ENTRE SABERES E SABORES: A CHIPA PARAGUAIA COMO PRODUTO DE IDENTIDADE CULTURAL E DE INTEGRAÇÃO NA FRONTEIRA BRASIL–PARAGUAI

ENTRE SABERES Y SABORES: LA CHIPA PARAGUAYA COMO PRODUCTO DE IDENTIDAD CULTURAL Y DE INTEGRACIÓN EN LA FRONTERA BRASIL–PARAGUAY

DOI 10.55028/geop.v21i40

Dalila Tavares Garcia[*]
Luiz Felipe Rodrigues[**]
Éder Damião Goes Kukiel[***]
Érica dos Santos Oliveira[****]

Resumo: A culinária típica desempenha papel relevante na construção de identidades culturais e na integração social em regiões fronteiriças. Este trabalho investiga a chipa paraguaia como expressão cultural e elemento de integração na fronteira Brasil–Paraguai. O objetivo é compreender sua contribuição para a preservação de saberes tradicionais, o fortalecimento de vínculos transfronteiriços e a geração de renda local. A pesquisa adota abordagem qualitativa, baseada em revisão bibliográfica sobre identidade cultural e fronteiras. Os resultados evidenciam a importância da chipa na valorização cultural, na circulação econômica, na construção de identidades híbridas e no diálogo intercultural em contextos fronteiriços.

Palavras-chave: Chipa paraguaia, Identidade cultural, Fronteira Brasil–Paraguai, Integração transfronteiriça.

Introdução

A região fronteiriça entre Brasil e Paraguai constitui um território singular, marcado por intensos fluxos migratórios, trocas comerciais e, sobretudo, por profundas interações culturais que transcendem os limites político-administrativos dos Estados nacionais. Neste contexto, a culinária típica emerge como elemento fundamental na construção de identidades culturais e na promoção de vínculos sociais, funcionando simultaneamente como marcador de diferença e como ponte de integração entre comu-

[*] Doutora em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGG/UFGD). Orcid: https://orcid.org/0009-0004-8856-4210. E-mail: dalila.tavares@hotmail.com.

[**] Doutor em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGG/UFGD). Orcid: https://orcid.org/0000-0002-7525-8458 E-mail: luiz.felipe.r@outlook.com.

[***] Doutor em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGG/UFGD); Professor Adjunto no curso de Geografia na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Câmpus do Pantanal (UFMS-CPAN). Orcid: https://orcid.org/0000-0003-4358-685X E-mail: eder.kukiel@ufms.br.

[****] Doutoranda em Geografia no Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGG/UFGD). Orcid: https://orcid.org/0009-0007-7985-3207 E-mail: ericasantos566@gmail.com.

Resumen: La gastronomía típica desempeña un papel relevante en la construcción de identidades culturales y en la integración social en regiones fronterizas. Este trabajo investiga la chipa paraguaya como expresión cultural y elemento de integración en la frontera Brasil–Paraguay. El objetivo es comprender su contribución a la preservación de saberes tradicionales, al fortalecimiento de los vínculos transfronterizos y a la generación de ingresos locales. La investigación adopta un enfoque cualitativo, basado en revisión bibliográfica sobre identidad cultural y fronteras. Los resultados evidencian la importancia de la chipa en la valorización cultural, la circulación económica, la construcción de identidades híbridas y el diálogo intercultural en contextos fronterizos.

Palabras-clave: Chipa paraguaya, Identidad cultural, Frontera Brasil–Paraguay, Integración transfronteriza.

nidades de distintas nacionalidades (Albuquerque, 2008). A fronteira, longe de ser apenas uma linha divisória, configura-se como espaço vivo de negociação cultural, onde práticas alimentares tradicionais são preservadas, ressignificadas e compartilhadas, gerando identidades híbridas e transfronteiriças (Stefanutti *et al*., 2021).

A presença Guarani na região, anterior à própria conformação dos Estados nacionais modernos, deixou um rico patrimônio alimentar que permanece vivo nas práticas culinárias atuais. Entre os elementos mais emblemáticos dessa herança encontra-se a chipa, pão tradicional de origem guarani, elaborado à base de amido de mandioca, queijo, ovos e gordura, que se tornou símbolo da identidade paraguaia e, por extensão, elemento cultural compartilhado nas cidades gêmeas da fronteira (Santos *et al*., 2022). Nesse contexto, compreende-se a chipa como um instrumento de memória coletiva, expressão de saberes ancestrais e elemento de coesão social, especialmente quando produzida e comercializada pelas "*Ñas*", mulheres produtoras artesanais que mantêm viva a tradição e transmitem o saber-fazer de geração em geração.

Nas cidades gêmeas de Ponta Porã (Brasil) e Pedro Juan Caballero (Paraguai), bem como em Foz do Iguaçu (Brasil) e Ciudad del Este (Paraguai), a chipa circula cotidianamente em feiras, mercados populares e pontos de venda

informais, constituindo importante fonte de renda para famílias de baixa renda e, ao mesmo tempo, elemento de afirmação identitária e de integração cultural (Oliveira; Usaquin, 2025). A comercialização da chipa vai além da dimensão econômica, configurando-se como prática social que articula memória, afeto e pertencimento, e que revela as dinâmicas complexas de uma fronteira caracterizada pela convivência, pela tensão e pela criatividade cultural.

Diante desse cenário, o presente artigo propõe-se a investigar a chipa paraguaia como produto de identidade cultural e integração na fronteira Brasil–Paraguai, analisando seus aspectos simbólicos e socioeconômicos. A problemática central que orienta esta pesquisa pode ser formulada nos seguintes questionamentos: De que maneira a chipa, enquanto expressão de identidade cultural, atua na preservação de saberes ancestrais, no fortalecimento de laços transfronteiriços e na geração de renda para comunidades locais? Como este alimento tradicional articula identidades híbridas e promove o diálogo intercultural em um contexto marcado por assimetrias de poder e por disputas simbólicas em torno da autenticidade e da propriedade cultural?

O objetivo geral deste trabalho é compreender o papel da chipa paraguaia como elemento de identidade cultural e integração na fronteira Brasil–Paraguai, analisando suas dimensões simbólicas e socioeconômicas. Como objetivos específicos, propomos identificar as origens históricas da chipa, suas variações regionais e seus significados culturais e rituais; analisar os locais de comercialização da chipa na região fronteiriça e seu potencial de agregação de valor e geração de renda; examinar o papel da chipa na construção de identidades híbridas e transfronteiriças e no diálogo intercultural entre brasileiros e paraguaios.

A justificativa para este estudo reside na crescente relevância dos estudos sobre identidade cultural em contextos fronteiriços, especialmente diante dos processos de globalização, homogeneização alimentar e perda de diversidade cultural e biológica. A chipa, como expressão de saberes tradicionais e como elemento de coesão social, representa um caso exemplar de como a culinária típica pode funcionar como instrumento de resistência cultural, de valorização de identidades locais e de promoção do desenvolvimento territorial sustentável (Ferro; Feliciano, 2025). Além disso, a análise da chipa na fronteira Brasil–Paraguai contribui para a compreensão das dinâmicas complexas que caracterizam as zonas de fronteira, onde identidades nacionais são constantemente negociadas, contestadas e recriadas, e onde a alimentação desempenha papel central na construção do sentimento de pertencimento e na afirmação da diferença.

Do ponto de vista metodológico, este trabalho adota uma abordagem qualitativa com pesquisa bibliográfica sobre identidade cultural e dinâmicas fronteiriças,

as produtoras artesanais de chipa (*Ñas*) e consumidores na região, abarcando análise de literatura e estudos etnográficos sobre o tema. A pesquisa bibliográfica abrange estudos sobre teorias de identidade cultural e hibridismo (Stuart Hall, Homi Bhabha, Néstor García Canclini), memória coletiva (Maurice Halbwachs, Ecléa Bosi, Pierre Nora) e dinâmicas fronteiriças (José Lindomar Albuquerque, entre outros).

Cultura alimentar e fronteira: identidade, memória e patrimônio

A relação entre comida, memória e identidade é central para a compreensão do patrimônio alimentar. Como argumenta Fischler (1996), a alimentação não é apenas uma necessidade biológica, mas um sistema simbólico complexo que estrutura as relações sociais, define fronteiras entre grupos e expressa valores culturais profundos. Martins afirma que fronteira é:

> Lugar de descoberta do outro e de desencontro. Não só o desencontro e o conflito das diferentes concepções de vida e visões de mundo de cada um desses grupos humanos. O desencontro na fronteira é o desencontro de temporalidades históricas, pois cada um desses grupos está situado diversamente no tempo da história" (Martins, 2009, p. 133).

A comida funciona como "código de reconhecimento social", permitindo que indivíduos e comunidades se identifiquem e se diferenciem uns dos outros. Montanari (2013), destaca que a culinária é uma forma de cultura, um conjunto de saberes, técnicas e práticas que se transmite de geração em geração e que refletem a história, a geografia e as relações sociais de um povo. A alimentação, nesse sentido, é um "lugar de memória" (Nora, 1993, p. 09), um espaço simbólico onde o passado é constantemente evocado, reinterpretado e atualizado.

Contreras e Garcia (2011), enfatizam que a alimentação é um fenômeno total, que articula dimensões biológicas, ecológicas, tecnológicas, econômicas, sociais, políticas e simbólicas. A escolha dos alimentos, os modos de preparo, as formas de consumo e os rituais associados à comida são todos elementos que revelam a identidade cultural de um grupo e que funcionam como mecanismos de coesão social e de transmissão de valores. A culinária típica, em particular, desempenha papel fundamental na construção de identidades regionais e nacionais, servindo como símbolo de autenticidade, tradição e pertencimento.

A culinária típica da fronteira, como a chipa paraguaia, é resultado de processos históricos complexos que envolvem a herança indígena guarani, a colonização europeia e as migrações contemporâneas. Essa culinária híbrida, que incorpora elementos de diferentes tradições culturais, constitui um patrimônio vivo que expressa a criatividade e a capacidade de adaptação das comunidades

fronteiriças. A valorização desse patrimônio, portanto, é fundamental não apenas para a preservação de saberes ancestrais, mas também para o fortalecimento de identidades locais e para a promoção do desenvolvimento territorial sustentável (Santos *et al*., 2022).

A identidade cultural é um conceito central nas ciências sociais contemporâneas, especialmente no contexto dos estudos pós-coloniais e dos debates sobre globalização, migração e multiculturalismo. Hall (2006), um dos principais teóricos da identidade cultural, argumenta que as identidades não são fixas, essenciais ou permanentes, mas sim construções sociais e históricas, constantemente negociadas e redefinidas em resposta a novos contextos e desafios. Na perspectiva de Hall (2006), a identidade é um processo de tornar-se mais do que de ser, um movimento contínuo de identificação e diferenciação que envolve tanto a afirmação de semelhanças quanto o reconhecimento de diferenças. As identidades culturais, nesse sentido, são sempre plurais, fragmentadas e contraditórias, refletindo as múltiplas posições de sujeito que os indivíduos ocupam em diferentes contextos sociais.

A identidade cultural constitui-se como um constructo dinâmico e multifacetado que emerge das relações entre indivíduos e seus contextos socioculturais. Trata-se de um processo contínuo de construção e reconstrução do sentido de pertencimento, no qual os sujeitos negociam suas posições em meio a múltiplos referenciais culturais. De acordo, com Golin *et al*. (2014), a identidade não se apresenta como uma essência fixa ou imutável, mas como uma construção fluida que se manifesta nas práticas cotidianas, nas narrativas coletivas e nas formas de representação simbólica. Terenciani (2022), aborda que em contextos de diversidade cultural, a identidade assume configurações complexas, especialmente quando os sujeitos transitam entre diferentes territórios culturais, étnicos e nacionais, vivenciando processos de multiterritorialidade que desafiam concepções tradicionais de pertencimento.

Bhabha (1998), desenvolve o conceito de hibridismo para descrever os processos de mistura, negociação e criação cultural que ocorrem em contextos pós-coloniais e diaspóricos. Para Bhabha (1998), o hibridismo não é simplesmente a soma de duas culturas distintas, mas a emergência de algo novo, uma terceira via que desafia as categorias binárias e as hierarquias culturais estabelecidas. O terceiro espaço do autor é um espaço de enunciação, onde as diferenças culturais são articuladas e onde novas formas de identidade e de significado são produzidas. Esse espaço é caracterizado pela ambivalência, pela tensão e pela criatividade, e é nele que as identidades híbridas se constituem, desafiando as narrativas essencialistas de pureza cultural e autenticidade.

Canclini (2008), em sua obra seminal Culturas Híbridas, analisa os processos de hibridação cultural na América Latina, destacando como as tradições indígenas, as heranças coloniais e as influências da modernidade se entrelaçam de formas complexas e contraditórias. O autor argumenta que a hibridação não é um fenômeno novo, mas uma característica constitutiva das culturas latino-americanas, que sempre foram marcadas pela mistura, pela apropriação e pela reinterpretação de elementos culturais diversos. No entanto, a globalização contemporânea intensifica e transforma esses processos, criando novas formas de hibridismo que desafiam as fronteiras nacionais e as identidades tradicionais. Para o autor, a hibridação não implica necessariamente a perda de identidade, mas pode ser uma estratégia de resistência e de afirmação cultural, permitindo que grupos subalternos negociem sua posição em contextos de desigualdade e de dominação.

No contexto das fronteiras, a discussão sobre identidade e hibridismo ganha relevância particular. As zonas de fronteira são espaços privilegiados para a análise da construção de identidades, uma vez que são caracterizadas por intensos fluxos migratórios, trocas comerciais e interações culturais que transcendem os limites dos Estados nacionais. Como observa Albuquerque (2008), a fronteira não é apenas uma linha divisória, mas um espaço vivo de negociação cultural, onde identidades nacionais são constantemente contestadas, redefinidas e recriadas. A fronteira é um entre-lugar, um espaço de ambivalência e de tensão, onde o "nós" e o "eles" são constantemente negociados e onde novas formas de identidade como a identidade "brasiguaia" na fronteira Brasil–Paraguai emergem como resultado de processos de hibridação cultural.

Albuquerque (2008), desenvolve o conceito de fronteiras em movimento para descrever a dinâmica das fronteiras contemporâneas, caracterizadas pela mobilidade, pela fluidez e pela constante redefinição. As fronteiras, nessa perspectiva, não são fixas ou estáveis, mas estão em permanente movimento, respondendo a processos econômicos, políticos e culturais que as atravessam e as transformam. A identidade brasiguaia, por exemplo, é uma identidade híbrida que emerge da experiência de migração e de vida na fronteira, e que desafia as categorias nacionais tradicionais. Os brasiguaios são brasileiros que migraram para o Paraguai, mas que mantêm vínculos com o Brasil, e que desenvolvem uma identidade própria, marcada pela ambivalência, pela dupla pertença e pela negociação constante entre diferentes referências culturais.

A fronteira, portanto, é um espaço de criatividade cultural, onde novas formas de identidade e de significado são produzidas. No entanto, é também um espaço de tensão e de conflito, onde as assimetrias de poder entre os Estados nacionais e entre diferentes grupos sociais se manifestam de forma aguda. A cons-

trução de identidades na fronteira envolve não apenas processos de hibridação e de negociação, mas também disputas simbólicas em torno da autenticidade, da propriedade cultural e do reconhecimento. A culinária típica, nesse contexto, desempenha papel fundamental, funcionando como marcador de identidade, como instrumento de afirmação cultural e como objeto de disputa simbólica. A chipa paraguaia, por exemplo, é reivindicada como símbolo da identidade paraguaia, mas é também compartilhada e ressignificada nas cidades fronteiriças, onde se torna elemento de integração e de diálogo intercultural (Stefanutti *et al*., 2021).

A relação entre memória e culinária é um tema central nos estudos sobre patrimônio alimentar e identidade cultural. Halbwachs (1990), argumenta que a memória não é um fenômeno puramente individual, mas um processo social, construído e compartilhado por grupos sociais. A memória coletiva é estruturada por "quadros sociais" como a família, a religião, a classe social e a nação que fornecem os esquemas de referência para a recordação e a interpretação do passado. A alimentação, nesse sentido, é um dos principais "quadros sociais" da memória, uma vez que as práticas culinárias são transmitidas de geração em geração, carregando consigo valores, saberes e afetos que conectam o presente ao passado.

Bosi (1994), em sua obra Memória e Sociedade, aprofunda a análise de Halbwachs, destacando o papel da memória na construção da identidade e do sentimento de pertencimento. Para Bosi, a memória é um trabalho de reconstrução do passado, que envolve não apenas a recordação de fatos e eventos, mas também a evocação de emoções, sensações e experiências vividas. A memória alimentar, em particular, é profundamente afetiva, associada a momentos de convivência familiar, a celebrações e rituais, e a experiências sensoriais como sabores, aromas, texturas que marcam a infância e a juventude. A comida, portanto, funciona como gatilho da memória, evocando lembranças e emoções que conectam os indivíduos a suas raízes culturais e a suas histórias pessoais e coletivas.

Nora (1993), em sua obra sobre lugares de memória, argumenta que, na modernidade, a memória coletiva não é mais transmitida de forma espontânea e natural, mas precisa ser deliberadamente preservada e cultivada por meio de lugares de memória, monumentos, museus, arquivos, comemorações e, também, práticas culturais como a culinária. Os "lugares de memória" são espaços simbólicos onde o passado é cristalizado e tornado acessível às gerações presentes e futuras. A culinária típica, nesse sentido, pode ser compreendida como um "lugar de memória", um espaço onde saberes ancestrais são preservados, transmitidos e atualizados, e onde a identidade cultural é constantemente reafirmada e recriada.

No contexto da fronteira Brasil–Paraguai, a memória coletiva associada à culinária típica desempenha papel fundamental na construção de identidades e

no fortalecimento de laços sociais. A chipa, por exemplo, é um alimento que evoca memórias de infância, de celebrações familiares e de rituais religiosos, especialmente a Semana Santa, quando a produção e o consumo de chipa se intensificam. Para as comunidades paraguaias e para os descendentes de paraguaios que vivem na fronteira, a chipa é um símbolo de pertencimento, um elemento que conecta o presente ao passado e que afirma a continuidade da tradição cultural. A produção artesanal da chipa pelas "*Ñas*", mulheres que dominam o saber-fazer tradicional, é um ato de memória, uma forma de preservar e transmitir conhecimentos que foram herdados de gerações anteriores (Oliveira; Usaquin, 2025).

A memória alimentar, contudo, não é estática ou imutável. Como observa Bosi (1994), a memória é um processo de reconstrução, que envolve seleção, interpretação e adaptação. As práticas culinárias, portanto, são constantemente reinterpretadas e adaptadas a novos contextos, incorporando novos ingredientes, técnicas e significados. Na fronteira Brasil–Paraguai, a chipa é um exemplo de como a memória alimentar se transforma e se adapta, mantendo sua essência simbólica, mas incorporando influências locais e respondendo a novas demandas e preferências. Essa capacidade de adaptação é fundamental para a sobrevivência e a vitalidade das tradições culinárias, permitindo que elas permaneçam relevantes e significativas para as gerações presentes.

A relação entre memória, culinária e identidade é particularmente intensa em contextos de migração e de diáspora. Como argumentam Oliveira e Usaquin (2025), a alimentação desempenha papel central na experiência migratória, funcionando como ponte cultural, como elemento de preservação identitária e como espaço de mediação afetiva. Para os migrantes, a comida típica de sua terra de origem é um meio de manter vivos os vínculos com o passado, de afirmar sua identidade cultural e de transmitir valores e tradições aos filhos e netos. Ao mesmo tempo, a alimentação é um espaço de adaptação e de negociação, onde os migrantes incorporam novos ingredientes e técnicas, criando formas híbridas de culinária que refletem sua experiência de vida entre dois mundos. A chipa, nesse sentido, é um alimento que carrega memórias, afetos e saberes, e que funciona como elemento de coesão social e de afirmação identitária para as comunidades paraguaias e brasiguaias na fronteira.

A chipa como patrimônio alimentar e expressão cultural guarani

A chipa é um pão tradicional de origem guarani, elaborado à base de amido de mandioca (ou polvilho), queijo, ovos e gordura, que se tornou um dos símbolos mais emblemáticos da identidade cultural paraguaia. Sua origem remonta ao período pré-colombiano, quando os povos Guarani já cultivavam a mandioca

e desenvolviam técnicas de processamento desse tubérculo para a produção de farinha e amido. Com a chegada dos colonizadores europeus, especialmente dos espanhóis, a culinária guarani incorporou novos ingredientes como o queijo, os ovos e a gordura animal, resultando em uma fusão cultural que deu origem à chipa tal como a conhecemos hoje (Santos *et al*., 2022).

A chipa é, portanto, um exemplo de hibridismo cultural, resultado do encontro entre a tradição indígena guarani e as influências europeias trazidas pela colonização. Esse processo de hibridação não foi simples ou harmonioso, mas marcado por relações de poder, dominação e resistência. A incorporação de ingredientes europeus à culinária guarani pode ser vista como uma estratégia de adaptação e de sobrevivência, mas também como uma forma de resistência cultural, uma vez que os povos indígenas mantiveram a base de sua alimentação, a mandioca e reinterpretaram os novos ingredientes de suas próprias tradições culinárias. A chipa, nesse sentido, é um alimento que carrega a memória da colonização, mas também a memória da resistência e da criatividade cultural dos povos Guarani.

A chipa apresenta uma grande diversidade de variações regionais, refletindo a riqueza e a complexidade da culinária paraguaia. Entre as variações mais conhecidas estão a chipa guasu, uma torta de milho verde ralado, queijo, ovos e cebola, assada no forno; a chipa so'o, recheada com carne moída temperada; a chipa piru, seca e crocante, ideal para ser consumida com tereré (bebida típica paraguaia à base de erva-mate); a chipa argolla, em forma de rosca; e a chipa manduvi, que incorpora amendoim moído à massa. Cada variação possui características específicas de sabor, textura e forma, e está associada a diferentes contextos de consumo e a diferentes significados culturais. A diversidade de chipas reflete a criatividade e a capacidade de adaptação das comunidades locais, que reinterpretam a receita básica de acordo com os ingredientes disponíveis, as preferências regionais e as ocasiões de consumo.

A chipa desempenha papel central nas celebrações religiosas paraguaias, especialmente durante a Semana Santa, quando sua produção e consumo se intensificam. Durante esse período, a chipa é consumida em substituição ao pão comum, em observância às tradições católicas de abstinência de carne e de jejum. A produção de chipa na Semana Santa é um ritual familiar, que envolve a participação de várias gerações e que reforça os laços de solidariedade e de pertencimento. A chipa, nesse contexto, não é apenas um alimento, mas um símbolo de fé, de tradição e de identidade cultural. O ato de preparar e compartilhar a chipa é uma forma de manter vivas as tradições ancestrais e de transmitir valores e saberes às novas gerações.

As "*Ñas*", termo guarani que significa "senhora" ou "mulher", ocupam posição relevante na transmissão dos conhecimentos culinários associados à produção da chipa, sendo detentoras de saberes e práticas tradicionais relacionados ao seu preparo. São mulheres, geralmente de origem humilde, que aprenderam a arte de fazer chipa com suas mães e avós, transmitindo esse conhecimento às gerações seguintes. As *Ñas* desempenham papel importante na preservação da tradição culinária paraguaia e na economia informal das cidades fronteiriças, onde comercializam chipa em feiras, mercados e pontos de venda diversos. A produção artesanal da chipa pelas *Ña*s é um trabalho intenso e delicado, que exige habilidade, experiência e dedicação. Cada *Ña* possui sua própria receita, com pequenas variações de ingredientes e de técnicas, o que confere à chipa uma diversidade de sabores e texturas que reflete a singularidade de cada produtora (Santos *et al*., 2022).

A transmissão do saber culinário da chipa ocorre de forma oral e prática, por meio da observação, da imitação e da repetição. As meninas aprendem a fazer chipa desde cedo, acompanhando suas mães e avós na cozinha, observando os gestos, os movimentos e os segredos de cada etapa do processo. Esse aprendizado não envolve apenas a aquisição de técnicas culinárias, mas também a transmissão de valores, de histórias e de memórias que conectam as gerações. A chipa, portanto, é um veículo de memória coletiva, um elemento que conecta o presente ao passado e que afirma a continuidade da tradição cultural. A valorização das *Ñas* e do saber-fazer tradicional da chipa é fundamental para a preservação desse patrimônio alimentar imaterial e para o fortalecimento das identidades locais.

A fronteira Brasil–Paraguai é caracterizada por intensos fluxos migratórios e pendulares, trocas comerciais e interações culturais que transcendem os limites dos Estados nacionais. Nas cidades gêmeas de Ponta Porã (Brasil) e Pedro Juan Caballero (Paraguai), bem como em Foz do Iguaçu (Brasil) e Ciudad del Este (Paraguai), a chipa circula cotidianamente, constituindo elemento fundamental da paisagem urbana e da vida social. A chipa é vendida em feiras, mercados populares, padarias, supermercados e pontos de venda informais, e é consumida por brasileiros e paraguaios, por turistas e por moradores locais, tornando-se um símbolo de integração e de diálogo intercultural (Stefanutti *et al*., 2021).

A presença da chipa na fronteira Brasil–Paraguai é resultado de processos históricos complexos, que envolvem a migração de paraguaios para o Brasil, a migração de brasileiros para o Paraguai (os chamados "brasiguaios") e a formação de comunidades transfronteiriças que compartilham práticas culturais, linguísticas e alimentares. A chipa, nesse contexto, é um elemento que conecta as duas margens da fronteira, funcionando como ponte cultural e como símbolo de

pertencimento para as comunidades paraguaias e brasiguaias. Ao mesmo tempo, a chipa é ressignificada no contexto fronteiriço, incorporando influências locais e adaptando-se aos gostos e preferências dos consumidores brasileiros. Essa capacidade de adaptação é fundamental para a sobrevivência e a vitalidade da tradição culinária, permitindo que a chipa permaneça relevante e significativa em um contexto de intensas transformações sociais e culturais.

Feiras, ruas e mercados populares são espaços privilegiados para a circulação da chipa na fronteira. Nesses espaços, as *Ñas* vendem chipa fresca, recém-saída do forno, atraindo consumidores com o aroma característico e com a promessa de um produto artesanal e autêntico. As feiras são também espaços de sociabilidade, onde brasileiros e paraguaios se encontram, conversam e trocam experiências. A compra de chipa, nesse contexto, não é apenas uma transação comercial, mas um ato social, que envolve a construção de relações de confiança, de reciprocidade e de solidariedade. As feiras, portanto, são espaços de integração cultural, onde a chipa funciona como elemento de mediação e de diálogo entre diferentes grupos sociais (Stefanutti *et al*., 2021).

A economia informal desempenha papel central na comercialização da chipa na fronteira. Muitas *Ñas* produzem e vendem chipa de forma autônoma, sem registro formal ou vínculo empregatício, o que confere a elas flexibilidade e autonomia, mas também as expõe a condições de trabalho precárias e a rendimentos instáveis. A venda de chipa é, para muitas famílias de baixa renda, uma importante fonte de subsistência, que permite complementar a renda familiar e garantir a sobrevivência.

A chipa, portanto, é um elemento que articula diferentes dimensões da vida social na fronteira Brasil–Paraguai: a dimensão econômica, relacionada à geração de renda e à economia informal; a dimensão cultural, relacionada à preservação de saberes ancestrais e à afirmação de identidades; e a dimensão social, relacionada à construção de laços de solidariedade e de integração entre brasileiros e paraguaios.

A chipa como meio de trabalho, produção de identidade e integração transfronteiriça

A chipa desempenha papel significativo na economia informal das cidades fronteiriças, constituindo importante fonte de renda para mulheres produtoras artesanais, especialmente aquelas de origem humilde e com baixa escolaridade. A produção e a comercialização de chipa permitem que essas mulheres obtenham autonomia econômica, complementem a renda familiar e garantam a subsistência de suas famílias. A venda de chipa é uma atividade que exige baixo investimento inicial, uma vez que pode ser realizada em casa, com equipamentos simples e

ingredientes acessíveis. Ao mesmo tempo, a produção de chipa exige habilidade, experiência e dedicação, o que confere valor ao trabalho das *Ñas* e justifica a valorização desse saber-fazer tradicional (Santos *et al*., 2022).

A economia informal, contudo, apresenta desafios significativos para as produtoras artesanais de chipa. A falta de registro formal, a ausência de proteção social e trabalhista, a instabilidade de rendimentos e a exposição a condições de trabalho precárias são problemas recorrentes que afetam a qualidade de vida dessas mulheres. Além disso, a informalidade dificulta o acesso a crédito, a programas de capacitação e a mercados mais amplos, limitando o potencial de crescimento e de desenvolvimento da atividade.

O turismo gastronômico representa uma oportunidade importante para a valorização da chipa e para a geração de renda na fronteira Brasil–Paraguai. A chipa, como alimento típico e autêntico, possui forte apelo turístico, atraindo visitantes interessados em conhecer e experimentar a culinária local. A inclusão da chipa em roteiros turísticos, em festivais gastronômicos e em eventos culturais pode contribuir para a divulgação desse patrimônio alimentar, para o fortalecimento da identidade cultural da região e para a geração de renda para as produtoras artesanais. O turismo gastronômico, contudo, deve ser desenvolvido de forma sustentável, respeitando as tradições locais, valorizando os saberes das comunidades e garantindo que os benefícios econômicos sejam distribuídos de forma justa e equitativa.

A chipa desempenha papel fundamental na construção de identidades híbridas e transfronteiriças na região da fronteira Brasil–Paraguai. Como alimento que carrega a memória da tradição guarani e da colonização europeia, a chipa é um símbolo de hibridismo cultural, que expressa a complexidade e a riqueza das identidades fronteiriças. Para as comunidades paraguaias e brasiguaias que vivem na fronteira, a chipa é um elemento de afirmação identitária, que conecta o presente ao passado e que reforça o sentimento de pertencimento a uma tradição cultural compartilhada. Ao mesmo tempo, a chipa é um elemento de integração, que é consumido e apreciado por brasileiros e paraguaios, por turistas e por moradores locais, funcionando como ponte cultural e como símbolo de diálogo intercultural (Albuquerque, 2008).

A identidade brasiguaia, que emerge da experiência de migração e de vida na fronteira, é uma identidade híbrida, marcada pela ambivalência, pela dupla pertença e pela negociação constante entre diferentes referências culturais. Os brasiguaios são brasileiros que migraram para o Paraguai, mas que mantêm vínculos com o Brasil, e que desenvolvem uma identidade própria, que incorpora elementos das duas culturas. A chipa, nesse contexto, é um alimento que expressa

essa identidade híbrida, uma vez que é consumida e valorizada tanto no Paraguai quanto no Brasil, e que funciona como elemento de mediação entre as duas culturas. A chipa, portanto, é um símbolo de integração transfronteiriça, que desafia as categorias nacionais tradicionais e que afirma a existência de uma identidade fronteiriça singular e complexa.

O diálogo intercultural promovido pela chipa ocorre em diferentes espaços e contextos. Nas feiras e mercados populares, a chipa é um elemento que facilita o encontro e a interação entre brasileiros e paraguaios, criando oportunidades para a troca de experiências, de histórias e de saberes. Nas escolas e nas instituições culturais, a chipa pode ser utilizada como ferramenta de educação patrimonial, contribuindo para a valorização da diversidade cultural e para o fortalecimento do respeito mútuo entre diferentes grupos sociais.

A chipa, como símbolo da identidade paraguaia, é um elemento que pode ser utilizado para promover a cultura paraguaia no Brasil e no mundo, contribuindo para o fortalecimento das relações bilaterais e para a valorização da diversidade cultural latino-americana.

A chipa, portanto, é um produto de identidade e integração na fronteira Brasil–Paraguai, articulando dimensões simbólicas, patrimoniais, econômicas e sociais. A chipa é um exemplo de como a culinária típica pode funcionar como instrumento de resistência cultural, de afirmação identitária e de integração social, desafiando as fronteiras nacionais e promovendo a construção de uma identidade transfronteiriça singular e complexa.

Considerações finais

Este artigo investigou a chipa paraguaia como produto de identidade cultural e integração na fronteira Brasil–Paraguai, analisando seus aspectos simbólicos e socioeconômicos. Os resultados permitem compreender como esse alimento tradicional atua na preservação de saberes ancestrais, no fortalecimento de laços transfronteiriços e na geração de renda para comunidades locais, confirmando a hipótese de que a culinária regional, quando preservada e valorizada, constitui importante elemento de coesão social, resistência cultural e desenvolvimento territorial sustentável em contextos fronteiriços.

A análise evidenciou que a chipa constitui um exemplo de hibridismo cultural, resultante do encontro entre a tradição indígena e influências coloniais, carregando memórias de resistência e criatividade dos povos guarani. Nesse processo, o papel das *Ñas* é fundamental para a manutenção e transmissão dos saberes culinários, assegurando a continuidade dessa prática cultural.

No contexto fronteiriço, a circulação da chipa em feiras, mercados e espaços urbanos demonstra sua relevância na economia informal, especialmente para mulheres de origem humilde, ao mesmo tempo em que revela sua dimensão social e cultural. Além disso, sua presença cotidiana reforça processos de identidade híbrida e integração, promovendo interações e formas de sociabilidade entre brasileiros e paraguaios.

Observa-se que a chipa articula dimensões simbólicas, patrimoniais, econômicas e sociais, contribuindo para a compreensão das dinâmicas culturais das zonas de fronteira, onde identidades são constantemente negociadas e reconstruídas. Trata-se de uma expressão significativa da cultura alimentar fronteiriça, cuja análise contribui para o entendimento das relações entre cultura, território e identidade na América Latina.

Referências

ALBUQUERQUE, J. L. C. Fronteiras e identidades em movimento: fluxos migratórios e disputa de poder na fronteira Paraguai-Brasil. **Cadernos CERU**, v. 19, n. 1, p. 50-63, 2008.

BHABHA, H. K. **O local da cultura.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998.

BOSI, E. **Memória e sociedade:** lembranças de velhos. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

CANCLINI, N. G. **Culturas híbridas:** estratégias para entrar e sair da modernidade. 4. ed. São Paulo: Edusp, 2008.

CONTRERAS, J.; GARCIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

FERRO, Rafael Cunha; FELICIANO, Paula de Oliveira; MARTINS, Mayara Roberta. Patrimônios associados à alimentação e à gastronomia: definições conceituais e práticas institucionais: conceptual definitions and institutional practices. **Revista Brasileira de História & Ciências Sociais**, *[S. l.]*, v. 17, n. 34, p. 277–304, 2025. DOI: 10.63595/rbhcs.v17i34.19682.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro:** el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1996.

GOLIN, C H; ASSUMPÇÃO, L O T; NEVES, R L R; LIRA, LC; SAMPAIO, T M V. Identidade e interculturalidade na fronteira Brasil -Bolívia: desafios e perspectivas para a Educação Física. **R. bras. Ci. e Mov**, v. 22, n. 4, p. 171-184, 2014. Acesso em: 10 mai.2026.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva.** São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade.** 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

MARTINS, J. de S. **Fronteira:** a degradação do Outro nos confins do humano. São Paulo: Contexto, 2009.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

NORA, Pierre. Entre memória e História: a problemática dos lugares. **Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, São Paulo, v. 10, p. 7-28, 1993.

OLIVEIRA, M. G. de; USAQUIN, A. M. O comer na migração: afetos, saberes, memórias e adaptações. **Revista Hospitalidade**, *[S. l.]*, v. 22, p. 1255, 2025.

SANTOS, Beatriz Dutra dos; GRECHI, Dores Cristina; SILVA, Luciana Ferreira da. Culinária típica da fronteira Brasil-Paraguai: o reconhecimento da chipa como patrimônio alimentar. **Interações**, Campo Grande, v. 23, n. 3, p. 635–652, 2022.

STEFANUTTI, Paola; SZEKUT, Andressa; WELTER, Viviane da Silva. Feiras em um território fronteiriço: reflexões sobre comidas, fronteiras e identidades. **Vivência: Revista de Antropologia**, *[S. l.]*, v. 1, n. 57, 2021. DOI: 10.21680/2238-6009.2021v1n57ID27409.

TERENCIANI, Cirlane. **Interculturalidade e ensino de Geografia em escolas na fronteira Brasil-Paraguai em Mato Grosso do Sul**. 2011. 206 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Federal da Grande Dourados.