

Santa Maria aposta no xis para movimentar economia

Cidade, que é reconhecida pelo lanche, cria programa de incentivo aos empreendedores locais

Interior

EM FOCO

Gabriel Margonar, de Santa Maria
Especial para o Jornal Cidades

“Já comi em outras cidades e estados, e aqui com certeza o xis é bem mais recheado e os ingredientes são diferentes e melhores.” A avaliação do estudante Gideon Maciel, 24 anos, resume um sentimento compartilhado por muitos santa-marienses. Enquanto saboreava um Xis Completo no National Dog - lancheria tricampeã do Festival Nacional do Xis de Santa Maria - ele reforçava um dos principais argumentos usados pela prefeitura da cidade da Região Central do Rio Grande do Sul para transformar o símbolo gastronômico da cidade em política pública.

Desde fevereiro, o município desenvolve o Programa Xis, iniciativa inédita que busca organizar, fortalecer e profissionalizar toda a cadeia produtiva do principal lanche da cidade. A proposta envolve fornecedores, panificadoras, açougues, fabricantes de embalagens, instituições de ensino e crédito, transformando um hábito cultural em estratégia de desenvolvimento econômico e turístico. O objetivo é ambicioso: consolidar Santa Maria como a Capital Nacional do Xis e fazer com que o reconhecimento acon-

teça, oficialmente ou de forma espontânea, durante a quarta edição do Festival Nacional do Xis, em novembro.

A iniciativa nasceu depois que um estudo realizado pela prefeitura para identificar símbolos da identidade local apontou o xis como um dos principais elementos da gastronomia santa-mariense. A partir desse diagnóstico, surgiu o Festival do Xis. “O evento superou todas as expectativas. Muitas pessoas iam ao festival e, diante das filas, acabavam consumindo xis em outros estabelecimentos. Houve um aumento tão grande na procura que faltou pão em diversos pontos da cidade”, lembra o prefeito, Rodrigo Decimo.

O episódio revelou algo maior do que um simples sucesso gastronômico: a força econômica da cadeia produtiva. Hoje, segundo a prefeitura, Santa Maria, que tem cerca de 285 mil habitantes, mais de 300 mil pães de xis por mês são vendidos na cidade. A atividade movimenta cerca de R\$ 10 milhões mensais, considerando toda a cadeia de produção e comercialização. “Percebemos que o setor vai muito além das lanchonetes. Ele envolve panificadoras, açougues, fornecedores de embalagens, comércio e diversos outros segmentos”, destaca Decimo.

Embora tenha nascido de um símbolo cultural, o Programa Xis aposta na profissionalização do

setor como caminho para ampliar sua relevância econômica. Desde fevereiro, foram realizados diagnósticos da cadeia produtiva, aproximação entre empreendedores e capacitações em parceria com Sebrae, Senac e Senai. As ações envolvem gestão, boas práticas de manipulação de alimentos, segurança alimentar e qualificação dos estabelecimentos. Apesar disso, a prefeitura faz questão de afirmar que o objetivo não é padronizar o produto.

“Cada estabelecimento possui suas características próprias. Há quem faça um xis mais seco, outro mais suculento, alguns trabalham com cordeiro e outros criaram receitas exclusivas. Essa diversidade é justamente uma das riquezas do setor em Santa Maria”, garante o prefeito.

Uma das principais ferramentas do programa é o CredXis, linha de microcrédito criada em parceria entre o Executivo municipal e a Imembuí Microfinanças. O financiamento permite investimentos em equipamentos, reformas, estrutura física, divulgação e capital de giro. Segundo a diretora adjunta da instituição, Renata Ferrari, a iniciativa surgiu para ampliar o acesso ao crédito produtivo orientado de um segmento que já possui forte peso na economia local.

“O objetivo é fomentar a geração de renda, fortalecer pequenos negócios e estimular

o desenvolvimento econômico local”, diz. Até agora, o programa já contabiliza 40 contratos, com valor médio de R\$ 13.420, totalizando mais de R\$ 500 mil em financiamentos. Os recursos têm sido utilizados principalmente para compra de equipamentos, ampliação da capacidade de atendimento, melhorias estruturais e reforço do capital de giro. “A procura demonstra o interesse dos empreendedores em investir e profissionalizar seus negócios”, comenta Renata.

Pelas regras do microcrédito, a linha atende apenas empreendimentos que já possuam pelo menos seis meses de funcionamento. Na avaliação da Imembuí, investir nesse segmento significa fortalecer uma atividade que movimenta diversos setores da economia. “O xis é um patrimônio cultural e econômico de Santa Maria. Ao fortalecer essa cadeia produtiva, contribuímos para geração de empregos, circulação de renda e valorização de um produto que faz parte da identidade da cidade”, afirma a diretora.

Segundo o prefeito, os eventos ajudam na estratégia de transformar o xis, também, em um elemento turístico de Santa Maria. Além do Festival Nacional do Xis, a cidade promove ao longo do ano os chamados Es-



GABRIEL MARGONAR/ESPECIAL CIDADES

quenta Chapa. Em 2025, um dos destaques foi a produção do maior xis do mundo, com quase 50 quilos.

Mais do que promover um alimento, a prefeitura aposta no fortalecimento de uma identidade construída ao longo de décadas. “Cada região do Rio Grande do Sul possui suas características. Em Santa Maria, o xis prensado é uma marca tradicional. Mais do que uma receita específica, o diferencial está na cultura construída em torno do produto, nos festivais, nos eventos e na identidade que o lanche adquiriu dentro da cidade”, resume o prefeito.

Mas, enquanto o reconhecimento oficial como Capital Nacional do Xis ainda depende dos próximos passos da iniciativa, uma parte importante desse título parece já ter sido conquistada. Ela está no orgulho de quem mora na cidade, na força de uma cadeia produtiva que movimenta milhões de reais todos os meses e na convicção de consumidores como Gideon Maciel, para quem, depois de experimentar lanches em diferentes estados, ainda não há concorrência capaz de superar o sabor do tradicional xis santa-mariense.

Leia mais nas páginas centrais