballero (Paraguai)*. São Paulo, 2013. 180 f. Tese (Doutorado em Filosofia, Letras e Ciências Humanas) – Universidade de São Paulo, SP, 2013.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, Taubaté, v. 4, n. 1, p. 109–27, 2008.

### **Sobre os autores:**

**Beatriz Dutra dos Santos:** Mestra em Desenvolvimento Regional e de Sistemas Produtivos pela Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS). Pós-graduada em Controladoria e Gestão

de Negócios pelas Faculdades Integradas Magsul. Graduada em Administração de Empresas – habilitação em Comércio Exterior, pela UEMS. Bolsista da Universidade Aberta do Brasil (UAB), atuando no curso de Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos. **E-mail:** biappms@gmail.com, **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0002-2960-1470>

**Dores Cristina Grechi:** Doutora em Economia do Desenvolvimento Regional pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Mestre em Desenvolvimento Sustentável pela Universidade de Brasília (UnB). Bacharel em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Professora e pesquisadora da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), no Curso de Turismo e no Programa de Mestrado em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos. Membro dos grupos de pesquisa Turismo, Hospitalidade e Sustentabilidade (GESTHOS) e Organização, Governo e Sociedade (OGS). **E-mail:** doresgrechi@gmail.com, **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0002-4481-0166>

**Luciana Ferreira da Silva:** Doutora em Economia Aplicada pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Mestre em Desenvolvimento Sustentável pela Universidade de Brasília (UnB). Graduada em Matemática pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP). Professora adjunta da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), docente do quadro permanente do Mestrado e Doutorado em Agronegócios da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) e membro da Sociedade Brasileira de Economia Ecológica (ECOECO) e do grupo de pesquisa Organização, Governo e Sociedade (OGS). **E-mail:** luciana@uems.br, **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0003-3538-756X>