

A COZINHA REGIONAL BRASILEIRA COMO EXPRESSÃO DE IDENTIDADE CULTURAL: MEMÓRIA, PATRIMÔNIO ALIMENTAR E VALORIZAÇÃO GASTRONÔMICA

Brazilian Regional Cuisine as an Expression of Cultural Identity: Memory, Food Heritage and Gastronomic Valorization

Clarice de Melo Mariano¹

1 Pós-graduanda em Gastronomia e a Cozinha Italiana e Graduada em Gastronomia. Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera. E-mail: claricinhademelo@gmail.com

Resumo

O presente artigo tem como objetivo analisar a cozinha regional brasileira como expressão de identidade cultural, considerando sua relação com a memória alimentar, o patrimônio gastronômico e os processos contemporâneos de valorização das tradições culinárias. Para isso, desenvolveu-se uma pesquisa bibliográfica, de abordagem qualitativa, fundamentada na análise de estudos acadêmicos sobre gastronomia regional, cultura alimentar, identidade, memória e patrimônio. Os resultados evidenciaram que a cozinha regional brasileira atua como elemento de pertencimento cultural, pois reúne ingredientes, receitas, técnicas, práticas de comensalidade e saberes tradicionais transmitidos entre gerações. Verificou-se, ainda, que a valorização das culinárias regionais contribui para a preservação da memória alimentar, para o reconhecimento do patrimônio gastronômico e para o fortalecimento das identidades locais. Conclui-se que a cozinha regional brasileira constitui um campo relevante de preservação cultural, sendo necessário ampliar ações de pesquisa, valorização e salvaguarda dos saberes culinários tradicionais.

Palavras-chave: Gastronomia regional brasileira. Cozinha regional. Cultura alimentar. Memória alimentar. Patrimônio gastronômico.

Abstract

This article aims to analyze Brazilian regional cuisine as an expression of cultural identity, considering its relationship with food memory, gastronomic heritage, and contemporary processes of valuing culinary traditions. To this end, a bibliographic study with a qualitative approach was conducted, based on the analysis of academic studies on regional gastronomy, food culture, identity, memory, and heritage. The results showed that Brazilian regional cuisine acts as an element of cultural belonging, as it brings together ingredients, recipes, techniques, commensality practices, and traditional knowledge transmitted across generations. It was also found that the valorization of regional cuisines contributes to the preservation of food memory, the recognition of gastronomic heritage, and the strengthening of local identities. It is concluded that Brazilian regional cuisine constitutes a relevant field of cultural preservation, making it necessary to expand research, valorization, and safeguarding actions aimed at traditional culinary knowledge.

Keywords: Brazilian regional cuisine. Regional cuisine. Food culture. Food memory. Gastronomic heritage.

INTRODUÇÃO

A cozinha regional brasileira constitui uma importante expressão da identidade cultural do país, pois reúne práticas, saberes, ingredientes, técnicas e modos de preparo historicamente construídos em diferentes

Revista Internacional de Estudos Multidisciplinares Educaler

territórios. Para além de sua função alimentar, a culinária regional revela memórias, pertencimentos e formas de sociabilidade que atravessam gerações, manifestando a diversidade cultural brasileira. Nesse sentido, a alimentação pode ser compreendida como prática cultural, uma vez que envolve hábitos alimentares, cultura alimentar, cozinha regional e patrimônio alimentar, exigindo diálogo com áreas como a antropologia e a sociologia para sua adequada compreensão (Gimenes-Minasse, 2023).

A escolha deste tema apresenta relevância pessoal por dialogar diretamente com a formação em Gastronomia e com o interesse pela valorização dos saberes culinários que compõem a diversidade alimentar brasileira. Estudar a cozinha regional permite compreender a gastronomia não apenas como técnica de preparo ou área profissional, mas como campo de memória, tradição e identidade. Ao se conferir à comida e à culinária o status de bem cultural e identitário, elas passam a atuar como instrumentos de transmissão, vivência e valorização das tradições, como evidencia Zaneti (2016) ao analisar a gastronomia do Rio Grande do Sul.

Do ponto de vista social, a pesquisa justifica-se pela necessidade de preservar práticas alimentares tradicionais diante dos processos de globalização, industrialização dos alimentos e homogeneização dos hábitos de consumo. As culinárias regionais valorizam ingredientes locais, promovem integração sustentável entre o ser humano e o meio ambiente e podem gerar renda e empregos para grupos rurais, o que demonstra sua importância para além da dimensão cultural (Martins et al., 2024). Além disso, estudos sobre patrimônio alimentar destacam a necessidade de registrar e preservar práticas alimentares tradicionais para salvaguardar saberes locais e incentivar sua continuidade, especialmente quando associados à memória, à territorialidade e à identidade das comunidades (Campelo; Siqueira, 2024).

No âmbito acadêmico, este estudo torna-se relevante por contribuir para as discussões sobre gastronomia, cultura alimentar, memória e patrimônio gastronômico, ampliando a compreensão da cozinha regional como objeto de investigação científica. Pesquisas recentes demonstram que o patrimônio alimentar envolve bens materiais e imateriais relacionados à alimentação, portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (Gimenes-Minasse, 2023). Também se observa que a tipicidade da culinária regional, quando preservada e valorizada pela população local, pode contribuir para o fortalecimento do turismo, da geração de renda e do reconhecimento do patrimônio cultural (Santos; Grechi; Silva, 2022).

Diante desse contexto, a presente pesquisa parte do seguinte problema: de que maneira a cozinha regional brasileira contribui para a preservação da identidade cultural, da memória alimentar e do patrimônio gastronômico no contexto contemporâneo? A partir dessa questão, o objetivo geral deste artigo é analisar a cozinha regional brasileira como expressão de identidade cultural, considerando sua relação com a memória alimentar, o patrimônio gastronômico e os processos contemporâneos de valorização das tradições culinárias.

REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 ALIMENTAÇÃO, CULTURA E IDENTIDADE

A alimentação constitui uma prática social e cultural que ultrapassa a dimensão biológica da nutrição. O ato de comer envolve escolhas, hábitos, símbolos, valores, crenças e formas de pertencimento construídas historicamente pelos grupos sociais. Nesse sentido, a comida pode ser compreendida como uma linguagem cultural, pois expressa modos de vida, memórias, relações familiares, práticas comunitárias e identidades coletivas.

Segundo Gimenes-Minasse (2023), a alimentação deve ser compreendida como prática cultural, pois está relacionada aos hábitos alimentares, à gramática alimentar, à cultura alimentar, ao sistema alimentar, à cozinha regional e ao patrimônio alimentar. Dessa forma, estudar a comida exige diálogo com áreas como a antropologia e a sociologia, uma vez que as escolhas alimentares não são neutras, mas marcadas por valores sociais, históricos e territoriais.

Essa compreensão também aparece no estudo de Santos, Grechi e Silva (2022), ao discutirem a culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai. As autoras destacam que a alimentação humana não pode ser reduzida à necessidade fisiológica, pois envolve representações, práticas e conhecimentos partilhados por uma coletividade. Nesse sentido, afirmam:

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 (Santos; Grechi; Silva, 2022, p. 636).

A partir dessa perspectiva, observa-se que a cultura alimentar se constitui por meio de práticas herdadas, aprendidas e ressignificadas no cotidiano. A forma como os alimentos são preparados, servidos e consumidos revela a relação dos grupos sociais com sua história, seu território e suas referências simbólicas. Assim, a cozinha regional passa a ser compreendida como uma manifestação concreta da identidade cultural, pois articula ingredientes, técnicas, memórias e modos de vida.

2.2 COZINHA REGIONAL, MEMÓRIA E TRADIÇÃO

A cozinha regional brasileira resulta da diversidade histórica, social e territorial do país. Ela é formada por diferentes matrizes culturais, entre elas as influências indígenas, africanas, europeias e de outros grupos que participaram da formação das práticas alimentares nacionais. Por isso, cada região brasileira possui repertórios próprios de ingredientes, receitas, técnicas e modos de servir, os quais expressam relações com o território, com a produção local e com a memória coletiva.

Para Gimenes-Minasse (2023), as cozinhas regionais envolvem saberes-fazer, ingredientes, técnicas culinárias e receitas reconhecidas em determinado contexto geográfico e cultural. A autora observa que essas cozinhas podem expressar identidades nacionais, regionais ou locais, especialmente quando determinados pratos passam a representar simbolicamente um grupo social ou território.

No estudo sobre a cozinha gaúcha, Zaneti (2016) demonstra que as tradições alimentares estão diretamente associadas à identidade regional e à transmissão de saberes. A autora analisa como receitas, técnicas e pratos tradicionais sofrem transformações diante da globalização, da busca por praticidade e da dificuldade de acesso a ingredientes típicos. No entanto, mesmo diante dessas mudanças, essas práticas permanecem vivas em núcleos familiares e comunitários, sobretudo em ocasiões festivas e encontros sociais.

A memória alimentar, nesse contexto, atua como elemento fundamental para a continuidade das tradições culinárias. Ao considerar a comida como cultura, Zaneti (2016) entende que as tradições culinárias funcionam como memória social, pois comunicam valores e signos culturais. Desse modo, a preservação da cozinha regional não significa manter práticas alimentares imóveis no tempo, mas reconhecer sua capacidade de permanência, adaptação e ressignificação.

As culinárias regionais também se colocam como resistência aos processos de homogeneização alimentar. Martins et al. (2024) destacam que o reconhecimento das cozinhas regionais ocorre em um contexto marcado pela globalização e pela industrialização dos alimentos.

Este reconhecimento das culinárias regionais surge como resposta ao processo de homogeneização alimentar, ocasionado pelos fenômenos da globalização e industrialização dos alimentos. As culinárias regionais contrapõem-se a esse movimento pois afirmam a identidade de um determinado local ou grupo de pessoas, tornando-se verdadeiros patrimônios culturais (Martins et al., 2024, p. 171).

Dessa forma, a cozinha regional brasileira pode ser compreendida como espaço de resistência cultural, uma vez que preserva modos de preparo, ingredientes locais, receitas tradicionais e formas de sociabilidade ameaçadas pela padronização alimentar. Ao mesmo tempo, essas tradições não permanecem isoladas das transformações contemporâneas, mas são constantemente reinterpretadas pelas comunidades, pelos profissionais da gastronomia, pelas políticas públicas e pelos processos de valorização cultural.

2.3 PATRIMÔNIO ALIMENTAR E VALORIZAÇÃO GASTRONÔMICA

O patrimônio alimentar refere-se aos bens materiais e imateriais relacionados à alimentação, incluindo ingredientes, técnicas, modos de preparo, utensílios, festas, mercados, receitas e saberes-fazer transmitidos coletivamente. Nessa perspectiva, a comida passa a ser entendida como bem cultural, pois carrega referências à identidade, à memória e à ação dos diferentes grupos sociais.

De acordo com Gimenes-Minasse (2023), o patrimônio alimentar está ligado aos bens de natureza material e imaterial relacionados à alimentação, sendo portador de referência à identidade e à memória dos grupos formadores da sociedade brasileira. A autora também destaca que o patrimônio alimentar se aproxima do patrimônio cultural imaterial, pois envolve saberes, técnicas, festas, práticas e manifestações transmitidas oral ou gestualmente e recriadas coletivamente ao longo do tempo.

A patrimonialização alimentar surge, portanto, como estratégia de reconhecimento e salvaguarda de práticas tradicionais. Campelo e Siqueira (2024), ao analisarem o Mercado São Sebastião, em Fortaleza, apontam que a identidade cultural alimentar envolve a vida, a história e a memória de um grupo, refletindo modos de vida ancestrais. As autoras ressaltam que a preservação dessa memória é fundamental para evitar a perda de vínculos identitários e territoriais.

No caso do Mercado São Sebastião, a patrimonialização aparece como possibilidade de registrar e preservar práticas alimentares tradicionais, especialmente aquelas ligadas à cultura alimentar cearense. Campelo e Siqueira (2024) explicam que o mercado reúne produtos, pratos e preparações de diferentes regiões do Ceará, configurando-se como espaço de memória, territorialidade e pertencimento cultural. Nesse sentido, o alimento não é apenas mercadoria, mas também expressão de saberes tradicionais e de vínculos comunitários.

A valorização gastronômica contemporânea também se relaciona ao turismo, à indicação geográfica, à geração de renda e ao desenvolvimento local. Santos, Grechi e Silva (2022), ao analisarem a chipa como patrimônio alimentar da fronteira Brasil-Paraguai, demonstram que a tipicidade da culinária regional pode fortalecer a economia local e o turismo, desde que preservada e valorizada pela própria população.

Essa relação entre culinária regional, patrimônio e desenvolvimento também aparece em Martins et al. (2024), quando os autores discutem iniciativas públicas de fomento às culinárias regionais brasileiras. Para eles, o incentivo às práticas culinárias locais envolve saúde, cultura, economia e sociedade, exigindo ações integradas e políticas públicas voltadas à alimentação saudável, sustentável e culturalmente referenciada.

Assim, a cozinha regional brasileira deve ser compreendida como expressão de identidade cultural, memória alimentar e patrimônio gastronômico. Sua valorização envolve reconhecer os saberes tradicionais, os ingredientes locais, as práticas de comensalidade e os territórios de origem como elementos fundamentais da diversidade cultural brasileira. Ao mesmo tempo, exige atenção aos riscos de descaracterização, homogeneização e mercantilização das tradições alimentares, especialmente em contextos marcados pela globalização, pela industrialização dos alimentos e pela transformação dos hábitos de consumo.

METODOLOGIA

A presente pesquisa caracteriza-se como bibliográfica, de natureza exploratória e descritiva, tendo como finalidade analisar produções acadêmicas relacionadas à cozinha regional brasileira, à cultura alimentar, à memória e ao patrimônio gastronômico. A pesquisa bibliográfica foi escolhida por permitir o levantamento, a seleção e a análise de estudos já publicados sobre o tema, possibilitando a construção de uma base teórica voltada à compreensão da cozinha regional brasileira como expressão de identidade cultural.

Quanto à abordagem, trata-se de uma pesquisa qualitativa, uma vez que não busca mensurar dados estatísticos, mas interpretar e discutir os sentidos atribuídos à alimentação regional, aos saberes culinários, às práticas tradicionais e aos processos de valorização gastronômica. Dessa forma, a análise concentrou-se na compreensão dos significados culturais, sociais e simbólicos presentes nos estudos selecionados, especialmente no que se refere à relação entre comida, memória, território, identidade e patrimônio alimentar.

As fontes utilizadas foram selecionadas a partir de buscas realizadas em bases de dados e periódicos acadêmicos, com prioridade para publicações brasileiras e recentes. Foram consultadas as bases de dados SciELO e Portal de Periódicos CAPES, além de periódicos científicos como a Revista Mangút: Conexões Gastronômicas, a Revista Ágora, a Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, a Revista de Educação Popular e a Revista Interações. Entre os materiais selecionados, destacam-se estudos que abordam culinária regional, patrimônio alimentar, turismo gastronômico, cultura alimentar, identidade e valorização de tradições culinárias.

As palavras-chave utilizadas durante o levantamento foram: gastronomia regional brasileira, cozinha regional, cultura alimentar, memória alimentar e patrimônio gastronômico. Esses descritores foram combinados entre si, com o objetivo de localizar estudos que dialogassem diretamente com o problema de pesquisa e com o objetivo geral do artigo.

Como critérios de inclusão, foram considerados estudos brasileiros ou relacionados ao contexto brasileiro; publicados entre 2016 e 2024; que abordassem diretamente a cozinha regional brasileira; nos

Revista Internacional de Estudos Multidisciplinares Educaler

idiomas inglês, português ou espanhol; e produções disponíveis em acesso integral ou com dados suficientes para análise. Foram excluídos textos opinativos, resenhas, editoriais, materiais sem metodologia definida, publicações sem relação direta com o tema e estudos que não apresentassem contribuição significativa para a discussão proposta. A análise dos materiais foi realizada de forma qualitativa, por meio de leitura interpretativa e comparação temática entre os estudos selecionados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao todo, foram selecionados seis artigos, por estarem diretamente relacionados ao tema. A seleção foi composta por estudos sobre culinária regional brasileira, cozinha gaúcha, patrimônio alimentar no Mercado São Sebastião, turismo gastronômico, gastronomia nordestina e culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai. Como apoio complementar, foram considerados materiais relacionados à gastronomia Guarani e à identidade pernambucana.

A análise dos materiais selecionados permitiu identificar que a cozinha regional brasileira se constitui como expressão de identidade cultural, memória alimentar e patrimônio gastronômico. Os estudos analisados, embora tratem de diferentes territórios e manifestações culinárias, apresentam pontos de convergência importantes: a comida regional aparece como elemento de pertencimento, como prática de resistência diante da homogeneização alimentar, como instrumento de valorização de saberes tradicionais e como possibilidade de desenvolvimento social, econômico, turístico e educativo.

Para análise e discussão, o conteúdo dos achados foi agrupado em três eixos de análise: alimentação, cultura e identidade; cozinha regional, memória e tradição; e patrimônio alimentar e valorização gastronômica. Essa organização permitiu discutir como a cozinha regional brasileira atua na preservação da memória alimentar, no fortalecimento das identidades culturais e na valorização contemporânea das tradições culinárias.

4.1 A COZINHA REGIONAL COMO EXPRESSÃO DE IDENTIDADE E PERTENCIMENTO

Os estudos analisados demonstram que a cozinha regional não pode ser compreendida apenas como um conjunto de pratos típicos, mas como uma manifestação cultural que expressa a relação entre alimento, território e identidade. A culinária regional reúne ingredientes, técnicas, modos de preparo, memórias familiares, festas, mercados, práticas comunitárias e formas de sociabilidade que identificam grupos e

localidades. Nesse sentido, a alimentação regional funciona como uma linguagem simbólica, capaz de comunicar pertencimentos e diferenciar culturalmente os territórios.

No artigo de Martins et al. (2024), observa-se que as culinárias regionais vêm sendo reconhecidas como tema relevante no espaço acadêmico-científico, pois possibilitam reflexões sobre sociedade, cultura e saúde. Os autores destacam que a valorização dessas culinárias ocorre em oposição aos processos de globalização e industrialização dos alimentos, que tendem a padronizar práticas alimentares e enfraquecer referências locais. Assim, as cozinhas regionais funcionam como elementos de afirmação identitária e como patrimônios culturais vinculados a determinados grupos e lugares.

O fomento das culinárias regionais perpassa assim pelos temas da saúde, cultura, economia e sociedade, necessitando de um desenho de ações integradas e da construção de compromissos sólidos em torno da alimentação saudável e sustentável, mediante articulações intersetoriais e, principalmente, de programas e iniciativas governamentais (Martins et al., 2024, p. 172).

Esse trecho evidencia que a cozinha regional atua como forma de resistência cultural. Ao manter receitas, ingredientes e modos de preparo vinculados a uma comunidade, a culinária regional contribui para preservar sentidos de pertencimento que poderiam ser enfraquecidos pela padronização do consumo alimentar. Desse modo, a comida regional não apenas representa um território, mas também ajuda a construir e manter a identidade cultural de seus habitantes.

A pesquisa de Zaneti (2016), ao tratar da gastronomia gaúcha, reforça essa compreensão ao demonstrar que receitas e produtos típicos exercem papel estratégico na transmissão e valorização das tradições. O estudo aponta que a comida e a culinária, quando reconhecidas como bens culturais e identitários, tornam-se instrumentos de vivência, transmissão e preservação dos saberes regionais. A cozinha gaúcha, nesse caso, aparece vinculada à memória dos grupos étnicos formadores do Rio Grande do Sul e às práticas alimentares mantidas nos núcleos familiares e comunitários.

O estudo de Santos, Grechi e Silva (2022), ao analisar a chipa na fronteira Brasil-Paraguai, também demonstra que determinados alimentos podem sintetizar identidades culturais complexas. A chipa expressa a interação entre culturas europeias e guarani, sendo associada a festividades, práticas religiosas, produção artesanal e relações econômicas locais. As autoras apontam que as relações cotidianas na fronteira são marcadas por afetividade, miscigenação, interação e solidariedade, havendo troca de experiências e receitas culinárias entre os grupos sociais que habitam esse território.

Dessa forma, verifica-se que a cozinha regional brasileira e suas expressões de fronteira não são manifestações isoladas, mas resultados de processos históricos, sociais e culturais. A comida regional carrega

marcas de encontros, conflitos, adaptações e permanências, tornando-se elemento fundamental para a compreensão da identidade cultural de uma população.

4.2 MEMÓRIA ALIMENTAR, TRADIÇÃO E TRANSMISSÃO DE SABERES

Outro resultado importante da análise é a relação entre cozinha regional e memória alimentar. Os artigos indicam que as práticas culinárias tradicionais são preservadas principalmente por meio da transmissão de saberes entre gerações, seja no ambiente familiar, nas comunidades, nos mercados, nas feiras, nas festas ou em atividades educativas. A memória alimentar aparece, portanto, como elemento que mantém vivas as experiências coletivas e individuais associadas à comida.

Zaneti (2016) evidencia que, no contexto da cozinha gaúcha, muitas receitas, técnicas e pratos tradicionais sofreram modificações em razão da globalização, da urbanização, do consumo de alimentos processados e da dificuldade de acesso a ingredientes típicos. Apesar disso, a autora observa que tais tradições permanecem vivas nos núcleos familiares e comunitários, especialmente em domingos e dias festivos, momentos nos quais a comida regional continua a expressar a identidade dos grupos.

A autora também destaca que as tradições culinárias estão em constante movimento, pois se confrontam com processos de transição, adaptação e ressignificação de ingredientes, utensílios e saberes. Essa perspectiva é importante porque demonstra que preservar a cozinha regional não significa impedir mudanças, mas reconhecer que as práticas alimentares tradicionais se transformam ao longo do tempo sem perder necessariamente sua função cultural.

No artigo de Campelo e Siqueira (2024), a memória alimentar é analisada a partir do Mercado São Sebastião, em Fortaleza. O mercado é descrito como um espaço emblemático da cultura alimentar cearense, especialmente do sertão, reunindo produtos, preparações, insumos e práticas alimentares das diferentes regiões do Ceará. As autoras defendem que a patrimonialização alimentar pode contribuir para registrar e preservar práticas tradicionais, garantindo a continuidade de saberes locais e ancestrais. Nesse sentido, afirmam:

Pela riqueza de seu acervo, considerando a transversalidade conceitual da cultura alimentar e sua relação direta com a memória, cultura, territorialidade e identidade, destaca-se a necessidade de preservação desse conhecimento tradicional e ancestral para as futuras gerações (Campelo; Siqueira, 2024, p. 122).

A análise desse trecho permite compreender que a memória alimentar não está restrita às lembranças individuais, mas também se manifesta em espaços coletivos, como mercados públicos, feiras, escolas e

Revista Internacional de Estudos Multidisciplinares Educaler

festivais. O Mercado São Sebastião, por exemplo, representa um lugar de circulação de alimentos, mas também de permanência cultural, pois reúne práticas, produtos e modos de fazer que remetem à história e à identidade cearense.

O estudo de Rodrigues et al. (2024), ao relatar a experiência da feira cultural “Sabor do Nordeste”, demonstra que a escola também pode atuar como espaço de preservação e transmissão da cultura alimentar regional. A atividade envolveu degustação de comidas nordestinas, roda de conversa e educação alimentar e nutricional, possibilitando aos estudantes ampliar seus conhecimentos sobre antropologia da alimentação e aspectos nutricionais dos alimentos estudados.

Esse resultado é relevante porque mostra que a valorização da cozinha regional não ocorre apenas no campo profissional da gastronomia ou do turismo, mas também pode ser incorporada às práticas pedagógicas. Ao trabalhar alimentos regionais no ambiente escolar, a ação contribuiu para fortalecer o vínculo dos estudantes com a história, a identidade e os hábitos alimentares de suas comunidades. Conforme Rodrigues et al. (2024), a atividade destacou a história e a tradição alimentar da região, promovendo aprendizagem sobre os benefícios nutricionais das comidas típicas e fortalecendo o papel da escola como promotora de saúde e preservadora do patrimônio cultural.

4.3 PATRIMÔNIO ALIMENTAR, TURISMO E VALORIZAÇÃO GASTRONÔMICA

Os estudos também indicam que a cozinha regional brasileira vem sendo cada vez mais associada ao patrimônio alimentar, ao turismo gastronômico e ao desenvolvimento local. Essa valorização contemporânea demonstra que as tradições culinárias podem gerar reconhecimento cultural, fortalecer economias locais e ampliar a visibilidade de territórios e comunidades.

Gimenes-Minasse (2023) destaca que o turismo gastronômico valoriza o patrimônio alimentar local, gera experiências enriquecedoras para visitantes e pode funcionar como vetor de desenvolvimento econômico local e regional. Para a autora, os atrativos gastronômicos pertencem à cultura alimentar de uma localidade e podem envolver tanto tradições quanto inovações, incluindo comidas típicas, bebidas, festas, feiras, rotas, roteiros e circuitos turísticos.

A autora também chama atenção para o conceito de patrimônio alimentar, entendido como conjunto de bens materiais e imateriais diretamente relacionados à alimentação e portadores de referência à identidade, à ação e à memória dos grupos formadores da sociedade brasileira. Essa concepção aproxima o patrimônio alimentar do patrimônio cultural imaterial, pois envolve saberes-fazeres, técnicas, festas, práticas e manifestações transmitidas coletivamente.

No caso da chipa, Santos, Grechi e Silva (2022) demonstram que a culinária típica de fronteira pode ser analisada tanto como patrimônio alimentar quanto como possibilidade de geração de renda. A produção artesanal da chipa pelas Ñas tradicionais revela a permanência de saberes culinários transmitidos culturalmente, ao mesmo tempo em que contribui para a sobrevivência econômica dessas mulheres. O estudo mostra que a análise da chipa envolve aspectos históricos, culturais e econômicos, relacionando patrimônio, indicação geográfica, turismo e valorização do produto artesanal.

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 (Santos; Grechi; Silva, 2022, p. 635).

Esse resultado demonstra que a valorização da cozinha regional não se limita ao reconhecimento simbólico da tradição. Ela também pode promover desenvolvimento econômico, fortalecer o turismo local e ampliar oportunidades para produtores, cozinheiras, comerciantes e comunidades. No entanto, para que esse processo seja positivo, é necessário que a valorização ocorra com participação dos sujeitos locais e respeito aos sentidos culturais atribuídos aos alimentos.

Martins et al. (2024) também reforçam a relação entre culinária regional, políticas públicas e desenvolvimento. O estudo identificou iniciativas federais de fomento às culinárias regionais, com destaque para o Guia Alimentar para a População Brasileira e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os autores observam que o PNAE favorece a valorização dos hábitos alimentares e da tradição alimentar local, além de prever a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, o que contribui para fortalecer os recursos econômicos, culturais e sociais do território.

Nas considerações finais do estudo, Martins et al. (2024) indicam que políticas, programas, guias, cartilhas, concursos e ações públicas demonstram compromisso com o reconhecimento das tradições culinárias. Além disso, destacam que o incentivo às cozinhas regionais cria territorialidades culinárias, fazendo com que determinadas localidades sejam reconhecidas por sua gastronomia, o que também estimula o turismo e a distinção regional.

4.4 DESAFIOS PARA A PRESERVAÇÃO DA COZINHA REGIONAL BRASILEIRA

Apesar da valorização crescente da cozinha regional brasileira, os estudos analisados também apontam desafios importantes para sua preservação. Entre eles, destacam-se a homogeneização alimentar, a

Revista Internacional de Estudos Multidisciplinares Educaler

industrialização dos alimentos, a urbanização, a dificuldade de acesso a ingredientes tradicionais, a redução de investimentos em políticas públicas, a descaracterização de práticas culturais e o risco de transformar tradições alimentares apenas em produtos turísticos ou mercadológicos.

Zaneti (2016) identifica que muitas receitas e técnicas tradicionais da cozinha gaúcha foram modificadas pela busca de praticidade e pela dificuldade de adquirir ingredientes típicos, especialmente em contextos urbanos. Essa situação demonstra que a preservação da cozinha regional depende não apenas da memória familiar, mas também da permanência de redes produtivas, do acesso a ingredientes locais e da valorização dos produtores e cozinheiros que mantêm essas práticas.

Campelo e Siqueira (2024) também chamam atenção para o risco de perda da identidade alimentar diante das transformações das práticas alimentares. No caso do Mercado São Sebastião, a proposta de patrimonialização surge justamente como resposta à necessidade de registrar, proteger e incentivar a continuidade de saberes tradicionais. O estudo mostra que mercados públicos podem funcionar como espaços de resistência cultural, pois concentram práticas, insumos e preparações que mantêm viva a memória alimentar de uma região.

No campo do turismo gastronômico, Gimenes-Minasse (2023) observa que a valorização da gastronomia local exige planejamento, governança e participação da comunidade receptora. A autora aponta que o turismo gastronômico é uma atividade complexa, pois envolve alimentação e turismo, mobiliza múltiplos atores locais, lida com tradições e inovações e produz impactos ambientais, culturais, sociais e econômicos. Dessa forma, sua implementação deve ser planejada por equipes interdisciplinares e ter como protagonistas representantes da comunidade local.

Essa reflexão é essencial para evitar que a gastronomia regional seja explorada de modo superficial ou descaracterizado. Quando pratos, ingredientes e festas são apropriados apenas como atrativos comerciais, sem respeito às comunidades que os produzem, há risco de perda dos sentidos culturais originais. Portanto, a valorização gastronômica precisa estar vinculada à preservação dos saberes, à participação comunitária, ao reconhecimento dos produtores locais e à sustentabilidade das práticas alimentares.

Martins et al. (2024) também apontam fragilidades relacionadas à continuidade das políticas públicas de incentivo às culinárias regionais. Segundo os autores, rupturas e redesenhos nas políticas públicas, especialmente no Ministério da Cidadania e no Ministério da Educação, enfraqueceram programas e agendas de promoção da segurança alimentar e nutricional. Além disso, os materiais produzidos por políticas públicas, como cartilhas, guias e manuais, ainda possuem divulgação limitada e acabam restritos a nichos específicos, como profissionais da educação básica.

Diante desses resultados, compreende-se que a cozinha regional brasileira contribui para a preservação da identidade cultural, da memória alimentar e do patrimônio gastronômico, mas sua continuidade depende de ações articuladas. É necessário fortalecer políticas públicas, ampliar a educação alimentar e nutricional, valorizar produtores e cozinheiros tradicionais, reconhecer mercados e feiras como espaços culturais, promover o turismo gastronômico de forma responsável e incentivar pesquisas acadêmicas voltadas às diferentes expressões culinárias do país.

Assim, os estudos analisados respondem ao problema desta pesquisa ao demonstrar que a cozinha regional brasileira preserva identidades e memórias por meio de práticas alimentares transmitidas, ressignificadas e vivenciadas em diferentes territórios. Ao mesmo tempo, sua valorização contemporânea revela que a gastronomia regional pode atuar como patrimônio cultural, recurso educativo, atrativo turístico e instrumento de desenvolvimento local, desde que respeite as comunidades, os saberes tradicionais e os vínculos territoriais que dão sentido à comida regional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa teve como objetivo analisar a cozinha regional brasileira como expressão de identidade cultural, considerando sua relação com a memória alimentar, o patrimônio gastronômico e os processos contemporâneos de valorização das tradições culinárias. A partir da revisão bibliográfica realizada, constatou-se que a alimentação, quando compreendida em sua dimensão sociocultural, ultrapassa o campo da necessidade biológica e passa a ser interpretada como prática simbólica, histórica e identitária, capaz de revelar modos de vida, pertencimentos territoriais, relações de sociabilidade e formas de transmissão de saberes.

Verificou-se que as cozinhas regionais brasileiras atuam como importantes mediadoras entre território, cultura e identidade. Os estudos analisados evidenciaram que receitas, ingredientes, técnicas de preparo, festividades, mercados públicos, práticas familiares e modos de comensalidade constituem manifestações culturais que expressam a trajetória histórica de diferentes grupos sociais. Assim, a cozinha regional não se limita à reprodução de pratos típicos, mas configura-se como um sistema de significados por meio do qual comunidades reconhecem, preservam e atualizam suas referências culturais.

Observou-se, ainda, que a memória alimentar ocupa papel central na continuidade das tradições culinárias. As práticas gastronômicas regionais são transmitidas por meio de experiências familiares, comunitárias e territoriais, sendo constantemente reelaboradas diante das transformações sociais, econômicas e culturais. Nesse sentido, a preservação da cozinha regional não deve ser compreendida como tentativa de

Revista Internacional de Estudos Multidisciplinares Educaler

fixar a tradição em um modelo estático, mas como reconhecimento de sua permanência dinâmica. A tradição alimentar permanece viva justamente porque é capaz de dialogar com novos contextos, sem perder sua vinculação com os saberes, afetos e pertencimentos que a originaram.

No que se refere ao patrimônio gastronômico, os resultados indicaram que a valorização da cozinha regional brasileira envolve processos de reconhecimento, registro, salvaguarda e difusão dos saberes alimentares. A patrimonialização, o turismo gastronômico, as políticas públicas, a educação alimentar e nutricional e a valorização dos produtos locais apresentam-se como estratégias relevantes para fortalecer a visibilidade das culinárias regionais. Contudo, tais processos exigem cuidado crítico, uma vez que a transformação da comida regional em produto turístico ou mercadológico pode gerar riscos de descaracterização, apropriação superficial e esvaziamento de seus sentidos culturais.

Conclui-se, portanto, que a cozinha regional brasileira contribui de modo significativo para a preservação da identidade cultural, da memória alimentar e do patrimônio gastronômico, ao articular território, tradição, pertencimento e valorização dos saberes populares. A pesquisa também evidencia a necessidade de ampliar os estudos acadêmicos sobre gastronomia regional no Brasil, especialmente aqueles voltados às práticas alimentares locais, aos sujeitos que preservam esses saberes e às políticas de salvaguarda cultural. Desse modo, compreender a cozinha regional como objeto científico é também reconhecer a gastronomia como campo de produção de conhecimento, preservação cultural e desenvolvimento social.

REFERÊNCIAS

CAMPELO, A. P. V.; SIQUEIRA, A. C. P. Proposta de patrimônio alimentar no Mercado São Sebastião, em Fortaleza (CE): registrar para não desaparecer. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 26, n. 2, p. 122-148, jul./dez. 2024. Disponível em: <https://seer.unisc.br/index.php/agora/article/view/19600>. Acesso em: 05 maio 2025.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico: conceitos & características. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 17, e-2791, 2023. Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/2791>. Acesso em: 05 maio 2025.

MARTINS, N. *et al.* Tessitura culinária regional brasileira: uma análise das iniciativas de fomento e suas implicações na promoção da saúde e desenvolvimento sustentável. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, p. 168-184, dez. 2024. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/62676>. Acesso em: 05 maio 2025.

RODRIGUES, P. S. *et al.* Sabor do Nordeste: valorização e resgate da cultura alimentar regional da feira cultural de gastronomia nordestina. **Revista de Educação Popular**, Uberlândia, v. 23, n. 3, p. 285-297, set./dez. 2024.

SANTOS, B. D. dos; GRECHI, D. C.; SILVA, L. F. da. Culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai: o reconhecimento da chipa como patrimônio alimentar. **Interações**, Campo Grande, v. 23, n. 3, p. 635-652, jul./set. 2022. Disponível em: <https://interacoes.ucdb.br/interacoes/article/view/3695>. Acesso em: 05 maio 2025.

ZANETI, T. B. A cozinha gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da gastronomia do Rio Grande do Sul. *Ágora*, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, p. 28-42, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://seer.unisc.br/index.php/agora/article/view/7433>. Acesso em: 05 maio 2025.