

Churrasco e chimarrão. É disso que o gaúcho gosta

Nesta sexta-feira, 24 de abril, celebram-se duas paixões no Estado

Geison Concencia
geison.concencia@gruposinos.com.br

Churrasco e bom chimarrão. É na música de Gildo Campos e Berenice Azambuja que se expressam dois ícones da cultura gaúcha que, além de integrarem a identidade e a gastronomia do Estado, hoje têm reconhecimento oficial por meio de decretos legislativos.

Em 2003, após aprovação na Assembleia Legislativa, o governo do Estado instituiu o Dia do Churrasco e do Chimarrão, celebrado em 24 de abril. A data, no entanto, apenas formalizou aquilo que já estava no coração dos gaúchos.

No Rio Grande do Sul, churrasco e chimarrão não vivem apenas no calendário. Eles se manifestam no cotidiano, na roda de conversa, no fogo aceso no fim de semana, no balcão do açougue, na escolha cuidadosa da carne e no mate que circula entre familiares e amigos. É justamente nesse ritual, repetido de geração em geração, que a tradição se

Chimarrão, um hábito diário

O chimarrão não pode faltar. O companheiro dos gaúchos está presente além dos momentos de lazer, mas durante o trabalho. O barbeiro de Dois Irmãos Aurélio Ludke, entre os intervalos no trabalho, aproveita para matear. “Não consigo ficar sem meu chimarrão diário.”

Apesar da música “É disso que o velho gosta” se referir, supostamente, a uma pessoa mais velha, o gosto pela carne e chimarrão atravessa gerações, sem limite de idade. Sua marca não se eterniza só na voz Berenice Azambuja, mas na vida de cada gaúcho.

mantém viva e revela transformações no gosto do consumidor gaúcho.

Se o chimarrão continua sendo companhia quase obrigatória em muitos momentos do dia, o churrasco segue como ponto de encontro e expressão de pertencimento. E, nesse universo, há preferências bem definidas.

Mudanças

Na Churrascaria Primavera, o assador Joel Baggegio, que trabalha no ramo desde 1992, acompanha de perto essas mudanças. Segundo ele, cortes como costela desossada, granito, picanha e paleta estão entre os mais pedidos da casa, com destaque também para a paleta Angus.

Joel observa ainda que, entre os clientes da região, predomina a preferência pela carne do ponto para mal passada. Para ele, esse costume é bastante característico do Sul. Já consumidores vindos de regiões mais ao Norte do País costumam preferir a carne mais bem passada.



Churrasco e chimarrão, combinação que todo gaúcho gosta

+ Escolha no açougue

A relação dos gaúchos com a carne também aparece no açougue. Para o empresário Marcos Valansuelo, picanha, entrecôte, costela e vazio estão entre os cortes mais procurados. Mas é a costela que melhor traduz uma preferência histórica do Estado. “No Rio Grande do Sul a costela tem muito valor”, resume.

Segundo ele, cortes como costela, vazio e ponta de peito conservam uma ligação mais direta com o churrasco tradicional gaúcho, enquanto em outras regiões do Brasil predominam opções como picanha e contrafilé.

Entre os campeões de venda no balcão, Marcos destaca o entrecôte. Corte versátil e de preparo rápido, ele se adaptou

bem ao uso cada vez mais comum da grelha, que vem mudando o jeito de servir o churrasco. Se antes o ritual era mais associado ao espeto, à mesa posta e aos acompanhamentos tradicionais, hoje se consolidou também um formato mais informal: carne fatiada na tábua, compartilhada em pé ou em roda, acompanhada de pão, legumes, abacaxi, molhos e geleias.

Quem consome confirma o relato dos especialistas em carne. O aposentado Laércio Junges, apesar de experimentar diversos tipos de carne em uma churrascaria, garante que não dispensa a tradicional costela. “É minha preferida e não pode faltar num churrasco”, afirma Junges.



SEJA SÓCIO ANILADO!

NICOLE GOULART/ESPECIAL



Assembleia geral da categoria ocorreu nesta quinta

Greve dos professores continua em Canoas

Canoas - A maioria absoluta de professores e técnicos em educação básica rejeitou a proposta da Prefeitura de Canoas nesta quinta-feira (23). Com isso, a paralisação dos profissionais da rede municipal segue. As deliberações foram feitas em assembleia geral da categoria no ginásio do Sindicato dos Trabalhadores Metalúrgicos de Canoas e Nova Santa Rita, no Centro.

Após a rejeição, uma contraproposta foi colocada em votação e recebeu sugestões dos professores. O documento elaborado pelo comando de greve será entregue ao prefeito Airtton Souza e equipe. O movimento é organizado pelo Sindicato dos Profissionais em Educação Municipal de Canoas (Sinprocan).

Ainda foi realizada caminhada até a Prefeitura e o sindicato convoca um novo ato para esta sexta-feira (24). Uma nova assembleia ocorre segunda-feira (27) para deliberações a respeito de nova proposta.

A prefeitura, em nota, diz que “a administração municipal permanece mobilizada para reduzir os prejuízos à comunida-

de escolar e garantir a retomada das aulas o mais breve possível”. Conforme a prefeitura, o pacote de ações inclui a criação de um grupo permanente de trabalho para discussão das pautas da categoria, a ampliação do vale-alimentação, a aplicação do piso nacional do Magistério a partir de maio e a reposição salarial de 4,26%, parcelada até o final do ano, entre outras medidas.

Contraproposta

O comando de greve elaborou contraproposta: reposição salarial, com pagamento integral 4,26% na folha de maio com parcelamento apenas do retroativo a janeiro em três vezes; piso nacional: de acordo, conforme ofício, para ativos e inativos a partir da folha de maio de 2026; descongela (Lei Complementar nº226/2026): O passivo do Descongela deve ser pago até outubro; aumento real de salário: se houver parcelamento da reposição, então um aumento real de 10% deve ser incluído no parcelamento ou a criação de uma gratificação, entre outros.

TORCEDOR ANILADO, RESERVE ESTA DATA!

1º DE MAIO DE 2026



VAMOS LOTAR O VALE!

