



Câmara Municipal de Agudo
Estado do Rio Grande do Sul

PROJETO DE LEI Nº 40/2026

**DECLARA O “TCHALCHON” COMO
PATRIMÔNIO HISTÓRICO, CULTURAL E
GASTRONÔMICO DO MUNICÍPIO DE AGUDO.**

Autoria: Ver. Lairton Unfer

Art. 1º Fica declarado o TCHALCHON (Cjarson/Cjalcon/Cjalzon) como Patrimônio Histórico, Cultural e Gastronômico do Município de Agudo, sendo esta preparação uma forma de divulgar e valorizar a gastronomia dos imigrantes italianos que colonizaram parte da Linha dos Pomeranos, interior do Município de Agudo.

Art. 2º Fica o Poder Executivo autorizado a promover ações e parcerias com instituições e organismos locais, regionais, nacionais e internacionais, a fim de viabilizar a valorização do saber fazer artesanal e as receitas familiares tradicionais, além da divulgação deste produto.

Art. 3º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Agudo, 22 de maio de 2026.

Ver. Lairton Unfer



JUSTIFICATIVA

A imigração italiana e a divulgação da existência da colonização de italianos no Município de Agudo por volta do ano de 1878 aconteceu de forma a popularizar a informação quando das comemorações dos 150 Anos da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul.

Na oportunidade, um grupo de descendentes desses imigrantes, moradores do interior e cidade de Agudo, buscaram resgatar usos e costumes, informações históricas e realização de homenagens e registros. Em consequência desse movimento, identificou-se uma diferenciação perante os demais imigrantes da região.

Dentre os pratos ainda utilizados pelas famílias locais está o “Tchalchon”, com grafia e pronúncia específicas. E mais específica ainda é a origem. Pelas buscas realizadas, a grafia que se assemelha ao que é falado e que ainda existe na região de Cárnia, nos alpes cármicos da Itália, região maior de Friuli, que também varia conforme o dialeto mas a grafia pode ser CJALCON, CJARSON, CJALZON, uma espécie de ravioli, só que recheado com batata doce.

A receita resgatada tem como massa a mistura de farinha, água e um pouco de sal. A massa é espichada, cortada em rodela, recheada e fechada manualmente como um pastel, posteriormente moldada a gosto. É fervida e servida com molho de cada preferência. Algumas famílias fazem frito. O recheio é com batata doce cozida e amassada, temperada com sal e tempero verde. Esses temperos verdes variaram de duas formas, conforme relatos: em um deles a mistura é de salsinha e hortelã (cruas) e na outra é salsinha, cebolinha e cebola picadas e refogadas.

A existência de um prato semelhante nos dias de hoje, na região de Cárnia, na Itália, corrobora com as informações sobre a imigração italiana em Agudo, cujos imigrantes da Linha dos Pomeranos vieram justamente da mesma região. Inclusive na época, o dialeto das famílias era o “carniol”, hoje considerado um dialeto morto, pois poucas palavras ou expressões foram resgatadas pelo atual grupo que trabalha na valorização da cultura italiana em Agudo. Este grupo vem buscando por informações sobre o “Tchalchon” em outras regiões do Rio Grande do Sul, mas por enquanto é algo totalmente novo para todos.

Agudo, 22 de maio de 2026.

Ver. Lairton Unfer