

Análises | Pesquisa gastronômica em Foz do Iguaçu

# CONSULTA COMUNITÁRIA

## RISOTO DE FRANGO/GALINHADA

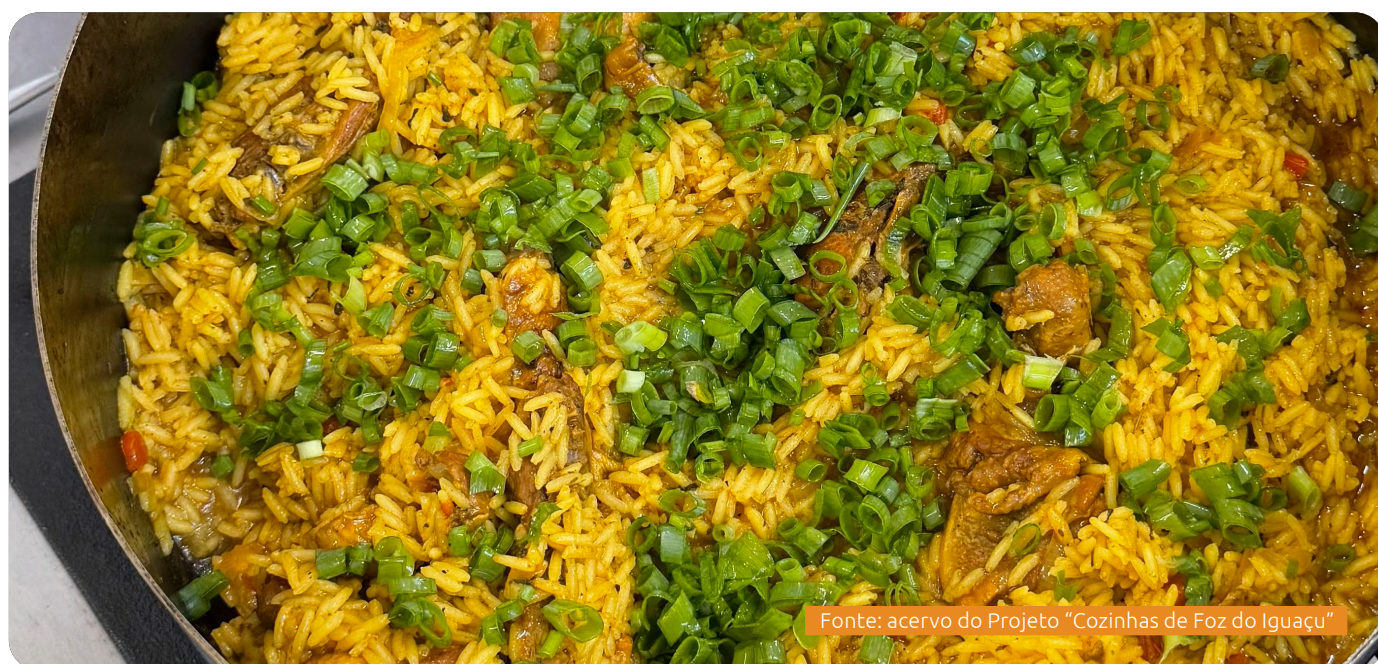
Foz do Iguaçu é uma cidade fronteira marcada pela diversidade cultural, resultado de migrações e imigrações que enriquecem suas tradições, modos de vida e culinária.

Com o objetivo de valorizar essa riqueza gastronômica, o Instituto Federal do Paraná (IFPR) desenvolve o projeto Cozinhas de Foz do Iguaçu, que busca conhecer e fortalecer as receitas e memórias alimentares que fazem parte da identidade local.

No decorrer do projeto, constatou-se que alguns pratos se repetiam entre as famílias entrevistadas, com destaque para o risoto de frango (ou galinhada). A partir dessa constatação, iniciou-se um trabalho de pesquisa documental, incluindo o levantamento em jornais, com o objetivo de aprofundar o entendimento sobre a presença e a trajetória deste prato em Foz do Iguaçu.

Para ampliar o reconhecimento desse prato junto à comunidade e subsidiar um futuro pedido de oficialização como prato típico ou patrimônio alimentar da cidade, o IFPR, com apoio do Observatório Nacional de Turismo Sustentável (Itaipu Parquetec) e do Sebrae/PR, lançou uma pesquisa gastronômica pelo Google Forms destinada a moradores de Foz do Iguaçu com 18 anos ou mais.

O formulário foi divulgado por e-mail, grupos de whatsapp e também pelo jornal local H2Foz. O questionário ficou disponível de 30 de outubro a 10 de novembro de 2025, obtendo 466 respostas, das quais 464 foram válidas. A seguir estão os resultados desta consulta comunitária.



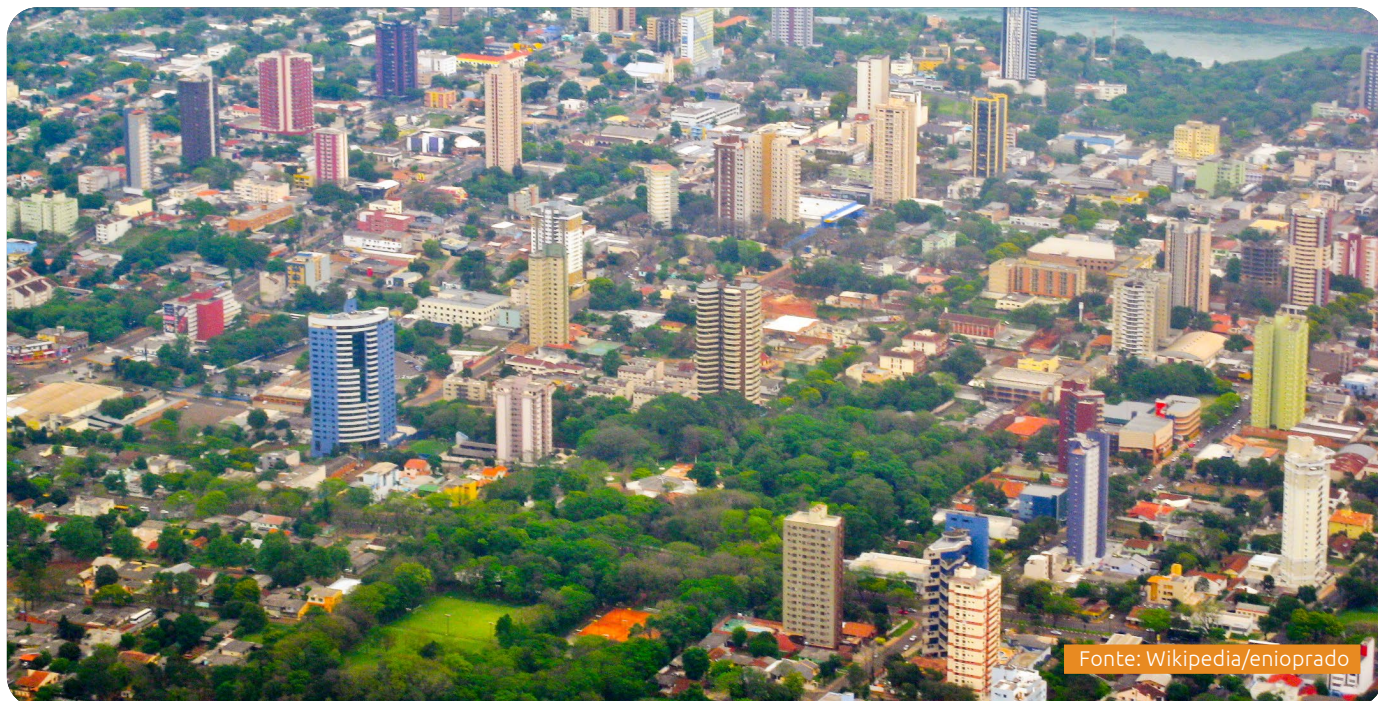
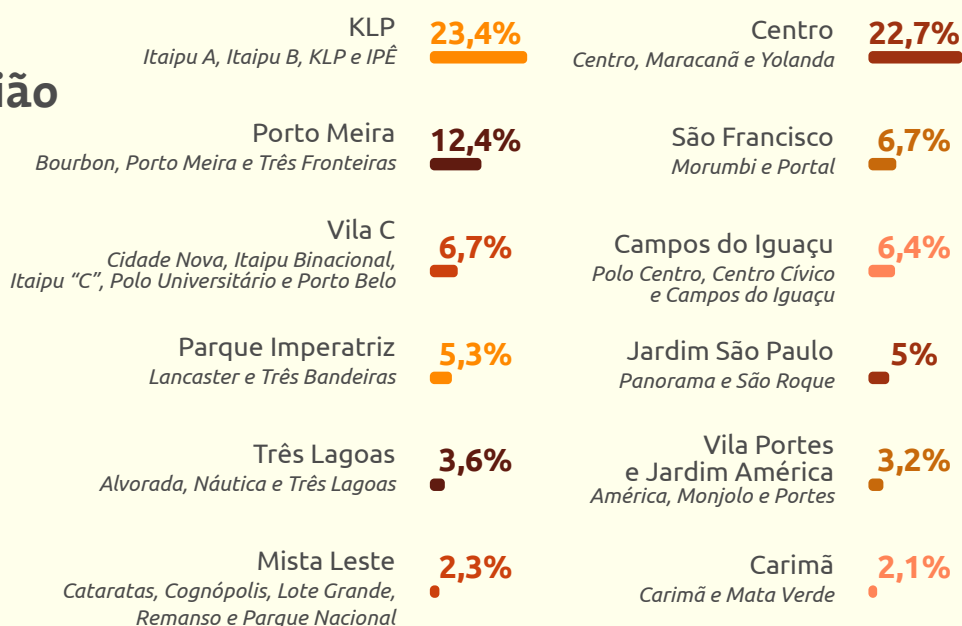
Fonte: acervo do Projeto "Cozinhas de Foz do Iguaçu"

# 1 Distribuição territorial dos respondentes

A pesquisa contou com participantes de todas as 12 regiões administrativas de Foz do Iguaçu, garantindo ampla representatividade territorial e evitando que a percepção sobre o risoto de frango/galinhada ficasse limitada a um único bairro ou região. As Regiões KLP (Itaipu A, Itaipu B, KLP e Ipê) e Central (Centro, Maracanã e Vila Yolanda) concentraram quase metade dos respondentes (46%), indicando forte participação dessas áreas.

Gráfico 1

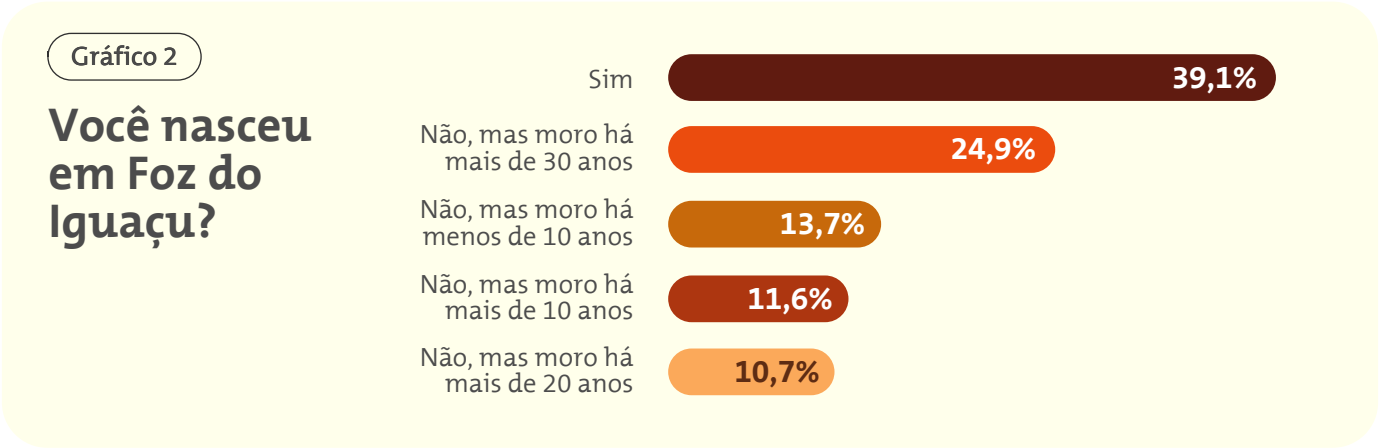
## Em qual região você mora?



Fonte: Wikipedia/enioprado

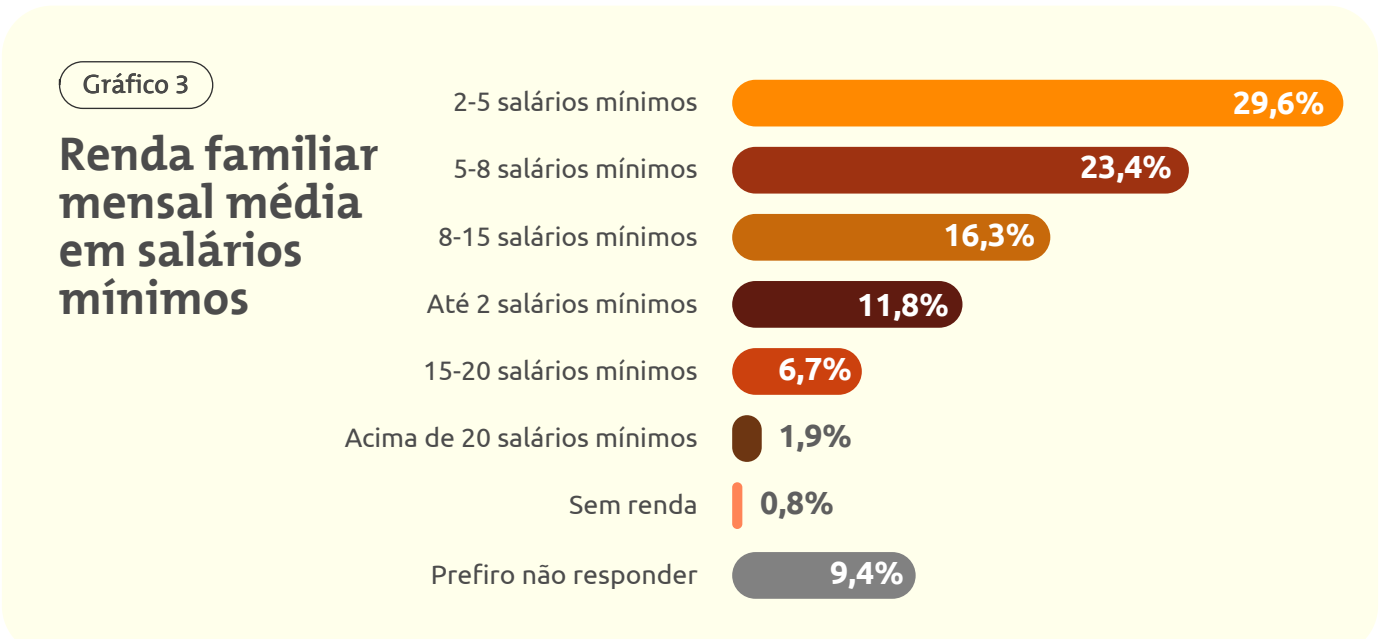
## 2 Tempo de residência e pertencimento

A maioria dos respondentes são foziguauenses natos (39,1%) ou pessoas que residem na cidade há muitos anos, indicando vínculos fortes com o território. Essa relação duradoura reforça o sentimento de pertencimento e contribui para a legitimidade das percepções sobre as práticas culturais locais registradas na pesquisa.



## 3 Renda familiar

A maioria dos participantes possui renda mensal intermediária — principalmente entre 2 e 8 salários mínimos — caracterizando perfis das classes B e C (ABEP, 2024). Essa distribuição mostra que o consumo e a percepção sobre o risoto de frango/galinhada são compartilhados por diferentes grupos socioeconômicos, não ficando restritos a uma única faixa de renda.



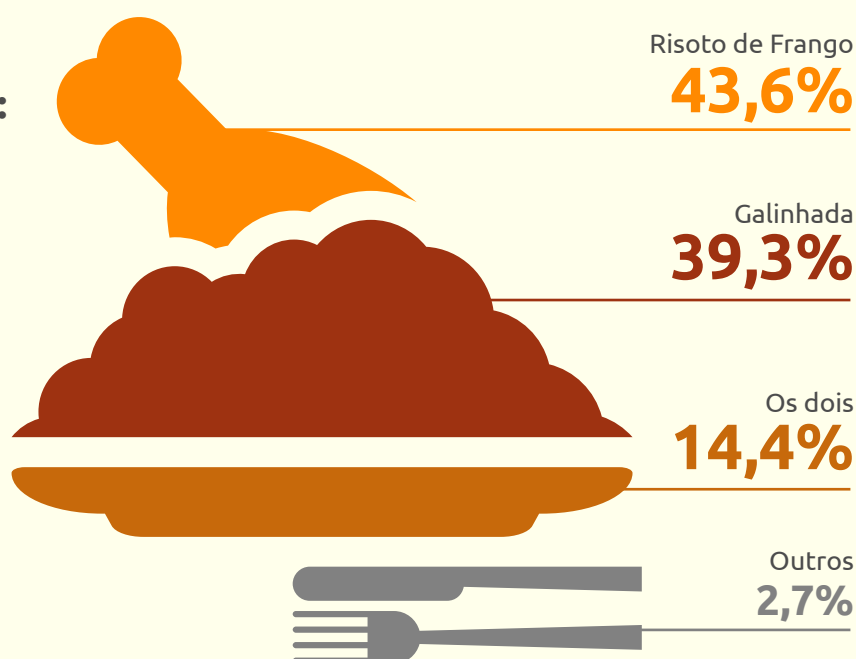
## 4 Denominação do prato

A maioria dos participantes chama o prato de “risoto de frango” (43,6%), enquanto 39,3% o nomeiam “galinhada”, e 14,4% utilizam ambos os termos. Surgiram ainda outras denominações e explicações sobre diferenças baseadas na textura do prato ou no modo de preparo. A coexistência equilibrada entre “risoto de frango” e “galinhada” mostra que ambas as formas de nomear são legítimas na cultura local, reforçando a vitalidade e a ampla circulação social do prato — aspectos importantes para sua valorização como patrimônio cultural.

Gráfico 4

### Denominação: Risoto de frango ou galinhada?

Como você chama o prato composto de arroz branco com frango e temperos, normalmente feito no tachó ou na panela de ferro?



Entre os nascidos em Foz do Iguaçu, a preferência pelo termo “risoto de frango” é mais forte: 53,8% o utilizam, enquanto “galinhada” cai para 26,4%. Outros 17% usam ambos os nomes e 2,7% mencionam alternativas. Isso indica que “risoto de frango” é a denominação mais enraizada entre os nativos, embora a variedade de nomes continue fazendo parte da identidade culinária local.



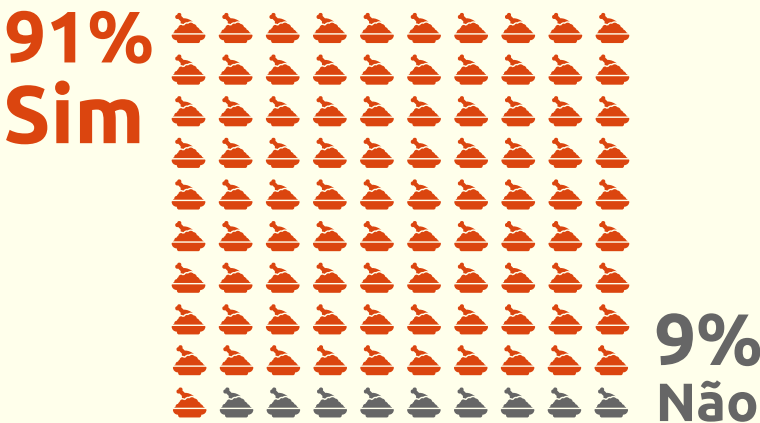
Fonte: acervo do Projeto “Cozinhas de Foz do Iguaçu”

# 5 Consumo do prato

91% dos respondentes afirmaram já ter consumido o risoto de frango/galinhada em Foz do Iguaçu — um dado expressivo que evidencia a ampla difusão do prato no cotidiano da população. Esse percentual reforça sua presença na cultura alimentar local, indicando que se trata de uma preparação efetivamente integrada às práticas culinárias da cidade.

Gráfico 5

Você já consumiu o risoto de frango ou galinhada em Foz do Iguaçu?

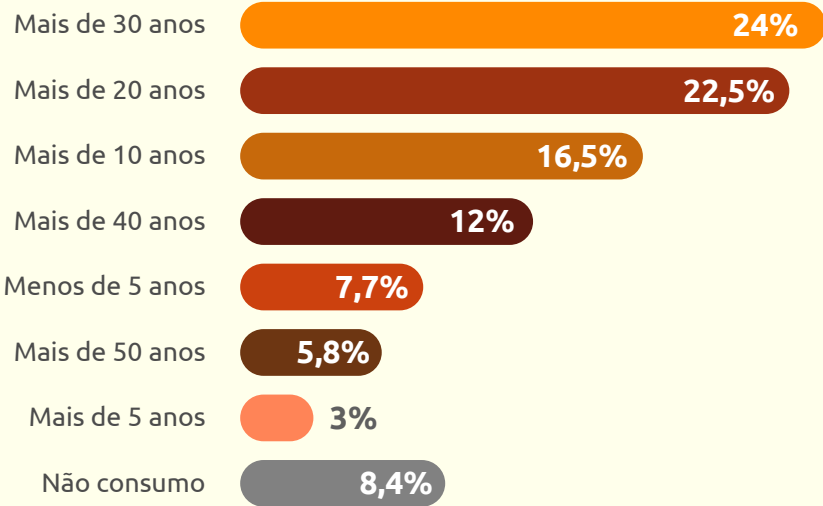


# 6 Antiguidade do consumo

O consumo do risoto de frango/galinhada em Foz do Iguaçu é antigo e contínuo: 24% o consomem há mais de 30 anos, 22,5% há mais de 20 anos e 16,5% há mais de 10 anos. Além disso, 12% afirmaram consumi-lo há mais de 40 anos e 5,8% há mais de 50 anos, enquanto apenas 8,4% declararam não consumir a preparação. O registro do consumo por mais de cinco décadas reforça sua relevância histórica no município e seu potencial como patrimônio cultural alimentar.

Gráfico 6

Desde quando você consome o risoto de frango/galinhada em Foz do Iguaçu?

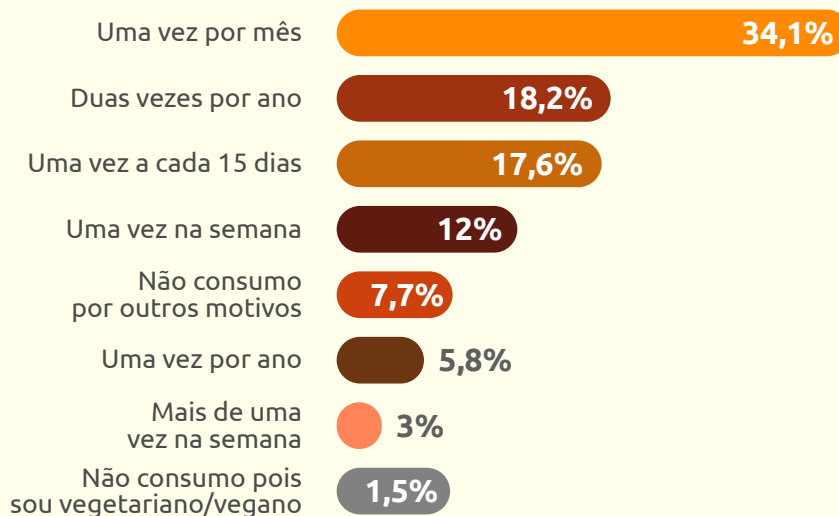


## 7 Frequência do consumo do risoto de frango/galinhada

O risoto de frango/galinhada é consumido de forma regular pela maioria dos moradores: 63,7% o consomem ao menos uma vez por mês, sendo 12% semanalmente e 17,6% quinzenalmente. Esses dados indicam que o consumo do prato está associado a hábitos alimentares recorrentes e a práticas sociais de consumo, o que contribui para caracterizá-lo como patrimônio alimentar.

Gráfico 7

**Com qual frequência você consome o risoto de frango/galinhada em Foz do Iguaçu?**



Fonte: acervo do Projeto "Cozinhas de Foz do Iguaçu"

## 8 Ocasões de consumo

O risoto de frango/galinhada é consumido tanto no dia a dia (49,4%) quanto em finais de semana (30%) e datas comemorativas (27,5%), incluindo encontros familiares e sociais. Essa versatilidade evidencia seu papel como prato agregador, presente em diferentes contextos e associado à convivência e ao compartilhamento coletivo.

## 9 Locais onde é consumido

O risoto de frango/galinhada é consumido principalmente em casa (68,7%) e na casa de familiares ou amigos (59,4%), com menor presença em eventos comunitários (24,5%) e restaurantes (10,9%). Na categoria “outros”, apareceram menções a igrejas, escolas e reuniões do Lions Clube Cataratas Foz do Iguaçu. Esse predomínio do ambiente doméstico evidencia seu vínculo com o convívio próximo, reforçando seu caráter afetivo, comunitário e de pertencimento.



Fonte: acervo do Projeto “Cozinhas de Foz do Iguaçu”

## 10 Quem prepara o prato

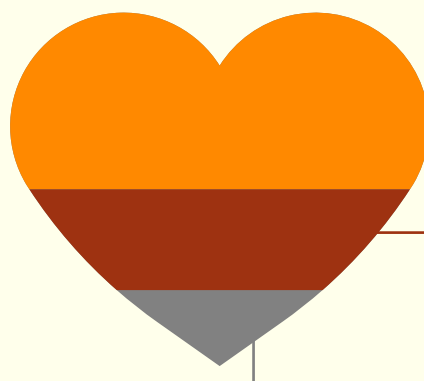
O risoto de frango/galinhada é majoritariamente preparado por familiares (66,3%) ou pelos próprios participantes (53,4%), com menor presença em restaurantes (12,7%). Outras respostas mencionaram cozinheiros vinculados a eventos comunitários, como prestadores de serviço, equipes de igrejas, merendeiras e grupos do Lions Clube Cataratas Foz do Iguaçu. Essa predominância do preparo doméstico e comunitário evidencia a inserção do prato em práticas culturais cotidianas, sugerindo a possibilidade de transmissão geracional, o que reforça seu potencial como patrimônio alimentar de Foz do Iguaçu.

# 11 Memória afetiva

A predominância de respostas positivas evidencia que o risoto de frango/galinhada possui forte carga simbólica e emocional para a maioria da população. Esse vínculo, ligado a experiências familiares e lembranças compartilhadas, reforça seu papel como elemento de identidade cultural e memória coletiva, relevante para sua patrimonialização.

Gráfico 8

**Esse prato desperta alguma memória afetiva para você?**



Sim  
**64,8%**

Não  
**21%**

Não sei responder/  
nunca pensei sobre isso  
**14,2%**

# 12 Relatos de memórias afetivas

Entre os 227 participantes que responderam sobre memórias afetivas, identificaram-se quatro grupos: (i) memórias familiares (62%), ligadas a mães, avós, pais e outros parentes; (ii) outras memórias (21%), incluindo festividades religiosas, infância, amizades, experiências rurais e pessoas específicas - entre elas, quatro menções à Philomena Raffagnin; (iii) sem memória afetiva (9,25%); e (iv) dúvidas ou divergências (7,5%) sobre a relação do prato com a identidade local. Esses dados mostram que o risoto de frango/galinhada está fortemente enraizado na vida familiar e social de Foz do Iguaçu, embora também haja percepções críticas que enriquecem a compreensão sobre o lugar que o prato ocupa na vida dos moradores.

Gráfico 9

**Distribuição das respostas sobre memórias do prato**



Memórias familiares  
**62%**



Outras memórias  
**21%**



Sem vínculo afetivo  
**9,25%**



Dúvidas/  
divergências  
**7,5%**

# 13 Apoio à oficialização do prato

A maioria dos participantes (67,4%) apoia a oficialização do risoto de frango/galinhada como prato típico ou patrimônio alimentar de Foz do Iguaçu, enquanto 19,3% estão em dúvida e 13,3% são contrários. Esse cenário mostra forte legitimidade social do prato, com abertura para diálogo e participação comunitária, reforçando sua pertinência como patrimônio alimentar e elemento de coesão cultural e afetiva local.

Gráfico 10

**Você apoiaria a oficialização deste prato como prato típico/patrimônio alimentar de Foz do Iguaçu?**



Fonte: acervo do Projeto “Cozinhas de Foz do Iguaçu”

# 14 Conclusão

A pesquisa realizada com moradores de Foz do Iguaçu evidencia a relevância cultural, social e afetiva do risoto de frango/galinhada, consolidando-o como elemento representativo da identidade local. Todas as 12 regiões administrativas da cidade foram contempladas, indicando ampla cobertura territorial e diversidade geográfica dos respondentes. A maioria dos participantes é formada por foziguenses natos ou por moradores de longa data, o que revela vínculos profundos com a cidade e reforça o sentimento de pertencimento local. A análise socioeconômica aponta que a maior parte dos respondentes pertence às classes B e C, mostrando que o consumo do prato é compartilhado por diferentes classes sociais.

Embora 43,6% dos entrevistados chamem o prato de risoto de frango e 39,3% de galinhada, ambas as denominações coexistem de forma legítima, expressando a diversidade cultural e regional associada à culinária local. Entre os nascidos em Foz do Iguaçu, entretanto, o uso do termo risoto de frango é mais frequente (53,8%), indicando maior enraizamento dessa designação entre os nativos, sem prejuízo à pluralidade de nomes presente no contexto local.

O consumo do prato é amplamente difundido, com a grande maioria dos participantes (91%) relatando que já o consumiu em Foz do Iguaçu. A maior parte dos respondentes (67,7%) relata consumi-lo ao menos uma vez por mês, o que confirma sua presença contínua no cotidiano alimentar iguaçuense.

O risoto de frango/galinhada circula na cidade há mais de 50 anos, o que demonstra sua historicidade e permanência ao longo do tempo. Esse período coincide com intensos fluxos migratórios, especialmente durante a construção da Usina Hidrelétrica de Itaipu, quando Foz do Iguaçu recebeu moradores provenientes de diferentes estados brasileiros. Esses grupos trouxeram consigo práticas alimentares diversas, que foram ressignificadas no território e incorporadas ao contexto alimentar local.

O prato se apresenta em diferentes contextos de consumo, transitando entre o dia a dia, finais de semana e datas comemorativas, o que revela sua versatilidade. Predomina o consumo em ambientes domésticos, seguido de casas de familiares ou amigos e de eventos comunitários, reforçando vínculos afetivos e sociais. Sua preparação ocorre majoritariamente dentro de casa, sendo realizada por familiares ou pelos próprios consumidores, o que sugere a circulação de saberes e práticas culinárias no ambiente doméstico.

O risoto de frango/galinhada desperta memórias afetivas em quase dois terços dos respondentes, sendo associado a experiências familiares, lembranças de infância e práticas comunitárias, ressaltando seu caráter simbólico e cultural. Por fim, a maioria dos participantes (67,4%) apoia sua oficialização como prato típico ou patrimônio alimentar, enquanto 19,3% se mostram abertos ao diálogo e apenas 13,3% se opõem, indicando legitimidade social e respaldo para o reconhecimento formal.

Com base nesses resultados, observa-se que o risoto de frango/galinhada constitui um bem cultural profundamente enraizado na memória, no cotidiano e nas relações familiares e comunitárias da população iguaçuense. Sua presença histórica, difusão territorial e afetiva, e o apoio majoritário da população demonstram que se trata de uma preparação com atributos típicos, cuja oficialização enquanto patrimônio alimentar de Foz do Iguaçu é plenamente justificada, reconhecendo seu valor cultural, social e identitário.

# FICHA TÉCNICA

## IFPR

Reitor

**Adriano Willian da Silva Viana Pereira**

Diretora geral do IFPR – Campus Foz do Iguaçu

**Kayla Walquiria Garmus**

Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão do IFPR – Campus Foz do Iguaçu

**Andréa Marcia Legnani**

Diretora de Planejamento e Administração do IFPR – Campus Foz do Iguaçu

**Monice Moise de Freitas Aquino**

Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e da Pesquisa

**Paola Stefanutti**



Fonte: acervo do Projeto “Cozinhas de Foz do Iguaçu”