

A VALORIZAÇÃO DA GASTRONOMIA MISSIONEIRA¹

Luciano Marczak Michels², Etiene Meyer Johannsen³

¹ Trabalho desenvolvido na disciplina de Cozinha de Criação do curso de Gastronomia da UNIJUI

² Estudante do curso de Gastronomia

³ Professora do curso de Gastronomia

Introdução/Objetivos: No ano de 1680, os portugueses criam a Colônia do Sacramento. O governo espanhol, temendo novas invasões, envia novamente os padres jesuítas para o lado oriental do rio Uruguai, dando início ao Segundo Ciclo Missioneiro. A partir disso, novas reduções passam a ser fundadas, ocasionando um grande desenvolvimento na região.

Metodologia: Tendo como base o artigo “Culinária Gaúcha e suas Influências Missioneiras”, do historiador Valter Portalete, disponível no site “Portal das Missões”.

Resultados e Discussão: Não podemos negar que o trabalho jesuítico foi de extrema importância, com grande desenvolvimento, não só, na produção artística e arquitetônica, mas também na área gastronômica. Os nativos, que viviam da caça e coleta, passaram a cultivar pomares, hortas e a criar animais. Os jesuítas aprimoraram a alimentação indígena, trazendo insumos inexistentes na região, como as uvas e o trigo, utilizados nas celebrações eucarísticas, o sal, e os animais de corte, como o gado. **Conclusão:** Atualmente, o que conhecemos como “comida gaúcha”, teve sua origem com esses povos indígenas, e percebemos essa influência em nosso cotidiano, desde o consumo de legumes, como a mandioca, até o consumo da erva mate. São alimentos que estão muito presentes em nossa região, mas não são valorizados, por serem considerados “comuns”. Gastronomia é cultura, e é um dos pilares que sustentam a nossa história, por isso, valorizar a gastronomia originária de nossa região é manter viva a memória de nossos antepassados.

Palavras-chave: Portugueses. Jesuítas. Indígenas. Comida. Gaúcha.