

Dagberto Reis

Exmo. Sr.
Antonio Zenoir Davila
Pres. da Câmara de Vereadores
Santana do Livramento – RS

REQUERIMENTO

Sant'Ana do Livramento, 14 de Janeiro de 2026.

Venho por intermédio deste com fundamento no art. 16 da Resolução 1253 de 2016, indicar o **Sr. Antônio Costaguta, o El Topador**, para receber o Troféu Reconhecimento “Obelisco Fronteira da Paz” na área da Comunicação.

Em anexo o currículo da referida indicação.

Nestes Termos

Pede Deferimento

Dagberto Reis
Vereador (PT)

Ulberto Navarro Peçiba
VEREADOR
Podemos - PODE
Poder Legislativo Municipal

Antônio Costaguta, o El Topador

O nome por trás da maior multiplataforma da cultura do fogo no Brasil

Antônio Costaguta nasceu em Santana do Livramento onde cresceu em meio à tradição do campo e às rodas de fogo que reuniam sua família em torno do assado. O avô, leiloeiro de gado, lhe apresentou desde cedo o valor do território, dos produtores e da história por trás de cada alimento.

Mais tarde, mudou-se para Porto Alegre e se formou em Publicidade e Propaganda pela ESPM, construindo uma sólida carreira na área comercial da RBS. O caminho parecia traçado, até que as brasas da infância reacenderam com força. Movido pelo desejo de aprofundar-se no assado, viajou a Buenos Aires, onde estudou parrilla criolla e ampliou sua compreensão sobre o fogo como linguagem cultural.

Foi dessa vivência que nasceu, em 2015, o El Topador. El Topador se consolidou como a maior multiplataforma de churrasco do Brasil, valorizando a identidade gaúcha por meio de vivências ligadas ao fogo. O projeto integra gastronomia, música, turismo, tradição e comunicação com foco total na experiência, reunindo pessoas em torno de nosso elo ancestral: a brasa que alimenta e conecta.

A trajetória começou no mundo offline, com eventos e cursos, e se expandiu para o digital, onde Costaguta compartilha conteúdo com autenticidade, sotaque e presença. O sucesso nas redes abriu portas para a televisão. Hoje, ele atua como apresentador, conduzindo conversas, música e gastronomia em projetos que reforçam o orgulho do sul do Brasil.

Costaguta foi pioneiro ao oferecer cursos de parrilla no Brasil, em um período anterior à popularização dessa técnica no país. Seu trabalho ajudou a consolidar as influências argentinas e uruguaias no churrasco gaúcho, celebrando os vínculos que unem as pátrias irmãs do Sul. Uniu técnica, narrativa e tradição, afirmando o assado como expressão de identidade e não como simples preparo culinário.

No Rancho Tabacaray, na Zona Sul de Porto Alegre, El Topador estruturou um hub de cultura dos pampas, com eventos, ativações de marca, turismo de experiência, ações sociais e centenas de horas anuais de fogo aceso, dando palco à música e às relações que se constroem ao redor dela.

Defensor do Bioma Pampa, da carne de procedência e da valorização de toda a cadeia produtiva, Costaguta reforça a responsabilidade de quem produz, assa e consome. Propõe uma relação consciente e ética com o alimento que vai à brasa, honrando quem sustenta o ciclo da terra ao prato.

Em 2025, foi eleito Personalidade Gastronômica de Porto Alegre pela revista Sabores do Sul em votação popular, e estreou o programa *Tempo Bueno* na RBS TV coroando dez anos de trajetória do El Topador como referência cultural e gastronômica.

Costaguta segue fiel ao seu princípio fundamental: “Churrasco não é comida. Churrasco é cultura.” Seu trabalho ultrapassa técnica e território. Se enraíza na memória e na presença. Ao integrar referências do Brasil, Argentina e Uruguai, conecta culturas e reafirma o valor do que é vivido e partilhado em volta do fogo que nunca se apaga.