

## BOIA-FORTE COMO ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL

Marieli Elena Muller  
Francieli Ester Muller

**GRUPO DE TRABALHO: GT4: Desenvolvimento rural, alimentação e consumo sustentável:**

### RESUMO

Este artigo analisa a *boia-forte*, prato típico do município de Vale do Sol/RS, como expressão da cultura alimentar vinculada à agricultura familiar e como um elemento estratégico para o desenvolvimento rural sustentável. Mais do que uma iguaria regional, a boia-forte representa um patrimônio imaterial que sintetiza práticas produtivas tradicionais, vínculos comunitários e saberes ancestrais transmitidos entre gerações. A partir da valorização das cadeias produtivas curtas e da conexão direta entre produtores e consumidores, discute-se a relevância da gastronomia como vetor de fortalecimento identitário, geração de renda e promoção do turismo rural. Além disso, o artigo aborda os impactos das mudanças climáticas sobre a produção dos ingredientes essenciais do prato, destacando a vulnerabilidade dos sistemas agrícolas familiares frente a eventos climáticos extremos. A pesquisa enfatiza a adoção de práticas agroecológicas, como o manejo sustentável do solo, a diversidade produtiva e o uso de sementes crioulas, como estratégias de adaptação e resiliência no campo. Também são analisadas as ações comunitárias e eventos gastronômicos locais que reforçam o protagonismo das mulheres, a economia solidária e o senso de pertencimento territorial. Por fim, discute-se a importância das políticas públicas no estímulo à agricultura familiar, no reconhecimento do patrimônio alimentar e na construção de sistemas agroalimentares mais justos, inclusivos e ambientalmente sustentáveis.

**Palavras-chave:** boia-forte; desenvolvimento rural; cultura alimentar, agricultura familiar.

### 1. INTRODUÇÃO

A relação entre alimentação, cultura e território tem ganhado centralidade nas discussões sobre desenvolvimento rural sustentável, especialmente diante dos desafios impostos pela globalização dos mercados, pela erosão das identidades locais e pelas

mudanças climáticas que impactam diretamente os modos de produção de alimentos. A alimentação ultrapassa a dimensão biológica da nutrição: ela carrega memórias, valores, tradições e práticas que constroem e sustentam o pertencimento de comunidades a seus territórios. Como afirma Montanari (2010), “a comida é um fato cultural antes de ser um fato natural”, o que reforça a necessidade de reconhecê-la como parte integrante das políticas de desenvolvimento.

Nesse cenário, o fortalecimento das cadeias produtivas locais e a valorização de produtos típicos emergem como estratégias fundamentais para fomentar economias de base comunitária, reforçar vínculos identitários e estimular o turismo rural de forma integrada e sustentável. Em Vale do Sol/RS, a boia-forte, um prato farto preparado com ingredientes produzidos nas pequenas propriedades rurais do município, representa mais do que uma tradição culinária. É a materialização de um patrimônio imaterial construído a muitas mãos, expressão da cultura camponesa e símbolo de resistência diante das pressões do agronegócio e da homogeneização alimentar. Ao mesmo tempo, constitui um poderoso instrumento de mobilização social e valorização da agricultura familiar como eixo do desenvolvimento local.

A importância da boia-forte transcende o aspecto gastronômico, refletindo-se em iniciativas como a Boia-Forte Fest, promovida pela Prefeitura de Vale do Sol com o objetivo de divulgar a gastronomia local e fortalecer a identidade cultural do município. Além disso, eventos benéficos que têm a boia-forte como prato principal contribuem para angariar fundos para instituições locais, como o Hospital Beneficente Vale do Sol, evidenciando o papel do prato na coesão e solidariedade comunitária.

A produção dos ingredientes utilizados na boia-forte está intrinsecamente ligada à agricultura familiar, que desempenha um papel fundamental na economia de Vale do Sol. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o município possui uma significativa participação da agricultura familiar na produção agrícola, destacando-se na produção de culturas como milho, feijão e hortaliças. Esse modelo de produção, baseado em pequenas propriedades e na diversificação de culturas, contribui para a segurança alimentar, a geração de renda e a preservação do meio ambiente.

Nesse contexto, a boia-forte emerge como um símbolo da interdependência entre cultura alimentar, agricultura familiar e desenvolvimento regional sustentável, representando uma estratégia eficaz para fortalecer a economia local, preservar a identidade cultural e promover a sustentabilidade ambiental.

## 2. A BOIA-FORTE COMO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO E IDENTIDADE CULTURAL

O prato típico conhecido como boia-forte é mais do que uma receita culinária regional: trata-se de um elemento simbólico que conecta as pessoas ao território, à história e às práticas socioculturais do meio rural. Preparado a partir de uma diversidade de ingredientes oriundos da agricultura familiar, como galinha caipira, legumes e hortaliças, o prato configura-se como um cozido coletivo que carrega, além do sabor, a memória e a identidade de um povo. Conforme destaca Montanari (2008, p. 13), “a cozinha é um espelho da cultura, uma forma de linguagem que expressa e transmite tradições e identidades”. Nesse sentido, a boia-forte é uma linguagem que comunica pertencimento, valores comunitários e modos de vida rurais baseados na cooperação e na subsistência.

A prática de preparo da boia-forte ocorre tradicionalmente em grandes panelões de ferro, envolvendo o esforço coletivo de famílias e vizinhos. Esse modo de produção, enraizado na lógica da economia doméstica e comunitária, simboliza a partilha e a solidariedade, valores centrais da vida rural. O prato é frequentemente servido em festas comunitárias, quermesses, encontros religiosos, jantares benéficos e eventos culturais, funcionando como um marcador cultural da vida social em Vale do Sol.

Seus ingredientes, conforme estabelecido na Lei Municipal nº 773/2006, revelam a riqueza da agricultura familiar e o valor nutricional da refeição. Abaixo, segue a lista oficial dos insumos que compõem a boia-forte:

**Tabela 1 – Ingredientes da Boia-Forte (Lei Municipal nº 773/2006)**

Nº	Ingrediente	Nº	Ingrediente
1	Azeite	12	Galinha Caipira
2	Cebola	13	Tomate
3	Batatinha	14	Cenoura
4	Brócolis	15	Couve
5	Repolho	16	Couve-Flor
6	Pimentão	17	Cebolinha Verde
7	Orégano	18	Salsa
8	Milho Verde	19	Ervilha
9	Arroz	20	Carne Moída
10	Alho	21	Massa Parafuso
11	Polpa de Tomate	22	Sal

Fonte: Lei municipal nº 773 de 2006.

Esses ingredientes são preparados de forma artesanal, com cuidado coletivo, resultando em uma refeição robusta, colorida e altamente nutritiva, que representa a diversidade produtiva das propriedades rurais do município. A combinação de hortaliças, cereais e proteínas animais destaca não apenas o valor cultural do prato, mas também sua capacidade de reunir famílias e fortalecer laços sociais por meio da alimentação.

A seleção dos ingredientes da boia-forte reflete a biodiversidade cultivada pelas famílias agricultoras de Vale do Sol, que utilizam produtos frescos, colhidos diretamente das hortas e roçados. Muitos desses alimentos, como a galinha caipira, o milho verde e os temperos naturais, são resultado de saberes tradicionais transmitidos entre gerações, valorizando práticas agroecológicas e sustentáveis. Além disso, a variedade de legumes e hortaliças garante uma refeição equilibrada, rica em fibras, vitaminas e sabores que representam a abundância e a generosidade da vida no campo.

**Tabela 2 – Modo de Preparo da Boia-Forte (Lei Municipal nº 773/2006)**

Etapa	Descrição
1	Cozinhar a galinha caipira, separadamente, com temperos a gosto.
2	Em outra panela, fritar a carne moída com azeite, alho, cebola e sal.
3	Adicionar os legumes cortados (cenoura, batatinha, brócolis, etc.).
4	Acrescentar o arroz, a polpa de tomate, o milho verde e a ervilha.
5	Cozinhar até que os ingredientes estejam macios e o arroz esteja pronto.
6	Separadamente, cozinhar a massa parafuso e adicionar ao cozido.
7	Misturar a galinha já cozida ao preparo principal.
8	Finalizar com cebolinha verde, salsa, couve, couve-flor, repolho e orégano.
9	Servir bem quente, preferencialmente em panelões de ferro.

Fonte: Lei municipal nº 773 de 2006.

O preparo da boia-forte é um verdadeiro ritual que exige paciência, dedicação e respeito às raízes culinárias do campo gaúcho. Esse prato nasceu da necessidade de reunir em uma panela única os ingredientes que o agricultor tinha à mão, resultando em uma refeição farta e nutritiva, capaz de alimentar várias pessoas e fortalecer para o trabalho no campo.

O reconhecimento oficial da boia-forte como prato típico de Vale do Sol foi instituído por meio do Decreto Municipal nº 773, de 9 de junho de 2006, que define seus ingredientes e modo de preparo. Tal reconhecimento formaliza a importância da culinária tradicional como parte integrante da identidade municipal e se alinha às discussões contemporâneas sobre políticas públicas de salvaguarda do patrimônio alimentar. Como argumenta Montanari (2011), a alimentação tradicional deve ser protegida como parte da herança cultural de um povo, pois ela condensa sentidos, histórias e modos de vida coletivos. A Lei Municipal nº 773/2006 institui oficialmente a boia-forte como o prato típico do município de Vale do Sol, descrevendo seu preparo tradicional com carne de galinha caipira, batatinha, massa, hortaliças e outros ingredientes da culinária caseira, e autorizando o poder público a promover sua divulgação por meio de eventos, campanhas e ações educativas. Essa legislação fortalece a relação entre cultura alimentar, identidade local e políticas públicas.

Mais recentemente, a Câmara de Vereadores de Vale do Sol aprovou o Projeto de Lei Legislativo nº 10/2025, de autoria da vereadora Marieli Elena Müller, que declara o município como a “Capital da Boia-Forte”. A justificativa apresentada pela parlamentar é, por si só, um testemunho do valor simbólico e afetivo que o prato possui para a comunidade local. Segundo o texto:

“Apresento este Projeto de Lei com o objetivo de declarar o Município de Vale do Sol como a capital da Boia-Forte, um reconhecimento simbólico, afetivo e cultural a um dos maiores tesouros da nossa identidade local. A Boia-Forte não é apenas um prato típico. Ela é um elo entre gerações, um símbolo da resistência e da criatividade do nosso povo, especialmente das famílias agricultoras que, com poucos ingredientes e muito trabalho, criaram uma refeição nutritiva, saborosa e comunitária. [...] Ela alimenta corpos, memórias e afetos. É passada de geração para geração como um legado, uma tradição oral e prática, ensinada na cozinha, no fogão a lenha, no cuidado coletivo.” (Câmara de Vereadores de Vale do Sol, 2025).

Esse reconhecimento não se resume a uma ação simbólica: ele carrega implicações práticas e políticas. Ao afirmar a boia-forte como símbolo identitário, o município investe em sua valorização como patrimônio cultural imaterial, o que pode fortalecer políticas públicas de incentivo à cultura local, ao turismo rural e à agricultura familiar.

A boia-forte adquire, portanto, múltiplas dimensões: é um alimento, uma memória viva, um símbolo de resistência cultural frente à padronização imposta pela indústria alimentícia global. Ao mesmo tempo, ela atua como ferramenta de transmissão de saberes intergeracionais, pois seu preparo envolve conhecimentos empíricos sobre cultivo, manejo de alimentos e técnicas de cozimento. Como pontua Canclini (2008), a cultura é um espaço de

disputas e permanências, e, nesse caso, a boia-forte representa um território simbólico de afirmação da cultura camponesa frente à modernidade globalizada.

Nesse contexto, o prato típico de Vale do Sol não apenas reforça os laços afetivos e sociais entre os moradores, mas também se consolida como um ativo cultural estratégico para o turismo rural, a valorização da agricultura familiar e o desenvolvimento regional sustentável. Preservar e promover a boia-forte é também preservar um modo de vida que respeita o ritmo da natureza, valoriza a produção local e sustenta redes de solidariedade no campo.

A valorização da boia-forte como prato típico de Vale do Sol não se limita a uma ação simbólica: ela possui implicações práticas e políticas concretas. Ao afirmar a boia-forte como símbolo identitário, o município assume o compromisso com sua valorização como patrimônio cultural imaterial, o que pode impulsionar políticas públicas voltadas à cultura local, ao turismo rural e ao fortalecimento da agricultura familiar.

A boia-forte passa, assim, a ocupar diversos significados: é alimento, mas também é memória, afeto e resistência cultural diante da homogeneização imposta pela indústria alimentícia. Seu preparo carrega saberes passados entre gerações, conhecimentos que envolvem o cultivo dos ingredientes, o manejo da terra, os modos de conservação e as técnicas de cozimento. É por meio desse fazer cotidiano que os laços entre passado e presente se mantêm vivos, expressando a identidade camponesa em cada detalhe.

Nesse sentido, o prato típico de Vale do Sol não apenas reforça os vínculos comunitários, como também se projeta como um instrumento estratégico para o desenvolvimento regional sustentável. Promover e preservar a boia-forte é valorizar uma economia que respeita os ciclos da natureza, incentiva a produção local, fortalece os pequenos agricultores e gera oportunidades no campo.

Ao ser incluída nas políticas culturais e turísticas do município, a boia-forte se torna expressão de pertencimento e orgulho coletivo. Ela é símbolo de um território que reconhece sua história, suas práticas e sua gente. É, ao mesmo tempo, uma forma de resistência e de futuro: resistência à perda de referências culturais e futuro baseado em relações mais justas com o meio ambiente e com as pessoas que alimentam o mundo.

Proteger a boia-forte vai muito além de manter viva uma receita: é garantir que o modo de vida rural continue existindo com dignidade, identidade e valorização. É afirmar que há riqueza

cultural e potencial de desenvolvimento nas tradições que nascem da terra e do trabalho coletivo.

A boia-forte, ao ser reconhecida como prato típico de Vale do Sol, pode assumir um papel estratégico no fomento ao turismo rural e gastronômico. Ao atrair visitantes interessados em experiências autênticas, o prato cria oportunidades para o desenvolvimento de roteiros que envolvem agroindústrias familiares, restaurantes locais, feiras de produtores, oficinas culinárias e vivências no campo. Isso contribui para a diversificação da economia rural, gerando trabalho e renda para famílias agricultoras, artesãos e empreendedores locais.

Além disso, ao fortalecer a identidade alimentar do município, a boia-forte contribui para o fortalecimento de circuitos curtos de comercialização, aproximando produtores e consumidores. O estímulo ao uso de ingredientes locais e sazonais favorece práticas mais sustentáveis e éticas de produção, promovendo a segurança alimentar e o aproveitamento dos saberes e recursos da comunidade. Dessa forma, a cadeia produtiva envolvida no preparo do prato movimenta a economia local, estimula a cooperação entre agricultores e promove a valorização do trabalho rural.

A promoção da boia-forte também pode ser articulada com ações educativas e culturais, fortalecendo o sentimento de pertencimento entre as novas gerações. Iniciativas como concursos culinários, semanas temáticas, projetos escolares e festivais comunitários ajudam a preservar e transmitir o conhecimento sobre o prato, ao mesmo tempo em que envolvem a comunidade na valorização de suas raízes. Isso reforça os laços sociais e culturais, incentivando a juventude a permanecer e investir no meio rural com orgulho de sua história e tradição.

Do ponto de vista do desenvolvimento regional, a boia-forte pode funcionar como um elemento articulador entre diferentes políticas públicas, como cultura, agricultura, turismo e educação. Sua valorização como patrimônio cultural imaterial permite a captação de recursos para projetos de fomento ao turismo sustentável, capacitações de produtores, estruturação de espaços gastronômicos e divulgação do município em eventos regionais e nacionais. Esse tipo de articulação amplia a visibilidade de Vale do Sol, inserindo-o em redes mais amplas de desenvolvimento territorial.

Por fim, investir na promoção da boia-forte é investir em um modelo de desenvolvimento que respeita as especificidades locais, reconhece os saberes das comunidades e aposta na força da cultura como motor de transformação. O prato típico torna-se, assim, mais do que

uma comida: é expressão de um projeto coletivo que valoriza a terra, as pessoas e as histórias que alimentam um território. Ao unir tradição e inovação, a boia-forte revela-se um potente símbolo de resistência e de futuro para Vale do Sol e região.

### **3. AGRICULTURA FAMILIAR E CADEIAS PRODUTIVAS CURTAS**

A agricultura familiar é a base produtiva predominante no município de Vale do Sol, correspondendo a mais de 80% dos estabelecimentos rurais. Essas unidades familiares estruturam suas atividades em sistemas produtivos diversificados, que conjugam a produção voltada para o autoconsumo com a comercialização de excedentes em feiras locais, eventos comunitários e mercados de proximidade. Essa dinâmica revela o papel estratégico da agricultura familiar não apenas na garantia da segurança alimentar local, mas também na manutenção da cultura e dos modos tradicionais de vida no meio rural.

A agricultura familiar em Vale do Sol tem características marcantes: é enraizada no território, preserva saberes tradicionais e está profundamente conectada à biodiversidade local. Muitos agricultores mantêm práticas sustentáveis, como o cultivo consorciado, o uso de sementes crioulas e a rotação de culturas. Essa agricultura, mais do que um modo de produção, é também um modo de vida, que se reflete nas relações sociais, nos hábitos alimentares e na construção da identidade coletiva da comunidade.

Nesse contexto, a agroecologia tem ganhado espaço como uma alternativa sólida, associando produção de alimentos saudáveis, respeito ambiental e fortalecimento da autonomia dos agricultores. A adoção de práticas agroecológicas contribui para a proteção dos recursos naturais e para o equilíbrio entre produção e preservação. Essas ações têm sido impulsionadas por processos formativos desenvolvidos em parceria com escolas rurais, sindicatos e universidades, ampliando o repertório técnico e político dos agricultores familiares da região.

A agroecologia valoriza a biodiversidade, a integração entre cultivos e criações, a conservação dos solos e o uso racional dos recursos naturais, aspectos que reverberam diretamente na qualidade dos alimentos produzidos e no fortalecimento da economia local. Esta abordagem está intimamente ligada às cadeias produtivas curtas, que vêm se consolidando como alternativa viável e sustentável frente aos modelos convencionais de produção e distribuição agroalimentar.

A boia-forte, prato típico do município, representa uma expressão material das cadeias produtivas curtas. Nessas cadeias, a distância entre o produtor e o consumidor é reduzida,

eliminando intermediários e fortalecendo a transparência e a confiança entre as partes. O preparo da boia-forte envolve ingredientes cultivados nas próprias propriedades ou adquiridos diretamente de vizinhos, promovendo circuitos locais de comercialização e fortalecendo os laços comunitários.

A valorização de alimentos tradicionais, como a boia-forte, abre caminho para o reconhecimento dos territórios como espaços de cultura e produção de conhecimento. Quando a comunidade se identifica com um prato, ela se reconhece em sua história, fortalece seu pertencimento e reafirma a importância de manter vivas práticas que resistem ao apagamento cultural e à homogeneização dos sabores promovida pela indústria alimentícia global.

Além da valorização cultural, as cadeias produtivas curtas contribuem para a sustentabilidade econômica do município, ao garantir que a maior parte do valor agregado permaneça na comunidade local. Isso cria oportunidades de geração de renda, emprego e organização social para as famílias rurais, contrapondo-se aos impactos negativos do agronegócio, como a concentração fundiária e a perda da diversidade agrícola.

Trabalhos desenvolvidos destacam que o fortalecimento das cadeias curtas e da agricultura familiar passa necessariamente pela valorização das ações coletivas e da educação no campo. Através de processos educativos que integram saberes científicos e populares, os agricultores podem aprimorar suas práticas produtivas, ampliar sua capacidade de organização e atuar de forma mais eficiente nos mercados locais.

Dessa forma, a interrelação entre agricultura familiar, agroecologia e cadeias produtivas curtas é um dos pilares para o desenvolvimento rural sustentável em Vale do Sol. A boia-forte não é apenas um prato típico, mas um símbolo dessa articulação, representando a cultura, a economia e a identidade do município.

Esse reconhecimento não se resume a uma ação simbólica: ele carrega implicações práticas e políticas. Ao afirmar a boia-forte como símbolo identitário, o município investe em sua valorização como patrimônio cultural imaterial, o que pode fortalecer políticas públicas de incentivo à cultura local, ao turismo rural e à agricultura familiar.

A boia-forte adquire, portanto, múltiplas dimensões: é um alimento, uma memória viva, um símbolo de resistência cultural frente à padronização imposta pela indústria alimentícia global. Ao mesmo tempo, ela atua como ferramenta de transmissão de saberes intergeracionais, pois

seu preparo envolve conhecimentos empíricos sobre cultivo, manejo de alimentos e técnicas de cozimento.

Nesse contexto, o prato típico de Vale do Sol não apenas reforça os laços afetivos e sociais entre os moradores, mas também se consolida como um ativo cultural estratégico para o turismo rural, a valorização da agricultura familiar e o desenvolvimento regional sustentável. Preservar e promover a boia-forte é também preservar um modo de vida que respeita o ritmo da natureza, valoriza a produção local e sustenta redes de solidariedade no campo.

A valorização da boia-forte pode estimular a criação de políticas públicas que incentivem o empreendedorismo rural, como a abertura de restaurantes, agroindústrias, rotas gastronômicas e festivais locais. Essas iniciativas, articuladas com a educação patrimonial e com o turismo de base comunitária, ampliam o potencial do prato típico como vetor de desenvolvimento.

Fortalecer o turismo rural a partir da gastronomia local permite diversificar a economia do município e atrair visitantes em busca de experiências autênticas. A boia-forte, nesse sentido, atua como uma porta de entrada para que turistas conheçam a história, os saberes, os sabores e os modos de vida do campo. Ao saborear o prato, o visitante também entra em contato com uma narrativa coletiva de resistência, criatividade e ancestralidade.

Promover a boia-forte como patrimônio imaterial é também construir narrativas que enalteçam a diversidade, a criatividade e a resistência do povo do campo. Cada receita, cada história contada à beira do fogão, cada ingrediente cultivado no quintal contribui para manter viva uma identidade que se expressa no sabor, na partilha e na tradição. Através dela, Vale do Sol se projeta como território de memória, trabalho e esperança.

Em síntese, preservar a boia-forte é preservar a cultura camponesa. É fortalecer a agricultura familiar, promover o desenvolvimento regional sustentável e manter vivas as raízes que sustentam a vida no interior. É apostar em um modelo de futuro enraizado no respeito à diversidade, na valorização do trabalho no campo e na defesa dos saberes que alimentam o corpo e a alma de um povo.

#### **4. Turismo rural, economia solidária e protagonismo feminino**

O Boia Forte Fest, realizado anualmente em Vale do Sol, é um evento emblemático que evidencia como a gastronomia local pode impulsionar o turismo rural e fortalecer a economia solidária. Organizado pela Prefeitura Municipal, o festival é uma das principais

manifestações culturais do município, reunindo produtores rurais, artesãos, artistas e a comunidade em uma celebração que valoriza o prato típico *boia-forte* e toda a cadeia produtiva da agricultura familiar.

Segundo o site oficial da Prefeitura de Vale do Sol, o Boia Forte Fest tem como objetivo "valorizar os produtos locais, promover a cultura regional e fomentar o turismo rural, gerando oportunidades de desenvolvimento econômico sustentável para a comunidade" (Prefeitura de Vale do Sol, 2024). O evento conta com uma programação diversificada, que inclui concursos culinários, feiras coloniais, exposições agroecológicas, apresentações artísticas e culturais, além de oficinas educativas que ressaltam a importância da produção familiar e da preservação das tradições.

Essas atividades criam um ambiente propício para o fortalecimento das cadeias produtivas curtas, onde o elo entre quem produz e quem consome é estreito, gerando benefícios econômicos diretos para os agricultores familiares. A Prefeitura destaca que a feira colonial, por exemplo, é "um espaço privilegiado para a comercialização direta dos alimentos e produtos artesanais, garantindo maior retorno financeiro para os pequenos produtores e valorizando os saberes locais" (Prefeitura de Vale do Sol, 2024).

Além dos aspectos econômicos, o Boia-Forte Fest desempenha um papel crucial na promoção do turismo rural sustentável. O evento atrai visitantes de diversas regiões, interessados em conhecer a gastronomia típica, os processos produtivos e as manifestações culturais do município. De acordo com dados divulgados pela Secretaria Municipal de Turismo, "o festival contribui significativamente para a geração de renda e para a valorização da identidade cultural, estimulando o interesse pelo turismo rural e a preservação do patrimônio local" (Prefeitura de Vale do Sol, 2024).

A participação feminina é um dos pilares desse processo de valorização cultural e econômica. As mulheres rurais são protagonistas na produção, organização e divulgação do festival. A eleição das soberanas do Boia Forte Fest é um símbolo dessa valorização, destacando o papel das mulheres como guardiãs dos saberes alimentares, gestoras da cultura e articuladoras de redes comunitárias. Como enfatiza Santos (2014), "o papel das mulheres no campo vai muito além do trabalho invisibilizado, elas são articuladoras de redes, gestoras da memória e agentes de inovação cultural".

A Prefeitura de Vale do Sol reforça seu compromisso com a promoção da igualdade de gênero e o empoderamento das mulheres rurais por meio do apoio contínuo a eventos

como o Boia Forte Fest. Em sua seção de notícias, é possível acompanhar as ações realizadas para fortalecer a agricultura familiar e o turismo rural, sempre com foco na inclusão social e no desenvolvimento sustentável. Conforme publicado no site oficial: "*O município reconhece a importância da participação feminina na cadeia produtiva e cultural, promovendo políticas que incentivem sua liderança e a transmissão dos saberes tradicionais*". (Prefeitura de Vale do Sol, 2024).

A valorização dos saberes alimentares, especialmente ligados ao prato típico boia-forte, reforça os laços identitários e fortalece a cultura local. O festival não é apenas um momento de confraternização, mas uma estratégia para a preservação da memória coletiva e para a construção de um projeto de desenvolvimento que privilegie a sustentabilidade social, econômica e ambiental.

Em resumo, o Boia Forte Fest é um exemplo emblemático de como a gastronomia regional pode articular o turismo rural, a economia solidária e a valorização cultural. O evento promove o fortalecimento da agricultura familiar, estimula a economia local e contribui para a autonomia das mulheres rurais, consolidando-se como uma referência de desenvolvimento sustentável para Vale do Sol.

## **5. Desafios climáticos e estratégias de adaptação**

A produção dos alimentos que compõem a tradicional boia-forte de Vale do Sol enfrenta desafios cada vez mais complexos devido às variações climáticas extremas que se intensificam em todo o planeta. Secas prolongadas, chuvas intensas e temperaturas fora dos padrões históricos têm provocado danos significativos tanto no cultivo das hortaliças, como batata, milho e outros, quanto na criação de animais que complementam esse prato típico, como suínos e aves. Essas alterações impactam diretamente a segurança alimentar, a renda e o modo de vida das famílias agricultoras locais, cuja economia depende da agricultura familiar.

O relatório do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC, 2022) alerta que "os sistemas agroalimentares familiares são altamente vulneráveis às mudanças climáticas devido à sua menor capacidade de investimento em infraestruturas e tecnologias para adaptação e mitigação" (IPCC, 2022, p. 56). O documento destaca ainda que "a exposição a eventos climáticos extremos, como secas e enchentes, compromete a produtividade agrícola, aumentando a insegurança alimentar e econômica, principalmente em contextos de pequena escala" (IPCC, 2022, p. 58). Vale do Sol, cuja agricultura familiar

representa mais de 80% dos estabelecimentos rurais, reflete essa realidade, onde os impactos climáticos reverberam na produção e na qualidade dos alimentos tradicionais.

Diante desse quadro, as famílias agricultoras de Vale do Sol têm buscado estratégias agroecológicas que promovam a resiliência do sistema produtivo e assegurem a continuidade da cultura alimentar da boia-forte. A rotação de culturas, por exemplo, tem sido amplamente adotada, uma prática que, segundo estudos agroecológicos locais, auxilia na manutenção da fertilidade do solo, controla a incidência de pragas e contribui para a sustentabilidade da produção em condições adversas. A compostagem, outra prática valorizada, devolve nutrientes ao solo e melhora sua estrutura, aumentando sua capacidade de retenção de água — um fator crucial para mitigar os efeitos das secas prolongadas.

O uso de sementes crioulas, adaptadas às condições regionais e passadas de geração em geração, tem se mostrado fundamental para a resistência às variações climáticas. Essas sementes tradicionais possuem maior tolerância a estresses ambientais e são parte importante da identidade cultural das famílias agricultoras. Além disso, a implantação de sistemas artesanais de irrigação tem permitido o cultivo mesmo em períodos de estiagem, garantindo a oferta das hortaliças essenciais para a boia-forte.

Outro aspecto fundamental na resposta aos desafios climáticos são as redes de cooperação e solidariedade que têm se fortalecido no município. Famílias agricultoras, escolas e feiras locais criam espaços de trocas de saberes, insumos e experiências, ampliando a circulação dos produtos da agricultura familiar dentro de Vale do Sol. Essas redes fortalecem a economia local e possibilitam uma maior autonomia dos produtores frente às vulnerabilidades externas. A construção coletiva de redes de apoio e comercialização é um caminho fundamental para enfrentar as adversidades e fortalecer a sustentabilidade do meio rural.

O IPCC (2022) reforça que “a resiliência dos sistemas agrícolas familiares pode ser ampliada por meio do fortalecimento das práticas agroecológicas, da diversificação produtiva e do apoio institucional às pequenas propriedades rurais” (IPCC, 2022, p. 62). Em Vale do Sol, esse fortalecimento ocorre também por meio da valorização da cultura alimentar e da promoção do turismo rural, que geram uma fonte adicional de renda e estimulam a preservação dos saberes tradicionais.

A produção da boia-forte, assim, não é apenas um ato produtivo, mas uma expressão cultural que sustenta a identidade comunitária e oferece um caminho de desenvolvimento

local alinhado aos princípios da sustentabilidade social, econômica e ambiental. O enfrentamento das mudanças climáticas passa pela combinação do conhecimento científico com os saberes tradicionais, e a mobilização coletiva das famílias agricultoras que, em parceria com instituições locais, avançam na construção de um futuro mais resiliente.

## **6. Políticas públicas e o futuro da gastronomia sustentável**

A consolidação e o fortalecimento de experiências gastronômicas tradicionais, como a boia-forte, dependem, em grande medida, do apoio efetivo e contínuo de políticas públicas que estejam orientadas para o fortalecimento da agricultura familiar, da cultura alimentar local e do desenvolvimento rural sustentável. É necessário compreender que a agricultura familiar não é apenas uma forma de produção agrícola, mas um modo de vida, uma prática social que sustenta comunidades, preserva saberes ancestrais e garante o cuidado com a terra e com a cultura alimentar. Assim, as políticas públicas devem ser pensadas de forma integral, garantindo o suporte econômico, social e cultural para que essas práticas possam se manter e se renovar diante dos desafios contemporâneos.

Iniciativas nacionais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) exemplificam o potencial do Estado para fomentar cadeias produtivas curtas e sustentáveis. Por meio da priorização da compra de alimentos da agricultura familiar para escolas, creches e demais instituições públicas, esses programas geram um impacto direto na economia local, proporcionando renda estável às famílias agricultoras e garantindo alimentos frescos, nutritivos e culturalmente adequados à população. Tal política pública representa uma articulação estratégica entre segurança alimentar, valorização da produção local e fortalecimento da identidade cultural, pois permite que os alimentos que compõem pratos tradicionais, como a boia-forte, cheguem às mesas de crianças e famílias, contribuindo para a preservação do patrimônio alimentar.

Além do aspecto econômico e nutricional, é indispensável que as políticas públicas atuem para o reconhecimento e a valorização do patrimônio alimentar imaterial. A memória do gosto, como bem coloca Montanari (2011), é um elemento vital da identidade coletiva de um povo e merece proteção e promoção. Isso implica o reconhecimento de práticas alimentares, rituais, receitas tradicionais e formas de preparo que foram transmitidas de geração em geração, consolidando um vínculo entre as pessoas, seu território e sua história. A valorização da boia-forte, neste contexto, não deve ser vista apenas como um ato de promoção turística ou comercial, mas como um gesto de respeito e cuidado com a cultura e a identidade das comunidades rurais que a criaram e preservam.

O futuro da gastronomia sustentável em Vale do Sol, e de tantas outras localidades que guardam tradições alimentares profundas, depende da capacidade de integrar essas práticas tradicionais a processos de inovação agroecológica e à formulação de políticas públicas robustas e comprometidas com a soberania alimentar e a justiça social. A inovação agroecológica, que inclui práticas como a utilização de sementes crioulas, rotação de culturas, compostagem e manejo sustentável dos recursos hídricos, representa um caminho para enfrentar as adversidades climáticas e ambientais, garantindo a continuidade da produção e a saúde do solo e da biodiversidade local.

Para isso, o papel do Estado deve ir além dos programas de compra institucional, investindo também em assistência técnica adequada, capacitação, acesso a crédito e infraestrutura rural que possibilite a comercialização direta e o fortalecimento das redes locais de produção e consumo. As políticas públicas precisam fomentar o desenvolvimento de feiras, eventos culturais e turísticas que valorizem a gastronomia local, promovam a inclusão das mulheres agricultoras e incentivem o empreendedorismo rural, criando um ambiente favorável para o crescimento sustentável da economia rural.

A construção desse futuro sustentável implica, ainda, em uma profunda reflexão sobre os modelos de desenvolvimento rural, buscando superar as desigualdades históricas que marcam o campo brasileiro. As políticas públicas devem ser formuladas de maneira participativa, garantindo que os pequenos agricultores familiares, as comunidades tradicionais e as mulheres do campo tenham voz ativa nas decisões que impactam suas vidas e territórios. A garantia de direitos, o acesso a recursos e a promoção da equidade social são fundamentos para que a gastronomia sustentável possa florescer como um elemento central da identidade cultural e da economia local.

Em síntese, a gastronomia sustentável, representada em Vale do Sol pela boia-forte e outros alimentos tradicionais, é mais que um patrimônio cultural — é um vetor fundamental de desenvolvimento local, de fortalecimento da agricultura familiar e de construção de comunidades resilientes e justas. O futuro desse patrimônio depende, portanto, do compromisso das políticas públicas em integrar tradição, inovação, sustentabilidade e justiça social, construindo caminhos para que as próximas gerações possam continuar saboreando e celebrando suas raízes, enquanto vivem em um ambiente rural saudável, produtivo e culturalmente rico.

## Considerações finais

A *boia-forte* de Vale do Sol transcende a condição de mero prato típico para se configurar como um verdadeiro símbolo de resistência cultural, identidade comunitária e construção territorial. Ela é muito mais do que alimento; representa um elo vital entre a rica tradição agrícola do passado e a busca por um futuro pautado na sustentabilidade, na justiça social e na valorização dos saberes locais. Cada preparo da boia-forte é carregado de histórias familiares, de rotinas camponesas e de práticas alimentares transmitidas entre gerações, carregando consigo significados que vão além do ato de comer. Nesse sentido, a boia-forte funciona como uma metáfora poderosa, que conecta gerações, culturas e territórios, evidenciando a importância da alimentação como vetor de memória, cultura, pertencimento e emancipação social.

Mais do que uma receita, ela expressa uma cosmovisão, uma forma de viver e se relacionar com a terra, com a natureza e com os outros. Os ingredientes que compõem a boia-forte são frutos do trabalho da agricultura familiar, do cuidado com o solo, do respeito aos ciclos naturais e da sabedoria acumulada no cotidiano das famílias rurais. O seu modo de preparo, muitas vezes coletivo e comunitário, reflete valores como solidariedade, partilha, autonomia e resistência diante das transformações impostas pelos modelos agroindustriais e pela lógica do mercado globalizado.

A permanência e valorização desse patrimônio gastronômico, contudo, não ocorrem de forma isolada ou espontânea. Elas dependem fundamentalmente da articulação entre diferentes atores sociais e de um ecossistema institucional que reconheça a centralidade da cultura alimentar para o desenvolvimento local. São os produtores e produtoras rurais que preservam as técnicas de cultivo e práticas agroecológicas; são os consumidores conscientes que reconhecem o valor dos produtos locais e os incorporam em seus hábitos alimentares; são as escolas que trabalham a educação alimentar como parte da formação cidadã; e são as instituições públicas que fomentam políticas integradas para o fortalecimento da agricultura familiar, a proteção da cultura imaterial e a promoção da segurança e soberania alimentar.

Esse entrelaçamento de saberes, práticas e políticas é o que dá sustentação à boia-forte como um símbolo vivo e dinâmico. Ela não está congelada no tempo, mas se transforma a partir das dinâmicas locais, reinventando-se sem perder suas raízes. Quando fortalecida por políticas públicas — como o apoio à comercialização via feiras, o incentivo à gastronomia identitária, a valorização dos produtos da agroindústria familiar e a inclusão da alimentação escolar como espaço de valorização da cultura local —, a boia-forte deixa de ser apenas

memória para se tornar motor de desenvolvimento, gerando trabalho, renda e dignidade no meio rural.

Em um contexto global marcado por crises climáticas cada vez mais frequentes e profundas, erosão da agrobiodiversidade, migração rural e crescente insegurança alimentar, experiências como a da boia-forte ganham um papel ainda mais estratégico e urgente. Elas representam uma aposta concreta em modelos de desenvolvimento alternativos e resilientes, que respeitam os limites ecológicos do planeta, promovem a diversidade alimentar e preservam os vínculos culturais que sustentam os territórios. O fortalecimento da boia-forte como símbolo regional também é uma forma de resistência frente à padronização alimentar e à mercantilização da cultura. Ela afirma que é possível alimentar o mundo com diversidade, justiça e identidade.

Ao fortalecer práticas agroecológicas, cadeias produtivas curtas e o consumo responsável, a boia-forte simboliza um caminho possível — e necessário — para enfrentar os desafios contemporâneos sem abrir mão da memória, do território e da justiça social. Ela aponta para a possibilidade concreta de sistemas alimentares mais justos e sustentáveis, onde o alimento seja um direito, e não uma mercadoria. Onde o saber local tenha o mesmo valor que o conhecimento técnico-científico, e onde a comida seja também uma forma de expressão política, cultural e afetiva.

Portanto, investir na valorização e expansão de iniciativas ligadas à boia-forte é investir diretamente no fortalecimento da agricultura familiar, na dinamização das economias locais, na preservação dos saberes tradicionais e no desenvolvimento sustentável de Vale do Sol. É compreender que a cultura alimentar não é um detalhe, mas um eixo estruturante das políticas de desenvolvimento territorial. Essa é uma tarefa coletiva e intergeracional, que exige comprometimento contínuo, escuta ativa e articulação entre sociedade civil, poder público, universidades, movimentos sociais e o setor privado comprometido com a responsabilidade social.

Somente por meio dessa convergência será possível garantir que essa tradição gastronômica singular permaneça viva, vibrante e capaz de inspirar práticas inovadoras e solidárias. Que a boia-forte continue a ocupar um lugar de destaque nas mesas e nas memórias do povo de Vale do Sol — não como relíquia do passado, mas como expressão viva de um futuro mais justo, saudável e sustentável. Um futuro em que o sabor da terra, o valor do trabalho e o orgulho da cultura local possam ser celebrados e partilhados como parte do bem viver das comunidades rurais.

## REFERÊNCIAS:

ALTIERI, Miguel A. **Agroecologia**: fundamentos científicos para uma agricultura sustentável. São Paulo: Expressão Popular, 2009.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 2, 17 jun. 2009.

Câmara de Vereadores de Vale do Sol. **Projeto de Lei Legislativo nº 10/2025**. Declara o município de Vale do Sol como a Capital da Boia-Forte. Disponível em: <https://www.cmvs.rs.gov.br/documento/projeto-lei-legislativo-no-10-2025-102256>. Acesso em: 22 maio 2025.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. 3. ed. São Paulo: Edusp, 2008.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Produção agrícola municipal**: ranking da agricultura familiar em Vale do Sol/RS. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/vale-do-sol/pesquisa/14/10193?tipo=ranking>. Acesso em: 22 maio 2025.

IPCC – Painel Intergovernamental sobre mudanças climáticas. **Relatório de Avaliação – AR6: Impactos, Adaptação e Vulnerabilidade**. 2022. Disponível em: <https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg2/>. Acesso em: 22 maio 2025.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2010.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Patrícia Zimbres. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância**: uma história da alimentação na Europa. São Paulo: Estação Liberdade, 2008.

MONTANARI, Massimo. **A linguagem da comida**: uma história da sensibilidade alimentar. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.

MONTANARI, Massimo. **Alimentos como patrimônio cultural**. In: CONTRERAS, Jesús (Org.). Manual de Antropologia da Alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 329–340.

PORTAL ARAUTO. **Evento em Vale do Sol teve a boia-forte e ajudou o hospital**. 2023. Disponível em: <https://portalarauto.com.br/08-08-2023/evento-em-vale-do-sol-teve-a-boia-forte-e-ajudou-o-hospital/>. Acesso em: 22 maio 2025.

Prefeitura Municipal de Vale do Sol. **Boia Forte Fest**: valorização da gastronomia e turismo rural. Disponível em: <https://www.valedosol.rs.gov.br>. Acesso em: 22 maio 2025.

Prefeitura municipal de Vale do Sol. **Lei Municipal nº 773, de 9 de junho de 2006**. Institui a boia-forte como prato típico do Município de Vale do Sol. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/vale-do-sol/lei-ordinaria/2006/78/773/lei-ordinaria-n-773->

[2006-institui-a-boia-forte-como-prato-tipico-do-municipio-de-vale-do-sol](#) . Acesso em: 22 maio 2025.

Prefeitura Municipal de Vale do Sol. **Notícias sobre agricultura familiar, turismo e cultura local.** Disponível em: <https://www.valedosol.rs.gov.br/noticias> . Acesso em: 22 maio 2025.

SANTOS, Miriam Alves dos. **Mulheres rurais e os desafios da produção sustentável.** Revista Estudos Feministas, Florianópolis, v. 22, n. 3, p. 805-823, set./dez. 2014.

VALE DO SOL. **Boia-Forte Fest:** Vale do Sol promove concurso do prato típico e apresentação das candidatas a soberanas. 2025. Disponível em: <https://www.gaz.com.br/boia-forte-fest-ocorre-neste-sabado-em-vale-do-sol/>. Acesso em: 22 maio 2025.