O futuro acontece aqui

MESA TENDÊNCIAS

Senac

CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA

ANAIS

05 a 07 de Novembro



Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013

Anais do Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013 / Centro Universitário Senac – São Paulo, 05, 06 e 07 de Novembro de 2013.

ISSN: **2179-4766**

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC
Reitor Sidney Zaganin Latorre

DIRETORIA DE GRADUAÇÃO
Diretor Eduardo Mazzaferro Ehlers

DIRETORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO, EXTENSÃO e EAD
Diretor Daniel Garcia Côrrea

COORDENAÇÃO DE EVENTOS
Coordenadora Isabella Limões Lopes Cancado

COORDENAÇÃO INSTITUCIONAL DE PESQUISA
Coordenadora Luciana Mara Ribeiro Marino

SECRETARIA DO MESA TENDÊNCIAS 2013

Karina Aparecida Krasauskas

COMITÊ CIENTÍFICO INTERNO

Profª. Mª. Ana Marta de Brito Borges Avelãs de Araujo
Profª. Ingrid Schmidt-Hebbel Martens
Profª. Irene Coutinho de Macedo Silva
Profº. Marcelo Traldi Fonseca
Profª. Drª. Mônica Bueno Leme

SUMÁRIO

O sistema culinário da mandioca na iconografia etnográfica de Hercule Florence _____ 7

A gastronomia do cerrado goiano enquanto atrativo turístico-cultural_____ 13

A Galinha de Cabidela entre a Saúde Pública e a Tradição Culinária: avaliação dos aspectos higiênico-sanitários que colocam em risco a sua continuidade._____ 21

O doce brasileiro como identidade cultural_____ 27

A Miscigenação na Gastronomia do Brasil _____ 41

Reconstituição de Receitas Italianas Renascentistas Inspiradas em Scappi. _____ 51

Percepção de estudantes da área da alimentação na escolha de um restaurante _____ 61

A Gastronomia Brasileira como universo temático do Projeto Integrador 2: Estratégia pedagógica que auxilia o processo de aprendizagem e fortalece a identidade alimentar 78

Alimentação no mundo contemporâneo: o paradoxo da fome e da abundância _____ 87

A contribuição do modernismo para o discurso de formação da culinária brasileira. ___ 94

Avaliação sensorial de bombom elaborado com chocolate, pinhão e quentão _____ 100

Almoço do Círio de Nazaré – O banquete amazônico _____ 108

Análise sensorial do *brownie:* tradição *versus* contemporaneidade _____ 115

Patrimônio cultural londrinense e as referências de memória gastronômica em uma cidade de formação recente _____ 124

Restaurantes Regionais como propulsores da Gastronomia local em Manaus _____ 129

A Imigração Italiana no Brasil e a herança alimentar: símbolo de preservação da cultura nativa _____ 140

Tacos de milho de um clássico: frango com quiabo _____ 148

Food Design em Gastronomia: a Evolução de uma idéia _____ 162

Hospitalidade no Restaurante Madalosso: comensalidade e sociabilidade _____ 174

Dinner parties e celebrações de "Caras": Quando a refeição ajuda a conquistar e manter o status social _____ 187

Restaurantes: Da origem na França à São Paulo - Transformações de acordo com a sociedade _____ 199

História do Mercado Municipal da Cantareira _____ 213

A hospitalidade para com os vegetarianos nos restaurantes não vegetarianos _____ 219

Os Mercados Públicos e a Gastronomia local: Propostas para o Mercado 18 de Agosto, em Garanhuns-PE, ser utilizado como um espaço gastronômico, opção de lazer e atrativo turístico da cidade_____ 224

Cervejas catarinenses: sabores, cultura e história _____ 238

O Cauim como marcador social feminino indígena no século XVI e XVII _____ 247

Produção de cerveja caseira um relato de experiência na engenharia ambiental ____ 253

A Harmonização de Bebidas dos Pratos Brasileiros da região vitivinicultora do Rio Grande do Sul: um olhar sobre os Vinhos Finos do Brasil_____ 263

Aceitabilidade sensorial de pão francês enriquecido de fibras e com redução de sódio e melhorador _____ 273

Instrumento de educação nutricional para amenizar os sintomas causados pelos tratamentos do câncer de cabeça e pescoço _____ 279

O Sertão e suas influências no fenômeno do cangaço _____ 283

Harmonização de culinária brasileira com vinhos de VALPOLICELLA – VINICOLA SPERI (VÊNETO - ITÁLIA) _____ 286

Técnicas Gastronômicas para pacientes com Insuficiência Cardíaca Crônica _____ 290

A cozinha tocantinense: buscando sua concepção _____ 294

Atendimento em Sala e a Satisfação do Cliente _____ 300

Avaliação Sensorial Discriminativa de Refrigerantes Tipo Cola _____ 304

Recursos para educação alimentar e nutricional em ambientes virtuais _____ 308

Proposta gastronômica para pacientes com insuficiência renal crônica _____ 311

Elaboração de receita salgada com caroço de jaca (*ARTOCARPUS INTEGRIFÓLIA L.*) Adicionada de ervas e temperos regionais _____ 314

Nutrição aliada a Gastronomia no tratamento da síndrome metabólica _____ 316

Utilização da castanhola (Terminalia catappa Linn) e avaliação da aceitação sensorial da amêndoa torrada e salgada _____ 319

Panquecas coloridas _____ 323

Macarrão de cacau _____ 328

Nutri Vita _____ 334

Massa para lasanha e canelone feita de arroz preto _____ 338

Bolo de cacau sem glúten e sem lactose _____ 343

Wonder Muffin _____ 347

Desenvolvimento de produto para aplicação do fruto cambuci _____ 351

Nutribeauty – Iogurte de frutas vermelhas enriquecido com colágeno e chia _____ 357

Lanche prático DI MINUTO _____ 361

Muffin de biomassa da banana verde _____ 365

Proposta de cardápio desenvolvida para paciente diabético rico em fibras solúveis e substâncias antioxidantes _____ 370

Desenvolvimento de receitas modificadas para paciente com Obesidade _____ 376

Desenvolvimento das receitas com baixo teor de sódio para pacientes com HAS _____ 382

O sistema culinário da mandioca na iconografia etnográfica de Hercule Florence

Marilia Malzoni[1]

Sênia Bastos[2]

Resumo

A temática da presente pesquisa em desenvolvimento versa sobre a mandioca como patrimônio cultural e a inscreve em um sistema culinário, a partir de seus artefatos e práticas coletivas associadas ao cultivo, transformação e consumo. Este artigo tem como objetivo a análise da aquarela de Hercule Florence, Maloca Apiakás sobre o Rio Arinos (1828), cuja metodologia pauta-se pela desconstrução dos seus elementos de composição: planos, linhas, formas, cenário, figuras humanas, indumentária, objetos. Para uni-los novamente e extrair seu discurso, sua mensagem, a apresente abordagem apoia-se em Berger (1999). Resulta da análise dos aspectos da linguagem visual, de se usar as imagens como palavras, a colagem de imagens anteriormente concebidas, reunidas para representar uma determinada organização social.

Palavras chave: Artefato; Prática; Produto; Sistema Culinário; Mandioca.

Abstract

The theme of this research is about developing mandioca as cultural heritage and part in a cooking system, from their collective practices and artifacts associated with the cultivation, processing and consumption. This article aims to analyze the watercolor Hercule Florence, Longhouse Apiaká on the Rio Arinos (1828), whose methodology is guided by the deconstruction of its compositional elements: planes, lines, shapes, scenery, human figures, clothing, objects. To unite them again and extract his speech, his message, the present approach is based on Berger (1999). Results of analysis of the visual language, to use the images as words, collage of images previously designed, assembled to represent a particular social organization

Keywords: Artifact; Practice; Product; Culinary System; Mandioca.

[1] Graduada em Design, Unv. Mackenzie, fez especialização em Museologia MAE USP, Master em Design Domus Academy/University of Walles, e graduação em Gastronomia Senac São Paulo. No momento leciona nos cursos de Design e Gastronomia da Universidade Presbiteriana Mackenzie, e cursa Mestrado em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi.

[2] Bacharel, mestre e doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Atualmente é professora titular do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, participa do projeto temático Observatório das Migrações em São Paulo (NEPO/FAPESP), é investigadora do Observatório da Emigração (CEPESE/Porto), membro do Grupo de Pesquisa Hospitalidade: Processos e Práticas (UAM) e editora da Revista Hospitalidade.

Resumo Expandido

As escolhas alimentares dos grupos sociais são determinadas por códigos culturais, que estabelecem que certos alimentos são comestíveis e outros não. Estes códigos, em parte inconsciente - diz respeito à sensibilidade - e em parte consciente - diz respeito ao pensamento -; são associados às identidades culturais e étnicas. A alimentação reflete as relações sociais e econômicas, as formas de pensamento e hierarquias de valores; ela é um fato cultural. Nesse sentido, tanto podem ser analisados os aspectos técnico-econômicos, sociológicos, ideológicos e ecológicos (VALERI, 1989). A cozinha e ou culinária, por sua vez, permeiam a vida cotidiana e os costumes. Consagrada através da literatura, tanto especializada como nos romances, essas constituem fontes privilegiadas para o estudo de suas mudanças, tanto dos produtos alimentares, evolução da agricultura, pecuária e indústria, como do gosto (REVEL, 1996).

Associado a esse contexto um dos ingredientes brasileiros característicos é a mandioca, que tem sua origem na bacia do rio Amazonas e foi disseminada pelo litoral brasileiro pelos povos de origem Tupi (PINTO E SILVA, 2001). Até hoje a mandioca e seus derivados tem importância em nossa dieta e é consumida em todo no território nacional, nas mais diversas formas (LOPES, 2013).

Constata-se a criação de um sistema culinário por parte dos índios brasileiros, que desenvolveram a agricultura da mandioca e também várias tecnologias para transformá-la em produtos como as farinhas, o tucupi e o cauim. Uma prática, um saber fazer, que remete às histórias, memórias e identidades nacionais. As práticas são bens culturais imateriais, elas fazem parte das referências culturais dos cidadãos (LONDRES, 2009). Tão importante é a cultura da mandioca em nossa culinária, que integra o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), do Ministério da Cultura, para possível registro como Patrimônio Cultural Brasileiro (NOGUEIRA PINTO, 2006).

Neste Inventário, abordam-se os ofícios e modos de fazer da mandioca, compreende um sistema culinário que, todavia, no caso do INRC, não trata os artefatos a ela associados – quer ao cultivo, colheita e culinária, nem tampouco aos objetos associados às práticas de comensalidade das iguarias dela derivadas. Nesse sentido, salienta-se que o sistema culinário da mandioca compreende uma cadeia de produção, ou seja, artefatos, práticas e produtos. A análise dessa cadeia apoia-se nas teorias do objeto como suporte de informação (MENEZES, 1980), do comportamento material humano (LEROI-GOURHAN, 2002) e do objeto inserido em sistema (BAUDRILLARD, 2012). Os elementos também são analisados quanto aos aspectos forma, função e simbologia (BURDEK, 2006; NORMAN, 2008; PIGNATARI, 2004).

Portanto este artigo objetiva contribuir para a compreensão do comportamento material do homem (LEROI-GOURHAN, 2002) relativo ao Sistema Culinário da Mandioca no Brasil. Este sistema concebido à partir do ingrediente, considera a mitologia de sua origem e tem como base os três elementos da cadeia

de produção: artefatos, práticas e produtos. Para sua elaboração foram consideradas fontes bibliográficas (PINTO E SILVA, 2001; CASCUDO, 1988) e iconográficas de três artistas viajantes europeus, que em épocas diferentes, a convite de soberanos ou exploradores estrangeiros retrataram a fauna, flora e população do país: Albert Heckhout (1610-1666), Jean Baptiste Debret (1768-1848) e Hercule Florence (1804-1879). O presente artigo privilegia a aquarela de Hercule Florence[3], Maloca Apiakás sobre o Rio Arinos (1828), cuja metodologia de análise pauta-se pela desconstrução dos seus elementos de composição: planos, linhas, formas, cenário, figuras humanas, indumentária, objetos. Para uni-los novamente e extrair seu discurso, sua mensagem a apresente abordagem apoia-se em Berger (1999). Resulta da análise dos aspectos da linguagem visual, de se usar as imagens como palavras.

Essa obra pintada em 1828, quando de sua passagem pelo estado do Mato Grosso, hoje se encontra na Academia de Ciências da Rússia, Moscou. Florence tem a característica de sempre trabalhar com rigor documental, quando retrata a natureza, os tipos de diferentes nações indígenas, costumes, logradouros e edificações. Florence não se deixa levar pela imagem rousseauniana do "bom selvagem", suas imagens são realistas, ele não monta nem idealiza a paisagem, usa o traço puro e a cor discreta para retratar o mundo tal como se apresenta, em sua implantação espacial e natural. Mas ao mesmo tempo são imagens cuidadosamente construídas segundo as regras da perspectiva tradicional, são simples e sofisticadas, revelam a essência do assunto (KOSSOY, 2004).

Pelo rigor científico e ao mesmo tempo grande lirismo, conferido pelo traço puro e cores discretas, é que foi escolhida a obra. A claridade e o calor do lugar são sugeridos, acrescentam-se os corpos nus dos indígenas, integrados e à vontade; ao mesmo tempo em que a escolha das figuras e a composição revelam papeis e práticas sociais.

A arte tradicional europeia, de 1400 à 1900, trabalhava com a convenção da perspectiva, ou seja com a busca da representação da realidade; e colocava o olhar humano no centro. Estas obras eram construídas em etapas: primeiro os estudos, desenhos das figuras humanas e de sua composição espacial, para através deles se compor o desenho do quadro. Dividindo o espaço compositivo - em planos nos sentidos horizontal, vertical e de profundidade - e construindo nele um tipo de equilíbrio, através das linhas e dos volumes de tal forma que criasse um percurso específico para o olhar humano, que se sintetizasse em um discurso. E este discurso constituído pode ser fragmentado, por exemplo, através de várias leituras diferentes da imagem; detalhes da paisagem, da indumentária, das figuras. A obra em questão foi construída dentro das convenções da perspectiva, figuras humanas previamente desenhadas (estudos) constituíram os planos;

[3] Desenhista, pintor, fotógrafo, tipógrafo, litógrafo e inventor, Hercule Florence chegou ao Brasil em 1824 e integrou a Expedição Langsdorff (1821 – 1829), na qualidade de desenhista. Percorreu os atuais Estados de São Paulo, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Rondônia, Amazonas e Pará. Fonte: http://www.itaucultural.org.br/aplicExternas/enciclopedia_ic/index.cfm?fuseaction=artistas_biografia&cd_verbete=2048&cd_item=1&cd_idioma=28555. Acesso 26/06/2013.

temos uma colagem de imagens anteriores, que foram reunidas aqui em uma composição determinada, para representar uma organização social: em primeiro plano, à partir da esquerda (leitura ocidental) duas figuras de guerreiros, com suas mulheres atrás; o pagé com meninas, e finalizando a farinha de mandioca, tendo ao fundo sua pilagem.



Figura 1 – Aquarela Maloca dos Apiakás sobre o Rio Arinos, Hercule Florence (1828)

Fonte: http://www.bb.com.br/docs/pub/inst/dwn/Langsdorff.pdf. Acesso 26/06/2013.

Referências

BERGER, John. Modos de Ver. Orig. 1972. Lisboa: Edições 70, 1999.

BAUDRILLARD, Jean. *O sistema dos objetos*; tradução Zulmira Ribeiro Tavares. Série Debates. São Paulo:Editora Perspectiva, 2012.

BURDEK, Bernhard E. *História, teoria e prática do design de produtos*; tradução Fred Van Camp. São Paulo: Edgard Blucher, 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do folclore brasileiro. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988.

DEBRET, Jean Baptiste. Biografia e obras disponível em http://www.itaucultural.org.br/aplicExternas/enciclopedia_IC/index.cfm?fuseaction=artistas_biografia&cd_verbete=670&cd_idioma=28555. Acesso 26/06/2013.

ECKHOUT, Albert. Biografia e obras disponível em http://www.itaucultural.org.br/aplicExternas/enciclopedia_IC/index.cfm?fuseaction=artistas_obras&acao=mais&inicio=9&cont_acao=2&cd_verbete=70. Acesso 26/06/2013.

FLORENCE, Hercules. Biografia e obras disponível em http://www.itaucultural.org.br/aplicExternas/enciclopedia_ic/index.cfm?fuseaction=artistas_biografia&cd_verbete=2048&cd_item=1&cd_idioma=28555. Acesso 26/06/2013.

KOSSOY, Boris. *Hércules Florence, da imagem pictórica à imagem técnica: anos decisivos*. Professor titular do departamento de Jornalismo e Editoração da escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo. Conferência apresentada no VII Colóquio Brasil-França de Ciências da Comunicação. 2004

LEROI-GOURHAN, André Leroi. *O gesto e a palavra. Volume I Técnica e Linguagem. Volume II Memória e Ritmo*. Original 1964 e 1965. Lisboa: Editora 70, 1990 e 2002.

LONDRES, Cecília. *Inventário de Referências Culturais do Bom Retiro*. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), 9* Superintendência Regional, São Paulo. SP. (2009).

LOPES, Dias J.A. *A raiz do Brasil*. Revista Gosto online disponível em http://revistagosto.uol.com.br/portal/materia/mandioca/mandioca-materia-template.aspx. Acesso em 21/04/2013.

MENEZES, Ulpiano Bezerra de. *O Objeto material como documento*. Aula ministrada no curso "Patrimônio Cultural: políticas e perspectivas", IAB/CONDEPHAAT, 1980.

NOGUEIRA PINTO, Maria Dina. *Sabores e Saberes da Casa de Maní: a mandioca nos sistemas culinários*. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, n* 32, p 281-301, (2006).

NORMAN, Donald. *O design emocional.* São Paulo: Rocco, 2008.

PIGNATARI, Décio. *Semiótica da Arte e da Arquitetura.* Cotia: Ateliê Editorial, 2004.

PINTO E SILVA, Paula. *Entre Tampas e Panelas: por uma Etnografia da Cozinha do Brasil.* Dissertação de Mestrado apresentada ao Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Orientadora Profa. Dra. Lilia Schwarcz. São Paulo, 2001.

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras.* São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

VALERI, Renée. Alimentação. Homo Domesticação/Cultura Material. *Einaudi.* Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, v. 6, 1989.

A GASTRONOMIA DO CERRADO GOIANO ENQUANTO ATRATIVO TURÍSTICO-CULTURAL

Gabriela Sant' ana Borges

RESUMO

O cerrado é rico em frutos de sabores exóticos e marcantes. E não só o pequi e a guariroba. Há muitas gerações mexe com o paladar e também com os instintos mais primitivos dos povos locais e de colonizadores. Mas em Goiás, maior área do Bioma no Brasil, a única exploração é a de devastação, quase não sobrando espaço para os estudos e investimentos em melhorias e cultivos conscientes das potencialidades naturais. Contudo, a utilização destes ingredientes na gastronomia local enriqueceria a culinária goiana e faria do Estado uma referência em sabores para todo o Brasil. E mais, atrairia turistas interessados em conhecer as delícias regionais. Para tentar entender o que falta para que isso vire realidade nos restaurantes e nos investimentos governamentais e particulares na tentativa de atrelar o turismo e a gastronomia, foi proposto este estudo.
Palavras-chaves: Gastronomia; Turismo; Cerrado; Culinária Goiana.

1 INTRODUÇÃO

A pesquisa em questão, com valorização das características regionais, busca mostrar o que o Bioma Cerrado representa para a Culinária Goiana e como o turismo pode estar atrelado ao tema. É sabido que a culinária com personalidade definida desperta no público o interesse por conhecer alguma localidade. Contudo, temos a seguinte pergunta: É possível unir a culinária típica goiana, os frutos do Cerrado e o turismo?

O Cerrado passa, há muitas décadas, por um profundo processo de degradação e falta de cuidados, e algumas espécies de frutos, por exemplo, não são mais encontradas. Mas para que a Culinária Típica Goiana mantenha suas origens e se consolide como um atrativo turístico a natureza precisa estar em harmonia.

Dentro do assunto escolhido fez-se uma delimitação do tema: A Gastronomia do Cerrado Goiano enquanto Atrativo Turístico-Cultural. O objetivo é mostrar como a gastronomia, ou culinária goiana, se encontra atualmente. Os restaurantes locais pouco se valem dos ingredientes disponíveis. A diversidade do cerrado acaba limitada ao pequi e a guariroba e, algumas vezes, à castanha-de-baru.

A justificativa da escolha do tema está no descaso da população com a origem da culinária goiana e também com o bioma da região. Alguns restaurantes, que se intitulam como típicos, não buscam utilizar em suas preparações a diversidade dos

frutos. Assim, a população jovem não tem contato com a riqueza que o Estado de Goiás ainda oferece e acaba comendo só o que vem de fora.

O objetivo geral da pesquisa é conhecer a importância da gastronomia ligada ao cerrado e buscar unir a sua biodiversidade, com a culinária e turismo.

A pesquisa é ampla, com dados bibliográficos, amostragens em campo, por meio de questionários, e também em uma empresa do segmento de frutos do cerrado, que comercializa sorvetes e picolés durante todo o ano, com diversidade de sabores.

A metodologia do tipo qualitativa, com o objetivo de obter um conhecimento mais profundo sobre os frutos do cerrado. O questionário tinha como principal ponto saber o que os entrevistados consideravam como prato típico goiano.

2 METODOLOGIA

Na pesquisa qualitativa, o entrevistado foi o fundador da empresa Frutos do Brasil, inicialmente chamada de Frutos do Cerrado, Clóvis José de Almeida. Goiano, de Lago de Patos, no município de Goiatuba, de origem simples, se diz um apaixonado pelo Brasil e principalmente pelo cerrado. "Um nacionalista acima de tudo, defensor do cerrado".

Na pesquisa quantitativa, o local da aplicação foi à loja Frutos do Brasil, localizada na Praça Tamandaré, nos dias 12 e 19 de maio de 2012, no período das 16 horas às 20 horas. A escolha dessa loja se deu pelo fato de aos sábados realizarem nas proximidades a "Feira da Lua" fazendo o movimento crescer na região. Foram aplicados 85 questionários aos clientes da loja, com autorização da direção da empresa.

3 ANÁLISE DOS RESULTADOS DA PESQUISA QUALITATIVA

Clóvis José de Almeida, natural de Lago dos Patos, município de Goiatuba, no Estado de Goiás, fundou há dezesseis anos a empresa Frutos do Brasil. Apaixonado pelo Cerrado, sempre teve o interesse de trabalhar com picolés e sorvetes de diferentes sabores, principalmente com os frutos do cerrado goiano. Hoje em dia, a empresa do senhor Clóvis está consolidada e possui diversas filiais espalhadas pelo Brasil. Segue abaixo entrevista realizada com o senhor Clóvis.

De acordo com Clovis, a região do cerrado mais próspera em frutos é o norte de Goiás, principalmente nos municípios de Padre Bernardo, Alto Paraíso, Niquelândia e Colinas. As regiões que se encontram mais devastadas são as cidades de Rio Verde e Jataí, que antigamente era conhecida como "Dama do Cerrado". Nesses locais o cerrado foi substituído por plantações de milho, algodão, soja e cana. As frutas mais fáceis e comuns de se encontrar hoje em dia no cerrado é o murici e a mangaba. Ele afirma que não são mais encontradas a curriola e a gabiroba.

O Cerrado, segundo o entrevistado, é protegido nas regiões do Parque Nacional das Emas (próximo a Jataí), Chapada dos Veadeiros, Jalapão (TO), Xingu (MT) e Vale do São Francisco (MG e BA). Nessas regiões, é impossível a colheita

de qualquer fruto. Clóvis faz um contrato com as fazendas para que essas façam a entrega dos frutos na data combinada. A colheita pode ser feita por ele e sua equipe ou pelo próprio fazendeiro.

O empresário relatou que o acesso aos frutos muitas vezes é difícil. Todos os frutos têm a época certa de colheita. A grande dificuldade do cerrado é que devido às queimadas o solo fica impróprio para plantio depois de três ou quatro anos.

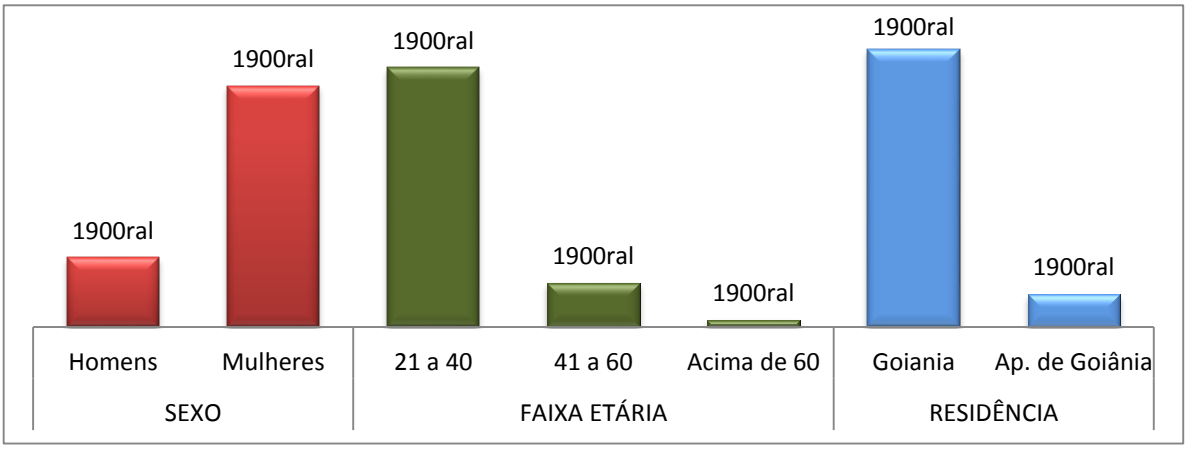
Uma maneira de conservar os frutos é manter a polpa em temperatura de -28°C, e assim elas duram de oito a dez anos. O cajá-manga e o cajuzinho são conservados por dois anos apenas, pois eles escurecem. O fundador da empresa disse que há cinco anos era bem mais fácil a colheita dos frutos, pois eram encontrados em grande quantidade.

No início do negócio, a divulgação dos picolés e sorvetes foi natural, o público aceitou bem a novidade e havia muita curiosidade, conta Clóvis. "As pessoas mais antigas conheciam os frutos, se emocionavam com o encontro de um sabor que havia ficado apenas na lembrança e com isso apresentavam a novidade aos mais novos".

Clovis Almeida ainda explica que eles possuem três fábricas. A sede é em Goiânia, e a partir de lá sai à distribuição para Uberlândia (MG) e Limeira (SP). Hoje a empresa é reconhecida no Brasil inteiro e no mundo. As exportações começarão em breve, primeiramente para Alemanha e EUA.

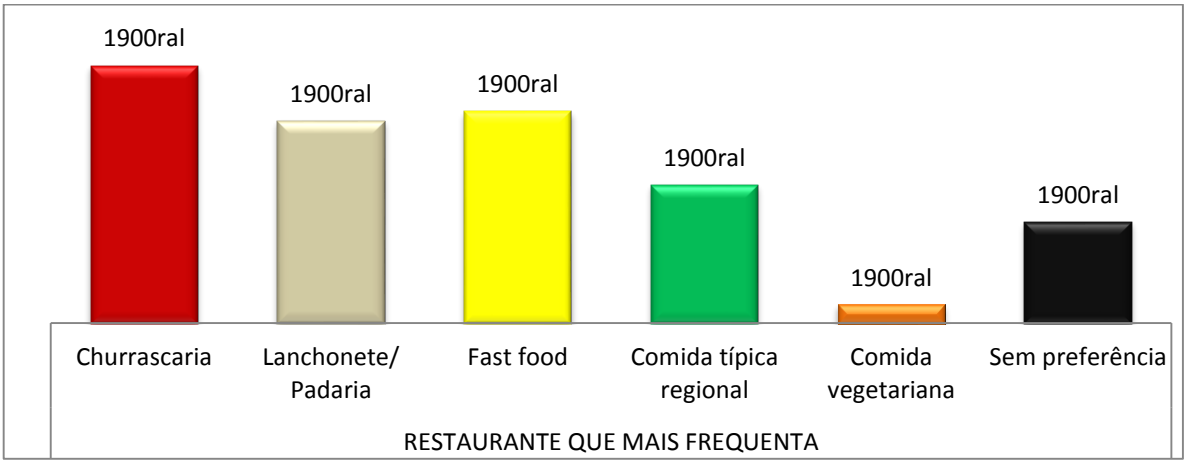
3.1 DADOS DA PESQUISA QUANTITATIVA

Gráfico I. Sexo dos entrevistados, Faixa etária e Residência



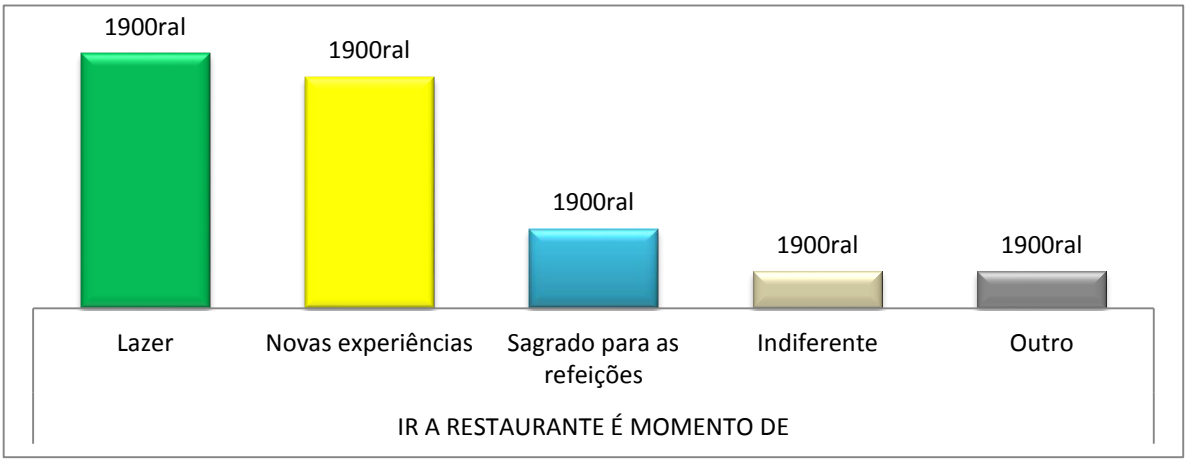
Fonte: BORGES, Gabriela Sant' Ana.

Gráfico II. Restaurante que mais frequenta



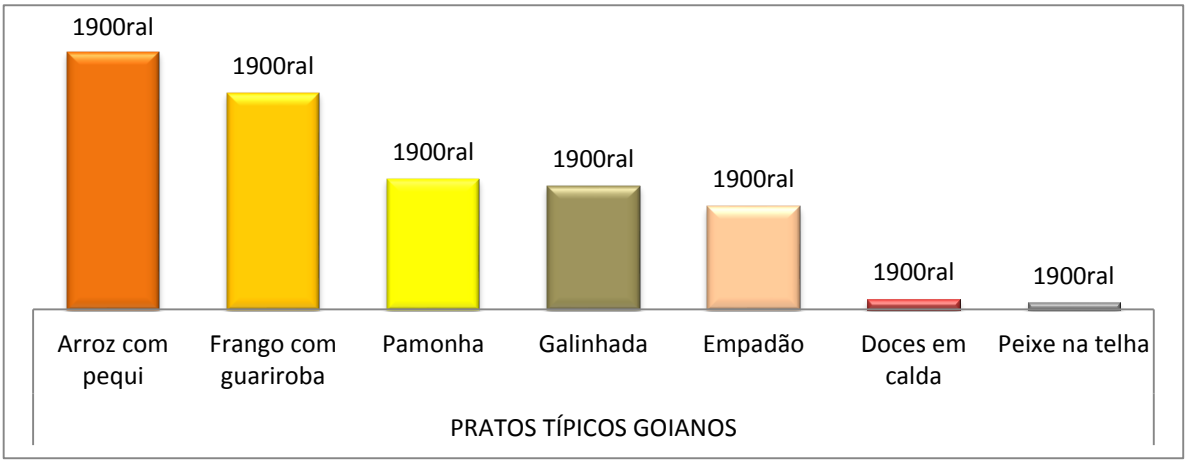
Fonte: BORGES, Gabriela Sant' Ana.

Gráfico III. Ir a restaurante é um momento de:



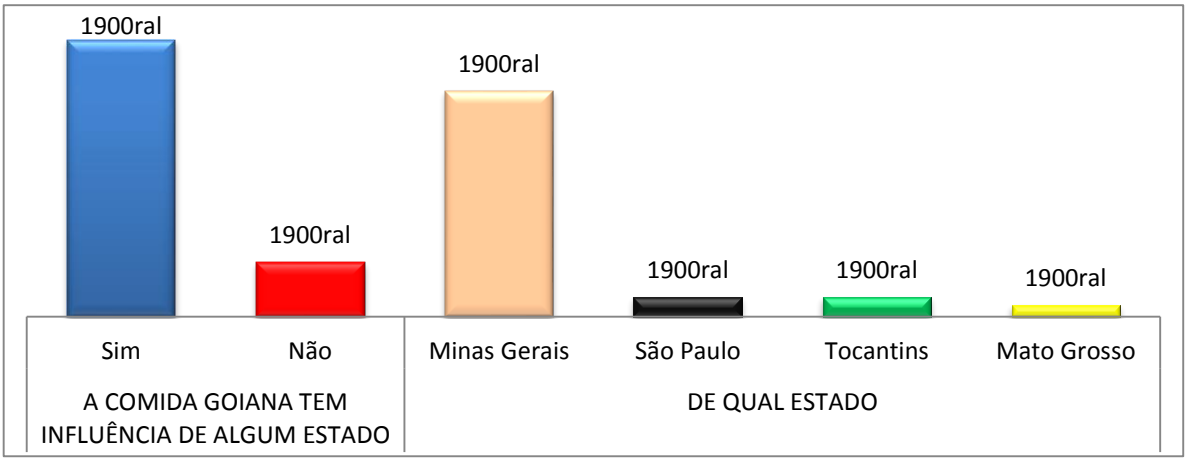
Fonte: BORGES, Gabriela Sant' Ana.

Gráfico IV. Pratos típicos goianos



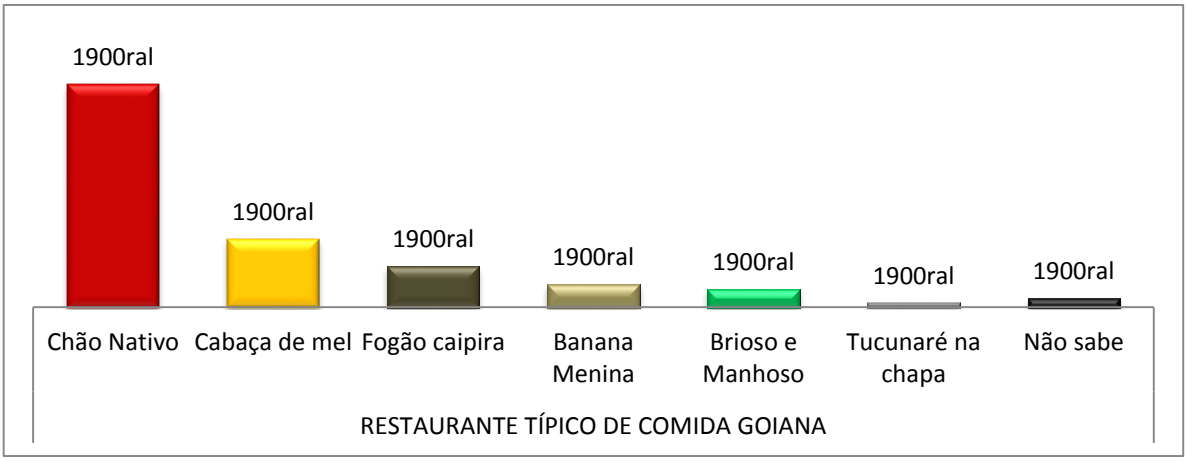
Fonte: BORGES, Gabriela Sant' Ana.

Gráfico V. A comida goiana tem influências de algum Estado?



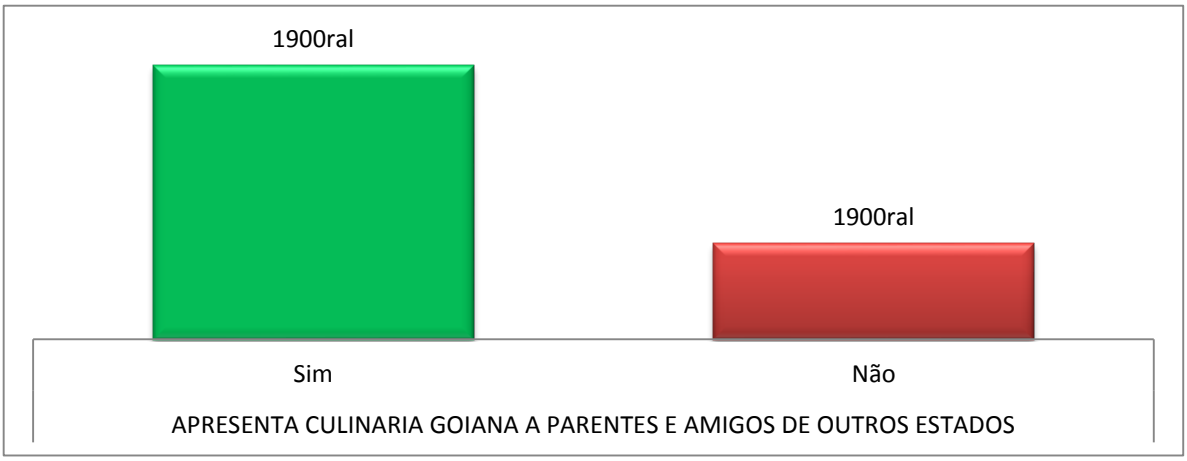
Fonte: BORGES, Gabriela Sant' Ana.

Gráfico VI. Restaurante típico de comida goiana



Fonte: BORGES, Gabriela Sant' Ana.

Gráfico VII. Apresenta a culinária goiana a parentes e amigos de outros Estados?



Fonte: BORGES, Gabriela Sant' Ana.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao iniciar uma pesquisa, pode se constatar que pensar em alimentação é complexo. E ao discutir o Cerrado goiano, a pesquisa ganha desdobramentos ainda mais variados. No entanto, buscou-se focar na falta de identidade da culinária típica goiana, na utilização dos frutos do Cerrado junto à alimentação da população local, e por fim, na integração desses dois contextos com o turismo.

Foi possível observar, em todas as pesquisas realizadas, que o Cerrado em um curto intervalo de cinco anos tem tido uma diminuição significativa da colheita dos frutos. E que a população da cidade de Goiânia não tem contato direto com esses frutos nas preparações domésticas e nem em restaurantes.

Pelos estudos apresentados, a sociedade absorveu superficialmente o contexto da história. As receitas de origem mineira ou paulista, trazidas pelos bandeirantes colonizadores, são tidas como goianas. À época, adaptaram algumas receitas, incrementaram outras, mas de certa forma deixaram as origens se perderem aos poucos, culminando no momento atual, onde os jovens não conhecem os frutos do cerrado, as preparações originais e, os que viveram em um Cerrado mais farto e abundante não encontram mais seus frutos preferidos.

Com isso, pergunta problema citada no início do artigo pode ser agora respondida, sendo mostrado que é possível unir sim a culinária típica goiana, os frutos do Cerrado e o turismo, no entanto, são necessárias diversas mudanças nos três principais contextos, para que essa união realmente aconteça. E as mudanças precisam ser rápidas, pois o Cerrado não resistirá com sua plena biodiversidade por muitos anos de acordo com os estudos realizados.

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campos, 2003.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** 2ª ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DENKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo.** São Paulo: Futura, 2000.

DOUGLAS, Mary. **Estilos de pensar** – ensaios críticos sobre el Bueno gusto. Madri: Gedisa, 2000.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil.** Design Sylvia Monteiro. São Paulo: Senac São Paulo e Estúdio Sônia Robatto, 2001.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida:** uma história. Tradução de Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da gastronomia. 3ª ed. revista e ampliada. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

FREIRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala.** Rio de Janeiro: Record, 1997.

IBGE 2004. **IBGE lança o Mapa de Biomas do Brasil e o Mapa de Vegetação do Brasil, em comemoração ao dia Mundial da Biodiversidade.** Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=169 Acesso em: 06 de jan de 2012.

IBGE 2003. **Economia do Turismo.** Análise das atividades características do turismo. Estudos e Pesquisas, Informação Econômica número 5. Disponível em: www.ibge.gov.br/.../**economia**/.../**economia**...**2003**2007/publ_comp_ecotur.pdf Acesso em: 10 de jan de 2012.

IGLÉSIAS, José Carlos. **Sabor e saber.** São Paulo: Singular. 338 p., 2007.

KLINK, Carlos A.; MACHADO, Ricardo B. **A conservação do Cerrado brasileiro,** 2005. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em: 06 de jan de 2012.

LÉVI STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido** (Mitológicas, v.1) Título original: Le Cru et le cuit (Mythologiques l) Tradução: Beatriz Perrone Móises. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

MAGALHÃES, Sônia Maria. **Alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX.** (Tese de Doutorado). Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho". Franca-SP, 2004.

MOLINA, Suely Ferreira Lopez. **Sobre Comidas e o Ato de Comer em Goiás:** Uma Reflexão acerca da Goianidade. In: Goiás: identidade, paisagem e tradição/ Nars Fayad Chaul; Paulo Rodrigues Ribeiro (Orgs.). Goiânia: UCG, 2001.

ORTÊNCIO, Bariani. **Cozinha Goiana:** Conceito – Histórico - Receituário. 7ª ed. ampliada, 396 p. Goiânia: Kelps, 2011.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes.** 3ª ed. rev. e atual. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

PÉCLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. **O Jeito da Comida Goiana.** Hábitos alimentares e a noção simbólica de comer em Goiás. (Artigo). Disponível em: http://www.altiplano.com.br/0602comida.html Acesso em: 02 de fevereiro de 2012.

PELÁ, Márcia; CASTILHO, Denis (orgs.). **Cerrados**: perspectivas e olhares. Goiânia: Vieira, 2010.

IBGE, Reserva Ecológica do. **O Cerrado Brasileiro.** Disponível em: http://www.recor.org.br/cerrado/cerrado.html. Acesso em: 06 de jan de 2012.

SANO, Edson Eyji, et.al 2008. **Mapeamento semidetalhado do uso da terra do Bioma Cerrado.** Disponível em: www.scielo.br. Acesso em: 06 de jan de 2012.

SOUZA, Arminda; CORRÊA, Marcus. **Turismo -** Conceitos, Definições e Siglas**.** 2ª ed. São Paulo: Valer, 2000.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo Básico.** 3ª ed. São Paulo: SENAC, 1999.

VELOSO, Marcelo Parreira. **Turismo simples e eficiente:** um guia com orientações básicas para municípios. São Paulo, Roca, 2003.

A Galinha de Cabidela entre a Saúde Pública e a Tradição Culinária: avaliação dos aspectos higiênico-sanitários que colocam em risco a sua continuidade

Robson Luis Trindade Lustosa[4]

Especialista em Docência no Ensino Superior. Professor assistente no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco. Contato: robsonltlustosa@yahoo.com.br.

Resumo

Os órgãos oficiais de saúde pública buscam a garantia de produção e fornecimento de alimentos seguros, todavia colocam em risco os saberes e práticas culinárias transmitidos através das tradições familiares. Os rituais de fazer e servir a comida atuam na construção de uma identidade e, constituem-se em uma patrimonialização. Interrompido o ciclo de relação entre produtor e comensal, descaracteriza-se a identidade gastronômica de um povo por limitar a atuação culinária representada pelos espaços coletivos de comensalidade ao bem querer dos gostos construídos no ambiente doméstico. Pratos típicos, como a galinha de cabidela, podem ocasionar a ocorrência de doença de origem alimentar. Neste dualismo entre saúde pública e tradição, chocam-se a oferta de alimentos seguros e a manutenção da tradição culinária, pautando-se daí a necessidade de investigar os aspectos higiênico-sanitários os quais colocam em risco a perpetuação da galinha de cabidela na gastronomia brasileira. Realizou-se a análise de ficha técnica, para coleta de dados que identifiquem os fatores intrínsecos e extrínsecos que ocasionam a contaminação, proliferação e/ou sobrevivência de microrganismos causadores de doenças de origem alimentar. Esta preparação apresenta perigos microbiológicos que podem ser provocados pela matéria-prima e pelos procedimentos operacionais, contudo tais perigos podem ser controlados. A galinha de cabidela necessita de adequada execução a fim de garantir a sua inocuidade e a perpetuação deste prato típico, signo das relações sociais construídas, tanto no âmbito coletivo quanto familiar.

Palavras-chave: prato típico, identidade gastronômica, controle higiênico-sanitário.

Abstract

The public health officials seek to guarantee production and supply of safe food, however put in risc the knowledge and practices culinary traditions passed

[4] Especialista em Docência no Ensino Superior. Professor assistente no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco. Contato: robsonltlustosa@yahoo.com.br.

down through the family. The ritual of making and serving the food build an identity and a patrimony. Interrupted the cycle of relationship between producer and dinner, mischaracterizes the gastronomic identity of a people by limiting the actions cuisine represented by collective spaces to the wishes and tastes in the household. Dishes such as galinha de cabidela, can cause the occurrence of foodborne illness. This dualism between public health and tradition collide the supply of safe food and the maintenance of culinary tradition, basing itself hence the need to investigate the sanitary-hygienic aspects which endanger the perpetuation of galinha de cabidela in Brazilian cuisine. An analysis of the technical specifications was conducted for data collection to identify the intrinsic and extrinsic factors that cause contamination, proliferation and / or survival of microorganisms that cause foodborne illness. This preparation presents microbiological hazards that may be caused by the raw material and the operating procedures, however such hazards can be controlled. Galinha de cabidela requires proper implementation to ensure its safety and perpetuity of this dish, a sign of social relationships built, both in collective and family.

Key words: Typical dish, gastronomic identity, sanitary-hygienic control.

Introdução

Freyre (1967, p.72), em seu Manifesto Regionalista, advertia que "uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se". Os órgãos oficiais de saúde pública buscam a garantia de produção, fornecimento e consumo de alimentos seguros, todavia colocam em risco os saberes e práticas culinárias perpetuadas e transmitidas pela oralidade e cadernos de receitas, numa sequência linear de continuidade através das tradições familiares.

Pratos típicos, como a galinha de cabidela, empregam no seu preparo o uso do sangue fresco do animal e, ainda, procedimentos operacionais os quais podem ocasionar a ocorrência de doença de origem alimentar, sendo por esta a razão pela qual órgãos oficiais de Vigilância Sanitária estejam proibindo a sua comercialização.

Ao interromper o ciclo de relação entre produtor e comensal, descaracteriza-se a identidade gastronômica de um povo, de uma região, por limitar a atuação culinária representada pelos espaços de convivialidade e comensalidade coletivas do ambiente urbano, remanescendo esta produção ao bem querer dos gostos construídos no ambiente doméstico.

De acordo com Lima (2005, p. 14), "a cozinha é um reativo de rara sensibilidade para avaliar a cultura de uma população, é um conjunto de signos e símbolos que ao serem interpretados dão compreensão à história civilizatória de um povo". Portanto, a alimentação também encontra-se inserida neste contexto

de representação simbólica das características econômicas, culturais e sociais as quais suplantaram o desenvolvimento e aprimoramento de práticas e saberes advindos das relações humanas, determinando uma identidade própria (LODY, 2008).

Neste dualismo entre saúde pública e tradição, chocam-se aspectos de garantia de controle higiênico-sanitário e oferta de alimentos seguros contra a manutenção da tradição culinária, a partir das práticas advindas de uma hereditariedade individual e coletiva. Neste *front* de debates e proibições pauta-se a necessidade de investigar os aspectos higiênico-sanitários os quais colocam em risco a perpetuação e continuidade da galinha de cabidela na gastronomia brasileira.

Este trabalho objetiva avaliar os perigos existentes em preparação culinária regional que podem ocasionar doença de origem alimentar; possuindo como atividades complementares analisar a matéria-prima utilizada no preparo da galinha de cabidela e procedimentos operacionais de pré-preparo e preparo no que concerne ao controle higiênico-sanitários de alimentos, bem como avaliar a importância da manutenção de pratos típicos para a preservação de uma identidade, não apenas gastronômica, mas sobretudo cultural.

Referencial Teórico

A alimentação, além de estar inserida no rol das necessidades básicas para a existência e prolongamento da vida, constitui-se, além das necessidades biológicas, para contextualizar-se em um complexo sistema de representações simbólicas, ou seja, na formação de símbolos significantes, de acordo com os aspectos sociais, religiosos, políticos, sexuais direcionados pelos hábitos, rituais, etiquetas e tabus construídos (CARNEIRO, 2003).

No cabidal da evolução dos prazeres gustativos denotar-se-á os movimentos exploratórios de caráter econômico e expansionista que permitiram a alteração das dietas alimentares ao redor do globo, promovendo a "descoberta" de novos sabores e percepções os quais determinaram, *ipso facto*, o surgimento e aprimoramento de habilidades e técnicas culinárias.

De acordo com Montanari (2008, p.183), "assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo", processo pelo qual torna-se possível compreender a construção das cozinhas regionais como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se de uma coletividade.

As cozinhas regionais evoluem agregando valor a uma série de representações, práticas, expressões, conhecimentos e habilidades constituídas na construção de unidade cultural e determinante de uma identidade própria, individualizada e ao mesmo tempo coletiva. Destas cozinhas, muitas vezes

emergem pratos que, por suas características de preparo e degustação terminam por constituir símbolos locais.

A Galinha de Cabidela advém do termo cabos, antiga designação portuguesa para as extremidades do animal (perna, asa e pescoço) os quais eram igualmente utilizadas no guisado, além do sangue. O sangue estará presente na comida, além das representações religiosas, pelos prazeres gustativos, em especial nos molhos para cozimento dos guisados, como a cabidela, o sarapatel, a buchada (CAVALCANTI, 2009; LODY, 2008).

De acordo com Lopes (2010), a galinha à cabidela vai desaparecer, pois as autoridades sanitárias ordenam que a ave seja abatida em frigorífico, em avícolas devidamente regulamentadas e os fiscais da saúde pública do Estado de São Paulo exigem que o sangue, quando posto à venda, seja certificado, contudo tal produto não se encontra devidamente regulamentado.

A carne de aves e seus derivados configuram-se como os principais alimentos envolvidos em surtos de infecções alimentares, sobretudo devido à presença da *Salmonella*, e do preparo inadequado e contaminação cruzada passível de ocorrer nas cozinhas domiciliares, industriais e nos restaurantes. A excessiva manipulação do produto durante a preparação aliada à exposição da carne a diversas fontes de contaminação e, ainda, a procedência de aves já contaminadas na linha de abate, sobretudo nas primeiras operações, como pendura, sangria, escaldamento e depenagem, contribuem favoravelmente para a contaminação do produto final (GERMANO, GERMANO, 2003; RIEDEL, 2005; SILVA Jr, 2007; JAY, 2005).

Metodologia

A pesquisa realizou-se através da análise de ficha técnica da galinha de cabidela para coleta de dados que identifiquem os fatores intrínsecos e extrínsecos que ocasionem a contaminação, proliferação e/ou sobrevivência de microrganismos causadores de doenças de origem alimentar, bem como o estudo dos pontos críticos e a confecção do fluxograma de preparação. O método da Árvore Decisória, conforme metodologia preconizada por Silva Jr (2007), bastante empregado no sistema APPCC, com a subseqüente resposta a seus quesitos, fora utilizado para a identificação e determinação dos pontos críticos de controle.

Resultados e Discussão

No recebimento da galinha de capoeira e do seu sangue, os perigos existentes são os patógenos existentes no alimento cru e a contaminação pelas superfícies de contato, bem como a sua temperatura no recebimento. Na limpeza e corte da galinha, os perigos existentes, são a contaminação pelos equipamentos e utensílios, bem como as superfícies de contato, e a contaminação pelos procedimentos higiênicos inadequados dos manipuladores.

A acidificação (limpeza) e o enxágüe da carne são pontos críticos de controle pouco eficazes, sendo considerados apenas pontos de controle, pois haverão etapas posteriores mais eficientes contra a sobrevivência de microrganismos (cocção). Ainda não é comprovado que a redução do pH por ácidos orgânicos fracos sejam eficientes para a redução de microrganismos patogênicos.

Nas etapas de preparo, o cozimento possui ação bactericida se atingir a temperatura de segurança (74°C no interior do alimento) e for controlado o binômio tempo x temperatura. Os temperos devem ser de boa procedência e devidamente estocados (embalagens adequadamente vedadas e com baixa umidade), evitando a contaminação por fungos e a presença de microrganismos esporulados como *B. Cereus*.

A adição do sangue representa perigo de contaminação, uma vez que alimento cru está sendo adicionado a alimento cozido (contaminação cruzada). Apesar da temperatura de 74°C eliminar a *Salmonella* no alimento, pode haver sobrevivência e propagação de células dependendo da sua quantidade inicial, fase de crescimento, presença de gordura, sobretudo se a temperatura de cocção for muito baixa e/ou o tempo de cocção for muito curto.

Considerações Finais

O preparo da galinha de cabidela apresenta perigos microbiológicos que podem ser provocados pela matéria-prima utilizada (a galinha de capoeira e o sangue fresco) e também pelo emprego inadequado dos procedimentos operacionais de pré-preparo e preparo, contudo tais perigos podem ser controlados nas etapas de preparação.

A galinha de cabidela necessita, como qualquer outro tipo de alimento, de adequada execução a fim de garantir a sua inocuidade e a perpetuação deste prato típico sugerindo-se que ocorram ações em conjunto de controle higiênico-sanitário da matéria-prima e preparação, como também da valorização desta preparação típica da culinária brasileira, signo das relações sociais construídas, tanto no âmbito coletivo quanto familiar.

Referências

CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185p.

CAVALCANTI, M. L. M. **História dos sabores pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009. 300p.

GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003. 655p.

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 705p.

LIMA, C. M. de A. R. **Para uma Antropologia da Alimentação Brasileira**. In: Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Fundação Gilberto Freyre. Recife, 2005. 77p.

LODY, R. **Brasil bom de boca:** temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008. 424p.

LOPES, D. **Ascensão e Queda da Galinha de Cabidela**. Disponível em:<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos+paladar,ascensao-e-queda-da-galinha-de-cabidela,4002,0.shtm>. Acesso em: 24 jun. 2012.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008. 207p.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 336p.

SILVA Jr, E. A. **Manual Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 2007. 625p.

Paola Biselli Ferreira

O doce brasileiro como identidade cultural

São Paulo

2013

RESUMO

Esta pesquisa tem por objetivo atualizar e aprofundar o acervo pessoal de conhecimento para que seja possível investigar o reflexo dos cursos de confeitaria internacional na profissionalização dos confeiteiros no Brasil e os impactos na identidade cultural brasileira. É identificado que no mercado da confeitaria no Brasil, existe uma tendência a valorizar o que é "importado", exterior ao país, e esta característica tem desdobramentos na cultura do doce no Brasil, no paladar da população e, ainda, na formação dos novos profissionais do mercado. Através de uma abordagem qualitativa, o estudo faz um levantamento bibliográfico teórico-reflexivo abrangendo os campos do contexto histórico da confeitaria e a relevância da manutenção do patrimônio da confeitaria brasileira. A conclusão deste trabalho é uma reflexão sobre a importância da disciplina de confeitaria brasileira nos cursos de gastronomia no Brasil.

Palavras-chave: Formação de confeiteiros brasileiros. Doce como cultura brasileira. Patrimônio cultural imaterial.

ABSTRACT

This research aims to update and deepen the personal knowledge so that is possible to investigate the reflection of the international pastry courses in the professionalization of Brazilian manpower and its impacts on Brazilian cultural identity. It is identified that in the Brazilian market, there is a tendency to value what is "imported", and this, has consequences on the culture in Brazil, the population palate, and also in the formation of new market professionals. Through a qualitative approach, the study makes a theoretical and reflective literature covering the historical context and the importance of maintaining the heritage of Brazilian pastry. The conclusion of this work is a reflection on the importance of pastry subjects in Brazilian gastronomy courses.

Keywords: Bazilian pastry professional education. Brazilian sugar culture. Intangible cultural heritage.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 – Principais heranças e ingredientes da Gastronomia Brasileira 36

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 32

1 A confeitaria brasileira 34

1.1 Breve histórico, heranças e matérias-primas usadas na confeitaria brasileira 34

1.2 A importância da perpetuação da cultura do doce no Brasil 37

CONSIDERAÇÕES FINAIS 39

REFERÊNCIAS 40

INTRODUÇÃO

Existe uma tendência cada vez mais importante na confeitaria no Brasil que é de valorizar o que é exterior ao país. Cada vez mais, são absorvidas técnicas, sabores e estética de países importantes para a confeitaria mundial e são perdidos aos poucos as tradições, os costumes e a cultura locais. Neste âmbito, o tema deste trabalho de pesquisa é o impacto do baixo conhecimento da confeitaria brasileira na formação do confeiteiro no país e suas consequências culturais.

De forma geral, pouco se conhece sobre os doces regionais brasileiros, e, ainda mais, sobre as frutas típicas do país. Um exemplo disso são as frutas amazônicas que são comercializadas apenas em lugares especializados e dificilmente se encontram em São Paulo. Contrariamente a isso, não é difícil de encontrar, dentro das confeitarias, doces a base de frutas europeias como o mirtilo, a amora e a framboesa.

Ao exercer a função de confeiteira em alguns restaurantes e confeitarias do Brasil e da França, foi possível identificar uma diferença importante de comportamento dos profissionais da área. No Brasil, algumas pessoas qualificadas da nova geração de profissionais possuem conhecimento das técnicas tradicionais estrangeiras e lançam isso no mercado brasileiro como algo sofisticado e de alto valor em relação à confeitaria nacional, um movimento inverso do identificado na França. Os franceses tem como cultura a defesa dos produtos nacionais e até mesmo a propagação da confeitaria francesa em outros países, mas raramente a absorção de técnicas estrangeiras, muito menos posicionando-as como algo de luxo.

Baseada nesses argumentos e com base na experiência pessoal, profissional e como estudante de gastronomia, é possível destacar uma lacuna dos cursos de confeitaria atualmente ministrados nas universidades em relação ao que é culturalmente interessante e importante.

O objetivo desta pesquisa é de destacar pontos importantes na história da formação da confeitaria brasileira, suas bases, seus ingredientes típicos, sua importância para a identidade cultural do Brasil e as lacunas na formação dos profissionais da área no Brasil.

Por isso, o problema de pesquisa a ser analisado neste estudo será: "A valorização do conhecimento da confeitaria internacional afeta negativamente a profissionalização da confeitaria brasileira e consequente propagação do patrimônio cultural do saber fazer doce do Brasil?".

Para responder a este problema, o trabalho traz uma pesquisa bibliográfica que contextualiza o problema, referências históricas e a identificação das ementas dos cursos correlatos como parte da formação dos confeiteiros no Brasil.

Como referência histórica, os autores Cascudo, (1983), Lima, (1999), Perrella e Perrella, (1999), Freyre, (1939), Freixa e Chaves, (2009) enfatizam as bases da confeitaria clássica brasileira e internacional, suas origens, seus ingredientes e apresentam receitas originais brasileiras, suas histórias e curiosidades.

Como referência da problemática cultural, os autores Lemos, (2000) e Pellegrini, (2008) trazem os conceitos de patrimônio cultural e sua importância para a sociedade.

O trabalho está estruturado para, inicialmente, contextualizar a história da confeitaria brasileira, suas origens, seus ingredientes nativos e trazidos pelos diferentes povos que formaram a cultura do doce brasileiro. Depois, foram descritos alguns pontos de destaque da influência da confeitaria internacional, pós-independência do país, com os novos imigrantes que chegaram e se instalaram no país.

Depois dessa imersão histórica, o trabalho ressalta a importância da perpetuação da cultura brasileira como identidade de uma nação e a relação desta com a formação do confeiteiro profissional.

1 A confeitaria brasileira

Qual a definição do que é confeitaria brasileira? Fruto de uma miscigenação cultural, resultado da história de colonização e escravidão no país, a confeitaria brasileira é uma mistura de ingredientes diversificados e técnicas multiculturais. Por não ter uma origem pura e única, é difícil saber o que é de fato original do país. Entretanto, ao longo dos anos, é possível identificar quais receitas constituem uma identidade cultural do Brasil. Lemos (2000, p.25) faz referência a isso em:

> É fácil de entender que de uma determinada condição ambiental, e não existem duas iguais no mundo, e de um determinado povo, seja misturado da maneira como for, como o nosso, só pode resultar um processo cultural cuja evolução sempre percorre diretrizes identificadas por uma linha mestra do saber predominante.

Ou seja, mesmo com tantas heranças diferentes, desde a sua origem é possível determinar o que de fato deve fazer parte do patrimônio cultural brasileiro. Dialogando com Montanari, (2008, p.11), a confeitaria, assim como o gosto pela comida, é o produto de uma "complexa construção histórica", ou seja, do ambiente, e não uma simples escolha sensorial.

A análise a seguir ressalta a importância de manter viva a cultura do doce no Brasil, sua história, sua importância e o impacto na formação da mão de obra especializada no país.

1.1 Breve histórico, heranças e matérias-primas usadas na confeitaria brasileira

A confeitaria brasileira divide a sua origem entre indígena, africana escrava e portuguesa. Com influência, principalmente, destes três povos, foi constituída uma nova diversidade de receitas que se tornaram tradicionais brasileiras ao longo dos anos.

De acordo com Freixa e Chaves (2009, p. 167),

> Com os índios, conhecemos a utilização das raízes como a mandioca, dos cereais como o milho, além de uma infinidade de frutos, peixes e animais.
>
> Do Velho mundo lusitano vieram técnicas culinárias, a tradição dos doces e o uso das especiarias. E ainda o cultivo do arroz, hortaliças, frutas e a criação da galinha, do porco e do boi, entre outros.
>
> A contribuição africana foi imensa, tanto em nossas tradições como na gastronomia. O uso do coco, do azeite de dendê e da pimenta-malagueta, por exemplo é hábito que tornou calorosos nossos pratos e nosso jeito de ser.

É interessante observar a forma que as culturas se misturaram e pouco a pouco formaram uma identidade gastronômica própria no Brasil.

Além dos cereais, a mandioca e peixes citados acima, na época da colonização existiam diversas frutas silvestres que os índios já conheciam. De acordo com Ornellas (2000, p.192):

> As frutas agrestes são mais ácidas, e menos polpudas que as cultivadas (abiu), aratirum, araçá, azamboa, bacupari, caiuia, cambucá, camboim, curuanha, guabiroba, guajiru, guapuronga, grumixama, imbaúba, ingá, jenipapo, gravatá, pajurá, piqui, pitomba, mutumba, quixaba, ubaia, umbu [...] o caju, a goiaba, o mamão, o murici, o oiti, o juá, o jataí, o abricó-do-pará, o açaí, o apê, a ata ou pinha, o bacuri, o cupuaçu, a jabuticaba, a maçaranduba, a magaba, e o maracujá.

Com a chegada dos portugueses e dos africanos escravos, temos um fenômeno curioso, porque as receitas dos doces eram de origem portuguesa, mas com uso de ingredientes locais e executados pelas mãos das escravas africanas. Já aí percebemos uma troca grande entre as diferentes culturas que aconteceu de forma natural e que deu origem a uma quarta cultura, muito rica em sabores, texturas e histórias.

Como uma grande influência portuguesa na confeitaria brasileira, podemos destacar o uso excessivo do açúcar e dos ovos, antes desconhecidos pelos índios e africanos. Conforme o autor Cascudo (1939, p.651) descreve em seu livro "Empregavam antigamente o açúcar em quantidade muito maior. Na doçaria era um desperdício." Este uso exagerado do açúcar ainda se reflete na confeitaria atual. Exemplos desta integração entre a culinária portuguesa e indígena brasileira são os típicos doces de compota. Como Ornellas (2000, p. 229) ressalta, "juntar açúcar às frutas, em receitas variadas, foi obra intuitiva da qual se originou a doçaria nacional."

Segundo as autoras Freixa e Chaves (2009), abaixo está um resumo de alguns ingredientes trazidos e por quais povos:

Quadro 1 – Principais heranças e ingredientes da Gastronomia Brasileira

HERANÇAS	INGREDIENTES
NATIVA	Abacaxi, açaí, amendoim, araçá, bacuri, banana-da-terra, batata-doce, buriti, cacau, cajá, caju, castanha-do-pará, cupuaçu, erva-mate, goiaba, graviola, guaraná, guariroba, jenipapo, mamão, mandioca/farinha de mandioca, mangaba, maracujá, milho, pequi, pitanga, pitomba, umbu.
ÁFRICA	Banana, jiló, inhame, quiabo, coco, melancia, dendê
PORTUGUESA	Arroz, chá, canela, cenoura, cana-de-açúcar, cravo-da-índia, carambola, farinha de trigo, laranja, limão, lima, marmelo, manjericão, tangerina, uva, vinho.

Fonte: Freixa e Chaves (2009, p. 165 - adaptado)

Os franceses que vieram ao Brasil no período colonial, na comitiva de D. João VI, valorizavam a confeitaria nacional que nascia nas mãos das quituteiras negras escravas das casas-grandes e fazendas. Freixa e Chaves (2009, p.194) retratam como era o costume antes da chegada dos mesmos: "Elas ofereciam pelas ruas uma alimentação baseada em produtos da terra como o milho e a mandioca, preparando pratos como farofa, pirão, canjica, angu e beiju." Ornellas (2000) ainda descreve que um médico francês em visita ao Brasil, se surpreendeu com a variedade de doces brasileiros e que Carème, um grande confeiteiro francês, teira ficado espantado com a habilidade das quituteiras de criar doces a base de coco. Neste momento, onde a confeitaria brasileira apenas engatinhava, já se encontrava um grande potencial criativo e de sabores surpreendentes.

Neste período, com a abertura dos portos, nota-se uma mudança nos costumes locais. Nas mesas da corte e das famílias ricas, Freitas e Chaves (2009) relatam que entravam produtos refinados trazidos da Europa como embutidos, azeites, vinagres, nozes, avelãs, amêndoas e frutas secas, manteiga, conservas, chás, vinhos tintos e brancos e champanhes de diversos países. Foi uma época de muito luxo e requinte, até mesmo nos detalhes das louças francesas, porcelanas, talheres de prata ingleses e etc.

Com o ouro de Minas Gerais terminando e o açúcar já não tendo condições de competir com os engenhos das Antilhas e de Cuba, a vida econômica brasileira começa a passar por uma dificuldade financeira. E, neste mesmo período, surge o café, um novo produto que se tornaria muito importante para o desenvolvimento do país. Exportado principalmente para os Estados Unidos da América e para a Europa, o café foi responsável por criar fortunas para os fazendeiros, principalmente de São Paulo e do Rio de Janeiro.

A cozinha nas fazendas de café seguia principalmente os costumes rurais e simples. Mais relacionado à confeitaria, Freitas e Chaves (2009, p.203) ressaltam alguns produtos consumidos tipicamente pelos "barões de café": "[...] não faltavam o bolo de fubá com erva-doce, o pão de queijo, a geleia de laranja-cavalo azeda e os sequilhos." Esta confeitaria caipira, presente até hoje nos hábitos dos paulistanos, teve início neste período.

Apesar de a produção de café ter tido início com a mão de obra escrava, a Lei Áurea, de 1888, libertou todos os escravos. Para suprir a demanda de mão de obra nos cafezais, o Brasil recebeu milhões de imigrantes provenientes da Europa, Oriente Médio e, mais tarde, do Japão. Todas essas diferentes culturas ajudaram a formar uma nova fase da confeitaria brasileira, com outras influências, sabores, texturas e histórias.

Os povos que mais se destacaram neste período como influentes da gastronomia nacional foram: o italiano, os árabes trouxeram os doces folhados a base de mel, além de ingredientes como damasco, tâmaras, hortelã, e, posterioremente, os japoneses.

A imigração no Sul do país teve o intuito de ocupar regiões pouco povoadas e também foi muito importante para a sua formação cultural. Nesta região, os principais povos colonizadores foram o alemão e o italiano.

Com o início do século XX, sob novo regime, o país entra no processo de industrialização e, com ele, há o êxodo rural e a concentração nos centros urbanos. As mulheres ainda não podiam trabalhar e, muitas, para aumentar a renda familiar, eram doceiras, quituteiras, costureiras e bordadeiras. Freitas e Chaves (2009, p.215) descrevem em seu livro esta situação: "Elas preparavam em casa guloseimas como balas, pastéis, biscoitos, tortas, petiscos, comercializados nas ruas, nas igrejas, e nas comemorações de festas religiosas".

É possível perceber que a confeitaria brasileira passou por diversas influências, sejam culturais ou econômicas, e que formaram o que hoje é este acervo tão variado e rico, que não pode ser perdido por falta de conhecimento histórico dos novos profissionais da área. Na próxima etapa deste trabalho, será aprofundada a importância de não perder a base da confeitaria brasileira para a sociedade.

1.2 A importância da perpetuação da cultura do doce no Brasil

Para compreender melhor esta importância, é necessário antes entender os conceitos de patrimônio cultural e de imaterialidade dos saberes e fazeres. Neste sentido, Pelegrini (2008) conceitua que a ideia de patrimônio cultural está associada àquilo que representa um povo ou uma nação, ou seja, tudo que diferencia um brasileiro de qualquer outro povo.

Segundo Pelegrini (2008, p.10), a divisão se dá em duas categorias: material e imaterial, sendo que a segunda é definida como "[...] De uma maneira mais prosaica a imaterialidade foi resumida à impossibilidade de tocar (mas não de ser

percebida, claro).” Neste contexto, ambos os autores concordam que conhecimento, o saber fazer, é um patrimônio cultural imaterial, com importância real para a sociedade em questão.

Relacionando com o tema da pesquisa, a prática da confeitaria é parte do patrimônio cultural imaterial no Brasil, e temos que preservá-la da mesma forma que devemos fazê-lo com nossas florestas, construções e com a nossa história, pois é parte do que nos caracteriza, nos identifica.

A formação de profissionais desta área está diretamente relacionada com a perpetuação da cultura, uma vez que é uma maneira formal de manter as tradições, receitas e o saber fazer.

Ao fazer uma verificação sobre as ementas dos cursos de confeitaria das principais universidades que oferecem o curso de gastronomia no Brasil, é possível verificar que, grande parte das ementas nem cita confeitaria brasileira como parte do curso. Isto já demonstra uma lacuna de conhecimento dos alunos egressos, pois o conteúdo teórico básico para a manutenção da identidade cultural brasileira não é referenciado e considerado na programação do curso. Cabe ao aluno pesquisar sobre este tema individualmente.

Complementar a isso, Barreto aponta a carência de material específico de gastronomia brasileira a ser explorado em sala de aula: “É preciso que se faça algum inventário sobre alimentação no Brasil.” (BARRETO, 2002, p. 11). Neste contexto, como em muitas outras áreas da educação, a pesquisa mais aprofundada sobre diversos temas é feita por estudantes. A confeitaria brasileira pode ser beneficiária deste modelo, sendo produzidas pesquisas por alunos de gastronomia, orientados por professores. Isto contribui para duas lacunas de conhecimento presentes atualmente: falta de material bibliográfico específico de confeitaria regional e nacional e formação aprofundada dos alunos de gastronomia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A formação do confeiteiro profissional é profundamente importante para a perpetuação da confeitaria nacional, conforme já exposto. A mão de obra que hoje mais produz os doces típicos brasileiros deverá passar por uma transformação depois do grande número de alunos de gastronomia ingressando no mercado de trabalho.

Após pesquisar sobre a estrutura de alguns cursos de gastronomia, é possível verificar que o curso de confeitaria é um curso genérico, não focado em demonstrar fatores históricos e produções específicas nacionais. Pelo fato de a confeitaria francesa ser uma das mais influentes do mundo, o curso de confeitaria na maior parte dos cursos do Brasil trata, apenas, das técnicas francesas.

Neste contexto, a importância de alterar a ementa e o plano de ensino dos cursos de confeitaria se destaca. Muitos alunos formados em universidades renomadas ingressam no mercado de trabalho tendo pouco contato com as técnicas e ingredientes locais. Aos poucos, o patrimônio cultural da confeitaria brasileira se perde e, junto a ele, a identidade do povo brasileiro.

A criação de uma disciplina de confeitaria brasileira e a produção de pesquisas científicas realizadas pelos alunos poderão reverter a lacuna de conhecimento e, ao mesmo tempo, ressaltar a importância da história da confeitaria do nosso país. Com uma mão de obra ingressante no mercado de trabalho conhecedora da cultura, dos ingredientes locais e de técnicas utilizadas desde a formação deste país, será possível atingir o reconhecimento da confeitaria brasileira no país e no exterior.

É importante que os jovens ingressantes no mercado de trabalho tenham um conhecimento profundo da confeitaria nacional e que saibam também as especificidades da confeitaria internacional, para conseguir, com facilidade, manter sempre um diálogo entre essas duas importantes áreas sem que nenhuma perca importância na sociedade.

REFERÊNCIAS

BARRETO, R. **Passaporte para o sabor.** 3 ed. São Paulo: SENAC, 2002.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1983. Vol. 2

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo.** Rio de Janeiro: Senac, 2009.

FURTADO, S; TOMIMATSU, E. **Formação em gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011.

LEMOS, C.A.C. **O que é Patrimônio Histórico?** São Paulo: Brasiliense, 2000.

LIMA, C. **Tachos e Panelas:** historiografia da alimentação brasileira. Recife: Autora, 1999.

ORNELLAS, L.H. **A alimentação através dos tempos.** 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2000.

PELEGRINI, S. **O que é patrimônio cultural imaterial**. São Paulo: Brasiliense, 2008.

PERRELLA, A.S.; PERRELLA, A.C. **História da confeitaria no mundo.** Campinas: Livro Pleno Ltda, 1999.

TOLEDO, R.F.M. A importância da fundamentação teórica na formação do professor de Gastronomia**.** In: **Revista de ensaios acadêmicos**. São Paulo: Hotec, 2006. p. 59-64.

A Miscigenação na Gastronomia do Brasil [5]

Bruna de Castro Mendes[6]

Regina Coeli C. Perrotta[7]

Suely Sani Pereira Quinzani[8]

Resumo: Processos de migração e imigração provocam alterações culturais e gastronômicas favorecendo a miscigenação de costumes e contribuindo para a universalização da Gastronomia. Este estudo procurou destacar a formação cultural de alguns alimentos e preparações tidas como nacionais, mas que se originaram da herança de imigrantes que se fixaram no Brasil, e que acabaram por influenciar o cotidiano da Gastronomia Brasileira. Após uma escolha aleatória foram eleitas as seguintes preparações para análise: estrogonofe, quibe, pizza e o pão francês. Diante do perfil acolhedor do povo brasileiro notou-se que, tais preparações de origem externa, foram absorvidas à gastronomia nacional, fazendo parte do hábito alimentar, e que ainda guardam características originais, mas também adaptações brasileiras.

Palavras-Chave: Gastronomia; Miscigenação na Gastronomia; Estrogonofe; Quibe; Pizza; Pão Francês.

Abstract: Migration and imigration process lead to cultural and alimentation changes, that collaborate to miscegenation of habits, that helps the universalization of Gastronomy. This study emphasize the cultural formation of some plates and foods that people from Brazil think are brazilian food, but their origin comes from imigrants that stayed in Brazil a long time ago. After an aleatory selection we decided to analyze this plates: stroganoff, kebab, pizza and the french bread. Against the friendlly profile of brazilian people, we realize that this plates thats come from out, were absorbed to local gastronomy, and now, are part of the eating habits with some original characteristics and brazilians adaptations.

Key-words: Gastronomy; Gastronomy Miscigenation; Stroganoff; Kebab; Pizza; French Bread.

[5]Submetido ao grupo: Herança e História- sociedade, imigração.

[6] Docente do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (Itu-SP) nos cursos de Gastronomia, Turismo e Hotelaria. Mestre em Hospitalidade (UAM), pós graduada em Administração (FGV), Gestão do Turismo e Hotelaria (USP) e Docência Ensino Superior (UNIMEP). Contato: mendesbruna@hotmail.com

[7] Nutricionista graduada pela UERJ (Universidade do Estado do Rio de Janeiro- RJ) e Gastrônoma graduada pelo CEUNSP (Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio, Itu -SP). Contato:reginaperrotta@globo.com

[4]Advogada graduada pela USP e Gastrônoma graduada pelo CEUNSP (Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio, Itu-SP), pós graduada em Docência no Ensino Superior (CEUNSP), e em Cozinha Brasileira (SENAC). Contato:suely.quinzani@gmail.com

INTRODUÇÃO

Não há nenhuma novidade na constatação de que a alimentação, nas mais diversas sociedades e em diferentes tempos, cumpre sempre um papel bem mais complexo do que o simples ato fisiológico de nutrir, constituindo-se uma base para o entendimento de como os grupos se organizam (GOMES; RIBEIRO, 2011). Entre os aspectos da vida cotidiana de significativo interesse a sociólogos e antropólogos, ressalta-se a culinária e os rituais a ela associados (GASPAR, SANTOS, 2007).

Nesse sentido, pode-se dizer que há, hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa, ressalta Santos (2005). Esse fato se destaca, reforça o mesmo autor, pois o alimento constitui uma categoria histórica, já que os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Apesar de alimentar-se ser um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

Considerando-se que nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro, acredita-se que um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passa a identificá-la e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural. O ato da alimentação, mais do que biológico, envolve as formas e tecnologias de cultivo, manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação, constituindo um processo social e cultural (SONATI; VILARTA; SILVA, 2013).

Dessa forma, a historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Sendo assim, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (SANTOS, 2005). Logo, reforça-se que a comida típica que representa uma tradição não necessariamente faz parte do dia a dia de seu povo, o importante é que ela desperte um sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista a "roupagem" de seu país de origem (REINHARDT, 2007).

Porém, com o processo de migração e imigração, culturas foram e vão se misturando, provocando alterações culturais e gastronômicas. Assim, pode-se dizer que as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais (SANTOS, 2005). Quando se fala em saborear um prato de comida, envolve muito mais do que simplesmente "matar a fome", pois uma imersão na cultura alimentar de determinado local nos faz muitas vezes viajar até ele sem sequer sair de nosso próprio país. (SONATI; VILARTA; SILVA, 2013).

Portanto, pressupondo-se que a cultura brasileira caracteriza-se por uma mistura de raças, crenças, costumes e hábitos alimentares diferentes, sendo definida por um termo em inglês conhecido como "*melting pot*", conforme os

autores supracitados, pode-se destacar diversos alimentos consumidos normalmente pelos brasileiros, mas com sua origem externa.

Aproveitando-se dessa compreensão o presente estudo objetivou destacar a formação cultural de diversos alimentos tidos como nacionais, mas que fazem parte da herança deixada por nossos antepassados. Para tanto, utilizou-se de uma pesquisa de caráter descrito, complementado por pesquisas bibliográficas e documentais.

"*MELTING POT*" BRASILEIRO

A alimentação está envolta nos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. Há momentos mais propícios para o doce, o salgado, a bebida, a fartura ou a restrição alimentar, que são impregnados de significados culturalmente determinados. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo propriamente dito, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época, que perpassam por esta experiência diária (GARCIA, 1994).

Assim, o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social (SANTOS, 2005). Segundo Sonati; Vilarta e Silva (2013) cada região desenvolveu uma cultura alimentar peculiar e característica; porém, atualmente, com a mudança do estilo de vida e a necessidade de refeições rápidas em grande parte das regiões metropolitanas brasileiras, se alimentar passou a ser mais um item a ser realizado na agenda, fortalecendo o mercado conhecido como "comida de rua". O termo tem sido utilizado para designar alimentos e bebidas vendidos em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior, porém que não necessitam de etapas adicionais de processamento (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009).

A cidade comporta uma complexidade de ritmos, valores e práticas refletidos em todas as modalidades e instâncias da vida metropolitana. A tradução dessa diversidade no modo de comer e na comida é um tema vasto para compreendermos melhor o modo de vida citadino. Contudo, as modalidades das preparações culinárias registram em parte a história da colonização e as diferentes influências culturais (GARCIA, 1994).

Os alimentos modernos são aqueles que se difundiram pelo mundo por meio da intensificação do comércio e do intercâmbio provocada pelas navegações transoceânicas da "primeira globalização" do século XVI, entre os quais o açúcar constituiu talvez o produto mais importante, mas também os álcoois destilados, as especiarias, as bebidas quentes, além de diversos produtos regionais que a época moderna universalizou (batata, tomate, milho, arroz, trigo etc.). Os historiadores, e até mesmo os arqueólogos, têm identificado, em fontes diversas, os hábitos e práticas alimentares do passado (CARNEIRO, 2005).

Portanto, ao observar tal universalização nota-se que algumas preparações que se fazem presente e são bastante difundidas em nossa cultura, não são oriundas das regiões brasileiras, mas sim incorporadas à nossa cultura por meio de imigrantes e influências externas globalizadas. Como exemplo pode-se citar o estrogonofe, o quibe, a pizza, além do pão francês, alimentos tão comuns e encontrados facilmente em diversos meios de alimentação, alimentos estes que serão destacados a seguir.

EXEMPLOS DE MISCIGENAÇÃO GASTRONÔMICA

Para que possamos iniciar nossa exposição acerca dos produtos e preparações que mais representam a mistura cultural na alimentação, destaca-se que a escolha dos alimentos descritos foi puramente aleatória, escolhidas pela memória das pesquisadoras, não seguindo nenhum caráter metodológico. No entanto, acredita-se serem os mais emblemáticos dessa miscigenação cultural brasileira.

Comecemos nossa descrição por um dos produtos mais comuns na mesa do brasileiro no café da manhã: o pão francês. A história do pão se confunde com a da humanidade, existindo há cerca de seis mil anos antes de cristo, tendo sido descoberto por acaso (BARRETO apud CANELLA-RAWLS, 2003). Inicialmente, misturava-se cereais com água e esta mistura era deixada sobre pedras que levedavam grosseiramente, para depois serem assados envoltos ou cobertos por brasas (CANELLA-RAWLS, 2003). Nota-se então, que a produção de pães começou de maneira rústica e artesanal mas sua importância é tão grande que em todas as culturas ele se faz presente, tendo variações e características próprias de cada cultura. Mas o que representou uma evolução na fabricação dos pães foi a descoberta do fermento, que é atribuída aos egípcios e que por isso são considerados os "primeiros padeiros".

No Brasil o hábito de comer pão foi trazido pelos portugueses, que em um primeiro momento substituíram a farinha de trigo por farinhas locais (BARRETO apud CANELLA-RAWLS, 2003). Estas necessidades que se apresentam sempre contribuíram para o desenvolvimento de novas receitas ou adaptações de receitas tradicionais, colaborando para o desenvolvimento da Gastronomia. Dessa forma, o pão que se denomina como francês pelos brasileiros, nada mais é que uma adaptação da baguete francesa ao paladar nacional. A tradicional baguete francesa é crocante, com pouco miolo, dourada e sem gordura, porém o pãozinho francês brasileiro é levemente mais macio, com um pouco mais de miolo e muitas vezes coberto com queijo parmesão ralado, gergelim e ervas (CANELLA-RAWLS, 2003).

Através dessa adaptação brasileira desenvolveu-se um alimento que está presente no dia a dia desde a primeira refeição do dia, o desjejum, passando muitas vezes, dependendo do hábito alimentar, pelo almoço, lanche e jantar. Vale ressaltar também que o consumo de pão francês não se resume somente ao pão em si, uma vez que utiliza-se o mesmo em muitas preparações típicas, como o vatapá, o pudim de pão, dentre outros.

Atualmente, a área de panificação no Brasil vem se expandindo e nas padarias nacionais não encontramos apenas o tradicional pão francês. É possível acharmos croissants, brioches, pães integrais de grãos diversos, pão australiano, pão de mandioquinha, pão italiano e etc. Porém os artesanais, que respeitam o tempo de descanso e fermentação estão em alta.

Prosseguindo com nossa descrição, destaca-se um prato muito comum na mesa dos brasileiros: o estrogonofe, prato tradicional da culinária russa e ao qual se designam várias origens. Dias (2011) relata que o nome original seria *Boeuf Stoganov*, originado a partir do verbo russo "strogat", que significa picar em pedacinhos, entretanto, outras versões também destacam uma conexão com uma tradicional família russa, os Stroganovs, que apreciavam carnes picadas em pequenos pedaços, contrariando uma prática na época.

Independente da origem oficial, autores concordam com Dias (2011) quando o mesmo afirma que o início da receita se dá nos séculos XVI e XVII durante a guerra, quando os soldados russos que estavam na fronteira com a Finlândia se alimentavam de uma preparação de carne preservada no sal grosso e em uma bebida alcoólica, sendo que para tornar o sabor mais agradável cozinhavam essa carne na gordura com creme azedo e cebola. Posteriormente, para transformar a receita em um prato mais sofisticado, os cozinheiros franceses, importados pelo Império Russo, substituíram o creme azedo pelo creme de leite e agregaram cogumelos (DIAS, 2011).

No Brasil, o prato já chega adaptado seguindo as influências francesas, trazido pelos imigrantes europeus, acrescentando-se apenas o catchup, a mostarda comum e o creme de leite de lata (DIAS, 2011). As principais alterações são representadas pelas guarnições, caracterizadas pelo arroz branco e a batata, principalmente a do tipo palha. Segundo Fuentes (2011), o consumo no país é tão frequente que na cidade de São Paulo, alguns botequins e padarias fixam um dia no menu para servir o estrogonofe.

Ainda no caso do Brasil, existem variações sob o mesmo preparo trocando-se a carne de boi pelo frango e alguns frutos do mar, como o camarão e a lula. Entretanto, percebe-se que assim como outros clássicos, o estrogonofe deixou de figurar entre os cardápios de restaurantes ditos "gastronômicos" (ROCHA,2013), talvez por ser uma preparação que se massificou.

Outro destaque recai sobre a influência árabe com pratos que podem ser consumidos tanto como grandes refeições ou meramente como aperitivos. Sabe-se que a cultura árabe se expandiu pelo mundo a partir do propósito da expansão islâmica, e desde o século VIII o domínio compreendia a península Arábica até o vale do Indo, na Índia, o que contribuiu para que ocorresse na gastronomia um intercâmbio cultural (FREIXA, CHAVES 2012). Mais tarde, esses costumes e utilizações foram se expandindo pelo mundo, e chegaram ao Brasil oficialmente pela comunidade síria e libanesa por volta de 1880 (JAMAL, 2005).

Entretanto, os grandes fluxos imigratórios que aconteceram no Brasil, foram em 1920 e 1940, principalmente na cidade de São Paulo, fazendo com que a

comida árabe, hoje, esteja naturalmente na vida do paulistano e os restaurantes com essa especialidade façam parte da paisagem da cidade (BARBOSA, 2011).

Com isso uma das preparações mais presente na mesa brasileira que temos na atualidade é o quibe. Jamal (2005) lembra que junto com o quibe, em particular nas regiões Sudeste e Nordeste do Brasil, o tabule, a coalhada seca, o homus e o babaganuche fazem parte do cotidiano nacional. Os ingredientes mais utilizados na cozinha árabe no Brasil guardam semelhança com pratos elaborados na região antes conhecida como "Grande Síria", que englobava a Síria, o Líbano, o Iraque, a Jordânia e a Palestina, que em comum usam o azeite de oliva, alho, cebola, salsinha, cebolinha verde, hortelã e especiarias como o zaatar, cardamomo, noz-moscada e canela (MARANHÃO apud BARBOSA, 2011).

A preparação típica do quibe utiliza carne de cordeiro, trigo inteiro, manteiga árabe clarificada para fritar, pinolis e algumas especiarias como o *fulful bhar,* o *sumak* e a noz-moscada*.* O *fulful bhar* é uma mistura especial do *bhar* com pimenta branca ou preta e algum outro tempero, sendo recomendável comprá-lo pronto; o *sumak* tem coloração carmim e também se compra pronto (JAMAL, 2005). Já o "quibe brasileiro", geralmente é feito com carne de boi, frito em óleo de soja, não utiliza pinolis no recheio e nem as especiarias mais tradicionais.

Resgatando a primeira globalização que favoreceu a sua popularização, destaca-se um ingrediente utilizado desde a Idade Média na Europa: as especiarias, disseminadas pelo mundo pelos árabes. A palavra especiaria vem do latim *species,* designando algo especial, seja pelo seu caráter exótico, ou pelo seu preço e raridade, pois apesar da origem misteriosa e da tentativa dos mercadores árabes em ocultar a procedência mantendo a exclusividade do mercado, eram produtos muito procurados, pois melhoravam o sabor dos alimentos, além de possuir a capacidade de conservá-los (FRANCO, 2001).

A verdade é que reproduzir a culinária árabe perfeitamente é algo bastante complicado pois, nas famílias mais tradicionais não existem cadernos de receitas, com todos os segredos, o aprendizado ocorre via tradição oral, o que dificulta a reprodução (BARBOSA, 2011).

Além do quibe frito, no Brasil também faz-se o quibe chamado de forno, mas que segundo Jamal (2005) na culinária árabe é a autêntica kafta, sendo preparada com carne moída, salsinha, coentro, cebola, azeite, batata, tomate, limão, manteiga clarificada árabe, *fulful bhar* e pinolis, podendo-se também acrescentar molho de gergelim. O mesmo autor lembra que a kafta também pode ser apresentada em espetos, e que nessa variedade a carne é moldada em forma de dedos ou charutos e cozida na brasa ou no forno, ou então frita no óleo. Os brasileiros costumam identificar a kafta autêntica como quibe de forno e a kafta de espeto como sendo a verdadeira kafta árabe.

Deixando o desjejum e o almoço e priorizando o jantar e o lanche da tarde, tem-se uma das preparações mais cotidiana dos brasileiros, a pizza. Devido a sua praticidade e facilidade de consumo, aliada a necessidade de rapidez dos dias de hoje, a pizza é uma das comidas favoritas no país. É bem verdade, que o horário para consumi-la é aleatório, mas normalmente no Brasil, substitui-se o jantar por

várias fatias de pizza. Na cidade de São Paulo elegeu-se o Domingo à tarde como o horário e dia perfeito para saborear esta iguaria. Diferentemente dos habitantes de Nápoles, os *lazzaroni,* que Alexandre Dumas, em sua obra LE CORRICOLO, em 1835, destacava que sobreviviam com dois alimentos: a melancia no verão e a pizza no inverno, sendo que esse último era consumido com diferentes coberturas, tanto no café da manhã, quanto no almoço e jantar, podendo ser adquirida em pedaços, respeitando a quantidade que cada um desejasse consumir (HELSTOSKY, 2012).

Normalmente definida como uma massa de pão coberta, registros a destacam como uma massa mole preparada em pedras quentes no período neolítico, com pequenas adaptações entre os antigos egípcios, gregos e romanos, que comiam "algo parecido". Essas pizzas antigas eram pequenos círculos feitos com uma mistura de farinha, água e azeite de oliva, assadas sobre pedra e cobertas com azeite, mel, ervas ou em alguns casos com um molho suculento (HELSTOSKY, 2012).

O mesmo autor destaca que a pizza é um ramo genealógico dos pães chatos que se encontram em todo o mundo, como o pão sírio, **injera** (pão chato fermentado, com textura esponjosa, feito com a farinha teff, prato nacional da Etiópia e da Eritreia), o **lavosh** (pão chato feito de farinha-agua e sal, típico de países do norte do Oriente médio e parte do sul do Cáucasso) e a **tortilhas** (tipo de pão ázimo, feito com farinha de milho ou de trigo, típico da cozinha mexicana).

Segundo informações históricas, em algum lugar da antiguidade alguém teve a ideia de usar o pão chato como prato comestível, cobrindo-o com molho ou para coletar outras porções de alimentos. Enquanto os gregos assavam as coberturas diretamente sobre o pão; os etruscos, na Itália, faziam um pão que era temperado com coberturas e depois usado para reduzir molhos ou sopas. Baseando-se nessa última utilização, os antigos romanos inventaram a **placenta,** um pão chato feito com farinha de trigo, coberto com queijo misturado com mel, folhas de louro e azeite, prática que se disseminou por toda a Itália e Europa com a expansão do Império Romano (HELSTOSKY, 2012). Apesar desses pães não serem idênticos ao que chamamos de pizza hoje, são consideradas como sua base, pois incorporavam o conceito básico de ter a refeição sobre um prato comestível ou usando o pão como utensílio.

Pesquisadores acreditam que o termo "pizza" surgiu a partir do termo *pizzicare*, cujo significado é beliscar, já que para a sua preparação, a massa tinha que ser beliscada para se obter a forma, o tamanho e a consistência correta para que segurassem as coberturas (HELSTOSKY, 2012). Como muitas especialidades italianas, a pizza contava com uma variedade de sabores e mistura de poucos ingredientes, e assim, as pizzas antigas e medievais eram feitas com ingredientes locais. Diferentemente do que se conhece hoje, ela é uma mistura de elementos de todo o mundo: o trigo veio do Oriente Médio, o azeite de oliva e o orégano do Mediterrâneo, o tomate da américa do Sul, o manjericão da Índia e a búfala da Ásia, cujo leite é usado para se fabricar a mozzarella.

Da antiguidade até o século XVIII, a pizza reuniu grande quantidade de ingredientes de diferentes regiões do mundo, porém é em Nápoles, na Itália que ela atinge sua expressividade

Inicialmente foi vista como comida para pobres e para jovens indolentes, porém foi tornando-se em Nápoles nos séculos XVIII e XIX, espalhando-se pelo resto da Itália no século XX. Contudo, foi apenas após a Segunda Guerra Mundial que o prato se tornou mais conhecido, quando a migração e o turismo transformaram a pizza em herança gastronômica de todos os italianos (HELSTOSKY, 2012).

A adaptabilidade da pizza continua a ser sua característica mais preeminente. Tendo origem geográfica e cronológica precisas, transcendeu essas origens podendo ser feita em qualquer lugar do mundo. Ao contrário de outras refeições pode ser consumida com praticidade; à mesa, na rua, no escritório, numa festa, na pizzaria ou no bar, unindo pessoas e distinguindo os gostos e hábitos de certas populações.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Logo, ao se analisar a gastronomia brasileira, embora ela tenha como base três raízes, a indígena, a africana e a portuguesa (RAMOS, 2004), o que se identifica, é uma cozinha diversificada e influenciada por várias etnias, tendo como resultado influências com intensidades diferentes de cada um dos imigrantes que aqui chegaram, o que, dependendo da região analisada, acarreta em particularidades com relação a hábitos alimentares. Portanto, chegar a uma unidade cultural e identidade nacional em um território tão extenso, e com história e matrizes complexas, é algo quase inalcançável quando se trata do Brasil (MARANHÃO, 2009).

Os grandes fluxos migratórios e o perfil acolhedor do povo com relação ao que é estrangeiro contribuíram para que os hábitos alimentares de outras nações fossem absorvidos de maneira natural pelos brasileiros. Dessa forma, a identidade nacional desenvolveu-se com todas as influências resultando em uma gastronomia diversificada, pois como afirma Lobo (2008) a culinária brasileira é rica e variada, tanto em função da amplitude territorial quanto da miscigenação cultural.

A presença de preparações globalizadas é algo comum no mundo atual, uma vez que, o acesso a alimentação fora de casa é usual e permite que os indivíduos busquem diferentes opções, e assim conheçam e queiram novidades culinárias, e que posteriormente façam parte do seu cotidiano.

Assim, ao observar o estrogonofe, o quibe, o pão francês, a pizza e outras comidas de origem externa que estão absorvidas ao cardápio brasileiro, nota-se que, a integração do Brasil com os imigrantes que aqui vivem foi perfeita, principalmente no que se refere à gastronomia. Dessa forma identifica-se através de um olhar atento no quibe, a presença dos imigrantes árabes; no strogonofe e no pão francês a influência francesa e na pizza os traços italianos que marcam os hábitos alimentares dos brasileiros.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Marta. Domínio árabe. **Prazeres da Mesa**.v.93 mai 2011.
CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História Questões & Debates.** V.42, n.0 (2005).

CARDOSO, Ryzia; SANTOS, Sandra Maria; SILVA, Edleuza. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência & Saúde Coletiva.** P.1215-1224. 2009.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac, 2003.
DIAS, Sandro. **O novo Strogonofe**. Disponível em http://www.basilico.uol.com.br Acesso em 20 jun 2013.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia**. São Paulo: Editora Senac,2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2012.

FUENTES, Marina. **Aprenda uma receita sofisticada do clássico Strogonofe**. Disponível em http://www1.folha.uol.com.br Acesso em 20 jun 2013.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações sobre o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Revista Cadernos de Debate.** Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (UNICAMP). V.II, p.12-40, 1994.

GASPAR, Lucia; NOVA, Sebastião Vila. O sabor da terra: uma bibliografia sobre a culinária brasileira. **Ciência & Trópico**, vol. 25, n.02, jul-dez. 2007.

GOMES, Paulo Cesar da Costa; RIBEIRO, Leticia Parente. Cozinha Geográfica: A propósito da transformação de natureza em cultura. **Espaço E Cultura**, UERJ, RJ, n.29, p.69-81, jan-jul. 2011.

HELSTOSKY, Carol. **Pizza uma história global**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

JAMAL, Salah. Aroma árabe: receitas e relatos. São Paulo: Editora Senac, 2005.

LOBO, Heros Augusto Santos. Entre e sabores e vivências: culinária típica local e ecoturismo no centro-sul do Brasil. IN: **Revista Nordestina de Ecoturismo.** V.1n.1, set, 2008.

MARANHÃO, Ricardo Frota de Albuquerque. Mobilidade, Identidade e Gastronomia no Brasil. IN: VI Seminário da associação Brasileira de Pesquisa e Pós–graduação em turismo,2009.

RAMOS, Regina Helena de Paiva. **Sabores da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Melhoramentos, 2004.

REINHARDT, J.C. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. 2007. 204f. Dissertação (Doutorado em História) – Faculdade de Ciências, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em: http://dspace.c3sl.ufpr.br:8080/dspace/handle/1884/15966

ROCHA, Leticia. **Lagosta a Thermidor, tournedor Rossini, Coq au Vin... Carla Pernambuco assina versões modernas de pratos antológicos que desafiam o tempo.** Disponivel em http://www.prazeresdamesa.uol.com.br Acesso em 19 jun 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & Debates.** Curitiba, n.42, p.11-31, 2005.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleliani de Cassia. Influências culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. Disponível em: http://fefnet172.fef.unicamp.br/departamentos/deafa/qvaf/livros/foruns_interdisciplinares_saude/cultura/cultura_alimentarcap14.pdf. Acesso em: 15 jun.2013.

Reconstituição de Receitas Italianas Renascentistas Inspiradas em Scappi.[9]

Luana Budel[10]

RESUMO: Este trabalho aborda alguns aspectos do paradoxo encontrado ao reconstituir receitas de época anteriores na atualidade e sua dicotomia. Conceitua as cortes renascentistas italianas, a elegância e o requinte precoces em que se encontrava nas mesmas se comparado com o norte europeu ainda na era feudal. Aborda um dos mais influentes cozinheiros italianos desta época, Bartolomeo Scappi. Procura contextualizar a metodologia e problemáticas da reconstituição de um cardápio de época, baseado na herança gastronômica de Scappi, na alimentação da sociedade de consumo atual, desde a matéria prima até o produto final.

Palavras-chave: gastronomia, Bartolomeo Scappi, história, cultura gastronômica.

ABSTRACT: This paper discusses some aspects of the paradox found when rebuild ancient recipes in nowadays and its dichotomy. Conceptualizes the previous elegance and refinement in Italian coutrs early compared to northern Europe that was still in feudalism. Addresses one of the most influential Italian chefs of that time, Bartolomeo Scappi. Tries to contextualize the metodology and problems of reconstructing a menu of an ancient time based on the gastronomic heritage of Scappi in the food consumption of society nowadays, from raw material to finished product.

Keywords: gastronomy, Bartolomeo Scappi, history, food culture.

Segundo descrito pelo historiador italiano Massimo Montanari (2008) "a comida é a expressão da cultura não só quando produzida, mas também quando preparada e consumida". Levando-se em conta a analogia entre comida e cultura, não poderíamos subestimar o caráter aristocrático para uma pesquisa de reconstituição de receitas de época, que no caso deste artigo, são datadas do período das cortes renascentistas italianas. Para tanto é importante, a primeiro

[9] Herança e História: sociedade, imigração.
[10] Formou-se em Gastronomia pela Universidade FMU de São Paulo, tem pós-graduação em Gastronomia: Vivências Culturais pelo Centro Universitário Senac e atua como docente nos cursos de graduação em Tecnologia em Gastronomia e na pós-graduação em Gastronomia Funcional da Faculdade Método de São Paulo (Famesp).

passo, analisar o sistema cultural e seus valores simbólicos como: econômico, social, político e estético.

As cortes italianas a partir do séc. XIII, tratavam-se de famílias estabelecidas como governantes das Cidades-Estados que assumiram pretensões dinásticas (BANQUETE, 2004, p.115). O estilo de comer, a culinária e a maneira de apresentá-la, traduz a elegância e o requinte precoces em que se encontravam as regiões da Itália se comparado com o norte europeu ainda feudal (BANQUETE, 2004, p.114). Estas novas dinastias italianas lutavam para provar sua importância por meio do esplendor dos rituais nos banquetes.

Os aspectos de tal instituição desenvolveram-se com o fim de exaltar o governante, como um representante de Deus na terra. Para isso, estas cortes desenvolveram rituais próprios, cerimônias e etiquetas. Dependiam também de novos personagens, os chamados "cortesãos profissionais" (BANQUETE, 2004, p.120), além de outro personagem que surgiu em cena como o grande orquestrador destes banquetes, o *scalco*. Nos banquetes, os governantes ficavam em estrados elevados. A multiplicação dos objetos de mesa significava que cada comensal tinha seu próprio recipiente de bebida. O garfo entra em cena também como uma forma de hierarquia. Inicialmente algumas evidências sugerem que o garfo era usado apenas para iguarias especiais (BANQUETE, 2004, p.144), e com o tempo tornou parte da refeição completa.

As festas eram um pretexto para expor as riquezas ao público, e um exemplo eram as *credenzas* (aparadores) onde ficavam expostos os objetos valiosos da família, como pratos de exibição. No início eram apenas de ouro e prata, e adiante foi introduzida as novas formas de cerâmica, como falança e maiólica. "A refeição era magnífica, servida nos pratos de prata sobre as mais finas toalhas brancas" (BANQUETE, 2004, p.116).

E nesta época, onde a apresentação dos pratos e todo cerimonial em torno do banquete ganharam status de soberania, surge um dos mais influentes cozinheiros italianos, Bartolomeo Scappi. Scappi teve sua obra gastronômica literária publicada *post morten* em Veneza em 1570. *Opera* foi reeditada pelo menos sete vezes até 1646. Ele foi um grande conhecedor de cozinha regional italiana, com especialidades de várias regiões. Mas também era familiarizado com receitas de outros países como França, Alemanha e Espanha[11].

Presume-se que Scappi prestou seus serviços ao Cardeal Lorenzo Campeggi. Em 1536, organizou um banquete suntuoso para o Cardeal, em honra à Charles Quint (o menu está descrito no livro 4, Quadragesima, p.320). Depois foi para Roma para ser o cozinheiro "secreto" do Papa Pio V e seus sucessores Júlio III e Pio VI. Também acredita que ele trabalhou para o Cardeal Marin Grimani em

[11] http://www.oldcook.com/en/bartolomeo_scappi_en.htm

Veneza[12]. Com seu livro *Opera*, Scappi buscava status social para o cozinheiro, mas a obsessão com o cerimonial faria com que, no Renascimento, o *scalco* e o trinchante tivessem mais prestígio (BANQUETE, 2004, p.126).

Opera está em formato de tratado culinário com mais de mil receitas, muitos menus e ilustrações de cozinha, cozinheiros trabalhando, utensílios e serviços de mesas: um dado importante para estudar a cozinha daquela época[13]. As receitas de Scappi misturam uma herança gastronômica medieval, como especiarias e molhos agridoces (FLANDRIN et MONTANARI, 1998, p.452), com receitas unicamente italianas renascentistas: a adição de míudos como imitação da cozinha romana, a introdução de laticínios, aumento do número de pratos de carnes e peixe com o uso do açúcar, e o começo de sobremesas a base de farinha de trigo.

Com a compreensão e entendimento dos costumes e gostos culinários acima descritos da Itália renascentista e o trabalho desenvolvido por seu principal chef de cozinha da época, a proposta de reconstituir receitas de quinehtos anos de existiência foi elaborada através de pesquisa exploratória em sites e revistas eletrônicas disponíveis na internet, para na sequencia serem testadas e reproduzidas em um ambiente contemporâneo.

A pesquisa das receitas de Scappi foi possível através de dois sites que compilam e exploram os conceitos da cozinha renascentista e medieval da Europa e Itália antigas. O primeiro site é de origem francesa e chama-se *Old Cook*[14], alimentado pela *Association Maître Chiquart* e compreende receitas e conceitos da gastronomia e história da cozinha medieval na Europa. O segundo site é de origem italiana, a revista eletrônica *TaccuiniStorici.it*[15] de responsabilidade da *Accademia Italiana di Gastronomia Storica.* Esta revista aborda receitas e tratados das épocas, medieval, antiga e moderna da Itália.

Durante a elaboração foram selecionadas três receitas separadas em entrada, prato principal e sobremesa, com a finalidade de identificar seu consumo na atualidade. A tradução das mesmas foi realizada pela autora deste resumo. Viu-se necessário a adaptação para receitas que pudessem ser testadas, atráves de literatura gastronômica e o site *TaccuiniStorici.it*.

Levando-se em conta que manuscritos culinários inspiram um modelo anterior, por vezes datado de séculos antecessores (FLANDRIN et MONTANARI, 1998, p.450), cabe um exame crítico dos textos e interpretação histórica dos livros de cozinha. O estudo das receitas é de valia quando separado seus níveis, desde o título da receita – ou repertório – como os produtos utilizados e descritos como sabores, cores e cheiros. Termos que designam métodos de cocção e a

[12] http://www.oldcook.com/en/bartolomeo_scappi_en.htm
[13] Idem.
[14] http://www.oldcook.com
[15] http://www.taccuinistorici.it

identificação dos utensílios permitem uma reconstituição mais clara assim como descrito por Fladrin e Montanari (1998). Cabe também considerar as denominações de pratos que levam nomes de pessoas e o cuidado para que não sejam compreendidos ao pé da letra, evitando confundir influências culturais com ingredientes utilizados.

Entrada

Per far minestra di sparagi salvatici et domestici

Piglisi la parte piu tenera, facciasi bollire nell'acqua calda fin'a tanto che divengano teneri, dapoi si facciano finire di cuocere in buon brodo di cappone, o di vitella, et con pochissimo brodo vogliono servirsi. Con li salvatici si puo cuocere dell'uva passa. Li domestici cotti che saranno nel brodo, et non disfatti si possono servire con sugo di melangole, zuccaro, et sale, et in giorno di magro, o di vigilta si terrà l'ordine de gli altri herbami[16]*.*

Para fazer uma sopa de aspargos selvagens ou cultivados.

Pegue as partes mais tenras, leve para ferver em água até ficarem macias, termine de cozinhá-las em um bom caldo de capão ou vitela, e sirva os aspargos com uma pequena quantidade deste caldo. Aspargos selvagens podem ser cozidos com passas. Quando cabeças de aspargos cultivados forem cozidas no caldo, estas podem ser servidas inteiras com suco de laranja azedo, açúcar e sal, e em dias de jejum outros vegetais podem ser servidos também.

Entrada[17]		
Preparação: Sopa de aspargos frescos com redução de laranja		
Ingredientes		
Peso	**Medida**	**Descrição**
	500ml	caldo claro de carne
500g		aspargos frescos
	250ml	suco de laranja
50g		açúcar refinado
	quantobaste	sal
	quanto baste	pimenta do reino
Preparo		

[16] http://oldcook.com/en/bartolomeo_scappi_en.htm apud *Libro sesto, CIII*, p. 413
[17] Adaptação de ingredientes e quantidades inspiradas no capítulo *Soups* (pág. 46 a 59) do livro *The Complete Book of Italian Cooking*, e capítulo *Minestre* (pág. 28 a 35) do livro *I Primi Piatti Nelle Dolomiti*.

1. Com o suco de laranja e açúcar, fazer uma redução até pondo de caramelo fino.
2. Levar o caldo de carne para ferver, e juntar os aspargos frescos, cozinhar rapidamente até ficarem levemente macios.
3. Dispor pelos pratos uma concha grande da sopa, com os aspargos, e temperar com o sal e pimenta do reino.
4. Com o auxílio de uma colher de café, regar com a redução do suco de laranja.

Prato Principal

Timballo di maccheroni

E' un piatto napoletano da re, quel timballo medievale di maccheroni a tre strati, condito con cacio grattugiato, cannella, fette di provola fresca e abbondante butirro; spruzzato poi di acqua di rose, e lasciato riposare nella cenere o in forno caldo per mezz'ora.
Quella che vi proponiamo è una versione aggiornata della ricetta.
Ingredienti
Maccheroni – cipolla – porri – carote – gambi di sedano – foglie di cavolo – fegatini di pollo – burro – olio d'oliva o strutto – grana grattugiato – sale – pepe
Preparazione
Fare un soffritto di cipolla, porri, carote, gambi di sedano, foglie di cavolo, salare e pepare.
Quando il tutto sarà amalgamato, aggiungere dei fegatini tagliati a pezzetti e portare a fine cottura il sugo.
Nel frattempo spezzare in tre pezzi dei maccheroni, cuocerli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e condirli con del burro.
Ungere una teglia a bordi alti, ed alternare strati di maccheroni, sugo e grana grattugiato fino ad esaurimento degli ingredienti.
Infornare il timballo a calore moderato[18]*.*

Este timballo medieval é um prato Real Napolitano com três camadas, temperado com queijo ralado, canela, pedaços frescos de manteiga *provola*, salpicado com água de rosas, e deixado descansar nas cinzas do forno quente. Esta é uma receita aprimorada do timballo. Ingredientes: macarrão, cebola, alho porró, cenoura, salsão, repolho, fígado de galinha, manteiga, grana ralado, azeite de oliva ou banha de porco, sal, pimenta-do-reino. Preparação: faça uma fritada com a cebola, alho porró, cenoura, salsão, repolho, sal e pimenta. Quando tudo estiver mesclado, adicione o fígado picado, e termine de cozinhar o molho. Enquanto isso, quebre o macarrão em três partes, cozinhe em água com sal, drene

[18] http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/medioevale/paste-risotti/Timballo-di-maccheroni.html

al dente e misture a manteiga. Unte uma forma funda, e alterne camadas do macarrão, molho, grana ralado até terminar os ingredientes. Asse em fogo médio.

Prato Principal[19]		
Preparação: Timballo di Maccheroni		
Ingredientes		
Peso	**Medida**	**Descrição**
500g		macarrão
	2 unidades	cebola julienne
	2 unidades	alho porró e rodelas finas
	2 unidades	cenoura julienne
	1 unidade	salsão cortado fino
	1/2 unidade	repolho julienne
350g		coração de galinha picado grosso
300g		manteiga
200g		grana ralado
	quanto baste	azeite de oliva
	quanto baste	sal e pimenta do reino
	algumas gotas	água de rosas
Preparo		
1. Saltear no azeite a cebola, cenoura, alho porró, salsão e repolho. 2. Quando estiver levemente dourado, juntar os corações até cozinhar. 3. Ao lado quebrar em 3 e cozinhar o macarrão al dente, drenar e misturar a manteiga até derreter completamente. 4. Aquecer o forno à 250°C, untar uma cassarola e intercalar o macarrão com o molho. Por cima salpicar o grana ralado. 5. Quando estiver pronto, retirar do forno e salpicar algumas godas de água de rosas. Sirva a cassarola no centro da mesa.		

[19] Adaptação de ingredientes e quantidades inspiradas no livro *I Primi Piatti Nelle Dolomiti* (pág. 48) e http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/medioevale/paste-risotti/Timballo-di-maccheroni.html.

Sobremesa

Scappi Fritole

Le frittelle, sono un'involucro impastato con bianca farina, acqua o latte e lievito, impinguato di uva passa, pinoli, cedri o aranci canditi, e fatto poi cadere a cucchiate nel padellone che "sfrigola" di strutto. Vi sono parecchi altri modi di fare le profumate frittelle. Per confermare questa profonda radice storica abbiamo scelto, da un grade autore di prelibatezze del XVI° sec. Bartolomeo Scappi, una nobile ricetta di fritole veneziane. Queste buttate a inturgidirsi nello strutto bollente, non risultano così dissimili dalle attuali, gli ingredienti infatti sono: farina bianca, zucchero, uva sultanina, scorza di limone e il saporino di un liquore[20]*.*

As panquecas são um invólucro misturados de farinha branca, água ou leite e fermento, recheadas com passas, pinoles e limões ou laranjas caramelizados, e deixando cair de colheradas que fritam em banha. Uma nobre receita veneziana de fritole de Bartolomeo Scappi.

Sobremesa[21]		
Preparação: Fritole Veneziano		
Ingredientes		
Peso	**Medida**	**Descrição**
	460ml	leite tipo A
	1 colher de chá	sal
	60ml	água morna
30g		fermento fresco
	1 colher de chá	açúcar refinado
560g		farinha peneirada
	1 unidade	ovo
	60ml	grappa
	1/4 xícara	pinoles
	1/3 xícara	passas
	quanto baste	óleo para fritar
	quanto baste	açúcar de confeiteiro

[20] http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/moderna/dessert/Frittelle-di-Scappi.html.
[21] Receita adaptada do site: http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/moderna/edessert/frittelle-alla-veneziana.html.

Preparo
1. Marine as passas na grappa. 2. Dilua o fermento na água morna. Adicione uma pitada de açúcar e deixe descansar. 3. Num bowl, coloque a farinha, misture com 1+1 /4 xícara de leite, adicione o ovo e misture bem. Enquanto mistura, adicione o fermento e o restante do leite. 4.Bata a mistura até homogeneizar bem e ter uma textura grossa de massa. 5. Adicione as passas, pinoles e a grappa, misture bem. Cubra com um pano limpo e deixe descansar por 3 horas. 6. Numa panela funda, leve o óleo para esquentar até 190°C. Molhe uma colher de cozinha. Com ela retire pedaços da massa e frite no óleo até ficarem bem douradas, virando os lados. 7. Seque no papel toalha cada bolinho e role no açúcar de confeiteiro. Sirva numa bandeja decorada com flores comestíveis.

Conclusões Finais

A primeira dificuldade encontrada ao reconstituir receitas de época, foi a elaboração íntegra das mesmas. Tanto as receitas de Scappi quanto as baseadas na revista online *TaccuiniStorici.it* e no site *Old Cook*, estão redigidas de maneira descritiva, sem tomar o devido conhecimento de quantidades mais precisas e métodos de cocção melhor detalhados, algo que atualmente é utilizado nas elaborações de receituários gastronômicos.

As receitas abordadas foram estudadas e comparadas com receituário moderno para montar uma base de quantidade para cada ingrediente. Também passou pela fase de experimentação prática – testes – na cozinha até obter o resultado final que "dedutivamente" lembrasse o original.

Outro ponto levado em questão são alguns ingredientes que já não fazem parte da contemporaneidade, mesmo versões atuais encontradas, como aspargos e massas, modificados por razões de adaptação e modernização na agricultura e indústria. Cabe analisar o conteúdo das receitas, e até o momento atual este trabalho foi pouco esboçado, limitando a poucos ingredientes escolhidos por seu

"caráter significativo" (FLANDRIN et MONTANARI, 1998, p.452). Para exemplificar esta problemática, o aspargo selvagem foi trocado pelo aspargo verde cultivado encontrado nos supermercados; caldo de capão ou vitela virou o caldo de carne atual, feito caseiramente com ossos de vaca e verduras. Banha de porco (que não é mais de agrado ao paladar e certa dificuldade em encontrar nos mercados) utilizada para fritar, foi trocada por óleo de girassol. O fígado de galinha transformou-se em coração por não ser encontrado em nenhum estabelecimento de carnes. Cortes dos vegetais foram feitos de acordo com as técnicas gastronômicas atuais. Com toda certeza os ingredientes da sobremesa como leite, farinha, ovos e fermento fresco são diferentes, por serem processados e industrializados nos dias de hoje. Como descrito por Montanari (2008, p.104) "os produtos não são mais aqueles de mil anos atrás, mesmo que levem o mesmo nome, [...], mudou o sujeito: os consumidores não são mais os mesmos e sua educação sensorial é imensamente diversa".

Também um importante ponto experienciado, foi a dificuldade de compreender palavras e frases de textos antigos em italiano e a falta dos mesmos transcritos para o português e inglês, comprometendo a tradução integral do receituário.

Quando colocadas em prática as experiências sensoriais da reconstituição baseadas na pesquisa teórica que aqui foram abordadas para o tema a Renascença e Bartolomeo Scappi, seria válido afirmar que uma reconstituição íntegra da época têm resultados limitantes. Podemos fazer uma reconstituição dedutível, com o auxílio de utensílios e receituário modernos, pois uma reconstituição real e íntegra de receitas, ingredientes e aspectos culturais de quinhentos anos atrás é viável quando compreendida em uma esfera idealista, de tão complexo que é esse tipo de análise.

Referências Bibliográficas

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** Trad. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MCFADDEN, Christine; SPERLING, Veronica. **The Complete Book of Italian Cooking.** Bristol: Parragon Book Service Ltd, 1006.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

OPERA BY BARTOLOMEO SCAPPI.
<http://www.oldcook.com/en/bartolomeo_scappi_en.htm>. Acesso 18 junho 2013.

PLONER, Richard. **I Primi Piatti Nelle Dolomiti.** Bolzano – Bozen: Casa Editrice Athesia, 1993.

RICETTE EPOCA MODERNA.
<http://www.taccuinistorici.it>. Acesso em 19 junho 2013.

_____<http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/moderna/dessert/Frittelle-di-Scappi.html>. Acesso em 19 junho 2013.

_____<http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/medioevale/paste-risotti/Timballo-di-maccheroni.html>. Acesso 19 junho 2013.

STRONG, Roy. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

PERCEPÇÃO DE ESTUDANTES DA ÁREA DA ALIMENTAÇÃO NA ESCOLHA DE UM RESTAURANTE

Luiz Fernando Santos Escouto[22]
Rosana Toledo[23]
Tamie Aguilera Watanabe[24]
Marie Oshiiwa[25]
Fabiana de Cássia Rossatti[26]
Nátalia Maria de Paula[27]

RESUMO

O objetivo desse estudo foi verificar a percepção de estudantes de cursos superiores ligados às áreas de Gastronomia e Alimentos na escolha de um restaurante. O método utilizado foi a coleta de dados por questionários entre os acadêmicos das instituições, através do qual foi possível avaliar o grau de importância atribuído à qualidade da refeição em sistema *self-service* a partir de critérios pré-determinados. Os resultados mostraram que, em ambas as instituições, a higiene dos alimentos foi considerada o critério mais importante na escolha do restaurante, seguido de sabor, aparência visual, temperatura adequada dos alimentos, utensílios e condições adequadas para alimentar-se. Os demais atributos obtiveram significância avaliada entre o grau muito importante e importante. As respostas dos acadêmicos expressas nas práticas de consumo em *self-service* foram similares.

Palavras-chave: percepção alimentar, avaliação, restaurantes

[22] Docente do curso de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Tecnologia de Marília – GEGASTRO

[23] Docente do curso de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Tecnologia de Marília – GEGASTRO

[24] Docente do curso de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Tecnologia de Marília – GEGASTRO

[25] Docente do curso de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Tecnologia de Marília

[26]Discentes do curso de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Tecnologia de Marília

[27]Discentes do curso de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Tecnologia de Marília

PERCEPTION OF STUDENTS OF THE AREA OF THE FEEDING IN THE CHOICE OF A RESTAURANT

ABSTRACT

The objective of this study was to verify the perception of students of on superior courses to the areas of Gastronomy and Foods in the choice of a restaurant. The used method was the collection of data for questionnaires between the academics of the institutions, through which it was possible to evaluate the degree of importance attributed to the quality of the meal in system self-service from predetermined criteria. The results had shown that, in both the institutions, the hygiene of foods was considered the criterion most important in the choice of the restaurant, followed of flavor, visual appearance, adequate temperature of foods, utensils and adjusted conditions to feed itself. The too much attributes had gotten evaluated significance enter the important and important degree very. The answers of the express academics in the practical ones of consumption in self-service had been similar.

Keywords: perception food, review, restaurant

1 INTRODUÇÃO

O termo "restaurante" assumiu sua forma moderna no século XIX como o local onde se compram refeições em vários períodos do dia e da noite. A mudança do significado original de "caldo de carne restaurador" que tinha o termo *restaurant* no século XVIII para o significado atual de "local da moda onde se come e bebe" tornou-se uma fértil área de estudos da teoria cultural e da história, principalmente porque ele engloba e iguala boa parte da experiência modernizadora que caracteriza a sociedade ocidental (SLOAN, 2005).

Restaurante é definido como um sistema de produção que oferece bens e serviços para seu cliente. Esta organização tem a função de agregar valor ao cliente pela oportunidade do fornecimento da alimentação (bem tangível), aliado ao atendimento de inúmeras outras necessidades deste cliente, como: a conveniência do local; a cortesia e a rapidez no atendimento; a qualidade; o preço da refeição; e diversas outras variáveis que influenciarão na formação da satisfação do cliente final (YUE, 2007).

A modernização dos meios de transporte e as viagens a lazer, o trabalho, ou de outra natureza, permitiram o crescimento e o fortalecimento do setor, que atualmente se encontra num período de intensas transformações. O advento da globalização, o rápido desenvolvimento da sociedade e o modo de vida da população sofreram mudanças importantes que implicaram na aquisição de hábitos cada vez mais frequentes de "comer fora". Hoje os restaurantes não apenas são locais destinados ao consumo de refeições, como ainda são locais de encontro para se desenvolver uma conversa ou ainda para se tratar de negócios (SLOAN, 2005).

A escolha alimentar humana está condicionada pela situação onívora do homem, isto é, apresentar a capacidade de comer de tudo, ao mesmo tempo em que é influenciado por fatores relativos aos alimentos (sabor, variedade, valor nutricional, aparência e higiene, por exemplo) e ao próprio indivíduo (determinantes biológicos, socioculturais antropológicos, econômicos e psicológicos). Diante do aumento da prática de alimentação fora de casa, o consumidor se depara com o dilema de ter que decidir o que comer, principalmente no sistema de refeições por peso, o qual dispõe uma variedade de alimentos e autonomia ao comensal para escolher o que vai por no seu prato, pagando pelo respectivo peso (JOMORI, 2006).

Segundo a ABERC (2013) mais de 57 milhões de brasileiros fazem refeições fora do lar todos os dias (TABELA 1). Até 2014 este número passará para 83 milhões de brasileiros e teve faturamento estimado de R$179 bilhões no ano de 2010, cerca de 25% da receita de alimentação do brasileiro é gasto fora do lar e estimado em 40% até 2020.

Tabela 1 – Faturamento (em bilhões de reais) aproximado de refeições.

Table 1 - Revenue (in billions of reais) Approximate meals.

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
REFEIÇÕES COLETIVAS	R$6,9	R$7,5	R$8,4	R$9,5	R$9,8	R$10,8	R$13,4	R$14,7	R$16,6
AUTOGESTÃO	R$0,6	R$0,7	R$0,7	R$0,5	R$0,5	R$0,6	R$0,7	R$0,6	R$0,6
REFEIÇÕES CONVÊNIO	R$5,8	R$6,2	R$7,0	R$7,7	R$8,0	R$8,6	R$9,8	R$11,0	R$11,9
CESTAS BÁSICAS	R$3,8	R$4,0	R$4,5	R$5,0	R$5,0	R$5,5	R$6,0	R$6,2	R$6,7
ALIMENTAÇÃO CONVÊNIO	R$3,7	R$3,9	R$4,4	R$5,2	R$5,4	R$5,8	R$6,5	R$6,9	R$7,7

Fonte: ABERC (2013).

As mudanças ocorridas no segmento de restaurantes comerciais mostram uma nova fase desse ramo de atividade. Dentro desse novo cenário, surgiu o conhecido restaurante "por quilo", um fenômeno nacional com custo atrativo, mas que, nem sempre, atende as necessidades nutricionais. O consultor Magnée citado por Maricato (1996), afirma que mais de 50% dos restaurantes sejam "por quilo". Esse tipo de restaurante passa a ser mais interessante que o *self-service* simples, pois o cliente escolhe apenas aquilo que pretende consumir, ciente de que os restos (alimentos servidos e não consumidos) sairão de seu próprio orçamento. Por outro lado, a possibilidade de escolher por peso, faz com que se gaste na medida da disposição financeira.

Segundo a Abrasel (2004) apud Abreu (2006), até meados dos anos 80, eram raras as opções para quem precisava almoçar fora de casa. As alternativas eram restritas a restaurantes com serviços a *la carte*, lanchonetes ou pequenos estabelecimentos comerciais que ofereciam o prato feito, conhecido popularmente como "PF". Neste sentido a instalação de redes de *fast-food* e o surgimento dos restaurantes *self-service* por quilo (autosserviço) possibilitaram maior variedade na escolha entre pratos de saladas, carnes e massas, pagando apenas pelo consumo.

O conceito de restaurantes do tipo *self-service* está ligado a uma oferta de preparações muito além daquelas que habitualmente são consumidos nos lares. Vários fatores interferem na escolha destes alimentos no momento da refeição. Dentre eles o fator cultural, considerando a variedade, quantidade e qualidade de ingredientes utilizados nos restaurantes. Neste sentido pode se afirmar que os

alimentos essenciais à vida humana possuem características que podem ser prejudiciais a saúde tanto pela falta quanto pelo excesso do consumo desses alimentos (VEIROS; PROENÇA, 2003).

Sloan (2005) relata que, para atender a uma população com horários de almoço cada vez mais curtos, surgiram várias opções, tanto a partir da indústria de alimentos, quanto dos serviços: alimentos congelados e pré-cozidos, os *fast foods* e *self-services*, entre outras modalidades, todos resultantes da incorporação de um novo padrão alimentar.

O objetivo desse estudo foi verificar a percepção de estudantes de cursos superiores ligados às áreas de Gastronomia e Alimentos na escolha de um restaurante.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O número total de participantes foi de 90 para a instituição "curso de gastronomia" oriundos da cidade de Águas de São Pedro e 89 para a instituição "curso de alimentos" da região de Marília. Estes números representam a quantidade de acadêmicos que estavam presentes nas seguintes instituições no dia da aplicação do questionário. Os entrevistados eram todos acadêmicos e estavam todos regularmente matriculados nos respectivos cursos superiores de tecnologia em "Gastronomia" e "Alimentos" (BORGES, 2009).

Utilizou-se a denominação "curso de gastronomia" para a instituição de ensino (instituição privada) cuja aplicação foi nos termos 1º e 4º termos, e a denominação "curso de alimentos" (instituição pública) para as turmas do 1º e 6º termos.

O método para avaliar o grau de importância atribuído à qualidade da refeição em sistema *self-service* em ambas as instituições, partiu de um questionário (TABELA 2) com critérios pré-determinados. Após a autorização dos professores houve a distribuição dos questionários para cada acadêmico em sala de aula bem como orientação para preenchimento. As questões foram auto-respondidas pelos acadêmicos em sala de aula.

Para registrar a variação da percepção dos acadêmicos foi utilizada a escala de cinco pontos de valor de Lickert (ADUBEIRO, 2010) que variou de 5 (muito importante) à 1 (sem importância). A análise usada foi Estatística Descritiva e testes não paramétricos (MAGALHÃES; LIMA, 2009).

Tabela 2. Projeto de Pesquisa: PLANILHA PARA COLETA DE DADOS

Table 2. Research Project: WORKSHEET FOR DATA COLLECTION

NOME:SEXO: () F () M

IDADE:DATA:SEMESTRE:PERÍODO: MANHÃ () TARDE () NOITE ()

QUAL SUA OPINIÃO SOBRE O GRAU DE IMPORTÂNCIA DE CADA CRITÉRIO AO DEFINIR QUALIDADE DE REFEIÇÃO DE RESTAURAÇÃO ALIMENTAR DE TIPOLOGIA "self service".

CRITÉRIOS	MUITO IMPORTANTE	IMPORTANTE	INDIFERENTE	POUCO IMPORTANTE	SEM IMPORTÂNCIA
Aparência visual					
Sabor					
Temperatura adequada dos alimentos					
Cardápio variado					
Higiene dos alimentos					
Cortesia no atendimento					
Aparência dos funcionários que servem					
Utensílios adequados para alimentar-se (embalagens, talheres, bandeja)					
Condições adequadas para alimentar-se (mobília: toalha, mesa, cadeira)					
Necessidade da existência de chef de cozinha					

Treinamento especializado dos funcionários					

DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS:

Aparência visual: característica formada pela combinação de cores dos alimentos, tipo de corte, consistência de preparações, disposição de embalagens e utensílios à mesa

Sabor: paladar agradável de temperos utilizados

Temperatura adequada dos alimentos: temperatura quente/fria de acordo com a característica de cada preparação

Cardápio variado: existência de preparações diferentes para cada refeição servida

Higiene dos alimentos: ausência de corpos estranhos nas bandejas e/ou preparações (cabelo, inseto, larvas, pelos e outros

Cortesia no atendimento: gentileza e atenção apresentadas pela pessoa que realiza o atendimento

Aparência dos funcionários que servem: apresentação pessoal e uniforme

Utensílios adequados para alimentar-se: embalagens, talheres, bandeja

Condições adequadas para alimentar-se (mobília): toalha, mesa, cadeira

Necessidade da existência de chef de cozinha: para elaboração das refeições oferecidas

Treinamento especializado dos funcionários: aplicação de treinamentos, abrangendo temas como: cortesia, hospitalidade, humanização, boas práticas de manipulação, todos visando a melhoria dos processos

FONTE: BORGES (2009).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 3. Quantidade de acadêmicos que responderam ao questionário em relação ao sexo

Table 3. Number of academics who responded to the questionnaire in relation to sex

	INSTITUIÇÕES			
	CURSO DE GASTRONOMIA		CURSO DE ALIMENTOS	
	1° TERMO	4° TERMO	1° TERMO	6° TERMO
SEXO FEMININO	16	28	57	13
SEXO MASCULINO	16	30	02	17

Gil (2007) define questionário como a técnica de investigação composta por um número mais ou menos elevado de questões apresentadas por escrito às pessoas, tendo por objetivo o conhecimento de opiniões, crenças, sentimentos, interesses, expectativas, situações vivenciadas, etc.

No curso de gastronomia os acadêmicos do primeiro termo tinham em média 22,16 anos e os dos últimos termos 22,29 anos. Já no curso de alimentos 20,59 foi a idade média entre os do primeiro termo, ao passo que para os concluintes do sexto termo 24,97 foi a idade média.

Os resultados foram apresentados na forma de tabelas, assim foi possível fazer o estudo entre os termos das instituições selecionadas que foram intituladas "curso de gastronomia" e "curso de alimentos" (TABELA 3).

Tabela 4. Porcentagens da classificação dos critérios em relação ao grau de importância avaliado pelos acadêmicos do 1° termo da instituição "curso de gastronomia".

Table 4. Percentages of classification criteria in relation to the degree of importance rated by scholars of the 1st term of the institution "gastronomy course."

CRITÉRIOS	MUITO IMPORTANTE	IMPORTANTE	INDIFERENTE	POUCO IMPORTANTE	SEM IMPORTÂNCIA
Aparência visual	59,4%	37,5%	0%	0%	3,1%
Sabor	90,6%	9,4%	0%	0%	0%
Temperatura adequada dos alimentos	78,1%	21,9%	0%	0%	0%
Cardápio variado	34,4%	65,6%	0%	0%	0%
Higiene dos alimentos	96,9%	3,1%	0%	0%	0%
Cortesia no atendimento	56,2%	43,7%	0%	0%	0%
Aparência dos funcionários que servem	31,2%	53,1%	9,4%	0%	6,2%
Utensílios adequados para alimentar-se (embalagens,	46,9%	46,9%	3,1%	0%	3,1%

talheres, bandeja)					
Condições adequadas para alimentar-se (mobília: toalha, mesa, cadeira)	53,1%	43,7%	0%	0%	3,1%
Necessidade da existência de chef de cozinha	31,2%	37,5%	25%	6,2%	0%
Treinamento especializado dos funcionários	59,4%	37,5%	0%	0%	3,1%

Observa-se na tabela 4 que os critérios sabor e higiene dos alimentos foram avaliados pela maioria dos acadêmicos como muito importante, seguido das porcentagens 90,6% e 96,9%.

Nota-se que 100% dos acadêmicos avaliaram os critérios sabor, temperatura adequada dos alimentos, cardápio variado, higiene dos alimentos e cortesia no atendimento entre muito importante e importante. Dentro desse contexto, 96,9% dos acadêmicos avaliaram os critérios aparência visual, condições adequadas para alimentar-se e treinamento especializado dos funcionários entre muito importante e importante.

O critério necessidade da existência de chefe de cozinha foi o menos significativo para os acadêmicos, pois somente 68,7% o avaliaram entre muito importante e importante, enquanto 31,2% o avaliaram entre indiferente e pouco importante.

Tabela 5. Porcentagens da classificação dos critérios em relação ao grau de importância avaliado pelos acadêmicos do 4° termo da instituição "curso de gastronomia".

Table 5. Percentages of classification criteria in relation to the degree of importance rated by scholars of the 4st term of the institution "gastronomy course."

CRITÉRIOS	MUITO IMPORTANTE	IMPORTANTE	INDIFERENTE	POUCO IMPORTANTE	SEM IMPORTÂNCIA
Aparência visual	46,6%	53,4%	0%	0%	0%
Sabor	77,7%	18,9%	1,7%	1,7%	0%
Temperatura adequada dos alimentos	58,6%	39,7%	1,7%	0%	0%
Cardápio variado	37,9%	55,2%	5,2%	0%	0%
Higiene dos alimentos	94,8%	3,4%	1,7%	0%	0%
Cortesia no atendimento	41,4%	53,5%	1,7%	3,4%	0%
Aparência dos funcionários que servem	37,9%	51,7%	8,6%	0%	1,7%
Utensílios adequados para alimentar-se (embalagens, talheres, bandeja)	44,8%	44,8%	5,2%	0%	3,4%
Condições adequadas para alimentar-se (mobília: toalha, mesa, cadeira)	22,4%	60,3%	12,1%	0%	5,2%
Necessidade da existência de chef de cozinha	15,5%	39,7%	25,9%	13,8%	5,2%
Treinamento especializado dos funcionários	27,6.%	55,2%	8,6%	22,4%	3,4%

A tabela 5 mostra que 94,8% dos acadêmicos avaliaram a higiene dos alimentos como um critério muito importante.

A aparência visual foi avaliada entre muito importante e importante por 100% dos acadêmicos, enquanto 98,3% posicionaram os critérios temperatura adequada dos alimentos e higiene dos alimentos no mesmo grau de importância. Em relação

ao sabor, 96,6% dos acadêmicos o avaliaram como um critério muito importante e importante.

O critério necessidade da existência de chefe de cozinha foi classificado pela minoria dos acadêmicos como muito importante, com o total de 15,5%. Em outra forma de avaliação, nota-se que 55,2% dos acadêmicos avaliaram o mesmo critério entre muito importante e importante, enquanto 44,8% avaliaram entre indiferente, pouco importante e sem importância.

Os demais critérios foram avaliados entre o grau muito importante e importante, num total de 82,7% a 95%.

Tabela 6. Porcentagens da classificação dos critérios em relação ao grau de importância avaliado pelos acadêmicos do 1° termo da instituição "curso de alimentos".

Table 6. Percentages of classification criteria in relation to the degree of importance rated by scholars of the 1st term of the institution "course of food."

CRITÉRIOS	MUITO IMPORTANTE	IMPORTANTE	INDIFERENTE	POUCO IMPORTANTE	SEM IMPORTÂNCIA
Aparência visual	71,2%	28,8%	0%	0%	0%
Sabor	81,4%	18,6%	0%	0%	0%
Temperatura adequada dos alimentos	69,5%	30,5%	0%	0%	0%
Cardápio variado	49,1%	44%	3,4%	0%	3,4%
Higiene dos alimentos	94,9%	5,1%	0%	0%	0%
Cortesia no atendimento	52,5%	39%	6,8%	0%	0%
Aparência dos funcionários que servem	66,1%	27,1%	6,8%	0%	0%
Utensílios adequados para alimentar-se (embalagens,	84,7%	15,2%	0%	0%	0%

talheres, bandeja)					
Condições adequadas para alimentar-se (mobília: toalha, mesa, cadeira)	74,6%	23,7%	1,7%	0%	0%
Necessidade da existência de chef de cozinha	34%	54,2%	10,2%	0%	3,4%
Treinamento especializado dos funcionários	61%	37,3%	0%	0%	1,7%

Em relação a tabela 6, 94,9% dos acadêmicos avaliaram a higiene dos alimentos como um critério muito importante.

O segundo critério com maior grau de importância foi utensílios adequados para alimentar-se, com o total de 84,7%.

Analisando os critérios entre muito importante e importante, a aparência visual, o sabor, a temperatura adequada dos alimentos, a higiene dos alimentos e os utensílios adequados para alimentar-se foram posicionados por 100% dos acadêmicos.

Os demais critérios obtiveram porcentagens significativas e foram avaliados entre muito importante e importante.

Tabela 7. Porcentagens da classificação dos critérios em relação ao grau de importância avaliado pelos acadêmicos do 6° termo da instituição "curso de alimentos".

Table 7. Percentages of classification criteria in relation to the degree of importance evaluated by academics from the 6th term of the institution "course of food."

CRITÉRIOS	MUITO IMPORTANTE	IMPORTANTE	INDIFERENTE	POUCO IMPORTANTE	SEM IMPORTÂNCIA
Aparência visual	73,3%	23,3%	3,3%	0%	0%
Sabor	73,3%	23,3%	3,3%	0%	0%
Temperatura adequada dos alimentos	56,7%	43,3%	0%	0%	0%
Cardápio variado	43,3%	53,3%	0%	0%	3,3%
Higiene dos alimentos	90%	10%	0%	0%	0%
Cortesia no atendimento	36,7%	56,7%	3,3%	0%	3,3%
Aparência dos funcionários que servem	53,3%	43,3%	3,3%	0%	0%
Utensílios adequados para alimentar-se (embalagens, talheres, bandeja)	66,7%	33,3%	0%	0%	0%
Condições adequadas para alimentar-se (mobília: toalha, mesa, cadeira)	56,7%	43,3%	0%	0%	0%
Necessidade da existência de chef de cozinha	16,7%	36,7%	36,7%	10%	0%
Treinamento especializado dos funcionários	46,7%	46,7%	3,3%	0%	3,3%

A tabela 7 mostra que 90% dos acadêmicos classificaram a higiene dos alimentos como um critério muito importante.

Os critérios temperatura adequada dos alimentos, utensílios adequados para alimentar-se e as condições adequadas para alimentar-se foram avaliados por 100% dos acadêmicos entre muito importante e importante.

O critério necessidade da existência de chefe de cozinha foi avaliado como muito importante por apenas 16,7% dos alunos. Dentro desse contexto, 53,4% dos acadêmicos classificaram o mesmo critério entre muito importante e importante, enquanto 46,7% classificaram como indiferente e pouco importante.

Os demais critérios avaliaram as porcentagens entre muito importante e importante.

Em estudo conduzido por Borges (2009), 67% por cento dos profissionais entrevistados classificaram a temperatura das preparações como "muito importante". Para tal cita-se a temperatura adequada dos alimentos: alimentos quentes devem ser servidos quentes; alimentos frios devem ser servidos frios e assim por diante (PHILLIPPI, 2003).

No estudo realizado por Borges (2009), o critério aparência é classificado por 67% dos entrevistados como "muito importante", utensílios avaliado com a mesma qualificação por 78% dos entrevistados e o chefe de cozinha é avaliado por 58% dos profissionais entrevistados como um critério "muito importante", e 38% como "importante".

O gosto é formado socialmente e o nosso paladar e as escolhas dos alimentos que fazemos são determinados por fatores sociais. O nível cultural, inclusive regras culturais expressas na maneira de se alimentar ou na culinária, geralmente separadas por outras camadas, como região, religião, classe social, casta, gênero, família e outras. Isso explica como o gosto individual pode ser diferente em uma mesma família. As escolhas são de fato diferentes, mas são elaboradas dentro de limites relativamente estreitos das possibilidades oferecidas pela posição na estrutura social (SLOAN, 2005).

A escolha alimentar do consumidor é direcionado pela sua expectativa, ou seja, pelo valor dado ao alimento ou produto alimentício ou, por outro lado, pelo grau de liberdade dado ao indivíduo para realizar essas escolhas, conferindo a possibilidade de diferentes estilos de vida. Essas diferenças podem estar associadas à categorias cognitivas como situações de compra, atributos do produto mais desejado, forma de preparação da refeição, hábito alimentar, e relacionadas tanto aos produtos alimentícios em si quanto aos valores individuais (JOMORI et al., 2008).

Sobre a escolha do restaurante parece haver grande variação nos achados das pesquisas, contudo, parece que apontam para a aceitação de que os donos de restaurantes na verdade influenciam o gosto culinário no segmento de

restaurantes. Observa-se que houve um aumento no número de restaurantes bem como a variedade, simplificação de procedimentos de licenciamento, particularmente, no setor de *fast-foods*, a escolha da comida, ou a variedade de itens disponíveis, a busca de um cardápio com opções variadas, pela razão de que gostam de experimentar pratos diferentes, e porque são diferentes do que encontram em casa, parece que a comida e a bebida constituem elemento importante do pacote de benefícios fornecido pela experiência de comer fora (SLOAN, 2005).

CONCLUSÕES

Em ambas as instituições, a higiene dos alimentos foi considerada o critério mais importante na escolha do restaurante tipo *self-service*, seguido de sabor, aparência visual, temperatura adequada dos alimentos, utensílios e condições adequadas para alimentar-se.

Os demais atributos se apresentaram significativos e foram avaliados entre o grau muito importante e importante.

Este trabalho levanta algumas evidências de que os espaços de hospitalidade comercial, incluindo restaurantes, são importantes centros para a exibição de estilos de vida e para o aprendizado das convenções destes estilos. Neste sentido, a importância dada a um determinado critério no processo de avaliação está vinculado a visão que se tem do restaurante e, isto quer dizer que o restaurante é o responsável pela construção de expectativas e de experiências emocionais agradáveis, cujo valor simbólico é compreendido e valorizado pelos clientes em potencial. Por último, pode-se ainda dizer que o restaurante é o ambiente que determina a intensidade destas experiências e pode levar os clientes a viverem a oportunidade da "refeição" como situação especial para expressar a individualidade.

As respostas dos acadêmicos expressas nas práticas de consumo em *self-service* foram consideradas similares.

BIBLIOGRAFIA

ABERC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Mercado real**. 2013. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>. Acesso em: 20 abr. 2012.

ABREU, E. M. R. **Composição nutricional de preparações de um restaurante de auto- serviço.** 2006. 90 f. Monografia. Centro em Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

ABIA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDÚSTRIAS E ALIMENTAÇÃO. **Balanço Anual 2005 e Perspectivas para 2006.** Disponível em: <http://www.abia.org.br/anexos/Balanco Anual2005.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2012.

ADUBEIRO, Nuno Carvalho Freire de Almeida - Avaliação da satisfação dos estudantes do curso de radiologia da Escola Superior de Tecnologia da Saúde do Porto [em linha]. Coimbra: [s.n], 2010. [Consult. Dia Mês Ano]. Dissertação de Mestrado. Disponível na WWW:<http://hdl.handle.net/10316/14352>

AZEVEDO, B. M. M. **Gosto não se discute?** Atores, práticas, mecanismos e discursos envolvidos na construção social do gosto alimentar infantil entre crianças de 0 a 10 anos. 2008. 198 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2008.

BORGES, C. M. F. **A percepção do profissional nutricionista sobre a gastronomia hospitalar:** um estudo de caso sobre um hospital particular do Distrito Federal. 2009. Monografia (Especialização) - Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira - Promovendo alimentação saudável.** Brasília-DF, 2005. Edição especial - Série A, Normas e Manuais Técnicos. Disponível em: <http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/promocaoalimentacao.php>. Acesso em: 15 abr. 2012.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2007.

JOMORI, M. M. **Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso.** 2006. 140 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Centro de Ciências e da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

JOMORI, M. M.; PROENCA, R. P. C.; CALVO, M. C. M. Determinantes de escolha alimentar. **Rev. Nutr.**, v. 21, n. 1, p. 63-73, 2008.

MARICATO, P. Os restaurantes 'por quilo':criatividade para enfrentar a crise. Rev.

Bares e Restaurantes, v. 5, p. 52-6, 1996.

MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A. C. P. **Noções de probabilidade e estatística.** 7. ed. São Paulo: Edusp, 2009.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2003.

SLOAN, D. **Gastronomia, restaurante e comportamento do consumidor.** São Paulo: Manole, 2005. 221 p.

YUE, G. K. **Modelo de negócios: uma proposta de visão integrada de processos logísticos em redes de restaurantes fast-food**. 2007. 245 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) - Escola Politécnica, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

A GASTRONOMIA BRASILEIRA COMO UNIVERSO TEMÁTICO DO PROJETO INTEGRADOR 2: ESTRATÉGIA PEDAGÓGICA QUE AUXILIA O PROCESSO DE APRENDIZAGEM E FORTALECE A IDENTIDADE ALIMENTAR

Paula de Oliveira Feliciano[28]

RESUMO: Esta pesquisa busca contextualizar a importância da Gastronomia Brasileira como universo temático da disciplina de investigação científica Projeto Integrador 2 – Apresentação de um Menu Degustação, objeto deste estudo, presente no currículo da graduação em Tecnologia em Gastronomia na Instituição Senac São Paulo. Neste sentido, ele insere o aprendiz em seu contexto, proporcionando assim uma aprendizagem mais significativa, objetivos do ensino superior no século XXI. O presente estudo também revisa os autores que estudam a gastronomia dentro do processo cultural e aqueles que relacionam metodologias ativas como parte de um processo de aprendizagem relevante, além de propor uma reflexão em relação à escolha das estratégias apresentadas e de que forma se relacionam com os objetivos da disciplina Projeto Integrador.

Palavras-chave: Estratégias de Ensino-Aprendizagem. Gastronomia Brasileira. Identidade Alimentar. Metodologias Ativas. Projeto Interdisciplinar.

ABSTRACT: This project intents to contextualize the importance of Brazilian Gastronomy as theme of the scientific research discipline Project 2 - Presentation of a Tasting Menu, the object of this study, present in the graduation curriculum of the Gastronomy course at Senac São Paulo Institution. In this sense, it inserts the student in his context, thus providing a more meaningful learning, goals of college education in the twenty-first century. This study also reviews the authors who study gastronomy within the cultural process and those who relate active methodologies of education as part of a relevant learning process, and propose a discussion regarding the choice of the strategies presented and how they relate to the goals of the discipline.

Keywords: Learning Strategies. Brazilian Gastronomy. Food Identity. Active Methodologies. Interdisciplinary Project.

[28] Centro Universitário SENAC SP campus Campos do Jordão
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro Universitário Senac – Unidade Lapa Tito, como exigência parcial para a obtenção do título de Especialista em Docência do Ensino Superior, 2013. Orientadora: Profª. Drª. Jarina Rodrigues Fernandes. paula.ofeliciano@sp.senac.br

1 INTRODUÇÃO

O estudo da Gastronomia em um ambiente formal, como é o acadêmico, é bastante recente no Brasil. "Antes, adquirir conhecimento na área, ainda sob a ótica da execução de receitas, acontecia em meio à prática profissional, autodidatismo e experiência empírica" (MENEZES, 2005, p.2).

A consolidação da Gastronomia como objeto de interesse de estudo dá-se em meio às tendências do mercado de trabalho, que buscava profissionais com competências específicas.

O primeiro capítulo deste trabalho, denominado Referencial Teórico, inicia uma breve revisão bibliográfica acerca dos conceitos pertinentes dentro desta proposta: as práticas alimentares dentro do processo cultural e a comida como marcador de identidades. É colocada, conceitualmente, a importância da temática da cultura brasileira como forma de integração e motivação do aprendiz dentro do processo de aprendizagem, uma vez que ele se reconhece no processo.

Em seguida, ainda neste capítulo, são colocadas as teorias relacionadas à pertinência da utilização da estratégia de ensino Projeto de Pesquisa como metodologia ativa de aprendizagem e que produza o sentido relevante dentro das características que se espera que sejam trabalhadas no ensino superior: criticidade, curiosidade e ética.

O segundo capítulo, intitulado Planejamento, apresenta a disciplina objeto de estudo deste trabalho: Projeto Integrador 2 – Apresentação de um Menu Degustação. São abordados o Plano de Trabalho Docente e as Justificativas das Estratégias ativas utilizadas para a conclusão de cada etapa pelo aluno.

No terceiro, e último, capítulo cabe o momento da reflexão em relação à escolha das estratégias apresentadas e de que forma se relacionam com os objetivos da disciplina Projeto Integrador.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 As práticas alimentares dentro do processo cultural

A manipulação do fogo na pré-história é considerada ponto inicial da relação do homem com o ato de cozinhar. Há, aproximadamente, um milhão e meio de anos o homem descobria as propriedades de sabores, odores e conservação obtidos por meio da cocção dos alimentos.

Aliados à descoberta do fogo, a invenção de utensílios de barro e pedra

possibilitaram a criação de diferentes processos de cocção que, com a adição de raízes, tubérculos e ervas, tornavam o alimento mais saboroso, como afirma Bolaffi [1] (2000 apud Miyazaki, 2006, p.11):

> Descobriu o primeiro homem pré-histórico que, ao ferver raízes, tubérculos e ervas, juntamente com pedaços de carne, deu-se conta de que não apenas os sólidos ficavam mais macios e saborosos, mas também que a água da fervura ganhava sabor e nutrientes. Estava descoberto o caldo, brodo, como diriam os italianos.

Montanari (2008, p.15) afirma que "os valores de base do sistema alimentar

[...] são como resultado e representação de processos culturais que prevêem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza".

De modo geral, entre os diversos conceitos e definições sobre cultura, algumas características são comuns à literatura dedicada ao assunto. Entende-se por cultura o conjunto de

> aspectos materiais (elementos tangíveis), como as ferramentas, as vestimentas, os prédios e habitações etc., e imateriais (elementos intangíveis), como a música, as crenças, as lendas, as histórias, a dança, o folclore, (...) a gastronomia etc. (DIAS, 2008, p.18)

A partir do momento em que se relaciona a alimentação como simbologia representativa de valores, ideias e sentimentos, reconhecida e compartilhada por um grupo de pessoas, observa-se a inserção do conceito de cultura ao ato de comer e cozinhar. Dias (2008, p. 18) apresenta a definição do conceito de cultura estabelecido pela Unesco na 33ª Convenção sobre a Diversidade Cultural em 2005, em Paris, como:

> o conjunto de traços distintivos espirituais, materiais, intelectuais e afetivos de uma sociedade ou grupo social, que compreende, além das artes e das letras, os estilos de vida, as formas de convivência, os sistemas de valores, as tradições e as crenças.

A dinâmica do comer e cozinhar exprime-se como símbolo da civilização e da cultura. Claude Lévi-Strauss foi o autor da ideia que "o alimento deve ser não *só bon à manger* mas também *bon à penser*: Segundo ele,

> a cozinha de uma sociedade é a linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura" e "quando descobrimos onde, quando e com quem os alimentos são consumidos, estamos em

> condições de deduzir, ao menos parcialmente, o conjunto das relações sociais que prevalecem dentro de uma sociedade porque (...) os hábitos alimentares são uma parte integrada da totalidade cultural (MONTANARI, 2008, p. 126).

A formação do gosto é, portanto, produto cultural. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro, pois o paladar explica e é explicado (além das necessidades nutricionais e dos interesses econômicos) pelas manifestações culturais. As escolhas estão condicionadas a aspectos plurais como regras, rituais, procedências, valores éticos e religiosos e têm forte valor comunicativo, transmitindo entendimentos coletivos sobre a natureza da vida.

2.2 A comida como marcador de identidades

A constituição do paladar de um povo, conforme elucida Maciel (2005, apud CANESQUI, p.55), pode seguir diversos caminhos. Da simples utilização de elementos locais como animais, plantas e temperos, à mescla de hábitos, costumes e necessidade alimentares de grupos populacionais participantes de deslocamentos territoriais (como no caso das grandes navegações) completam o conjunto de fatores que determinam preferências, interdições, prescrições, associações e exclusões alimentares.

Esta noção de pertencimento social também encontra fundamento quando se visualiza a natureza interdisciplinar da alimentação. Ela dialoga com as Ciências humanas, sociais aplicadas e da natureza. Envolve, portanto, mais do que mistura de ingredientes, compreende noções antropológicas e sociológicas de regras, rituais, procedências, territórios e, assim, identidades. Claude Lévi-Strauss (apud MENEZES, 2005, p. 3) diz que

> a cozinha estabelece uma identidade entre nós, constitui o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura e é também uma linguagem por meio da qual "falamos" sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo.

O valor comunicativo daquilo que se come, como se come e com quem se come faz com que o indivíduo se considere inserido em um contexto sociocultural que lhe outorga identidade, reafirmada pela memória gustativa. Estes sistemas alimentares permitem que ele perceba sua distinção, se reconheça e se veja reconhecido.

A constituição de sistemas alimentares propõe a reunião de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica comuns a um grupo de pessoas e que, juntos, estabelecem as relações dos homens entre si e com a natureza. No processo de construção e afirmação dessas identidades, os sistemas alimentares, como símbolos que representam elementos culturais, se transformam em marcadores identitários, adquiridos ou apropriados durante a história da construção de uma comunidade e transmitido às gerações seguintes no processo de socialização.

Perante o fenômeno da globalização, que torna homogêneo os repertórios alimentares, percebe-se a necessidade crescente de afirmação da identidade de um povo. A comida, como manifestação cultural, preenche todas as condições simbólicas para valorizar e fortalecer a cultura da qual se originou e justificar a identidade de uma comunidade. As cozinhas nacionais e regionais, pautadas na memória gustativa e na utilização de ingredientes locais, consolidam e fornecem sentido à vida coletiva.

2.3 Processo de aprendizagem: a metodologia ativa na produção do sentido no ensino superior

O conceito de aprendizagem no ensino superior não deve mais se restringir à mera transmissão de informações de professor para aluno. Ela deve assumir uma função mais complexa, em busca do desenvolvimento de pessoas e profissionais competentes, com habilidades críticas e reflexivas, próprias daqueles que compreendem seu contexto e não aceitam participar passivamente, mas são corresponsáveis pela sociedade em que vivem.

Aprender relaciona-se à apropriação de conhecimento pelo aluno, à compreensão dos fatos, assim, o processo de memorização previsto no modelo tradicional de ensino, de registro de palavras ou fórmulas, precisa ser superado. É necessário partir para a direção que privilegia a aprendizagem que produza sentido, que dê autonomia e segurança ao indivíduo (ANASTASIOU, 2004).

Para Gaeta e Masetto (2010), o desenvolvimento de uma pessoa deve ocorrer em sua totalidade, portanto, devem participar quatro áreas principais: a aprendizagem na área do conhecimento, aprendizagem no desenvolvimento do aspecto afetivo-emocional, aprendizagem de habilidades humanas e profissionais e a aprendizagem que desenvolve atitudes e valores.

Desenvolver todos estes aspectos em um aluno não é possível por meio de aulas passivas, que se utilizem unicamente da reprodução de conteúdos, exercícios mecânicos e avaliações classificatórias. Colocá-lo em posição ativa na construção

de seu conhecimento requer, igualmente, o uso de metodologias ativas, que incentivem seu aprendizado de forma criativa, dinâmica e participativa. Tais metodologias exigem, segundo Gaeta e Masetto (2010, p.7), "participação e envolvimento, pesquisa, diálogo, crítica e trabalhos que integrem estudos teóricos, práticas profissionais".

Finalmente, a pesquisa como metodologia ativa somada à contextualização histórica, política, cultural e social reforça a função que deve ser assumida pelo ensino superior, a qual é retomada novamente aqui com as palavras de Gaeta (2010, p.6):

> Não podemos formar um profissional competente apenas em sua área de conhecimento. Há que se formar um profissional competente e cidadão, que se perceba corresponsável por uma colaboração eficiente para a melhoria de vida de seus concidadãos. A responsabilidade social hoje é uma exigência de toda a sociedade para com seus profissionais, assim como um comportamento ético. Estamos no terreno das atitudes e valores que são o coração do processo de aprendizagem. Há que se criar condições para o desenvolvimento de atitudes e valores e consolidar um processo de aprendizagem robusto, complexo, profundo trabalhando com todos estes aspectos. (...) situar-se no tempo e espaço de sua civilização, ética em suas mais abrangentes concepções (referentes tanto a valores pessoais quanto a valores profissionais, grupais e políticos) cabem no tempo e espaço de nossas aulas de ensino superior.

Assumir-se um ser pensante, comunicante, transformador, criador, capaz de agir com convicção de que sua intervenção no mundo é importante e necessária é fruto de uma metodologia que o envolva em sua realidade local. (FREIRE, 1996)

2.4 O projeto de pesquisa como estratégia pedagógica

A utilização do projeto de pesquisa como estratégia pedagógica visa proporcionar condições reais para a construção do conhecimento, uma vez que o estudante trabalhará conceitos teóricos, aplicações práticas e precisará, necessariamente, de pensamento crítico para organizar os saberes e as ações da lógica da pesquisa: isolar o objeto da pesquisa, observar, classificar, separar, dividir, registrar, coletar provas do discurso, e analisar todo o material.

Bordenave (1995, p.233) justifica que "o método de projetos tem como principal objetivo contrariar a artificialidade da escola e aproximá-la da realidade da vida". Torná-la ativa e interessante.

A construção de significações, ou contextualização, conforme Perrenoud (2002) aborda, é uma estratégia fundamental para o aproveitamento e aproximação das relações no ensino formal e com a vida extra-escolar. Quando o

estudante vivencia de forma responsável o processo de aprendizagem, entendendo o processo de aprender, sua compreensão é facilitada e socialmente mais útil no mundo contemporâneo, mantendo uma abertura contínua em sua vida para experienciar e incorporar em si próprios processos de mudança (ROGERS[529], 1969, apud BORDENAVE, 1995).

3 PLANEJAMENTO

O planejamento possibilita a definição de meios de avaliação contínuos, em busca de demonstrar que as ações, estratégias e recursos pensados para o processo produziram alguma diferença nos indivíduos e, consequentemente, a propiciar a percepção do que é necessário melhorar. O planejamento também permitirá que o aluno esteja preparado para as atividades em aula, retirando-o da cômoda situação de "recebedor de informações" e possibilite que haja um trabalho em conjunto.

3.1 A disciplina Projeto Integrador 2 – Apresentação de um Menu Degustação

A disciplina Projeto Integrador 2 é realizada pelos estudantes no curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Senac, centro universitário referência no ensino na área do turismo e da hotelaria no Brasil. Como objeto deste estudo, especificamente, a disciplina no *campus* Campos do Jordão, no estado de São Paulo. A disciplina se desenvolve ao longo do segundo semestre do curso, possui carga horária com aulas teóricas quinzenais e apresentação prática. Como eixo temático para o desenvolvimento deste projeto está a cultura regional brasileira. Neste sentido, os alunos podem desenvolver na prática um cardápio (menu degustação, com entrada, prato principal e sobremesa) de acordo com algum recorte específico da cultura brasileira, seja um momento histórico, um bioma, uma região do país etc., que possibilitem a interrelação com a gastronomia.

O Projeto Integrador 2 (PI 2) prevê um projeto escrito, no qual os alunos devem contextualizar e fundamentar, com o auxílio de bibliografias recomendadas, a escolha do tema que pretendem desenvolver. Além da descrição e contextualização de todas as receitas, ingredientes e modos de preparo, devem realizar fichas técnicas de preparo, adequar as preparações às necessidades nutricionais básicas, organizar lista de compras, adequar tudo ao orçamento disponível para o menu e também realizá-lo na prática no dia da banca de avaliação.

[29] ROGERS, Carl R. Freedom to learn. Columbus, Ohio, Ch. E. Merril, 1969.

Deste modo, são integradas todas as disciplinas teóricas e práticas do semestre em curso: Sociologia e Filosofia, Princípios Básicos da Nutrição, Serviço de Restaurantes, Serviço de Bebidas, Controle Operacionais em Serviços de Alimentação, Relacionamento Interpessoal, Habilidades Básicas em Confeitaria, Cozinha Fria e Cozinha Brasileira.

A partir da sensibilização sobre a importância do conhecimento da nossa cultura como um todo, o PI 2 pretende destacar o aspecto gastronômico presente em nossa história como povo e, assim, propiciar o reconhecimento e valorização dos ingredientes locais e da diversidade alimentar.

O Projeto Integrador 2 assume o caráter construtivo próprio da pesquisa ao utilizar conjuntamente outras estratégias também mobilizadoras de pensamentos reflexivos e críticos, tais como mapa conceitual, estudo dirigido, aulas orientadas, aula prática, dinâmica de grupo (presencial e em ambiente virtual), debates e seminários. Cada uma delas foi associada às necessidades específicas da construção de cada capítulo.

Inicialmente, é proposta a estratégia mapa conceitual associada à projeção de filme para estimular o desenvolvimento da percepção do processo investigativo, que ocorre na lista dos filmes indicados e que deve ser percebido igualmente no projeto a ser desenvolvido conforme a estrutura curricular do curso. Em seguida, pesquisas variadas são propostas com o intuito de estimular os alunos ao reconhecimento do contexto dentro do qual o projeto deve ser construído e, assim, permitir as que as primeiras tomadas de decisões sejam realizadas em relação à definição do recorte temático, fundamentação teórica e percepção da qualidade gastronômica do universo pretendido para a pesquisa.

Conforme as definições de cada grupo, inicia-se a fase dos estudos dirigidos e aulas orientadas, personalizadas para cada situação, com o intuito de otimizar o processo de desenvolvimento dos projetos em seus mais variados universos temáticos. Concomitantemente, acontecem reuniões com o corpo docente do período para as avaliações das propostas apresentadas, em busca de alinhar as orientações e facilitar os avanços dos trabalhos teóricos.

As decisões podem ser auxiliadas pela exposição de ideias e trocas de informações intra e intergrupos. Assim, as propostas de dinâmica de grupo (presencial e em ambiente virtual), debates e seminários visam possibilitar reflexões periódicas para o amadurecimento das ideias pretendidas com a realidade daquilo que é possível ser feito com segurança. Também auxiliam no envolvimento de todos os integrantes na construção ativa de todo o trabalho.

Finalmente, os grupos devem participar de uma aula prática para testes finais das produções culinárias definidas e fundamentadas no trabalho escrito. É o momento de aparar as arestas nas receitas e empratamentos, sob orientação.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Se o aprender, reflexo dos mais avançados e atuais estudos no mundo da Educação, nos coloca frente ao desenvolvimento de uma complexidade de qualidades profissionais e humanas importantes, o aprendizado no Ensino Superior nos impõe a percepção consciente de sua função transformadora e necessidade da dimensão duradoura para que seja socialmente útil no mundo contemporâneo.

Trabalhar com um Projeto de Pesquisa vai ao encontro de uma escola menos artificial, aproximando o estudante da realidade da vida, entendendo sua natureza problemática e que é preciso resolvê-la. Demonstra que não existem matérias isoladas, pois a investigação inclui todos os aspectos da aprendizagem, como a leitura, a escrita, o cálculo, a expressão artística, atitudes e valores.

Juntar o contexto da gastronomia brasileira, em toda sua expressão, somados aos níveis histórico, político e social, é estratégia fundamental para o aproveitamento do ensino formal e na busca do real sentido da educação.

Somente desta forma, o estudante desenvolverá autonomia, segurança e maturidade suficientes para compreender que não pode limitar sua existência à passividade, mas deve aprender a buscar informações e organizá-las, registrá-las, compará-las, discuti-las e criticá-las. Incorporando, verdadeiramente, os conhecimentos para além de sua vida acadêmica, mas igualmente à intelectual, pessoal e social, mantendo uma abertura contínua em sua vida para experenciar e incorporar em si próprio processos de mudança.

A observação informal em relação ao interesse de boa parte dos alunos por esta disciplina mostra que ela é um caminho de integração, envolvimento e descoberta consciente da gastronomia brasileira. Conhecimento necessário para qualquer profissional cidadão.

A quantidade de reflexões e mudanças, por meio deste curso, em meu trabalho como docente é incalculável. Compreender, ainda que o aprendizado não esteja no fim, a dimensão do trabalho na Educação Superior foi libertador e incrivelmente motivador.

REFERÊNCIAS

ANASTASIOU, Leonir P. A. CAMARGOS, Léa das Graças. **Processos de ensinagem na universidade**: pressupostos para as estratégias de trabalho em aula. 3ª ed. Joinville: Univille, 2004.

BELUZZO, Rosa. **Nem garfo nem faca**: à mesa com os cronistas e viajantes. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BORDENAVE, Juan Díaz. PEREIRA, Adair Martins. **Estratégias de ensino-aprendizagem**. 16ª ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1995.

CANESQUI, Ana Maria (Org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. (Coleção Antropologia e Saúde) Disponível em: <http://pessoal.utfpr.edu.br/suseli/arquivos/Antropologia_e_Nutricao_um_dialogo_pos sivel.pdf#page=133>. Acesso em: 6 dez. 2011.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. São Paulo: Campus-Elsevier, 2003.

DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural**: recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

DOMINGUES, Janaína. **Formação em Gastronomia**: ingredientes e temperos de um profissional. 2008. 160 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Centro de Educação Balneário Camboriú, Balneário Camboriú, 2008.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2002.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa.1996, digitalizado em 2002. Disponível em: <http://www.letras.ufmg.br/espanhol/pdf/pedagogia_da_autonomia_-_paulofreire.pdf >. Acesso em: 18 out. 2012.

GAETA, M. C. D.; MASETTO, M. T. **Metodologias ativas e processo de aprendizagem na perspectiva da inovação.** In: CONGRESSO INTERNACIONAL PBL 2010, 2010, São Paulo. Aprendizagem Baseada em Problemas e Metodologias Ativas de Aprendizagem. São Paulo: USP, 2010. Disponível em: <https://senacsp.blackboard.com/bbcswebdav/pid-165203-dt-content-rid-229036_1/courses/EDESTIT2D-2012-1/Metodologias_ativas_EACH_final1%281%29.pdf> Acesso em: 14 jun. 2012.

KLOSOUSKI, S. S. **Planejamento de ensino como ferramenta básica do processo ensino-aprendizagem**. 2007. Disponível em: <http://web03.unicentro.br/especializacao/Revista_Pos/Páginas/5Edição/Humanas/PD F/7-Ed5_CH-Plane.pdf>. Acesso em: ago. 2012.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, nº 33, jan.-jun. 2004, p. 25-39. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewArticle/2217>. Acesso em: 6 dez. 2011.

MAZZIONI, Sady**. As estratégias utilizadas no processo de ensino-aprendizagem**: concepções de alunos e professores de ciências contábeis. p. 5-6. CONGRESSO USP 2009. Disponível em: <http://www.congressousp.fipecafi.org/artigos92009/283.pdf> Acesso em: 14 jun. 2012.

MENEZES, Maria Cristina Pinto de. **A formação de alunos (as) num curso superior de Gastronomia**: aprendizagem, cultura e cidadania. 2005. 11 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – UNINOVE, São Paulo, 2005. Disponível em: <http://www.uninove.br/PDFs/Mestrados/Educação/eventos/COMUNICAÇÃO 4.pd f >. Acesso em: 7 out. 2011.

MIYAZAKI, Márcia H. **Ensinando e aprendendo gastronomia**: percursos na formação de professores. 2006. 115 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, 2006.

MONTANARI, Massimo.**Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

O GUIA DO ESTUDANTE. **Faculdades de Gastronomia no Brasil.** Disponível em: <http://guiadoestudante.abril.com.br/profissoes-universidades/>. Acesso em: 9 out. 2011.

SANTOS, Carlos Alberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4643/3797>. Acesso em: 6 dez. 2011.

PERRENOUD, Philippe. THURLER, Monica. MACEDO, Lino de. MACHADO, Nilson José. ALLESSANDRINI, Cristina Dias. **As competências para ensinar no século XXI**: a formação dos professores e o desafio da avaliação. Tradução de Cláudia Schilling e Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SENAC. **Reconhecimento do curso superior de tecnologia em gastronomia.** Senac São Paulo. Disponível em: <http://www.cmconsultoria.com.br/imagens/diretorios/diretorio14/arquivo3390.pdf >. Acesso em: 7 out. 2011.

SANTOS, Sandra C**arvalho dos. O processo de ensino-aprendizagem e a relação professor-aluno:** aplicação dos "sete princípios para a boa prática da educação de ensino superior"**. Caderno de Pesquisas em Administração**, São Paulo, v.08, n.1, jan./mar. 2001. Disponível em: <http://www.ead.fea.usp.br/cad-pesq/arquivos/v08-1art07.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2012.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. Senac São Paulo. Disponível em: <www.sp.senac.br>. Acesso em: 9 out. 2011.

ZABALA, Antoni. **A prática educativa**: como ensinar. Tradução de Ernani F. da F. Rosa. Porto Alegre: ArtMed, 1998.

Alimentação no mundo contemporâneo: o paradoxo da fome e da abundância[30]

Lucas Lima Rodacoski[31]

RESUMO

A fome é um dos males que acometem a humanidade – e sempre acometeu. No entanto, vivemos atualmente uma nova era. Uma era em que coexiste fome e abundância e esta última traz consigo todas as mazelas que lhe são intrínseca, como a obesidade. Este artigo tem o objetivo de trabalhar esse novo paradoxo alimentar: fome e abundância. Expor seus conceitos, conseqüências e possíveis soluções.

Palavras-chave: Abundância, fome, obesidade, paradoxo alimentar.

ABSTRACT

Hunger is one of the evils that afflict humanity - and ever struck. However, we now live in a new era. An era in which coexists hunger and abundance and the latter brings all the problems that are intrinsic, such as obesity. This article aims to work this new food paradox: hunger and abundance. Expose their concepts, consequences and possible solutions.

Keywords: Abundance, hunger, obesity, food paradox.

INTRODUÇÃO

O critério primordial para comer é a fome. A fome, portanto, é o impulso. Contudo, não se deve confundir a fome fisiológica com a fome cultural. A primeira é intrínseca a qualquer animal, a segunda é produto da sociedade, tratada como um fenômeno. Mas é ela, a fome fisiológica, quem motiva todo e qualquer animal a sair em busca do seu alimento, mas só o ser humano vai à busca de uma comida, impulsionado pela fome cultural.

O alimento tem por função dar energia ao corpo. Mas não se deve confundir alimento com comida. O primeiro diz respeito a tudo aquilo que pode ser

[30] Linha de Pesquisa – Herança e História: sociedade e imigração

[31] Lucas Lima Rodacoski é graduado em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi (2009) e pós-graduado em Gastronomia: História e Cultura pelo Centro Universitário Senac (2013). E-mail: lucasrodacoski@hotmail.com

comestível, ou seja, que não seja nocivo ou tóxico ao organismo, e digerível – o papel, por exemplo, não é tóxico, mas não é digerível. Em suma, que seja capaz de trazer nutrientes para o organismo. O segundo, por outro lado, é o alimento eleito culturalmente por um determinado grupo. "Toda substância nutritiva é 'alimento', mas [...] nem todo alimento é 'comida'" (DA MATTA, 1987, p.22). Portanto, alimentar-se é satisfazer uma necessidade fisiológica, comer é satisfazer uma necessidade cultural. Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor do livro A Fisiologia do Gosto, contestaria essa afirmação. Ele diria que o homem jamais poderia se alimentar, apenas os animais, nós, por sua vez, comeríamos, seja por questão cultural, seja biológica.

Isso porque se estivéssemos perdidos em meio à natureza e, por fome, fôssemos apanhar uma banana da penca mais próxima, ela, ainda assim, seria uma comida e não um alimento. Pois "[...] mesmo cru e colhido diretamente da árvore, o fruto já é um alimento culturalizado, antes de qualquer preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível" (GIARD, 1994, p.232). Portanto quando o indivíduo deixa de se alimentar e passa a comer ele não apenas leva a cultura para o alimento, transformando-o, como leva o alimento para a cultura, incorporando-o.

Mas vivemos em um mundo de abundância, no qual voltar à natureza não é mais preciso. A banana madura é "colhida" no mercado ou na feira mais próximos. Produz-se atualmente em todo o mundo comida para doze milhões de pessoas, de acordo com a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO). Em 2011, o planeta atingiu a marca de sete bilhões de pessoas. Portanto, há comida para todos. Mas a fome ainda é uma herança mundial que, ao invés de ser solucionada, é passada de geração a geração. E é sobre isso que trataremos nas páginas seguintes, o paradoxo entre fome e abundância na contemporaneidade.

1. FOME, UM CONCEITO

Em primeiro lugar devemos definir o que é fome. Conforme diz o historiador Henrique Carneiro:

> A definição desse conceito não é tão simples como possa parecer. Fome não é apenas a sensação universal que todos possuímos antes de comer, melhor chamada apetite, mas o estado crônico de carências nutricionais que podem levar à morte por inanição ou às doenças da desnutrição (CARNEIRO, 2003, p.24).

Vontade e desejo de comer não é fome, mas apetite, como pontua Carneiro. Mas tal sensação seria universal em que universo? De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), em pesquisa divulgada em 2012, cerca de 925 milhões de pessoas passam fome no mundo[32]. Em um mundo no qual um em cada sete indivíduos passa fome, não pode ser o

[32] Fonte: http://www.fao.org/news/story/en/item/117486/icode/

apetite uma sensação universal. Quem tem fome, antes que possa ter vontade ou desejo, tem necessidade de comer. Vontade e desejo pressupõem a disposição de um indivíduo em querer algo específico. Querer significa escolher, ou seja, eleger entre, no mínimo, duas opções um elemento que corresponda a seus anseios. Quem tem fome não tem opção, ou seja, escolha. Dessa forma, leva à boca todo e qualquer alimento que lhe seja oferecido. Fala-se de alimento, e não de comida, porque quem passa fome, antes de comer, alimenta-se.

1.1. Fome, um fato

> [...] se fizermos um estudo comparativo da fome com as outras grandes calamidades que costumam assolar o mundo — a guerra e as pestes ou epidemias — verificaremos, mais uma vez, que a menos debatida, a menos conhecida em suas causas e efeitos, é exatamente a fome. Para cada mil publicações referentes aos problemas da guerra, pode-se contar com um trabalho acerca da fome. No entanto, os estragos produzidos por esta última calamidade são maiores do que os das guerras e das epidemias juntas, conforme é possível apurar, mesmo contando com as poucas referências existentes sobre o assunto (CASTRO, 1984, p.19).

Em 2010 a FAO realizou uma pesquisa na qual afirma que a África responde por mais de um quarto da população com fome no mundo[33]. Há 20 anos a Somália vive em uma situação alimentar caótica. Em 1992, 300 mil somalis morreram em decorrência da fome. Em 2005, aproximadamente cinco milhões de pessoas estavam à beira da morte no Malaui. No entanto, até o final da década de 1970, a Somália foi um país auto-suficiente na produção de alimentos, apesar das secas que o país sobre sazonalmente. Então quem é o culpado por ter tornado a Somália um dos países com a maior insegurança alimentar no mundo? A partir de 1980, o Fundo Monetário Internacional (FMI) e o Banco Mundial pressionaram o país africano a pagar sua dívida com o Clube de Paris[34]. Para isso, a Somália abriu seu mercado adotando uma política econômica liberal. Consequentemente houve uma grande entrada de produtos agroindustriais, como arroz e trigo, de multinacionais americanas e européias. Porém tais produtos eram vendidos mais baratos que os locais. A moeda somali desvalorizou aumentando os preços dos bens de produção e incentivando a adoção de uma política de monocultura exclusiva para a exportação, forçando o êxodo rural.

> A fome não é uma fatalidade inevitável que afeta determinados países. As causas da fome são políticas. Quem controla os recursos naturais (terra, água, sementes) que permitem a produção de comida? A quem beneficiam as políticas agrícolas e alimentares? (VIVAS, 2011, p.1).

[33] Fonte: http://www.fao.org/publications/sofi/en/
[34] O Clube de Paris é uma instituição constituída por dezenove países desenvolvidos – entre eles EUA, França, Alemanha, Canadá, Japão e Austrália – cujo objetivo é ajudar financeiramente países em dificuldades econômicas. O Brasil sanou toda sua dívida em 2006. Site oficial: http://www.clubdeparis.org/en/

Vinte e cinco centavos de dólar por dia. Esse é o valor para se alimentar uma criança com todos os nutrientes que necessita para crescer saudável[35]. Mas em um mundo no qual o mercado alimentício é altamente lucrativo, de quem é o interesse de gastar para dar de comer àqueles que passam fome? Onde reside a vontade – se é que ela existe – de destinar os excedentes alimentares em países com abundância em comida para aqueles que têm carência dela? "A fome é um problema político. E uma questão de justiça social e de políticas de redistribuição" (2011 apud VIVAS, 2011, p.1) O problema, portanto, não está na produção de alimentos, mas na distribuição e no acesso.

2. AINDA HÁ COMIDA

O economista inglês Thomas Robert Malthus (1776-1834) disse, séculos atrás, que o crescimento populacional teria uma progressão geométrica (1, 2, 4, 8, 16, 32...), enquanto a produção de alimentos cresceria de forma aritmética (1, 2, 3, 4, 5, 6...), dessa maneira a produção de alimentos não acompanharia o crescimento demográfico mundial e no futuro não seria possível produzir alimentos suficientes para saciar a população global. Para Malthus a solução era uma: controlar a taxa de natalidade.

Hoje essa teoria é vista como ultrapassada. Sabe-se que o problema da fome não se soluciona com a diminuição do número de nascimentos, mas com a redistribuição dos alimentos no mundo, isso porque se produz atualmente alimento suficiente para doze bilhões de pessoas, enquanto a população do planeta é de sete bilhões.

2.1. Cultura ou desperdício?

A fartura à mesa na contemporaneidade é um fato inédito na história da humanidade. Sendo assim, parece que o desperdício só é possível se houver abundância, sendo o primeiro não um causador da fome, mas uma consequência do excesso. Exemplo disso é a Tomatina, uma guerra de tomates que acontece nas ruas de Buñol, na Espanha, todos os anos.

A história do surgimento desse evento não tem importância neste artigo, visto até mesmo sua origem controvérsia, mas basta saber que surgiu em meados da década de 1940. Considerada a maior guerra de tomates do mundo, reuniu, em 2012, 40 mil pessoas. Ao todo foram 120 toneladas de tomates!

Da festa à competição e da Espanha aos EUA. Desde o início do século passado acontece por todos os EUA – e em outros países do mundo – o que se chama de alimentação competitiva. A finalidade de tudo isso? Eleger os maiores comilões. Para isso existe até mesmo uma federação que administra e regulamenta o "esporte", a Federação Internacional da Alimentação Competitiva (IFOCE)[36], sediada em New York. De acordo com a IFOCE as competições são julgadas pela quantidade de alimento ingerido dentro de um determinado período de tempo. Entre os alimentos disputados estão: cachorro-quente, pizza, ravióli, hambúrgueres, asas de frango, sanduíches de queijo quente, ovos cozidos, ostras,

[35] Fonte: http://www.wfp.org/
[36] Site oficial: www.ifoce.com

donuts, barras de chocolate, sorvete e outros. O peso dos "atletas" também varia. Charles Hardy, o Faminto, pesa 154 kg, enquanto Sonya Thomas, a Viúva Negra, pesa apenas 45 kg.

Tanto a Tomatina quanto a alimentação competitiva estão alicerçados em um contexto social e cultural amplo. Portanto, é uma questão delicada qualquer julgamento que se faça, sobre certo ou errado, em relação a esses e a outros eventos similares. Em um mundo no qual há fome, essas festividades são exemplos de desperdício? Embasado em que se faria tal julgamento? No próprio entendimento de desperdício? Parafraseando Françoise Héritier-Augé, o outro é antes de tudo aquele que usa o alimento diferente de mim[37]. "Nesse sentido, os alimentos não são só alimentos, eles são atitudes, protocolos, convenções" (SANTOS, 2012, p.6).

3. O PARADOXO

O mundo da fome é também o mundo da abundância. Dez milhões de pessoas morrem por ano no globo vítimas da fome, outras 2,5 milhões morrem em decorrência de doenças associadas à obesidade. Tão chocante quanto procurar dados das pessoas mais obesas do mundo, é procurar das mais magras[38]. O fato é que elas existem e estão aí para personificar o paradoxo da fome e da abundância.

A obesidade, que hoje supera o número de pessoas famintas no mundo, criou novos hábitos alimentares baseados nas dietas, ou seja, na restrição ao comer. É quase impossível determinar quantos tipos de dietas existem no mundo todo, mas a busca pelo corpo perfeito virou uma paranóia social. Em 2010, no Brasil, existiam quase 17 mil academias de ginásticas – perdendo apenas para os EUA. Nos centros cirúrgicos, 1.700 brasileiros se submetem à cirurgia plástica todos os dias – neste caso também fica atrás apenas dos EUA.

O medo da obesidade – para a maior parte da população mundial uma realidade muito maior que o medo da fome – acabou gerando uma confusão mental em torno do comer. O que é saudável e faz bem para o corpo? Em que quantidade esse ou aquele alimento devem ser ingeridos? O que evitar? O que priorizar?

> [...] um sintoma de nossa atual confusão em relação à comida [é] essa necessidade que as pessoas têm de consultar um jornalista, ou, no caso, um nutricionista, ou médico ou a pirâmide alimentar do governo sobre uma questão tão elementar para nossa conduta cotidiana como seres humanos. Quer dizer, que outro animal precisa de ajuda profissional para decidir o que deve comer? (POLLAN, 2008, p.10)

[37] Françoise Héritier-Augé escreveu: "O outro é antes de tudo aquele que come diferente de mim" (1985 apud SUREMAIN; KATZ, 2009, p. 1).
[38] Houve a intenção de colocar neste artigo dados da pessoa mais gorda e da mais magra no mundo, para ilustrar o paradoxo. No entanto, a realidade choca. As fotos são fortes e, dessa forma, optou-se por não seguir adiante esta pesquisa.

Se já não sabemos nos relacionar uns com os outros, passamos também a não saber mais interagir com nossa própria comida. Da mesma maneira que estranhamos o outro, também estranhamos o conteúdo do prato. Michael Pollan explica em seu livro, Em Defesa da Comida, que nesta era do nutricionismo o alimento perde lugar para o nutriente. Dessa maneira, necessitamos cada vez mais de especialistas da área da alimentação para nos dizer o que devemos ou não comer.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

"A alimentação é a luta contra a fome" (CARNEIRO, 2003, p. 23) e também contra a obesidade, a anorexia, a bulimia, a ortorexia e todos os outros males alimentares que acometem a sociedade contemporânea. A alimentação tornou-se uma luta porque ao mesmo tempo em que o alimento tornou-se excessivo, também se tornou escasso.

> Se queremos acabar com a fome no mundo é urgente apostar noutras políticas agrícolas e alimentares que coloquem no seu centro as pessoas, as suas necessidades, aqueles que trabalham a terra e o ecossistema. [...] e recuperar a nossa capacidade de decidir sobre aquilo que comemos (VIVAS, 2011, p.1)[39]

Hoje a fome encabeça a lista dos dez maiores riscos de saúde para a humanidade[40]. Paradoxalmente, mesmo sendo um grande problema global, é um dos poucos solucionáveis. Portanto, a fome é mais do que um estado crônico de carências nutricionais, é também um estado crônico de falta de ajuda governamental. Apoiar os pequenos agricultores locais, ao invés de subsidiar grandes indústrias agropecuárias, ajuda também a fortalecer toda a comunidade. A falta de tecnologia ou condições geográficas para produções alimentares em determinados países carentes não deve ser desculpa para a fome local. O excedente alimentar mundial deve ser direcionado às populações carentes, ao invés de ser despejado em grandes lixões. O acesso ao alimento deve ser "desmuralizado".

No outro extremo deste paradoxo da alimentação, o do excesso, a solução não é muito diferente. O governo que deveria zelar pela saúde do cidadão, também deveria buscar mais um bem-estar social ao invés de um bem-estar industrial. Hoje a indústria alimentícia anda sorridente a custa dos problemas de saúde da população em decorrência do consumo excessivo não de alimentos, mas de pseudo-alimentos. A mídia, que ilude e persuade, deveria cumprir o papel que lhe cabe: informar e formar o indivíduo, não moldá-lo à sua conveniência. Neste mundo de cada um por si e o governo por poucos, a cultura alimentar está se perdendo. Geração após geração o mundo continua a herdar a fome. Essa relação com a fome e a abundância transforma o comer.

---

[39] Podemos substitui a palavra "fome", neste discurso de Esther Vivas, por qualquer outro problema decorrente da alimentação – obesidade, por exemplo – sem mudar qualquer outra palavra desse fragmento.
[40] Fonte: http://www.worldhunger.org/articles/Learn/world%20hunger%20facts%202002.htm e http://www.unaids.org/globalreport/Global_report.htm

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora Campus, 2003.

CASTRO, J. DE. **Geografia da fome**. 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: Edições Antares, 1984.

DA MATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil.** In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987.

GIARD, L. **Cozinhar.** In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano** - morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.211-332.

GLOBO, O. **Cidade espanhola é tomada por tradicional guerra de tomates.** 2012. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/mundo/cidade-espanhola-tomada-por-tradicional-guerra-de-tomates-5933215>. Acesso em: 14 set. 2012.

GRABIANOWSKI, E. **Como funcionam as competições para ver quem come mais.** Disponível em: <http://pessoas.hsw.uol.com.br/competicao-comer.htm>. Acesso em: 14 set. 2012.

ONUBR. **O que você precisa saber sobre a fome em 2012**. 2012. Disponível em: <http://www.onu.org.br/o-que-voce-precisa-saber-sobre-a-fome-em-2012/>. Acesso em: 12 set. 2012.

POLLAN, M. **Em defesa da comida:** um manifesto**.** Rio de Janeiro, RJ: Intrínseca, 2008.

SANTOS, C. R. A. dos. **A gastronomia francesa:** da idade média às novas tendências culinárias. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF>. Acesso em: 19 jul. 2012.

SUREMAIN, de C-É; KATZ, E. **Introdução: modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina.** 2009. Disponível em: <http://aof.revues.org/6433?lang=fr>. Acesso em: 09 set. 2012.

VIVAS, E. **Os porquês da fome na África.** 2011. Disponível em: <http://www.brasildefato.com.br/node/7126>. Acesso em: 09 set. 2012.

A contribuição do modernismo para o discurso de formação da culinária brasileira

Adriana Salay Leme[41]

Rafaela Basso [42]

Resumo

O presente artigo tem como objetivo questionar os discursos responsáveis pela criação da 'culinária nacional'. Para tanto, remontamos ao século XIX, tendo em vista entender as origens da 'nação brasileira', uma vez que o surgimento de um discurso sobre a cozinha brasileira se deu concomitante a tal processo. No entanto, o foco do artigo centra-se no movimento Modernista, já que teria sido ele o principal responsável pela formação da ideia de cozinha brasileira que temos até hoje em dia.

Com este intuito, o objetivo é analisar o discurso sobre a construção da culinária brasileira presente na obra de quatro intelectuais daquele período: Monteiro Lobato, Mário de Andrade, Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. Deve-se ressaltar que embora só Mário de Andrade fosse integrante do Movimento Modernista, propriamente dito, todos estes autores tinham a preocupação de valorizar o nacional em detrimento do estrangeiro e celebrar a sua identidade como fruto da contribuição do índio, negro e branco. Tais ideias foram por eles utilizadas também para entender a culinária nacional.

Palavras-Chave: Culinária; modernismo; nação, identidade

Abstract

This article is focused on the issues related to the creation of the 'national cuisine'. Therefore, we go back in time to the nineteenth century in order to understand the origins of the 'Brazilian nation', since the emergence of a debate on the Brazilian cuisine at the same time this discourses was developing. However, the heart of the article evolves around the Modernist movement, which was primarily responsible for the formation of the idea of a Brazilian cuisine as we know it nowadays.

With this in mind, the idea is to analyze the speech on the construction of A Brazilian cuisine as we follow the work of four intellectuals of that period: Monteiro Lobato, Mário de Andrade, Gilberto Freyre and Luis Câmara Cascudo. It should be

[41] Mestranda em História Social pela Universidade de São Paulo, onde desenvolve pesquisa sobre hábitos alimentares no período contemporâneo. É membro do Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo - C5.

[42] Mestre em História pela Universidade Estadual de Campinas (2012), onde desenvolveu pesquisa sobre as práticas alimentares dos paulistas. Foi professora no curso de pós-graduação do SENAC-SP, Gastronomia: História e Cultura (2013). Atualmente trabalha no Museu Universitário da PUC-Campinas. É também membro do Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo - C5.

noted that although only Andrade was a member of the Modernist Movement itself, all these authors shared the concern of valuing the domestic tradition over the foreign and celebrate their identity which came from the contribution of the indian, black and white. Such ideas were also used by them to understand the national cuisine.
Key-words: culinary, modernism, nation, identity

Atualmente, a celebração da cozinha brasileira além de invadir a mídia com publicações de periódicos, cadernos especializados em jornais, programas de TV e internet, tem demarcado território na área acadêmica, proporcionando o aumento vertiginoso de teses e dissertações engajadas nos estudos das relações estabelecidas entre comida e vida social. Embora não seja de hoje que os historiadores tem-se interessado pelo tema, é na última década que a alimentação vem deixando de ser um assunto meramente acessório para se constituir enquanto objeto de estudo propriamente dito. Tal interesse tem estimulado um diálogo cada vez mais interdisciplinar dos historiadores com profissionais de outras áreas, como antropólogos, sociólogos, etc. No entanto, independente da área de conhecimento em questão, percebe-se que uma indagação tem sido presente nos trabalhos daqueles que se dedicam ao tema no Brasil: "Como se deu a formação da culinária brasileira?" Nota-se que o surgimento do discurso sobre a cozinha brasileira se deu concomitante ao processo de formação do país enquanto uma nação. Era necessário criar tradições que unissem os diferentes povos, os quais habitavam o espaço geográfico que viria a ser conhecido como Brasil.

Os artistas que integraram a semana de 1922 negavam os padrões ultrapassados da arte brasileira, procurando usar uma linguagem nova para se expressar. Para tanto, buscaram romper com o francesismo e parnasianismo, a fim de constituir uma arte nacional. A discussão sobre características de uma arte nacional foi uma das principais bandeiras deste movimento que procurou se desvincular de uma arte erudita branca, européia, do colonizador. A proposta era, em contraponto, celebrar a miscigenação.

Como nos mostra Carlos Alberto Dória, o movimento modernista foi responsável pela formação da imagem da cozinha brasileira que entendemos atualmente.[43] Ou seja, foi ele o responsável por criar o discurso sobre a culinária brasileira que teria surgido da contribuição do índio, negro e branco e que também se dividiria em cozinhas regionais. O amalgama das três raças seria um discurso coerente com a ideia de nação que o modernismo se propôs a construir. A comida, tal como o território e a unidade linguística, serviria para formar esta representação da nação. Como explica Carlos Alberto Dória, a ideia era criar "uma

[43] Carlos Alberto Dória. *A formação da culinária brasileira. Op. Cit*. p.7

comunidade de sentido onde todos comem igual, mascarando diferenças e desigualdades (escravidão, etc.) e se opondo ao estrangeiro".[44]

Nesta perspectiva do 'mito nacional', a culinária 'genuinamente' brasileira será valorizada em oposição ao francesismo dos hábitos alimentares da elite do país. Apesar de o autor escrever sobre os hábitos da terra, defender um nacionalismo lobatiano, Monteiro Lobato não deixa escapar seu conservadorismo na distinção entre o que era elite e o que era popular. Percebemos claramente essa diferenciação entre Tia Nastácia e Dona Benta. A primeira era negra, cozinheira da casa e detentora do saber popular, aquele que não está escrito, que se aprende por mimetismo, no cotidiano. Ela era a representação do povo[45]. Enquanto isso, a segunda, Dona Benta, senhora da casa e branca, era quem dominava o mundo letrado, da cozinha esporádica de farinha branca. Não por acaso que o primeiro grande livro de compilação de receitas para uso urbano, promovido justamente por Monteiro Lobato, se chamava Dona Benta e não Tia Nastácia, quem, de fato, cozinha em suas histórias[46]. O livro pouco continha das receitas que eram feitas pela cozinheira, era o livro das ocasiões especiais.

Por sua vez, Mario de Andrade está inserido num projeto de preservação do patrimônio nacional e se empenha em uma grande pesquisa sobre a arquitetura, usos e costumes da população, dentro os quais, a alimentação também está presente. As práticas alimentares permeiam parte importante da sua obra, principalmente no que tange à construção do arquétipo do brasileiro. Em *Macunaíma*, expoente deste movimento, encontramos diversos momentos em que o nosso anti-herói é narrado com alimentos e práticas atribuídos a este lado do Atlântico.

Apesar de boa parte dos estudos colocarem Mário de Andrade e Monteiro Lobato em lados diferentes do movimento, eles também apresentam similitudes. Os dois estavam preocupados em estudar e mapear os costumes. Enquadrado dentro do movimento regionalista, por falar principalmente dos hábitos do Vale do Paraíba, ou pré-modernista, Monteiro Lobato critica a corrente modernista.

Embora o discurso sobre a construção da culinária brasileira como um amálgama das três raças tenha ganhado fôlego com o movimento modernista, ele terá maior repercussão, no campo das Ciências Sociais, com grandes expoentes como Luis da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre. Tais autores dedicaram suas obras à interpretação da sociedade brasileira e foram responsáveis pela fundação de um discurso sobre sua culinária. Como regionalista, Gilberto Freyre vai defender a cultura do Nordeste em oposição à industrialização pungente da região. Já Câmara Cascudo, potiguar, mesmo que sua temática parta do Nordeste, o coloca

[44] Carlos Alberto Dória. Aula Introdutória do curso, Câmara Cascudo ao alcance de todos.Ministrada no Engenho Mocotó, no dia 19/01/2013.
[45] Monteiro Lobato. *Histórias de Tia Nastácia e O Pica-pau Amarelo*. São Paulo: Círculo do Livro, 1986. p. 08
[46]Adriana Salay Leme. "Diálogos sobre o feijão - a construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto Modernista". *In*: Simpósio Nacional de História, XXVII, Natal, 2013.

dentro da complexidade cultural do país. Sua amizade com Mario de Andrade não o faz necessariamente modernista, mas ele dialoga muito com este movimento.

Na obra, *O manifesto regionalista* de 1926, Gilberto Freyre dedicou várias passagens à temática da alimentação. É possível perceber que ele outorga à cozinha um elemento importante para a valorização do 'nacional'. Ele valoriza especialmente a tradição do Nordeste, procurando mostrar a sua ampla contribuição para a economia e cultura brasileira. Nota-se que o autor, defende que há no país regiões culinárias de destaque: a baiana, a nordestina e a mineira. Tais regiões receberiam cada uma, em diferentes graus de proporções, as influências étnicas de vários povos, em especial dos ameríndios, africanos e portugueses. Assim, não visualizamos nesta obra uma preocupação com o 'nacionalismo culinário', propriamente dito, uma vez que, para Gilberto Freyre, a cozinha nacional não passaria de uma somatória das várias cozinhas regionais. Ao narrar tais memórias gustativas de um tempo idílico, percebe-se como Gilberto Freyre esquece a escravidão e a violência existente por trás deste sistema.

Já em *Casa Grande e Senzala*, Gilberto Freyre vai nos apresentar uma análise do cotidiano brasileiro na época da escravidão, com a pretensão de colocar um ponto final na discussão sobre a hierarquia das raças na formação da sociedade brasileira. Neste contexto, no campo da alimentação, também nos deparamos neste livro com a ideia simplista de que índios, negros e brancos construíram num só amalgama a cozinha brasileira.

Mas, frente a tal quadro, uma pergunta nos vem à tona: Como se pode falar que os escravos se alimentavam melhor que os homens livres, se eles não tinham liberdade de escolha. "O negro na América, reduzido à condição de coisa, antes de ser artífice de um estilo de comer, será alimentado segundo a diretriz de custo da sua alimentação e de ideias sobre força e longevidade. O que marca a dinâmica alimentar colonial é a fome, não o cenário idílico, paradisíaco (...)"[47]. Outro autor importante neste momento é Luis da Câmara Cascudo. Pesquisador de fôlego, com uma extensa obra sobre folclore, costumes e diversas expressões, o autor publica o primeiro livro de referência sobre alimentação no país - *História da Alimentação no Brasil*[48] - produzida, anos depois, em 1967. É sabido que, se por um lado, ele demorou por volta de vinte anos para escrever este livro, por outro, já havia produzido outros textos, como a *Antologia do Folclore Brasileiro*[49], com a primeira edição em 1944, o que o coloca dentro do contexto Modernista.

A obra *História da Alimentação no Brasil* pode ser considerada o primeiro grande trabalho dedicado a entender a formação da alimentação brasileira, fundada nestas três contribuições: o índio com seu cardápio, o africano com sua dieta e o português com a ementa. Através de uma vasta compilação bibliográfica e etnográfica, com o uso de fontes eruditas e populares, o folclorista foi

[47] Carlos Alberto Dória. *A formação da culinária brasileira. Op. Cit*. p. 47
[48] Luis Câmara Cascudo. *História da alimentação no Brasil*. 3ªed. São Paulo: Global, 2004.
[49] *Idem*. *Antologia do Folclore Brasileiro*. São Paulo: Global, 2001.

responsável por fundar um discurso sobre a culinária brasileira, através de um recorte étnico. Tal recorte nos dá uma pista de como Câmara Cascudo irá abordar os três pilares da alimentação brasileira, atribuindo aos portugueses o comando central desta formação, ao indígena o fornecimento daquilo que sabia sobre a terra que habitava, com novos produtos e algumas técnicas, e ao africano, por fim, o fornecimento de basicamente alguns ingredientes. Como era de se esperar para a época, Câmara Cascudo, assim como Gilberto Freyre, não estava preocupado com as diferenças e conflitos e sim em explicar a formação da unidade.

Em um momento em que se buscava identificar o que era nacional e se distanciar da imagem europeia, essas produções serviram de forma geral, assim como os quadros de Anita Malfatti, para pintar uma imagem de Brasil. Porém sabemos que elas são uma simplificação e caracterização da multiplicidade de práticas culinárias que não obedecem a divisões políticas rígidas e, muito menos, estão espalhadas de forma uniforme no território brasileiro. É um discurso falacioso, o qual deixa de lado uma diversidade de produtos e saberes, que vão muito mais além da unidade construída a partir do tripé étnico.

Logo, buscou-se neste trabalho questionar a criação de um discurso sobre a culinária brasileira que foi responsável por cristalizar uma imagem pacífica, onde brancos, índios e negros teriam contribuído de um só amalgama para a sua constituição. Se por um lado este modelo é reducionista ao colocar em uma só cultura toda a complexidade dos povos indígenas que aqui habitavam e dos africanos que para cá vieram, por outro, o mito tripartite esquece também outras imigrações, como os japoneses, alemães e as diversas influências que formaram um quadro mais complexo que esta imagem rígida é incapaz de dar conta. Não raro, a cozinha brasileira se apresenta como um conjunto de cozinhas regionais, como, por exemplo, a nordestina ou a mineira. Precisamos, portanto, ter em mente que há, na verdade, um quadro muito mais complexo do que nos é apresentado.

Bibliografia

BASSO, Rafaela. A cultura alimentar paulista: Uma civilização do milho? (1650-1750). Dissertação de Mestrado. IFCH/Unicamp, 2012.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3ªed. São Paulo: Global, 2004. p. 15

_____. *Antologia do Folclore Brasileiro*. São Paulo: Global, 2001.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

_____. A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo, SENAC, 2009.

FREYRE, Gilberto. *Manifesto regionalista*. Comentário: Antônio Dimas (USP). Disponível on-line em **http://www.ufrgs.br/cdrom/freyre/freyre.pdf**. Acesso dia 12/03/2013.

_____. *Casa grande e senzala*. 21ª ed. Rio de Janeiro/Brasília: Livraria José Olympio Editora, 1981.

GONÇALVES, José Reginaldo. "A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo" in *Revista de Estudos Históricos*, CPDOC/FGV, São Paulo, Vol. 1 n° 33, p.p. 40-55, 2004.

LEME, Adriana Salay. Diálogos sobre o feijão - a construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto Modernista. In: Simpósio Nacional de História, XXVII, Natal, 2013.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BOMBOM ELABORADO COM CHOCOLATE, PINHÃO E QUENTÃO[50]

Sandro Murilo Goedert[51]
Katarzyna Bortnowska Marinho[52]
Jéssica Silva dos Santos[53]
Thiago Joaquim Wolf[54]
Vinicius Pazetto[55]

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo, descrever a avaliação sensorial de um novo produto alimentício, qual seja: um bombom elaborado a base de chocolate, pinhão e quentão. O bombom foi desenvolvido através das técnicas adquiridas no Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Sul de Santa Catarina – UNISUL, tendo como parâmetro a gastronomia tradicional das festas juninas. Para verificação de aceitação do produto no mercado, foram empregados testes de análise sensorial utilizando a escala hedônica em um grupo de 22 consumidores não treinados. Observou-se que 100% dos consumidores aprovaram a harmonização dos sabores apresentados, bem como consumiriam o bombom, indiferente de ser época de festa junina.
Palavras-chave: Pinhão. Quentão. Bombom. Festa Junina. Análise Sensorial.

ABSTRACT

This project has the purpose to describe the sensory analysis of a new type of food, a bombom (chocolate truffle) made based on sweet chocolate, pinion and mulled wine. The truffle was developed through the techniques acquired throughout the Gastronomy Technology course, from the University of the South of Santa Catarina - UNISUL, having as a basic parameter the traditional cuisine of the referent state fairs. For verification of product acceptance in the market, we have tested the sensory analysis using a hedonic scale from a group of 22 untrained consumers. It was observed that 100% of all consumers approved the harmonization of flavors presented as well as the consumption of the truffle, regardless if it is on the season of the Festa Junina.
Keywords: Pinion. Mulled wine. Bombom. Festa Junina. Sensory analysis.

[50] Linha de Pesquisa 3. Herança e História: sociedade, imigração.

[51] Pós-graduando em Gestão de Empresas de Alimentação da Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL) Acadêmico de Gastronomia. Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). goedertsm@yahoo.com.br

[52] Mestre em Turismo e Hotelaria (UNIVALI). Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). bortnowska@yahoo.com

[53] Acadêmica de Gastronomia. Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). jessicassantos@hotmail.com.br

[54] Acadêmico de Gastronomia. Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). thiago.j.wolf@gmail.com

[55] Acadêmico de Gastronomia. Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). pazett.o@hotmail.com

Introdução

No mês de junho, ocorrem as festas mais tradicionais do catolicismo popular em todo o Brasil, especialmente na região nordestina. São os festejos do ciclo junino, em homenagem

aos três santos: Santo Antonio, no dia 13; São João Batista, no dia 24; e São Pedro, no dia 29. (TRIGUEIRO, 1999). Esse artigo descreve a verificação e o grau de aceitação de um novo produto experimental, utilizando da ideia de um bombom que una os sabores dos produtos da tradicional festa junina, como o quentão e o pinhão.

Fundamentação teórica

A festa junina tem origem na França, no século XII, como comemoração à época das colheitas na região. E chegou em terras brasileiras como herança da colonização portuguesa. (CHIANCA,2007)

A origem da utilização do quentão nas festas juninas é desconhecida. Tal bebida é consumida através de uma mistura composta por cachaça feita com cana-de-açúcar, gengibre, canela, cravo e açúcar derretido (SILVA, ROCHA, LIMA, SANTOS, 2005). A mistura destes ingredientes juntamente com o método de cocção padrão, confere a bebida uma coloração amarronzada e turva com sabor forte de cachaça. Na região sul porem, há releitura da receita onde são acrescentados ingredientes como vinho tinto, raspas e suco de laranja, e sua cocção tende a ser lenta para a evaporação do álcool. Baseados nas características que marcam esta bebida nas festas juninas que acontecem em Santa Catarina, o mesmo foi utilizado como recheio do bombom.

Atualmente, em muitas cidades do Sul e Sudeste do Brasil, ocorrem a Festa do Pinhão, sendo as mais conhecidas as de Lages (SC) e de São Francisco de Paula (RS). Nestas festas pode-se encontrar inúmeras delicias feitas a base de pinhão, como: paçoca, entrevero, pudim, rocambole, pão, bombom, licor entre outros. (VIEIRA-DA-SILVA, MIGUEL, REIS, 2011)

Segundo a legislação brasileira, bombom é o produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheio, recoberto por uma camada de chocolate ou glacê. Pode conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto e apresentar formato e consistência variados (Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA - BRASIL, 2005).

Como avaliação sensorial de aceitação do bombom, foram utilizados os testes afetivos com escalas hedônicas.

Esteves(2009) define: Teste afetivo são provas sensoriais usadas para a valorização (ou classificação) da preferência e/ou aceitação dos produtos por provadores sem treino prévio, selecionados de entre consumidores de acordo com critérios que variam com o objetivo do teste (área geográfica, tipo de ocupação, nível social e econômico, etc.). As escalas de classificação hedonística são usadas para avaliar o nível de agrado preferência ou aceitação – pelo produto manifestado

por uma amostra da população-alvo do produto (organizada num painel de provadores). Tradicionalmente, as escalas de classificação hedonística compreendem 9 pontos ou palavras que traduzem outros tantos níveis de agrado e/ou desagrado.

Materiais e metodologias

Foi desenvolvido um bombom elaborado com chocolate, pinhão e quentão para realização de análise sensorial. Para que todas as características do bombom fossem empregadas, utilizou-se técnicas básicas de cocção para a elaboração do produto. (Quadro 1)

Quadro 2 – Etapas de elaboração do bombom.

ELABORAÇÃO DE BOMBOM	
Etapas da produção	**Modo de preparo**
Farinha de pinhão	Para obtenção da farinha, o pinhão passou por processo de torrefação seguido de trituração. Tal processo consistiu em colocar o pinhão no forno à 220º C por 10 minutos. Findada a torrefação, o pinhão foi processado e triturado. Ao peneirar o pinhão processado, obtivemos o mesmo produto em duas formas distintas: a farinha de pinhão e pequenos pedaços de pinhão retidos na peneira. Os pequenos pedaços foram utilizados posteriormente como fator de crocância, sendo inseridos em uma das camadas de chocolate que recobriu o bombom.
Tuile[56] de pinhão	O tuile de pinhão, que serviu de invólucro para o recheio do bombom, foi elaborado a partir da utilização da farinha de pinhão juntamente com demais ingredientes, sendo em seguida moldado no formato de semi-circulos.
Recheio de quentão	Para o recheio foi utilizado o quentão de vinho. Para obter-se uma textura para o recheio que fosse mais cremosa, utilizou-se de um ingrediente muito utilizado na cozinha molecular, a Goma Guar[57].
Cobertura do bombom	O chocolate utilizado como cobertura do tuile para confecção do bombom foi o com porcentagem de 70% de cacau.

Fonte: autores, 2013.

Avaliação sensorial:

Participaram da avaliação sensorial, 22 consumidores não treinados, funcionários da Universidade do Sul de Santa Catarina – UNISUL.

Cada participante recebeu um questionário dividido em duas etapas. A primeira etapa do questionário, que constavam perguntas sobre o perfil do avaliador, bem como sua aceitação e conhecimento sobre os ingredientes utilizados, foi respondido antes da degustação do produto, para não influenciar nas respostas referentes a segunda etapa do questionário(Quadro2).

[56] Tuile é uma pasta clássica francesa usada para fazer biscoitos leves, cujo nome vem da palavra francesa que significa "telha" (WRIGHT & TREUILLE, 2005).
[57] Goma Guar é um espessante e estabilizante utilizado para elaboração de sorvetes, molhos e laticínios. É extraída de uma planta terrestre chamada Cyamopsis tetragonolobus (BOBBIO & BOBBIO, 2011).

Quadro 2. Questionário sobre o perfil de aceitação e conhecimento sobre os ingredientes utilizados no bombom.

01	Você costuma consumir bombom com que frequência?
( ) Sempre (quase todo dia) ( ) Muito (pelo menos 4 vezes por semana) ( ) Moderado (pelo menos 2 vezes por semana) ( ) Pouco (1 vez por semana) ( ) Quase nunca (menos de 1 vez por mês)	
02	Estamos na época de festas juninas. Você concorda que o pinhão e o quentão são legítimos representantes dessa festa?
( ) Sim ( ) Não	
03	Com relação ao PINHÃO, utilize a escala abaixo para dizer o quanto gosta ou desgosta do mesmo:
( ) 9 – Gosto muitíssimo ( ) 8 – Gosto muito ( ) 7 – Gosto moderadamente ( ) 6 – Gosto ligeiramente ( ) 5 – Não gosto / Nem desgosto ( ) 4 – Desgosto ligeiramente ( ) 3 – Desgosto moderadamente ( ) 2 – Desgosto muito ( ) 1 – Desgosto muitíssimo	
04	Com relação ao QUENTÃO, utilize a escala abaixo para dizer o quanto gosta ou desgosta do mesmo:
( ) 9 – Gosto muitíssimo ( ) 8 – Gosto muito ( ) 7 – Gosto moderadamente ( ) 6 – Gosto ligeiramente ( ) 5 – Não gosto / Nem desgosto ( ) 4 – Desgosto ligeiramente ( ) 3 – Desgosto moderadamente ( ) 2 – Desgosto muito ( ) 1 – Desgosto muitíssimo	
05	Com relação ao CHOCOLATE AMARGO, utilize a escala abaixo para dizer o quanto gosta ou desgosta do mesmo:
( ) 9 – Gosto muitíssimo ( ) 8 – Gosto muito ( ) 7 – Gosto moderadamente ( ) 6 – Gosto ligeiramente ( ) 5 – Não gosto / Nem desgosto ( ) 4 – Desgosto ligeiramente ( ) 3 – Desgosto moderadamente ( ) 2 – Desgosto muito ( ) 1 – Desgosto muitíssimo	

Fonte: autores, 2013.

Em seguida, foi entregue um bombom para cada avaliador para degustação e análise, respondendo em seguida a segunda etapa do questionário (Quadro 3).

Quadro 3. Questionário sobre a aceitação do bombom.

06	Você está recebendo a amostra de bombom, avalie-o segundo a escala hedônica abaixo, quanto aos atributos: APARÊNCIA, AROMA, TEXTURA E SABOR.
9 – Gostei muitíssimo 8 – Gostei muito 7 – Gostei moderadamente 6 – Gostei ligeiramente 5 – Não gostei / Nem desgostei 4 – Desgostei ligeiramente 3 – Desgostei moderadamente 2 – Desgostei muito 1 – Desgostei muitíssimo	

APARÊNCIA	AROMA	TEXTURA	SABOR

07	Com relação ao SABOR. Você acha que houve harmonização entre os ingredientes utilizados?
( ) Sim ( ) Não	
08	Qual dos sabores abaixo sobressaiu sobre os demais?
CHOCOLATE AMARGO ( ) PINHÃO ( ) QUENTÃO ( ) NENHUM SABOR SOBRESSAIU SOBRE OS DEMAIS ( )	
09	Você consumiria esse bombom independente de ser época de festas juninas?
( ) Sim ( ) Não ( )Outro: _____	
10	Deixe seu comentário sobre o bombom.

Fonte: autores, 2013.

Depois de respondidas as questões, foram recolhidas todas as fichas para o levantamento dos dados obtidos, gerando planilhas e gráficos com informações a cerca da aceitabilidade do produto apresentado.

Resultados

Os resultados da avaliação sensorial foram originados a partir de formulários preenchidos por 22 avaliadores não treinados, funcionários da Universidade do Sul de Santa Catarina – UNISUL.

Na primeira etapa da pesquisa, foi feito um levantamento do perfil (Figura1) e a frequência de consumo de bombom pelos avaliadores (Figura 2).

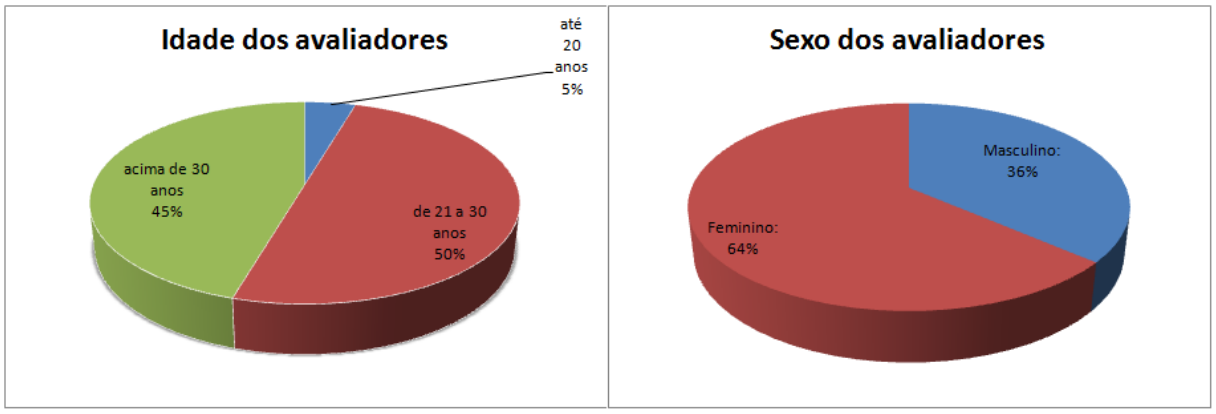


Figura 1 - Gráfico de idade e sexo dos avaliadores
Fonte: Autores, 2013.

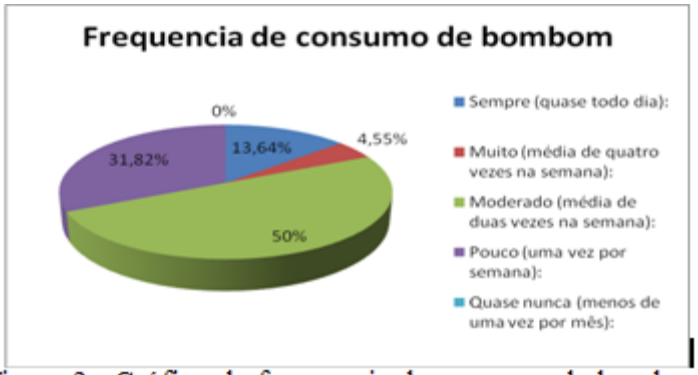


Figura 2 - Gráfico de frequencia de consumo de bombom
Fonte: Autores, 2013.

Houve 100% de aprovação quando perguntados se consideravam o quentão e o pinhão como legítimos representantes das festas juninas.

Com relação a aceitação dos ingredientes utilizados para confecção dos bombons, obteve-se o seguinte resultado (Figura 3).

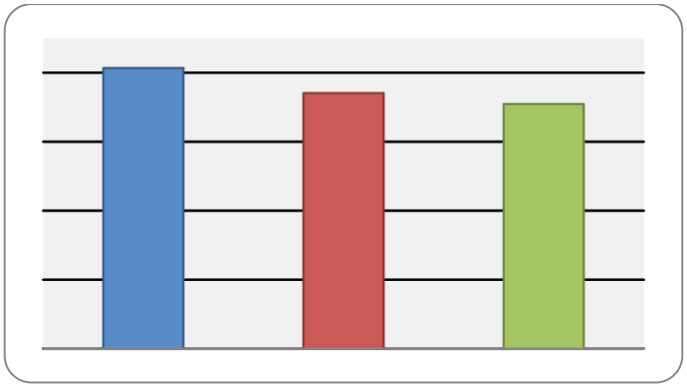


Figura 3 - Gráfico de aceitação dos ingredientes utilizados no bombom.
Fonte: Autores, 2013.

Na segunda etapa da pesquisa cada avaliador recebeu uma amostra de teste do bombom. Com relação aos atributos de aparência, aroma, textura e sabor, obteve-se o seguinte levantamento (Figura 4).

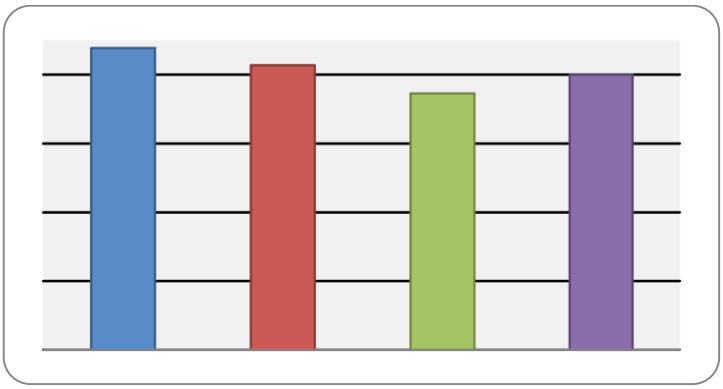


Figura 4 - Avaliação sensorial do bombom
Fonte: Autores, 2013.

Perguntou-se também, se havia harmonização entre os sabores do bombom. 100% dos avaliadores confirmaram a harmonia dos ingredientes utilizados. O sabor que mais se destacou dentro dos demais foi o chocolate amargo para 86,36% dos avaliadores, 9,09% acharam que o sabor do quentão sobressaiu mais e 4,55% afirmou que nenhum dos ingredientes sobressaiu ao gosto dos demais.

Outro teste efetuado foi com relação ao interesse de consumo do bombom fora da época de festas juninas, onde 100% dos avaliadores mostraram interesse em consumir o bombom indiferente da época do ano.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos é possível concluir que através do teste de aceitação do produto por parte dos avaliadores, obteve-se 100% de aprovação. Também foi possível constatar a harmonização dos três principais ingredientes, chocolate, quentão e pinhão, resultando em um produto final de sabor e aroma

bastante balanceado, no entanto devendo melhorar a questão de textura do mesmo.

Com os resultados, verificou-se que 100% dos avaliadores teriam a intenção de consumir o produto ao longo do ano, independente de ser época de festa junina, tornando assim sua produção com vistas ao mercado consumidor de grande potencialidade comercial.

REFERÊNCIAS

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos.** 2.ed.São Paulo: Varela, 1992. cap. 4, p.72-73

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Regulamento técnico para balas, bombons e goma de mascar.** Resolução - RDC nº 265, de 22 de setembro de 2005. ANVISA - Diário Oficial da União de 23 de setembro de 2005

CHIANCA, Luciana. Devoção e diversão: Expressões contemporâneas de festas e santos católicos. **Revista Anthropológicas,** Natal, v.18, n. 2, p. 49-74, 2007.

ESTEVES, E. **Análise Sensorial.** Área Departamental de Engenharia Alimentar. Instituto. Superior de Engenharia – Universidade do Algarve, Faro (2009)

SILVA, L.H.A.; ROCHA, L.E.V.; LIMA, I.B.; SANTOS G.C. **"Cachaça de Minas" e desenvolvimento rural: uma análise do cooperativismo como impulso para o agronegócio.** EMBRAPA. 2005. Disponível em http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Cachaca_de_Minas_000fjd717w802wyiv809gkz51uz0mxbc.pdf . Acessado em 24 de junho de 2013.

TRIGUEIRO, O. M. **Apropriações do folclore pelos meios de comunicação de massa**. Portugal Biblioteca On-line de Ciências da Comunicação, 1999. Disponível em http://www.bocc.ubi.pt/~boccmirror/pag/trigueiro-osvaldo-apropriacao-folclore.pdf. Acessado em 24 de Junho de 2013.

VIEIRA-DA-SILVA, C.; MIGUEL, L.A.; REISA, M. S. Utilizações alternativas para "falha", componente da pinha (Araucaria angustifólia), e seu potencial para a agricultura de base agroecológica. **Cadernos de Agroecologia,** v. 6, n. 2, Dez 2011.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E..**Todas as técnicas culinárias – Le Cordon Bleu.** ed. Marco Zero. 2005.

ALMOÇO DO CÍRIO DE NAZARÉ – O BANQUETE AMAZÔNICO[58]

Ricardo Frugoli[59]

RESUMO

O "Círio de Nazaré" é uma das festas religiosas mais tradicionais e importantes do Brasil, realizada anualmente na cidade de Belém do Pará, sempre em outubro. Essa importante manifestação de fé e cultura é composta de diversas procissões, e a principal delas é chamada de "Círio de Nazaré", que acontece sempre no segundo domingo de outubro e chega a reunir mais de dois milhões de devotos em seu trajeto. O grande momento da festa é a passagem da imagem de N. S. de Nazaré; o segundo grande momento é o "Almoço do Círio". Tradicionalmente, as pessoas só devem almoçar depois de testemunhar a passagem da imagem em algum ponto de seu trajeto. Esta refeição é um verdadeiro "banquete amazônico", comparável à "Ceia de Natal", e por isso deve ter tudo do melhor, de acordo com as possibilidades de cada família; até mesmo nas famílias mais humildes tem a característica de um "banquete", abrangendo os principais ingredientes da gastronomia amazônica. Este trabalho faz parte de uma pesquisa que informa sobre a hospitalidade e gastronomia do Círio de Nazaré.
Palavras-chaves: Gastronomia, hospitalidade, banquete amazônico

ABSTRACT

The "Círio (Candle) of Nazaré" is one of the most traditional and important religious festivals in Brazil, held yearly in the city of Belém do Pará, always in October. This important manifestation of faith and culture consists of many processions, and the main one is called "Círio of Nazaré", which always happens on the second Sunday of October and come to gather more than two million devotees in its path. The festival's great moment is when the image of Our Lady of Nazaré appears; the second great moment is the "Círio's lunch". Traditionally, people should only eat lunch after witnessing the image's passage anywhere in its path. This meal is a real "Amazonian banquet", similar to the "Christmas dinner", and so it must have all the best according to the possibilities of each family, and even in the poorest families it has the characteristic of a "banquet", enclosing the main ingredients of the Amazonian gastronomy. This work is part of a research that reports on the hospitality and gastronomy of Círio of Nazaré.
Keywords: Gastronomy, hospitality, Amazonian banquet

[58] Linha de Pesquisa 3 – Herança e História: sociedade, imigração
[59] Mestrando em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi

Introdução

O presente trabalho discorre sobre a comensalidade durante o almoço do Círio de Nazaré, que com o passar dos anos foi ganhando projeção e se tornando tradição para o povo paraense. O "Almoço do Círio" ganhou tanta importância entre as atividades que compõem as festividades deste grande evento que foi tomando a proporção de um banquete. Como todo o território do estado do Pará está na região da Amazônia, sua gastronomia tem bases indígenas, com ingredientes, técnicas de cozimento e receitas básicas regionais. Assim, passo a chamar o banquete em questão de "banquete amazônico".

Esse "banquete" acontece em milhares de residências e, por tradição, os comensais só devem sentar-se à mesa depois de ver a imagem de N. S. de Nazaré passar em qualquer parte do percurso da procissão do Círio, que sempre acontece no segundo domingo do mês de outubro entre a catedral, no centro antigo, e a basílica, na cidade de Belém do Pará.

Metodologia

A pesquisa tem caráter qualitativo, quanto a abordagem e o procedimento metodológico pautou-se primeiramente em uma observação participante do conjunto de manifestações da festa para depois utilizar questionários com perguntas abertas além de um levantamento de publicações e trabalhos académicos que analisam a dimensão social dessa manifestação religiosa em todos os seus desdobramentos.

1 – O Círio de Nazaré

O Círio de Nazaré é uma das festas religiosas mais tradicionais e importantes do Brasil. Acontece anualmente na cidade de Belém do Pará, sempre no mês de outubro. Essa importante manifestação de fé e cultura é composta de diversas procissões, e a principal delas é chamada de "Círio de Nazaré", que acontece sempre no segundo domingo de outubro.

Essa festa de origem portuguesa em devoção a N. S. de Nazaré acontece em Belém do Pará desde 1793 e hoje é o principal evento do calendário paraense, chegando a reunir mais de dois milhões de pessoas em sua procissão principal.

O termo "círio" tem origem na palavra latina *cereus*, que significa 'vela grande'.

Em 1911, o cônsul americano, após participar das festividades do Círio de Nazaré na cidade de Belém do Pará, observou e declarou que essa festa era o "Natal do paraense". Essa declaração virou regra e, ao longo dos anos, ajudou a difundir e concretizar essa ideia, tornando o Círio de Nazaré a festa mais importante da família paraense. Tão importante que os paraenses espalhados pelo mundo fazem questão de voltar a Belém no período das festividades, e todas as grandes e médias empresas passam a se comunicar com seus consumidores utilizando esta temática. As pessoas cumprimentam-se nas ruas desejando um "Feliz Círio". Existe ainda o "indulto do Círio", por meio do qual presidiários de baixa periculosidade podem voltar para casa no final de semana para participar da procissão e do almoço em família.

2 – Almoço do Círio – O banquete amazônico

"Podemos arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas da hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar." (BOUTAUD, 2011, p. 1213)

Maffesoli (1984) afirma que a mesa tem o papel de promover a comunicação indicando que os rituais que envolvem o ato de comer são padrões de ritualização cultural

Podemos observar esse aspecto no almoço do Círio de Nazaré que foi se tornando tradição ao longo dos anos e, com a conotação de "Natal dos paraenses", foi se tornando cada dia mais importante, até tomar a proporção de um "banquete", tal a fartura e diversidade de pratos. Tornou-se uma manifestação cultural, ultrapassando as questões religiosas e sendo realizado em casas de judeus, evangélicos, espíritas, budistas e fiéis de outros credos em que não há a devoção a N. S. de Nazaré, mas sim o respeito à tradição de um povo e o desejo de confraternizar. Neste dia, o espírito de hospitalidade, já muito forte entre os paraenses, torna-se ainda mais presente; todos têm o desejo de compartir a mesa, sendo o cardápio básico e as técnicas de preparo comuns a todos. O importante é compartir a mesa e receber o outro; assim, é comum ouvir a frase: "Passa lá em casa". Certamente, esta frase e a hospitalidade paraense influenciaram no nome do primeiro restaurante *gourmet* na Amazônia: "Lá em Casa", do *chef* Paulo Martins, conhecido como "embaixador da cozinha paraense" e falecido em 2010.

A preparação para esse "banquete" requer cuidados especiais e se iniciam bem antes da festa. D. Ricardina, por exemplo, informou que todos os anos ela compra os patos vivos 2 meses antes do Círio para que ela possa engordá-los com boa comida e então prepara-los para o "Almoço do Círio" .

Passo a chamar o Almoço do Círio de "banquete" pela observação da fartura e diversidade de pratos, e de "amazônico" por incluir em seu cardápio básico os principais pratos regionais, em sua grande maioria de origem indígena. Na mesa do paraense não podem faltar itens como a maniçoba, o pato no tucupi, o arroz paraense, o tacacá, a farinha de mandioca, a castanha, o açaí , o cupuaçu, o bacuri e os doces elaborados com frutas da região.

O Almoço do Círio, dadas sua tradição e importância cultural, causa impacto na economia e no comércio da região. Um dos pratos tradicionais que não podem faltar é o pato no tucupi, e assim, na época da festa, o preço do pato sobe. Além disso, como a produção nacional não atende à demanda do Pará, essa iguaria acaba sendo importada de outros países. Ingredientes regionais como tucupi, açaí, jambu e outros também ficam escassos nos dias que antecedem o domingo do Círio.

Existem algumas variações de cardápio de acordo com as condições econômicas das famílias. Nas casas mais humildes, o pato é substituído pelo frango, mas não faltam a maniçoba e o arroz paraense. Nas famílias ricas aparecem outras iguarias – pratos tradicionais, mas proibidos pelo Ibama –, em que o principal ingrediente é a tartaruga ou a famosa e proibidíssima casquinha de muçuã (espécie de tartaruga pequena).

Considerações finais

O "Almoço do Círio", que neste trabalho é tratado como "Banquete Amazônico", reforça a ideia de que a alimentação é um dos principais mecanismos de interação social. Especificamente nas festividades do "Círio de Nazaré", que é uma festa religiosa católica, o ato da comensalidade ultrapassa todas as questões religiosas do principal evento e passa ser um evento cultural e tradicional, envolvendo praticamente a totalidade da população.

Vale lembrar Boff (2008) que diz a comensalidade é uma das referencias mais ancestrais da familiaridade humana, pois aí se fazem e se refazem continuamente a relações que sustentam a família.

No "Almoço do Círio" a família e os amigos se reúnem ao redor da mesa e , compartilhar festivamente da mesa reforça o sentido de pertencimento e fortalece os laços sociais por promover encontros e reencontros e também com sabores. É

o caso de José Antonio que afirmou ter vindo da Rússia onde morava, especialmente para reencontrar família e participar da festa.

É interessante notar que a participação e celebração da festa ultrapassa a dimensão religiosa do catolicismo. Embora seja uma festa católica para agradecer as bênçãos de Nossa Senhora de Nazaré pode-se observar que essa festa exerce um extraordinário poder agregador como bem mostra o caso de Jose Antonio que veio da Rússia para participar do almoço e no entanto seus pais eram batistas, ou seja, não cultuavam imagens e santos mas faziam o almoço tradicional do Círio.

Em nossas pesquisas também pudemos participar de um almoço em 2012, numa casa de judeus que embora não sendo católicos enfeitaram a casa com flores amarela e branca da Berlinda de N.S. de Nazaré. Alem disso, em lugar de destaque, havia a imagem de N.S. com duas velas acesas. Os donos da casa não eram católicos , porém em respeito aos seus convidados. E, também antes do almoço houve uma prece pedindo a proteção de N.S.

A participação coletiva, o clima de festividade e celebração permeia a comunidade de ta maneira que inclui mesmo os que não comungam da mesma crença. Ainda em 2012 pudemos observar a participação de uma igreja evangélica que durante a procissão distribuía garrafinhas de água para os pagadores de promessa e para os participantes da procissão que tinham sede.

Sem duvida a festa favorece o acolhimento. O espírito de celebração que permeia os momentos da festa exerce um poderoso espírito agregador.



Legenda – De cima para baixo e da esquerda para a direita: maniçoba, pato no tucupi, pato no tucupi e maniçoba com arroz paraense.

Referências bibliográficas

ALVES, Isidoro Maria da Silva. *O Carnaval devoto*: um estudo sobre a festa de Nazaré, em Belém. Petrópolis: Vozes, 1980.

BELÉM DA SAUDADE. A memória de Belém do início do século em cartões-postais. Belém: Secult, 2006.

BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. 6. ed. Introdução, organização e seleção de Sérgio Miceli. São Paulo: Perspectiva, 2005. (Coleção Estudos, 20).

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.

COELHO, Geraldo Mártires. *Uma crônica do maravilhoso*. Legenda, tempo e memória no culto à virgem de Nazaré. Belém: Imprensa Oficial do Estado, 1998.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. Tradução de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

LE GOFF, Jacques. *História e memória*. Tradução de Bernardo Leitão e outros. 5. ed. Campinas: Unicamp, 2003.

MAUÉS, Raymundo Heraldo. *O homem que achou a santa*. Plácido José de Souza e a devoção à virgem de Nazaré. Belém: Alves, 2009.

MAFFESOLI . A Conquista do presente. Rio de Janeiro: Rocco, 1984

MONTANDON, Alain. *O livro da hospitalidade*. São Paulo: Senac, 2011.

ORTIZ, Renato. *Cultura e modernidade*. São Paulo: Brasiliense, 1991.

ROCQUE, Carlos. *Histórias do Círio de Nazaré*. Belém: Mitograph, 1981.

STRONG, Roy. *Banquete*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

VIANNA, Artur. *Festas populares do Pará*. Belém: Anais da Biblioteca e Arquivo Público do Pará, 1968.

WWW.leonardoboff.com/site/vista/2008/abril18htm - Comensalidade refazendo a humanidade

Análise sensorial do *brownie:* tradição *versus* contemporaneidade

Guilherme Henrique Koerich[60]
Michele de Sousa Neis[61]
Katarzyna Bortnowska Marinho[62]

RESUMO

Na gastronomia, é indiscutível o fato de que a globalização interfere drasticamente na identidade das cozinhas e suas receitas. A disseminação da informação por meio de sites, principalmente não científicos, faz com que receitas tradicionais, registradas e muitas vezes parte de patrimônios de uma cultura se percam e ganhem um novo formato. O *brownie*, doce a que se atribui o estudo, tem sua origem nos Estados Unidos, porém, possui adaptações em sua receita, por conta da facilidade, opção de ingredientes e busca de diferentes texturas. O presente estudo tem por objetivo identificar qual a preferência, por meio de métodos de análise sensorial, de um determinado grupo de pessoas em relação a receita original do *brownie* e suas adaptações.
Palavras-chave: Culinária. Globalização. Disseminação da Informação. *Brownie*. Análise sensorial.

ABSTRACT

In gastronomy, the fact is indisputable that globalization affects dramatically the identity of revenues. The dissemination of information through websites, mostly nonscientific, makes traditional recipes, recorded and often part of a culture heritages are lost and earn a new shape. The brownie dessert that is attributed to the study, has its origin in the United States, however, has adaptations in revenue, due to the ease, choice of ingredients and search for different textures. This study aims to identify which preferably through methods of sensory analysis, a certain group of people in relation to the original recipe brownie and their adaptations.
Keywords: Cooking. Globalization. Information Dissemination. Brownie. Sensory analysis.

Introdução

De acordo com Proença (2010) nunca se teve tanta informação sobre alimentação como nos dias atuais, fato demonstrado pela expansão dos veículos de comunicação como publicações escritas (livros, revistas e jornais), programas televisivos e sites de internet. Seguindo este pensamento, pode-se dizer que, se antes era necessário estar *in loco* para ter acesso a informações relacionadas a produtos de uma determinada população, por exemplo, já nos dias atuais pode-se ter acesso a estas, de forma simples e enxuta, em registros encontrados em meios

[60] Acadêmico de Gastronomia. Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). guilherme.koerich1@unisul.br
[61] Acadêmico de Gastronomia. Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). michele.neis@hotmail.com
[62] Mestre em Turismo e Hotelaria (UNIVALI). Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). bortnowska@yahoo.com

de comunicação como internet, televisão, livros ou até mesmo na experiência obtida por outrem em determinado lugar.

Beluzzo (2004, p. 9) define culinária como sendo "o elemento mais dominante no ethos - a identidade de um país. Ele é a marca indelével do caráter sociológico, antropológico, etnológico e psicológico de um povo, de uma nação". Nos dias atuais, a culinária sofre um processo de distanciamento em relação às receitas na medida em que estas passam a ser produzidas longe dos locais tradicionais, gerando novos contextos de consumo (PROENÇA, 2010).

De acordo com Fischler (*apud* Garcia, 2003) estas adaptações afetam não apenas os produtos ou os sabores, mas também as estruturas profundas da culinária de origem, sua gramática e sua sintaxe. É possível ainda encarar estas alterações como adaptações às estruturas culinárias do país receptor, ou seja, ao fazer estas modificações são introduzidos novos pratos na culinária do país estrangeiro, preservando algumas características da culinária de origem. Os gastrônomos atuais queixam-se, freqüentemente, do fato de que as cozinhas perderam identidade e se desvirtuaram, desapareceram virtualmente ou abandonaram os velhos pratos tradicionais. Queixam-se, principalmente, da decadência das cozinhas 'tradicionais', 'nacionais' ou 'regionais' (CANESQUI e GARCIA, 2005). O *brownie*, por exemplo, é um doce genuinamente americano que atravessou as barreiras da América e toma, hoje, espaço não só nas cafeterias, confeitarias, padarias e restaurantes, como também nas cozinhas dos lares brasileiros. Como era de se esperar, surgiram inúmeras adaptações partindo da receita original, modificando alguns atributos pertinentes as características do *brownie* americano. Tal fenômeno gerou grande popularização do biscoito americano, porém, a grande maioria das pessoas consome um bolo acreditando ser o produto tradicional. Pode-se dizer que cada local possui um "*brownie*", isto não ocorre apenas no Brasil. Adaptações muitas vezes são necessárias, portanto, manter as características de tal produto é fundamental.

A história do *Brownie*

Existem várias suposições no que diz respeito à invenção da receita do *brownie*, uns dizem que foi um mero erro de um cozinheiro que esqueceu de colocar o fermento no bolo, outros dizem que o erro foi em relação a quantidade de farinha e assim por diante.

A primeira menção que se conhece de um doce chamado *brownie* data de 1896, contendo frutas e melaço escuro na sua preparação (PÉRSICO, 2012). Tudo leva a crer que esta menção datada de 1896 citada por Pérsico seja referente à obra de *Fannie Merrit Farmer – The Boston Cooking-School Cook Book*. Porém, algumas fontes sugerem que o primeiro *brownie* tenha aparecido durante o *Columbian Exposition* do ano de 1893 em Chicago, criado pelo *chef* do *Palmer House Hotel*, atendendo o pedido de uma socialite por uma sobremesa que se pudesse comer com as mãos. O curioso é que este *brownie* também apresentava uma quantidade significativa de chocolate, açúcar e manteiga, além de serem

cobertos por nozes. A diferença estaria no fato deste ser coberto por uma espessa calda de damasco (MARTIN, 2012).

Ao que se vê, livros de autores brasileiros que apresentam receitas de *brownie* não são comuns. Têm-se acesso a muitos sites relacionados à culinária, não científicos, apresentando receitas parecidas com as citadas acima, além de outras adaptadas, mudando a textura para algo próximo de um bolo, apesar de não conter fermento.

Análise sensorial

A análise sensorial atua como um artifício pertinente a mensuração dos aspectos relacionados a qualidade de um determinado produto. Segundo Stone e Sidel (1992) citados por Isaac *et al*. (2012, p. 479):

> (...) a análise sensorial, baseada nas definições de *Sensory Evaluation Division of the Institute of Food Techonologists*, pode ser entendida como a disciplina que interpreta, evoca, avalia e mede reações às características de um produto, após estímulos ao ser humano em relação à visão, ao tato, ao odor e ao sabor e como esses estímulos são percebidos pelos órgãos do sentido.

Anzaldúa-Morales (1994 *apud* Texeira, 2009, p. 12) afirma que "a nossa "máquina" de análise sensorial é composta pelos nossos sistemas sensoriais: olfativo, gustativo, tátil, auditivo e visual. Esses sistemas avaliam os atributos dos alimentos, ou seja, suas propriedades sensoriais". Zatiti (2005, p. 21 *apud* Cappi, 2010, p. 10) afirma que "os cinco sentidos oferecem-se como entradas da percepção sensorial, como hábeis sensores que captam os mais variados e perturbadores estímulos, que, em seu tempo, são, devidamente, processados no cérebro". Ao que se diz respeito a sensação obtida por esses atributos, Cappi (2010) diz que as informações sobre determinado alimento chega ao nosso cérebro por meio dos sentidos, em especial o paladar e o olfato gerando lembranças que são denominadas memórias gustativas e olfativas.

Ferreira *et al.* (2000 *apud* Barboza *et al*., 2003) afirma que "objetivo da avaliação sensorial é detectar diferenças entre os produtos baseado nas diferenças perceptíveis na intensidade de alguns atributos". Esses atributos percebidos por meio dos nossos sentidos, de acordo com Teixeira (2009) são os relacionados com a cor, odor, gosto, textura e som do produto avaliado. Quanto mais atributos foram percebidos positivamente pelo provador, maior pode-se dizer que é a qualidade do produto em questão. O teste afetivo é de fundamental importância, tendo em vista que acessa diretamente a opinião do consumidor sobre determinado produto e estabelece o seu provável potencial de aceitação (FERREIRA *et al*., 2002 *apud* ARAÚJO *et al*. 2012).

Material e Metodologia

O presente trabalho foi elaborado na unidade de aprendizagem de Análise Sensorial do curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). Os alunos do terceiro semestre desenvolveram uma pesquisa de campo com os temas abordados na unidade, com o objetivo de aplicar todo o conhecimento adquirido e desenvolver um artigo científico com os resultados obtidos.

O *brownie* foi escolhido como elemento de estudos para o teste de análise sensorial, no intuito de conhecer qual a preferência da população entrevistada em relação a receita original do *brownie* e suas adaptações. As amostras foram elaboradas pelos autores desta obra na cozinha produtiva da Universidade. As amostras foram distribuídas para os colaboradores da universidade, composta por 11 homens e 12 mulheres, com idade entre 17 e 61 anos. Cada provador (não treinado), recebeu uma amostra de cada produto, em prato de porcelana branco, totalizando quatro unidades de *brownie;* com diferentes métodos de preparação e ingredientes. Porém, os utensílios e temperatura de preparação foram os mesmos. Os ingredientes e o modo de preparo de cada amostra estão demonstrados no quadro 1:

Quadro- 1: Ingredientes e modo de preparo.

Nº amostra: **395**	Nº amostra: **746**
400gr de Chocolate 70% cacau 1 colher de chá de essência de baunilha 1 xícara de manteiga 4 ovos 2 xícaras de farinha de trigo 150g de nozes **Modo de preparo**: Bater os ovos com o açúcar e a baunilha, adicionar a farinha. Em outro recipiente derreter o chocolate junto com a manteiga. Misturar tudo. Acrescentar as nozes.	400g de chocolate meio amargo 135g de manteiga 1 xícara de açúcar 5 ovos 1 e ¼ xícara de farinha de trigo 1 colher de chá de sal 150g de nozes **Modo de preparo:** Derreter em banho Maria o chocolate e a margarina. Aerar o chocolate com o açúcar. Acrescentar o chocolate derretido. Adicionar a farinha de trigo e o sal peneirados. Acrescentar as nozes.
Nº amostra: **625**	Nº amostra: **864**
200g de chocolate em pó 700g de açúcar 500g de margarina 400g de farinha de trigo 8 ovos 150g de nozes **Modo de preparo**: Peneirar o chocolate e a farinha de trigo. Adicionar os ovos na mistura e reservar. Derreter a margarina, misturar o açúcar, adicionar o mix de margarina ao mix de farinha. Adicionar os ovos aos poucos. Acrescentar as nozes, misturar bem até fazer bolhas.	400g de chocolate ao leite 135g de manteiga 1 xícara de açúcar 5 ovos 1 e ¼ xícara de farinha de trigo 1 colher de chá de sal 150g de nozes **Modo de preparo:** Derreter em banho Maria o chocolate e a margarina. Aerar o chocolate com o açúcar. Acrescentar o chocolate derretido. Adicionar a farinha de trigo e o sal peneirados. Acrescentar as nozes.

Fonte: Autores, 2013.

As percepções sensoriais dos alimentos são interações complexas que envolvem cinco sentidos: visão, olfato, paladar, tato e audição, logo, a avaliação sensorial tem por objetivo detectar diferenças nos produtos avaliados, de acordo com as diferenças perceptíveis na intensidade de alguns atributos (Geise, 1995 *apud* Araújo *et al* 2012; Ferreira, 2002).

Quadro-2: Atributos utilizados na avaliação sensorial.

ATRIBUTO	DESCRIÇÃO
Cor marrom	Fator verificado pela visão tendo a cor característica do elemento chocolate
Aroma de chocolate	Fator obtido pelo olfato no reconhecimento do produto
Sabor residual de chocolate	Sensação olfatogustativa que ocorre após a degustação do produto devido a presença de chocolate na formulação
Gosto doce	Sensação de gosto característico do açúcar
Maciez	Força necessária para provocar determinada deformação
Umectância	Sensação provocada pela quantidade de água presente no alimento

Fonte: Autores, 2013

O teste aplicado foi o descritivo, que serve para definir as propriedades do alimento e medi-las da maneira mais objetiva possível sem se importar com as preferências ou aversões dos julgadores. O intuito na aplicação deste teste é saber qual a intensidade dos atributos em determinada amostra (Anzaldúa-Morales, 1994 *apud* Barboza *et al*, 2003).

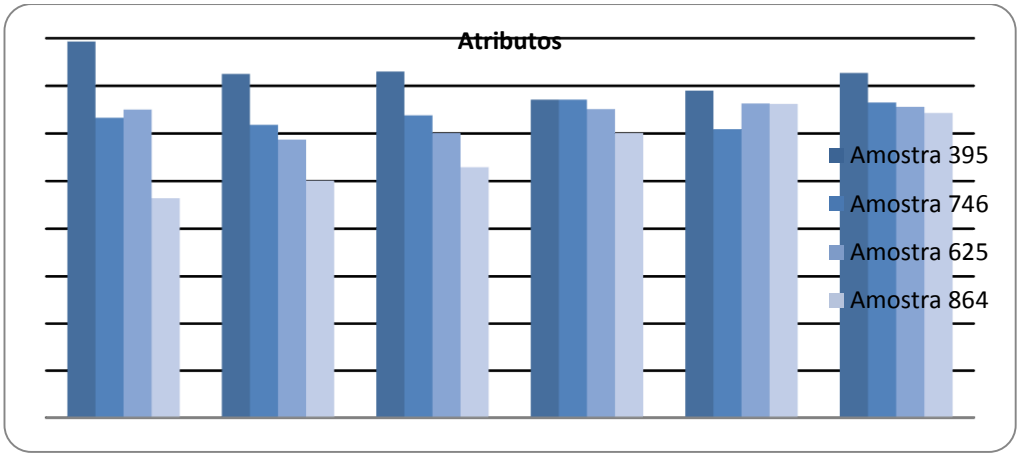
As amostras foram avaliadas por meio de escala hedônica (de 1 a 9). Esta mede o nível de preferência de produtos alimentícios por uma população, relatando os estados agradáveis e desagradáveis do organismo, mede desta forma, o gostar e o desgostar de um alimento. Esta avaliação é convertida em escores numéricos, podendo ser analisados estatisticamente para determinar a diferença no grau de preferência entre amostras (IFT, 1981 *apud* Araújo *et al* 2012). Onde 9 significa (gostei extremamente), 8 (gostei muito), 7 (gostei moderadamente), 6 (gostei ligeiramente), 5 (indiferente), 4 (desgostei ligeiramente), 3 (desgostei moderadamente), 2 (desgostei muito), 1 (desgostei extremamente).

Foram utilizados códigos numéricos na identificação de cada produto para que não houvesse qualquer interferência na avaliação sensorial. A receita original de *brownie* da Farmer foi representada pela amostra 395, chocolate amargo amostra 746, chocolate em pó amostra 625 e na 864 chocolate ao leite, conforme maior detalhamento no quadro 1.

Resultados

Os principais resultados do teste descritivo apontaram maior intensidade nos atributos da amostra 395 (Receita original americana – *Farmer*). O grande diferencial do *brownie* em relação aos bolos de chocolate é sua umectência, nas adaptações feitas, o produto perdeu esta característica genuína. Conforme gráfico 1:

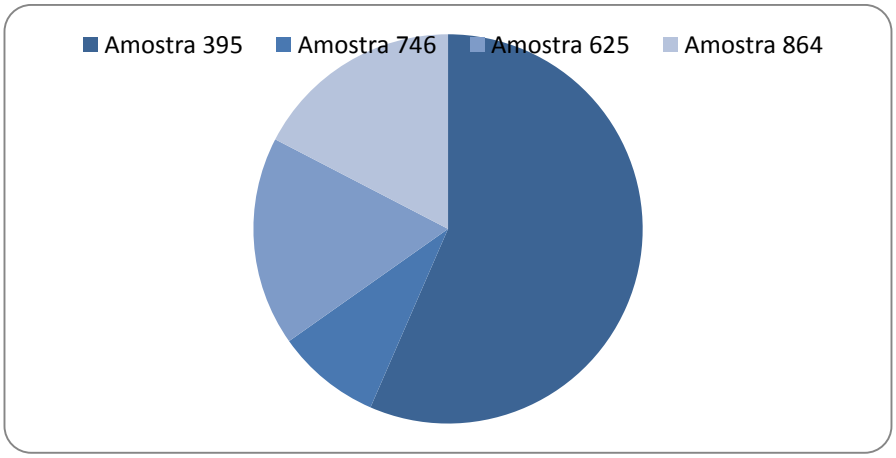
GRÁFICO -1: Resultado teste descritivo



Fonte: pesquisa de campo, 2013.

Novamente, no teste afetivo a amostra 395 (Receita original americana – Farmer) foi escolhida por 57% dos provadores. Havendo empate entre a amostra 625 (Método simples e chocolate em pó) e 864 (Método de preparação aerado com chocolate amargo). Ambas foram escolhidas por 17% dos colaboradores. E, por fim, a 746 (Método aerado com chocolate meio amargo) foi escolhida por 7% do público entrevistado. Como segue no gráfico 2.

GRÁFICO- 2: Teste afetivo.



Fonte: Pesquisa de campo, 2013.

Ao comparar a amostra que houve maior índice de preferência (395), com a que houve menor (746), nota-se que o atributo sabor estava na mesma intensidade, conforme gráfico 1. Confirmando, então, que não só o sabor, mas todos os atributos sentidos no momento da avaliação são determinantes.

Conclusão

Ao fim deste trabalho pode-se dizer que, apesar de toda a disseminação de informações e adaptações relacionada ao elemento *brownie*, a escolha dos entrevistados foi clara em relação a predileção pela amostra de origem tradicional.

Concluí-se, então, que as receitas adaptadas de *brownie* utilizadas neste trabalho não superaram a intensidade dos atributos característicos ao *brownie* original. Com isso, pode-se dizer que apesar da disseminação da informação e alterações/variações da receita em questão, para uma empresa, por exemplo, o mais viável seria utilizar a receita tradicional americana para servir e agradar seus clientes.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, E. R.; RÊGO, E. R.; SAPUCAY, M. J. L. C.; RÊGO, M. M.; SANTOS, R. M. C. Elaboração e análise sensorial de geleia de pimenta com abacaxi. **Revista brasileira de produto agroindustriais**, Campina Grande, v.14, n.3, p. 233-238, 2012.

ATAÍDE, M. E. M. O lado perverso da globalização na sociedade da informação. **Ci. inf.**, vol. 26, no. 3, Brasília, 1997.

BARBOZA, L. M. V.; FREITAS, R. J. S.; WASZCZYNSKYJ, N. Desenvolvimento de produtos e análise sensorial. **Brasil Alimentos,** nº 18, Janeiro/Fevereiro, São Paulo, 2003.

BELUZZO, R. **Os sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

CANESQUI, A. M. GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

CAPPI, E. O. G. **Baixa gastronomia**: uma ciência em alta. 2010. Disponível em:<http://www.aems.com.br/conexao/edicaoatual/Sumario/downloads/2012/saude/BAIXA%20GASTRONOMIA%20UMA%20CI%C3%8ANCIA%20EM%20ALTA.pdf> Acesso em: 25/06/13.

FARMER, F. M. **The Boston Cooking-School Cook Book.** New York: Bartley. 2000. Disponível em **<**http://www.bartleby.com/87/> Acesso em: 11/06/13.

FERREIRA**,** S. M. R. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I.** São Paulo: Livraria Varela, 2002.

GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr**. Campinas, v. 16, n. 4, Dez. 2003 .

ISAAC, V.; CHIARI, B. G.; MAGNANI, C.; CORRÊA, M. A. Análise sensorial como ferramenta útil no desenvolvimento de cosméticos. **Rev. Ciêc Farm Básica Apl.**, 2012.

MARTIN, C. **Brownies: the history of a classic American dessert**. Disponível em: <http://www.ushistoryscene.com/uncategorized/brownies/> Acesso em: 24/06/2013.

PROENCA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Cienc. Cult.** [online]. vol.62, n.4 [cited 2013-06-25], pp. 43-47. 2010

TEIXEIRA, L. V. Análise sensorial. **Rev. Inst. Lact. Candido Tostes.** vol.64, n.366, pp. 12-21. 2009

PATRIMÔNIO CULTURAL LONDRINENSE E AS REFERÊNCIAS DE MEMÓRIA GASTRONÔMICA EM UMA CIDADE DE FORMAÇÃO RECENTE

Leandro Henrique Magalhães[63]
Mirian Cristina Maretti[64]

Resumo: O texto está inserido nas discussões realizadas pela equipe do projeto "Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense", que visa reconhecer e explorar referências de memória gastronômica de imigrantes e seus descendentes no processo colonizador da cidade de Londrina. Firma-se como uma tentativa de aproximação com o conceito de Patrimônio Imaterial, em especial na identificação de pratos e práticas culinárias que poderiam ser considerados na categoria de "bem cultural". Tomou-se como critério a formação da cidade de Londrina-PR, nos anos de 1930 a 1950, e sua constituição por diversos grupos étnicos, que a tornou conhecida como "Colônia Internacional".

Palavras Chave: Patrimônio Imaterial, Memória, Gastronomia, Imigração.

LONDRINA CULTURAL PATRIMONY AND THE GATRONOMICAL MEMORY REFERENCES IN A RECENT FORMATION CITY.

Abstract: The text is inserted in accomplished discussions by the team of the project "Londrina Gastronomy and Cultural Patrimony", which aims recognize and explore references of gastronomical memories of immigrants and descendent in colony process in Londrina. It`s about a try of approximation with the concept of Nonmaterial Patrimony, specifically about identification of culinary activities which could be considered in the category of "good stuff". Londrina city formation was taken as the criterion from 1930 to 1950, and its constitution by several ethnical groups, which made it been known as "International Colony".

Keywords: Nonmaterial Patrimony, Memory, Gastronomy, Immigration.

A preocupação com a memória e o Patrimônio Cultural vem ganhando espaço entre os profissionais da Gastronomia, exigindo diálogo constante com estudiosos de áreas como história, artes, pedagogia, arquitetura e urbanismo, antropologia, sociologia e turismo. Nesta perspectiva, vem adquirindo importância o chamado Patrimônio Cultural Imaterial, marcado por manifestações, saberes, formas de expressão, celebrações e lugares. O Instituto do Patrimônio Histórico Artístico

[63] Doutor em História pela Universidade Federal do Paraná – UFPR. Professor para os cursos de Graduação em Gastronomia e Nutrição, e para o Curso de Especialização em Alta Gastronomia, no Centro Universitário Filadélfia – UniFil.
[64] Doutora em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Londrina – UEL. Professora para os cursos de Graduação no Centro Universitário Filadélfia – UniFil.

Nacional - IPHAN, a partir do Decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000, reconhece a imaterialidade como bem cultural ao instituir o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Segundo o instituto, o registro favorece o processo de conhecimento, comunicação e reivindicação por parte dos grupos envolvidos, sendo assim uma forma de reconhecimento e de valorização desses bens.

É neste sentido que o projeto "Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense" vem sendo desenvolvido, visando o reconhecimento e a exploração de referências de memória gastronômica de imigrantes/migrantes e seus descendentes no processo colonizador da cidade de Londrina - PR, nas décadas de 30 a 50 (século XX). A proposta básica é estruturar um campo discursivo acerca dos pressupostos culturais que nortearam a formação histórica e social da cidade de Londrina - PR, no quesito das referências gastronômicas armazenadas no campo da memória de migrantes/imigrantes e seus descendentes, tendo assim por objetivos:

Geral: Aprofundar os vínculos entre a Gastronomia e o Patrimônio Imaterial, além de identificar pratos e práticas gastronômicas londrinenses, com referenciais em imigrantes, migrantes e descendentes, que podem ser integrados na categoria de Bem Cultural.

Específicos: Investigar temas do patrimônio cultural em geral e a composição étnica londrinense nas primeiras décadas da colonização (30 a 50), desvelando contribuições específicas para a formação histórico/cultural da cidade de Londrina/PR; Realizar estudos teóricos sobre o conceito de Patrimônio Cultural em geral, e sobre Patrimônio Imaterial em particular, e seu vínculo com a Gastronomia; Propor cursos práticos visando a elaboração dos pratos, bem como a compilação das receitas em livro.

A pesquisa está respaldada em documentação disponível no acervo do Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss, que indica quais as nacionalidades daqueles que adquiriram lotes de terras nos primeiros anos de colonização da cidade, conforme quadro a seguir:

Prioridade	***Nacionalidades - 1933 – 1940***	***Números de Aquisições***
1º	1 - Brasileiros	3701
2º	2 - Italianos	770
3º	3 - Japoneses	638
4º	4 - Alemães	554
5º	5 - Espanhóis	480
6º	6 - Portugueses	309

Quadro 01: Listagem de Nacionalidades que adquiriam lote da CTNPR
Fonte: Museu Histórico de Londrina.

Estes dados foram confirmados por levantamento realizado por Alice Yatiyo Asari e Ruth Youko Tsukamoto, e publicado na dissertação de Priscila Martins Fernandes intitulada Identidades e Memória de Imigrantes Japoneses Descendentes em Londrina (2010), que demonstram que em 1940, de 2100

habitações existentes e 10.000 moradores, considerando-se os proprietários dos lotes, tinha-se 611 italianos, 533 japoneses, 510 alemães, 303 espanhóis, 218 portugueses, 193 poloneses, 172 ucranianos e 138 húngaros. Estas informações nortearam nossa opção em trabalhar, em 2011, com dois grupos de imigrantes, os italianos e japoneses e, em 2012 e 2013, com alemães, espanhóis e portugueses.

A metodologia utilizada alia análise teórica e conceitual a pesquisa de campo em arquivos da cidade. Neste sentido, uma das etapas mais importantes do projeto é o estudo teórico, visando aproximar a gastronomia do Patrimônio Cultural Imaterial. Para tanto, além da análise da bibliografia referente tanto a gastronomia quanto ao conceito de Patrimônio Cultural, vem sendo feito um estudo do Portal do IPHAN e da Coordenadoria do Patrimônio Cultural do Estado do Paraná, já que ambos os organismos tem trabalhado neste âmbito. Também no que se refere ao aspecto teórico, o grupo tem se debruçado em pesquisas de campo em torno da história local, com o intuito de reflexão sobre práticas culinárias e pratos que se firmaram, ao longo das décadas, como pilares da memória gastronômica da sociedade londrinense. Neste sentido o conceito de memória torna-se fundamental para as reflexões do projeto.

Entende-se que os grupos sociais acumulam lembranças vividas entre os seus membros e nas relações que se estabelecem com os demais grupos. Este arsenal de vivências constitui o que se convencionou chamar de memória, incorporando os lapsos, os esquecimentos e as lacunas das experiências tornadas realidade a cada momento. Sabe-se que este depósito não armazena literalmente as experiências, dado que delas restam somente fragmentos e como tais, reorganizam-se continuamente no território ora seguro, ora turbulento das reminiscências (LE GOFF, 1993).

Lembranças dos antepassados são continuamente repassadas pelos filtros sempre atuantes de quem as recebeu e neste sentido, lembrar dos hábitos alimentares, dos sabores prediletos e dos aromas que frequentavam as cozinhas de nossas avós é um ato de reviver uma memória que herdamos e da qual nos tornamos responsáveis por seu cultivo. O que deixamos para nossos descendentes carrega um pouco de nós mesmos e de nossas experiências, ao lado (e quase sempre mescladas) daquelas que recebemos.

A partir da definição dos grupos a serem estudados, iniciou-se nova fase de pesquisa em documentos nos arquivos já apontadas, além da análise de entrevistas com imigrantes e seus descendentes, arquivadas nestes órgãos. Estes documentos possibilitam múltiplos olhares sobre as práticas gastronômicas, geralmente agregadas as práticas sociais, possibilitando que se identifique os hábitos alimentares, dificuldades encontradas, adaptações necessárias para a sobrevivência em uma região recém colonizada, e as permanências. Também vem sendo possível identificar pratos, que são testados no Laboratório de Gastronomia da Instituição e que resultou em uma publicação e em cursos destinados a comunidade.

A presente proposta visa apresentar os resultados da pesquisa realizada entre os anos de 2011 e 2013, apontando assim as raízes das práticas gastronômicas presentes na cidade de Londrina-PR.

Neste sentido, foram identificados os seguintes pratos, que de acordo com a pesquisa, foram introduzidos pelos imigrantes e que marcam a identidade londrinense:

- Italianos: pão de lingüiça, salada de almeirão com bacon, polenta, bacalhau e doce de abóbora.
- Japoneses: tempurá, missoshiro, sushi makimono e manu.
- Árabes: esfirra, kibe cru, charutos de repolho e doce de semolina.
- Alemães: eisbein (joelho de porco), chucrute, kartoffelsalat (salada com batatas cozidas), schwarzwälder kirschtorte (bolo floresta negra).
- Espanha: paella com carne de frango, gazpacho e churros.
- Portugueses: bacalhau Gomes de Sá, caldo verde, bolinho de bacalhau e o arroz doce.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO PRÓ-MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO. Raízes e dados históricos - 1930-2004. Londrina, PR, 2004.

FERNANDES, Priscila Martins. *Identidades e Memória de Imigrantes Japoneses Descendentes em Londrina*: 1930-1970, 109f. Dissertação (Mestrado em História Social). Universidade Estadual de Londrina, 2010.

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Disponível em <(http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=12308&sigla =Institucional&retorno=detalheInstitucional>. Acessado em 01 de Outubro de 2010.

LE GOFF, Jacques. História e memória. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1994.

MAGALHÃES, Leandro Henrique; MARETTI, Mirian Cristina. Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense. Londrina-PR: UniFil, 2012.

MUSEU HISTÓRICO DE LONDRINA. O povo que fez e faz Londrina: Exposição Comemorativa 70 anos. Londrina, 2004.

YAMAKI, Humberto. Labirinto da memória: paisagens de Londrina. Londrina, PR: Humanidades, 2006.

RESTAURANTES REGIONAIS COMO PROPULSORES DA GASTRONOMIA LOCAL EM MANAUS[1]

JEFFERSON PAULO FERREIRA CHOTA[2]
MÁRCIA RAQUEL CAVALCANTE GUIMARÃES[3]
CLÁUDIA ARAÚJO DE MENEZES GONÇALVES MARTINS[4]

RESUMO

Em todo o mundo, podemos presenciar exemplos de cidades que tem em sua comida um atrativo de bastante relevância para o turismo. Trouxemos à tona a contribuição dos restaurantes na criação e divulgação da gastronomia local mediante seus vários materiais de divulgação e ferramentas do marketing que promovem o restaurante e ao mesmo tempo conseguem criar uma imagem do que o local tem a oferecer. Portanto, neste artigo foram analisados dois restaurantes intitulados cozinha regional na cidade de Manaus e os seus materiais de divulgação para chegar à conclusão de quais são as suas contribuições para a promoção da cidade a partir de seus atributos gastronômicos.
Palavras-chave: Turismo. Gastronomia. Restaurantes. Marketing.

ABSTRACT

Around the world, we can witness examples of cities that have in food an attractive high relevance for tourism. We present the contribution of the restaurants in the creation and dissemination of an image through its various gastronomic promotional materials and marketing tools to promote the restaurant and at the same time can create an image of what the site has to offer. Therefore, this article analyzed two restaurants titled regional cuisine in Manaus city and its outreach materials to reach the conclusion what are their contributions to the promotion of the city from its culinary attributes.
Keywords: Tourism. Gastronomy. Restaurants. Marketing.

Introdução

A atividade turística movimenta muitos setores da economia de uma localidade, entre eles o setor gastronômico que ajuda a compor o produto turístico daquele local. Como dizem Sousa et al. (2010, p. 3) "a busca por novos conhecimentos por meio de sabores, a vivência de outras culturas faz da gastronomia um motivo atraente para se conhecer uma localidade".

---

[1] História e Herança: sociedade, imigração

[2] Acadêmico de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas –UEA, bolsista do Programa de Apoio à Iniciação Científica-PAIC/ Fundação de Amparo à Pesquisa do Amazonas-FAPEAM, jeffersonpaulo@about.me

[3] Professora-Orientadora, Mestre e Bacharel em Turismo, Universidade do Estado do Amazonas, Professora Estatutária, marciarcg@ig.com.br

[4] Professora Co-Orientadora, Mestre e Bacharel em Turismo, Universidade do Estado do Amazonas, Professora Estatutária, camenezes@uea.edu.br

que até hoje lembram costumes dos descendentes desde os tempos mais remotos da história.

Esta pesquisa se aplica no município de Manaus, por se tratar de um portão de entrada e saída para os turistas. Sendo a gastronomia regional incluída dentro do produto turístico e atribuída a ela grande potencial, como o turismo pode aproveitá-la para promover a imagem de Manaus? A presente pesquisa tem como estudo a divulgação da gastronomia local por meio dos restaurantes intitulados regionais, Banzeiro Cozinha Amazônica e Peixaria Poraquê assim como seus materiais promocionais e mídias de informação que também servem como instrumentos de divulgação.

CULINÁRIA, CULTURA E TURISMO

A culinária regional de uma cidade é parte da cultura de um local, expressa de um modo atraente por seus temperos, aromas, cores e sabores que enriquecem o produto turístico tornando-o uma experiência singular e atrativa aos sentidos do ser humano.

Melhor do que conhecer determinado povo observando seus hábitos culinários é experimentar esses hábitos, conhecer a história dos pratos, envolver-se com a cultura no modo de degustar, o modo de preparo e o modo de servi-lo, isso são alguns exemplos que se integram na parte cultural da gastronomia.

Para Corner (2006, p.2) "o turista sempre busca conhecer o sabor do lugar, e é a gastronomia que vai oferecer este sabor e revelar muito de um país". Complementando, Gimenes (2006, p. 3) afirma que:

> A abrangência da relação alimentação/ cultura não se restringe aos processos relacionados com a manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estende aos modos à mesa, bem como os locais e às maneiras com que a degustação ocorre.

Ou seja, há muita tradição, cultura e história por trás da culinária, exemplo disso são as peculiaridades encontradas em cada local como sua manipulação e degustação.

Para Dentz et al. (2011, p. 2) "a gastronomia é parte integrante da cultura nas diferentes sociedades, tornando-se representação e/ou traço cultural marcante enquanto um resultado das características étnicas, crenças e valores do muitos grupos humanos". Portanto, não há como deixar de lado esses valores dos grupos humanos, eles estão tão arraigados à cultura, história e crença que é quase impossível não expressá-las por meio das várias artes na qual a gastronomia também se insere.

Sabemos que a identidade de uma determinada localidade é expressa de várias formas, como exemplo o modo de falar, de se vestir, de comportar-se e também de comer, tudo isso traz uma identidade que é expressa por esses costumes e que está arraigada as nossas raízes e nos permite participar dessa pluralidade que faz parte do processo cultural de cada local.

No Brasil, por exemplo, são perceptíveis as expressões culturais que podem ser encontradas de norte a sul, e ainda mais interessante é perceber que em cada região se multiplicam as diversas identidades lá existentes, o país é formado por diversas etnias que aqui se estabeleceram e disseminaram sua cultura, diversificando ainda mais a cultura e identidade do país.

GASTRONOMIA PARA A PROMOÇÃO DE DESTINOS

Promover um destino turístico não é apenas fazer divulgação de suas características principais nas diversas mídias existentes no *marketing* e na publicidade, dentro da promoção de um destino é necessário conhecer as suas especificidades, tudo que pode ser utilizado para fins turísticos, agregando valores tangíveis e intangíveis que se tornarão atraentes aos olhos do consumidor.

Para Cobra (2005, p. 77): "fazer marketing em turismo implica conhecer bem cada mercado e suas especificidades. Significa também saber atender bem a cada cliente em cada momento". Sem deixar de lado os moldes da sociedade e a influência que esta tem sobre nós indivíduos é importante deixar claro que a visão de mundo é algo que deve ser levada em conta quanto ao ambiente do marketing, segundo Kottler (2000, p. 174):

> A sociedade molda nossas crenças, nossos valores e normas. As pessoas absorvem, quase que inconsciente, a visão de mundo que define seu relacionamento consigo, com outras pessoas, com organizações, com a sociedade, com a natureza e com o universo.

Um destino que deseja se promover turisticamente pelo viés da gastronomia, deve ter em mente qual a mensagem que quer passar para o seu público alvo, sem que se crie uma imagem distorcida, englobando aspectos da identidade e da sua cultura de seus produtos locais, que são os principais componentes de uma gastronomia rica e diferenciada.

Percebe-se que a imagem de um restaurante está vinculada ao seu espaço em si, assim como em suas propagandas em vários meios promocionais como televisão, rádio, folhetos e *outdoor*, e isso reflete na percepção de uma imagem significativa para o consumidor em busca de uma identidade para o local através dos restaurantes. Como salienta Neto (2011, p. 11):

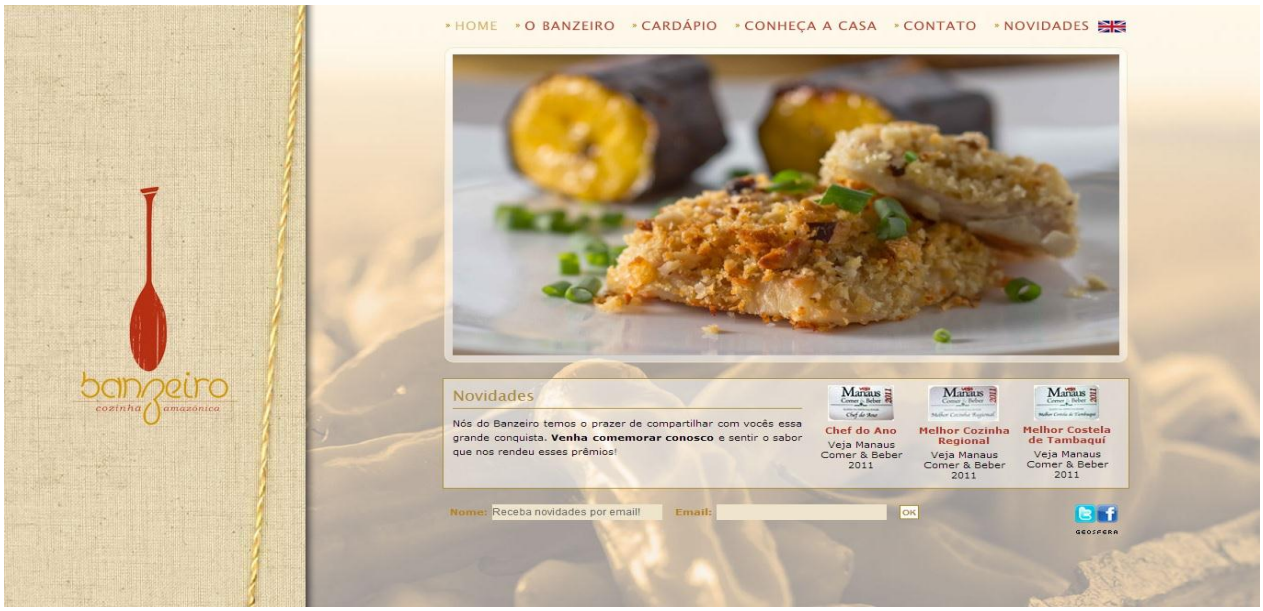
> a capacidade de sensibilizar o público alvo e influenciá-lo através da personalidade gastronômica só pode acontecer num ambiente que estimular o mínimo de circulação de informação e consolidar canais de comunicação entre turistas e territórios.

Dentre as estratégias da propaganda de um restaurante podemos destacar a internet, com seus anúncios, a televisão, o rádio, a mídia impressa, como jornais e revistas, além de promoções e brindes que despertam a curiosidade do cliente, encorajam a repetição da compra e aumentam a lealdade do consumidor, salientando que todas essas estratégias terão mais impacto em relação a uma imagem se esta já está bem concretizada na mente de quem produz essas propagandas, algumas delas serão analisadas com foco para a divulgação de uma possível imagem da gastronomia em Manaus.

RESULTADOS

Utilizando o roteiro de observação dos estabelecimentos analisamos dois restaurantes da categoria cozinha amazônica, escolhidos a partir da revista anual Veja Manaus Comer & Beber 2012-2013, o Banzeiro Cozinha Amazônica e a Peixaria Poraquê, a partir daí fizemos a pesquisa avaliando as mídias eletrônicas e sociais dos restaurantes que identificou certa desvantagem quanto à divulgação. O ponto principal da análise foram as formas de divulgação do restaurante e como são utilizados, para assim poder analisar como está se dando essa divulgação em benefício do turismo, da gastronomia regional e de uma possível imagem da cidade.

Figura 1 – Página Inicial Site Banzeiro



Fonte: Site Banzeiro

Figura 2 – Página Inicial Banzeiro & Poraquê Facebook



Fonte: Facebook restaurante Banzeiro e Poraquê

Figura 3 – Página Inicial Banzeiro e Poraquê Twitter



Fonte: Twitter restaurante Banzeiro e Poraquê

Figura 4 – Folheto Banzeiro e Poraquê



Fonte: Jefferson Paulo

Figura 5 – Outdoor/ Propaganda visual Banzeiro e Poraquê



Fonte: Jefferson Paulo

Além das mídias eletrônicas e sociais, também foram encontradas matérias em programas de televisão, disponíveis em endereço eletrônico onde é feita a entrevista com seus respectivos chefs e proprietários a respeito do estabelecimento e da gastronomia regional. Quanto ao site, apenas o Banzeiro possui uma página na internet com uma série de informações úteis sobre o restaurante e a gastronomia local, as redes sociais como *facebook* e *twitter* do Banzeiro seguem o mesmo padrão do site com suas informações, porém destaca-se a presença de premiaçãoes em suas páginas, as redes sociais da Peixaria Poraquê ainda deixam a desejar pela falta de atualizações.

Quanto aos seus materiais promocionais, o destaque vai para o Banzeiro com seu material promocional em português e inglês, e a identificação dos peixes tradicionais da região, enquanto o da Peixaria Poraquê há a divulgação de uma fotógrafa e um artista plástico com suas obras sobre o Amazonas que também podem ser vista na parede do próprio estabelecimento. Quantos aos seus outdoors e propagandas visuais ambos poderão ser encontradas em avenidas principais da cidade de Manaus como a caminho do Aeroporto Internacional Eduardo Gomes, Avenida do Turismo e Estrada da Ponta Negra que são caminhos alternativos que levam ao mesmo aeroporto. Quanto a localização do Banzeiro fica no bairro Adrianópolis, área nobre da cidade, próximo à uma das principais avenidas do bairro, avenida Maceió, já a Peixaria Poraquê também fica em uma área nobre, proxima de condomínios e a caminho da Ponta Negra, um dos cartões postais de Manaus. Sendo assim, ambos os restaurantes, por meio dessas ferramentas proporcionam certo contanto do visitante com a culinária local, porém ainda promovem de forma tímida a divulgação de seus resturantes o que ainda precisa ser melhorado, quanto às entrevistas ainda é necessário que se invista em mais matérias desse mesmo tipo, já que só foram encontradas uma de cada chef dos estabelecimentos.

Figura 6 – Parte Exterior Banzeiro e Poraquê



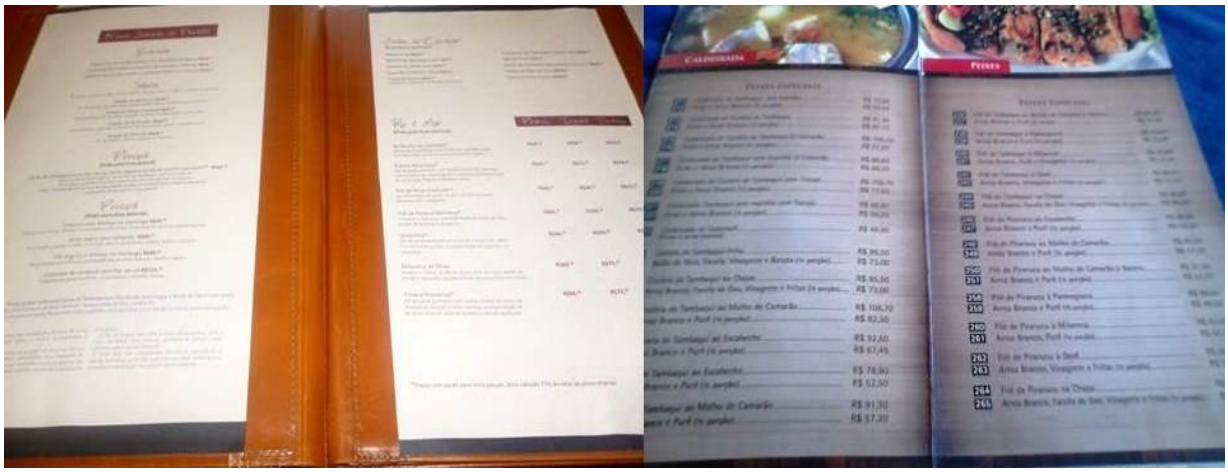
Fonte: Jefferson Paulo

Figura 7 – Área interna Banzeiro e Poraquê



Fonte: Jefferson Paulo

Figura 8 – Cardápio Banzeiro e Poraquê



Fonte: Jefferson Paulo

Quanto à visita *in loco* nos restaurantes a promoçao do destino Manaus torna-se mais perceptível, principalmente na decoração dos ambientes internamente, que chamam a atenção e promovem um melhor contato do visitante com a cultura local, foi analisado em ambos restaurantes a presença de artesanatos regionais, figuras e materiais que fazem menção à cultura popular, índios, a fauna e a flora e o cotidiano dos povos tradicionais, detalhe especial para o Banzeiro que ainda tem como som ambiente as toadas dos festivais folclóricos famosos no Estado.

Conclusão

O turismo pode aproveitar-se da divulgação desses estabelecimentos em seus sites, redes sociais, materiais promocionais, entrevistas de televisão e até os outdoors para fins turísticos, pois, já que o estabelecimento divulga sua marca ele consequentemente estará divulgando a culinária amazonense e traços da cultura tradicional do local, como foi visto anteriormente. O Banzeiro e Poraquê ainda possuem algumas dificuldades quanto aos seus espaços virtuais e a sua divulgação por meio de folhetos e outdoors, espera-se que com o tempo seja investido ainda mais nestes quesitos, pois acredita-se que a presença destes estabelecimentos tem muito que acrescentar tanto na divulgação da cidade de Manaus e na sua cultura, como em uma possível imagem gastronômica.

Referências

COBRA, Marcos. **Marketing de serviços: turismo, lazer e negócios**/ edição compacta. São Paulo: Cobra, 2005.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. **A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural.** IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul, 2006.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti Von; SILVA, Yolanda Flores e; MARCOS, Emanoelle Fogaça. **Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas – SC: Um Estudo Antropológico e Historiográfico Como Subsídio Para o Fortalecimento do Turismo Local.** VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, UNIVALI, Santa Catarina, 2011.

KOTLER, Philip – **Administração de Marketing** – 10ª Edição, 7ª reimpressão – Tradução Bazán Tecnologia e Lingüística; revisão técnica Arão Sapiro. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

SOUSA, Ana Cláudia Mendes; RODRIGUES, Juliana Pedreschi; DOMINGUES, João Carlos Felício. **Festival Gastronômico do Cambuci: instrumento de conservação da identidade cultural regional.** VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP, 2010.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil.** IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul, 2006.

NETO, Ernani Coelho; URIAS, Leandro. **Personalidade gastronômica e destinos turísticos: avaliação dos canais de comunicação na projeção dos atrativos gastronômicos no nordeste brasileiro.** Turismo em Análise – vol. 22 – n. 2, Agosto, 2011.

Página Inicial Site Banzeiro <http://www.restaurantebanzeiro.com.br/?pag=home> em 28/12/2012

Página Facebook Banzeiro <https://www.facebook.com/Banzeiro?ref=ts&fref=ts> em 31/05/2013

Página Facebook Peixaria Poraquê <https://www.facebook.com/pages/Peixaria-Poraqu%C3%AA/194022040641754?fref=ts> em 31/05/2013

Página Twitter Banzeiro < https://twitter.com/banzeiroam> em 31/05/2013

Página Twitter Peixaria Poraquê < https://twitter.com/PeixariaPoraque> em 31/05/2013

Entrevista Ponto de Equilíbrio com Felipe Schaedler, Chef e proprietário do Banzeiro Cozinha Amazônica <http://www.youtube.com/watch?v=_oKoN3Zrdwo> em 21/04/2013.

Entrevista Programa Clube Gourmet com Fabíola Costa, Chef da Peixaria Poraquê < http://www.youtube.com/watch?v=t1MrKQJmFzc> em 21/04/2013.

A IMIGRAÇÃO ITALIANA NO BRASIL E A HERANÇA ALIMENTAR: SÍMBOLO DE PRESERVAÇÃO DA CULTURA NATIVA

PAOLA STEFANUTTI
NELSON DE CASTRO NETO
RAPHAEL MIRANDA MEDEIROS CRUZ

RESUMO

A formação da cultura brasileira e a criação da imagem coletiva da identidade multicultural foi influenciada por várias etnias, a qual a italiana, representa bem este fluxo imigratório e influenciador. No contexto cultural, a alimentação é considerada como uma representação importante da relação entre o homem, a terra, os hábitos e os costumes. Neste sentido, objetiva-se com este trabalho analisar a cultura alimentar trazida por esses imigrantes, no que tange as dinâmicas econômicas, ressaltando a oferta de ingredientes locais e as adaptações e reinterpretações de receitas típicas italianas como fator integrador cultural. Diante deste cenário, a metodologia escolhida para este trabalho, é o levantamento social, por meio de entrevista sobre a história da família Stefanutti, e revisão bibliográfica, com vista a uma abordagem da imigração italiana para o Brasil, sua herança cultural alimentar e outras etnias que ajudaram a formar a gastronomia brasileira e a criação desta identidade cultural influenciada pela herança cultural dos povos imigrantes.

PALAVRAS-CHAVE: Cultura alimentar; imigração italiana; formação da gastronomia brasileira.

ABSTRACT

The brazilian culture and the creation of collective image of multicultural identity was influenced by various ethnic groups, which the Italian, represents this flow of immigrants and influencer. In the cultural context, the feeding is considered as an important representation of the relationship between man and the earth, the habits and customs. In this sense, the objective of this paper is to analyze the food culture brought by these immigrants, regarding economic dynamics, emphasizing the provision of local ingredients and the adaptations and reinterpretations of typical Italian recipes as integrating cultural factor. In this scenario, the methodology chosen for this work is the social survey, through interview about Stefanutti family history, and literature review, with a view to addressing the Italian immigration to Brazil, its cultural heritage of feed, and other ethnic that helped form the brazilian cuisine and the creation of this cultural identity influenced by the cultural heritage of immigrant people.

KEYWORDS: Food culture, italian immigration; formation of brazilian cuisine.

1 INTRODUÇÃO

No processo de formação da nação brasileira, várias foram as etnias que influenciaram direta e indiretamente, e colaboraram com maior ou menor intensidade para a construção da imagem coletiva da identidade multicultural da nação brasileira. Dentre as etnias que influenciaram diretamente nesta formação e estruturação, encontra-se a corrente imigratória italiana, com ênfase no período do final do século XVIII e início do século XIX. Este fluxo imigratório teve como fatores precursores a revolução industrial na Europa, rumores de guerra, déficit financeiro, falta de emprego, miséria, crise, instabilidade política, falta de alimentos devido à ocorrência de doenças nas plantas, como o caso da batata (matéria-prima que era a base alimentar na Europa), entre outros elementos de pressão, contrapondo-se às notícias de oferta de emprego nas Américas e campos de prosperidade, os quais passaram a atrair o interesse dos governos em diminuir a pressão europeia e fomentar a emigração.

Nesse cenário, no início do século XIX, casou-se na cidade de Manzano, região de Udine, norte da Itália, dois jovens italianos, Giovanni Stefanutti e Maria Grazolo Stefanutti, com vinte e três anos e dezenove anos respectivamente. Uma semana após o enlace matrimonial, trazendo na bagagem poucas vestimentas e objetos pessoais embarcaram para o Brasil, com a perspectiva de melhores condições de vida, no início de uma vida a dois. Além disso, trouxeram nas memórias, a herança cultural, do conhecimento familiar da atividade artesanal da criação, montagem e fabricação de móveis e cadeiras, ferramentas e máquinas, bem como a influência da cultura alimentar italiana da região Friuli-Venezia Giulia, norte da Itália.

A cultura alimentar trazida por esses imigrantes passou por um processo permanente de adaptação dentro das dinâmicas econômicas e de disponibilidade dos produtos, havendo reinterpretações de receitas típicas italianas, com um toque abrasileirado. Considera-se ainda que, em um processo de adaptação de um grupo social imigrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, em um evidente processo de resistência, e em contrapartida como forma de preservação da cultura nativa, objetivando a preservação do legado cultural. Neste sentido procura-se neste trabalho investigar a influência da imigração italiana na culinária brasileira.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Imigração Italiana no Brasil

Hoje caracterizado por ser um país de emigrantes, o Brasil, tem em sua história, algo inverso a este cenário, sendo receptor de imigrantes portugueses, italianos, espanhóis, alemães, japoneses, entre outros pequenos grupos, conforme destaca Bassanezi(1995). Das principais correntes imigratórias para o Brasil, a que teve maior atenção dos estudos foi a imigração italiana, tanto do lado brasileiro, como na própria Itália, obtendo-se assim, uma bibliografia vasta e diversificada.

A fase intensa de emigração italiana, do final do século XIX e início do século XX, pode ser vista, como uma continuidade do comportamento italiano, em

mobilizar-se como ferramenta para melhoria do padrão profissional e econômico do indivíduo e da rede familiar. Porém com as mudanças no cenário internacional e a nacional, com a Unificação Italiana, que favoreceu o processo de modernização, afetando a economia e a sociedade. O ano de 1876 é registrado como o início, deste novo processo de fluxo emigratório italiano, pelo menos foi o ano em que começaram a registrar formalmente as saídas, para fins estatísticos. (Bassanezi, 1995)

Em terras brasileiras, os italianos predominaram com a imigração familiar do que em relação aos demais países e Vêneto foi a região que mais forneceu imigrantes. A política imigratória principalmente de São Paulo, promoveu a imigração subsidiada de famílias e atraiu a população de origem agrícola mais empobrecida.

E a inserção destes imigrantes nas atividades urbano-industriais, só aumentou no decorrer do tempo. E tiveram desempenho favorável nas áreas industrializadas no sudeste e no sul do Brasil, quer como trabalhadores, quer como proprietários de fábricas.

2.2. A Alimentação como cultura

Strauss (2004) é um dos grandes autores da antropologia que mais despendeu atenção em suas obras à questão da culinária como uma prática privilegiada de reprodução das classificações culturais de uma sociedade. Para o autor, assim como não há sociedade humana sem uma língua falada, também, não existe uma, que de uma forma e outra não produza seu alimento, com características peculiares daquele povo, assim a culinária apresenta-se como a esfera privilegiada de acesso à cultura, por revelar a forma como as sociedades se relacionam com a natureza, as escolhas que fazem dos alimentos e o maneira como são preparados. De forma que cada grupo se diferencia dos outros por possuir uma particularidade culinária, assim como afirma Montanari(2008):

> "cada uma dessas identidades tem sua forma particular de expressão alimentar, que, apesar das aparências, não se contrapõe às outras, mas convive com elas" (MONTANARI, 2008, p.152).

As cozinhas estão em constante transformações, as culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e região, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certos rompimentos, diante da implantação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas alterações da cozinha acabam sendo absorvidas pela tradição, que em seguida constitui novos modelos, adaptados aos modelos convencionais anteriores. Portanto, a ruptura ao provocar certa revolução culinária traz traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo tradicional.

> "As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais." (SANTOS, 2011)

Atualmente, os estudos sobre a comida, cozinha, alimentação e gastronomia, partem da premissa que a constituição do gosto alimentar não se desenvolve, unicamente, pelo seu aspecto nutricional ou biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e alterações dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Ainda segundo Santos(2011), nenhum alimento que entra na boca é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Entende-se assim, a máxima de Savarin "Dize-me o que comes e te direi quem és" que pode ser interpretada como: aquilo que um indivíduo come, revela sua natureza social.

Já como cultura, pode-se entender que cultura não é um poder, algo ao qual podem ser atribuídos casualmente os acontecimentos sociais, os comportamentos, as instituições ou os processos; ela é um contexto, algo dentro do qual eles podem ser descritos de forma inteligível. (GEERTZ, 1978)

Segundo DUTRA(2004) os hábitos alimentares nos permitem conhecer a sociedade; falar de cozinha não se limita a falar de prazeres gustativos, mas fundamentalmente de princípios simbólicos.

A gastronomia segundo Petrini(2009) é a cultura da comida, em todas as suas acepções. Sendo que o termo vai além do comer bem, a escolha dos alimentos é um denominador comum de todas as definições importantes, e implica uma série ampla de conhecimentos em diversos âmbitos, tanto tecnológicos quanto humanísticos.

Petrini(2009) afirma que o alimento é o principal fator de definição da identidade humana, pois o que comemos é sempre um produto cultural. Se aceitarmos a existência de uma contraposição conceitual entre natureza e cultura, o alimento é resultado de uma série de processos que o transformam de algo completamente natural em um produto cultural. De uma perspectiva histórica, o conjunto desses processos é altamente complexo, submisso a uma identidade humana muito instável e constantemente redefinida, influenciada por intercâmbios, encontros, inovações, contaminações, alianças e conflitos.

2.3 A imigração da família Stefanutti

Giovanni Stefanutti e Maria Grazolo Stefanutti deixaram Manzano, da região de Udine, norte da Itália, em 1912, uma semana após o casamento. O jovem casal tinha vinte e três e dezenove anos respectivamente, sendo originários de uma região onde predominava a fabricação de móveis e cadeiras, na imagem abaixo, pode-se verificar na entrada da cidade uma cadeira gigante de madeira representando a importância da atividade para a cidade. E assim, o casal trouxe na bagagem para o Brasil o conhecimento da arte fabril moveleira, bem como a cultura alimentar italiana da região norte da Itália.

Figura 1. Pórtico da cidade de Manzano, Udine (Itália)



Fonte: Google (2013)

O jovem casal deixou a terra natal na perspectiva de fugir da condição desfavorável que predominava naqueles dias, sem grandes expectativas de melhores condições de vida. Com o acesso a grande publicidade do governo brasileiro para a imigração conduziu a tomada de decisão no processo de emigração para o Brasil, bem como o conhecimento de uma pequena comunidade já existente no interior do estado de São Paulo, a então São Carlos do Pinhal.

A decisão tomada foi sábia, pois apesar das dificuldades encontradas no continente americano, grande parte dos que ficaram na Itália, acabaram sendo vítimas da Primeira Guerra Mundial, que iniciou um pouco mais tarde. A vinda ao Brasil com pouco dinheiro, mas com experiência técnica para instalar uma pequena indústria foram determinantes para a fixação e permanência da família no Brasil. A vinda por navio para o Porto de Santos cunhou marcas profundas nos imigrantes, pois algumas pessoas morreram devido às condições de higiene e doenças, culminando no lançamento dos corpos em alto mar. A viagem com cerca de vinte e três dias, em um navio a vapor reduziu a tensão dos passageiros.

O processo de migração deflagrado pela família estava em pleno andamento. Do Porto de Santos, os italianos foram conduzidos para São Paulo por via férrea, para o cadastramento oficial, que ocorreu onde hoje está instalado o Museu do Imigrante e de lá para o interior, para a cidade de São Carlos, onde havia um pequeno povoado ao lado da estação de trem (São Carlos, 2013). Já haviam se instalado naquela localidade outros imigrantes que vieram para trabalhar nas lavouras de café, e que haviam prosperado e comprado terras e estabelecidos pequenos comércios. A instalação na pequena cidade foi facilitada pela existência de outras famílias de imigrante, com atividades formais sustentáveis, que tratavam os recém-chegados com uma maneira acolhedora, como se estivessem recebendo alguém da família. Aquela época, na cidade já haviam se instalado pequenas indústrias, como serrarias, serralherias, marcenaria e outras atividades.

Com o começo da imigração italiana, em 1886, a população da cidade chegou a 16.104 habitantes, 1050 imigrantes italianos, e no fim do século, em 1899, contabilizava 10.396 imigrantes italianos, sendo a segunda maior imigração do estado, segundo dados da prefeitura municipal. No início do século XX existiam inúmeras sociedades culturais e de ajuda mútua que desenvolviam atividades

sociais com a finalidade de promover a educação italiana e perpetuar os costumes e tradições, destacando-se a Vittorio Emanuele, de 1900, e a Dante Alighieri, de 1902. A presença de imigrantes italianos era tão significante, que durante o início do século XX, o governo italiano manteve um vice-consulado na cidade de São Carlos. (SÃO CARLOS, 2013)

O casal de imigrantes se estabeleceu e instalou na área industrial nas proximidades do rio Gregório, a primeira indústria do ramo de cadeiras e móveis da região. Devido ao grande número de imigrantes existentes, a família se estabeleceu rapidamente e se integrou a sociedade da época. O casal teve oito filhos, três homens e cinco mulheres: Humberto, Sveraldo, Reginaldo, Mafalda, Helena, Yolanda, Teresa e Ives. Somente dois deles, Humberto e Ives se mudaram para São Paulo capital. Os outros seis filhos se estabeleceram em São Carlos e se casaram com descendentes de imigrantes italianos ou não. Humberto foi para a capital montar uma fábrica de ramo industrial, Sveraldo continuou com na fábrica de cadeiras e móveis da família, e Reginaldo, fez contabilidade e trabalhou na fábrica da família, até sair da cidade e se dedicar a atividade agropecuária, em terras de sua propriedade pertencentes ao município de São Carlos. As mulheres não trabalhavam fora, e no registro das entrevistas constam que apenas casaram-se, sendo esta a única atividade que elas exerceram, costume era muito comum na época.

Em relação à cultura alimentar, o casal, assim como outros imigrantes italianos, manteve o costume de preparações como a polenta mole e a polenta frita, o pão caseiro, a valorização dos queijos, o uso da berinjela, abobrinha e escarola, sendo que estes eram até então desprezados no Brasil. Além dessas, os italianos, em maior número e mais espalhados pelo território nacional conseguem impor as massas de farinha de trigo e os molhos, conforme ressalta Cascudo(2004). O macarrão italiano tornou-se alimento de acompanhamento, ao lado do arroz, feijão e das carnes. Criou-se o hábito do almoço em família, aos domingos para consumirem a famosa "Macarronada da Mama". Além da massa, outras preparações foram trazidas como o gnocchi, o ravioli e a lasanha, a pizza, e o risoto. Fortaleceram o gosto pelo queijo, usado em todas as massas; consumido junto com doces e frutas; e sozinho, apenas como aperitivo. Porém o grande símbolo da herança alimentar italiana na Família Stefanutti se constitui da polenta. Nesta preparação, estes italianos viam a partir de uma preparação rápida e disponível economicamente, pelo baixo custo da matéria-prima, uma maneira de suprir as necessidades fisiológicas e nutricionais e ao mesmo tempo relembrar à terra natal, reafirmando sua identidade italiana, através deste prato, que era muito comum na região de Udine. Os oito filhos, tanto mulheres e homens, sabiam fazer a polenta como a "mama" preparava. Todas essas preparações são algumas das influências alimentares intensas que os italianos incorporaram na alimentação do povo brasileiro, e hoje faz parte integrante da cozinha brasileira.

3 METODOLOGIA

Para o desenvolvimento do presente projeto, buscou-se em livros, artigos científicos, base de dados para a constituição do referencial teórico, assim como entrevistas sobre a imigração dos imigrantes italianos, da Família Stefanutti.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho mostra a história da imigração italiana da visão acadêmica relacionada ao resgate da história de uma família de imigrantes italianos que se estabeleceu no interior de São Paulo, levando em consideração a influência da cultura alimentar, como símbolo da preservação das memórias da terra nativa, desenvolvida à partir da herança cultural combinada com a cultura local brasileira.

A comida é o produto resultante dos hábitos culturais de um povo, determinado pela região e pelos seus traços étnicos de influência e de formação, representando sua história, seus costumes, crenças e relações que se instauraram. Pode-se determinar a partir da comida ou de um prato que ali se produz e consome, o local de sua origem e o seu povo. Diante deste cenário, será retratada a história desta família com vista a uma abordagem da imigração italiana para o Brasil, e sua herança cultural alimentar.

E diversos pratos que foram incorporados à alimentação brasileira, como as massas, spaghetti, fettuccine, lasanha e gnocchi, os molhos pomodoro, bolognesa, putanesca, alioli, pesto, carbonara e o hábito de comer queijo. À de se ressaltar que o nome das massas e dos molhos são italianos, e refletem essa eminente influência até os dias de hoje.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BASSANEZI, M.S.C.B. Imigrações internacionais no Brasil: um panorama histórico. In PATARRA, N. **Emigração e imigração internacionais no Brasil Contemporâneo**. São Paulo, FNUAP, 1995.

BRASIL. **Cultura Nacional**: Gastronomia. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/sobre/cultura/cultura-brasileira/gastronomia>. Acesso em: 01 de julho de 2013.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

DUTRA, R.C.A. Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. Campos - **Revista de Antropologia Social**, v.5, n.1, 2004.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas.** Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo: Ed Senac São Paulo, 2008.

PETRINI, C. **Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia.** São Paulo: Ed Senac São Paulo, 2009.

Prefeitura Municipal de São Carlos. **História de São Carlos.** Disponível em: <http://www.saocarlos.sp.gov.br/index.php/historia-da-cidade/115269-historia-de-sao-carlos.html>. Acesso em: 01 de julho de 2013.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. História: Questões & Debates, Curitiba: UFPR, n. 54, 2011.

STRAUSS, C.L. **Cru e cozido**. Tradução Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

TACOS DE MILHO DE UM CLÁSSICO: FRANGO COM QUIABO

FERREIRA, Aline de Fátima Silvério[65]
LIMA, Dyego Pereira[66]
SIMONCINI, Ms. João Batista Villas Boas[67]
UBÁ, Hector Raposo Campos de[68]

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo estabelecer uma elaboração gastronômica, tendo como base a cozinha mineira, valendo-se de ingredientes essenciais que compõem essa cozinha em sua essência, tais como milho, frango e o quiabo. Para fundamentação teórica foi utilizada a revisão bibliográfica que abarca a história e importância dos ingredientes utilizados e sua representação sócio-cultural no imaginário do mineiro. Busca-se, desta forma, elaborar uma entrada que seja prática, moderna ou mesmo contemporânea e que sirva tanto para restaurantes sofisticados, tradicionais, ou mesmo para "Boteco[69]". Vale salientar que a elaboração dos *tacos*[70] de milho com o recheio de frango e quiabo segue uma das tendências da gastronomia na atualidade: *finger food*[71], que nada mais é do que comer com a ponta dos dedos. Idealizado e pesquisado o prato, o objetivo do trabalho foi alcançado após alguns testes e chegamos ao resultado esperado que nada mais é que uma elaboração simples, prática e moderna.
Palavras-chaves: Tacos de milho. Frango. Quiabo.

ABSTRACT

The current work has the objective to establish a gastronomic elaboration, having as basis mineira cuisine, using essential ingredients that compose this cuisine in its essence, such as corn, chicken and okra. To theoretical foundation we used the bibliographic review that embraces the history and importance of the ingredients used and its social and cultural representation on mineira imagery. Thus, we elaborated a starter that is practical, modern or even contemporary that can be served in sophisticated and traditional restaurants or even "bars". It is

[65] Graduada no Curso Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF – PUC/MG. Filiação: Maria das Graças Silvério Ferreira; Wantuiu Ferreira.
[66] Graduado no Curso Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF – PUC/MG. Filiação: Renâ Aparecida Pereira Noronha; Antônio Cipriano Lima.
[67] Professor e Orientador no curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF - PUC/MG. Doutorando em Geografia na Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Filiação: Célia Rachel Mendes Simoncini; José Simoncini.
[68] Pós-graduado em Hotelaria pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC - HOTEL SENAC GROGOTÓ - Barbacena - MG. Filiação: Valéria Campos Valério; Carlson Raposo.
[69] Boteco [Der. regress. de botequim] estabelecimento comercial onde se sevem bebidas em geral (bebidas alcoólicas, refrigerante, café, etc.) e pequenos lanches. (FERREIRA, 2009).
[70] Tacos: São tortilhas geralmente recheadas com carne apimentada, legumes e pimenta. (KINDERSLEY,2012).
[71] *Finger food*: preparação onde o comensal come com as pontas do dedo, sem a necessidade de talheres. ABRASEL, 2013.

worth mentioning that the elaboration of corn tacos with chicken and okra filling follows one of the current gastronomic tendencies: finger food, which is eating using the fingertips. Idealized and researched the meal, the objective of this work was reached after some tests and we achieved the expected result that is no more than a simple, practical and modern elaboration.
Key-Words: Corn Tacos. Chicken. Okra

1 INTRODUÇÃO

A cozinha mineira é uma das mais apreciadas dentro da culinária brasileira, por utilizar ingredientes simples como é destacado abaixo no livro Cozinha Mineira:

> "Dizem que mineiro trabalha em silêncio. Pode ser. Mas a culinária de Minas Gerais conseguiu sair do anonimato e obviamente do silêncio, ganhando forma. Não há capital brasileira que não tenha um ou dois restaurantes mineiros, servindo aquelas delícias conhecidas como tutu de feijão, couve à mineira, leitoa pururuca, os doces e salgados de milho, os pães e os torresmos, os sequilhos e os licores." (RAMOS, 2010, p.3).

Pode-se observar na citação anterior a importância da cozinha mineira. Dada essa importância, buscou-se com o presente trabalho estabelecer uma elaboração que materializasse o exposto. Cabe destacar que o objetivo do trabalho é apresentar um prato clássico da culinária mineira, o frango com quiabo, porém, com uma apresentação moderna, onde se utilizam ingredientes característicos da região, contudo que tivesse uma apresentação mais requintada e com o sabor mais acentuado, buscando um mercado mais abrangente, tornando este prato disponível em outros estabelecimentos, como botecos e restaurantes mais elitizados na forma de petisco ou até mesmo de uma entrada.

A elaboração foi testada em diversas formas de preparo e técnicas de cocção diferentes para que se atingisse o objetivo, preservando o sabor característico da preparação clássica da região.

A metodologia para desenvolver a pesquisa que estruturou e permitiu a execução do prato baseou-se em livros, sites e artigos científicos referentes à área de gastronomia e história da alimentação.

Após serem feitos estudos sobre os ingredientes e a elaboração, chegou-se ao prato final, que visa atender um mercado gastronômico mais amplo, valendo-se de ingredientes simples, tais como frango, quiabo e milho. A elaboração final consiste em tacos de milho com recheio de frango com quiabo.

2 BREVE HISTÓRICO DO FRANGO E DO QUIABO

Conforme destacou August de Saint-Hilaire (1975) em sua clássica obra "Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais", um dos pratos favoritos dos mineiros é galinha cozida com os frutos do quiabo de que se

desprende uma mucilagem espessa semelhante à cola; mas, acrescenta o autor, que não se comia os quiabos com prazer, senão acompanhados de *angu,* espécie de polenta sem sabor.

Com base na menção de Saint-Hilaire (1975), faz-se necessário tecer um breve histórico do frango, quiabo e do milho, para assim, compreender a estrutura do trabalho ou mesmo do prato.

2.1 FRANGO

De acordo com Maranhão (2011), é uma ave que existe há 150 milhões de anos atrás, sendo originária da galinha vermelha selvagem.

Devido a várias mestiçagens ao longo dos milênios, existem mais de 200 raças de frango de acordo com Inglez de Souza (1995) no livro Enciclopédia agrícola brasileira.

Ressalta Franco (2010) que o homem ampliou sua atividade de caça, devido ao cultivo da terra há, aproximadamente, dez mil anos. A agricultura surgiu a partir do momento em que o homem passou a enterrar parte dos grãos colhidos para que germinassem e se multiplicassem. Foi a partir desse momento que o homem passou a domesticar parte dos animais que antes eram caçados.

Acrescenta Maranhão (2011) que, com esse novo modo de viver, a domesticação desse animal se expandiu por diversas localidades, como exemplo, na China por volta de 1400 a.C e na Índia em torno de 1000 a.C.

Com a vinda do Frango da Grécia, foi disseminada para outras localidades como Itália, Ilhas Britânicas, Ibéria, Gália e Mediterrâneo. Em Roma o consumo de tornou muito popular, consumindo, em maior número, os ovos e, mais tarde, em festividades que existiam, reforça Maranhão (2011).

Assegura Hue (2008) que, na Europa do renascimento, não era um alimento muito consumido, mas era tratado como uma comida especial que servia a pessoas adoentadas, ou em dias especiais. No Brasil a galinha foi um dos primeiros animais europeus a serem domesticados, já estava presente na armada de Pedro Álvares Cabral.

> "Os índios se assustaram com o animal, que julgaram estranhíssimo. Mas logo já os estavam criando pelos matos adentro. Não comiam nem o bicho nem os ovos, porém. Apenas usavam como moeda, para vender aos colonos e viajantes em trocas de mercadorias." (HUE, 2008, p. 144).

Segundo Maranhão (2011), nos primeiros séculos do Brasil colônia, o cultivo de alimentos era precário, eram privilegiadas as melhores terras para a cultura de cana de açúcar, pois era o principal produto de exportação. Assim, faltavam os alimentos básicos para a população como mandioca, o feijão e o milho. O frango também era de difícil acesso, sendo consumido principalmente pelos senhores de terra e os comerciantes ricos.

De acordo com Cascudo (2004, p. 249), "As galinhas trouxeram um complexo antes social que alimentar no Brasil. A expansão foi extremamente rápida e

alcançou vastidões inesperadas pelo interior brasileiro, sem mesmo contato direto do elemento colonizador."

No que diz respeito ao consumo atual no Brasil, o Ministério da Agricultura reforça que nas últimas três décadas, a avicultura brasileira tem apresentado altos índices de crescimento. Seu bem principal, o frango, conquistou os mais exigentes mercados. O País se tornou o terceiro produtor mundial e líder em exportação. Atualmente, a carne nacional chega a 142 países.

Acrescenta o Ministério da Agricultura que, para alcançar o aumento na produção e atualmente ocupar a terceira posição na produção mundial, o Brasil buscou a modernização e empregou melhorias como o manejo adequado, sanidade, uma alimentação balanceada, melhorias na genética e produção integrada.

Para salientar a importância do frango na sociedade, Boccato (2009) diz que as aves fazem parte de um dos mais importantes recursos alimentares da sociedade. Descobriu-se que os galináceos eram fáceis de serem domesticados e passaram a ser criados, na maioria das culturas, para o consumo da população. A galinha denominou-se "frango".

2.2 QUIABO

Segundo Gonsalves (2001), o quiabo teve origem no continente africano, introduzido no Brasil pelos escravos. Conhecido também por nafé, quingombô, gombo ou quibombô.

De acordo com a revista GuiaRural (1991), o quiabo tem sua origem nas regiões da Etiópia, também conhecido dos antigos egípcios, acrescenta que o quiabo foi introduzido na culinária brasileira pelos escravos que foram enviados ao Brasil pelas embarcações portuguesas, sendo uma das maiores contribuições dos escravos africanos à culinária brasileira juntamente com a melancia, o gergelim e o feijão de corda.

> "A intensificação do tráfico de escravos, da segunda metade do século XVIII à primeira metade do século imediato provocou e felicitou a vinda para o Brasil e a ida para a África de grande cópia de plantas alimentares, notadamente da África Ocidental. A população negra vivendo no Brasil determinaria a exigência humilde de certos vegetais familiares. Os mais populares foram: os hibiscos, o quiabo, quimgombô, gombô [...]" (Cascudo, 2004. p. 221-222).

Nesta mesma lógica, afirma o crítico gastronômico, sociólogo e professor da Unicamp, Carlos Alberto Dória, que o quiabo tem uma importância muito grande na culinária brasileira, especialmente pelo seu aspecto simbólico. Ele, assim como o dendê, é um claro marcador cultural do componente "africano" da ideia de culinária brasileira, isto é, do mito de que ela se fez através do concurso de índios, negros e brancos. Comidas de santo, como o caruru ou o frango com quiabo mineiro, apontam nessa direção: a África nas panelas. Isso de uma perspectiva analítica que aproxima um determinado ingrediente de um universo étnico.

De acordo com Frieiro (1982), o quiabo tinha presença marcante na culinária mineira, inclusive dizia-se que o prato favorito de Juscelino Kubitschek era o frango ao molho pardo com angu e quiabo, dizia-se também que o então governador Israel Pinheiro, homem culto e viajado, ao ir a um restaurante em Belo Horizonte, não prestou atenção no cardápio com pratos franceses que lhe foram oferecidos, pediu um tutu de feijão acompanhado de quiabo e linguiça.

O GuiaRural (1991) define quiabo como sendo um arbusto anual que pode crescer até três metros de altura, dependendo da variedade. As folhas são grandes e recortadas. As flores nascem isoladas uma das outras e são amarelas com o centro em tons de marrom ou roxo.

O Guia Rural acrescenta que o quiabo é rico em fibras, apresenta ferro e cobre em sua composição. Contém também vitaminas A, B e C (com o cozimento perde-se parte da vitamina C), e outros minerais como cálcio e fósforo.

3 MILHO

De acordo com Franco (2010), as evidências científicas indicam que esta planta é de origem americana, cultivada desde o período pré-colombiano até a atualidade.

Acrescenta o autor que nas civilizações indígenas o milho era considerado alimento divino, planta dos deuses. Só os homens se nutriam dessa planta sagrada, ela não se destinava à alimentação de animais, por isso, quando os europeus chegaram à América, os nativos chocaram-se com o fato de eles alimentarem alguns de seus animais com o milho.

Franco complementa que, no século XV, tinha-se conhecimento do uso do milho, este chegou à Europa por volta da última década deste século levado pelos galeões [72]das expedições de Cristóvão Colombo e que seu cultivo foi aprimorado pelos astecas, maias e incas. Foi plantado em Castela, Andaluzia, Catalunha e Portugal. Em seguida seu cultivo foi introduzido no sul da França, no norte da Itália, nos Bálcãs[73].

Afirma Maria Cristina Dias Paes (2011) que o milho se consolidou primeiramente entre os indivíduos mais humildes a partir da farinha grossa ou fubá integral incorporada a sopas, papas e outros pratos feitos com vegetais. A elite européia reagiu de forma discriminatória a um cereal que também era utilizado como ração animal. Só passaram a consumi-lo algumas décadas depois. Os franceses também aderiram ao consumo do milho americano a partir do século XVII. A difusão do milho como alimento ajudou a solucionar o problema da fome, aumentando a produção de alimentos para abastecer os povoados e os centros urbanos em expansão desde as revoluções burguesas.

A autora Maria Cristina acrescenta que, em decorrência da colonização portuguesa, o milho passou a ser utilizado como base em várias elaborações. Os escravos africanos acrescentavam leite no seu preparo e diversificaram as formas de consumo desse cereal.

[72] Galeões: Antigo navio de alto bordo. DICIONÁRIOWEB,2013.
[73] Bálcãs: É o nome dado a uma região peninsular a sudeste da Europa. INFOESCOLA ,2012.

Vale ressaltar que a utilização do milho em território brasileiro antecede ao descobrimento, quando os nativos já o utilizavam na fabricação de bebida e rituais religiosos. Explica Luís Câmara Cascudo (2008) que os indígenas apreciavam o milho como guloseima, assado na brasa, ou como uma bebida fermentada.

De acordo com Jane Gonçalves Menegaldo pesquisadora da EMBRAPA – Meio Norte, quanto à utilização do milho, na atualidade, é importante destacar que somente cerca de 5% (cinco por cento) da produção brasileira de milho se destina ao consumo humano e, mesmo assim, de maneira indireta, ou seja, na composição de outros produtos. Isto se deve principalmente a três fatores: a falta de informação sobre o milho, a ausência de uma maior divulgação de suas qualidades nutricionais, como também aos hábitos alimentares da população brasileira que privilegia outros grãos.

Complementa Jason de Oliveira Duarte, pesquisador da EMBRAPA Milho e Sorgo, que, apesar de o milho não ter uma participação significativa no uso de milho em grão, a alimentação humana, com derivados de milho, possui importante fator de uso desse cereal em regiões de baixa renda. Em algumas regiões e situações, o milho constitui fonte diária de alimentação. Como exemplo, pode ser mencionar a Região Nordeste, onde o milho é a fonte de energia, principalmente para pessoas que vivem no semi-árido.

No que tange à questão nutricional, a Associação Brasileira das Indústrias do Milho (Abimilho) frisa que o milho traz em sua composição vitaminas A e do complexo B, proteínas, gorduras, carboidratos, cálcio, ferro, fósforo e amido. As cascas dos grãos são ricas em fibras. Cada 100 gramas do alimento tem cerca de 360 Kcal, sendo 70% de glicídios, 10% de protídeos e 4,5% de lipídios. Acrescenta que o milho é um dos alimentos mais nutritivos que existem. Puro ou como ingredientes de outros produtos, é uma importante fonte de energética para o homem. Ao contrário do trigo e o arroz, que são refinados durante seus processos de industrialização, o milho conserva sua casca que é rica em fibras, fundamental para a eliminação das toxinas do organismo humano. Além das fibras, o grão de milho é constituído de carboidratos, proteínas, vitaminas (complexo B), sais minerais (ferro, fósforo, potássio, cálcio) óleo e grandes quantidades de açúcares, gorduras, celulose e calorias.

A Abimilho acrescenta que maior que as qualidades nutricionais do milho, só mesmo sua versatilidade para o aproveitamento na alimentação humana. Ele pode ser consumido diretamente ou como componente para a fabricação de balas, biscoitos, pães, chocolates, geléias, sorvetes, maionese e até cerveja. Cultivado em todos as partes do país, é a matéria prima principal de diversas preparações culinárias, como cuscuz, polenta, angu, bolos, canjicas, mingaus, cremes, entre outros. Além disso, a maior parte de sua produção é utilizada na alimentação animal e chega até nós através dos diversos tipos de carne (suína, aves, bovina, e peixes).

Segundo Raimundo de Oliveira (2005, p.52), "o milho tem várias aplicações na culinária. Na mineira, é usado como cereal (quando os grãos já estão secos) em forma de fubá, canjiquinhas, em pratos como o angu, péla-égua, etc. [...]."

"Se tivéssemos que dar nomes de nobreza aos nossos pratos, certamente chamaríamos de "rei" ao angu. De "ouro em penca" chamamos o milho, de maior "valentia" que o ouro: o qual, para nós, pouco sobrou." (NUNES, NUNES 2010 p.67).

Mencionada a importância social, econômica, nutricional e cultural do milho, vale ressaltar a "Oração do milho" da poetiza e cozinheira Cora Coralina:

> "Senhor, nada valho.
> Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres.
> Meu grão, perdido por acaso,
> nasce e cresce na terra descuidada.
> Ponho folhas e haste e se me ajudardes, Senhor,
> mesmo planta de acaso, solitária,
> Dou espigas e devolvo em muitos grãos
> o grão perdido inicial, salvo por milagre,
> que a terra fecundou.
> Sou a planta primária da lavoura.
> Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo
> e de mim não se faz o pão alvo universal.
> O Justo não me consagrou Pão de Vida, nem lugar me foi dado nos altares.
> Sou apenas o alimento forte e substancial dos que
> trabalham a terra, onde não vinga o trigo nobre.
> Sou de origem obscura e de ascendência pobre,
> alimento de rústicos e animais do jugo.
> Quando os deuses da Hélade corriam pelos bosques,
> coroados de rosas e de espigas,
> quando os hebreus iam em longas caravanas
> buscar na terra do Egito o trigo dos faraós,
> quando Rute respigava cantando nas searas de Booz
> e Jesus abençoava os trigais maduros,
> eu era apenas o bró nativo das tabas ameríndias.
> Fui o angu pesado e constante do escravo na exaustão do eito.
> Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante.
> Sou a farinha econômica do proletário.
> Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam a vida em terra estranha.
> Alimento de porcos e do triste mu de carga.
> O que me planta não levanta comércio, nem avantaja dinheiro.
> Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis.
> Sou o cocho abastecido donde rumina o gado.
> Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece.
> Sou o cacarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos.
> Sou a pobreza vegetal agradecida a Vós, Senhor,
> Que me fizestes necessário e humilde.
> Sou o milho." (CORALINA, 2006, p. 156-157)

4 MATERIAL E MÉTODOS

Os utensílios utilizados para a produção do prato foram: *sauteuse*[74], panela inox, copo medidor, faca do *chef*[75], balança, tábua de carne, colher, prato, talheres, papel toalha, forma de alumínio, *silpat*[76], cortador de massas, rolo de macarrão, *chinoise*[77]e pano de prato.

Quanto aos ingredientes, foram utilizados farinha de milho, água, polvilho azedo, bicarbonato de sódio, sal, óleo de soja, pimenta branca, pimenta do reino, pimenta dedo de moça, salsa, alho poró, cebola, cenoura, tomate, pimentão, alecrim, tomilho, louro, capa de bacon, quiabo, frango, azeite de oliva e vinho branco seco.

Quanto aos métodos ou técnicas de cocção foram utilizados: cozinhar a vapor na panela[78], fritar por imersão[79] e assar[80] (QUADRO 1).

QUADRO 1 – FICHA TÉCNICA DO PRATO

FICHA TÉCNICA			
PRATO: Tacos de milho			
CATEGORIA: Prato principal		DATA:	
QUANTIDADE DE PORÇÕES: 1 Porção (Três tacos).			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Farinha de milho flocada	42	g	
Farinha de trigo	17	g	
Água	84	ml	
Polvilho azedo	7	g	
Óleo de soja	4	ml	
Bicarbonato de sódio	2	g	
Sal	2	g	
Pimenta branca	1	g	
Salsinha	4	g	
PREPARO			

[74] Sauteuse: "Frigideira rasa, com lados inclinados e um único cabo longo." (CHEF PROFISSIONAL,2010, p.1207)
[75] Faca do *chef:* "Tem lâmina triangular com cerca de 15-30 cm. Sua ponta ligeiramente curvada permite que se balance a faca, facilitando o ato de picar." (TODAS AS TÉCNICAS CULINÁRIAS, 2012, p. 11)
[76] *Silpat* refere-se a uma marca registrada da empresa Sasa Demarle Inc. foi fundada em 1965 por M. Guy Demarle no norte da França. O que se denomina erroneamente de *Silpat* refere-se à esteira para cozimento, são feitas de fibra de vidro e silicone de grau alimentar. (SILPAT, 2013).
[77] *Chinois*: "Peneira cônica usada para coar alimentos em malha fina". (CHEF PROFISSIONAL, 2010, p. 1195).
[78] Cozinhar a vapor na panela: método de cozinhar alimentos em quantidade de líquido pequena, em panela tampada, em fogo direto. (CHEF PROFISSIONAL, 2010, p. 1196).
[79] Fritar por imersão: "Cozinhar o alimento imergindo em gordura quente". (CHEF PROFISSIONAL, 2010, p. 1199).
[80] Assar: "Cozinhar alimentos circundando-os com calor seco, em ambiente fechado, como no forno". (CHEF PROFISSIONAL, 2010, p. 1192).

1. Dissolver a farinha de milho em uma panela com água fervente, óleo, bicarbonato de sódio e sal, mexendo até que a massa fique cozida e uniforme. 2. Depois de cozida, acrescentar o polvilho, pimenta branca moída e salsinha picada, sovando bem a massa 3. Abrir a massa em uma superfície plana, e corte em forma de disco (aro médio) 4. Dentro de uma forma coloque o *silpat* enrolado e sobre este, coloque os discos. Leve ao forno à temperatura de aproximadamente 180º, durante 20 minutos até que a massa fique seca. 5. Após secagem dos tacos (discos), efetuar empratamento, colocando três tacos em uma telha de cerâmica, cabendo ao comensal adicional o recheio.

Fonte: O autor.

QUADRO 2 – FICHA TÉCNICA DO PRATO

FICHA TÉCNICA			
PRATO: Recheio de frango com quiabo.			
CATEGORIA: Prato principal		DATA:	
QUANTIDADE DE PORÇÕES: 1 Porção (Três tacos).			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Frango	217	g	
Alho	7	g	
Cebola	14	g	
Pimentão	7	g	
Tomate	27	g	
Azeite	17	Ml	
Extrato de tomate	17	g	
Caldo de legumes	267	Ml	
Quiabo	100	g	
Óleo de soja	200	Ml	
PREPARO			
1. Tempere o frango com sal e pimenta do reino preta moída. 2. Em uma *sauteuse* coloque o azeite e doure o frango. 3. Cozinhe o frango no caldo aromático já preparado. 4. Desfie o frango após ser cozido. 5. Para o molho do frango: na sauteuse usada para dourá-lo, coloque o azeite, acrescente o alho, a cebola e o pimentão. 6. Coloque o frango já cozido e desfiado. 7. Adicione o extrato de tomate. 8. Corte os quiabos em cubos médios e frite-os por imersão. 9. Em um papel toalha, coloque os quiabos fritos para que seja absorvida parte da gordura. 10. Após retirar o excesso de gordura do quiabo, agregar ao molho de frango e retornar ao fogo até chegar a temperatura de fervura. 11. Efetuar empratamento em mini panelas de ferro ou porcelana.			

Fonte: O autor.

QUADRO 3 – FICHA TÉCNICA DO PRATO

FICHA TÉCNICA			
PRATO: Caldo aromático			
CATEGORIA:		DATA:	
QUANTIDADE DE PORÇÕES: 1 Porção (Três tacos).			
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Pimenta do reino preta	1,5	g	
Salsão	9	g	
Cenoura	33	g	
Cebola	13	g	
Alho poró	13	g	
Capa de bacon	13	g	
Pimentão verde	13	g	
Pimenta dedo de moça	6	g	
Tomilho fresco	5	g	
Alecrim fresco	5	g	
Louro	3	g	
Vinho branco seco	33	Ml	
Azeite	6	Ml	
Água	400	Ml	
PREPARO			
1. Corte os legumes em brunoise[81]. 2. Corte a pimenta dedo de moça em brunoise. 3. Em uma panela, coloque o azeite e a capa do bacon. 4. Coloque os legumes e, em seguida, adicione a pimenta dedo de moça. 5. Adicione a pimenta do reino branca e a pimenta do reino inteira. 6. Adicione o vinho e espere evaporar o álcool. 7. Coloque a água. 8. Deixe o caldo reduzindo em fogo baixo por 50 minutos			

Fonte: O autor.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.

O objetivo inicial deste trabalho foi elaborar um prato que tivesse como referencial e inspiração a tradicional culinária mineira, porém com uma apresentação mais moderna. A ideia foi elaborar algo simples e que tivesse forte apelo gastronômico, optou-se pelo *finger food*. Com esse propósito buscou-se reelaborar o tradicional frango com quiabo.

Em um primeiro momento fez-se o pastel de angu frito recheado com frango com quiabo, mas a elaboração não foi satisfatória, pois os pastéis ficaram engordurados e sem crocância.

No segundo teste foi utilizado a farinha de milho com uma granulação maior e coloração mais suave (amarelo claro), mesmo adquirindo melhor textura, a

[81] Brunoise: "Cortar em cubos de 3 mm. Para fazer um corte brunoise, os itens são primeiro cortados em *julienne*, depois longitudinalmente. Para um brunoise fino, cubos de 1,5 mm, corte primeiro os itens em *julienne* fino. (CHEF PROFISSIONAL, 2010, p. 1193).

apresentação ficou muito aquém do desejado no que tange à apresentação. Buscou-se, assim, elaborar tacos de milho ao invés de pastéis, explorando ao máximo as cores e as texturas do milho, do frango e do quiabo.

Pode-se observar que a técnica empregada no último teste mostrou-se mais adequada ao preparo, tornou-se mais atrativa e com uma textura crocante, muito superior ao pastel. Sendo assim, optou-se finalmente pelos tacos de milho. Este foi elaborado com farinha de milho flocada, triturada no liquidificador, umedecida com água, sal, bicarbonato de sódio e óleo. Essa mistura foi levada ao fogo para cozinhar por, aproximadamente, 10 minutos até obter-se uma massa homogênea. Após esse tempo foi adicionado polvilho azedo, pimenta branca moída. Sovou-se a massa e, posteriormente, fez-se a abertura da mesma, adicionando-lhe salsinha cortada com a faca do chef em pequenos pedaços.

Quanto ao preparo do recheio frango com quiabo, optou-se pelo caldo composto por pimentão verde, capa de bacon, pimenta branca e elementos aromáticos tais como: folhas de louro, tomilho e alecrim. Cabe destacar que a utilização do caldo conferiu mais sabor ao preparo.

Por fim, chegou-se a uma preparação simples e apresentável, crocante e com um sabor marcante. Essa elaboração pode ser visualizada em Figura 1 e Figura 2.

FIGURA 1-



Fonte: Acervo pessoal.

FIGURA 2-



Fonte: Acervo pessoal.

6 CONCLUSÃO

Cabe destacar que o objetivo do trabalho foi atingido. A elaboração do taco de milho recheado com frango com quiabo configurou-se numa elaboração gastronômica simples e apresentável, crocante e com um sabor marcante.

A elaboração materializou a idéia inicial do trabalho, permitindo que fossem utilizados ingredientes características de Minas Gerais, sendo efetuado uma apresentação moderna, no estilo *finger food* e que permitisse sua inserção nos mais variados tipos de estabelecimentos comerciais, desde restaurantes sofisticados até os mais tradicionais botecos das Gerais.

Por fim, vale reforçar a ideia de que ingredientes simples, utilizados de maneira correta e sendo elaborados com técnicas culinárias apropriadas, podem transformar-se em belas preparações gastronômicas.

REFERÊNCIAS

ABIMILHO. **O cereal que enriquece a alimentação humana**. Disponível em: <http://www.abimilho.com.br/milho/cereal> - Acesso: 07 abr. 2013.

ABRASEL. **Nova tendência da alta gastronomia é boa opção para servir eventos corporativos**. Disponível em: http://www.go.abrasel.com.br/index.php/noticias/245-240412-finger-food-nova-tendencia-da-alta-gastronomia-e-boa-opcao-para-servir-eventos-corporativos> - Acesso: 19 abr.2013.

AVES, Ministério da agricultura. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/animal/especies/aves> - Acesso: 09 abr. 2013.

BOCCATO, André. **Receitas saborosas com aves**. 1. Ed. - São Paulo: Editora Gaia, 2009. 96p

CASCUDO, Luiz Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**: passadio em Minas. São Paulo: Ed. Global, 2008, p. 203.

_____, **História da Alimentação no Brasil**. 3. Ed. – São Paulo: Editora Global, 2004. 960p

CORALINA, Cora. **Poemas dos becos de Goiás e estórias mais**. 23. Ed. São Paulo: Global, 2006. 240p

DÓRIA, Carlos Alberto. **Mergulhado na 'tradição', quiabo ainda não completou sua trajetória culinária**. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/49775-mergulhado-na-tradicao-quiabo-ainda-nao-completou-sua-trajetoria-culinaria.shtml **>** - Acesso: 11 abr. 2013.

DUARTE. Jason de Oliveira. **A importância econômica do milho**. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Milho/CultivodoMilho/importancia.htm> - Acesso: 07 abr. 2013.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa**. 4. ed. Curitiba: Ed. Positivo, 2009.

FRANCO**. De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5. Ed. São Paulo: Senac, 2010.p. 288.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. 2. Ed. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1982. p. 227

GALEÕES, 2013. Disponível em: <http://www.dicionarioweb.com.br/gale%C3%A3o/> - Acesso: 10 mai. 2013.
GOLSALVES, Paulo Eiró. **Livro dos alimentos**. São Paulo: 2. Ed. MG Editores, 2001. p.268.

GUIARURAL: HORTA. São Paulo: Ed. Abril, 1991. p.189.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do Descobrimento**: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 2008. p. 208.

INGLEZ DE SOUZA, J. S. et alii. **Enciclopédia agrícola brasileira**. São Paulo: EDUSP/ ESALQ, 1995. p.508.

KINDERSLEY, Dorling. **As viagens gastronômicas mais fantásticas do mundo**. São Paulo: Editora Publifolha, 2012. p.336

INFOESCOLA, 2012. Disponível em: <http://www.infoescola.com/geografia/balcas/>. Acesso em 10. mai. 2013.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Tradução Renata Lucia Bottini. 3. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2010. p.1235.

MARANHÃO, Ricardo. **O Frango**: história e gastronomia. 1. ed.- São Paulo: Usina da Edição, 2011. p. 176

MENEGALDO, Jane Gonçalves. **A importância do milho na vida das pessoas**. Disponível em: <http://www.cpamn.embrapa.br/noticias/noticia.php?id=199> - Acesso em:28 abr.2013.

MILHO, Ministério da agricultura. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/vegetal/culturas/milho> - Acesso: em: 19. abr.2013.

NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha**. 4. Ed. – São Paulo: Editora Larousse, 2010. p.176.

OLIVEIRA, Raimundo de. **Coisas de Minas**. 1. Ed. – Brasília: Editora SENAC-DF, 2005. p.184.

PAES, Maria Cristina Dias. **Milho**. A evolução do seu consumo na dieta humana através dos povos e do tempo. Disponível em: <http://www.cnpms.embrapa.br/grao/30_edicao/grao_em_grao_artigo_01.htm >. Acesso em: 7. abr. 2013.

RAMOS, Regina Helena de Paiva. **A Cozinha mineira**. 1 ed. – São Paulo: Editora Melhoramentos, 2010. p. 56.

SAINT-HILAIRE, August de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. 4. Ed. – São Paulo: Editora Itatiaia, 1975. p. 378.

SILPAT, 2013. Disponível em: <http://www.silpat.com/> - Acesso: 21 abr. 2013.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Todas as técnicas culinárias**: Le Cordon Bleu. 9. Ed. - São Paulo: Editora Marco Zero, 2012. p.351.

Food Design em Gastronomia: a Evolução de uma idéia
Food Design in Gastronomy: the Idea Evolution

AKIYOSHI, Ricardo Yudi
ricardo.yudi@gmail.com
Programa de Pós-Graduação em Design
Universidade do Vale do Rio dos Sinos
Porto Alegre, RS

SCALETKY, Celso Carnos
celsocs@unisinos.br
Programa de Pós-Graduação em Design
Universidade do Vale do Rio dos Sinos
Porto Alegre, RS

COSTA, Filipe Campelo Xavier da
fcampelo@unisinos.br
Programa de Pós-Graduação em Design
Universidade do Vale do Rio dos Sinos
Porto Alegre, RS

Resumo: Neste artigo analisaremos, através dos olhares do Design, um projeto da área gastronômica. Foram estudadas as etapas percorridas pelos projetistas e como a idéia ou problema inicial se desenvolveu ao longo da execução do projeto. Verificaremos que os processos envolvidos desde a idealização à finalização da idéia podem ser relacionados às teorias de culturas de projetos. E, sendo assim, poderíamos afirmar que a melhoria e sistematização destas culturas podem constituir bases importantes na inovação de produtos, serviços e experiências.

Palavras-chave: food design, cultura de projeto, pesquisa em design, gastronomia.

Abstract: *In this article we will analyze a case from the gastronomic area focusing at the idealization, conception and execution of the project. We will study these processes using the Design literature as our main source of information. Through this article we will conclude that project cultures could be remodeled and thus become an important factor regarding product, service and experience innovation.*

Keywords: food design, project culture, design research, gastronomy.

INTRODUÇÃO

Grant Achatz[82] questiona com sua equipe de cozinheiros e responsáveis pelo desenvolvimento e criação de novos pratos:

"Como harmonizar o aroma de flores com um determinado prato do menu?"[83] Grant Achatz

A idéia inicial resulta na idealização de um aparato de centro de mesa. A princípio este aparato seria decorativo mas também contaria com a função de ganhar intensidade com o passar do tempo e, assim, o harmonizar de acordo com a sequência dos pratos no menu degustação do restaurante. O objetivo deste artigo será analisar, através dos olhares do Design, os processos envolvidos desde a pré-concepção até a finalização deste projeto. Através desta análise será proposto um esquema que traduza de maneira coesa a cultura de um projeto e de que maneira poderíamos dar continuidade à pesquisa.

O projeto começa a tomar forma quando surge a idéia de se produzir uma vela aromatizada. Grant e sua equipe concordam sobre a eficiência de uma iluminação à base de velas sobre a mesa e o ambiente discreto do restaurante. A sugestão de idealizar uma vela aromatizada é então levada adiante; de que maneira poderiam criá-la? Que materiais utilizariam para a sua maior eficiência? Como apresentá-los à mesa (FIGURA 1)?



FIGURA 1: Grant Achatz e os primeiros protótipos da idéia/conceito.

Fonte: Alinea

82 Grant Achatz é chefe de cozinha do restaurante Alinea, localizado na cidade de Chicago, Estados Unidos. O estabelecimento é reconhecido pela inovação das práticas alimentares apresentadas aos consumidores. Com seu recente sucesso, Alinea é atualmente reconhecido como o principal restaurante norte americano de acordo com o Guide San Pellegrino.

83 Transcrição da fala presente no vídeo disponível em http://www.youtube.com/watch?v=C9eOstJq4J4

Nesta etapa, surgem algumas dúvidas e problemas:

> "Faremos em *sous vide* uma infusão a base de álcool ou água e a partir disto, uma vela aromatizada." Grant Achatz[84]

> "Não podemos criar a vela a partir de uma infusão a base de álcool ou água, visto que a cera é imiscível a ambos." Colaborador da equipe de Grant Achatz[85]

Achatz então sugere que seja realizado uma prototipagem utilizando velas comerciais com uma infusão própria do restaurante para que a partir disto possam levar o projeto adiante. Durante este processo, o conceito do projeto transiciona através dos ideais de estética da natureza, fazendo com que se busque um resultado além do idealizado anteriormente: a criação de um aparato que emulasse o *spring thaw,* situação na qual o gelo presente nas folhas, árvores começa a derreter após um inverno rigoroso com o início da primavera.

Surge assim, a nova idéia de produzir um aparato floral, pétalas embebida em gelo que derreteriam sob uma fonte de calor (neste caso, uma vela). Neste processo aparece a figura do designer, responsável pela prototipagem do molde que criaria o gelo a ser utilizado. A criação e co-criação é esquematizada através de desenhos, esboços na tentativa de representar as idéias atuais e futuras (FIGURA 2). Após esta etapa, é realizada uma nova prototipagem com as correções e novas idéias propostas.



FIGURA 2: Esboços, prototipagem e participação do designer.

Fonte: Alinea

A partir do segundo protótipo a equipe debate a utilização de elementos orgânicos vs formas refinadas. O que seria mais interessante, um formato mais conceitual, artístico, abstrato ou simplesmente a disposição de figuras naturais?

[84] Transcrição da fala presente no vídeo disponível em http://www.youtube.com/watch?v=C9eOstJq4J4
[85] Idem, disponível em http://www.youtube.com/watch?v=C9eOstJq4J4

> "Quanto literal você sente que deva ser? Será que as pessoas se entretêm mais ao interpretar algo, como o orvalho representado através de uma estética moderna, ou você acha que devemos trazer elementos naturais diretamente ao cliente, à mesa?" Grant Achatz, tradução livre do autor.[86]" [87]

Um dos colaboradores sugere que o gelo derretido seja convertido em um *shot*[88] para o comensal. Esta sugestão juntamente com o questionamento anterior de Achatz reabre a discussão do problema inicial. No que eles deveriam focar o projeto? No líquido resultante do derretimento, na representação do aparato, aroma (FIGURA 3)?



FIGURA 3: Reformulação da idéia inicial.

Fonte: Alínea

Após esta segunda prototipagem é decidido abandonar o aroma como o problema/idéia inicial e a partir disto, focam no consumo do gelo derretido. O designer, integrante da equipe de criação e desenvolvimento, então começa a testar idéias de como suspender flores aromáticas congeladas sobre um copo (FIGURA 4). De que forma seria feito o suporte da flor? Que materiais? Estas eram as principais preocupações do designer. A equipe de Grant continua seus testes com flores enquanto o designer projeta o clip responsável pela suspensão da flor no copo.

[86] *"How literal do you feel it has to be? Do people get more enjoyment out of figuring something out, like the spring thaw in a modern aesthetic or you really want to bring organic natural elements and put on the table?* Grant Achatz
[87] Transcrição da fala presente no vídeo disponível em http://www.youtube.com/watch?v=C9eOstJq4J4
[88] Pequena dose de um drink.



FIGURA 4: Participação do designer e desenvolvimento do aparato.

Fonte: Alinea

Assim é concluído o processo de criação e desenvolvimento do novo centerpiece do restaurante. Nomeado de *spring thaw*[89] centerpiece (FIGURA 5), ele agora faz parte do restaurante como decoração e também como parte do menu. Quando um cliente senta à mesa, o garçom leva até ele o aparato e este vai derretendo com o decorrer do jantar, em um determinado momento o garçom retira a flor e o líquido remanescente pode ser ingerido pelo comensal. O líquido é uma infusão a base de eucalipto, e o prato servido naquele momento também possui notas da planta.



FIGURA 5: Aparato finalizado.

Fonte: Alínea

A CULTURA DE PROJETO

Qual seria o padrão escondido dentro de projetos apresentados como o anterior? Em uma tentativa de análise neste campo podemos ilustrar aqueles processos de acordo com alguns autores a seguir.

[89] Referência aos últimos dias de inverno, quando a paisagem coberta por neve começa a derreter.

Simon (1969) ao formular o que seria reconhecido como as ciências do artificial, nos diz que o mundo em que vivemos é muito mais artificial do que natural. As transformações exercidas pelo homem podem ser percebidas através de suas manifestações simbólicas, sob aspectos de linguagem escrita, falada. As ciências naturais e artificiais descritas por Simon são evidenciadas no exemplo deste artigo e podem ser enunciadas a partir de quatro pontos chave descritos pelo autor.

1. As coisas artificiais são sintetizadas (apesar de nem sempre, e nem mesmo usualmente, com total premeditação) pelo homem.
2. As coisas artificiais podem ter a aparência de naturais, carecendo em muitos aspectos da realidade destas.
3. Os objetos artificiais podem ser caracterizados em termos de objetivos, funções, adaptações.
4. Os objetos artificiais são normalmente, discutidos, particularmente durante a concepção, em termos imperativos assim como descritivos.

Simon, ainda aponta três termos para analisarmos o aspecto funcional dos objetos artificiais: o propósito ou objetivo, o caráter do artefato e o ambiente em que ele funciona.

PROPÓSITO OU OBJETIVO

No exemplo proposto, o objetivo inicial era harmonizar o aroma floral com um prato do menu degustação do restaurante. Porém, este objetivo evoluiu com o decorrer do projeto devido a reformulação do problema inicial. Kess Dorst (2003) conceitua a definição dos problemas em Design como um conjunto de necessidades, requerimentos e intenções; o fato de o problema em Design ser um "problema aberto" nos leva a determinar duas maneiras pelas quais constatamos tal fato:

1- A descrição das necessidades, requerimentos e intenções nunca poderão ser completas (Roozenburg e Eekels In Dorst, K., 2003).
2- Necessidades, requerimentos, intenções e estruturas pertencem a diferentes mundos conceituais (Meijers In Dorst, K., 2003).

Portanto, de acordo com o exemplo proposto e os conceitos apresentados até então, podemos concluir que os problemas em Design dificilmente estarão completamente determinados; apresentam-se como necessidades fluídas, indeterminadas ou escondidas sob detalhes que somente serão expostos durante o desenvolvimento do projeto e de acordo com a capacidade do profissional envolvido.

O processo evolutivo do problema é descrito por Dorst e Cross (2001), ao sugerirem que o processo de solução dos problemas, através da utilização de

processos criativos de Design, transita entre o desenvolvimento e o refinamento tanto do problema quanto da solução. Ou seja, a análise, síntese e avaliação do processo está presente tanto no espaço de definição quanto da solução do problema. Este processo co-evolutivo confirma que o *creative design* envolve períodos de exploração, o qual é descrito pelo não "congelamento" do problema dentro do processo de desenvolvimento.

É interessante observar que o objetivo do exemplo citado neste artigo só foi possível de ser alcançado devido a reformulação da idéia-problema. Não estamos questionando a aceitação e, ou o sucesso de tal projeto, o importante a ser ressaltado aqui é o papel dos profissionais envolvidos naquela operação. A capacidade de resposta frente aos problemas, situações de forma tácita e criativa demonstra-se essencial e ocasionalmente é requerida nos processos de identificação e concepção dos problemas.

A necessidade por profissionais reflexivos é também indicada por Tim Brown (2009). Brown descreve o papel destes colaboradores como ingredientes principais para uma receita de sucesso. Estes indivíduos são profissionais dotados de habilidades técnicas, capazes de realizar tarefas e também desempenhar papéis de troca de informações de maneira rápida e eficaz. O papel destes profissionais é tornar, de maneira rápida e eficiente, as contribuições ao projeto tangíveis. Brown defende também a participação da equipe em técnicas de simulação, prototipagens; estas maneiras de representação possibilitam que o projeto tome forma e amadureça junto com o seu problema inicial.

Simon (1969) igualmente defendia a necessidade dos estudos através de simulações. Segundo o autor, através de simulações é possivel obtermos novos tipos de conhecimento, que podem ser difíceis ou até mesmo impossíveis de serem previstos, devido a natureza de certos processos ou projetos. Alan Pipes (2007) defende a importância dos desenhos, rascunhos e outras formas de representação gráfica, para que seja possível progredir na concepção, desenvolvimento e possível finalização de determinado produto ou serviço. No exemplo proposto deste artigo, podemos verificar claramente a utilização destas técnicas de simulação, prototipagem e *sketching* de idéias e como impactaram de maneira positiva no resultado final do produto.

CARÁTER DO ARTEFATO E SUA RELAÇÃO COM O AMBIENTE

Simon (1969) caracteriza um artefato como um ponto de encontro, ou seja, uma interface entre um ambiente interno, a substância e organização do próprio artefato, e um ambiente externo. A interface desenvolvida de acordo com o exemplo deste artigo, possibilitou a comunicação entre uma determinada idéia junto ao usuário e ambiente no qual estava inserido. Esta comunicação não se deu somente através da interação do líquido resultante do derretimento do gelo, ela se deu principalmente sob um nível tácito; a representação visual das flores

congeladas e o posterior derretimento do gelo possibilitam a evocação de sensações provenientes da memória individual.

Para compreendermos de que maneira a memória influencia em nossas decisões, devemos primeiramente analisar o papel da imagem e sua relação com o real. Vilém Flusser (2002), define imagem como superfícies que representam algo ausente. E estas, "Devem sua origem à capacidade de abstração específica que podemos chamar de imaginação. (Flusser, 2002, p. 13).

Flusser (2002) ainda as define como mediações entre o homem e mundo, e sua decodificação varia de acordo com a capacidade dos indivíduos se deixarem perceber e decifrar símbolos conotativos. Estes símbolos, de acordo com a reflexão de Rudolf Arnheim (1969) podem ser distribuídos sob os seguintes aspectos da imagem com sua relação com o real: valor de representação, símbolo e signo.

Para este artigo focaremos nos aspectos simbólicos e representativos do exemplo proposto. Ao nível de representação, o *centerpiece* desenvolvido pela equipe de Grant representa a natureza; mais especificamente flores congeladas após um inverno rigoroso e que com o início da primavera começam a se descongelar. Em um nível simbólico, as imagens representam coisas abstratas; no caso das flores, a representação ocorre buscando possíveis cenários vivenciados anteriormente pelo usuário. O entendimento ou não da idéia proposta por Achatz pode ser conceituado através das teorias de Donald Norman (2008), Norman e sua equipe determinaram através de uma série de estudos na Universidade de Northwestern que os atributos emocionais humanos resultam de três níveis processuais do cérebro: visceral, comportamental e reflexivo,

O nível *reflexivo*, descrito por Norman, merece ser ressaltado pois as experiências de consumo e emoções resultantes podem ser desencadeadas por fatores culturais, memórias pessoais e sentimentos despertos por experiências passadas. Este reconhecimento e rememoração foram descritos também por Gombrich e relembrados na obra de Gilbert Durand.

> Gombrich (1965) ao estudar as imagens artísticas, opõe duas formas principais de investimento psicológico na imagem: o reconhecimento e a rememoração, em que a segunda é colocada como mais profunda e mais essencial. (Durand, 2001, p. 81).

De acordo com Durand (2001), o reconhecimento vai além do que somos capazes de reconhecer; os seres humanos são capazes, ainda, de identificar objetos, mesmo que estes estejam sob eventuais distorções decorrentes de suas reproduções. Portanto, o reconhecimento faz parte do conhecimento, encontra-se intrinsicamente ligado ao espectador, às suas expectativas e à rememoração. A rememoração por sua vez, possui potencial em evoluir as imagens codificadas, o

saber sobre o real[90], e transformar significados através dos esquemas de uso nas circunstâncias em que são utilizadas.

Assim podemos perceber a importância das representações de imagem e suas repercussões nas experiências vividas, memórias e os impactos que estes fatores podem gerar nos níveis de satisfações dos usuários. Pensando nisto, poderíamos dizer que há potencial pouco explorado nos processos de culturas de projetos gastronômicos visto que a figura do designer, de pesquisa em Design e posterior aplicação em projetos não é tão frequente quanto poderiam ou deveriam.

Cross (1999) afirma que a pesquisa em Design ou *Design Research*, deve ser incentivada através do desenvolvimento, articulação e comunicação do conhecimento em Design. Este conhecimento pode ser reconhecido primeiramente nas pessoas, na figura do designer, nas habilidades humanas no ato de transformação da natureza em artefatos. Em segundo lugar, pode ser reconhecido através dos processos, em táticas e estratégias do Design em si. E em terceiro lugar, reconhecemos o conhecimento nos próprios produtos, serviços, nas formas e materiais utilizados para representar ou servir a alguma situação.A correlação entre os estudos definidos por Simon e Cross nos asseguram que a prática da pesquisa em Design merece a nossa total atenção e pode ser fundamental para o entendimento do mundo em que vivemos bem como estabelecer prósperas relações sociais e econômicas.

Se levarmos em consideração o projeto de Grant Achatz e pensarmos em uma possível cultura de projetos gastronômicos, poderíamos afirmar que existe uma lacuna a ser preenchida no campo. Esta necessidade poderia ser beneficiada através da construção ou sistematização de metodologias e ferramentas para a otimização de processos e organização de linhas de pensamentos a serem percorridas. Como bem afirma Dorst (2003), a idealização de um problema, bem como sua solução transitam lado a lado em espaços próprios (*problem space e solution space*) e neste contexto, o problema, idéia, projeto acabam por evoluir de forma harmoniosa. Para tal, é interessante que os profissionais envolvidos sejam capazes de exercer suas funções de maneira adequada e criativa, conforme os descritos por Donald Schön e Tim Brown; possuir uma equipe integrada desde a idealização do problema até a concepção final do produto ou serviço podem ser tornar grandes aliados em prol de uma construção de uma cultura de projeto gastronômica.

Em uma tentativa de representar graficamente estas necessidades, é proposto neste artigo a figura do DNA, suas duas hélices principais são identificadas aqui como problem space (espaço do problema) e solution space (espaço de solução) (Dorst, 2003), as bases que fazem as ligações entre as hélices são aqui representadas pelas ferramentas, metodologias, conceitos e teorias que

90 Durand, Gilbert. O Imaginário. Tradução de René Eve Levié. Rio de Janeiro: coleção Enfoques, BCD, 2001, pg

podem ser benéficos à cultura de projetos em geral, não somente na gastronomia (FIGURA 6).

Retomando alguns conceitos de Durand, mais precisamente quando descrevemos a rememoração, podemos aplicar aquelas idéias a esta representação gráfica, conforme a imagem, notamos que certas bases ainda estão incolores e sem nomes. Acreditamos que, assim como Cross (1999), o Design Research exerça um papel fundamental no preenchimento e na continuação desta cadeia de problemas e soluções. A idealização de um "projeto genoma" para uma possível identificação de fatores e medidas cabíveis à construção de conhecimento do campo de Design e Cultura de projeto pode ser benéfica tanto a quem idealiza, quanto para quem produz e para quem consome.

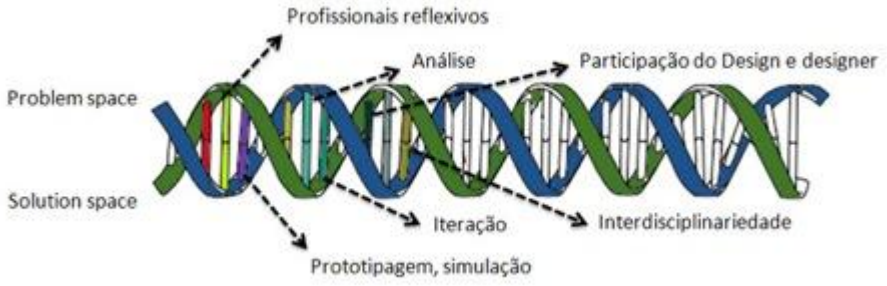


Figura 6: Modelo de representação de culturas de projeto.

Fonte: desenvolvidos pelos autores.

O exemplo da área gastronômica analisado pode trazer interessantes contribuições para outras áreas de conhecimento, uma vez em que os processos envolvidos nas culturas de projeto podem apresentar conceitos e fases semelhantes. A complexidade dos projetos, é, pois, somente aparente, conforme discorre Simon:

> O propósito central duma ciência natural é trivializar o maravilhoso: mostrar que a complexidade, corretamente observada, não é mais que um disfarce da simplicidade; encontrar o padrão escondido no caos aparente. (Simon, 1969, pg 29.)

Vimos no decorrer deste artigo como os profissionais podem acolher algumas possibilidades de decisões projetuais, desde a idealização do problema, desenvolvimento e solução do mesmo. É interessante relembrar que tanto a solução quanto o problema são praticamente moto-contínuos – *perpetuum mobiles* – que devido à sua própria origem e desenvolvimento acabam por se retroalimentar, não tendo, portanto, um fim pré-estabelecido. Ou seja, mesmo que um problema seja resolvido, sempre haverá espaço para incrementações, otimizações de processo, redução de energia, esforços utilizados, custos, entre outros. Pode ser papel do Design ou outros profissionais, orientados pelos

primeiros, a reavaliarem processos e projetos, a fim de gerar mais conhecimento para os diversos campos.

A otimização dos processos envolvidos nas mais diversas esferas de conhecimento pode possibilitar a melhoria das culturas de projeto e, consequentemente, a incrementação dos produtos, serviços e experiências resultantes daquelas etapas. Sendo assim, a pesquisa tanto em Design quanto em análise de etapas, mostra-se então como uma importante etapa a ser percorrida rumo a diferenciação mercadológica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACHATZ, G. 2008. *Alinea*. Ten Speed Press: Berkley, California.

ARNHEIM, Rudolf. 1993. Sketching and the psychology of Design. Design Issues, v. 9, 2.

BROWN, Tim. 2009. Change by Design: How Design Thinking Transforms Organizations and Inspires Innovation. HarperBusiness; First Edition.

DORST, K. 2003. The problem of Design Problems. In: Design Thinking Research Symposium. Sydney: Sydney University of Technology.

DURAND, Gilbert. 2001. O Imaginário. Tradução de René Eve Levié. Rio de Janeiro: coleção Enfoques, BCD.

CASAKIN, Hernan. *Visual Analogy as a cognitive strategy in the Design Process*: Expert Versus Novice Performance. Disponível em: http://research.it.uts.edu.au/creative/design/papers/22CasakinDTRS6.pdf

CROSS, Nigel & CROSS, Anita Clayburn. 1996. Winning by design: the methods of Gordon Murray, racing car designer. Design Studies, v. 17, 1, p. 91-107.

CROSS, Nigel. 1999. Natural intelligence in design. Design Studies, v. 20, 1, p. 141-157.

DORST, K. & CROSS, N. 2001. Creativity in the design process*:* co-evolution of problem solution. Design Studies, v. 22. p. 425-437.

DORST, Kees. 2008. Viewpoint Design research: a revolution-waiting-to-happen. Design Studies, v. 29, 1, p. 5-11.

FLUSSER, Vilém. 2002. Filosofia da Caixa Preta: ensaios para uma futura filosofia da fotografia. Rio de Janeiro: Relume-Dumará.

FLUSSER, Vilém. 2007. O mundo codificado: por uma Filosofia do design e da comunicação. 1ª ed. São Paulo: Cosac Naify.

GOLDSCHMIDT, Gabriela. 1994. On visual design thinking: the vis kids of architecture. Design Studies, v.15, 2, p.158-174.

PIPES, Alan. *Drawing for Designers*. Laurence King Publishers, 2007.

SANTAELLA, Lúcia e NÖTH, Winfried. 1998. Imagem: Cognição, Semiótica e Mídia. São Paulo: Iluminuras.

SCHON, Donald A. 2000. Educando o profissional reflexivo. Porto Alegre: Artmed.

SIMON, Herbert A. 1969. The Sciences of the Artificial. Massachusetts: MIT Press.

HOSPITALIDADE NO RESTAURANTE MADALOSSO: COMENSALIDADE E SOCIABILIDADE

Luciema De Boer[91]

Resumo

No bairro de Santa Felicidade, situado em Curitiba (PR)**,** encontra-se localizado o Restaurante Madalosso, um dos mais tradicionais da cidade. O restaurante constrói sua história como um estabelecimento familiar, trazendo momentos de comensalidade e convivialidade aos frequentadores do local. A pesquisa analisou o Restaurante Madalosso, um local público de hospitalidade, com a finalidade precípua de verificar como se estabelecem as relações e vínculos sociais naquele espaço. Para a realização do estudo de caso, optou-se por uma pesquisa bibliográfica e investigação de campo de caráter qualitativo, onde foram entrevistadas três famílias frequentadoras do local e a proprietária do estabelecimento. Pode-se concluir que embora seja um local público e de grandes dimensões, remete aos clientes um ambiente familiar e propício à comensalidade e sociabilidade.

Palavras-Chave: Hospitalidade. Comensalidade. Gastronomia.

Abstract: In the neighborhood of Santa Felicidade, in Curitiba City state of Paraná is located Madalosso Restaurant, one of the most traditional in the area. The restaurant built its history as a family restaurant, bringing moments of commensality and conviviality to the customer's. The research analyzed the Madalosso restaurant, as a public place of hospitality in order to see how they establish relationships and social bonds in this space. To conduct the case study, we chose bibliographic research and field research of a qualitative nature, were interviewed three families attending the site and the owner of the establishment. It can be concluded that although it is a public place and large, it brings to the customer a family atmosphere providing commensality and sociability.

Key-Words: Hospitality, Commensality, Gastronomy.

Introdução

A hospitalidade tem como seu ponto fundamental a interação entre as pessoas, na qual se institui uma dinâmica de reciprocidade. Pode ser considerada como um dos alicerces dos vínculos sociais, uma vez que a hospitalidade abre espaços para uma ação interativa entre indivíduos e dessa forma proporciona momentos de convivialidade e propicia a solidariedade.

[91] Mestranda em Hospitalidade - Universidade Anhembi Morumbi - lboer@anhembimorumbi.edu.br

Sendo assim, por meios de experiências culturais, acredita-se que a hospitalidade beneficia a construção e o revigoramento da sociabilidade. Consequentemente, a função básica da hospitalidade é criar, fortalecer e estabelecer as relações sociais.

Lashley e Morrison (2004) classificam a hospitalidade nos domínios social, privado e comercial. Portanto, o contexto no qual o Restaurante Madalosso está inserido relaciona-se à hospitalidade comercial, a qual diz respeito à oferta de hospitalidade como atividade econômica e inclui atividades dos setores privado e público.

Já Camargo (2003) reflete sobre a hospitalidade de forma analítica, onde se criam dois eixos de tempos-espaços para a delimitação do campo de estudo: um eixo cultural, que relaciona ações abrangidas pela noção de hospitalidade, e um eixo social, que se refere aos modelos de interação social e consequentes instâncias físico-ambientais abrangidas.

De acordo com Camargo (2003), a hospitalidade modelo de prática cultural, significa recepcionar ou receber pessoas, hospedar, alimentar e entreter. A comensalidade, o ato de alimentar-se juntos, é uma forma de início de uma relação ou de mantê-la. Ao mesmo tempo em que a refeição satisfaz uma necessidade humana essencial, é fator fundamental no desenvolvimento da identidade cultural de uma sociedade. Sendo assim, pode-se referir a comensalidade como maneira de reforçar as relações sociais, e representar uma forma de convivialidade e sociabilidade.

> Comensalidade deriva do latim "*mensa*" que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartida. (MOREIRA, 2013)

Para Domingues (2001, p.21), a sociabilidade [...] é "o tipo de atitude manifestada pelos sujeitos uns em relação aos outros no curso das interações sociais", sendo a cidade o *locus* por excelência para a sua realização, embora reconheça que o campo constitui-se também como um espaço social específico, no qual emergem diferentes tipos de sociabilidade.

Em seus estudos, Proença e Poulaint (2006) estabelecem a disparidade entre os termos: comedor e comensal. Os autores refletem que o comedor é movido por motivos que lhe escapam como um ser biológico, um ser passional e um ser cultural. De acordo com os mesmos, a utilização da palavra comedor (em francês *mangeur)*, representa para a sociologia da alimentação atual, o homem que come. Esta terminologia surge após a publicação do *Le Mangeur Du 19éme*, de Jean Paul Aron em 1976, e é reinterada em seminário em 1998, no sentido de distingui-lo do *commensal.* De acordo com o *Dicionário Houaiis,* comensal é aquele que come à mesa com outro ou com outros.

> A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio). A analogia não funciona apenas no plano técnico-estrutural, mas também para os valores simbólicos dos quais ambos os sistemas são portadores. Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a prática, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de auto-representação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir o alimento alheio parece mais fácil - mesmo que apenas na aparência - do que decodificar-lhe a língua (MONTANARI, 2009 p.11).

Os alimentos também deixam de ser apenas uma necessidade de sobrevivência com a descoberta do prazer de comer e da mesa. Esses prazeres são compartilhados por meio da comensalidade e possibilitam o exercício da sociabilidade.

O ato de partilhar a comida teria seu início no momento em que o ser humano deixou de se alimentar apenas de frutos. Passou a preparar a carne e se reunir em família para consumi-la. Essas reuniões, inicialmente restritas à família, se estenderam às relações de vizinhança e posteriormente às de amizade (SAVARIN, 1999).

Para Savarin (1999, p.170) o prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias, de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição. O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados.

> [...] com freqüência temos em volta da mesa todas as modificações que a extrema sociabilidade introduziu entre nós: o amor, a amizade, os negócios, as especulações, o poder, as solicitações, o protetorado, a ambição, a intriga: eis que a convivialidade tem a ver com tudo, eis que produz frutos de todos os sabores. (SAVARIN, 1999 p. 171)

Para Rodrigues (2010), o elo que une alimentação, convivialidade e hospitalidade não é um elo novo, mas antigo permeando a vida dos antigos, das historias mitológicas, do desenvolvimento histórico da humanidade. Ocorre também na atualidade esta ligação entre estes elementos, sendo que desde a comemoração de mais um ano de vida, até uma união matrimonial exigem das comunidades e sociedades o oferecimento de alimentos constituindo uma forma de receber pessoas, oferecendo hospitalidade.

O valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido como um ato patrimonial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas.

Dessa forma, a pesquisa procurou investigar um espaço público onde se estabelecem vínculos e relações sociais a partir de momentos de comensalidade e convivialidade. E para melhor exemplificar um local onde se instituem estes processos, escolheu-se o tradicional Restaurante Madalosso,

Bairro de Santa Felicidade e Restaurante Madalosso

Santa Felicidade é uma região administrativa de Curitiba que envolve 16 bairros, incluindo o bairro de Santa Felicidade, distante 7 km do Centro. Preserva muito da cultura trazida pelos imigrantes italianos a Curitiba (SANTA FELICIDADE, 2013).

A região era a antiga Colônia Santa Felicidade, formada por núcleos coloniais de imigrantes, principalmente italianos. A ocupação ocorreu de forma mais intensa a partir de 1878, por imigrantes vindos das regiões do Veneto e Trento, no norte da Itália, tendo se dedicado inicialmente à produção de queijos, vinhos e hortigranjeiros. Parte das terras foi doada por Dona Felicidade Borges aos imigrantes italianos, cujo nome se estendeu ao bairro (SANTA FELICIDADE, 2013).

Santa Felicidade era também um caminho de passagem de tropeiros nos séculos XVIII e XIX. A parada das tropas, para repouso e alimentação, contribuiu para a tradição gastronômica do bairro (Santa Felicidade, 2013).

A cozinha brasileira, nascida inicialmente da integração do índio, do português e do negro, também sofreu influência de outros povos que imigraram para o país. Acredita-se que entre os povos migrantes, sem dúvida o italiano, foi um dos que mais proporcionou o enriquecimento da culinária brasileira, trazendo ao Brasil variadas receitas e ingredientes, bem como o modo descontraído e hospitaleiro que foi introduzido na gastronomia nacional (LEAL, 2009).

A imigração italiana no Brasil foi intensa a partir de 1878, até o início do século XX. Dirigiam-se principalmente às lavouras de café no Estado de São Paulo, mas um grande número de imigrantes se dispersou por todo o Sul e Sudeste do Brasil (IMIGRAÇÃO..., 2013).

Em Curitiba os italianos chegaram a partir de 1872, estabelecendo-se como agricultores em vários núcleos coloniais da região. Esses núcleos deram origem aos atuais bairros de Pilarzinho, Água Verde, Umbará e Santa Felicidade, dentre outros. Com o passar do tempo, os italianos adotaram outras atividades, incluindo industriais e comerciais. Hoje, seus descendentes contribuem de forma importante em todas as áreas de atividade em Curitiba. O bairro de Santa Felicidade é conhecido pela preservação da cultura italiana, em Curitiba, principalmente na gastronomia (IMIGRAÇÃO..., 2013).

Para Bertonha (2010), a caminhada da cozinha italiana para seu prestígio atual de cozinha global começou, em boa medida, com os emigrantes italianos, que levaram para o mundo ocidental ingredientes culinários e maneiras particulares de considerar a alimentação.

> O fato de os imigrantes italianos, como visto se dispersarem por boa parte do mundo e de terem espalhado, com sucesso sua culinária na sede mundial da cultura global, os Estados Unidos, com certeza também foi importante para esta difusão. Contudo, influiriam ainda para a popularização da cozinha italiana, fatores completamente fora do mundo alimentar, como a alegria e a espontaneidade com que os italianos, e em especial seus restaurantes, eram e são vistos. Isso era verdadeiro, digamos, para Nova York no inicio do século XX e o é ainda hoje para os que visitam as cantinas italianas em Curitiba, Buenos Aires ou Bruxelas (BERTONHA, 2010 p.250)

Nesse sentido Bertonha (2010) refere-se à cozinha italiana não somente como um conjunto de alimentos, mas quase um modo de vida. Preparar com calma os alimentos, em geral bebendo um bom vinho e, de preferência, com muita gente conversando, para saborear a refeição com calma e em quantidade generosa, é um elemento decisivo na cultural italiana.

De acordo com o portal do Restaurante Madalosso, o restaurante constrói sua história como um restaurante familiar desde 1963, que encontrou na tradição italiana um estilo de servir e degustar. O restaurante mantém até hoje suas origens, cuidando de cada cliente como um convidado, um velho amigo da casa.

Em 1949 o casal Antonio Domingos e Rosa Fadanelli Madalosso, italianos imigrantes da cidade de Treviso, Vêneto, foram para Curitiba em busca de um clima mais favorável ao cultivo de uvas finas.

Flora, a segunda filha do casal, e seu marido Ademar Bertolli, compraram em 1963 o restaurante Florida (do casal Flori e Hilda), instalado na Av. Manoel Ribas, 5.852. Para isso, contaram com o apoio do pai de Flora, que vendeu parte de um terreno a fim de concretizar o negócio.

No dia 2 de abril de 1970, o Restaurante Novo Madalosso foi inaugurado com 400 lugares e dois salões, Roma e Verona. O sucesso e o prestígio do restaurante não pararam de aumentar e logo a família passou a receber turistas de todo país.

Em 1972, o Restaurante Madalosso foi chamado para participar da Feira da Providência no Rio de Janeiro, quando serviram o tradicional risoto, frango frito, nhoque e polenta, tudo por meio da excelente propaganda de Ademar Bertolli, marido de Dona Flora Madalosso.

Em 1973 foi inaugurado o Salão Milano, com capacidade para até 120 pessoas. O sucesso foi tão grande que voltaram para o Rio no ano seguinte e no ano de 1974 foram para a Feira da Providência em Brasília que, segundo Dona Flora, foi a melhor de todas as feiras.

Em 1974, entrou em funcionamento o Salão Firenze com capacidade para mais de 800 pessoas. Foi justamente nessa época que o Restaurante Madalosso começou a ficar conhecido no Brasil e em alguns países da América Latina, como Paraguai e Argentina.

A partir de 1980 o prestígio do Restaurante não parava de crescer e os eventos encomendados no local exigiam cada vez mais espaço. Percebeu-se, então, a necessidade de abrir mais uma nova sala que é o salão Nápoli, com capacidade de acolher mais de 1.500 pessoas.

Em 1995 o Madalosso (Figura 1) recebeu o título de maior restaurante das Américas, entrando para o Guiness Book, o livro oficial dos Records, com um total de 4.645 lugares e uma área total de 7.671 m². Em 2002 foi premiado no "Top of Mind" promovido pela Revista Amanhã, mantendo a premiação por 15 anos consecutivos. De 2003 até 2012 o Madalosso foi premiado no Top of Mind Universitário, projeto da JR Consultoria em parceria com o Instituto Data Censo de Pesquisa. Em 2007, recebeu o titulo **Estrela de Identidade Italiana** pelo Governo Italiano e ainda neste ano, recebeu o prêmio Tradição da Revista Veja.



Figura 2 - Fachada do Restaurante Madalosso
Fonte: Restaurante Madalosso (2013)

Atendendo à grande demanda de clientes e turistas, surge em janeiro de 2007 a Vila Madalosso. A loja comercializa artesanato nacional e importado, além de uma grande variedade de bebidas, como o vinho próprio Madalosso e o suco de uva, licores e cachaças, bolsas, flores e bijuterias.

Atualmente, o restaurante possui mais de 4.000 assentos, divididos em nove salões nomeados como cidades italianas (Verona, Firenze, Bellagio, Gênova, Capri, Milano, Roma, Nápoli e Torino), serve em sistema de rodízio de massas, com extrema fartura. Ao sentarem-se à mesa, os clientes recebem a tradicional polenta frita, salada de escarola com bacon, salada de batata com maionese, risoto, berinjela (ou caponata), figado frito e frango a passarinho (em dois cortes: peito e coxinha de asa).

Em paralelo, inicia-se o rodízio de massas (Figura 2): são sete tipos de massas, conchiglione de figo, lasanha bolonhesa, nhoque branco ao sugo, nhoque de rúcula ao molho de tomate seco, canelone de frango, rondeli de espinafre ao molho branco, espagueti alho e óleo e espagueti à bolonhesa. Além disso, alguns cortes de carnes também são servidos, como bifes de alcatra assados ou grelhados.

O restaurante Novo Madalosso faz parte do roteiro turístico do bairro de Santa Felicidade, e nele são encontradas famílias inteiras a desfrutar o tradicional almoço do final de semana. O estabelecimento possui capacidade de servir diversos perfis de clientes ao mesmo tempo - entre famílias, turistas e participantes de eventos.



Figura 3 - Pratos Madalosso
Fonte: Restaurante Madalosso (2013)

Verifica-se o restaurante como um espaço público, local de hospitalidade, comensalidade e convivialidade. A seguir alguns comentários disponíveis em livros, blogs, guias e revistas especializadas:

> ... Que coisa boa reunir a família e almoçar no Restaurante Madalosso. Aliás, se existe uma grande família, ela está ali. Não me refiro somente aos Madalosso, que por si só, já são uma grande família em todos os sentidos, mas também a todas as pessoas que lá se encontram para almoçar, jantar e, principalmente para confraternizar com os amigos daquela casa. Na verdade, o Restaurante Madalosso sempre me pareceu uma grande casa mesmo, onde aguardamos ansiosos o chamado da *Mamma ou da minha Nonna* - O almoço está servido!!! (HUBNER, 2007 p. 15)

> O Madalosso, assim como a escola, o hospital e o cemitério, é o tipo de lugar que boa parte dos curitibanos, em algum momento da vida, vai visitar. Acredite em mim. Visita dos tios do interior, casamento da prima de 2º grau, formatura da 8ª série do sobrinho, almoço de confraternização de Vereador fulano, almoção da família no domingo, confraternização da firma, casamento do colega. Alguma coisa vai te levar até lá. (MADALOSSO..., 2013).

> ... São cinquenta anos servindo os amigos e convidados. Esta é maneira carinhosa que o restaurante trata seus clientes... O Restaurante Madalosso pra mim é mais no sentido te ter uma experiência familiar, como os amigos, do que gastronômica. Me lembra muito almoço de domingo em família, muita gente, conversa e horas na mesa. (RESTAURANTE..., 2013).
>
> Se você quer realizar um evento (aniversário, casamento, formatura, etc...), com qualidade e preço justo, eis o melhor custo benefício. O restaurante é enorme, com vários salões individuais, cujos nomes são de cidades italianas, muito bonitos e com espaços bem definidos.
>
> Realizei duas festas no Madalosso, meu casamento para mais ou menos 200 pessoas e o aniversário da minha enteada para 50 pessoas. Em ambos, fiquei impressionado com o atendimento, desde a reserva que me auxiliaram com várias indicações de serviços para complementar a festa até o final das mesmas. No cardápio tradicional está incluso: polenta crocante com queijo, aperitivos da casa (batida de maracujá, Alexander e Martini), bebidas (refrigerantes sucos e vinhos), polenta frita, fígado frito, maionese, radicchio com bacon, escarola, frango a passarinho, frango prensado, risoto, lasanha ao sugo, lasanha na manteiga, gnocchi, spaguetti, cannelloni e rondeli. Foram duas experiencias bem agradáveis (NOVO MADALOSSO, 2013)
>
> E aí você pode escolher um dos salões gigantescos, mas não se iluda, todos estarão lotados. Você pega a senha, espera, começa a contar quantas famílias estão na sua frente, começa a imaginar que o franguinho frito vai acabar, começa a desejar intensamente a polenta que é levada pelo garçom (tamanha classe, essa minha). O bom é que a fome vai apertando e a comida vai ser muito bem aproveitada! Quer uma foto (Figura 3) do salão de espera? (VIAGEM MASSA, 2013)



Figura 4 - Sala de Espera / Restaurante Madalosso
Fonte: Viagem Massa (2013)

O portal Tripadvisor, considerado um dos maiores portais de viagens mundiais, auxilia os clientes na coleta de informações sobre viagens e oferece aos seus visitantes dicas, avaliações e comentários de viajantes a cerca de lugares

visitados. O portal qualificou o Restaurante Madalosso com o certificado de Excelência 2013, conforme avaliações dos viajantes que o recomendam (Figura 4).



Figura 5 - Avaliação Restaurante Madalosso
Fonte: Trip Advisor (2013)

Metodologia

Esta pesquisa foi estruturada com base na metodologia de Estudo de Caso conforme proposto por Yin (2005) e tem como objeto de análise o Restaurante Madalosso, tudo sob a ótica da hospitalidade enquanto espaço público e local de comensalidade e convivialidade.

Segundo Yin (2005, p.23), o método de estudo de caso se presta nas investigações de fenômenos sociais contemporâneos, nos quais o pesquisador não pode manipular comportamentos relevantes que influenciam e/ou alteram seu objeto de estudo. O estudo de caso possibilita ao pesquisador lidar com uma ampla variedade de evidências, provenientes de análise documental, visitas de campo, entrevistas e observação participativa. O autor relaciona o estudo de caso como uma investigação empírica que indaga acerca de um fenômeno contemporâneo no seu contexto de vida real, mesmo que os limites entre o fenômeno estudado e o contexto não estejam claramente definidos.

Nesta pesquisa, as fontes de evidência foram o levantamento documental analisado a partir do portal do restaurante e outras páginas da Internet, a observação direta do local e a observação participativa da pesquisadora durante visita ao Restaurante Madalosso, e, por fim, entrevistas com três famílias frequentadoras do espaço.

A pesquisa qualitativa, normalmente é definida como uma metodologia que conduz os estudos através de observações extraídas diretamente do estudo de pessoas, lugares e/ou processos com os quais o pesquisador procura estabelecer uma interação direta para compreender os fenômenos estudados.

Dessa forma, desenvolveu-se uma entrevista semi-estruturada, na qual a pesquisadora direcionou os seguintes questionamentos aos representantes de três famílias que frequentavam o local na data da visita ao mesmo.

- A quanto tempo conhece o Restaurante Madalosso?
- Com que frequência vai ao Restaurante Madalosso? Em quais ocasiões?
- O que lhe remete o restaurante? Qual sua impressão sobre o mesmo?
- Você recomenda o local? Por que?

A pesquisadora também desenvolveu uma entrevista não-estruturada com a Sra. Flora Madalosso, proprietária do estabelecimento.

Resultados

Os resultados da pesquisa corroboram as impressões dos clientes que frequentam as redes sociais.

A pesquisadora avaliou o restaurante e distinguiu alguns itens de relevância. Em relação à gastronomia, comprovou a primazia das produções no que se refere aos quesitos sabor e qualidade dentro da proposta do restaurante, isto é, uma cozinha que remete à gastronomia caseira italiana.

Nesse sentido Franco (2001) aponta para o significado do gosto, como uma constelação de extrema complexidade, no qual se misturam diversos fatores, tais como: sexo, idade, nacionalidade, religião, origens, dentre outros. Sendo assim, o gosto é moldado e culturalmente controlado, uma vez que o homem durante sua infância passa por um processo de aprendizagem relacionando a formação do gosto aos hábitos alimentares. Dessa forma, atribui-se a tamanha apreciação por pratos da culinária materna ou do país de origem, gerando associações surpreendentes ao degustarem durante a idade adulta.

Quanto à hospitalidade percebe-se por parte dos funcionários e do estabelecimento, um bom atendimento da equipe receptora remetendo a sentimentos de familiaridade, ausência de cerimônia, de formalismo, porém sem uma demasiada intimidade que poderia ser desagradável.

As famílias entrevistadas frequentam o restaurante em média a cada dois ou três meses, normalmente durante os finais de semana, quando a família está toda reunida, ou quando alguém da família está aniversariando. Também frequentam o Restaurante Madalosso em jantares de diversos casamentos e formaturas.

Para os entrevistados o restaurante remete às construções italianas e a um ambiente acolhedor, sempre com muitas pessoas. Seu cardápio italiano os faz sentirem-se diante de uma tradicional refeição num ambiente familiar regional, com todo o entusiasmo típico dos italianos.

O Restaurante é admirado, pois mesmo se tratando de um dos maiores restaurantes do mundo em espaço físico, percebe-se sua organização e competência, mantendo-se fiel às suas origens.

As famílias entrevistadas recomendam o local, pois o vêm como um local aconchegante e acolhedor, com uma gastronomia típica italiana e de qualidade.

Ao entrevistar a matriarca Dona Flora Madalosso, uma das proprietárias do estabelecimento, a pesquisadora pôde constatar que mesmo durante os dias de semana o local possui um elevado afluxo de clientes. É importante também ressaltar que se trata de uma empresa familiar administrada somente por seus membros.

Considerações Finais

A hospitalidade no Restaurante Madalosso se manifesta em diversos momentos, e é expressada pelo prazer de comer e do prazer à mesa. Tudo isso compartilhado por intermédio da comensalidade a possibilitar o exercício da sociabilidade.

A valorização das relações familiares, afetivas e de amizade são, sem dúvida, um traço importante e bastante conhecido da cultura dos italianos.

Os costumes alimentares têm origens profundas na identidade social dos indivíduos. Dessa forma, são os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes.

A percepção que se alcança do Restaurante Madalosso é a de que, embora seja um local público e de grandes dimensões, está a revelar um ambiente familiar e propicio à comensalidade e sociabilidade entre os indivíduos que ali estão.

> "...E assim foi. Trabalhando, aprendendo e, acima de tudo, ouvindo e tratando bem os clientes. Clientes transformaram-se em amigos. Amigos e cúmplices daquele empreendimento que premiava o esforço de alguns..." (HUBNER, 2007 p. 151)

Referências Bibliográficas

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1999.

BERTONHA, João Fábio. **Os italianos.** 2ed. São Paulo: Contexto, 2010.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

_____, **Os domínios da hospitalidade**. In: BUENO, Marielys Siqueira; DENCKER, Ada de Freitas Maneti (orgs.). **Hospitalidade**: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thonson Learning, 2003.

DOMINGUES, J. M. **Teorias sociológicas no século XX**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet: Uma história da gastronomia.** São Paulo: Editora SENAC, 2001.

HUBNER, Ricardo. **Entre quatro panelas - baseado na vida de Flora Madalosso Bertolli.** Curitiba: Ricardo Antonio Hubner, 2007.

IMIGRAÇÃO E CULTURA ITALIANA. Disponível em http://www.curitiba-parana.net/italianos.htm Acesso em 15 jul, 2013

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade**- perspectiva para um mundo globalizado. Barueri/ SP: Manole, 2004.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da Gastronomia.** Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

MADALOSSO, Restaurante. Disponível em: http://www.madalosso.com.br. Acesso em 08 jul, 2013.

MADALOSSO, Il Secreto della felicita. Curitiba, 05-abr-2013. Disponível em: http://contrafile.org/avaliacoes/madalosso . Acesso em 11 jul 2013.

MONTANARI, Massimo. **O Mundo na cozinha. História, identidade, trocas.** Trad. Valeria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.

MOREIRA, Sueli Aparecida. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos.** Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009. Acesso em 11 jul, 2013.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. **Comensalidade e Sociabilidade no espaço doméstico.** 2011. Dissertação de Mestrado em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi: São Paulo, 2011.

PROENÇA, Rosana Pacheco da Costa; POULAIN, Jean-Pierre. Sociologia da Alimentação: O Espaço social alimentar auxiliando na compreensão dos modelos alimentares. *In* ARAUJO, Wilma; TENSER, Carla (Org.) **Gastronomia: Cortes & Recortes.** Vol I. Brasília: SENAC-DF, 2006.

RESTAURANTE MADALOSSO - Tradição Curitibana. Curitiba, 26-abr-2013. Disponível em: http://www.tiptrip.com.br/restaurante-madalosso-tradicao-curitibana/ . Acesso em 11 jul, 2013.

SANTA FELICIDADE. Disponível em: http://www.curitiba-parana.net/santa-felicidade.htm. Acesso em 15 jul, 2013.

TRIPADIVISOR. Disponível em: www.tripadvisor.com.br/. Acesso em 16 jul, 2013.

YIN, Robert K. **Estudo de caso: Planejamento e métodos**. São Paulo: Editora Bookman, 2005.

VIAGEM MASSA. Disponível em: http://viagemmassa.com/2013/02/07/eu-nao-consegui-comer-no-madalosso-o-maior-restaurante-das-americas/ . Acesso em 16 jul, 2013.

Dinner parties e celebrações de "Caras": Quando a refeição ajuda a conquistar e manter o status social[92]

Joana Pellerano[93]

Resumo: Na Inglaterra Vitoriana, entre 1837 e 1901, a indústria e a urbanização causaram crescimento populacional e a consolidação da classe média, o que acabou exigindo novos padrões de comportamentos e formas de estabelecer prestígio social, papel assumido pelos *dinner parties*, ou jantares festivos, eventos em que convidar e ser convidado eram sinal de pertencimento social. O objetivo desse trabalho é reunir informações históricas sobre o jantar festivo por meio de pesquisa bibliográfica, descrever as particulares do evento e comparar o aparato social envolvido ali a festas atuais da alta sociedade brasileira, que também passa por um momento de transformação com a ascensão da "nova classe média". Eventos supostamente privados ganham notoriedade por meio de revistas como "Caras", e os detalhes registrados na publicação dão nova vida aos manuais de etiqueta do passado, mostrando o papel da refeição festiva para estabelecer e manter status frente a mudanças sociais rápidas e estruturais.

Palavras-chave: *dinner party*, jantar festivo, prestígio social, nova classe média, alimentação

Abstract: In Victorian England, between 1837 and 1901, industry and urbanization caused population growth and consolidation of the middle class, which ended up requiring new patterns of behavior and ways of establishing social status, role played by dinner parties, events in which inviting and being invited were a sign of social belonging. The goal of this study is to gather historical information about the dinner party from bibliographic research, describe the dinner party and compare its social apparatus to current Brazilian high society's parties, which also goes through change with the rise of the "new middle class". Parties that supposed to be private gain notoriety through magazines like "Caras," and the published details give new life to etiquette manuals of the past, showing the role of the festive meal in establishing and maintaining status facing fast and structural social change.

Keywords: dinner party, social prestige, new middle class, food

[92] Artigo submetido à linha de pesquisa "Espaço público e conviviabilidade".

[93] Possui graduação em Comunicação Social - Jornalismo pela Universidade Federal do Espírito Santo (2004), mestrado em Comunicação e Gastronomia - Universitat de Vic (2007) e pós-graduação em Gastronomia: Vivências Culturais - Centro Universitário Senac (2010). É mestranda em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC – SP) como bolsista Cnpq. É coordenadora e docente da especialização em Gastronomia: História e Cultura do Centro Universitário Senac – São Paulo. E-mail: joana.apellerano@sp.senac.br.

Dinner parties e celebrações de "Caras": Quando a refeição ajuda a conquistar e manter o status social

Há descrições que comprovam a existência de grandes banquetes desde o século I, em Roma (STRONG, 2004). Mas em poucas épocas esses eventos tiveram um caráter tão privado quanto os *dinner parties*, ou jantares festivos que conquistaram a sociedade inglesa a partir de meados do século XIX. Enquanto os grandes banquetes reais do século XV admitiam até mesmo a presença de plateia (Idem), essas reuniões eram exclusivas para pequenos grupos de convidados seletos.

Isso não significa que esses eventos representassem um balé social menos intricado que seus correspondentes históricos, e sua influência ia muito além da lista de convidados. Para Lady Constance Howard, os jantares festivos possuíam "mais peso social que qualquer outra forma de receber amigos e vizinhos" (1885, p. 3, tradução nossa) na Inglaterra do século XIX.

> As pessoas dão jantares por várias razões; algumas se são ricas e de pouco prestígio social, como meios de obter 'entré' na sociedade; outras porque sabem que sua cozinheira é uma verdadeira 'cordon bleu' e que sua adega não pode ser superada; outras porque amam se rodear de mulheres adoráveis e homens galantes, e ouvir conversas vivas e risadas alegres; outras como uma maneira de fazer novos amigos e conhecidos (HOWARD, 1885, p. 5, grifos da autora, tradução nossa).

A Era Vitoriana no Reino Unido via o reinado mais longo da história[94]: a Rainha Vitória comandou a coroa de junho de 1837 a janeiro de 1901 (BROOMFIELD, 2007). A primeira metade do século XIX foi de profunda mudança na Inglaterra: a Revolução Industrial e seu consequente processo de urbanização transformaram o país e a população, que chegou a duplicar em 50 anos (BURNETT; BURNETT, 1989).

O crescimento populacional, a vida urbana e a consolidação da classe média exigiam novos comportamentos e formas de estabelecer prestígio social. O jantar festivo consolida-se como uma ferramenta para estabelecer e manter o status dentro de uma sociedade em transformação.

O objetivo do presente trabalho é, por meio de pesquisa bibliográfica, reunir informações históricas sobre o *dinner party*, ou jantar festivo, que se consolidou como um dos principais eventos sociais na Inglaterra Vitoriana. Além de descrever as particulares do evento, narrando brevemente o que acontecia antes, durante e depois do *dinner party*, o texto visa comparar o aparato social envolvido ali a festas atuais da alta sociedade brasileira, que apesar de supostamente privadas ganham notoriedade por meio de revistas como "Caras".

[94] Para bater esse marco, a atual rainha Elizabeth II precisará reinar até 2015.

Hoje, como na Inglaterra Vitoriana, é possível perceber mudanças na estrutura social, como o crescimento da "nova classe média" brasileira (NERI, 2008), o que faz com que sejam valorizadas todas as formas de reafirmar o papel de cada extrato da sociedade. Tal transformação faz com que as refeições e tudo que as cercam permaneçam como ferramentas de manutenção do status e do prestígio de anfitriões e convidados.

Anatomia de um *dinner party* de sucesso

Para Lady Howard, obter a reputação de dar jantares festivos memoráveis na Inglaterra Vitoriana dependia de três fatores:

> Primeiro, que os seus convidados devem ser escolhidos em função uns dos outros, e que a senhora certa deve ser enviada [à sala de jantar] com o cavalheiro certo, caso contrário aborrecimento do espírito será o precursor da festa. Em segundo lugar, que eles devem ser notáveis por algum motivo, seja beleza, astúcia, talento, dinheiro - e que você deve ter certeza do fluxo de tal conversa leve para que ninguém fique entediado ou se sinta negligenciado de alguma forma. Em terceiro lugar, que seu jantar deve ser o melhor que suas posses possam pagar; um bom jantar simples sem pretensão, se sua renda é pequena; todas as iguarias da arte culinária, e os melhores vinhos se você é abençoado com muito dinheiro. Com esses três [fatores] necessários, a anfitriã pode comer seu jantar confortavelmente com a certeza de que o veredicto de seus convidados será a seu favor (HOWARD, 1885, p. 6, tradução nossa).

O jantar começava então com a escolha dos comensais, que recebiam seus convites com antecedência: Lady Howard (1885) sugeria três semanas na *season* - ou o verão, quando as agendas sociais costumavam ficar mais ocupadas -, e de uma semana a 10 dias para jantares mais informais. Geralmente eram convidados grupos em números pares divididos igualmente entre homens e mulheres. Estes "deveriam ser da mesma posição social, partilhar os pontos de vista e manter o mesmo estilo de vida" (STRONG, 2004, p. 254), e nem sempre suas famílias estavam incluídas no convite.

Lady Howard (1885), Strong (2004) e Beeton (2009) resumem a refeição: os comensais deveriam chegar pontualmente na hora marcada, geralmente entre 19h45 e 20h15, e eram levados a um salão e anunciados por criados. Ali eram recebidos por taças de xerez até que o mordomo anunciasse o jantar.

Os homens escoltavam as mulheres até a sala de refeições. A ordem de entrada no ambiente era bastante rígida: o anfitrião dava o braço à dama de mais prestígio, estes eram seguidos por outros pares em ordem hierárquica, e a procissão terminava com a anfitriã de braços dados com o convidado masculino mais importante. Os anfitriões sentavam-se em extremidades opostas da mesa, e os convidados principais, à sua direita. Às vezes haviam cartões com os nomes indicando o lugar de cada um.

A forma como os convidados seriam distribuídos à mesa era essencial para atingir os objetivos do jantar festivo. Lady Howard (1885) afirma que duas pessoas que não estão se falando não devem ser sentadas juntas, que marido e mulher devem ser separados para incentivar a conversa e que nunca a pessoa tímida deve estar próxima à mais falante. Howard sugere ainda que convidados com interesse romântico mútuo devem ser sentados lado a lado ou um em frente ao outro, para que possam se olhar à vontade. Caso o relacionamento termine em casamento, Lady Howard lembra que o casal ficará em dívida com os anfitriões; no entanto, se a relação não florescer, o jantar festivo poderá ser lembrado com desgosto.

A toalha branca adamascada era coberta com vasos, candelabros e enfeites de prata dispostos simetricamente. As velas eram usadas a principio por necessidade, e à medida que o gás e a eletricidade se popularizaram, por capricho. As flores naturais, que antes eram substituídas por versões artificiais para que seu cheiro não interferisse no aroma da comida, voltaram à moda em 1850.

O arranjo das peças ficava a cargo da dona de casa, que tinha aí a chance de demonstrar bom gosto e estilo. Segundo Strong (2004), a moda da época era como areia movediça prestes a afundar a anfitriã: se não fosse muito observadora, a *hostess* emergente corria o risco de cometer gafes na decoração que não passariam desapercebidas aos olhares críticos dos convidados.

Os talheres, com exceção dos usados na sobremesa, ficavam expostos na mesa. Eram duas facas grandes, faca e garfo de prata para peixe, uma colher de sopa e três garfos grandes, e deveriam ser usados de fora para dentro (STRONG, 2004). Geralmente havia três taças para xerez, hock (vinho branco alemão) e champanhe, sendo que apenas a de hock podia ser de vidro colorido. O copo para água não ficava na mesa; era trazido do aparador à pedido do convidado, e depois ia ser lavado. À esquerda de cada comensal havia ainda um prato lateral com uma fatia de pão embrulhada em guardanapo e, à frente, cardápio impresso com a lista de pratos a serem servidos e saleiro.

O serviço *à la russe*, que "consiste em apresentar aos convidados [...] as travessas com grandes peças inteiras, como carnes, peixes e aves, que devem ser trinchadas e servidas à frente dos clientes" (PACHECO, 2006, p. 62), foi apresentado à sociedade europeia no início do século, mas só se popularizaria entre as décadas 1870 e 1880 - para Lady Howard (1885) essa é a maneira de servir dos que têm preguiça ou não sabem trinchar, pois assim a maior parte do serviço fica com o mordomo. As casas costumavam servir *à la française*: os pratos eram dispostos simetricamente na mesa, e as pessoas se serviam sozinhas ou auxiliadas por criados (STRONG, 2004).

A criadagem presente dependia do orçamento familiar, e podia ir de uma simples *parlour maid*, ou criada de salão, a um séquito como o que estrela a popular séria britânica "Downton Abbey" (exibida no Brasil pelo canal a cabo GNT): mordomo e *footman*, ou lacaio que serve à mesa (dois ou três, dependendo do porte da refeição), todos asseados e vestidos de forma apropriada. Na cozinha, a cozinheira e uma ou mais ajudantes cuidavam do preparo dos pratos.

"Os vinhos usuais eram xerez, Madeira, e champagne, que ganhou popularidade ao longo do século, e a refeição terminava com café e licores" (BURNETT; BURNETT, 1989, p. 80, tradução nossa). Até o fim da década de 1850 havia o costume de cavalheiros e damas dividirem a taça de vinho, mas em muitas mesas cada comensal era servido da bebida que melhor harmonizava com o prato degustado (BEETON, 2009).

De acordo com Beeton (2009), Burnett e Burnett (1989), Flanders (2004), Margetson (1980) e Strong (2004), a refeição seguia um padrão bastante formal. Os convidados continuavam bebendo xerez após sentar-se à mesa. Vinham sopas – duas se o jantar fosse mais elegante - e o segundo serviço, com peixes - principalmente salmão, bacalhau, solha, hadoque e arenque - e frutos do mar (principalmente lagostas e ostras) servidos com vinho branco. As *entrées* eram variadas e costumavam incluir os assados: língua bovina, costeletas de carneiro ou carne de caça. Aves começavam o terceiro serviço - codornas, patos e frangos com vegetais -, seguidas por pratos para limpar o paladar, como sorbet ou suflê.

A mesa da época, nas palavras de Strong, era um "monumento à opulência" (2004, p. 256). No entanto, classificá-la de exagerada é não entender "a natureza da refeição. Não se esperava que ninguém comesse tudo que aparecia; a variedade era para garantir que haveria algo para agradar a todo apetite" (FLANDERS, 2004, p. 274, tradução nossa).

Era comum o fim dos serviços implicar na retirada da toalha e no polimento da mesa. Então vinha a louça de sobremesa: lavanda e guardanapo para limpar os dedos, colher de ouro ou prata para os sorvetes e faca e garfo pequenos. O champanhe acompanhava a sobremesa, composta geralmente por sorvetes, bombons*, petits fours* e frutas frescas, de preferências exóticas. Quando satisfeito, o comensal colocava garfo e faca paralelamente sobre o prato.

No fim das refeições as mulheres se retiravam para tomar café e conversar na *drawing room*, sala dedicada ao entretenimento de visitas. Os homens, sozinhos, tomavam clarete (vinho tinto típico de Bordeaux) e fumavam charuto, e depois iam juntar-se às senhoras. Às vezes servia-se chá e havia apresentações de canto ou piano. O evento terminava por volta das 22h30.

Na semana seguinte, era esperado de todos os convidados para o jantar festivo - mesmo os que não puderam comparecer - uma carta de agradecimento para a anfitriã. A carta deveria agradecer a hospitalidade e gentileza da *hostess* e reforçar quão divertido e elegante foi o evento.

O papel social do jantar festivo

O *dinner party* vitoriano tinha papel fundamental na manutenção do prestígio social em uma sociedade que mudava rapidamente. O século XIX viu a indústria e a urbanização transformarem a sociedade europeia. Na Inglaterra e no País de Gales, a população cresceu de 8,9 milhões em 1801 para 18 milhões em 1851 (BURNETT; BURNETT, 1989), e o quinto da população que morava nas cidades no início do século cresceu a ponto de metade dos britânicos habitarem os centros urbanos na década de 1850.

Nessa época, na Inglaterra Vitoriana, a classe média era um grupo tão grande que se subdividia em categorias internas. Para Broomfield (2007), é nessa época que os jantares festivos viram ferramenta para ascender ou reforçar importância dentro de um círculo social intrincadamente estruturado.

A refeição passa a gerar e reforçar a importância social de anfitriões e convidados. É a arma com que se abria caminho na sociedade: um evento bem-sucedido permitia mostrar que os anfitriões ou hóspedes pertenciam ou estavam prontos para ser admitidos a uma camada superior dentro de uma burguesia coesa.

> O jantar festivo seria um dos grandes símbolos de prestígio da época, um indicador de bom gosto, de capacidade de selecionar, de uma conta bancária e contatos. Era uma ocasião para o anfitrião exibir sua esposa e filhas, especialmente as casadouras. Tratava-se de um exercício de relações públicas, uma exposição do grau de requintamento da família e da elegância de suas maneiras (STRONG, 2004, p. 248).

Surgia nesta época até mesmo um ambiente inteiramente dedicado aos jantares, que antes eram realizados em mesas montadas e desmontadas a cada refeição. "A sala de jantar era um símbolo claro de distinção de classe, da separação entre a família dos proprietários e os criados" (STRONG, 2002, p. 246). Tratava-se de um espaço de ostentação, que visava expor a importância social de quem a possuía e de quem era convidado para frequentá-la.

O novo ambiente seria imprescindível no desenvolvimento e na manutenção do status social. A função primária de eventos como os jantares festivos era qualificar a família anfitriã dentro da sociedade por meio de seu capital cultural e social, concepções propostas por Pierre Bourdieu (1983; 2007) que permitem um novo dimensionamento de classes sociais. O capital cultural define a localização/hierarquização de indivíduos ou grupos pelo acesso que têm ao conhecimento, à cultura e à arte, entre outros campos de distinção. Para Bourdieu, quanto maior o capital cultural, maior legitimidade e distinção na batalha pela constituição de hegemonias. O capital social seria formado pelas relações mantidas por tais membros de uma nova alta classe social.

No *dinner party*, a anfitriã preparava cuidadosamente sua lista de convidados com "pessoas que ela considerava dignas de conhecê-la: amigos antigos e amigos novos, pessoas que ela desejava cultivar por sua distinção e riqueza, ou pelo uso que poderiam ter para seu marido" (MARGETSON, 1980, p. 73, tradução nossa). Os convidados também tinham seu papel a cumprir e deviam retribuir o convite à altura: não só os convites não podiam ser recusados a não ser que o convidado estivesse gravemente doente, mas este deveria garantir a presença dos anfitriões em seu próprio evento muito em breve (Ibidem), fazendo essa roda social girar sem interrupções.

Tão grande era a vontade de ascender socialmente que até quem tinha dificuldades para alimentar a família com fartura oferecia esses jantares. Strong (2004) cita "From kitchen to garret", obra de J.E. Panton publicada em 1888 que ensina a produzir um ocasional jantar festivo para seis gastando muito pouco. E

William Makepiece Tackeray, em seu "O livro dos esnobes", publicado originalmente em 1847 (1993), define jocosamente os esnobes anfitriões de jantares como os que têm poucos recursos e os desperdiçam oferecendo recepções caras, e esbanjam o que não podem com membros da alta sociedade, mas se negam a receber seus "iguais".

Tackeray exemplifica ricamente o comportamento dos esnobes que dão jantares festivos: eles contratam verdureiros ou batedores de tapetes para passarem por criados, além de mandar retirar da mesa pratos intocados, que vão figurar no *dinner party* do dia seguinte. "Suponhamos que você finja ser mais rico e ilustre do que realmente é – você é um esnobe que dá jantares" (TACKERAY, 1993, p. 94).

De tão numerosos e concorridos, os jantares festivos passaram a exigir um código próprio de conduta, que regia da entrega de convites aos trajes usados por homens e mulheres na grande noite. Logo as boas maneiras exigidas para tais eventos passaram a ser temas de abundantes guias de civilidade e de etiqueta.

A exemplo da obra de 1530 "De civilitate morum puerilium", escrita por Erasmo de Rotterdam, que chegou à sua 30ª edição em apenas seis anos (ELIAS, 1994), esses manuais seriam usados por quem queria copiar códigos de comportamento de camadas superiores, incluindo boas maneiras, habilidade e disposição dos utensílios à mesa, além de formas de preparar e servir os alimentos. O guia de Lady Constance Howard, "Etiquette: What to do, and how to do it", de 1885, tem mais de 400 páginas de regras de comportamento detalhadas.

Os tempos mudaram e atualmente os manuais de etiqueta são menos publicados e consultados. Mas os aspirantes sociais ainda encontram fontes de inspiração se não podem frequentar os eventos das camadas superiores para observar e copiar seus gestos: além das revistas de comportamento, verdadeiros manuais modernos de etiqueta, há as publicações dedicadas ao colunismo social e ao "estilo de vida super star" (OLIVEIRA, 2009, s/p).

Etiqueta atual para eventos sociais

O crescimento do emprego formal e do crédito no Brasil implicaram na ampliação das classes A e B em 33,6% entre 2004 e 2008 e da classe C em 22,8%, sendo essa parcela da população, segundo Neri (2008), a faixa que efetivamente possui renda média estatística em nossa sociedade. A ascensão dessa "nova classe média" exige a aprendizagem de padrões de comportamento antes alheios a essa população. Entram aí os manuais de comportamento contemporâneos.

Só para exemplificar, segundo França (2011), em 2010 a classe C gastou R$ 17,97 bilhões em decoração. Isso explica o lançamento, nos últimos anos, de tantas publicações sobre o tema voltadas para esse público. Revistas como "Minha casa" da editora Abril, "Decorar mais por menos" da Escala, "Casa linda" da Alto Astral e "Decore sua casa" da On Line Editora têm o objetivo de ensinar a classe C a decorar o imóvel recém-adquirido em função do acesso ao financiamento imobiliário. A gama de ensinamos das publicações inclui dicas de iluminação, truques para replicar os efeitos de pintura de parede da moda e fórmulas para

calcular a altura correta para pregar quadros. "Minha casa", por exemplo, "foi criada com o intuito de ser um manual, uma fonte de consulta prática, confiável e indispensável para quem está comprando ou acabou de comprar um imóvel econômico" (ABRIL, 2010).

Quanto o tema é etiqueta social, um exemplo de manual de conduta moderno é a revista "Caras". A "Caras" é uma publicação semanal voltada para a divulgação do estilo de vida de ricos e famosos. Em suas páginas, atores, cantores, modelos e empresários falam sobre suas vidas e carreiras, e mostram suas casas, carros e modelitos. Dessa forma, eventos privados ganham as bancas, e ficam mais públicos que os tais banquetes reais do século XV, que abriam suas portas a plateias de espectadores de camadas sociais mais baixas (STRONG, 2004).

Dessa forma, até quem não participa dos eventos das classes mais altas pode saber o que se passa por lá e de que forma os aceitos nesse círculo social se comportam. Assim, estarão sempre prontos para a sonhada oportunidade de ascender socialmente e passar a fazer parte do seleto time de convidados. Um exemplo desse papel da revista "Caras" pode ser observado na reportagem que narra a festa de aniversário da apresentadora Hebe Camargo, que aconteceu em 2009:

> Hebe [...] comemorou em grande estilo seu aniversário na gala oferecida pela empresária e grande amiga Lucilia Diniz (52), em sua mansão, na capital paulista. Lá, a grande dama da televisão brasileira foi festejada madrugada adentro por cerca de 600 convidados de peso, como os cantores Julio Iglesias (65) e Roberto Carlos (67), os apresentadores Luciano Huck (37), Angélica (35) e Ana Maria Braga (59) com o marido, Marcelo Frisoni (38) e mesmo o governador do Estado de São Paulo, José Serra (66), com a primeira-dama, d. Monica Serra (64). [...] A decoração da festa, idealizada pela anfitriã e executada com a ajuda dos funcionários da casa sob a coordenação de Duda Arruk (38), contou com elementos que remetiam à trajetória de Hebe. Tendo como base preto e dourado, Duda fez um mix chique e divertido de objetos, como televisores de diversas épocas que representavam a história de Hebe, da extinta TV Tupi, até hoje, quando é dona das noites de segunda-feira no SBT, com o Programa da Hebe. Duas mil rosas vermelhas, suas preferidas, lustres de cristal, espelhos venezianos, cortinas douradas, sofás, almofadas e guardanapos com suas fotos estampadas completavam o cenário. A iluminação de Nando Jones (48) sofisticou ainda mais a festa: a pista de dança com leds faiscantes e o painel de alta definição atrás do DJ Milton Chuquer (49), que teve à disposição mais de 20000 watts de som, fizeram sucesso. O rico cardápio, com opções de massa, carne, peixe, saladas, foi da Duas Gastronomia, da filha de Lucilia, Manoella Diniz (29) (CARAS, 2009).

A descrição detalhada, a extensa (e notória) lista de convidados e a presença abundante de fotos permitem que o espectador se sinta dentro de um evento de que dificilmente faria parte. O luxo com que a festa foi preparada é reforçado a cada frase. Isso faz com que os convidados tenham seu papel reafirmado

duplamente dentro da hierarquia social: quando são admitidos no "banquete", e quando aparecem como parte dele na revista. A revista serve também como garantia do status social de quem é retratado em suas páginas.

> Um dos objetivos a que a revista se propõe é possibilitar aos fãs o acompanhamento do dia-a-dia [sic] de seus astros e estrelas nacionais e internacionais. A revista tenta impor o conceito de que quem não está em Caras provavelmente está com a carreira em baixa (OLIVEIRA, 2009).

Além disso, assim como as encenações dos anfitriões de jantares festivos na Inglaterra do fim do século XIX (STRONG, 2004 e TACKERAY, 1993), a própria "Caras" também cria cenários fictícios para seus personagens.

> […] são os Espaços Caras, como a Villa Caras, a Ilha de Caras, Lady Golf Caras, a Embaixada Caras e o Castelo Caras. Lugares existentes apenas em ficções, cenários históricos e contos de fadas que vêm à tona para mostrar a pretensa vida encantada dos personagens da revista. É uma vida plastificada, ensaiada e meticulosamente fotografada (OLIVEIRA, 2009).

Dessa maneira, a comemoração pode ser encenada para passar aos leitores a impressão de luxo absoluto. Apesar de não ter acesso ao mundo "Caras" para checar sua veracidade, essas pessoas vêem a riqueza cenográfica como real e, por estar na revista, acessível de alguma forma. O mundo dos ricos e famosos está ali, para ser copiado por quem se interessar.

Ainda que divulgar um modo de vida que não pertence ao leitor pareça democratização de conhecimento, para Bourdieu (1983; 2007) é uma forma de demarcar ainda mais a divisão de classes. O autor afirma que a classe dominante tem acesso não apenas aos bens simbólicos, mas também detém a forma legítima de consumi-los, e esta vai sendo alterada conforme as demais camadas da população de aproximam dela.

> O estilo de vida popular se define tanto pela ausência de todos os consumos de luxo, uísque ou quadros, champanhe ou concertos, cruzeiros ou exposições de arte, caviar ou antiguidades, quanto pelo fato de que esses consumos nele estão, entretanto, presentes sob a forma de substitutos tais como os vinhos gasosos no lugar do champanhe ou uma imitação no lugar do couro, indícios de um desapossamento de segundo grau que se deixa impor a definição dos bens dignos de serem possuídos (BOURDIEU, 1983, p. 100).

Essa postura das classes populares ajuda a reforçar o papel dominante da classe detentora do código de conduta de consumo, fazendo com que as diferenças sociais sejam reforçadas e reproduzidas de forma contínua e estrutural. Mesmo a rejeição consciente a essa referência - por meio de comentários como "imagina gastar esse dinheiro todo em uma festa!", ou "que frescura!" e "que cafona!" - ajuda a consolidar esse sistema. Isso acontece mesmo dentro de uma sociedade em que o acesso econômico aos bens seja ampliado: o acesso ao capital cultural nunca é democrático.

Considerações finais

Ainda que as festas da alta classe brasileira estejam expostas em seus mínimos detalhes nas páginas de publicações como "Caras" - da mesma forma que a etiqueta exigida para os convidados dos *dinner parties* vitorianos era ensinada em manuais -, isso não significa que os eventos demarcadores de hierarquização de indivíduos dentro de uma classe social sejam abertos a todos. O acesso não é democrático e, para Bourdieu (1983; 2007) a divulgação de conhecimento relativo a essas celebrações funciona como uma validação de seu papel segregador.

Em uma sociedade próspera com certa rotatividade social - caso do Brasil atual e da Inglaterra do século XIX -, ser capaz de oferecer ou de ser convidado para uma celebração íntima de prestígio é uma forma de estabelecer pertencimento social. Dominar o intrincado código implícito nessas comemorações - exemplificado aqui pelo que acontecia antes, durante e depois dos jantares festivos - ajuda a reforçar o papel que cada um possui dentro de um grupo. E a notoriedade dada a eventos supostamente privados por manuais ou publicações como "Caras" garantem a longevidade do papel da refeição festiva para estabelecer e manter status frente a mudanças sociais.

Referências bibliográficas

ABRIL lança revista para a classe média brasileira. **Publiabril**, 1 mar. 2010. Disponível em http://www.publiabril.com.br/noticias/86. Acesso em 10 jun. 2013.

BEETON, Isabella Mary. **Mrs. Beeton's Book of Household Management**. Disponível em: http://etext.library.adelaide.edu.au/b/beeton/isabella/household. Acesso em 12 jun. 2013.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: Crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

_____. Gostos de classe e estilos de vida. In: Ortiz, Renato (org.). **Sociologia**. Ática, São Paulo, 1983, p. 82-121.

BROOMFIELD, Andrea. **Food and cooking in Victorian England: A history.** Londres: Greenwood Publishing Group, 2007.

BURNETT, John; BURNETT, Proffes. **Plenty and want: A social history of food in England from 1815 to the present day.** Oxon: Routledge, 1989.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador.** V.1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

FLANDERS, Judith. **Inside the Victorian home: A portrait of domestic life in Victorian England.** Nova York: W.W. Norton & Co, 2004.

FRANÇA, Valéria. Classe C investe em design e decoração. **Estadão**, 24 de abr. 2013. Disponível em http://www.estadao.com.br/noticias/impresso,classe-c-investe-em-design-e-decoracao,709974,0.htm. Acesso em 20 jun. 2013.

HEBE celebra 80 anos em grande estilo. **Caras**. São Paulo: Editora Caras, ed. 801, mar. 2009. Disponível em: http://www.caras.com.br/edicoes/801/textos/10263/. Acesso em 12 jun. 2009.

HOWARD, Constance. Art of giving a dinner party. In _____, **Etiquette: What to do, and how to do it.** Londres: F.V. White & Co, 1885, p. 3-31. Disponível em http://archive.org/stream/etiquettewhatto00howagoog#page/n5/mode/2up. Acesso em 15 jun. 2013.

MARGETSON, Stella. Dinner parties. In _____, **Victorian high society.** Nova York: Holmes & Meier Publishers, 1980, p. 73-89.

NERI, Marcelo Côrtes (coord). **A nova classe média**. Rio de Janeiro: FGV/IBRE, 2008. Disponível em http://www.cps.fgv.br/cps/classe_media/. Acesso em 15 jun. 2013.

OLIVEIRA, Luciana. **A vida ornamental de "Caras".** Disponível em: http://www.ump.edu.br/midialogos/ed_02/artigos/A%20vida%20ornamental%20em%20Caras.pdf. Acesso em 12 jun. 2009.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do serviço de garçom**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

STRONG, Roy. **Banquete: Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

TACKERAY, William Makepiece. **O livro dos esnobes: Escrito por um deles.** Porto Alegre: L&PM, 1993.

RESTAURANTES: DA ORIGEM NA FRANÇA À SÃO PAULO - TRANSFORMAÇÕES DE ACORDO COM A SOCIEDADE

PAULA SU[95]

RESUMO

Durante a história dos restaurantes foram observadas diversas mudanças não somente nos espaços de conviviabilidade como na sociedade que os frequentava. Uma das passagens mais bruscas foi a da alimentação fora de casa pautada na preocupação com a saúde para uma alimentação que privilegiava o prazer não somente gustativo, mas também como momento de lazer.

O objetivo deste artigo é compreender como os restaurantes se tornaram um espaço de prazer e busca do bem-estar e o que isto expressa sobre o momento e contexto histórico da sociedade atual. Com a cidade e sociedade em constante processo de mudança, em cidades como São Paulo e a busca por formas de entretenimento variadas, são apresentados cada vez mais espaços de conviviabilidade com diferentes propostas alimentícias que tragam prazer e distinção. É através dos ambientes, hábitos e produtos, que os restaurantes podem ser considerados uma das várias ferramentas de auto-identificação das pessoas que os frequentam.

PALAVRAS-CHAVE: Restaurante, História, Sociedade, Cidade

ABSTRACT

During the restaurant history many changes were seen not only in spaces of interaction but within the society that attended those restaurants. One of the most abrupt history passages was eating out based on health concern to a way of eating that privileges pleasure, not only taste, but as a leisure time.

The purpose of this pape is to understand how restaurants hve become a space of pleasure and pursuit of wellness and what does that expresses about the moment and historical contexto of contemporary society. With the city and society are in constant change, cities like São Paulo and the pursuit of various forms of entretainment, more spaces of interaction are presented with diferente food proposals that bring pleasure and distinction. It is through the environment, habits and produtcts that restaurants can be considered one of a various tools of self-idetintification of people who attend this spaces.

KEYWORDS: Restaurants, History, Society, City

[95] Pós-graduanda em Gastronomia: História e Cultura no SENAC-SP (paula.su@yahoo.com.br)

O NASCIMENTO DO RESTAURANTE

Pela passagem cronológica da história do restaurante desde sua origem, na França observa-se que o local adaptou sua funcionalidade de acordo com as mudanças que a sociedade passava: de alimentação dietética, fartura e exposição para as elites a espaços teatrais. Podemos ver que esses reflexos influenciaram diretamente outras culturas e, hoje transformaram o restaurante em um espetáculo.

Para entender como o restaurante foi se transformando conforme o tempo, é fundamental observar como ele surgiu. De acordo com Spang (2000), é no século XVIII que o espaço social urbano que conhecemos com a definição da palavra restaurante nasce, e, na realidade, começa com um caldo restaurativo, o *restaurant.* Este caldo de carne francês era servido em estabelecimentos não para os que tinham fome, mas para aqueles considerados de estômago sensível, pessoas "enfraquecidas, que tinham perdido o apetite, sofriam de paladar embotado e eram fracas de peito" (SPANG, 2000, p.50). De acordo com Strong (2002), essa preocupação com a saúde das pessoas "fracas do peito" tinham seu conceito na alimentação renascentista e medieval baseada na dietética, ou seja, na preocupação de cuidar da saúde através "de um sistema de restrições dietéticas que visam equilibrar o que é concebido como frio, quente, seco ou úmido" (FLANDRIN, 1998, p.667). Mas essa alimentação do período seiscentista e setecentista chegava ao fim. Na década de 1700, os *restaurateurs* eram caracterizados exatamente pro trazerem a tona os benefícios da comida para a saúde.

Com uma grande circulação de comerciantes em Paris, haviam opções para se alieentar como *a table d'hôte* (ponto de reunião onde os comensais apareciam com hora marcada e sem escolha dos pratos) e os *caterers*, detinham permissão para servir refeições em festas ou grupos de pessoas. Porém só serviam os caldos *restaurants*, os restauranteurs, que não possuiam uma guilda oficial[96]. Spang (2000) ainda traz para discussão, o *traiteurs*, que de uma forma, se assemelhavam aos *restaurants*, mas os *traiteurs* dependiam de clientela, cardápio e horário fixo, enquanto os *restaurateurs* dispunham do caldo a qualquer hora.

O "inventor" do que chamamos de restaurante foi Mathurin Roze de Chantoiseau, que em 1766 abriu as portas como o primeiro *restauranteur*. De acordo com a autora, sua influência no século XVIII é confirmada a partir do fato de que o próprio escreve um *Almanach* onde indica onde é possível encontrar um caldo *restaurateur*. A obra combinava princípios enciclopédicos e, além de catalogar os *restaurateurs*, aliava a autopromoção de Roze de Chantoiseau em relação a seu título como "o amigo de todo mundo" e primeiro *restaurateur*. A percepção de Roze de Chantoiseau foi de que o momento histórico pedia por uma nova instituição: a dietética dava lugar a *nouvelle cuisine*, ou seja, a preocupação médica dos caldos que restauram a saúde dava lugar à criatividade culinária, à exaltação do sabor e hospitalidade. Neste mesmo momento, no início do século

[96] A cidade de Paris do século XVIII estava organizada pelas guildas, onde os diversos comércios se compartimentalizavam em charcutiers (charcutarias), rôtisseurs, pâtissiers, caterers, etc. (SPANG, 2000)

XVIII, nascia o conceito de gosto e bom-gosto, onde, além da culinária, esse "[...] interesse manifestou-se não só pela multiplicação das obras de artes, mas também pela ampla difusão do discurso crítico feito sobre as mesmas e pela valorização das pessoas de bem que, segundo se presume, conhecem esse campo" (FLANDRIN, 1998, p.684). A *nouvelle cuisine* prometia restaurar através de inovação e vinha de encontro com o conceito de gosto e bom-gosto. Spang (2000) reafirma a popularidade do tema quando observa sua inserção e discussão entre chefes de cozinha, livros de receita e inclusive avançando para a área de artes como o teatro. O conceito de ter prazer à mesa chega com a *nouvelle cuisine:* além do sabor a estética também ganhava terreno. No entanto, os médicos e outros críticos da época condenavam o fato de tornar a comida atraente depois que já se estava saciado. Ambas as correntes viam, no entanto, o jantar como forma de definição da sociedade francesa e do indivíduo francês.

Essas mudanças na alimentação (fora de casa) começam a ser observadas entre as décadas de 1780 e 1790, quando os comerciantes passaram a oferecer mais opções de pratos e em pouco tempo, os *restauranteurs* deixaram de servir apenas caldos *restaurants* e cremes de arroz, se diferenciando dos *traiteurs* com o uso de um cardápio, o tipo de serviço com atendimento personalizado, a flexibilidade de ser atendido a qualquer hora do dia, preços fixos, pequenas mesas (*traiteurs* atendiam grandes grupos) e com a presença feminina dentro destes espaços públicos (SPANG, 2000).

> Com extraordinária regularidade, todas as descrições dos primeiros restaurantes - sejam elas anúncios dos *restaurateurs* ou crônicas de viajantes surpresos-, enfatizam que os restaurantes abertos "a qualquer hora" como se essa conveniente quebra de horário rígido à mesa dos estalajadeiros fosse sua característica mais marcante. (SPANG, 2000, p.87)

Os horários de refeições eram indicadores de classes na época, onde os jantares eram feitos as 9h pelos artesãos, 12h pelos provincianos, 2h pelos parisienses, 2h30 pelos homens de negócios e 3h pelos nobres.

Spang (2000) traz atenção ao fato de que o cliente poderia escolher sua refeição indicava que este fazia um pedido individual que o diferenciava dos outros comensais e de suas condições físicas e de saúde. Além disso, o restaurante se diferenciava de outros serviços como café ou *table d'hôte* por ser um estabelecimento público compartimentalizada por espaços privados, por um isolamento individual. Enquanto "os fregueses do café liam jornais e pensavam sobre o mundo ao seu redor; os clientes do restaurante liam o cardápio e pensavam sobre seu próprio corpo" (SPANG, 2000, p.100).

Para Habermas (*apud* SPANG 2000), esses novos espaços físicos públicos de Paris desenvolve uma esfera burguesa, onde a discussão e diálogo eram abertos a qualquer indivíduo. A publicidade[97] deixa de ser uma característica dos monarquistas absolutistas do Antigo Regime de Luís XIV e passa a ser parte da

[97] Publicidade no sentido de público

vida pública do povo. Neste novo contexto e nos novos espaços públicos como os *restaurants*, as pessoas se comportavam de forma diferente de como o faziam em mercados da praça, igreja ou corte.

> Muito "privado" para um século XVIII estudado com a era da fusão entre a esfera publica e a opinião publica e demasiadamente "público" para um século XIX metaforizado como "a era dourada da vida privada, a época em que o vocabulário e a realidade da vida privada tomaram forma", o restaurante parece, pelo que é proposto pela maioria dos historiadores, não ter sido nem publico nem privado mas quase invisível. (SPANG, 2000, p.108)

Nasciam então, as novas instituições de espaço público do século XVIII: restaurantes que se apresentavam como particulares e reservados, uma vez que seus clientes não eram obrigados a se relacionar com outros clientes em outras mesas, mas que também eram, de acordo com Spang (2000) "ostensivamente aberto a todos". A gastronomia e sua definição surge pelo dicionário da *Académie Française* como 'a arte de comer bem', e que lugar melhor do que o restaurante para demonstrar este conceito? Grimod de la Reynière compara *restauranteurs* e chefes de pastelarias a empresários de teatro e dramaturgos, uma vez que os jantares ganham uma aura de fantasia, magia, de espetáculo a ser apresentado. E neste mundo onde o restaurante era um espetáculo, um lugar de devaneios [...], o sonho acabava quando a conta era trazida, assim como aponta Rosseau (*apud* SPANG, 2000).

Do Antigo Regime, a França passa por mudanças como a Revolução Francesa. Da mesma forma em que o espaço e as pessoas passam por essa transição histórica, o restaurante também se transforma e torna-se um espaço de celebração, instituição cultural e social. O século XIX trazia o restaurante com a imagem de fartura[98] não somente para os cidadãos franceses, mas também para os estrangeiros. A instituição restaurante fazia parte não somente como espaço de conviviabilidade, mas era tema de guias de viagem, romances e peças populares. Junto a isso, os viajantes observavam o ambiente do restaurante, com seus espelhos e mesas. A utilização dos espelhos por exemplo, permitia aos franceses ter a publicidade quanto a privacidade. Enquanto aguardavam seus pratos, os comensais poderiam olhar pelo espelho e observar os outros como um lugar público, mas os espaços das mesas tornava ao mesmo tempo um local privado, sem que fosse necessário olhar fixamente a alguém e esta pessoa olhar de volta. Essa exposição pública e privada, segundo os viajantes, condizia com o era considerado 'francês' pelos estrangeiros. "Neste espaço, o público e o privado não eram características do espaço físico, mas de como as pessoas utilizavam tais espaços." (SPANG, 2000, p.281).

[98] Imagem da qual Luís XIV transformou seu método de governo, pautada no luxo, etiqueta, nobreza e refinamento. (TASHNER, 1996-97)

A EXPORTAÇÃO DOS RESTAURANTES ATÉ SÃO PAULO

Simultaneamente na história, com a ascensão do bom-gosto francês, São Paulo desenvolvia sua economia e cidade, assim como sua história com estabelecimentos de alimentação[99]. Segundo Monteleone (2008) as mudanças da industrialização de alimentos influenciaram transformações no comportamento e nos hábitos do cotidiano.

Miranda (*apud* SILVA, J.,2008) remonta a história de São Paulo com a presença de quitandeiras como as representantes de venda de alimentos no século XVIII. Durante mais de um século, as autoridade municipais tentaram afastar para fora da cidade as mulheres que vendiam alimentos em tabuleiros, afirma Monteleone (2008).

A autora cita que auxiliando a transformar a cidade, estavam a partir de 1830, os imigrantes alemães que começaram seus pequenos negócios como comércios ou chácaras com plantações de gêneros alimentícios nas imediações da cidade. Juntamente a eles, pedreiros, mestre de obras, e operários que ajudaram a transformar o cenário paulista. "Mas, mais importantes [...] são os padeiros, confeiteiros, mestres cervejeiros e donos de hotéis que se instalaram por aqui a partir de, principalmente, 1840" (MONTELEONE, 2008, p.23).

Assim como na França, viajantes que passavam pela cidade se hospedavam em estalagens, tabernas ou "vendas". De acordo com MARICATO (2005) e SILVA, S. (2008), em 1599 havia uma "casa de pasto" pertencente a um português de nome Marco Lopes que oferecia refeições. Porém, o estabelecimento era malvisto pelos moradores, portanto, somente os viajantes, tropeiros e visitantes se hospedavam. Segundo Monteleone (2008), todos esses locais consistiam em uma "casa de moradia" e um "alpendre[100] para abrigar a carda das mulas". Era possível encontrar nas vendas artigos típicos dos moradores da roça: cachaça, sal, açúcar, rapadura, e em poucas vezes, carne seca, fumo ou ferraduras. SILVA, J. (2008) destaca que entre 1850 e 1870 é o período da presença dos tropeiros, portanto a presença também de fazendas. Comer fora no século XIX era feito nos tabuleiros, casas de pastos, tabernas ou estalagens.

Entre as décadas de 1850 e 1860, Schimit (*apud* MONTELEONE, 2008) traz destaque para o funcionamento de um dos primeiros cafés da cidade, na Rua da Imperatriz, esquina com o Beco do Colégio. Assim como no cenário parisiense, os cafés da cidade de São Paulo estimulavam discussões cujos participantes eram estudantes, políticos, empresários, artistas, negociantes e empregados do comércio. "O conceito de café havia mudado e incluía na lista de serviços oferecidos alimentos novos, diversão e sofisticação" (MONTELEONE, 2008, p.65), principalmente com o estabelecimento de Vicente Médici, o Café Europeu, que prometia mais luxo. O hábito de tomar café no Brasil veio com a cosmopolitização

[99] Aos autores citados estudam a alimentação da cidade no entre os períodos oitocentista e novecentista.
[100] Alpendre: Cobertura suspensa por cima da porta principal de um edifício, para abrigo do sol, da chuva, ou simplesmente para ornato. (Dicionário Português Online Michaelis)

dos costumes, de acordo com a autora. A chegada da ferrovia, em 1867, trouxe além de novos hábitos, novos alimentos e trânsito de pessoas entre a capital e o porto de Santos. De acordo com a autora, uma das primeiras casas a chamar a atenção das elites como uma forma de espaço de distinção foi a Confeitaria de Adolpho Nagel, de 1860.

Para SILVA, S. (2008), em 1855 havia confirmação de que já haviam empresas de hospitalidade servindo refeições, porém o serviço era feito nos moldes da *table d'hôte* (ou mesa redonda), se cardápio com preços por prato, portanto não alinhados aos conceitos do *restaurant*. Nos anúncios de 1858 e 1859, ainda com serviços semelhantes à *table d'hôte* surgiam as ofertas de especialidades italianas ("talari (talharim?) e "ravióli"). Na década de 1860 já haviam alguns primeiros estabelecimentos que foram considerados os precursores do modelo de restaurante francês. No final do ano de 1862, os anúncios trazem indícios de um modelo de restaurante:

> Alexandre Bourgain, em 27 de novembro, anuncia a abertura para o dia 30 de novembro de seu "(...) novo estabelecimento no gênero dos de Pariz (...)", denominado *Restaurant* de Pariz. O horário também é flexível, pois "tem sempre" à disposição uma variedade de iguarias, além de bebidas, refrescos, doces. Trabalha também com encomendas, das quais oferece um cardápio parcial num novo anúncio publicado em 20 de dezembro, em francês, [...]o que possibilita distinguir que seu público preferencial estava nas elites francófonas da cidade. O *Restaurant* de Pariz também se destaca por se o primeiro a mencionar um *chef* no estabelecimento. (SILVA, S., 2008, p.15)

Após 7 anos da abertura do Restaurant de Pariz, surge o Café e Restaurante Imperial, na Rua Direita, número 2, com a palavra restaurante na grafia portuguesa. Isso, de acordo com Silva, S. (2008) indicou uma aceitação do nome, além de que os horários flexíveis estavam presentes no conceito, assim como foi feito na França. Na década de 1890, Bruno (*apud* MONTELEONE, 2008) cita que existiam 17 restaurantes com essa denominação, localizados pertos de estações de trem (como a Estação da Luz e na Estação do Norte) e de teatros. Além desses, outros restaurantes conhecidos estavam sempre ligados a hotéis. De qualquer forma, Monteleone (2008) afirma que o restaurante ainda não era frequentado por paulistanos ou muito menos pelas moças e senhoras, serviam primordialmente estrangeiros e viajantes. Com a chegada dos "grandes" hotéis na cidade de São Paulo, pressupunha-se a chegada de homens de negócios relacionados ao café, açúcar, máquinas ou estabelecimentos comerciais. Os paulistanos entendiam que a abertura do Grande Hotel significava abrigar estrangeiros e personalidades famosas era uma nova conexão com o mundo. A grande transformação, segundo a autora, foi das casas de pastos em hotéis com restaurantes para uma arquitetura própria. As casas de pasto recebiam os visitantes da cidade e estrangeiros que precisavam de acomodação e comida, enquanto o restaurante passaria a ser cenário de personalidades da cidade, homens, mulheres e famílias. Kidder e

Fletcher (*apud* MONTELEONE, 2008) fazem a relação do fato de os primeiros donos dos restaurantes e hotéis do país serem estrangeiros, ou mesmo, franceses.

Entre 1880 e 1900, a Câmara municipal decreta: "só poderão conservar-se abertas diariamente até meia noite e em noites de espetáculo até uma hora, os restaurantes, casas de chopes e cafés julgados de primeira ordem" (Atas da Câmara, 14/01/1896:30 *apud* SANT'ANNA, 2009), ou seja, com os horários de fechamento determinados para espaços de agrupamento social, evitava-se que os homens fizessem desordem e bagunça na cidade.

Fizeram parte do cenário de desenvolvimento dos restaurantes em São Paulo os estudantes da faculdade de Direito no Largo São Francisco. De acordo com SILVA, J. (2008), diversos autores como Richard Morse e Ernani Bruno ressaltam a importância do curso como um dos catalisadores do processo de desenvolvimento no século XIX, antes da riqueza do café. A chegada dos estudantes trouxe a característica de centro intelectual onde, segundo Ernani (*apud* SILVA, J., 2008) entre 1827 e 1872 foi o "burgo de estudantes". A convivência nas ruas da cidade trouxe novos espaços que se adequavam ao estilo de vida destes estudantes (SILVA, S., 2008), além disso, de acordo com Monteleone (2008) eles trouxeram de fora os hábitos e formas diferentes de sociabilidade como tomar pinga em tavernas e estalagens, gastar o dinheiro da mesada em bordéis. Naturalmente, se separavam das elites de fazendeiros e criariam formas de sociabilizar que atualmente são consideradas comuns para o cotidiano de uma cidade: frequentar restaurantes, hotéis, confeitarias e sorveterias, onde somente os endinheirados estavam presentes.

> Os estudantes românticos eram, nos pontos de maior importância, leais ao *ethos* histórico de São Paulo. Foram eles que aceleraram e elaboraram, sem todavia alterarem, o ritmo do processo vital da cidade. São Paulo estava emergindo do rude provincianismo para a consciência de si próprio. (MORSE *apud* MONTELEONE, 2008, p.34)

Os horários das refeições seguia os hábitos portugueses: com o nascer do dia vinha a primeira refeição, das 8h às 9h era servido o almoço, das 14h às 15h, o jantar e finalmente com o cair da noite uma ceia frugal com chá adoçado e pão, biscoitos ou bolachas (MONTELEONE, 2008). Esse costume muda, principalmente no almoço quando, a partir da última década do século XIX, o almoço na cidade seria servido com o sol a pino, e o jantar após as 18h como conhecemos atualmente. Os novos horários "exprimiam portanto um desejo de distinção entre os citadinos abastados considerados modernos e as famílias roceiras pouco acostumadas à vida urbana" (SANT'ANNA, 2009, p.185).

De acordo com Silva, S. (2008), o surgimento do restaurante como forma de se alimentar, conviver e sociabilizar acompanhou as mudanças econômicas e sociais em que a cidade passava. A elite paulista foi influenciada pelas ideias francesas de comportamento e em consequência, a rejeição dos padrões e costumes do período colonial.

> [...] a hospitalidade, que era objeto de domínio quase exclusivamente privado, doméstico, é aceita como podendo pertencer também ao espaço público, e as empresas de alimentação, entre outras, tiveram a oportunidade para seu crescimento e variação nos serviços oferecidos. (SILVA, S., 2008, p.21)

Ser "paulistano da gema", segundo Sant'Anna (2008), no final do século XIX e no início do XX era deter um duplo saber gastronômico: conhecer e cultivar os hábitos tradicionais, às vezes rurais, e simultaneamente conhecer as novidades do mundo urbano moderno. "[...]Conjugar harmoniosamente esses dois universos – o local e o estrangeiro – aparecia na imprensa como um atributo prestigioso, "típico dos paulistanos" (SANT'ANNA, 2008, p.188).

A referência de São Paulo como local da gastronomia também foi se transformando ao longo dos anos. Souza (*apud* Sant'Anna, 2009) comenta que esse processo incluiu costumes antigos de proveniência rural como o charque, era comum nas residências pobres e ricas.

OS RESTAURANTES COMO DISTINTORES DE CLASSES

Na história dos restaurantes, tanto na França quanto em São Paulo, podemos considerar esses espaços de conviviabilidade como marcadores ou distintores de classes. No caso da França, inicialmente só frequentavam os *restaurants* os doentes e fracos do peito. Mais tarde, apenas as classes mais abastadas como nobres, homens de negócio e parisienses que, inclusive, se alimentavam em horários diferentes para melhor discernir sua posição social. Em São Paulo pudemos observar que os restaurantes com o conceito francês era frequentado por estudantes, viajantes e estrangeiros. Somente com seu desenvolvimento junto aos hotéis e a aceitação e adoção de valores exportados da Europa, outras pessoas como mulheres passaram a frequentar o espaço, ainda que só o podiam fazer se tivessem condições financeiras condizentes com o serviço oferecido. O restaraurante pode ser considerado, portanto, como um espaço que também distingue classes.

Seymour (2005) traz para a discussão sobre a distinção de classes Pierre Bordieu, que em 1979 publica *Distintion: a Social Critique of the Judgment of Taste* ("Distinção: uma crítica social dos critérios de gosto"). Em sua obra, Bordieu afirma que o gosto e o comportamento de consumo é uma expressão da classe social. Portanto, é possível distinguir e separar classes sociais a partir de seus gostos musicais, artísticos, roupas e, claro na comida. Seymour resume que os sinais e símbolos de classes dominantes servem como marcadores sociais de uma classe de posição superior. No caso da classe média, conformada com os gostos da classe dominante, a expressão de gosto tende a imitar o gosto da classe superior.

> Em termos de comer fora, por exemplo, os grupos de classe média, que podem mover-se para cima e que tentam copiar as escolhas de restaurantes ou o comportamento em restaurante das classes mais elevadas, não ficam à vontade, sentem-se deslocados ou esforçam-se para apreciar a comida. (SEYMOUR, 2005, p.8)

Os sinais e símbolos indicadores de distinção são mutáveis. A partir do momento em que um grupo tem acessibilidade a produtos, objetos, habilidade ou conhecimentos de outro, a exclusividade é ameaçada. Quando isso acontece, o segmento da classe que possui o capital cultural elevado muda os significados ou os símbolos a fim de manter o maior distanciamento. Se usarmos o restaurante japonês e o popularmente conhecido rodízio de sushi de São Paulo, podemos ver que já na década de 1960 existia na Liberdade o restaurante Hamazushi (Gonçales, 2011), a comida era restrita aos imigrantes, descendentes e a parcela da sociedade com recursos para viajar para o exterior que possui oportunidade experimentar novos sabores. De acordo com a matéria da Made in Japan (2006), foi nos anos 80 e 90 que o sushi ganhou reconhecimento e hoje, o guia online restaurantesjaponeses.com.br soma mais de 300 restaurantes japoneses na cidade de São Paulo, indicando que a culinária japonesa antes restrita a um pequeno público, atualmente possui fácil acesso.

"No entanto, o real princípio que rege essas diferenças de gosto na alimentação é a oposição entre "gostos influenciados pelo luxo (ou liberdade) e gostos influenciados pela necessidade" (BOURDIEU, 1979 *apud* SEYMOUR, 2005). Gostos influenciados pela necessidade estão relacionados com a carência de energia, portanto, explica-se a preferencia de alimentos pesados e substanciosas das classes trabalhadoras: o famoso "prato de peão". Seymour (2005) aponta que Bordieu acredita que o gosto, a possibilidade de escolha é uma noção burguesa. Os frequentadores de restaurantes cujo ticket-médio de um almoço executivo é R$50,00, se distinguem pela possibilidade de deslocamento aos locais (que podem variar desde o bairro dos Jardins, Vila Madalena, Pinheiros ou Vila Nova Conceição), acesso a pratos e cardápios cuja descrição mescla ingredientes diferenciados ou formas de cocção, tempo de espera prolongado que possa exceder o limite de 1h ou 2h comuns aos trabalhadores (podemos, inclusive, retomar os diferentes horários no qual os franceses jantavam como forma de distinção: trabalhadores mais cedo perto das 9h da manhã, pessoas com poder entre 2h e 3h da tarde)

Bell (2005) diz que o gosto não mais marca distinções, mas é usado também para reconhecer pares pelo que comem e onde comem. Desta forma, se constrói e reforça a identidade pessoal. Com tantas ofertas de restaurantes e alimentos, qual vai comunicar melhor a identidade de uma pessoa? "A onivoridade cultural é, [...] uma "estratégia de enfrentamento" baseada na maximização da informação: a certeza que vem do fato de saber que as escolhas que fazemos são as mais bem informadas possíveis" (BELL, 2005, p.55). Se tomarmos como exemplo a quantidade de blogs falando de restaurantes atualmente, ou observar os guias de restaurantes online disponíveis, é possível reafirmar o quanto um indivíduo

pesquisa e se informa quanto ao espaço de conviviabilidade que ele planeja se alimentar, incluindo com que companhia e em que ocasião.

CIDADE, RESTAURANTE, ENTRETENIMENTO

Os cenários de restaurantes urbanos podem, segundo Bell (2005), ser interpretados como mapas de processos sociais urbanos, onde os gostos refletem e são reflexos desses processos. Ipiranga (2010) adiciona que a paisagem urbana da cidade onde estes estabelecimentos estão inseridos são espaços de interação e hidribrismo que constróis e reconstrói no tempo identidades, símbolos, identificações, rituais, signos e significados, ou seja, que está em constante transformação. Desta forma, de acordo com a autora, a sociedade contemporânea faz com que a cidade atraia o capital móvel, estimulando as elites locais a desenvolver não somente em seus comportamento, mas em infraestrutura, políticas e competências como forma de melhorar seu espaço particular. Hannerz (Bell, 2005) observa que a cidade é um "safári cosmopolita", onde a busca é pelo diferente, exótico e autêntico. Portanto, comer fora é uma aventura onde, de acordo com Bell (2005), há um preço: exclusão, condescendência ou exploração. O autor ressalta que, na realidade, o mundo inteiro já foi conquistado e explorado, e por este motivo os comportamentos estão se voltando para "o outro lugar", redescobrindo ou reinventando tradições como fazer pães e bolos em casa ou comer miúdos de aves (VISSER *apud* BELL 2005). Seymour (2005) também reforça o retorno a tradições através de Poulain, que indica que as classes mais elevadas da França buscavam restaurantes especializados em culinária regional, antes rejeitada por não ter o requinte da cozinha francesa tradicional, como resposta ao alimento padronizado industrializado.

Comer fora pode ser visto sob o olhar de Morín (2007), que defende que o lazer saiu da organização do trabalho burocrático e industrial. Segundo o autor:

> [...] segundo a lógica de uma economia que, englobando lentamente o trabalhadores em seu mercado, encontra-se obrigada a lhes fornecer não mais apenas um tempo de repouso e de recuperação, mas um tempo de consumo. (MORÍN, 2007, p.67)

As festas que delimitavam o tempo livre e o oposto do trabalho, tornaram-se o tempo de escape do final de semana ou das férias. O lazer, de acordo com Morín (2007), abriu espaço para o bem-estar, o consumo e uma nova vida privada. O repouso e recuperação física propostos no fim de semana e nas férias, tornam-se tempo livre para participar de atividades coletivas, familiares, etc, além de criar espaço para uma vida consumidora. "O lazer não é apenas o pano de fundo no qual entram os conteúdos essenciais da vida é onde a aspiração à felicidade individual se torna exigência" (MORÍN, 2007, p.69). Bell (2005) reforça o fato de que a cidade é um espaço de consumo e de exibição. Para Morín (2007), na busca pelo lazer, pelo entretenimento, existe o momento das férias, onde imagina-se um

momento que contrapõe o trabalho. Como diz o autor, as férias se tornam uma brincadeira onde é possível brincar de camponês, de aventureiro, de lugar, correr, nadar, etc. Essa imagem do lazer moderno pode ser transposta não apenas no período de férias, mas em situações que pertencem mais ao cotidiano, como uma refeição fora de casa. O "tempo realmente vivo", "realmente vivido" que o autor destaca é a possibilidade de experienciar o que foi previamente pesquisado quase como num voyeurismo através da cultura de massas: revistas, jornais, televisão, podendo incluir também blogs especializados. Ao consumir a experiência de um restaurante, entra-se no que Morín (2007) chamou de lazer jogo-espetáculo, onde o lazer afirma a vida privada e se tornam orientação e sentido da existência. Ao assumir que os restaurantes tornaram-se um espaço de entretenimento, diferente das peças de teatro e shows que apesar de obter a temática do restaurante, possuíam um objetivo diferente no século XVIII francês, podemos comparar a instituição restaurante do século XXI, um espetáculo, um teatro. A metáfora, usada por vários autores de diferentes áreas como Bell (2005) e Lovelock e Wirtz (2006)[101], se aplica perfeitamente onde existe um palco (salão), seus bastidores (cozinha) e um desempenho teatral (BELL, 2005). "Em certo sentido, o restaurante é um prognóstico da indústria de entretenimento contemporâneo" (FINKELSTEIN *apud* BELL, 2005, p.58). Na visão de Lovelock e Wirtz (2006), o restaurante funciona como um teatro pois também consiste em uma entrega de serviço das quais os clientes experimentam na forma de um desempenho. Além do cenário e mudança de atos (couverts, pratos principais, sobremesas e até a conta), os atores desempenham papéis bastante claros. Espera-se inclusive que eles estejam trajados de forma diferente, de acordo com o espetáculo (um *sushiman* geralmente está de quimono, o garçom com roupas formais, o *maître* ou gerente vestindo paletó, diferenciando-se dos garçons), como forma de identificação e de destaca-los da plateia. Finkelstein (2005) ressalta também a importância da ambientação e decoração do estabelecimento como forma de marketing: segundo a autora, César Ritz utilizou esse conhecimento na sala de jantar do Savoy, para exibição de poderes e luxos da burguesia. Os restaurantes carregam diversos símbolos e significados que fazem do ato de comer fora um verdadeiro prazer, não importando se o local é um restaurante com atrações incríveis para turistas do mundo todo ou um bistrô familiar. "O sucesso ou não desses esforços constitui parte intrínseca do aspecto teatral e está relacionado com a moda de comer fora" (FINKELSTEIN, 2005, p.83).

CONCLUSÃO

Desde sua origem, o restaurante como espaço de conviviabilidade foi se transformando de acordo com o que a sociedade necessitava. "A aparentemente irrelevante escolha dos pratos de uma refeição iria transformar o restaurante numa instituição dos novos tempos, ligada ao poder e ao dinheiro" (MONTELEONE, 2008,

[101] David Bell é chefe do departamento de Estudos de Mídia, Jornalismo e Cultura na Universidade de Staffordshire. Christopher Lovelock foi pioneiro na área do marketing de serviços e lecionou em diversas universidades pelo mundo.

p.95). Da mesma forma que isso ocorreu no berço da gastronomia, os valores de espaços de alimentação foram exportados para o Brasil: inicialmente com *table d'hôtes* ou mesas redondas, horários fixos e sem cardápio onde o cliente opta pela refeição que deseja, tabernas ou casas de pastos que evoluíram para os *restaurants* propriamente ditos. Atribui-se o desenvolvimento do restaurante nos moldes parisienses aos estrangeiros que trouxeram o tipo de serviço e aos estudantes do curso de Direito do largo São Francisco, que de acordo com Silva, S. (2008), influenciaram culturalmente a cidade juntamente com o acumulo do café e melhores estradas e ferrovias. A cidade de São Paulo nascia para ser o que consideramos hoje uma cidade de gastronomia. E como toda cidade reflete a identidade de seus moradores e cidadãos, de espaço de lazer onde observamos a teatralização de um serviço, o restaurante passa a ser também um espetáculo: quando o ato de cozinhar passa a ser um show. Restaurantes nipônicos que preparam a refeição na frente do consumidor, restaurantes chineses que preparam a massa a ser consumida em vitrines, bares e restaurantes com temática musical que disponibilizam de máquinas de *pinball* a *video games* dos anos 80 são alguns dos exemplos que fazem o ato de comer fora em um evento muito maior do que simplesmente escolher os itens do cardápio. Pode-se supor que os visitantes destes restaurantes buscam exceder as expectativas não só gustativas mas de "lazer jogo-espetáculo" como Morín (2007) coloca. A temática da alimentação para estes frequentadores de restaurantes não só aprecia o sabor e as sugestões dos formadores de opinião, mas abordam também técnicas, conhecimentos sobre ingredientes e tudo mais que faz parte da "esfera pública" do restaurante. Toda essa especialização e nuanças que um restaurante possui auxilia seus clientes a terem uma melhor identificação de si mesmo, encontrar grupos relacionados, além de distingui-los de outros segmentos de classes sociais.

> Com histórias e identidades singulares, a cidade se mostra plural no que se refere às suas relações e manifestações, que podem favorecer a construção ou fortalecimento de identidades, fruto da experiência vivida no lugar (FISCHER et al., 1997).

Uma vez que, segundo Seymour (2005), esse público em específico, que se define e é definido pelas escolhas que faz na alimentação tem o gosto influenciado pela liberdade e não pela necessidade. Mais uma vez, retomando as origens do restaurante, pode-se optar pela refeição (com ou sem show) e inclusive, tomar um caldo *restaurant* nos dias de hoje, tudo depende do contexto histórico e de qual funcionalidade o restaurante precisa adotar para oferecer à sociedade atual.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRAUN, Sophia; KENNEDY, Victória. **Almoço executivo: refeições completas por até R$ 50,00.** Disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/materia/almoco-executivo-50-reais>. Acesso em: 31 jul 2013.

BELL, David. **O gosto e espaço**: comer fora nos dias de hoje. In: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri, São Paulo: Editora Manole, 2005.

FINKELSTEIN, Joanne. **Cozinha chique:** o impacto da moda na alimentação. In: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri, SP: Manole, 2005.

FLANDRIN, Jean-Louis. **Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula.** In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). História da Alimentação. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GONÇALVES, Daniel Nunes. **A história da comida japonesa em São Paulo**. Disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/materia/a-historia-da-comida-japonesa-em-sao-paulo>. Acesso em: 31 jul 2013.

IPIRANGA, Ana Sílvia Rocha. A cultura da cidade e os seus espaços intermediários: os bares e os restaurantes. **RAM – Revista de Administração Mackenzie.** Jan-fev 2010, v.11, n.1, pp. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_pdf&pid=S1678-69712010000100004&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 16 jul 2013.

LOVELOCK, Christopher; WIRTZ, Jochen. **Marketing de Serviços** – Pessoas, tecnologia e resultados. 5ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 6ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2005.

MONTELEONE, Joana. **Sabores Urbanos**: Alimentação, Sociabilidade e Consumo (São Paulo 1828 – 1910). 2008. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2008.

MORÍN, Edgar. **Cultura de massas no Século XX**: o espírito do tempo – 1 - Neurose. 9ª ed. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 2007.

Restaurantes Japoneses. Disponível em: <http://www.restaurantesjaponeses.com.br/sobre-o-guia-online.php>. Acesso em: 31 jul 2013

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo – 1890/1920. **Cad. Pagu [online].** 2012, n.39, pp. 177-200. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cpa/n39/06.pdf>. Acesso em: 16 jul 2013.

SEYMOUR, Diane. **A construção social do gosto**. In: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri, SP: Manole, 2005.

SILVA, João Luiz Maximo da. Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828 – 1900). 2008. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2008.

SILVA, Siwla Helena. O Surgimento dos restaurantes na cidade de São Paulo: 1856 – 1869. **Revista Eletrônica de Turismo Cultural**. v. 02, No. 02, 2º sem. 2008. Disponível em: <http://www.eca.usp.br/turismocultural/Retc04_arquivos/SiwlaHelena_RestaurantesSPsecXIX.pdf>. Acesso em: 3 jul. 2013.

SUSHI: História e receita. Disponível em: <http://madeinjapan.uol.com.br/2006/02/01/sushi/2/>. Acesso em: 31 jul 2013.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2000.

STRONG, Roy C. **Banquete**: Uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2002.

TASCHNER, Gisela. O desenvolvimento do estado, a centralização do poder real e o consumo das cortes: A submissão da aristocracia ao poder real. **Revista USP**, São Paulo (32): 26-43, Dezembro/fevereiro 1996-97.

História do Mercado Municipal da Cantareira

Nanci Agnello Paolucci[102]

RESUMO

Este artigo apresenta algumas reflexões a propósito da história do Mercado Municipal da Cantareira, um ponto turístico da cidade de São Paulo. Trazendo um levantamento bibliográfico sobre os conceitos de hospitalidade e gastronomia e a partir desses conceitos, busca-se analisar a importância da hospitalidade do público vegetariano, visitante no Mercado Municipal no sentido de perceber se as lanchonetes e restaurantes oferecem opção de cardápio vegetariano. Como resultado da observação do menu dos estabelecimentos gastronómicos, vimos a falta de opção para os vegetarianos e uma forte tendência das iguarias portugueses, em especial o bacalhau, devido `a maioria dos permissionários serem de origem portuguesa ou mesmo, um imigrante português.

Palavras-chave: Hospitalidade. Comensalidade. Vegetarianismo. Mercado. São Paulo.

This article presents some reflections on the history of the Municipal Market Cantareira, a tourist city of São Paulo. Bringing a literature on the concepts of hospitality and cuisine and from these concepts, seeks to analyze the importance of public hospitality vegetarian visitor at the Municipal Market in order to understand if the cafeterias and restaurants offer a vegetarian option. As a result of observation of the dining menu, we saw the lack of options for vegetarians and a strong tendency of Portuguese delicacies, especially cod, because most licensees are of Portuguese or a Portuguese immigrant.

Keywords: hospitality. Edibility. Vegetarianism. Market. Sao Paulo

[102] Mestranda em Hospitalidade na UAM

INTRODUÇÃO

Trata-se de uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo, com um levantamento bibliográfico e em seguida, em campo foi realizado um levantamento de dados observando o local e os cardápios dos estabelecimentos gastronômicos.

Partindo-se da dificuldade de um vegetariano alimentar-se fora da habitação, buscou-se compreender o universo gastronômico do Mercadão com um enfoque para a dieta vegetariana. Tem-se como objetivo principal analisar a hospitalidade e comensalidade.

Desde a fundação da cidade de São Paulo – em 25 de janeiro de 1554 – até o início do século XVIII, o abastecimento de produtos na cidade era feito diretamente pelo produtor ou por meio de negros e quitandeiras que vendiam produtos nas praças e ruas. Foi somente em meados do século XVIII que os gêneros alimentícios passaram a ser comercializados em construções especiais.

Em 1867, foi construído, próximo ao Rio Tamanduateí, o primeiro Mercado Municipal de São Paulo, que se localizava na Várzea do Carmo — região do atual Parque Dom Pedro — e que ficou conhecido como Mercado Velho. Essa era uma área pouco valorizada na cidade, uma vez que a região estava sujeita às constantes inundações que ocorriam durante as cheias do leito do Tamanduateí. Até o século XVIII, o abastecimento da cidade de São Paulo chegava através de batelões que atracavam nas margens do rio Tamanduateí. (SABINO E SALGADO,2008).

De acordo com dados, de 2008, fornecidos pela Associação da Renovação do Mercado Municipal Paulistano, o Mercado recebe uma média de 14 mil visitantes por dia, abriga 1.600 funcionários em 12.600 m2 de área construída. São 291 boxes que movimentam 350 toneladas de alimentos diariamente. O Mercadão funciona 24 horas por dia, fechando somente em algumas datas. Essa Associação também desenvolve o Programa Alimentação Saudável e atividades como o Espaço Gourmet, onde são ministrados cursos e palestras, além de atendimento ao consumidor no "Espaço do Consumidor" em épocas festivas.

Números aproximado de boxes por produto: Empório:72 Avícola:8 Mercearia:7 Laticínios: 19 Açougue: 31 Peixaria: 21 Quitanda: 168 Gourmet: 51 Diversos: 14

O número é referente aos boxes, sendo que um estabelecimento pode ter vários boxes agrupados, formando um local maior que o outro. O Gourmet são os locais que vendem alimentos para consumo no local, normalmente com mesas e cadeiras. Alguns locais Gourmet estão junto ao boxes de alimentos e outros restaurantes no mezanino. Somente um boxe de comida natural e sucos, serve opções para vegetarianos. Nos restaurantes da parte superior, é possível realizar uma refeição com alternativa vegetariana, no da tipologia brasileira.

Considerado muito elegante, o Mercadão foi considerado "majestoso demais para a finalidade", na época de sua inauguração. A construção tem mais de 10 metros de pé direito, sustentada por imponentes colunas.

O Vegetarianismo é um regime alimentar baseado em alimentos de origem vegetal. Os vegetarianos excluem da sua dieta carne, peixe e aves.

Levando-se em consideração as restrições alimentares e padrão

de dieta, foram escolhidos para definição, segundo Franco(2005),5 estratos ou sub-grupos dentro do vegetarianismo: ovo-lacto vegetarianismo, lacto vegetarianismo, veganismo, frugivorismo, crudivorismo.

Os alimentos tem sua importância na nossa sobrevivência, considerando o que comemos, e mais importante ainda é compartilhar o alimento, exercer a comensalidade. Cascudo (2004) diz que nenhuma atividade será tão permanente na história da humanidade como a alimentação e que a sociologia da alimentação decorre do próprio fundamento do ato social. Cascudo ainda afirma que o alimento representa o povo que o consome, e que o alimento denota a maneira de viver, o temperamento, e principalmente o ato de nutrição numa "cerimônia indispensável de convívio humano".

O Mercado Municipal Paulistano, também conhecido como o mercado da Cantareira é sinônimo de diversidade gastronômica, onde podemos perceber a busca por atender `as necessidades das várias etnias presentes em São Paulo. São comercializadas 350 toneladas de alimentos diariamente, 14 mil pessoas visitam nos fins de semana, e nos feriados chegam a ser 45 mil. Segundo Schülter (2003), a gastronomia vem assumindo cada vez mais importância no turismo cultural pela busca do prazer propiciado pela alimentação e viagem e as raízes culinárias também contribuem para entender a cultura local e, por este motivo, é reconhecida de forma crescente como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos.

A oferta de pastel nos boxes do Mercado é grande e o fato é para remeter `as feiras de ruas da cidade de São Paulo, mas apesar dos pastéis e o sanduíche de pão com mortadela ainda serem os carros-chefes de quase todos os restaurantes, ganhando várias versões e interpretações nas mãos dos chefs do Mercadão.

Segundo a SP Turis (órgão municipal de turismo), "a gastronomia paulistana é famosa em todo o mundo e oferece aos amantes da boa mesa, aproximadamente, 12.500 restaurantes, representando 42 etnias. Há anos a cidade é reconhecida internacionalmente como a maior e mais diversificada capital gastronômica mundial, título conquistado com todo direito"

HOSPITALIDADE

Ao se falar de hospitalidade busca-se perceber os processos de relacionamentos e de atendimento que são estabelecidos dentro de um espaço de acolhimento.

Para Camargo (2004) o comércio moderno da hospitalidade humana abole o sacrifício implícito na dádiva ao trocar serviços por dinheiro e que receber um serviço condizente com o preço pago é condição de cliente e não de hóspede. Segundo o autor, atualmente, a hospitalidade torna-se um tema caro à economia moderna, pois as pessoas que viajam necessitam de acolhimento e envolvimento, assim consumindo e gastando.

Baseando-se nesse conceito, nada mais globalizado e sem fronteiras que um mercado onde se encontram pessoas e produtos de diversas partes do mundo. Questões de melhorias estão sendo realizadas com o objetivo de melhor acolher os visitantes do mercado, uma delas é a capacitação dos funcionários dos boxes em relação ao idioma inglês.

Boutaud (2004, p.1711) diz que se pode arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em todas as épocas e em todas as culturas, é o compartilhar das refeições. Para ele, o comer junto ganha um sentido simbólico de partilha, de troca, de reconhecimento que, definido como comensalidade, enriquece as relações numa convivialidade que fortalece os vínculos sociais. Afirma, também, que desde sempre a ideia de comer e beber junto favorece a empatia, a compreensão mútua e a comunhão dos sentimentos.

A hospitalidade pode ser vista como um dos meios de início e manutenção das relações humanas em um contexto diferenciado daquele vivido pelo recepcionado. Por sua vez, a discussão da hospitalidade está diretamente envolvida na questão do atendimento. A origem da palavra hospitalidade, segundo Dias (2002, p.98) significa o ato de acolher, hospedar, a boa acolhida, a recepção, o tratamento afável, amabilidade, gentileza.

Segundo o que Camargo (2004, p. 52) chamou de sua definição analítico-operacional: A hospitalidade pode ser definida como o ato humano, exercido em contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu hábitat natural.

CONCLUSÃO

Com essas reflexões, foi possível perceber que os mercados da cidade são lugares de encontro de seus habitantes e turistas. O Mercado Municipal da Cantareira, como um patrimônio utilizado pela população, pelos imigrantes que adotaram a cidade de São Paulo e pelos turistas que o visitam, é uma referência de destaque para a distribuição de alimentos, como construção suntuosa e de referência para a história da cidade. Portanto, é um exemplo de bem cultural, com

forte presença popular. Devido a qualidade e quantidade de diferentes produtos, é um local procurado pelos amantes da gastronomia. Também é um lugar acolhedor de múltiplas etnias e, por isso, é possível identificá-lo como um espaço de sociabilidade, convivência e hospitalidade na cidade de São Paulo. A função da mesa como lugar de comunicação e espaço de hospitalidade para a manutenção da sociedade é evidente desde a Antiguidade. Apesar das alterações das dinâmicas sócias e valores percebidos atualmente, assim como a sociedade, as dinâmicas da comensalidade se adaptam ao tempo e espaço.

Percebe-se a influência da imigração portuguesa na definição de uma importante ingrediente comercializado no Mercado Municipal Paulistano: o bacalhau, que atrai muitos moradores e turistas. O Mercado é um lugar que acolheu múltiplas etnias e, por isso, é possível identificá-lo como um espaço de sociabilidade, convivência e hospitalidade da cidade de São Paulo.

Ainda que as prioridades atuais salientem as questões do valor ao monetário em detrimento ao valor ao social/imaterial, são percebidos movimentos da própria sociedade no sentido de manifestar a importância do convívio e da sociabilidade de formas alternativas. Este é o caso quando são criados espaços de sociabilidade fora do ambiente do lar, porém ainda com a mesma essência da hospitalidade domésticas.

Esta pesquisa pretende contribuir para a importância da capacitação de profissionais e investidores do setor gastronômico para atender as dietas especiais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOUTAUD, Jean Jacques. Compartilhar a mesa. In MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade - Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas.** São Paulo: Editora Senac, 2011.

BURGIERMAN, Denis Russo. **Vegetarianismo**. Editora Abril,2003.

CAMARGO, Luiz O. L. **Hospitalidade.**São Paulo: Aleph, 2004.

CASCUDO.Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil,** São Paulo: Global Editora, 2008.

CASCUDO.Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.**
3 o. ed. São Paulo: Global.2004
DAVIS, Brenda: MELINA, Vesanto.**100%vegetariano.**São Paulo: Editora Cultrix,2011.

DIAS, C.M.M. Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri: Manole, 2002.

FRANCO, Érica de Souza. **Marketing estratégico para subculturas: um estudo sobre hospitalidade e gastronomia vegetariana em restaurantes da cidade de de São Paulo.** Dissertação de Mestrado em Hospitalidade – Universidade Anhembi Morumbi, 2005.
Mercadão. Pancron News. São Paulo: a. 14, no. 30,p. 52-59. S.m./2007.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**.São Paulo:Editora Senac,2008
SABINO, Daniely. SALGADO, Ivone. **Legislação e obras públicas na cidade de São Paulo no século XIX: os regulamentos do cemitério do Araça, do Matadouro da vila Mariana e do Mercado Municipal.**

TIRADENTES, J.A. **Mercado Municipal Paulistano –** Setenta e Cinco Anos de Aromas, Cores e Sabores. São Paulo: Supra, 2008.

WINCKLER, Marly. **Fundamentos do vegetarianismo.** Rio de Janeiro: Expressão e Cultura

APENDICES

MERCADO MUNICIPAL. Disponível em: www.mercadomunicipal.com.br. Acesso em: 20 set 2012
BAR DO MANÈ. Disponível em: www.bardomane.com.br Acesso em: 20 set 2012

A HOSPITALIDADE PARA COM OS VEGETARIANOS NOS RESTAURANTES NÃO VEGETARIANOS

Nanci Agnello Paolucci[103]

RESUMO

A proposta deste trabalho é identificar a hospitalidade dos vegetarianos, enfatizando a maneira pela qual são recebidos e acolhidos em restaurantes não vegetarianos. Com o apoio de uma pesquisa exploratória, buscou-se, em uma primeira etapa, conhecer a atitude de consumo de vegetarianos que frequentam restaurantes não vegetarianos, na cidade de São Paulo**.** Após definir o vegetarianismo e seus subgrupos, o texto descreve como ocorre a comensalidade de pessoas que se alimentam ou não de carne. Foram entrevistados vegetarianos que frequentam a região da Avenida Paulista. O trabalho definirá os princípios do vegetarianismo e suas vertentes segundo BURGIERMAN, discorrerá sobre a comensalidade baseada em BOUTAUD e a hospitalidade terá como base o livro de CAMARGO.

Palavras-chave: vegetarianismo, hospitalidade, comensalidade.

ABSTRACT

The purpose of this study is to identify the hospitality of vegetarians, emphasizing the way in which they are received and welcomed in restaurants are not vegetarian. With the support of exploratory research, we sought, in a first step, knowing the attitude of consumption vegetarians who attend non-vegetarian restaurants in the city of São Paulo. After you define vegetarianism and its subgroups, the text describes how commensality occurs in people who eat meat or not. Were interviewed vegetarians attending area of Paulista Avenue. The work define the principles of vegetarianism and its variations Burgierman second, will discuss the edibility based Boutaud and hospitality will be based on the book CAMARGO.

Keywords: vegetarianism, hospitality, commensality.

[103] Mestranda em Hospitalidade pela UAM.

INTRODUCÃO

O presente artigo tem como estudo a pesquisa com pessoas que optaram pela dieta vegetariana, tendo como base a hospitalidade e comensalidade nos restaurantes onde a tipologia usa proteína animal no cardápio.

Na região onde ocorreu a pesquisa, existem muitos escritórios, bancos, consulados, apresentando grande circulação de executivos durante a semana. À noite, neste local estudado, também circulam muitos estudantes universitários e durantes os finais de semana o público procura os estabelecimentos voltados para a cultura, já que possui muitos cinemas, teatros, feira de antiguidades e um importante museu, além de outros menos conhecidos, tendo assim uma grande circulação de pessoas.

A pesquisa irá identificar o local onde os vegetarianos podem compartilhar refeições em mesas que não as de sua residência.Assim buscamos verificar o nível de satisfação da clientela quanto a hospitalidade comercial.

A questão da alimentação é tão antiga quanto a existência humana e vamos definir somente uma parte, o vegetarianismo.

A mudança no modo de vida dos brasileiros, principalmente os das cidades com uma população numerosa, fez com os hábitos alimentares mudassem. Hoje as pessoas trabalham por um longo período e em lugares distantes da sua residência, obrigando-as a realizarem as suas refeições em lugares públicos.

Os números das pesquisa de estatística, mostra uma crescente no grupo de pessoas que segue a dieta vegetariana e esse fato motivou o trabalho.

VEGETARIANISMO

No Brasil a dieta vegetariana foi difundida e tornou-se mais conhecida pela população, com o movimento dos hippies, nos anos 60. Eles eram contra as culturas impostas e estavam preocupados com questões ambientais, adotando uma alimentação vegetariana.

A variedade de frutas, vegetais e legumes, na grande maioria das cidades do nosso país. Quem pretende seguir uma dieta vegetariana, tem como facilidade, uma vasta quantidade de ingredientes saudáveis, que lhe permitem preparar pratos coloridos de diferentes sabores e texturas, estimulando assim o paladar.

As variações do vegetarianismo são muitas e vamos descreve-las abaixo, sendo que percebemos durante as entrevistas que a que tem mais adeptos na nossa cidade, é a ovolactovegetariana e somente uns poucos são vegetarianos desde o nascimento.

Segundo Burgierman, existe vários tipos de dieta vegetariana: ovolactovegetariana, vegan, lacto-vegetariana, semi-vegetariano, humano-carnívoros, macrobiótico, crudivoro e frugivorista.

A prática da comensalidade é muito antiga e a vemos retratada desde o início do mundo onde matavam o animal e dividiam as partes do mesmo, em volta do fogo onde assava a carne. Temos documentada a comensalidade no quadro da

Santa Ceia, onde podemos dizer que é o registro mais antigo deste ato.

Acredita-se que todos os seres humanos praticam a comensalidade, seja em grupo sociais externo ou em família.

A origem etimológica da palavra comensalidade, como Carneiro(2003) mostra-nos, deriva do latim "*mensa*" que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartida

Os alimentos tem sua importância, considerando o que comemos e mais importante ainda é compartilhar o alimento.

Os homens tem em comum, desde a mesa familiar até o banquete que vemos em documentos antigos, os costumes, normas e crenças. Em torno de uma mesa, cria-se um laço e o fortalece.

O que vemos atualmente é que, as principais refeições (almoço e jantar) das pessoas, são realizadas com colegas de trabalho durante o expediente comercial ou sozinhos, reduzindo assim, a sociabilidade e o compartir durante as refeições. Momentos como este são oportunidades de interação e socialização, podendo tornar o ambiente mais agradável, o momento da refeição mais prazeroso, além de criar um senso pessoal de 'pertencer' a um grupo. Quando esta prática de comensalidade é um hábito, os indivíduos estarão num contexto de convivialidade.

A comensalidade dos vegetarianos fica limitada as suas residências, restaurantes vegetarianos ou estabelecimentos comerciais que ofereçam um cardápio sem proteína animal.

Alguns restaurantes tem dificuldade de adaptar as suas produções para atender a comunidade de vegetarianos, uma faixa na população que está em crescimento, muitos proprietários até desconhecem a existência desta dieta.

O aumento de adeptos `a dieta vegetariana, chamado de movimento estilista por Montanari (2003), é uma alavanca para mudanças.

Nas entrevistas feitas com os vegetarianos, percebemos que todos esses itens dificultam a comensalidade dos vegetarianos. Algumas pessoas escreveram que não se sentem à vontade em dividir a mesa com comensais consumindo carne.

Hospitalidade é uma palavra que demonstra troca no relacionamento do anfitrião e o hóspede**,** turista ou cliente. A hospitalidade faz parte de um ritual e uma convivialidade entre as pessoas.

Nas entrevistas, pudemos constatar que muitos vegetarianos não praticam a comensalidade com os diferentes, por não ter opção no cardápio dos restaurantes não vegetarianos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo da pesquisa foi alcançado, porém observa-se uma necessidade de uma possível continuidade deste estudo a fim de emitir um diagnóstico com resultados significativos. Pressupondo que na Europa e nos EUA os vegetarianos somam a 10% da população e no Brasil, mesmo não havendo dados significativos e exatos, quanto ao número de adeptos(8% no Brasil), mas estimativas através de números de filiados e participantes de organizações, palestras, congressos que estão envolvidos na divulgação do vegetarianismo e qualidade de vida, pela quantidade de turistas estrangeiros, pelo número de solicitações por produção de pratos vegetarianos em restaurantes convencionais e pelos números de restaurantes vegetarianos. Ouve uma concordância nas entrevistas, que os vegetarianos apontaram os restaurantes por quilo ou gastronomia italiana, rica em legumes e vegetais, favorecendo a comensalidade dos vegetarianos

A função da mesa como lugar de comunicação e espaço de hospitalidade para a manutenção da sociedade é evidente desde a Antiguidade. Apesar das alterações das dinâmicas sócias e valores percebidos atualmente, assim como a sociedade, as dinâmicas da comensalidade se adaptam ao tempo e espaço. A gastronomia e a comensalidade como comunicação são importantes para a vida social do ser humano.

Um estudo mais aprofundado seria interessante para demonstrar o nível de satisfação da clientela em relação à qualidade dos serviços oferecidos pelos estabelecimentos e a preocupação dos proprietários em atendê-los.

REFERÊNCIAS

BOUTAUD, Jean Jacques. **Compartilhar a mesa.** In MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas.** São Paulo: Editora Senac, 2011.

BURGIERMAN, Denis Russo. **Vegetarianismo**. Editora Abril, 2003.

CAMARGO, Luiz O. L. **Hospitalidade.**São Paulo: Aleph, 2004.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**. Rio de Janeiro: Elsevier Editora, 2003.

CASCUDO.Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global. 2004

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação.** São Paulo:Estação Liberdade, 1998.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**.São Paulo:Editora SENAC, 2008

MONTANDON, Alain.**O livro da hospitalidade acolhida do estrangeiro na história e nas culturas.**São Paulo: editora SENAC, 2011.

WINCKLER, Marly. **Fundamentos do vegetarianismo.** Rio de Janeiro: Expressão e Cultura, 2004.

Os Mercados Públicos e a Gastronomia local: Propostas para o Mercado 18 de Agosto, em Garanhuns-PE, ser utilizado como um espaço gastronômico, opção de lazer e atrativo turístico da cidade.[104]

Ms. Gustavo de Lira Santos[105]
Dayane Alves de Menezes[106]
AESGA / SENAC-PE

RESUMO

Este trabalho propõe uma intervenção do poder público municipal no mercado público de Garanhuns, 18 de agosto, para que ele possa ser um local de preservação e difusão da gastronomia local e "explorado" turisticamente além de consequentemente promover o bem-estar de seus comerciantes e clientes. Assim, o presente estudo tem por objetivo geral propor algumas ações que podem modernizar e potencializar o uso desse espaço, requalificando o mercado e garantindo a satisfação aos principais agentes envolvidos, feirantes e clientes. O mercado encontra-se subutilizado devido a falta de higiene e a qualidade dos produtos e serviços oferecidos, os quais fazem com que uma boa parte da população não pense no local como espaço de conviviabilidade, compras e/ou lazer. Usando de propostas bem sucedidas de mercados públicos que ocorrem em outras localidades onde os mercados são opções de compras e lazer para a comunidade local, além de atrativo turístico do destino.

Palavras-chave: Gastronomia, Mercado Público, Turismo, Políticas Públicas.

ABASTRACT

This paper proposes an intervention of municipal government in the public market Garanhuns, August 18, so it can be a place of preservation and dissemination of local cuisine and "exploited" turisticly besides consequently promote the well-being of its merchants and customers. Thus, this study aims to propose some general actions that can modernize and maximize the use of that space, re-qualifying the market and ensuring satisfaction to the main stakeholders, customers and merchants. The market is underused due to lack of hygiene and quality of products and services offered, which make a good part of the population does not think the site as a place of friendliness, shopping and / or leisure. Using

[104] Trabalho submetido à Linha de pesquisa: Espaço Público e Conviviabilidade;
[105] Mestre em Letras, pela UFPB; Especialista em Lazer, pela UFMG; Especialista em Gestão Pública Municipal, pela UFRPE e Bacharel em Turismo, pela UNICAP. Docente da Autarquia do Ensino Superior de Garanhuns (AESGA), Instrutor do SENAC-Garanhuns/PE, *Chef* do Kefi Comidas Leves, Consultor em Gastronomia, Turismo e Lazer e Coordenador do ATHELIER LÚDICO (Grupo de estudo e pesquisa em Gastronomia, Lazer, Turismo e Hospitalidade). Email: gugapessoas@hotmail.com
[106] Discente do, 2º período, do curso de Administração com ênfase em empreendedorismo da AESGA. Email: dayalves.menezes@hotmail.com

of successful public markets that occur in other locations where markets are shopping and leisure facilities for the local community, as well as attractive tourist destination.

Keywords: Food, Public Market, Tourism, Public Policy.

INTRODUÇÃO

Entendendo a gastronomia como um estilo de vida de determinada comunidade, e por isso tornando-se seu fator cultural, pois apresenta suas igualdades, diferenças e particularidades e com isso torna-se um grande diferencial e atrativo turístico de uma cidade e/ou região, esta pesquisa é sobre uma proposta de melhor utilização do mercado 18 de agosto, como atrativo turístico e espaço de preservação da identidade cultural e principalmente da gastronomia local.

Debatendo sobre regulação do Estado perante o Mercado 18 e agosto e, a partir disso, levantar alguns problemas e propor melhorias para a modernização desse espação, potencializado seu uso. Nesse sentido, salienta-se que a ideia adotada é a de que o poder Público Municipal possa intervir no Mercado, de forma específica.

Compreender que escolhas culturais diferenciam as pessoas, a maneira de viver com seus hábitos e costumes, leva-se a perceber a história do progresso dos povos. Cultura foi um conceito estudado por nações em potencial que lutavam por uma definição do termo enfatizando a diversidade cultural.

Com a globalização e a modernidade, e os efeitos negativos que estas causam no homem atualmente, o lazer é necessário ao restabelecimento das boas condições de funcionamento do corpo humano das relações sociais, mas não o suficiente. O turismo, permitindo ao individuo que se distancie de seu meio e de seu cotidiano mais imediato, para manter contato com outras pessoas, de tradições, hábitos e costumes, valores e práticas diferenciadas, torna-se cada vez mais uma necessidade para o bem-estar humano.

O Turismo, em particular, vem ganhando espaço e permeando, cada vez mais, os desejos das pessoas. São expectativas criadas por indivíduos que não conseguem conviver com as contradições do mundo atual e desejam vivenciar momentos lúdicos e relaxantes em lugares distantes de sua monótona rotina.

A vinculação entre gastronomia e turismo deve partir da valorização do patrimônio cultural intangível, resgatando a alimentação popular que possua, ao mesmo tempo, condições de tipicidade regional e apresentação ao turista.

TURISMO, LAZER E MODERNIDADE: INGREDIENTES DA IDENTIDADE CULTURAL

Rotinas estafantes, trabalho, preocupações, palavras que, imediatamente, fazem lembrar suas antíteses: descanso, paz e lazer. O trabalhador, no final do século XX, pensa, cada vez mais, no seu lazer, quando, então, poderá libertar-se do cansaço e repor suas energias para a volta ao seu dia-a-dia. Essa necessidade de momentos de sossego e divertimento pode ser saciada através de diversas formas, já que, são consideradas atividades de lazer, tanto a tranquilidade de uma leitura, quanto a intensa movimentação de um jogo de futebol entre amigos.

Em verdade, são algumas propriedades que diferenciam atos normais do ser humano destas atividades (CAMARGO, 1999, p. 12). A primeira propriedade é a "escolha pessoal", que significa ter, o indivíduo, a escolha das alternativas de ação ou participação durante seu tempo livre. Já a segunda, refere-se a "gratuidade", ou seja, a ação desempenhada não tem a intenção de lucro, ou ganho financeiro. Quanto à "liberação" propriedade, esta diz respeito ao fato da pessoa estar livre de obrigações para, enfim, chegar à última característica do lazer: a existência do "princípio da busca do prazer".

Interessante observar que a necessidade de lazer, mediante o estabelecimento dos horários ou períodos específicos para a descontração, é decorrente do trabalho industrial. Nas atividades do campo, o homem obedecia a uma longa jornada, começando suas atividades cedo e deixando a terra ao anoitecer. Entretanto, os ritmos da natureza eram respeitados, criando pausas para o descanso que, aliadas ao contato com os familiares e com o meio ambiente, ainda citando-se a conversa sem compromisso durante o trabalho, tornavam sua jornada menos desgastante.

Atualmente temos pouco tempo livre, e o que ainda pior, pouco tempo de lazer, pois nem todo o tempo livre é obrigatoriamente tempo de lazer. Para Dumazedier (1999, p. 88) Lazer é "toda a atividade que se faz buscando o prazer, sem receber nada por isso ou qualquer outro interesse envolvido nisso, em nosso tempo livre após nos livrarmos das obrigações sociais, políticas, familiares e religiosas".

O lazer é visto como algo integrante da vida social do indivíduo conforme evidencia Dumazedier (1999) em seus estudos. Ao ser idealizado como caminho que leva o ser humano ao desenvolvimento pessoal, social e econômico, como elemento imprescindível na aquisição de uma qualidade de vida melhor, este também passa a ser denominado produto cultural e industrial, gerador de empregos, bens e serviços, não podendo ser compreendido separadamente de outras metas da vida. Vários fatores possuem relação direta com o lazer, como políticos, econômicos, sociais, culturais e ambientais, podendo ampliá-lo ou dificultá-lo, o autor salienta o aprimoramento da auto-estima e do bem-estar geral, quando o tempo livre é ocupado com atividades prazerosas, escolhidas por opção própria.

Desta forma, faz-se, cada vez mais, necessário o desenvolvimento do Turismo através de um planejamento com vistas ao benefício da população receptora e satisfação das expectativas do viajante. Igualmente, o estímulo a formas conscientes de Turismo deve ser meta dos órgãos oficiais. Um maior contato e valorização da cultura local e diversidade natural são um passo importante para um aumento do aproveitamento sadio e viável da atividade turística.

A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL E SUAS RELAÇÕES COM O TURISMO

Dentre as tendências de comportamento alimentar nas sociedades industrializadas, destaca-se o crescente interesse pelos patrimônios gastronômicos regionais e a preocupação com a valorização da sua identidade. Segundo Schlüter (2003:51) "Com a cozinha atual sendo afetada pela globalização, que padroniza tudo, esse interesse do turismo pela gastronomia pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer".

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos apenas a partir de indicadores nutricionais, alimentar-se é também um ato histórico-social intrínseco às práticas do cotidiano, necessário à manutenção da vida. A cozinha é a integração das crenças e das práticas compartilhadas por um mesmo grupo e influência na construção da sua identidade cultural, sendo classificada como Patrimônio Cultural Imaterial/Gastronômico.

A UNESCO define Patrimônio Cultural Imaterial como "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas e também os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados e as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos que se reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural".

Segundo a Lei nº. 7.970, de 18.09.79 da Constituição de Estado de Pernambuco o tombamento total ou parcial de bens móveis ou imóveis, públicos ou particulares, que existem em seu território e que, por seu valor arqueológico, etnográfico, histórico, artístico, bibliográfico, folclórico ou paisagístico, devam ficar sob a proteção do Poder Público. O órgão do Estado responsável para vigorar a lei é a Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (FUNDARPE), que oferece assessoramento às prefeituras interessadas em organizar a preservação dos bens culturais situados em seus territórios, seja quanto à ordenação jurídica, ou no aspecto técnico. Sendo o patrimônio cultural parte da herança comum da nação, a sua conservação é de interesse geral, tanto do poder público como dos proprietários e de toda a comunidade. Entretanto, a vigente do tombamento afirma que não altera a propriedade do bem tombado.

Preservar o patrimônio significa mantê-lo estático e intocado, evitando que atinja ou ocasione dano ao bem, os preservacionistas acreditam que a conservação destrói a aura do bem cultural; para estudiosos na área uma instalação de loja de roupa, por exemplo, em um casarão de época, seria um uso incorreto, o mais indicado seria transformá-lo num bem cultural, como um museu; porém desta forma o fará um equipamento de pouca utilidade social e com a ausência da viabilidade financeira, assim o patrimônio mantém sua aura, mas não se mantém. Então a preservação acaba sendo uma proposta que leva muitas vezes a destruição gradativa do patrimônio por falta de condições financeiras para obras de restauração que evitem descaracterizar dos bens.

Assim acredita-se que preservar o patrimônio cultural é valorizar os antepassados histórico-culturais, que servem para testemunhar as experiências vividas em coletividade ou individualmente, permitindo o homem desenvolver o sentimento de grupo que compõe a identidade coletiva. Os objetos, documentos escritos, imagens, traços urbanos, áreas naturais, paisagens ou edificações compõem o patrimônio cultural, nos permitindo uma sociedade que detenham maiores oportunidades de perceber a si própria.

O uso da gastronomia, como atrativo turístico, proporciona a formação de uma imagem positiva e de valorização da cultura e da identidade das comunidades. A tipicidade gastronômica regional, quando utilizada pela atividade turística, contribui para maior divulgação dos usos e costumes locais e, portanto, da cultura das regiões onde se desenvolve o turismo.

Esse patrimônio precisa ser preservado e mantido, pois para a UNESCO este é:

> [...] transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

De acordo com Schlüter (2003, p.70): "a gastronomia faz parte da nova demanda por parte dos turistas de atrativos culturais". Ela está sendo inserida nos roteiros turísticos das regiões como mais um atrativo, e não apenas serviço, turístico de determinadas regiões, como forma de agregar valor e incrementar os benefícios econômicos e sociais dos produtos turísticos. E prossegue enfatizando que "raras as vezes a gastronomia é o principal motivador de um deslocamento turístico, geralmente se recorre à criação de rotas temáticas e culturais que permitam integrar em um único produto os elementos que isoladamente não despertam interesse suficiente" nos turistas. Ficando assim mais fácil e atrativo o processo de comercialização turística.

Na literatura promocional do turismo, a culinária dos destinos turísticos é amplamente divulgada. Na verdade, poucas publicações sobre os alimentos no turismo lidam com ela como uma atração significativa. Quase não existem estudos detalhados sobre as práticas reais de comer de turistas, ou dos processos de transformação da culinária local estabelecimentos em fase de penetração de um local através do turismo.

Segundo Cohen e Avieli (2004) uma rápida pesquisa realizada com turistas em São Paulo, no ano de 2003, revelou que a maioria dos participantes não comem de forma independente, mesmo uma vez em um restaurante local, sem nenhum apelo turístico, só nos casos em que o alimento local é de certa forma transformada, ou "turistificado".

Os teóricos do turismo têm vindo, de forma explícita ou implicitamente, a assumir que o visual, as paisagens, ou seja, a priorização do sentido visual é o que o turista faz nas suas viagens. Esta tendência levou à priorização de atrações como o principal foco de análise na Sociologia do turismo (KRIRPENDOFF, 1989, P 134) em detrimento dos outros sentidos.

Todos os destinos turísticos são compostos por uma gama de serviços tangíveis e intangíveis, por vezes parecidos e concorrente entre si, dentro e fora daquela localidade. Por isso a alimentação, incluindo as bebidas também, pode formar um dos mais importantes atrativos, e quem sabe grande diferencial, destes elementos. Ele pode atuar tanto como motivador primário ou secundário de uma viagem ao agregar valor a imagem de um destino (BENI, 2002, P. 298).

A alimentação é uma das atividades mais agradáveis que turistas realizam, independente da motivação da sua viagem, e pesquisas mostram que é o item que eles são menos propensos a considerar a redução de despesas para o consumo (COHEN e AVIELI, 2004). Países inteiros ou pequenas localidades são promovidas de suas exclusivas atrações culinárias.

Gastronomia local representam uma manifestação do núcleo do patrimônio imaterial de um destino e, através de seu consumo, os turistas podem ganhar uma autêntica experiência cultural Além disso, a alimentação é um dos poucos elementos do patrimônio imaterial que mantém a sua autenticidade, entre a população.

Mais e mais pessoas estão viajando por razões de Gastronomia, como consequência do turismo de alimentos, em seu sentido mais amplo, os alimentos ganharam mais visibilidade como fator de atração dos destinos. Além disso, alimentação pode desempenhar um papel importante na diferenciação de destinos de uma maneira significativa. Porque cozinhas são 'marcadas' por nacionalidade (chinês, francês, italiano, turco, mexicano e etc), existe a oportunidade de criar uma associação positiva entre um estilo de alimentação e um destino.

Enquanto o turismo de alimentos é um campo relativamente novo de inquéritos acadêmicos, um corpo crescente da literatura sugere que "a busca pela autêntica comida local pode ser a principal ou uma importante razão para a viagem" (ARMESTO, 2004, p.111) e, mais significativamente, uma importante fonte de satisfação do visitante. Alimentos relacionadas com o turismo podem permitir que os turistas "alcancem objetivos desejados de relaxamento, excitação, escapismo, status, educação e estilo de vida" (ARMESTO, 2004, p. 112), na sua pesquisa (Cohen e Avieli, 2004) verificaram que a "alimentação foi o quarto atributo mais importante na forma como os turistas percebem a atratividade de um destino, depois de clima, hospedagem e o cenário".

Justamente, porque os turistas em uma viagem são frequentemente ávidos por novas experiências e dispostos a correr riscos maiores do que em sua vida cotidiana. A viagem pode estimular essas tendências uma vez que as informações estão chegando de forma mais prática, rápida e fácil, por isso eles sentem familiarizados, com a localidade e com todos os seus atrativos, apesar de nunca terem visitado, fisicamente, o local antes.

Assim, é essencial fornecer uma clara definição para o que é turismo de alimentos. COSTA define que ele é realizado ao visitarmos "exposições de alimentos, festivais de gastronomia, restaurantes e locais específicos para os quais a degustação dos alimentos e bebidas são o fator principal para a viagem". Bonifácio (2003) também apresenta definição parecida para o turismo de alimentos que muitas vezes é chamado como gourmet culinário e turismo gastronômico, e vai além ao mostrar a devida importância da Gastronomia e dos alimentos de uma localidade "e sua parte na experiência da viagem é evidente nas pesquisas que tem tentando classificar os elementos turísticos com base na importância das percepções potenciais que os turistas usam para formar os seus próprios conjuntos de sensibilização".

O CENÁRIO DA PESQUISA: A CIDADE DE GARANHUNS

Garanhuns, é a maior cidade serrana do Nordeste, possuindo uma média climática anual de 21º C, ou seja, o clima em Garanhuns é sempre ameno. Essa cidade, de 122 mil habitantes, ergue-se imponente entre sete colinas. Talvez seja essa a explicação para um clima tão agradável, está situada a 896 metros acima do nível do mar. No ponto mais elevado, a altitude chega a 1.030 metros. É o principal município do Agreste Meridional, distante apenas 230 quilômetros da capital.

A Origem da palavra "Garanhuns" tem algumas explicações, porém, não existe consenso geral entre elas.

> Garanhuns deve originar-se do vocabulário "Uraanhu" que quer dizer: "Homem do Campo". Entre as várias versões existentes acerca da origem do nome "Garanhuns", José de Almeida Maciel, em seu livro "Questões de Toponímia Municipal Pernambucana", refere-se a Guirá-nhun, os Pássaros Pretos. Por outro lado, Sebastião Galvão, em seu "Dicionário Corográfico, Histórico e Estatístico de Pernambuco", diz que é uma palavra indígena significando sítio de guarás e anuns, formada de guará - espécie de cão selvagem, e anuanum, pássaro preto e o o Professor João de Deus Oliveira Dias, o referido termo tem sua origem no nome de uma tribo cariú, da raça cariri ou quiriri, que habitava a Serra no começo da colonização, "que pela corruptela típica deu Guiranhu ou Unhanhu, de guirá - guará, ave vermelha pernalta, aquática, (guara rubra - Linneu) e Anhu ou anhum - anum, pássaro preto, crotógrafo que habitava o vale do Rio Mundau, perto de sua nascente, local da primitiva aldeia.

A cidade de Garanhuns nasceu entre sete colinas, e sua história remonta ao século XVII, sendo contemporânea às guerrilhas dos escravos fugidos para o Quilombo dos Palmares, quando brancos e negros rumaram para a Região do Agreste, pois, estavam em fuga devido à ocupação dos holandeses em Pernambuco, dando início a uma série de fazendas e sítios. Em 1654 quando os flamengos foram expulsos e Pernambuco voltou a ser Capitania Hereditária1, o então Governador Geral, André Vidal de Negreiros, em 29 de setembro de 1658, doou uma sesmaria contando vinte léguas de terras, dividida em dois lotes, para o mestre-de-campo Nicolau Aranha Pacheco entre outras pessoas, conforme atesta o historiador:

> sendo um nos campos dos Garanhuns e outro no Panema. No primeiro lote, foi fundada, com a denominação de Sítio do Garcia, uma fazenda no local onde se encontra a sede municipal. Com a revolta dos negros – Guerra dos Palmares - foi a fazenda totalmente destruída no ano de 1670, passando a ser conhecida como "Tapera do Garcia. Terminara a Guerra dos Palmares, em 1696, pode a região desenvolver-se, e de maneira tão rápida, que já em 20 de janeiro de 1699, era expedida uma Carta Régia criando uma vara de Juízo na "Capital do Sertão do Araroba" - como era conhecida a região compreendidaentre o Cimbres e o Pajeú das Flores. (1986, p 69-70)

A região desenvolveu-se e em 1700 foi instalada a Capitania do Ararobá e a Freguesia de Santo Antônio do Ararobá, tendo como sede o território da Fazenda do Garcia, depois Sítio Tapera, sede da capitania, hoje Cidade de Garanhuns. Em 1756, já viúva, Simoa Gomes ratificou, através de escritura pública a doação de uma quadra das terras desmembrada do Sítio do Garcia, em benefício da Confraria das Almas, existente na matriz da Freguesia de Santo Antônio de Garanhuns, então Ararobá. Anos mais tarde, por volta de 1762, o povoado de Ararobá passou a se chamar "Povoação de Santo Antônio de Garanhuns". Por Carta Régia, em janeiro de 1777 foi criada a freguesia de Garanhuns. esta passou a categoria de Município, por Carta Régia, de 10 de

março de 1811, instalado em 13 de dezembro de 1813, passando então a se chamar Vila de Santo Antônio de Garanhuns e sua sede elevada à categoria de cidade a 04 de fevereiro de 1874, já com o nome de Garanhuns.

A partir de então, a jovem cidade foi se destacando na agropecuária, com as culturas de hortaliças, algodão, café, mamona e a pecuária leiteira e de corte; e no comércio, segmentos que foram fortalecidos com a inauguração da Estação Ferroviária, em 28 de setembro de 1887. Décadas depois, a estação foi transformada em um Centro Cultural, pelo então prefeito Luiz Souto Dourado.

Vários ciclos econômicos marcaram a evolução do município ao longo do século XX. O primeiro deles estava ligado ao traço mais forte de sua identidade: o cultivo do café, seguido pela diversificação de produtos agro-pecuários. A partir de 1966, inicia-se novo ciclo, com ênfase para o comércio, a pecuária leiteira, agricultura, o turismo e outros serviços.

Garanhuns é a soma de história, progresso, folclore, festas e feiras culturais, belezas naturais, da convivência harmônica de técnicas artesanais, de hospitalidade do seu povo, com atrativos turísticos inigualáveis. Além do clima frio, as principais atrações urbanas da cidade são: o Relógio de Flores, Cristo do Magano, o Centro Cultural Alfredo Leite Cavalcanti, Mosteiro de São Bento, Santuário Mãe Rainha, Parque Euclides Dourado e o Parque Ruber van der Linder.

O clima típico de uma "cidade de inverno" é explicado pela localização geográfica. Garanhuns fica sobre sete colinas -Monte Sinai, Triunfo, Columinho, Ipiranga, Antas, Magano e Quilombo. Como se já não bastassem o clima e a paisagem típica das regiões montanhosas, Garanhuns fica sobre uma reserva hidromineral, onde há várias fontes de água mineral.

Garanhuns preserva a herança do tempo das flores, dos licores caseiros e das frutas guardadas no paladar do pernambucano do Agreste. Centro agropecuário significativo, onde se come o bode, a carne-de-sol, os queijos de coalho e de manteiga, os doces e bolos, a farofa de cuscuz e o feijão verde e as comidas juninas. Garanhuns supera outras cidades do Agreste pela qualidade da matéria-prima que disponibiliza para suas cozinhas: a água vem de fontes minerais, o leite é mais puro para se fazer o molho e o queijo mais consistente para os recheios. As frutas em quantidade garantem a produção secular de geléias e as flores dão as caras aos pratos regionais.

Segundo Jarocki (2006, p. 97):

> A impressão que se tem ao caminhar por Garanhuns é que por trás de cada porta há um paladar a ser testado ou desvendado. Das grandes portas do Mosteiro de São Bento saem os pães e biscoitos e uma infinidade de licores de laranja-cravo, canela, maracujá e chocolate, fabricados também atrás de pequenas portas por mulheres de todas as idades. O chocolate é uma paixão para o turista, para quem trabalha e para quem vive na "cidade das sete colinas".

Albertim (2008, p.43) completa:

> (...) a cidade começa a receber também quem pega a estrada em busca de seus sabores. Principal município de uma microrregião com nada menos do que 70% da produção de leite, queijos e derivados de Pernambuco, Garanhuns não tem dificuldade alguma para oferecer aquilo que os franceses, donos da cozinha mais festejada do planeta, celebram *cuisine de marche:* uma culinária calcada em ingredientes frescos, novos, honestos. Recém-chegados do campo. A cozinha do mercado.

> (...) A cidade, aliás, mais do que convida aos prazeres do paladar. Um dos melhores microclimas do globo, o município erguido entre sete colinas chega a registrar 12° em seus termômetros nesta época do ano. Assim, não é difícil entender por que um rico mosaico de licores artesanais, chocolates e doces de tradição costuma encerrar uma refeição na cidade (...).

A cidade de Garanhuns possui boas opções de alimentação, com grande diversidade de restaurantes e oferecidos as mais variadas cozinhas internacionais, além da nacional e da regional. Sendo mais consolidadas opções bem diferentes, desde a mais "simples" buchada, que vem da cultura desde povo e da região, até o mais sofisticado *Fondue*, chocolates e vinho, que combinam perfeitamente com o clima frio da cidade.

O MERCADO 18 DE AGOSTO

O Mercado 18 de agosto fica no centro da cidade de Garanhuns e é o mercado municipal de carne, feijão e farinha e com vários box que comercializam bebidas e comidas, além de está interligado com o chamado Shopping Popular e o beco do fumo (local onde se encontra diversos tipos de iguarias).

A proposta dessa pesquisa é mostrar o potencial que esse mercado tem de ser uma opção não apenas de compra para população local, mas também uma opção de lazer para família e um atrativo turístico com grande potencial para a cidade, além de um espaço para preservação e difusão da gastronomia local, como exemplos temos o Mercado de São José em Recife (inaugurado em

1875), o Mercado Central em BH (1929) e o Mercado Municipal de São Paulo (1933).

A motivação para a pesquisa se deu por conhecer como Mercados públicos, de outras cidades oferecem, verdadeiras, experiências gastronômicas aos visitantes e perceber como o mercado de Garanhuns não consegue proporcionar isso.

Atualmente o mercado não é um local que atraia as atenções de muitas pessoas, comidas que são vendidas não tem fiscalização, aparência velha e impressão de estar sempre sujo, pouca segurança. Nossa dificuldade começou ao tentarmos fazer uma pesquisa sobre data, exata, da inauguração, quantidade de boxes, quantos empregos diretos são gerados, itens e produtos vendidos, não conseguimos essas informações precisas e/ou oficiais.

PROPOSTAS PARA O MERCADO

A primeira intervenção sugerida é uma reforma, onde se possa ampliar o número de box e criar um primeiro andar, que seria para uso exclusivo para ofertas de serviços gastronômicos. Outras propostas para a modernização do mercado 18 de agosto que identificamos como necessárias são:

Lavagem do Mercado e Pátios de Feiras. Lavagens com jatos de alta pressão, utilizando desengraxante, desinfetante e cloro em todas as áreas dos mercados, tais como: banheiros, lixeiras e corredores.

Controle Ambiental. Acompanhamento e controle das desindetizações desratizações e apreensões de animais, feitas periodicamente pelo Centro de Vigilância Ambiental.

Manutenção Preventiva Prevenir problemas para soluções em tempo hábil.

Manutenção Corretiva. Serviços rápidos e emergenciais, que corrigem os problemas do dia a dia.

Fiscalização e Ordenamento. Ação de controle e acompanhamento da utilização dos espaços autorizados para comercialização, tanto pelo mercado quanto pela feira livre.

Posto de informações turísticas, mantido pela Secretaria de Turismo.

Qualificação para os trabalhadores.

Melhoria da infra-estrutura, higiene, segurança, ventilação, acesso e estacionamento.

Implantação de terminais de caixa eletrônicos.

Realização de eventos culturais periódicos para atrair o público.

CONCLUSÃO

No turismo é comum utilizarmos o benchmarketing, que é um processo contínuo de comparação dos produtos, serviços e práticas empresarias entre os mais fortes concorrentes ou empresas reconhecidas como líderes. É um processo de pesquisa que permite realizar comparações de processos e práticas companhia-a-companhia para identificar o melhor do melhor e alcançar um nível de superioridade ou vantagem competitiva.

Ou seja, localidades com potenciais turísticos, visitam, estudam e aprendem e copiam o que é feito de bom para desenvolver o turismo em locais, que já são reconhecidamente, destinos turísticos consolidados. Garanhuns pode e deve analisar como outras cidades aproveitam seus mercados públicos para promover o bem estar de comerciantes e frequentadores, sejam eles locais ou turistas.

Considerando a relevância que o mercado 18 de agosto, pode vir a ter para o município e que as ações da gestão pública devem ser pautadas na transparência, sugere-se, além das já apresentadas, mais uma medida ao órgão municipal de Garanhuns: viabilizar a construção de uma página virtual na internet.

Isso seria fundamental para os comerciantes – que teriam seus bens e serviços divulgados à população – e para o público (pois, reforçaria para quem é cliente e poderia atrair mais pessoas que não conheçam ou não sejam usuárias do mercado). Essa ferramenta pode ser importante para alavancar, indiretamente, o bem-estar de feirantes e consumidores.

Relata-se que esta pesquisa é relevante devido à escassez de pesquisas relacionadas ao mercado público 18 de agosto, sabendo que o assunto não está, de forma alguma, esgotado ou explorado por completo, tratando-se, portanto, de um estudo inovador para o caso garanhuense, o qual pode servir de sustentação para elaboração de outros trabalhos ou pesquisas na área.

REFERÊNCIAS

ALBERTIM, Bruno. Ervas e temperos na cozinha pernambucana: circuito delícias de Pernambuco 2007. Recife, SEBRAE. 2008.

ARMESTO, Felipe Fernandez. Comida: uma história. São Paulo. Editora: Record, 2004

BARRETO, Margarita. Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento. Campinas: Papirus, 2003.

BENI, Mário Carlos. Análise Estrutural do Turismo. São Paulo: SENAC, 2002.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. O que é lazer. 1999. São Paulo. Ed. Brasiliense.

COHEN, Erik e AVIELI, Nir. Alimentação e Turismo. Atração e Impedimentos. Anais de Pesquisas em Turismo, Vol. 31, Nº 4, 2004

COSTA, Ewerton Reubens Coelho. Turismo Gourmand: O luxo e a gastronomia como vetores para o apetite de viajar. Disponível em http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/turismo/article/viewFile/26584/17708 Acessado em 19/07/2013.

DUMAZEDIER, Joffre. Sociologia Empírica do lazer. São Paulo: Perspectiva, 1999.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. Comida: uma história. Tradução de Vera Joscelyn, Rio de Janeiro, Record, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4ª Ed. São Paulo. Ed. Senac São Paulo, 2006.

GASTAL, Suzana. Turismo & Cultura: por uma relação sem diletantismos. In:

GASTAL, Suzana (Org.) Turismo: 9 propostas para um saber-fazer. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001 (Coleção Comunicação, 4).
IPHAN - http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan. Acessado em 28.07.2013

JAROCKI, Isabella. Do litoral ao sertão; livro de receitas dos festivais gastronômicos do circuito delicias de Pernambuco. Recife: SEBRAE/PE. 2006

KRIPPENDORF, Jost. Sociologia do turismo. Para uma nova compreensão do lazer e das viagens. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1989.

MARTINS, Clerton. Identidade, percepção e contexto. In: Turismo, Cultura e Identidade, org. MARTINS, Clerton. 4ª Ed. Rio de Janeiro: Record, 2003.

OKUMUS, Bendegul e Fevzi w MCKERCKER, Bob McKercher. Integrando a cozinha local e internacional na comercialização de destinos de turismo: O caso de Hong Kong e Turquia. Revista Administração do Turismo, Vol. 01, 2006.

PAYÉS, Manuel A M. Turismo doméstico, progresso e qualidade de vida. Revista de Estudos Universitários. Sorocaba, v.25, n.1, p.123-138, jun., 1999.

PERNAMBUCO, Lei Estadual. nº. 7.970, de 18.09.79 da Constituição de Estado de Pernambuco o tombamento total ou parcial de bens móveis ou imóveis. Disponível em http://www.alepe.pe.gov.br/downloads/legislativo/ConstituicaoEstadual.pdf. Acessado em 31/07/2013.
PREFEITURA MUNICIPAL DE GARANHUNS - http://www.garanhuns.pe.gov.br/gastronomia.php - acessado em 25/07/2013.

SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo, Aleph, 2003.
WLRA. Carta Internacional de Educação para o Lazer. Disponível em: http://www.saudeemmovimento.com.br/conteudos/conteudo_exibe1.asp?cod_noticia=195. Acesso em: 20/07/2013.
http://www.unesco.org/new/pt/brasilia/culture/world-heritage/ Acesso em: 22/07/2013.

Cervejas catarinenses: sabores, cultura e história[107]

Rossano Linassi[108]

Resumo

O turismo é um dos grandes motores da economia mundial e colabora para a formação do PIB de forma muito contundente, no Brasil, a soma das riquezas produzidas pelo setor de turismo, no ano passado, superou os R$ 1,4 bilhões, sob a ótica da oferta. Serviços de alimentação e transporte aéreo estão entre os segmentos de maior peso na soma (BRASIL, 2012). Em Santa Catarina o turismo movimenta anualmente mais de 10 bilhões de reais, segundo dados da SANTUR. Atualmente vivendo a grande onda da renascença da cerveja artesanal, no Brasil e no mundo, Santa Catarina se destaca na produção, qualidade e prêmios internacionais de suas cervejas. O grande diferencial de uma micro cervejaria de sucesso, hoje, pode-se dizer que é um produto de alta qualidade sensorial, bem como um planejamento administrativo bem feito. Este artigo busca resgatar a história da cerveja no estado, identificando as fases históricas e seus principais produtores, o mercado e as cervejarias atuais, e ainda dar um panorama da harmonização de alimentos e cerveja.

Palavras-chave: cervejas catarinenses, cerveja artesanal, Santa Catarina.

Abstract

Tourism is one of the great engines of the world economy and it contributes in a very strong way to the PIB, in Brazil, the sum of the wealth produced by the tourism sector last year exceeded $1.4 billion under the perspective of supply. Food services and air transportation are among the segments of greater importance in the sum (BRAZIL, 2012). In Santa Catarina tourism annually moves more than 10 billion dollars, according to the data from SANTUR. Currently living in the great wave of renaissance of craft beer in Brazil and in the world, Santa Catarina stands out on production, quality, and international awards for its beers. The great advantage of a microbrewery of success nowadays can be said that is a product of high sensory quality, as well as a well done administrative planning. This article intends to rescue the history of beer in the state, identifying historical phases and its main producers, the market and the current breweries, and also to give an overview of matching food and beer.

Keywords: Catarinense beer, craft beer, Santa Catarina

[107] 5. Bebidas: cultura, produção e consumo

[108] Mestre em turismo e hotelaria (UNIVALI), Bacharel e chef internacional em gastronomia (UNIVALI), Docente na área de alimentos e bebidas do IFC-CC, consultor na área de gastronomia. Pesquisa principalmente os temas de antropoentomofagia e engenharia de cardápios; membro do grupo de pesquisa antropoentomofagia: insetos como alimentos (UEFS) e grupo de pesquisa educação e saúde (IFC). rossano@ifc-camboriu.edu.br

Introdução

O setor turístico tem sido considerado um dos geradores de divisas do novo milênio e um dos grandes propulsores de novos empregos as economias contemporâneas. O turismo, enquanto atividade econômica possui destacados efeitos com resultados expressivos para o progresso de desenvolvimento da economia mundial, sendo citado por alguns autores como excelente fonte de recursos para a subsistência e para o desenvolvimento dos países, diminuindo os impactos sociais e econômicos gerados principalmente pelo desemprego estrutural dos países em desenvolvimento (PAIVA, 2000; BENI, 2003).

O turismo como atividade produtiva organizada requer uma série de estruturas e serviços, com vistas à obtenção de uma "hospitalidade profissional". Ou seja, exige uma hospitalidade preparada, treinada, planejada, e não apenas uma hospitalidade voluntária e amadora. Para Cruz (2002) essa hospitalidade profissional refere-se, fundamentalmente aos serviços criados para atender aos hóspedes ou aos visitantes de um lugar, de um modo geral.

A alimentação é inerente a sobrevivência do homem, sua saúde e bem estar. Assim como a alimentação, as bebidas permeiam a vida em sociedade e acompanham o desenvolvimento e evolução da humanidade dando, inclusive, suporte a sobrevivência do homem e sua manutenção na terra.

Este artigo pretende contribuir ativamente para o avanço e a consolidação de um movimento recém chegado ao Brasil e que mudou a história da cerveja ao redor do mundo, chamado *The Craft Beer Renaissence*. Pode ser traduzido como "O Renascimento da Cerveja Artesanal" e como o nome sugere, trata-se de um resgate das milenares tradições de produção de cerveja. Deixando de lado a massificação da cerveja como tem ocorrido com as grandes cervejarias desde o inicio do século passado até meados da década de 2000, quando as cervejarias artesanais voltaram a tomar corpo e fazer parte da nova cultura cervejeira do país. O objetivo das cervejarias é mudar o padrão de consumo. Eles deixam claro que a pilsen pode até pagar as contas, mas a prioridade é outra (ACERVA CATARINENSE, 2012).

Segundo a Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe, 2013) as micro cervejarias representam 0,5% do mercado cervejeiro nacional – correspondente a cerca de 66,5 milhões de litros no ano passado e devem alcançar 2% do mercado brasileiro de cerveja em 10 anos. Hoje, são mais de 200 micro fábricas registradas no país, em especial no Sul e Sudeste. Em 2010 o consumo de cervejas artesanais foi superior ao consumo de cervejas industriais (proporcionalmente). Enquanto o mercado de cervejas industriais cresce à taxa média de 5% ao ano, o de cervejas artesanais cresce pelo menos 20%.

O que diferencia da cerveja industrial ou a idéia de uma cervejaria artesanal é a produção em menor escala visando um produto com grande qualidade. Em geral, as cervejas artesanais são feitas com ingredientes nobres e sem uso de

conservantes. Malte de cevada é o principal ingrediente, sendo a única fonte de carboidratos na fabricação de cerveja artesanal. Uma das curiosidades das cervejarias artesanais é a preocupação em seguir certas regras. Tanto a lei de pureza alemã de 1516 (*Reinheitsgebot*) que determina a fabricação da cerveja apenas com os seguintes ingredientes: água, malte de cevada e lúpulo. Como a lei da pureza Baviera de 1517 que determina a utilização de 100% malte na produção da cerveja.

As cervejarias industriais normalmente utilizam apenas 50% de malte, acrescentando outras formas de açúcar em sua formulação, fazendo com que o custo de produção seja reduzido. Com um processo mais custoso as cervejas artesanais comparadas às industriais são um pouco mais caras. No entanto, paga-se por um produto de uma qualidade muito superior que vai surpreender a cada gole, levando à máxima a frase "beber menos e beber melhor".

Em Santa Catarina e quiçá no Brasil, o marco de maior vulto, é abertura da empresa Eisenbahn (estrada de ferro), que Juliano Mendes abriu com o irmão e o pai em 2002 – a primeira da região de Blumenau, cidade de ocupação alemã – foi um marco para as micro cervejarias nacionais, vendida ao grupo Schincariol em 2008, assim como as artesanais Devassa (RJ) e Baden Baden (SP) no ano de 2007, hoje todas pertencentes à Kirin do Brasil.

Considerando a cerveja artesanal como um novo expoente e um potencial incentivador do turismo catarinense, é de grande importância o resgate histórico da cerveja em Santa Catarina, incentivando o consumo de um produto com maior qualidade e criando mais uma opção de turismo para o estado, de forma profissional e planejada, através de visitas as fábricas e de roteiros pré-estabelecidos.

Bebidas, Cerveja e história

O consumo do álcool etílico pelo homem é antiquíssimo - tão antigo quanto à própria civilização. Há milhares de anos homens e mulheres se embebedam com os produtos da fermentação e da destilação do álcool. Esta na Bíblia dos cristãos e judeus, no livro do Gênesis, que Noé bebeu vinho e ficou bêbado, terminando vergonhosamente pelado em sua tenda. Bebidas alcoólicas são comuns sob o ponto de vista histórico porque a base do processo é um fenômeno natural. Açúcares estejam eles em frutas, seivas, mel ou cereais, fermentam - isto é, reações químicas produzem álcool etílico, tendo como resultado final o que se chama de "vinho" ou de "cerveja". A cerveja teria surgido a 5 ou 10 mil anos atrás, mas sua origem é incerta, mas provavelmente tenham sido os sumérios os primeiros a produzir cerveja, sendo depois difundida pelas culturas babilônica, egípcia, grega, romana e germânica. As bebidas alcoólicas tem participação importante na gastronomia, não só acompanhando um prato, mas também como ingrediente de diversas preparações culinárias.

Produzida através da fermentação do malte da cevada e outros cereais pelo fungo *Shacaronices cerevis* e acrescido de lúpulo. A cerveja mais consumida no Brasil é a do tipo *lager*, que pertence ao grupo das cervejas de baixa fermentação, onde o controle da temperatura (entre 2 e 0 graus centigrados) durante a fermentação, faz com que o fermento se deposite no fundo, produzindo uma cerveja mais leve. Outro método é o de alta fermentação, no qual o fermento atua na parte superior do tanque, a temperaturas mais elevadas. A Cerveja é a segunda ou terceira bebida mais consumida no mundo, perdendo, a princípio, apenas para o chá.

Os principais ingredientes são: água de qualidade e pura, lúpulo (que é uma flor cônica verde) que confere amargor, aromas especiais, é um conservante natural e equilibra a cerveja quebrando o doce do malte de cevada. O malte é quem fornece açucares para fermentação e muitas características, tais como cor, aroma, paladar, entre outras. Por fim o fermento que transforma os açúcares provenientes do malte em álcool e CO^2. Existem fermentos de alta e baixa fermentação, definindo assim o estilo da cada cerveja: *Ale* (alta fermentação) ou *Lager* (baixa fermentação).

No Brasil a cerveja aportou em 1808 juntamente com a Família Real Portuguesa, mas foram os demais europeus, de maioria germânica, que disseminaram a cerveja no país. Em Santa Catarina a tradição cervejeira vem desde os idos de 1850 e se popularizou principalmente nas cidades de cultura alemã, no vale do Itajaí. Em 1852, o suíço Albrecht Schmalz decide se radicar com sua família às margens do ribeirão Mathias, na "Deutsche Pikade" (também conhecida como "Mathias Strasse", posteriormente Rua Saturnino Mendonça e atual Rua Visconde de Taunay), instalar seu maquinário e dar início a primeira cervejaria que se tem notícia em Joinville - SC.

Em Blumenau desde sua fundação, os imigrantes já podiam saborear a cerveja ali produzida de forma artesanal na primeira fábrica nos fundos da casa de Heinrich Hosang em 1860, quando Blumenau tinha apenas 960 habitantes, permanecendo aberta até 1923. Uma de suas marcas mais famosa era a cerveja Victoria. Em 1873, surge a primeira fábrica industrial de Blumenau de Carl Richbieter, a cervejaria Richbieter Brauerei produzia cerveja clara (Bavária) e escura (Schwartzbier) até o ano de 1914. Contemporânea a estas, a Cervejaria Jennrich colocou no mercado as marcas Estrela, Polar e Kulmbach. Seu fundador, Otto Jennrich, era conhecido pelas esquisitices. Andava de tamancos e não raro embebedava-se com os consumidores de suas cervejas, mantinha ainda um museu tão popular quanto sua cerveja. Mais tarde passou para a responsabilidade da "Cervejaria Blumenauense", em sociedade organizada por Schmalz & Thiede e foi, depois, incorporada ao patrimônio da Antartica Paulista. Em 1895 com oito fábricas de cerveja, população de apenas 16.380 habitantes (uma cervejaria para cada 2 mil habitantes) o precioso líquido era todo consumido na própria cidade.

Não sobrava uma gota, uma garrafa de cerveja barbante[109] sequer, um mínimo vestígio que servisse para engrossar a pauta de produtos exportáveis da Colônia Blumenau.

A história das Cervejarias de Blumenau acabou na década de 1960/70, com a impossibilidade de concorrer com as grandes marcas nacionais. Em 1985 a Cervejaria Continental, subsidiária da Brahma, bem que tentou produzir cerveja na Praça Hercílio Luz, no recém inaugurado Biergarten. A experiência foi frustrante. Cansado em ter que responder aos amigos de São Paulo que a cerveja consumida aqui em Blumenau era a mesma que eles consumiam em sua cidade, ou seja, as grandes marcas nacionais, o jovem Juliano Mendes botou na cabeça que era preciso uma cerveja própria, produzida em Blumenau. Desta fixação, nasceu a Eisenbahn em 2002.

Atualmente são ao todo 28 cervejarias em 24 cidades catarinenses que oferecem cervejas claras e escuras: mais de 17 estilos de cervejas *lagers* (pilsen, natural, pilsen maturado, Lager, golden, jabu, Munich helles e sem álcool entre as claras e as escuras marzen, rauchbier, dunkel, amber lager, bock, vienna, malzebier, escuro e swartzbier); e 24 de cervejas *ales* (as claras – kolsh, weissbier, bruxa blond ale, Blumenau; e as escuras – pale ale, strong golden ale, weizenbock, weihnachts ale, Califórnia golden ale, port Royal sweet stout, Catarina vintage ale, stout, imperial stout, kulmbach, mocinha golden ale, Porter, english pale ale, índia pale ale, red ale, old ale, Brown ale, belgian golden ale e braunnes ales), além de 2 especiais produzidas pelo método *champenoise,* lust e lust prestige, cervejas que compõe um filão exclusivo das *bière brut*, o qual somente mais 3 cervejas fazem parte, Deus e Malheur da Bélgica e Wäls também do Brasil.

As fábricas se localizam nas seguintes cidades: Blumenau - Eisenbahn (2002), Bierland (2003), WunderBier (2007), Brusque - Zehn Bier (2002), Chapecó - Dalla (2011), Concórdia - Fall Bier (2007), Criciúma - Strauss bier (2006), Florianópolis - Cervejaria da Ilha (1999), Forquilhinha - Saint Bier (2008), Gaspar - Das Bier (2006), Guabiruba - Kiezen ruw (2011), Ibirama - Handwerk (2009), Indaial - Heimat (2005), Itajaí - Othomania Catarina (2011), Itapema - 3 mestres (2008), Jaraguá do sul - Konigs Bier (2007), Joinville - Opa bier (2008); Lontras - Holzweg (2010), Piratuba - Bergbier (2010), Pomerode - Schornestein (2006), Presidente Getulio - Breslau bier (200-?), Sombrio - Gallis Bier (2013), Timbó - Bork (1996), mais antiga da região; Treze Tílias - Bierbaun (2004), Volksbier (2010), Videira – Basement (200-?). A mais antiga do Brasil ainda em atividade, em Canoinhas (Cervejaria canoinhense, fundada em 1900 por Pedro Nicolau Werner (vindo de São Pedro de Alcântara - SC) e Roberto Bachmann (de Canoinhas). Em 1910 foi vendida para o Sr. Luiz Kaesemodel, que repassa, finalmente, para Sr. João Otto Loeffler. Com a morte de Sr. Otto Loeffler, a

[109] Cerveja "Marca Barbante" foi a denominação genérica dada às primeiras cervejas brasileiras que, com sua fabricação rudimentar, tinham um grau tão alto de fermentação que, mesmo depois de engarrafadas, produziam uma enorme quantidade de gás carbônico, criando grande pressão. A rolha era, então, amarrada com barbante para impedir que saltasse da garrafa. Refrescante e de baixo teor alcoólico, a cerveja foi aos poucos conquistando popularidade no Brasil. Era também, conhecida como "cerveja de cordão" na região Nordeste (COUTINHO, 2013).

Cervejaria Canoinhense fica sob os cuidados de seu filho, Rupprecht Loffler (HENKELS & TORKASKI, 2010). A esta cabe ressaltar que seu mestre cervejeiro Rupprecht Loeffler, falecido em 2011 aos 93 anos, é um ícone da cerveja artesanal catarinense e brasileira produzindo cervejas a seis gerações e uma das pessoas que mais trabalhou para sua organização. Em sua homenagem foi criada em 2012 a data para comemorar o dia da cerveja no dia 05 de junho. Além destas, existem ainda espalhados pelo estado as nano cervejarias e diversas pessoas que fabricam em casa sua própria cerveja.

> A respeito da produção dessas micro cervejarias, os responsáveis disseram por telefone que durante o ano, dependendo da época, a produção varia muito. É produzido 3mil litros no inverno, e 20 mil no verão. Ainda, uma das cervejarias deu ênfase para o fato de que possuem um tanque de brassagem de 100.000 litros, e outros equipamentos maiores do que o necessário, mas não trabalham no máximo de sua capacidade produtiva (MATOS, 2011).

Blumenau também oferece a seus visitantes um espaço responsável por contar a história da cerveja e do chope. Quase tudo que está no museu foi reservado do espólio da Cervejaria Feldmann fundada em 1898 no bairro blumenauense da Vila Itoupava. Inaugurado em 1996, o Museu da Cerveja está localizado na praça Hercílio Luz, avenida 15 de novembro, o coração histórico e cervejeiro da cidade de Blumenau, onde em todos os meses de outubro são realizados os tradicionais desfiles da Oktoberfest, festa que chega a sua 30° edição em outubro. A cidade promove ainda o festival da cerveja em março, valorizando a cultura da cerveja artesanal, com mostras, degustações, vendas de cervejas e implementos, sessão de filmes, workshops, concursos e palestras.

Gastronomia e cervejas

Cervejas são versáteis e diversas, são mais de 120 estilos e mais de 20 mil tipos no mundo, sabores, aromas, corpo, cor, amargor, acidez, teor alcoólico, entre outras características que as diferenciam. Essa diversidade permite ter grandes experiências tanto complementando quanto contrastando com os sabores da comida. A cerveja certa melhora o sabor do prato. Para que se possa atingir a maior satisfação possível durante uma refeição regada a cervejas tradicionais, é necessário harmonizar os sabores.

A escolha de uma boa cerveja - e sua combinação com os alimentos - deve levar em conta, em primeiro lugar, a semelhança ou o contraste do sabor da comida com o da bebida (assim como se faz com o vinho). Os sabores também devem ser complementares: um jamais deve predominar ou ofuscar o outro. Para se chegar a isso, é preciso partir do aroma, um dos mais importantes atributos da cerveja. Com o tempo, os interessados em cerveja percebem o aroma das ervas e do malte presentes na bebida. É justamente essa identificação que permitirá uma combinação adequada com a comida a ser servida. Para além disso, é fundamental compreender que a cerveja é farta em possibilidades de combinação

quando pensamos o amplo espectro de aromas e sabores possíveis nos diversos estilos de cerveja, além de sua carbonatação que também auxilia neste processo (DAVIES, 1999).

A combinação de sabores das cervejas com os alimentos, de certa forma, está fortemente ligada à História da Europa. Na Idade Média, a Bélgica tornou-se o centro do comércio de especiarias para o norte do continente. O fácil acesso a esses produtos explica o motivo de pequenas cervejarias belgas incorporarem à receita da bebida gengibre, anis, coentro, casca da laranja e pimentas aromáticas e outros temperos.

Desde sempre a cerveja manteve uma forte e próxima relação com os alimentos, sua origem agrícola e associação à produção de pão é uma demonstração inequívoca disso. Entretanto, comumente, a cerveja é vista sem protagonismo no universo da gastronomia, ainda que isso tenha mudado muito, graças ao trabalho de chefs jovens e ousados ou mesmo de mestres como o cervejeiro e gastrônomo da Cervejaria Brooklin (Nova Iorque - EUA) Garrett Oliver e mesmo Juliano Mendes da Eisenbahn de Blumenau.

Por outro lado, a cerveja destaca-se cada vez mais como bebida gastronômica em razão da carbonatação que empresta adstringência a qualquer harmonização, além dos sabores tostados, defumados e caramelizados que são únicos entre as bebidas fermentadas. Em função dessas novas possibilidades, iniciou-se um processo de revitalização da cerveja como companhia de pratos sofisticados nos melhores restaurante do mundo, sem que ela perca o aspecto democrático e informal que a popularizou em praticamente todo lugar.

Sobre a harmonização entre cervejas e comida, é crucial o conhecimento prévio tanto do perfil organoléptico da cerveja quanto dos ingredientes e do modo de preparo do prato com o qual se quer harmonizá-la. De outra forma pode-se correr riscos e aventurar-se por combinações inexploradas e às cegas, o que pode no mínimo ser instrutivo, como também pode ser tremendamente prazeroso.

Considerações Finais

As micro cervejarias catarinenses têm a grande vantagem, em relação a outros estados, por estarem localizadas no Estado mais alemão do Brasil, que ao promover sua cultura, promove consequentemente suas cervejas. Santa Catarina, particularmente, possui um movimento muito forte voltado para as cervejas artesanais, em parte, devido à sua colonização alemã – visto que os alemães são considerados os pais da cerveja na forma que a conhecemos hoje (SANTOS, 1985) – e em parte devido ao potencial desse mercado. Se o mercado de cervejas artesanais é positivo para o cenário brasileiro, para o cenário catarinense é ainda melhor.

Unindo cerveja e gastronomia, se potencializa a relação entre o estabelecimento, cliente e o turista, a esta, que é uma experiência nova, tanto para os bares e restaurantes que aderiram ao circuito, como para os consumidores,

que acreditam no sucesso do sabor das comidas e cervejas artesanais do Estado, ressaltando que o objetivo é valorizar a cultura local e fomentar a culinária e as bebidas regionais.

Referências

ACERVA CATARINENSE, Objetivos. Disponível em http://acervacatarinense.com.br/. Acesso em 20/jun/2013

ABRABE (Associação Brasileira de Bebidas). Disponível em http://abrabe.org.br/. Acesso em 20/jun/2013

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo**. 8ª ed. Atual. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003.

BRASIL, **PIB do Turismo ultrapassa R$ 1,4 bi em 2011,** Disponível em: http://www.brasil.gov.br/noticias/arquivos/2012/03/07/pib-do-turismo-ultrapassa-r-1-4-bi-em-2011

COUTINHO, C.A.T. A história da cerveja no Brasil. Disponível em: http://www.cervisiafilia.com.br/. Acesso em 29/jul/2013

CRUZ, R. C. A. **Hospitalidade turística e fenômeno urbano no Brasil:** considerações gerais. In:

DAVIES, C.A. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

HENKELS, H.; TORKASKI, F. Cervejaria Canoinhense. 2010. Disponível em: <http://cervisiafilia.blogspot.com/2010/09/cervejaria-canoinhense.html>. Acesso em: 19/out/2011

MATOS, R.A.G, Produção de cervejas artesanais, avaliação de aceitação e preferência, e panorama do mercado. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) agronomia, Universidade
Federal de Santa Catarina (UFSC), 2011.

PAIVA, Maria das graças de Menezes Venâncio. **Sociologia do turismo.** São Paulo: Papirus editora, 2000.

SANTOS, J. A. Como fazer cerveja. São Paulo: Três. 58p. 1985

O Cauim como marcador social feminino indígena no século XVI e XVII

Carolina Vequiati Ferroli

Resumo

O artigo traz como objetivo o estudo da relação de genêro indígena, através do cauim, de todo o seu processo de frabricação e também do conhecimento envolvido e inserido para tal. Aborda tanto rituais para o fabrico como para consumo, as chamadas beberagens. Apresenta códigos de conduta e uma hierarquia dentro do universo feminino indígena para a divisão e a realização das tarefas relacionadas com o processo estudado. Foi realizado mediante revisão de literatura da área correlata e também através do banco de dados sobre usos e costumes o Museu da Casa Brasileira.

Palavras-chaves: 1. Gênero. 2. Cultura indígena. 3. Bebida alcóolica. 4. Cauim.

Abstract

The article has as objective the study of the relationship of indigenous gender through cauim, your entire process of manufacture and also the knowledge involved and inserted for that. Addresses both rituals for a manufacturing and for consumption, calls imbibe. Codes of conduct and presents a hierarchy within the female universe indigenous to the divison and the achievement of tasks related to the studied process. Was conducted through a literature review of the related area, also through the database on the uses and customs the Brazilian House Museum.

Keywords: 1. Gender. 2. Indigenous culture. 3. Alcoholic beverage. 4. Cauim.

Introdução

As pesquisas de gêneros tem ganhado seu devido espaço não só em âmbito acadêmico científico, como também desde o ano de dois mil e cinco conta com o apoio do governo federal. Seu valor baseia-se na premisa do movimento feminista que tem "... o intuito de conquistar a equiparação dos direitos políticos e sociais de ambos os sexos." (Michaelis, 1998).

O programa Mulher e Ciência visa estimular a produção científica e a reflexão acerca das relações de gênero, mulheres e feminismos no País; também promove a participação das mulheres no campo das ciências e carreiras acadêmicas. Este programa conta com os seguintes parceiros: Secretaria de Políticas para as Mulheres (SPM/PR); Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI); Conselho

Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq); Ministério da Educação (MEC); Ministério da Saúde (MS); ONU Mulheres (Programa, 2005).

Tendo como base a discussão de uma igualdade de gênero, o objetivo proposto é o de identificar em nossa sociedade indígena meios de equivalência através da divisão do trabalho. Por intermédio de olhares como dos cronistas Claude d'Abbville e Jean de Léry, como também dos naturalistas Carl Friedrich Philipp von Martius e seu parceiro Johann Baptist von Spix, que ainda hoje são considerados uns dos grandes colaboradores para o registro de nossa história e afins.

Atualmente no Brasil a documentação sobre o cotidiano indígena encontra-se farta e a cada dia mais acessível, um exemplo de meio facilitador é o Museu da Casa Brasileira, que reúne informações sobre usos e costumes e também as disponibiliza online. A partir de bases como esta, o estudo das bebidas alcóolicas se torna mais atraente e consequentemente facilitado.

Por intermédio das bebidas que são nomeadas de cauim "... definem genericamente qualquer tipo de bebida fermentada embriagante, não considerando nem os ingredientes nem a forma de produção" (NOELLY; BROCHADO, 1998, p.118), muitas vezes resultados de fermentações de frutas ou raízes, como por exemplo: caju e mandioca, identifica-se uma atividade singular para estudo.

As práticas de beberagens amplamente disseminadas e intrínsecas a comunidade indígena, quando vistas sob a ótica Européia ganham um caráter selvagem, bárbaro e até mesmo diabólico, sendo frequentemente relatadas pelos cronistas, como por exemplo por Claude d' Abbeville:

> "Nunca senti tamanho espanto como quando entrei numa dessas cabanas onde estava havendo uma cauinagem; no primeiro plano achavam esses grandes vasilhames de barro cercados de fogo e com bebida fumegando; mais adiante, inúmeros selvagens, homens e mulheres, alguns completamente nus, outris descabelados, outros ainda revestidos de penas multicores, uns deitados expirando a fumaça do tabaco pela boca e pelas narinas, outros dançando, saltando cantando e gritando. E todos tinham a cabeça enfeitada e a razão tão pertubada pelo cauim que reviravam os olhos a ponto de parecer encontrar-me em presença de símbolos ou figuras infernais. E se na verdade o Diabo se deleita na companhia de baco e busca por meio da dança perder as almas, há de por certo comprazer-se infinitamente nas reuniões desse miserável povo, que sempre pertenceu pela barbárie, pela crueldade e embriaguez, e que somente encontra satisfação em dançar e cauinar quando se apresenta uma oportunidade, durante dois ou três dias em seguidos, sem repouso nem para dormir, até que todos os potes se esvaziem" (ABBEVILLE, 1975, p.239).

Entretanto quando nos permitimos uma visão unilateral e sem influências, sendo esta por sua vez sobre os índios, percebemos o real lugar ocupado pela bebidas alcóolias, que representava a expressão máxima de importantes rituais constitutivos da sociabilidade, da atividade bélica, assim como afazeres laborais e mesmo das solenidades fúnebres (CARNEIRO, 2010, p.149), percebemos o quão presente se fazia estes eventos e ainda o quão importante para a movimentação e articulação da tribo entre si.

Processo de produção do cauim

As mulheres são responsáveis pela totalidade do processo, não havendo a intromissão em nenhuma das etapas pelos homens, como relatado pelo missionário francês Jean de Léry, em sua obra Viagem à Terra do Brasil (1961): "Cumpre, desde logo, notar que os homens não se envolvem de maneira nenhuma na preparação da bebida...". Ainda existindo dentro deste "trabalho" uma hierarquia de idade, sendo que a índia mais velha tem o papel de pressidir toda a confecção do cauim.

O ponto de partida do processo se tem com a confecção de grandes vasilhames de barro (camotim) para cozer e conservar as bebidas, então a louça frágil é posta ao sol, e depois cozida em covas abertas (SPIX; MARTIUS, 1938), deixando assim o receptor pronto para a produção da bebida em si.

Apanham a macacheira e as coloca em fervura dentro d'água no camotim, até o ponto em que ficam cozidas e moles, a seguir juntam-se as índias em torno dos recipientes e mastigam o ingrediente para então cuspí-las dentro de outro vasilhame de barro, sendo que neste há uma certa quantidade de água proporcional à quantidade de bebida que desejam fazer. Uma vez já no recipiente é adicionado uma éspécie de levedura de milho, podendo ser miúdo ou comum, e retornam com essa mistura ao fogo até que se complete o cozimento. Por último acondicionam em potes menores, deixam assenar para a remoção da borra, cobrem os vasilhames e guardam até que se reúnam todos para cauinar (ABBEVILLE, 1975).

Importância e significado das mulheres no fabrico do cauim

Como demonstrado anteriormente, o processo relacionado acarreta em um acúmulo de saberes, que nele encontramos regras próprias, códigos de conduta como tabém uma hierarquia social sólida e imutável.

De acordo com João Azevedo Fernandes, o controle e manejo dos elementos relacionados com a fermentação alcóolica, garante:

> "A obtenção de prestígio social através da esfera etílica da sociedade também representa a obtenção de poder político em um sentido mais estrito. Ao contrário da percepção mais comum em nossa sociedade, e ao contrário do que afirmam os discursos dominantes nas próprias sociedades nativas, a dominação masculina não é tão avassaladora entre os índios. Um dos caminhos para a expressão de poder político por parte das mulheres está, justamente, no controle que exercem sobre as bebidas fermentadas" (FERNANDES, 2011, p.92).

A relação mulheres e cauim é muito mais próxima do que somente um mero processo, para elas e também sob a visão de toda a tribo há um significado maior, que leva em conta uma relação homem e mulher como fator primordial para tal.

Vemos uma intereção peculiar em diferentes tribos entre o sêmen e o cauim, como por exemplo: os Arawetés, os Araras, os Achuars, os Asurinis, entre outros (FERNANDES, 2011); que relacionam o processo de fermentação com o de gerar uma criança, neste analogia indentificamos: a matéria prima como o sêmen masculino, as mulheres sendo os vasilhames onde ocorre a fermentação ou a fecundação, e por fim as crianças tomam o papel de cauim pronto para o consumo, por ser resultado da soma das contribuições anteriores.

Considerações finais

A sociedade indígena dos séculos XVI e XVII se assemelha quanto a questão de separação de trabalhos entre homens e mulheres, que se encontra atualmente bem disseminada, até o momento não superada, na sociedade brasileira em geral, mantendo uma estrutura onde o homem provém e a mulher se mantém com os trabalhos relacionados a casa.

A interessante colocação de Philippe Descola em sua obra as Lanças do Crepúsculo: relações jivaro na Alta Amazônia (2006), elucida o papel da índias tanto em nutrir como também agrega um certo poder:

> "... únicas donas da cozinha, no seu zelo de servir seu marido, um instrumento de pressão absolutamente temível, pois, encouraçado em sua soberba virilidade o pobre homem não pode, sem faltar à dignidade, cuidar, da própria alimentação. Expressão clássica do mau humor das esposas, a reticência ou recusa em preparar refeições geralmente levam o marido infiel ou demasiado brutal a um rápido arrpendimento" (DESCOLA, 2006, p.219).

Porém é válido destacar que o saber da fermentação retido pelas índias, era de grande valor e de destaque, pois todo acontecimento na tribo se pautava do consumo do cauim, como por exemplo: nascimentos, rituais antropofágicos, como tabém cerimônias fúnebres.

Servia então de marcador social e até atribuia um certo poder político e tecnológico para as mulheres, como bem nota João Azevedo Fernandes pois:

> "...as duas práticas tecnológicas mais 'avançadas' – segundo um ponto de vista ocidental – disponíveis à maioria das sociedades indígenas no Brasil eram apanágios femininos: a fabricação das cerâmicas e a manipulação dos microorganismos responsáveis pela fermentação" (FERNANDES, 2011, p.90)

Sendo assim as *cauinagens* eram de grande valia para a tribo, como apontado por Maria Betânia Barbosa Albuquerque, pois:

> "...sob o poder de cuias e cuias de cauim, discursos eram proferidos e, altos brados atualizando a tradição e forjando identidades. Nelas, toda a cultura se expressava entusiasticamente, seja por meio de discursos, seja por meio do canto, da dança, ou da ostentação de instrumentos e ornamentos plumários e corporais, configurando esses ritos como práticas eminentemente educativas" (ALBUQUERQUE, 2012, p.14).

O papel das mulheres, através do domínio dos trabalhos domésticos, era o de agentes dos saberes culturais e materiais com uma finalidade didática tanto quanto de sobrevivência dos memos, por isso identificamos uma maior representatividade e um papel de maior igualdade dentro das tribos, tendo uma ótica completamente diferente das relações apresentadas pelos Europeus na época entre homens e mulheres, gerando assim uma maior representatividade feminina do que na chamada sociedade civilizada.

Referências bibliográficas

ABBVILLE, C. **História da Missão dos padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão.** São Paulo: Martins Fontes, 1975. (Coleção Biblioteca histórica brasileira).

ALBUQUERQUE, M.B.B. **Mulheres tupinambá e os saberes da fermentação na amazônia colonial.** Belém: IV Encontro Internacional de História Colonial, 2012.

CARNEIRO, H.S. **Bebida, abstnência e temperança: na história antiga e moderna.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

DESCOLA, P. **As lanças do Crepúsculo: relações jivaro na Alta Amazônia.** São Paulo: Cosac Naify, 2006.

FERNANDES, J.A. **Selvagens Bebedeiras: Álcool, Embriaguez e Contatos Culturais no Brasil Colonial (Séculos XVI – XVII).** São Paulo: Alameda, 2011.

LÉRY, J. **Viagem à Terra do Brasil.** Rio de Janeiro: Editora da Biblioteca do Exército, 1961.

MICHAELIS. **Moderno dicionério da língua portuguesa.** Brasil: Melhoramentos, 1998. Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php>. Acesso em: 21 maio 2013.

NOELLI, F.S.; BROCHADO, J.P. **O cauim e as beberagens dos guarani e tupinambá: Equipamentos, técnicas de preparação e consumo.** Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia, São Paulo, v.8, p.118, 1998.

PROGRAMA Mulher e Ciência. In: Portal CNPq. **Decs**. Disponível em: <http://www.cnpq.br/web/guest/apresentacao2>. Acesso em: 10 julho 2013.

SPIX, J.B.; MARTIUS, C.F.P. **Viagem pelo Brasil (1819 – 1820).** Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, vol. III, 1938, p.268-9. (Museu da Casa Brasileira)

PRODUÇÃO DE CERVEJA CASEIRA
UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NA ENGENHARIA AMBIENTAL

Alexandre Saron[110]

Resumo: Este relato de experiência de aprendizagem baseada em problema é uma textualização da atividade desenvolvida na disciplina de Projeto Interativo do sétimo semestre do curso de Engenharia Ambiental e Sanitária do Centro Universitário SENAC. A problematização ocorreu em torno de um tema de bastante agrado aos universitários que é a cerveja. A aprendizagem baseada em problema se desenvolveu de forma híbrida auxiliada pelas disciplinas do período em aplicação. Os alunos passaram pelos ambientes: industrial, artesanal e caseiro de produção de cerveja cujo alvo de estudo foi os aspectos ambientais: geração de resíduos sólidos e efluentes líquidos com princípios da produção mais limpa e controle estatístico de processos na preparação caseira de cerveja tendo como consequência o produto final: a cerveja.

Palavras-chave: Experimentação, Projeto Interativo, Aprendizagem baseada em problema, Cerveja.

Abstract: This experience report of problem-based learning is a textualization of the activity in the discipline of Project Interactive seventh semester of Environmental and Sanitary Engineering University SENAC. The questioning took place around a theme very pleased that the university is beer. The problem-based learning has developed hybrid form aided by the disciplines of the application period. Students spent by industrial environments, handmade and homemade beer preparation targeting study was environmental aspects: the generation of solid waste and liquid effluents with principles of cleaner production and process controls for home preparation of beer resulting in the product end.

Key-words: Experimentation, Design Interactive, Problem-based learning, Beer

[110] alexandre.saron@sp.senac.br; Centro Universitário SENAC

1. INTRODUÇÃO

O Conselho Nacional de Educação na RESOLUÇÃO CNE/CES 11, de 11 Março de 2002, em seu artigo 3º diz sobre as características de um Engenheiro:

> "[...] formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, capacitado a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade."

Por outro lado, devido à dinâmica da sociedade e dos sistemas de produção, é esperado que os desafios e problemas se transformassem ao longo do tempo, gerando a necessidade de formar profissionais capacitados a aprender continuamente, não se limitando unicamente ao uso de técnicas de engenharia aprendidas durante o seu período de graduação.

A área de Engenharia Ambiental foi criada pela portaria nº 1.693, de 1994, do Ministério da Educação e do Desporto e com quase vinte anos de regulamentação ainda se configura uma área recente da engenharia.

Os critérios para a organização, o desenvolvimento e a avaliação do curso de Engenharia Ambiental estão definidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Engenharia, instituídas pela Resolução CNE/CES 11, de 11 de março de 2002.

Projeto Interativo é uma disciplina específica no componente curricular previsto do 1º ao 8º período do curso de Engenharia de Ambiental e Sanitária do Centro Universitário SENAC. Esta deve interagir de melhor forma possível com os componentes curriculares de cada período articulando-os com as intenções formativas e os cenários de formação estabelecidos na estrutura curricular do curso. Possibilita, dessa forma, maior coerência e consistência do processo de ensino e aprendizagem na construção das competências profissionais do curso, potencializando estratégias de conhecimento e de intervenção na realidade como resposta aos desafios contemporâneos.

Os projetos interativos objetivam a problematização sobre os cenários definidos para cada período do curso, subsidiada por estratégias de pesquisa científica e de implantação de projetos em diferentes áreas de conhecimento, possibilitando aos estudantes a responsabilidade de organizar seu próprio processo de aprendizagem.

Nos oito períodos em que o conteúdo curricular Projeto Interativo se faz presente, os alunos são desafiados a identificar, avaliar e propor soluções para problemas reais ou são desafiados à identificação de oportunidades e a proposição

de projetos empreendedores a elas relacionados. O quadro 01 mostra a grade curricular do projeto pedagógico mais atual do curso de Engenharia Ambiental e Sanitária do Centro Universitário SENAC referente ao 4º ano (7º e 8º Semestres) no qual o professor de Projeto Interativo desenvolveu o trabalho no intuito de diagnóstico da geração de resíduos e efluentes na produção de cerveja.

Quadro 01 – Disciplinas do 4º Ano do Curso de Engenharia Ambiental e Sanitária do Centro Universitário SENAC

7º Semestre	8º Semestre
Projeto Interativo VII – PI VII - 36h	Projeto Interativo VIII – PI VIII - 36h
Gestão de Recursos Naturais - 72h	Poluição Atmosférica I - 72h
Planejamento Ambiental - 36h	Avaliação de Impactos Ambientais - 54h
Efluentes Líquidos I - 36h	Gerenciamento de Riscos - 36h
Captação, Armazenamento e Tratamento de Água - 54h.	Gerenciamento de Áreas Contaminadas I - 72h
Ciência e Tecnologia dos Materiais - 36h	Resíduos sólidos I - 36h
Linguagem de Programação - 72h	Sistemas de Drenagem urbana - 36h
Engenharia de Segurança do Trabalho - 36h	Efluentes Líquidos II - 36h

Segundo RIBEIRO, 2008 a aprendizagem baseada em problemas de forma híbrida ocorre quando há um componente curricular central no qual problemas/projetos são trabalhados por grupos de alunos facilitados por tutores. Este núcleo de problemas é informado por componentes curriculares como, por exemplo, módulos, matérias e laboratórios, que lhe dão suporte, cabendo aos docentes responsáveis por estes componentes a escolha da melhor metodologia para ensinar seus conteúdos (aulas expositivas, seminários, visitas externas, etc.).

Em material preparado pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO (2012) denominado de "*Desafios e Perspectivas da Educação Superior Brasileira para a Próxima Década (2011 – 2020)*" é inegável que o tema ambiental está entre os mais importantes deste século e cada vez mais se tem informação e também solicitação no cotidiano das pessoas, sobre interligações nesta área de conhecimento técnico e científico. A cada geração que se passa a ênfase na sustentabilidade é maior e isso requer conhecimentos específicos aos cidadãos em áreas como as da química e o meio ambiente.

A sustentabilidade é um termo usado para definir ações e atividades humanas que visam suprir suas necessidades atuais, sem comprometer o futuro das próximas gerações, ou seja, a sustentabilidade está diretamente relacionada ao desenvolvimento econômico e social sem agredir o meio ambiente, usando os recursos naturais de forma inteligente para que eles se mantenham no futuro.

> "[...] a degradação do meio ambiente a níveis talvez já incontroláveis é em grande parte, fruto das tecnologias humanas. De outro, para sair daí, mais do que nunca, será preciso saber pensar" DEMO (2010).

Num futuro próximo, podemos dizer após a década de 2020 nas salas de aulas de qualquer nível universitário poder-se-á ter uma miscigenação várias gerações distintas se graduando. Os valores de cada uma dessas gerações não são tão diferentes, pois o novo nasce do antigo e o supera por adequação. Contudo, o que as diferenciam fundamentalmente é seu modo de expressão influenciando profundamente suas vidas e seus trabalhos.

A qualidade exigida para o ensino na atualidade não dialoga com a ação do professor universitário solitário e isolado que adentra as salas para repetir as mesmas "certezas" para alunos indiferenciados (UNESCO, 2012).

A falta de uma relação próxima de algo a ensinar com a realidade do dia a dia vivenciada pelos alunos faz com que tenham um menor interesse e consequentemente o processo de aprendizagem fica debilitado por não veem muito significado daquela aprendizagem. Uma das razões deste problema está na seleção dos conteúdos disciplinares e na forma como são trabalhados nas disciplinas. Uma das maneiras de discutir temas reais nas aulas é por meio da experimentação. Segundo PINHEIRO 1996 apud NEHRING, 2002 o conteúdo a ser ensinado para alunos deve atender aos seguintes requisitos:

- Ser potencialmente ensinável, ou seja, pelo menos teoricamente, poder ser aprendido pelo aluno a que se destina. Para o atendimento deste requisito é levado em consideração a faixa etária dos alunos, a especificidade do curso e da disciplina escolar dos quais farão parte.
- Possibilitar a elaboração de objetivos de ensino, de exercícios, avaliações ou trabalhos práticos.

Face este desafio de ter uma temática a ser trabalhada em disciplina de Projeto Interativo no 4º ano do curso de Engenharia Ambiental e Sanitária do Centro Universitário SENAC que envolvam as disciplinas dos respectivos semestres e que atenda como intenção formativa a elaboração de diagnóstico, prognóstico e planejamento ambiental com cenário de identificação e avaliação de condições e tendências ambientais desenvolveu a atividade que originou este relato.

2. O EXPERIMENTO: PRODUÇÃO DE CERVEJA

Os experimentos realizados nas disciplinas de PI VII (7º Semestre) e PI VIII (8º Semestre) do curso de Engenharia Ambiental e Sanitária do Centro Universitário SENAC foram baseados na produção de cerveja. Esta produção foi segmentada em Cerveja Industrial, Cerveja Artesanal e Cerveja Caseira sendo esta

realmente produzida pelos alunos em laboratório. A figura 01 mostra a produção de cerveja com os focos de abordagens a ser dado na disciplina de projetos – PI VII e as temáticas que foram desenvolvidas em cada uma delas possibilitando a integração entre as disciplinas.

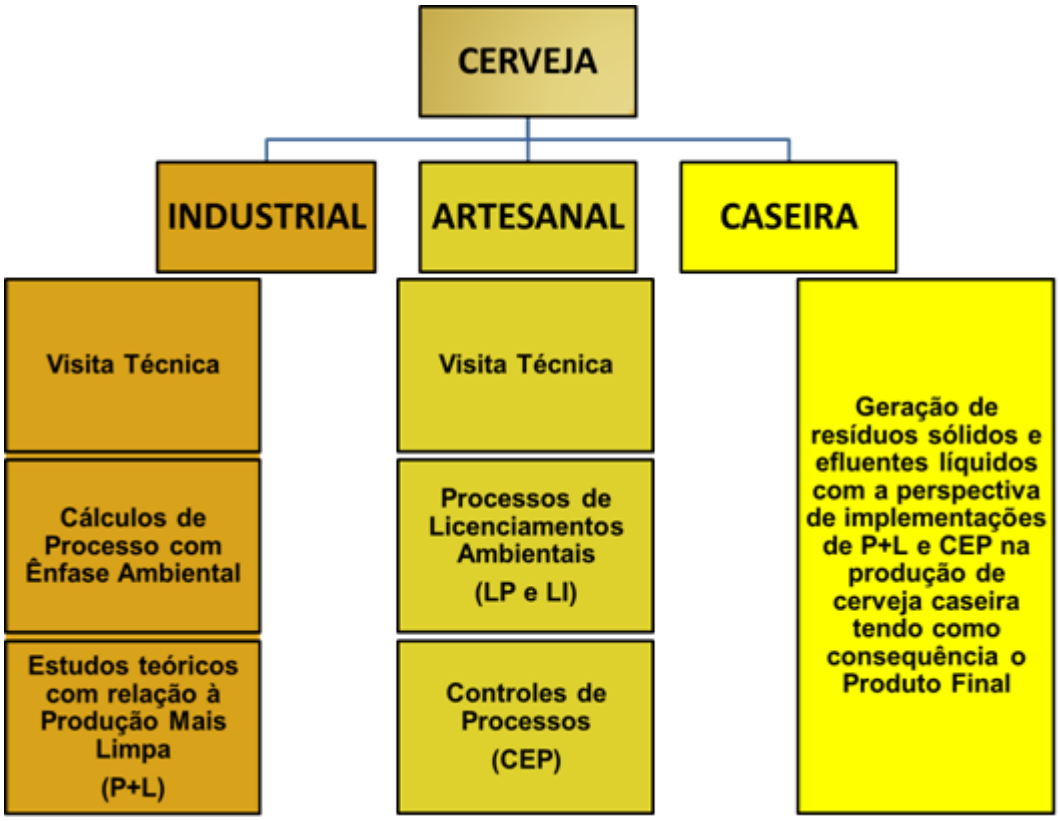


Figura 01 – Atividades desenvolvidas na disciplina de Projeto Interativo VII

No primeiro semestre de 2013 foi realizada a disciplina de PI VII no curso de Engenharia Ambiental com a estrutura curricular apresentada anteriormente no quadro 01. No segundo semestre deste ano será a disciplina de PI VIII que deverá continuar na temática centralizando os estudos no tratamento e destinação final dos efluentes tratando-os em escala de laboratório por estações a serem projetadas pelos alunos e os resíduos gerados nesta produção com proposta de alternativas de disposição final assim como princípios de automação deste processo de fabricação da cerveja.

2.1. O desenvolvimento da disciplina de projeto interativo

Com a temática Produção de Cerveja e sua divisão em Industrial, Artesanal e Caseira a disciplina de Projeto Interativo VII realizou o seu desenvolvimento na seguinte sequência:

- Discussão e formatação, de acordo com o CREA, de projeto básico e projeto executivo;
- Tipos de licenças ambientais em processos: Prévia, de instalação e de operação;
- Etapas da elaboração de um projeto ambiental com foco em produção mais limpa

Realizou-se a visita técnica em uma indústria de produção de cerveja localizada em Jacareí cujo objetivo foi de visualização do processo industrial bem como os controles ambientais que são realizados no mesmo e em uma cervejaria artesanal localizada na cidade de São Paulo no bairro de Pinheiros cujo objetivo foi diagnosticar as etapas da fabricação da cerveja nos controles de temperaturas da preparação do mosto e processo fermentativo.

2.2. Grupos de trabalho para a produção de cerveja caseira

Este trabalho de escolha do tipo de cerveja foi apresentado em sala de aula através de slides após a palestra de um tecnólogo em gastronomia Lucas Meyer que percorreu o histórico da produção de cerveja, dados da indústria cervejeira no Brasil, dicas de como errar menos na produção caseira e apresentação das instalações da Cervejaria Nacional local este onde ele trabalha como tecnólogo e nos recepcionou para visita às instalações onde os grupos entraram em contato direto para conhecer como era realizado o controle do processo. Este profissional tutoreou os grupos quanto ao bom andamento no preparo da cerveja caseira.

Formaram-se três grupos de trabalho e cada um deles teve que propor um tipo de produção de cerveja caseira. Após pesquisarem via internet sobre tipos de cervejas apresentaram as seguintes propostas:

- GRUPO 01: "A cerveja do tipo WITBIER, a qual é retratada neste trabalho, tem origem do norte da Bélgica e é classificada como Ale, uma vez que a sua fermentação ocorre em temperatura ambiente. Esta cerveja caracteriza-se pela presença de malte belga, casca de laranja e coentro, os quais proporcionam um sabor suave, e ao mesmo tempo doce e azedo, com um toque cítrico e temperado. A Witbier é considerada refrescante e possui uma cor amarelo ouro opaco (LODAHL, 2002).".
- GRUPO 02: "A cerveja estilo Porter produzido pelo Grupo nasceu no século XVII na Inglaterra, hoje, é um dos estilos mais populares do mundo, feita a partir de três misturas de cerveja a Old Ale, Pale Ale e Mild Ale, possui coloração escura e uma quantidade significativa de malte torrado, são de alta fermentação e teor alcoólico alto. Umas de suas principais características são o os sabores e aromas marcantes de café e chocolate (CLUBEER, 2012).".
- GRUPO 03: "O grupo escolheu a produção de cerveja Pale Ale, sendo esta produzida utilizando malte Château Pale Ale, Malte Caramunich e Malte Vienna, sendo na primeira produção de origem alemã e na segunda origem belga. De acordo ao cervejeiro da Cervejaria Escola Sinatra onde foram adquiridos, o malte CaraMunich tem função de incrementar a consistência da cerveja, intensificar o aroma e escurecer a cerveja com tons de vermelho, o malte Vienna tem a função

de adocicar a cerveja, suavizar seu gosto e colori-la com tons de dourado e o malte base para produção o Château Pale Ale produz o sabor típico mais forte e coloração mais escura".

Para cada grupo ficou designado a realização de uma atividade de preparação de licenças ambientais (LP e LI) de uma cervejaria artesanal produzindo a sua cerveja. Foi delimitada a localização e área para este empreendimento. Estas licenças ambientais deveriam ser de acordo com modelo da Companhia de Tecnologia Ambiental do Estado de São Paulo – CETESB.

Cada grupo apresentou um projeto básico estruturado no artigo 3º da Resolução n° 361/1991 do Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CREA). Além disso, também foi realizada a especificação de materiais necessários para produção de 20 litros de cerveja caseira por grupo.

2.3. A produção da cerveja caseira

Cada grupo com seu tipo de cerveja a produzir tinha em comum efetuar um diagnóstico da quantidade em massa do resíduo sólido gerado bem como o teor de umidade presente no mesmo e a quantidade em volume de efluente gerado após o processo de envaze do líquido fermentado (e água de lavagem do fermentador) bem como a caracterização química e físico-química deste. Esta caracterização ocorreu de acordo com levantamentos dos alunos para designação de qual seria o melhor tipo de tratamento biológico a ser realizado no mesmo (o que será alvo do PI VIII do próximo semestre) através dos parâmetros: pH, série de sólidos, $DBO_{5,20}$, DQO, série nitrogenada e fósforo.

O uso de água de torneira foi estipulado por uma abertura demarcada no registro para conhecer a vazão e o controle do tempo de utilização permitiu a contabilização do volume de água gasto para a elaboração do indicador: Volume de água / Volume de cerveja produzida. A água de torneira foi utilizada como matéria prima, água de resfriamento e água de lavagem.

A temperatura na fase de preparação do mosto foi avaliada a cada 10 minutos para a elaboração do controle estatístico de processo por meio de carta de controle de médias e amplitudes.

Cada grupo realizou duas produções sendo que a segunda foi alvo dos princípios de produção mais limpa: melhorar o indicar obtido através do menor consumo de água (aproveitamento da água de resfriamento e ou sua diminuição), menor geração de resíduos sólidos (menor teor de umidade) e efluentes líquido em menor quantidade (otimização do processo). Para isso houve um intenso trabalho de pesquisa nesta perspectiva pelos alunos.

2.4. As interfaces com as disciplinas

Cada disciplina do semestre desenvolveu abordagens utilizando o tema central do Projeto Interativo VII. A figura 02 mostra a correlação da disciplina de Projeto Interativo com as demais do semestre onde cada uma funciona como base tutorial. Estas disciplinas possuem ementas específicas, mas podem utilizar ou exemplificar suas abordagens no tema central do semestre. Alguns destes temas abordados nesta perspectiva tutorial foram:

- Efluentes Líquidos I: Aspectos legais para lançamento de efluentes, características de efluentes, população equivalente, tecnologia de tratamento anaeróbio – dimensionamento com um estudo de caso;
- Engenharia de Segurança do Trabalho: Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho com foco no PI VII na NR 04 (Serviço especializado de segurança e medicina do trabalho), NR 05 (Comissão interna de prevenção de acidentes) e NR 6 (Equipamentos de proteção coletiva) e NR 09 (Programa de prevenção de riscos ambientais). Na visita à planta industrial foram realizadas atividades destas normas regulamentadoras;
- Captação, Armazenamento e Tratamento de Água: Resoluções do Conselho Nacional do Meio Ambiente, Dimensionamento de Estação de tratamento de água com fins de potabilização; Aspectos de desinfecção de águas;
- Ciência e Tecnologia dos Materiais: Especificações técnicas de materiais e equipamentos;
- Linguagem de Programação: Desenvolvimento de linguagens de computação para desenvolvimento de softwares específicos em Controladores de Processos (CLP);
- Planejamento Ambiental: Não houve aderência com o tema por parte do professor que leciona a disciplina;
- Gestão de Recursos Naturais: Não houve aderência com o tema por parte do professor que leciona a disciplina.



Figura 02 – As disciplinas do semestre como tutores do projeto interativo

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através das avaliações houve uma percepção ambiental sobre o processo de fabricação de cerveja e concomitantemente a aderência dos conhecimentos das disciplinas envolvidas. Nota-se que o fato da preparação da cerveja foi bastante empolgante para os mesmos e isso fez um diferencial muito grande face os outros Projetos Interativos já realizados pela mesma turma.

Quase todos os professores que estavam com disciplinas do sétimo período abordaram a temática proporcionando uma maior aderência na interdisciplinaridade do tema e maior envolvimento no desenvolvimento do projeto interativo.

Este tema, produção de cerveja, poderia ser extrapolado para outros cursos do Centro Universitário SENAC, pois tem potencial para área de gastronomia, engenharia de computação, design industrial, empreendedorismo entre outros como uma proposta intercursos e multidisciplinar.

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Instrumentos de Reconhecimento de Cursos de Graduação (bacharelado e licenciatura. MEC/CONAES/INEP/DAES, Brasília. Disponível em: http://download.inep.gov.br/download/superior/condicoesdeensino/2010/instrumento_reconhecimento_bacharelado_licenciatura3.pdf. Acesso em: 17 Fev. 2013.

BRASIL Ministério da Educação. Referenciais Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado e Licenciatura, MEC/SEsu, abril, 2010.

CETESB, **Cervejas e Refrigerantes-Série P+L**. São Paulo, 2005.

CETESB. **Licenciamento Ambiental CETESB, 2010.** Disponível em http://licenciamento.cetesb.sp.gov.br/cetesb. Acesso em 21 de março de 2013.

CLUBEER, 2012. **Cerveja estilo Porter.** Disponível em: http://www.clubeer.com.br/blog/o-estilo-porter/ Acesso em: 30 de abril de 2013.

LODAHL, Martin. *Baron Mind: The Monthly Publication of the Beer Barons of Milwaukee.* United States, 2002. Disponível em:https://beerbarons.org/publications/bm/2002/bm200208.pdf

RIBEIRO, Luis Roberto de Camargo. *Aprendizagem Baseada em Problemas – PBL:* uma experiência no ensino superior. São Carlos:
EDUFSCar, 2008.

_____. Centro Universitário Senac. Projeto Pedagógico da Graduação, 2012 com alterações aprovadas no CONSUNI de 27 de junho de 2011

A Harmonização de Bebidas dos Pratos Brasileiros da região vitivinicultora do Rio Grande do Sul: um olhar sobre os Vinhos Finos do Brasil. (CARVALHO, L.T)

RESUMO

O Brasil possui em sua extensão territorial algumas regiões produtoras de vinhos sendo algumas específicas na produção dos vinhos finos (vinhos produzidos especificamente com a uva de espécie *Vitis vinífera).* Estas regiões possuem características climáticas, geográficas e culturais diferentes. Estas caraterísticas entre Vitivinicultura e Harmonização proporcionam o correto entendimento da Gastronomia e Enologia Brasileiras assim como favorece o conhecimento e desenvolvimento da cultura brasileira. Este estudo está direcionado à Região Vitivinicultora do Estado do Rio grande do Sul – região mais expressiva na produção de vinhos finos e seus hábitos alimentares. Sugere-se a partir dos alimentos consumidos neste estado uma possível harmonização com os vinhos finos produzidos na região.

PALAVRAS CHAVE: Vinho Brasileiro, Harmonização, Hábitos e alimentares do Riograndense, Regiões Viníferas Brasileiras.

ABSTRACT

Brazil is a country with continental dimensions and has some specific fine wine (wine production with *Vitis vinífera* grape*).* This specific regions has different climate, geographic and culture. That difference walk to right intersection between Vitiviniculture and harmonization and make the correct of gastronomy and Brazilian Enology. Consequently is possible to understood Brasilian culture. This study look for the Brazilian South Region – Rio Grande do Sul State – most expressive prodution of Brazilian wines and they food habits. It suggests from the South food some simple harmonization with this fine Brazilian South wine.

KEYWORDS: Brazilian wine, Harmonization, Rio Grande do Sul food habits, Brazilian wine regions.

O Brasil, maior país da América Latina é considerado o quinto maior produtor vitivinícola do Hemisfério Sul. Produz vinhos desde o início de sua colonização. Com a chegada dos imigrantes italianos a atividade desenvolveu-se efetivamente. Na última década a indústria brasileira do vinho fez grandes investimentos em inovações tecnológicas e no manejo dos vinhedos. O resultado? Rótulos de

excelente qualidade, reconhecidos por mais de 2 mil prêmios internacionais. (Vinhos do Brasil, 2013)

A viticultura, no Brasil, ocupa uma área de, aproximadamente, 77 mil hectares, com vinhedos estabelecidos desde o extremo sul do país, em latitude de 30º 56' 15''S, até regiões situadas muito próximas ao equador, em latitude de 5º 11' 15''S. A produção de uvas é da ordem de 1,2 milhões de toneladas/ano. Deste volume, cerca de 45% é destinado ao processamento, para a elaboração de vinhos, sucos e outros derivados, e 55% comercializado como uvas de mesa.

Do total de produtos industrializados, 77% são vinhos de mesa e 9% são sucos de uva, ambos elaborados a partir de uvas de origem americana, especialmente cultivares de *Vitis labrusca, Vitis bourquina* e híbridos interespecíficos diversos. Cerca de 13% são vinhos finos, elaborados com castas de *Vitis vinifera*; o restante dos produtos industrializados, 1% do total, são outros derivados da uva e do vinho. Grande parte da produção brasileira de uvas e derivados da uva e do vinho são destinados ao mercado interno. O principal produto de exportação, em volume, é o suco de uva, sendo cerca de 15% do total destinado ao mercado externo; apenas 5% da produção de uvas de mesa é destinada à exportação e menos de 1% dos vinhos produzidos são comercializados fora do país. O Brasil tem desenvolvido uma capacidade excepcional para a produção de vinhos de qualidade. Atualmente o país é considerado uma das melhores regiões no mundo para o cultivo de uvas destinadas a produção de vinhos espumantes. O Brasil exporta hoje vinhos para 22 países, dentre os principais destacamos Estados Unidos, Alemanha, Inglaterra e República Tcheca. (IBRAVIN, 2013)

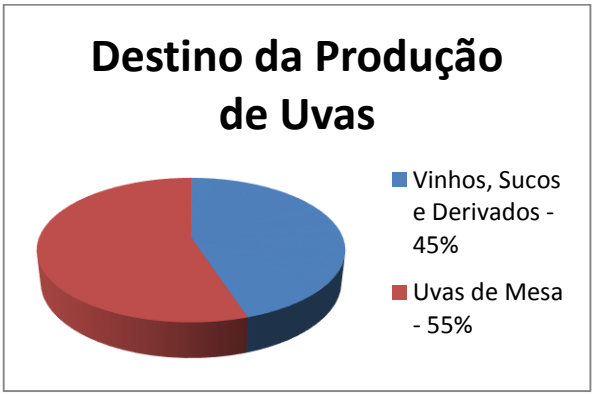


Gráfico 1 – Destino da Produção de Uvas



Gráfico 2 – Destino da produção das uvas

O Brasil possui em sua extensão territorial sete regiões produtoras de vinhos sendo algumas específicas na produção dos vinhos finos (vinhos produzidos especificamente com a uva de espécie *Vitis vinífera).* Estas regiões possuem características climáticas, geográficas e culturais diferentes no que compete a produtividade, frequência de produção e uvas.

Região Temperada	• Possuem um período hibernal • Regiões do Sul e Sudeste – 98% (vinhos, sucos e outros derivados) • Campanha e serra do sudeste – apta à mecanização pelo terreno ondulado (75 – 420m) / Serra Gaúcha (600-800m) 1700 mm/ Vale do Rio do Peixe (Vinho de mesa – suco de uva Isabel) / Sul de Santa Catarina (Vinhos brancos da híbrida Goethe) / Leste de São Paulo 700-900m (Seibel 2 e uvas de mesa) / Sul de Minas Gerais (Vinhos de Mesa altas altitudes – 1150 m) • Regiões emergentes: Planalto Catarinense 900/ 1400 m– vinhos Chardonnay, Sauvignon Blanc.
Regiões Sub Tropical	• Dois ciclos anuais com risco de geadas • Norte do Estado do Paraná, onde predomina o cultivo de uvas finas de mesa. • Altitude variando entre 250 a 800m - 1.600 mm de precipitação (outubro e abril), temperatura de 20,7ºC e 73% de umidade relativa. Junho e julho situa-se em torno de 16,7ºC, havendo risco de geadas neste período. Entre maio e setembro as médias são inferiores a 100mm mensais com irrigação. • Mão-de-obra familiar • "Itália" e suas mutações coloridas "Rubi", "Benitaka" e "Brasil" - 400 a 800 plantas/ha. Uvas *labruscas* para mesa, com cerca de 700 ha de "Niágara Rosada", em vinhedos conduzidos em espaldeira e densidade (4.000 plantas/há) Indução e uniformização à brotação das gemas. A colheita ocorre em dezembro-janeiro e abril-maio, respectivamente.
Região Tropical	• Podas sucessivas • Dois e meio a três ciclos vegetativos por ano. • Noroeste de São Paulo / Norte de Minas Gerais – Uvas de mesa • Vale do Sub- médio do São Francisco – Estados de Pernambuco e Bahia • 7 milhões de litros/ano – 80% tinto e 20% branco • Syrah, Cabernet Sauvignon e Ruby Cabernet, • Moscato Canelli e Chenin Blanc • Regiões emergentes: Mutum – Mato Grosso / Santa Helena - Goiás

Tabela 01 – Características das regiões vitivinícolas brasileiras

Os hábitos alimentares dos brasileiros são ao mesmo tempo simples e exóticos. Simples, por poderem ser caracterizados por elementos simples de preparo rápido no intuito de alimentar-se fisiologicamente. Exóticos por ser uma colcha de retalhos. Rico em cores, diversidade cultural, intervenção e influência histórica e colonizadora, padrão econômico entre outros. *Carlos Dória* conceitua a culinária brasileira como subdividida seja pela estruturação em regiões geográficas sejam por suas barreiras naturais ou pelas regiões sócio políticas. Insere questionamentos como o que é a culinária: falácia enquanto abandono de

história e cultura ou mescla de influências de colonizações, hábitos culturais, resquícios da vontade de um povo.

As diferenças alimentares são também oriundas das barreiras biológicas – marcadores nacionais de hábitos culturais do ato de comer. Fatores religiosos associados às influências da época de colônia passam a identificar preparações que ganharam características únicas sejam no Brasil como em outros países como, por exemplo, o abacate com açúcar, ou o tomate com açúcar. A feijoada, por exemplo, pode ser caracterizada como cerimonial por não ser frequente e, no entanto, ao longo da história se apresenta como cotidiana e de identidade frequente em restaurantes.

A miscigenação da cultura conduz a culinária no Brasil como por influências. A fome de cereal, fome fisiológica leva ao regionalismo e a procura das adaptações alimentares por meio de uma fusão de cultura, história e técnica. O que foi herdado e passou por adaptação da escravidão também se alimenta. Os escravos que eram criados para exercer funções desgastantes também passam com a abolição da escravatura a ter que ir atrás dos insumos. Tal acontecimento provoca a simplificação. Com os ciclos, seja do ouro, borracha, couro, o homem livre vai à procura do sustento. Elementos como fubá, milho e mandioca passam então a ter uma identidade brasileira e regional.

De outro lado as características de cada região com pratos e insumos típicos como pinhão, o mate no sul, começam a formar a identidade brasileira. A influência portuguesa na culinária mineira também é marcante. Elementos como abricó, amendoim, caju, pupunha o consumo de animais, piau, canastra, mostram que determinados ingredientes não vieram de terras longínquas mas começaram a serem conhecidas.

O desenvolvimento da culinária brasileira é produto oriundo da influência do colonialismo, seja das regiões sócio-políticas, da vontade de um povo e adaptações, linguagem deste povo como identidade. Identidade esta que pode ser caracterizada pelos valores religiosos, sociais e também econômicos. Em outras palavras levantar à origem, a condução, a orientação alimentar, se aproxima da sustentabilidade e interligação de momento histórico, geográfico, cultural, linguístico.

Considerando que o serviço de Alimentação se encontra inserido na Hospitalidade, isto é, o "ato de bem servir" e engloba os alimentos e bebidas é fácil identificar que é de relevância cultural a inter e intrasecção do chamado A & B (alimentos e bebidas) no que compete a cultura brasileira e a produção dos vinhos finos brasileiros com a cultura alimentar.

Os hábitos alimentares da região Sul – especificamente do Estado do Rio Grande do Sul são diretamente influenciados pelo clima, topografia, atividades econômicas e colonização estrangeira. Um dos maiores orgulhos do gaúcho quanto da culinária da região Sul do Brasil é o churrasco. As mantas de carne verde

frequentemente temperada apenas com salmoura são enfiadas em longos espetos e fincadas na diagonal sobre o braseiro a uma distância de aproximadamente meio metro do solo.

Em uma das regiões do Rio Grande do Sul, a Campanha, grande criador de qualidade, por exemplo, o molho que acompanha as carnes churrasqueadas, ficou conhecido na região: molho à campanha. Ainda é importante ressaltar a importância do charque que deu origem ao conhecido arroz de carreteiro assim como o consumo do chimarrão que tomado em cuias passa de mão em mão a solidariedade, a cultura, e agrega. Celebra-se o estar junto, o aquecer-se no inverno munido de suas bombachas o gaúcho com comida simples, gordurosa e quente ao lado de um bom vinho fino. Entre as guarnições se encontram a mandioca, abóbora moranga, feijão verde, batata doce, farofa, bacon, pinhão, tomate, pimentão.

A história da vitivinicultura no Rio Grande do Sul possui uma estreita relação com a colonização italiana estabelecida no estado principalmente na Serra Gaúcha e Região Central a partir de 1875. Mesmo que até 1970 com produção sem interrupção e caracterizada pelo plantio de variedades americanas e sem investimentos na área ela se manteve. Por meio do aporte estrangeiro em 1970 deu se início à produção de uvas viníferas dando início à produção de vinhos finos e espumantes com o pioneiro Peterlongo. A vitivinicultura do Rio Grande do Sul está estruturada com base em quatro pólos produtores.



Figura 05 - Regiões Vitivinicultoras do Rio Grande do Sul

Serra Gaúcha - Se localiza no Nordeste do Rio Grande do Sul, onde se encontra o maior pólo vitivinícola brasileiro. Apresenta altitude entre 600-800 m, pluviosidade anual média de 1700 mm, temperatura 17,2°C e umidade relativa de 76%. A poda é realizada entre os meses de julho e agosto e a colheita concentra-se nos meses de janeiro e fevereiro. Mais de 80% da produção origina cultivares de uvas americanas. Entre as castas de *Vitis vinífera*, para a produção de vinhos finos, destacam-se entre as brancas: *Moscato* branco, *Riesling* itálico, *Chardonnay*

e *Trebbiano* e entre as tintas: *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Tannat, Pinot Noir, Ancellota* e *Pinotage*. Há o predomínio da mão de obra familiar onde geralmente a disponibilidade é de quatro pessoas.

Campanha - A vitivinicultura na Região da Campanha tem como referência o estudo de zoneamento vitícola do IPAGRO (Instituto de Pesquisas Agrícolas da Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul) na década de 1970. A área de vinhedos implantados na Campanha é de aproximadamente 2000 ha. As uvas viníferas contempladas em sua maioria são para vinhos tintos e estão na maioria: brancas como *Chardonnay, Riesling* Itálico e das tintas: *Pinot Noir, , Ancellota* e *Tannat*. Um dos fatores limitantes à vitivinicultura na região da fronteira é a falta de mão de obra qualificada para o manejo dos vinhedos.

Serra do Sudeste - A Serra do Sudeste também têm como referência o estudo de zoneamento feito pelo IPAGRO. O primeiro empreendimento foi concretizado com a implantação dos vinhedos da CIA Vinícola Riograndense na década de 80, no município de Pinheiro Machado. Diferentemente da região da Campanha a Serra do Sudeste se caracteriza pelo pouco ou nenhum investimento das empresas na instalação das vinícolas. Trata-se de uma região produtora de uvas para abastecer vinícolas de outras regiões.

Região Central - Nesta região se encontra o polo tradicional na produção de uvas e vinhos do Rio Grande do Sul. Trata-se do município de Jaguari. Trata-se de um vinho branco, elaborado com uma cultivar *Vitis lambrusca* rosada, localmente conhecida pelo nome de "Goethe". Esta mesma variedade é cultivada na região da Serra Gaúcha sob as denominações alternativas de Pinot, Casca Dura ou Chavona. Estima-se a existência de cerca de 130 hectares de vinhedos na região, basicamente cultivados com as variedades da falsa Goethe e bordô.

Enogastronomia - A razão principal de se combinar o vinho com a comida está sem dúvida em aumentar o prazer da refeição valorizando o alimento e a bebida. Requer para tal conhecimento prévio do vinho e do prato e/ou alimento que se pretende harmonizar. O grande risco está em permitir deliberadamente e não respeitar hábitos, culturas. Deste modo é possível ir de um extremo ao outro. A harmonização se dá por contraste ou semelhança e são baseados no hábito cotidiano como por exemplo, peixe frito com limão. Para que uma harmonização seja bem sucedida é possível avaliar os componentes, a textura e o aroma seja do vinho, seja do prato e/ou alimento a ser servido. Pelas características das uvas viníferas produzidas para a fabricação de vinhos finos e ponderando os hábitos alimentares da população Rio Grandense podemos sugerir as seguintes harmonizações:

- *Chardonnay*: quando não passado pela madeira harmoniza bem com a doçura do milho. Considerando uma *Chowder* de milho (sopa creme de milho) indica-se um *Chardonnay* passado por madeira.
- Pinot Noir: Pela elegância e delicadeza e aromas de frutas recomenda-se pratos com trufas, carnes mais delicadas.
- *Tannat:* Por apresentar estrutura e tanino marcante é indicado para o consumo juntamente com o churrasco. O tanino promove uma harmonização por contraste com a gordura do churrasco.
- *Riesling* Itálico: Com o elevado consume de porco e carnes gordurosas o vinho feito com esta uva, por apresentar doçura e acidez marcante possui potencial para harmonização com suínos.
- *Cabernet Sauvignon*: Sugere-se boa harmonização com carnes de caça ou com molhos
- Merlot: Como apresenta estrutura media e maturação precoce sugere-se cozidos com frango e carnes menos gordurosas com molhos com legumes ou mesmo sobremesas pelo marcante aroma de chocolate.
- Cabernet Franc: Pela característica herbácea sugere-se as guarnições com ervas comuns para compor os pratos.

A diversidade, composição, cultura, textura dos pratos mesmo em uma mesma região é passível de uma riqueza de detalhes que precisam ser considerados em uma possível harmonização. Esta sugestão pretende apenas estimular e valorizar o sabor produzido dentro de uma determinada região. Valorizar requer conhecimento, história, amor pela cultura. É uma característica que deve ser cultivada e transmitida. Olhar a produção de um estado, suas regiões, suas particularidades, seus costumes é como redescobrir e incentivar a cultura brasileira. Afinal, somos hoje sete regiões vitivinícolas, somos um país com dimensões continentais. O vinho brasileiro é alegre, jovem, autêntico. evolui, cresce, busca suas raízes, sua linguagem própria. Se afasta ou aproxima por barreiras geográficas, mas que defende a origem. Uma origem com diversidades. Uma origem de miscigenações e colonialismos. Uma origem historicamente distinta. Uma origem por se dizer própria e com identidade BRASILEIRA.

BIBLIOGRAFIA

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **PASSAPORTE PARA O SABOR – Tecnologias para a elaboração de cardápios**. 7 ed. Ver. Ampl. São Paulo: Editora Senac. São Paulo, 2009

CABRAL, C. **Presença do Vinho no Brasil – um pouco de história**. São Paulo, Editora de Cultura - 2004.

CARVALHO, A. J de. **Cozinha típica brasileira: sertaneja e regional**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1998.

CHRISTO, M. S. L. ROCHA, T. **Sabores e Cores das Minas Gerais – A culinária no Hotel Senac Grogotó** – Ed. Senac Nacional – 1 ed.

DÓRIA, C.A. **A cruzada de Santi Santamaria**. Revista Eletrônica Trópico. Disponível em: <HTTP://pphp.uol.com.br/tropico/html/textos/3125,1.shl>

DÓRIA, Carlos Alberto. **A Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DUVALLE, A. & JÚNIOR, N. G., **RECEITUÁRIO DE HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA**, 2010

FELIPPE, G. F.: **Sabor à primeira mordida** /Gil Felippe; Maria Cecilia Tomasi, (aquarelas).-São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2005.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo:Editora Senac São Paulo: 2001.

FURTADO, E. **Copos de bar & Mesa** – História, serviço, vinhos, coquetéis.São Paulo: ED. SENAC, São Paulo, 2009.

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno DICIONÁRIO DE GASTRONOMIA**. 1ª Ed. Rio de Janeiro. Ed. Objetiva. Rio de Janeiro, 1999.
Johnson, H. **Enciclopédia do vinho: vinhos, vinhedos e vinícolas.** São Paulo: Ed. SENAC. São Paulo, 2011.

PACHECO, A. de O. **Manual do Bar** – São Paulo: Ed. SENAC. São Paulo, 1996.

PACHECO**,** Aristides de Oliveira - **Manual do Maître d´hotel** - São Paulo - Ed. Senac - 2004

PETRINI, C. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora Senac. São Paulo, 2009.

PEYNAUD, É. **O gosto do vinho: o grande livro da degustação.** São Paulo: Ed. WMF Martins Fontes, 2010.

POTTER et all. **LARROUSSE GASTRONOMIQUE** – THE WORLD´S GREATEST CULINARY ENCYCLOPEDIA. English edition 2001:Octopus Publishing Group: Random House, Inc New York, Toronto, London, Sydney, Auckland

PROTAS, J. F da Silva. **Vitivinicultura brasileira: panorama setorial de 2010.** Brasília, DF:SEBRAE; Bento Gonçalves: IBRAVIN: Embrapa Uva e Vinho, 2011.

RODA VIVA, **Entrevista com Ferran Adriá.** Disponível em: http://www.youtube.com/watch?v=wlLw_OAr2y4> Acesso em 12 de abril. 2013.

ROMIO, Eda. **500 Anos de Sabor** – Brasil 1500-2000. ER Comunicações, 2000.

ROPER, E. AL. **Inteligência Alimentar: a nova refeição e os ingredientes do equilíbrio.** São Paulo: Scortecci, 2007.

SANTOS, José I. **Vinhos o essencial**. São Paulo, 2006. 4ª ed. SENAC. São Paulo

SAINT-HILAIRE, Auguste. **Viagem as nascentes do rio São Francisco**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade Estadual de São Paulo, 1975.
SEBESS, Mariana.Técnicas de COZINHA Profissional.2a Ed.Rio de Janeiro. Ed. Senac, 2008.

Tradução integral autorizada do artigo original: THIS, H. **Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat.** Disponível em: http://www.historiadaalimentaçao.ufpr.br/notícias105.html Acesso em 12 de mar. 2013.

VIANNA Júnior, D. **Conheça Vinhos**. São Paulo: Ed. SENAC. São Paulo, 2010.

Sítios

www.ibge.com
www.ibravin.org.br
www.vinhosdobrasil.com.br

ACEITABILIDADE SENSORIAL DE PÃO FRANCÊS ENRIQUECIDO DE FIBRAS E COM REDUÇÃO DE SÓDIO E MELHORADOR

Profa. Ms. Mariana Ferreira Martelli
E-mail: mariana.martelli@ifsc.edu.br
Fone: (48) 3877-8419
Celular:(48) 9656-9790
Endereço: Rua 14 de Julho, 150 - Coqueiros - CEP 88075-010 Florianópolis SC
Instituição onde se formou: UNIVALI – Universidade do Vale do Itajaí
Linha de pesquisa: 4. Alimentação e Nutrição: o biológico e o comportamental
Forma de apresentação: Artigo (apresentação oral) / Resumo Expandido
CPF: 004.403.189-04

Profa. Dra. Krischina Singer Aplevicz
E-mail: krischina@ifsc.edu.br
Fone: (48) 3877-8419
Celular: (48) 9915-2242
Endereço: Rua 14 de Julho, 150 - Coqueiros - CEP 88075-010 Florianópolis SC
Instituição onde se formou: UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina
Linha de pesquisa: 4. Alimentação e Nutrição: o biológico e o comportamental
Forma de apresentação: Artigo (apresentação oral) / Resumo Expandido
CPF: 023.693.859-28

Filiação: IFSC - Instituto Federal de Santa Catarina

RESUMO

O pão francês é o produto de panificação mais consumido no Brasil, principalmente no café da manhã e no lanche da tarde. Ele é preparado basicamente com farinha de trigo, água, sal e melhorador. O objetivo deste trabalho verificar a aceitabilidade sensorial de formulações diferentes de pão francês, visando a redução de sal e melhorador e a adição de fibra. Os pães submetidos à análise sensorial de aceitabilidade, utilizando-se a escala hedônica de nove pontos, com julgadores não treinados. Todas as amostras foram aceitas, sendo a amostra C, com farelo de trigo a de maior aceitabilidade.
PALAVRAS-CHAVE: Pão francês, sódio, melhorador e fibras.

1. INTRODUÇÃO

O pão francês é o resultado do cozimento da massa feita com farinha de trigo, água, sal e fermento biológico considerados ingredientes básicos para sua produção (ABIP, 2011). O consumo per capita do pão francês, entre 2008 e 2009, foi de aproximadamente 56g por dia, o que equivale o consumo de pelo menos um pão por dia (IBGE, 2010).

Por seu o pão mais consumido no Brasil, o Ministério da Saúde, a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (ABIMA), Associação Brasileira da Indústria de Trigo (ABITRIGO) e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) firmaram no ano de 2011 um termo de compromisso visando reduzir o índice de sal neste produto até o final de 2014 (MINISTÉRIO DA SAÚDE 2011).

O consumo diário de sal no Brasil é de 12g per capita, sendo 5g o recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS). A partir desses dados a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) propôs a diminuição do sal na formulação do pão francês de 2% para 1,8%, reduzindo assim em 10% a quantidade de sal o que equivale a 4% de sódio (ANVISA, 2012).

Segundo o Guia de boas práticas nutricionais do pão francês elaborado em 2012 pela ANVISA, uma unidade de pão francês (50g) que em 2011 tinha em média 320 mg de sódio, terá 289 mg em 2014.

A partir destas colocações, o objetivo deste estudo foi verificar a aceitabilidade sensorial de formulações de pães tipo francês, reduzindo a quantidade de sal e de melhorador e também adicionando fibras.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

2.1 MATERIAIS

Os ingredientes utilizados na fabricação da massa do pão francês foram cedidos pelo Instituto de Educação Ciência e Tecnologia (IF-SC).

2.2 MÉTODOS

2.2.1 ELABORAÇÃO DOS PÃES

A formulação dos pães foi baseada no Guia de boas práticas nutricionais do pão francês (ANVISA, 2012) e está ilustrada na Tabela 1. Os pães foram elaborados a partir do método direto, que consiste em adicionar em primeiro os ingredientes secos e, em seguida, a água a 5°C. A massa foi misturada em masseira rápida (marca Lider) por 5 minutos e submetida a um descanso de mesa de 30 minutos. Em seguida, foi dividida em porções de 70g, boleadas, passadas em modeladora (marca Lider). Por fim, os pães foram fermentados por 2h a 30°C na câmara de fermentação controlada (marca Perfecta) com umidade relativa de 80%. O assamento foi realizado com vapor em forno turbo (marca Lider) à temperatura de 220 °C, com 7 segundos de vapor por 10 minutos. Estes

equipamentos estão disponíveis no Laboratório de Panificação do Instituto Federal de Santa Catarina.

Tabela 1: Formulação dos pães tipo francês (%).

Ingredientes	A	B	C
farinha de trigo	100	100	95
farelo de trigo	-	-	5
Água	60	60	60
Sal	2	1,8	1,8
fermento biológico seco	2	2	2
melhorador	1	1	0,8

A: formulação padrão utilizada hoje;
B: formulação recomendada pela ANVISA até o ano de 2014;
C: formulação recomendada pela ANVISA até o ano de 2014, mas com adição de farelo de trigo e redução de melhorador.

2.2.3 ANÁLISE SENSORIAL

A análise sensorial foi realizada de acordo com a metodologia descrita por Meilgaard; Civille e Carr (2007). O teste de aceitabilidade foi aplicado a um grupo de julgadores não treinados (n = 50), utilizando a escala hedônica estruturada de nove pontos (1 - desgostei extremamente; 9 - gostei extremamente). Foi aplicado um questionário para se obter informações sobre os julgadores.

2.3 Análise estatística

Os valores obtidos nas análises sensoriais foram avaliados estatisticamente pelo programa Statistica® versão 8.0 (Statsoft Inc., Tulsa, OK, USA). As diferenças entre as médias foram calculadas através da análise de variância (ANOVA) *one-way* utilizando o teste de *Tukey*. Foram consideradas significativas as diferenças ao nível de 5 % ($P < 0,05$).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No teste sensorial, 64% dos julgadores foram mulheres. A totalidade dos julgadores foi classificada como grandes consumidores de pão, pois 12% relataram consumir três ou mais vezes ao dia, 36 % duas vezes e 34% uma vez ao dia. Destes, apenas 38% tem preferência pelo consumo de pão integral.

A partir dos valores das médias dos pães obtidas pelo teste de aceitação, foi verificada a ausência de diferença significativa entre as amostras com A, B e C ($P > 0,05$). A melhor nota sensorial foi para o pão com farelo de trigo na sua formulação e com teor reduzido de sal e melhorador. Os resultados do teste de

aceitabilidade foram analisados pelo teste de *Tukey* e estão ilustrados na Tabela 2.

Tabela 2: Notas de aceitabilidade sensorial dos pães tipo francês.

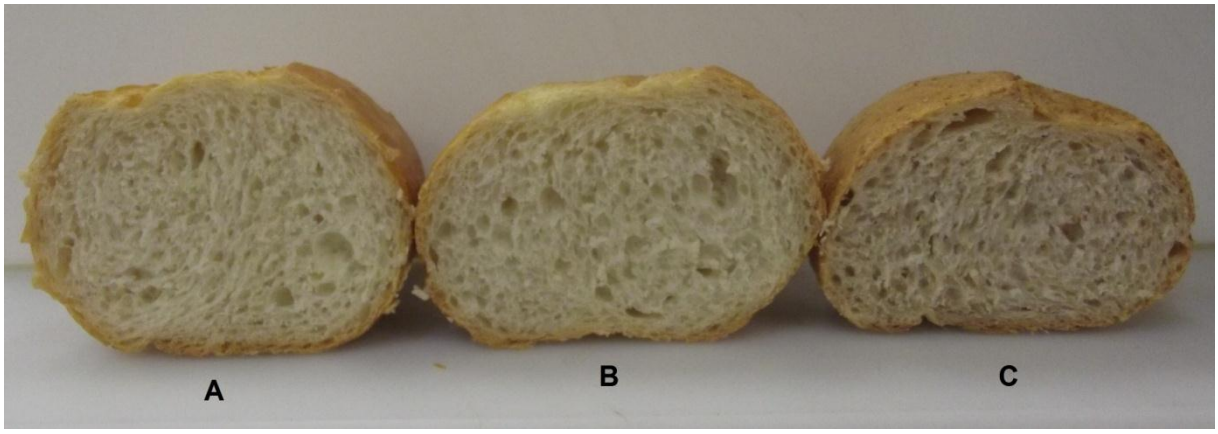
Pão	Análise sensorial
A	7,06[a]
B	6,98[a]
C	7,30[a]

Resultados como média ± desvio padrão. Letras iguais sobescritas na mesma coluna indicam que não há diferença significativa entre os tratamentos.
A: formulação padrão utilizada hoje;
B: formulação recomendada pela ANVISA até o ano de 2014;
C: formulação recomendada pela ANVISA até o ano de 2014, mas com adição de farelo de trigo.

Silva et al., (2003) densenvolveram um pão francês sem sal e relataram que na análise sensorial o pão foi aceito pela maioria dos provadores, com notas maiores que 6. Ignácio et al. (2013) em seus estudos afirmaram que os valores médios para os atributos sensoriais situaram-se entre 6,02 e 7,32 para os pães com até 1% de sal, ou seja, os provadores classificaram estes pães como "gostei ligeiramente" e "gostei moderadamente". Apenas a formulação sem sal não foi tão bem aceita.

Na Figura 1 estão ilustradas as amostras dos pães. Observa-se que a amostra A e B obtiveram maior volume enquanto a amostra C, com adição de farelo e redução do melhorador teve um volume menor devido à adição desta fibra. Os miolos de todas as amostras obtiveram uma ótima aeração o que os deixaram fofos e leves. A amostra A foi a que formou a melhor crosta, a mais crocante, embora as amostras B e C também ficaram com uma ótima crosta. Todas abriram pestana.

Figura 1: Miolo dos pães tipo francês.



4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados sensoriais deste trabalho permitem concluir que todas as amostras foram aceitas, sendo o pão com farelo de trigo e menor teor de sal e melhorador a de maior aceitabilidade.

BIBLIOGRAFIA

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Guia de boas práticas nutricionais pão francês**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/9806518049af6bb196eab66dcbd9c63c/Guia+de+Boas+Pr%C3%A1ticas+Nutricionais+para+p%C3%A3o+franc%C3%AAs.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em 05/06/2013.

IBGE. Instituto brasileiro de geografia e estatística. Pesquisa de orçamentos familiares, 2008-2009. **Despesas, Rendimentos e Condições de Vida.** Rio de Janeiro. 2010.

IGNÁCIO, A.K.F.; RODRIGUES, J.T.de D.; NIIZU, P.Y.; CHANG, Y.K. Efeito da substituição de cloreto de sódio por cloreto de potássio em pão francês. **Brazilian Journal of Food Science and Technology**, v. 16, n. 1, p. 1-11, jan./mar. 2013.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques.** 4 ed., Boca Raton, FL: CRC Press, 2007, 448p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE**. Termo de Compromisso entre o Ministério da Saúde e a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação** (ABIA), Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (ABIMA), Associação Brasileira da Indústria de Trigo (ABITRIGO) e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) com a finalidade de estabelecer metas nacionais para redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. Brasília – DF. 2011.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE) / ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA (ABIP**) Encarte Técnico. "A importância do Pão do Dia (Tipo Francês) para o segmento da Panificação".**

SILVA, M.E.M.P.e; YONAMINE; G.H.; MITSUKI, L. **Desenvolvimento e avaliação de pão francês caseiro sem sal.** Brazilian Journal of Food Technology, v.6, n.2, p. 229-236, jul./dez., 2003.

Instrumento de educação nutricional para amenizar os sintomas causados pelos tratamentos do câncer de cabeça e pescoço

Munhoz, Luciane dos Santos; Oliveira, Cristiane Fonseca de; Santos, Ana Rita Gigliuci dos; Sousa, Elidiana G. dos; Uliana, Jêni Barros

Discentes do Centro Universitário Senac Santo Amaro – São Paulo, 2013.

RESUMO

O câncer converteu-se em um problema de saúde pública mundial sendo que, no Brasil há uma previsão de 500 mil novos casos para 2013. O câncer é representado por um conjunto de mais de 100 doenças e os tratamentos mais utilizados são cirúrgicos, rádio e quimioterápico, os quais provocam vários sintomas como disfagia, mucosite, xerostomia entre outros. O câncer de cabeça e pescoço está associado, sobretudo ao etilismo e ao tabagismo e sua ocorrência é três vezes maior em homens do que em mulheres. Este tipo de câncer pode afetar as regiões da boca e faringe, prejudicando a alimentação do paciente. Assim, é fundamental o desenvolvimento de recursos educativos que auxiliem na orientação alimentar para esses pacientes que, em sua maioria são desnutridos ou tem risco de desnutrição e sua alimentação dificilmente oferece todos os nutrientes recomendados para a manutenção do estado nutricional adequado. Este trabalho teve como objetivo a elaboração de um material educativo contendo recomendações alimentares e nutricionais para o alívio dos sintomas do tratamento do câncer de cabeça e pescoço destinado a pacientes e familiares com baixa renda e escolaridade. A metodologia utilizada neste estudo foi pesquisa bibliográfica em base de dados cientificas, consulta a clássicos literários além de visita técnica ao ICESP (Instituto de Câncer do Estado de São Paulo). O instrumento educativo desenvolvido foi um livreto com 13 páginas, ilustrado, colorido e com pouca escrita, com o intuito de transmitir as informações de maneira simples e de fácil entendimento. Este instrumento contém recomendações para aliviar os sintomas como feridas na boca, dificuldade para engolir, náusea, enjoos, boca seca, diarreia e intestino preso, causados pelos tratamentos contra o câncer. Optou-se por escolher as cores verde e vermelho, tais como em um semáforo de trânsito onde as figuras estampadas sobre a cor verde indicam a permissividade e as mensagens estampadas sobre a cor vermelha indicam a necessidade de restrição. Como exemplos de mensagens estampadas sobre a cor vermelha estão "alimentos não recomendados para feridas na boca" como alimentos quentes, ácidos ou muito condimentados, ainda como exemplos de mensagens estampadas sobre a cor verde estão "alimentos recomendados para o alívio de feridas na boca", como o mel, o mamão papaia a batata e a sálvia. Conclui-se através deste trabalho que as orientações nutricionais são importantes para auxiliar na alimentação amenizando os sintomas e reduzindo a desnutrição

dos pacientes com câncer sendo necessário a adequação destas informações para o público atendido.

Palavras-chave: educação nutricional; instrumento educativo; alimentação; câncer.

Nutrition education tool to alleviate the symptoms caused by treatments for head and neck cancer

ABSTRACT

Cancer has become a problem of global public health and, in Brazil there is a forecast of 500 thousand new cases in 2013. Cancer is represented by a set of more than 100 diseases and treatments most commonly used are surgical radiotherapy and chemotherapy, which cause various symptoms such as dysphagia, mucositis, xerostomia among others. Cancer of the head and neck is associated mainly with alcohol drinking and smoking, and their occurrence is three times higher in men than in women. This type of cancer can affect regions of the mouth and pharynx, damaging patients feeding. Thus, it is fundamental to develop educational resources that assist in food choices for these patients, which most are malnourished or at risk for malnutrition and their food hardly offers all the recommended nutrients for maintenance of adequate nutritional status. This work aimed at the development of an educational material containing dietary and nutritional recommendations for the relief of symptoms of head and neck cancer treatments for the patients and families with low income and education. The methodology used in this study was based on literature review of scientific data, consulting literary classics as well as technical visit to ICESP (Institute of Cancer of São Paulo). The educational tool developed was a booklet with 13 pages, illustrated, colorful and with little writing, in order to convey the information in a simple and easy way to understand. This instrument contains recommendations to relieve symptoms such as mouth sores, difficulty swallowing, nausea, dizziness, dry mouth, constipation and diarrhea, caused by cancer treatments. We opted to choose the colors green and red, such as at a traffic light where the figures printed on green indicate the permittivity and the messages printed on the red color indicates the need for restraint. Examples of messages printed on the color red are "food not recommended for mouth sores" as hot foods, very spicy foods, and as examples of messages printed on the green are "food recommended for the relief of mouth sores" such as honey, papaya, potato and sage. We conclude by this work that the nutritional guidelines are important to assist in alleviating the symptoms power and reducing malnutrition in cancer patients, requiring the suitability of this information to the public assisted.
Keywords: nutrition education; educational instrument; feeding; cancer.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Évelyn de Sousa. **Sintomas relacionados à diminuição da ingestão alimentar em pacientes com neoplasia do aparelho digestório atendidos por um Programa de Internação Domiciliar** – Projeto de TCC apresentado ao programa de Pós-Graduação Residência Integrada Multiprofissional em Atenção a Saúde Oncológica/HE/FAU/UFPel, como exame de qualificação do projeto de pesquisa. Pelotas, 2012 (QUESTIONÁRIO ASG-PPP) Disponível em: <http://www.saepel.com.br/sites/educacao/site/arquivos/arquivo_20120918115443.pdf> Acesso em: 06 maio 2013.

BOLIGON, Caroline Schardong; HUTH, Adriane; O impacto do Uso de Glutamina em Pacientes com Tumores de Cabeça e Pescoço em Tratamento Radioterápico e Quimioterápico. **Revista brasileira de Cancerologia**, 2011:57(1):31-38. Disponível em: <http://www.inca.gov.br/rbc/n_57/v01/pdf/06_artigo_impacto_glutamina_pacientes_tumores_cabeca_pescoco.pdf> Acesso em: 15 mar 2013.

BRICARELLO, Liliana Paula; VASCONCELOS, Maria Izabel Lamamounier de; RODRIGUES, FELTRIN, Thelma Fernandes – **Terapia Nutricional em casos de Câncer** – cap 46 p.795./ cap 46 p. **809 a 814** - Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia/Sandra Maria Chemin Seabra da Silva, Joana D'Arc Pereira Mura. 2ed. São Paulo: Roca, 2010.

BUENO, Audrey Cristina; MAGALHÃES, Cláudia Silami; MOREIRA, Allyson Nogueira. **Associações entre Fatores de Risco e Complicações Bucais em Pacientes com Câncer de Cabeça e Pescoço Tratados com Radioterapia Associada ou Não à Quimioterapia.** Pesq Bras Odontoped Clin Integr, João Pessoa, 12(2):187-93, abr./jun.,2012. Disponível em: <http://revista.uepb.edu.br/index.php/pboci/article/viewFile/1115/831> Acesso em: 17 mar 2013.

CARUSO, Lúcia; VASCONCELOS, Maria Izabel Lamounier de; RIBEIRO, Paulo César. **Intervenção Nutricional em Desequilíbrios do Trato Digestório**. Cap.33 p.593,594. Tratado de Alimentação, nutrição e dietoterapia - Sandra Maria Chemin Seabra da Silva; Joana DÁrc Pereira Mura. 2.ed. São Paulo:Roca, 2010

CINTRA, Andréa Bizarra; VALE, Luciana Passuello; FEHER, Olavo; et al – **Deglutição após quimioterapia e radioterapia simultânea para carcinomas de laringe e hipofaringe**, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010442302005000200016&script=sci_arttext> Acesso em: 24 maio 2012.

FURTADO, Murilo Mendonça Casati,; ALTIERI, Juliana Vasconcelos; SILVA, Graziele Vergnhanini; et al.; **Epidemiologia do câncer de cabeça e pescoço no Brasil: estudo transversal de base populacional**/Head and neck cancer epidemiology in Brazil: populational based cross-sectional study, 2012. Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=658429&indexSearch=ID> Acesso em: 02 maio 2013.

INCA, Instituto do Câncer **– Incidência/prevalência do Câncer no Brasil** – Disponível em: <http://www.inca.gov.br/estimativa/2012/index.asp?ID=2> Acesso em 26 fev 2013.

MACHRY, Rafael Vaz; SUSIN, Cíntia Franceschini; BARROS, Renato de Carvalho; DAL LAGO, Lissandra. **Desnutrição em pacientes com câncer avançado: uma revisão com abordagem para o clínico** Malnutrition in patients with advanced cancer: review with an approach for clinicians. Revista da AMRIGS, Porto Alegre, 55 (3): 296-301, jul.-set. 2011 Disponível em: <http://www.amrigs.com.br/revista/55-03/0000045956-Revista_AMRIGS_3_artigo_de_revi.pdf> Acesso em: 02 maio 2013.

MANÇO, Angélica de Moraes; COSTA, Fátima Neves do Amaral. **Educação Nutricional: Caminhos Possíveis -** Departamento de Alimentos e Nutrição – Faculdade de Ciências Farmacêuticas – UNESP - 14800-901 – Araraquara, SP - Brasil. Departamento de Didática - Faculdade de Ciências e Letras – UNESP – 14800-901 - Araraquara – SP – Brasil. 2004. Disponível em: <serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/download/..> Acesso em 06 maio 2013.

OLIVEIRA, Aparecida de; ISOSAKI, Mitsue; CARDOSO, Elizabeth; Manual de **Dietoterapia e Avaliação Nutricional Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração** (HCFMUSP) - Editora Atheneu: São Paulo 2 ed. – 2009 pag 85.

O Sertão e suas influências no fenômeno do cangaço

RAFAEL CUNHA FERRO
PAULO ROBERTO DA SILVA

Centro Universitário Senac Campos do Jordão

RESUMO

Este projeto teve por objetivo evidenciar as características gastronômicas do sertão nordestino, principalmente através de um acontecimento histórico, o cangaço. Assim, demonstrar através deste, a dimensão e a diversidade da "cozinha brasileira" e suas influências frente as ocasionalidades diante das regionalidades. Procurou-se a partir de pesquisas bibliográficas e documentais, verificar na origem os hábitos alimentares na região naquele determinado momento histórico e social, sendo este, retratado pelo cardápio, que denota a uma pequena parcela dessa realidade. Enfim, buscou-se, também, verificar os principais elementos da cozinha "sertaneja" e o que se incorporaram a história e permanecem até o presente momento nas culturas do povo local e suas contribuições para a culinária brasileira.

Palavras-chave: Cangaço. Sertão. História da gastronomia.

ABSTRACT

The purpose of this Project is to point out the gastronomic characteristics from the northeastern of Brazil, "Sertão". Specially, throughout the historic event "Cangaço". Therefore, presenting the dimension and diversity of the Brazilian Cuisine, together with its influence towards the variation occurred in the different regions of this part of Brazil. It was intended, over bibliographic and documentaries research, to confirm for real the origins and food habits in that region in that the same historic and social moment, being it shown in the menu, that denotes a small part of this reality. At last, it was also part of the research to verify the main ingredients of the "sertaneja" cuisine and what was aggregated to the history and continue to be part of it, in the actual local culture and its contribution to Brazilian Cuisine now a days.

Keywords: Cangaço. Sertão. History of Gastronomy.

REFERÊNCIAS

ALGRANTI, M**. Pequeno dicionário da gula.** Rio de Janeiro: Record, 2000.

AQUINO, Rubim Santos Leão, *et al*. **Sociedade brasileira: uma história através dos movimentos sociais**. 5 ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

BAIÃO-DE-DOIS. História do Baião-de-dois. Disponível em: <http://jomardital-temdetudo.blogspot.com.br/2012/05/historia-do-baiao-de-dois.html>. Acesso em: 21out. 2012.

BAND. Cartola leva banana, queijo-manteiga. Disponível em: <http://www.band.uol.com.br/bandfolia/noticias/?m=100000486302>. Acesso em: 21 out.2012.

BOSÍSIO, Arthur (Coord); LODY, Raul; MEDEIROS, Humberto; *et al*. **Culinária Nordestina:** encontro de mar e sertão. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2001.

CAATINGA. O que é caatinga. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Caatinga>. Acesso em: 19set. 2012.

CANGA. Carro de boi. Disponível em: <http://www.imopec.org.br/>. Acesso em: 18 out. 2012.

CANGAÇO COMO E ONDE?. Portal São Francisco. Disponível em: <http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/lampiao/lampiao-10.php>. Acesso em: 20 set. 2012.

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira.** 7 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira.** São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2007

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac São Paulo, 1999.

JASMIN, Élise. **Cangaceiros**. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2006.

_____. **Lampião**: Senhor do Sertão: Vidas e Mortes de um cangaceiro. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

LAMPIÃO. Ambição, injustiça, violência, traição e morte. Disponível em: <http://www.gentedanossaterra.com.br/lampiao.html>. Acesso em: 23 set. 2012.

LAMPIÃO – UMA VIAGEM PELO CANGAÇO. Portal São Francisco. Disponível em: <http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/lampiao/lampiao-8.php>. Acesso em: 20set. 2012.

LINS, Daniel. **Lampião**: O homem que amava as mulheres. São Paulo: Annablume, 1997.

MAIS PERNAMBUCO. Imagem Sarapatel. Disponível em: <http://maispe.blogspot.com.br/2011/05/pratos-tipicos-sarapatel.html>. Acesso em: 21set. 2012.

PAIVA, Melquíades Pinto. **Ecologia do cangaço**. Rio de Janeiro: Interciência, 2004.

PERICÁS, Luiz Bernardo. **Os cangaceiros**: Ensaio de interpretação histórica. São Paulo: Boitempo, 2010.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de Composição de Alimentos:** Suporte para decisão nutricional. 2 ed. São Paulo: Coronário, 2002.

REGIÃO NOEDESTE. Imagem região. Disponível em: <http://ecoviagem.uol.com.br/brasil/regiao-nordeste/>. Acesso em: 19set. 2012.

SILVA, Jairo Martins da. **Cachaça**: o mais brasileiro dos prazeres. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2006.

TERRA MAGAZINE. A famosa e popular Cartola. Disponível em: <http://terramagazine.terra.com.br/interna/0,,OI1807858-EI6614,00.html>. Acesso em 21out. 2012.

TIRAPEGUI, Júlio. **Nutrição: coma bem e viva melhor.** São Paulo: Ed. Contexto. 1999

HARMONIZAÇÃO DE CULINÁRIA BRASILEIRA COM VINHOS DE VALPOLICELLA – VINICOLA SPERI (VÊNETO - ITÁLIA)

DIEGO RIBEIRO XAVIER

EDISON LANZONI

RESUMO

O alimento e a bebida, é um casamento perfeito, onde podemos aliar os sabores de um prato com os de um bom vinho proporcionando uma experiência gastronômica exclusiva.

Este trabalho exemplifica algumas opções de cardápios para harmonização com vinhos italianos da região do Vêneto, produzidos pela vinícola Speri, onde tradição e respeito são itens fundamentais para a produção de vinhos de excelência.

A base culinária é a comida regional brasileira, resgatando receitas tradicionais e ingredientes pouco conhecidos, mas fundamentados nas produções típicas do nosso país em pratos inusitados, cheios de texturas, sabores, aromas e cores, sempre interligados a cada característica dos vinhos selecionados.

O resultado deste trabalho de pesquisa e criação foi um menu degustação de dez (10) pratos para cada um do total de cinco (5) vinhos da vinícola Speri, com produção de fichas técnicas, fotos e degustação dos mesmos, o cardápio sugerido segue:

PRIMEIRA ENTRADA

Valpolicella Classico 2010

Pierogui de Cacau com recheio de Surubim defumado ao molho de ovas de Curimatã (Edison Lanzoni).

Gnochi de mandioca e urucum com ragu de carne seca de BomBom de Alcatra (Diego Ribeiro Xavier).

SEGUNDA ENTRADA

Valpolicella Ripasso Classico Superiore D. O. C. 2009

Galinha d'angola e Marreco a cabidela de Jabuticaba com mix de Arroz Integral com Pequi, Guariroba e Quiabo crispy (Edison Lanzoni).

Cará recheado com Picanha de Búfalo com Queijo Coalho gratinado e Rúcula baby e mouseline de cará (Diego Ribeiro Xavier).

PRIMEIRO PRATO PRINCIPAL

Valpolicella Sant'Urbano Classico Superiore D. O. C. 2008

Lombo de Cabrito ao Sous Vide com mandioca chips e mornay brasileiro (Edison Lanzoni)

Feijoada Verde com Joelho de Porco defumado, pimenta cambuci recheada com pinhão e farofa com baru (Diego Ribeiro Xavier)

SEGUNDO PRATO PRINCIPAL

AMARONE Della Valpolicella Classico D. O. C. 2007

Carré de Catitu grelhado com redução de Amoras Silvestres, Taioba crispycom pout pourri de chips de Tubérculos e farofa de oleaginosas (Edison Lanzoni).

Cubos de Capivara brasati com manteiga de Café e Espuma de Pitanga e mini arroz (Diego Ribeiro Xavier).

SOBREMESA

Recioto Della Valpolicella Classico D. O. C. 2008

Pout pourri de Brigadeiros, café, capim santo e Romeu e Julieta (Edison Lanzoni).

Cartola (Diego Ribeiro Xavier).

Palavras chave: Gastronomia, Enogastronomia, Harmonização, Culinária brasileira, Vinhos do Vêneto.

ABSTRACT

Food and drink is a perfect marriage, where we combine the flavors of a food with a good wine providing a unique dining experience.

This work exemplifies some options for menus with matching Italian wines of the Veneto region, produced by the winery Speri where tradition and respect is key to producing wines of excellence.

The cuisine is based on the Brazilian regional food, traditional recipes and ingredients rescuing little known, but based on typical products of our country in unusual dishes, full of textures, flavors, aromas and colors, always connected to each feature selected wines.

The result of this research and creation was a tasting menu of ten (10) courses for each of the total of five (5) wines from Speri, producing fact sheets, photos and tasting.

Keywords: Gastronomy, Enogastronomy, Harmonisation, Brazilian Cuisine, Wines of Veneto.

REFERÊNCIAS

ALBERT, Aguinaldo Záckia. **O admirável novo mundo do vinho.** 3ª. Ed. São Paulo: Ed. SENAC. 2006. 286 p.

BOSISIO, Arthur & Colaboradores; **Culinária nordestina.** O encontro entre de mar e sertão. Rio de Janeiro: Ed. SENAC. 2002. 151p.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global 2004. 954 p.

FERNANDES, Caloca; **Viagem gastronômica através do Brasil.** 9ªed. São Paulo: Ed. SENAC : Ed. Estúdio Sonia Robatto. 2001. 253p.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI. M.; **História da alimentação.** São Paulo: 1998. Ed. Estação da Liberdade. 885p.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J.; **Atlas mundial do vinho.** 6ª. ed. São Paulo: 2008. Ed. Nova Fronteira. 400p.

LESSA, Barbosa; **Do Pampa à Serra.** Os sabores da Terra Gaúcha. Rio de Janeiro: 2002.Ed. SENAC. 147p.

MILREU, P.; CABRAL, C. **Vinho e gastronomia,** guia prático de harmonização gastronômica com vinhos importados. São Paulo: Editora AW. 2010. 193p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora SENAC, 2008. p. 21-33

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R.; **A arte de harmonizar cardápios e vinhos.** São Paulo: Ed. Senac. 2010. 336p.

TREVISANI, Bruna & Outros; **A cozinha brasileira.** São Paulo: Ed. Melhoramentos. 2004. 256p.

Raízes: de onde viemos e para onde vamos

Alimentação e Nutrição: o biológico e o comportamental

Técnicas Gastronômicas para pacientes com Insuficiência Cardíaca Crônica

Karoline, Cintia*; Gomes, Gabriela*; Moreira, Janaina*; Teich, Luana*

* Discentes do Centro Universitário Senac, Campus Santo Amaro

RESUMO

Atualmente no Brasil, com o aumento da população idosa, há uma discussão crescente sobre a insuficiência cardíaca crônica (ICC). Esta é uma doença cardiovascular na qual o coração possui uma anormalidade em bombear o sangue para os sistemas e células do organismo. Os principais sintomas apresentados por um indivíduo com ICC são: alterações no ritmo cardíaco, falta de ar, cianose e edemas nas extremidades. A doença pode desencadear ainda uma anorexia e desnutrição, podendo evoluir para o quadro de caquexia. A ICC é classificada de acordo com o grau da doença e dividida em estágios, onde o primeiro estágio é assintomático e o último possui sintomas graves, como edema agudo de pulmão que termina em óbito se não tratado com urgência e pode ser desencadeada por diversas patologias, tais como infarto do miocárdio, arritmia severa, doença de chagas entre outras. A dieta do paciente é baseada principalmente nas restrições de sódio, lipídio e hídrica. Outra questão que se discute é a qualidade de vida dos indivíduos com ICC que se torna baixa devido ao pouco convívio com a sociedade, limitações físicas, psicológicas, e pela dieta restritiva. Por conta do cansaço ao se alimentar a dieta deve ser branda com a consistência macia para pacientes com grau mais leve de ICC, e pastosa no caso de pacientes com grau mais elevado da doença. O planejamento da dieta deve-se considerar para obesos uma dieta hipocalórica de 30 kcal/kg/dia, este valor é utilizado, pois pacientes com ICC não tem como prioridade a perda de peso, eles tem a necessidade de manter o peso para evitar a perda muscular. Para pacientes desnutridos uma dieta hipercalórica de 30 á 50% acima da taxa metabólica basal. É importante ressaltar que a quantidade de carboidrato da dieta também esta ligada com as taxas de açúcar no sangue (hiperglicemia). A escolha da oferta dos macronutrientes, ou seja, as proteínas, lipídeos e carboidratos é essencial para ajudar a atenuar os sintomas da ICC, combater a depleção da musculatura do indivíduo, além do grupo dos lipídeos que é muito importante no tratamento nutricional do paciente com ICC, pois ele permite aumentar a densidade calórica da refeição, já que esses indivíduos se cansam ao ingerir alimentos e tem menor aceitação, logo a porção ingerida é pequena e precisa de um aporte calórico maior.

Baseado neste estudo, o objetivo foi desenvolver uma preparação gastronômica para a dieta específica de pacientes com Insuficiência Cardíaca Crônica(ICC). A metodologia foi realizada em diferentes etapas incluindo a revisão bibliográfica ancorada em diferentes autores do segmento de nutrição e gastronomia. Para o desenvolvimento da receita, foram realizados dois testes no laboratório de gastronomia do Centro Universitário Senac, junto com os professores que auxiliaram na escolha de melhores métodos de cocção pensando nas necessidades dos pacientes com ICC. Com base nas aceitações e restrições desses pacientes e a partir de técnicas gastronômicas, foi desenvolvida a receita de escabeche de Saint Peter escolhida por ter em sua composição ingredientes brasileiros e de fácil preparo. Considerando a necessidade de restrição de sódio, a receita não teve adição de sal, e foram utilizadas ervas naturais como coentro para obter uma melhora do sabor e aroma, além de ser de fácil ingestão e ter uma textura macia devido à dificuldade de deglutição por conta da dispnéia, cansaço e não ter grandes quantidades de líquidos. A partir dessa preparação foram realizados os cálculos de necessidade energética total e análise de adequação dos nutrientes, em termos nutricionais uma porção de 642g da preparação oferece 24,07g de carboidratos, 89,69g de proteína, 33,39g de lipídeos e 366,73mg de sódio, há nutrientes que não ficaram com a adequação correta, porém é possível distribuir os nutrientes durante o dia alimentar, fazendo com que o cardápio do dia fique 100% adequado. Conclui-se que a nutrição aliada à gastronomia é de extrema importância para a melhora da qualidade de vida dos pacientes com ICC, pois, muitas vezes os pacientes não consomem o total de alimentos ofertados durante as refeições, pois sua doença propicia o maior cansaço ao se alimentar, tendo assim a maior sobra de alimentos deixados no prato.

Palavras-chave: NUTRIÇÃO; GASTRONOMIA; EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

ABSTRACT

Currently in Brazil, with the aging population, there is increasing discussion about the chronic heart failure (CHF). This is a cardiovascular disease in which the heart has an abnormality in pumping blood to the body's cells and systems. The main symptoms that an individual with CHF are: changes in heart rate, shortness of breath, cyanosis and edema in the extremities. The disease can also trigger anorexia and bad nutrition, which may progress to cachexia. The ICC is classified according to the degree of illness and divided into stages, where the first stage is asymptomatic and the latter has several symptoms such as acute pulmonary edema, which it ends in death if not treated urgently and can be triggered by various diseases such as myocardial infarction, several arrhythmia, Chagas disease among others. A patient's diet is based mainly on sodium restriction, lipid and water. Another issue that is discussed is the quality of life of CHF patients, who becomes low due to little contact with society, physical limitations, psychological,

and the restrictive diet. Because of tiredness about diet should be bland with soft consistency for patients with mild level of ICC and pasty for patients with higher grade disease. The diet should be considered a low calorie diet for obese 30 kcal / kg / day, this value is used for patients with CHF has not given priority to weight less, they have necessity to keep the weight to prevent less muscle. For a diet calorie suffered patients from 30 to 50% above the basal metabolic rate. Importantly, the amount of carbohydrate in the diet also is linked to the rate of blood sugar (hyperglycemia). The choice of supply of macronutrients, proteins, lipids and carbohydrates are essential to help alleviate the symptoms of CHF, combat muscle depletion of the individual, and the group of lipids which is very important in the nutritional treatment of patients with CHF, because it allows to increase the caloric density of the meal, as these individuals get tired to eat food and have lower acceptance, then the intake portion is small and need a higher calorie intake.

Based in this study, the objective was to the develop a gastronomic preparation for specific diet of patients with chronic heart failure (CHF). The methodology was carried out in different stages, including bibliographic anchored in different authors segment of nutrition and gastronomy. For the development of revenue, were two tests in the laboratory of gastronomy Senac University Center, along with the teachers who assisted in choosing the best cooking methods considering the needs of patients with CHF. Based on acceptances and restrictions of these patients and from culinary techniques, has been developed recipe pickled Saint Peter chosen because its composition in Brazilian ingredients and easy preparation. Considering the need for sodium restriction, the recipe had no added salt, and were used natural herbs like coriander for an improved flavor and aroma, as well as being easy to take and have a soft texture due to difficulty swallowing due dyspnea, fatigue and not having large amounts of liquids. From this preparation were performed calculations of total energy requirement analysis and adequacy of nutrients in dietary terms a portion of 642 g of preparation provides 24.07 g carbohydrates, 89.69 g protein, 33.39 g and 366.73 mg of lipids sodium. There are nutrients were not adequate to correct, but it is possible to distribute nutrients throughout the day feed, causing the menu to be 100% adequate to the day. It is concluded that nutrition combined with food is of extreme importance to improve the quality of life of patients with CHF, because patients often do not consume the amount of food offered during meals, because their disease provides the greatest strain when feed, so having greater surplus of food left in the dish.

Keywords: NUTRITION; CUISINE, FOOD AND NUTRITION EDUCATION

Referências

Kutchma, Aline. Reque1, Denise. Fatel, Elis. *Avaliação do serviço de alta gastronomia de uma unidade de nutrição e dietética de um hospital do norte do Paraná*. Paraná, 1999.

Lefant C, Savage PJ. *The early natural history of atherosclerosis and hypertension in the young: National Intitutes of Health Perspectives*. Am J MedScienc 2001

Pinho, Priscila et al. *Correlações entre variáveis nutricionais e clínicas de idosos cardiopatas*. São Paulo, 2012.

Sociedade Brasileira de Cardiologia III Diretriz brasileira de insuficiência cardíaca crônica, SBC. Arq Bras Cardiol. 2009.

Treuille, E. & Wright, J. Le Cordon Blue. *todas as técnicas culinárias*. 2007. Ed. Marco Zero

Yamauti, Aurea et al. *Avaliação nutricional Subjetiva global em Pacientes Cardiopata.* São Paulo, 2006.

A cozinha tocantinense: buscando sua concepção

Franksley Gomes dos Santos[111]
Sênia Regina Bastos[112]

Resumo:

A presente pesquisa integra a dissertação de mestrado em desenvolvimento sobre a gastronomia do Tocantins, com pesquisa de campo realizada nos municípios de Paraíso do Tocantins, Palmas (capital), Porto Nacional e Natividade.

Criado em 1988, o Estado de Tocantins, situado ao Norte do país, tem se pautado pela definição oficial de uma história e a criação de uma cozinha que o diferencie do restante do país.

Classificada como uma pesquisa não participante e observação não estruturada, a pesquisa de campo contempla o registro de imagens, seleção de documentos e a realização de entrevistas com empresários do ramo de alimentação, culinaristas, representante do poder público e uma importante personagem nessa luta pela invenção da gastronomia de Tocantins, Tomasia Parrião (2012), autora do livro "Sabores do Tocantins", que cataloga as receitas típicas da região tocantinense. Para sua efetivação foram percorridos 2 mil quilômetros para definir a cozinha desse Estado em consolidação, perceber as influências ali existentes, identificar os ingredientes das receitas tradicionais e as iguarias que demandam a organização de mutirão para sua realização, bem como identificar o principal prato que integra a cozinha local, de acordo com os sujeitos da pesquisa.

A gastronomia de Tocantins expressa uma cozinha com uma diversidade de alimentos que caracterizam a região na qual se integra. Tal fato dificulta a precisão da identificação dos produtos de sua formação. Para entender um povo faz-se necessário estudar suas heranças, o que foi deixado pelos antepassados, buscar as suas relações sociais de convivialidade e de comensalidade, presente nas casas e nos pontos comerciais. Nesse contexto, salienta-se que sua gastronomia é detentora de uma cozinha com forte relação com a população indígena e com os colonizadores, e migrantes provenientes do Sudeste, Sul e Nordeste do país.

A alimentação é uma necessidade básica da humanidade em termos biológicos e fisiológicos, importante, entre outros, por seu aspecto nutricional e cultural (ABREU; VIANA; MORENO; TORRES, 2001, p. 3).

Relação muitas vezes não contemplada na análise do simples ato de comer algo, dado que comporta "atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos,

[111] Graduado em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi e mestrando em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Email: fran35sp@hotmail.com. Filiação: Valdeni Aires dos Santos e Maria da Conceição Gomes dos Santos.
[112]Professora da Universidade Anhembi Morumbi. Doutora em História pela PUC/SP. Email: senia@anhembimorumbi.edu.br.

condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro" (SANTOS, 2005, p.12).

Pode-se dizer que cozinha e culinária se referem a um "conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de determinada região, arte de preparar os alimentos e as práticas e técnicas usadas para esse fim" (CHAVES; FREIXA, 2008, p. 20).

Segundo Maciel (2004, p. 26), a cozinha comporta a relação entre a natureza e a cultura de um povo, tanto o fator biológico quanto o fator nutricional.

O alimento encontra-se associado à comensalidade, expressa a interação das pessoas e se relaciona com a cultura e a identidade de um grupo. Essa relação do alimento com o ser humano constitui importante aspecto cultural: "a identidade alimentar não apenas fixa a continuidade cultural, mas a contiguidade do grupo na extensão do social" (CASCUDO, 2004, p. 384), fazendo com que a "maneira de viver, de conquistar os viveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano" (CASCUDO, 2004, p. 378).

A cozinha permite o estreitamento de laços entre convivas, o qual, muitas vezes, retoma questões sociais de um povo, como "regredir" ao passado em busca da sua própria identidade, com isso a: cozinha faz parte de um sistema alimentar - ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação, o qual inclui a culinária [...] (MACIEL, 2004, p.26).

A gastronomia, termo utilizado recentemente para definir a cozinha contemporânea, também é adotada para salientar as modificações das formas de preparo, formatação de novas tendências de apresentação, apesar da utilização de técnicas antigas, ou seja, preservação de sua originalidade. Requer a presença de um gastrônomo: "o gastrônomo é simultaneamente curioso e desconfiado, investigador e medroso, ele explora com pusilanimidade. Busca as sensações novas e ao mesmo tempo as teme" (REVEL, 1996, p. 177).

Os dados obtidos sobre a cozinha de Tocantins referem-se à alimentação diária e a ofertada aos convidados (o que se consome no café da manhã, no almoço, no lanche da tarde), pratos típicos, preparação, transmissão de receitas e utensílios utilizados.

Ao que se refere às tradições, os pratos mais consumidos na região de estudo, são: Maria Isabel ou Arroz Cirigado (preparado com carne seca, arroz e sua variação leva pequi em sua composição), Chambari (cozido feito à perna de boi cortado com o osso, mandioca, temperado com alho e cebola) e Paçoca de Carne Seca (carne seca frita, "socada" no pilão de madeira com farinha de mandioca e cebola).

Nos municípios pesquisados constatou-se que a alimentação diária é composta por arroz, verduras e carnes – bovina, suína e frango. A carne está presente no dia a dia, ao que se pontua a característica econômica da região, dada a importância histórica da criação de gado.

A indagação sobre o prato a ser servido aos convidados, no almoço ou jantar, durante a semana ou no final de semana, obteve por resultado: lasanha, frango caipira, Arroz Maria Isabel, carnes bovina e suína. Ao que se refere ao prato que

expressa à identidade alimentar da região, ou seja, o prato típico prevaleceu o Arroz Maria Isabel ou Arroz Cirigado; o Chambari e a Paçoca de Carne de Sol vieram em segundo lugar. Esse consumo de carne de sol decorre da proximidade e influência da região Nordeste do país, e a técnica de preparação remonta ao período colonial.

A farinha de mandioca tem valor e importância para o povo tocantinense, é uma fonte de energia barata para a maioria da população e para o povo brasileiro, como descreve Cascudo (2004, p. 93): "A farinha é a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira".

Com respeito à transmissão de receitas, principalmente as de família, observou-se que a oralidade e a observação predominam. A maioria dos entrevistados relatou que as receitas de família, em sua maioria, são obtidas pelos ensinamentos dos seus pais ou avós, por observação da preparação das iguarias.

Palavras-chave: Gastronomia. Cozinha. Convivialidade. Tocantins.

Abstract:

This research integrates the dissertation on developing the cuisine of Tocantins, with field research conducted in the municipalities of Paraíso do Tocantins, Palmas (capital), Porto Nacional and Nativity.

Created in 1988, the State of Tocantins, located to the north of the country has been ruled by the official definition of a story and create a kitchen that will differentiate you from the rest of the country.

Classified as a non-participant survey and unstructured observation, field research includes the registration of images, selection of documents and interviews with entrepreneurs from the food, culinaristas, representative government and an important character in this fight for the invention of cuisine of Tocantins, Thomazia Parrião (2012), author of "Flavors of Tocantins," which catalogs the recipes of the region Tocantins. For its implementation were covered 2000 kilometers to set the kitchen in that state consolidation, perceive influences therein, identify the ingredients of traditional recipes and dishes that require the organization of joint effort for its accomplishment, as well as identifying the main dish that integrates local cuisine, according to the research subjects.

The gastronomy of Tocantins expressed a kitchen with a variety of foods that characterize the region in which it is incorporated. This fact complicates the identification accuracy of product formation. To understand a people it is necessary to study their heritage, which was left by our ancestors, find their social relations of conviviality and commensality, present in homes and commercial sites. In this context, we emphasize that their cuisine holds a kitchen with a strong relationship with the indigenous population and the settlers and migrants from the South, Southeast and Northeast.

Food is a basic need of humanity in terms of biological and physiological importantly, among others, for its nutritional and cultural aspect (ABREU, VIANA; MORENO, TORRES, 2001, p. 3).

Relationship is often not considered in the analysis of the simple act of eating something, given that behaves "attitudes related to customs, protocols, behaviors and situations. No food that goes into our mouths is neutral "(SANTOS, 2005, p.12).

One can say that kitchen and cooking refers to a "set of utensils, ingredients and dishes characteristic of a country or a particular region, the art of preparing food and the practices and techniques used for this purpose" (CHAVES; FREIXA, 2008, p. 20).

According Maciel (2004, p. 26), the kitchen holds the relationship between nature and culture of the people, both the biological factor as the nutritional factor.

The food is associated with edibility expresses the interaction of people and relates to the culture and identity of a group. This relationship of food with humans is an important cultural aspect: "the identity feed not only fixed cultural continuity, but the contiguity of the extent of the social group" (CASCUDO, 2004, p. 384), causing the "way to live, you live to conquer, to transform the act of nutrition in a ceremony essential to human society "(CASCUDO, 2004, p. 378).

The kitchen allows for stronger ties between guests, which often takes up social issues of a people, as "regress" to the past in search of its own identity with it to: kitchen is part of a food system – of or , a set of elements, products, techniques, habits and behaviors related to food, which includes the culinary [...] (MACIEL, 2004, p.26).

The gastronomy, a term recently used to define the contemporary kitchen is also adopted to highlight the changes in the modes of preparation, formatting, presentation of new trends, despite the use of ancient techniques, of or, preserving its originality. Requires the presence of a gastronome: "the gastronome is both curious and suspicious, fearful and researcher, he explores with pusillanimity. Search new sensations while the dread "(REVEL, 1996, p. 177).

The data obtained on the kitchen Tocantins refer to food offered daily and guests (what is consumed at breakfast, lunch, afternoon snack), dishes, preparation, transmission revenue and utensils.

Referred to by the traditions, dishes consumed in the study area are: Maria Isabel or Cirigado Rice (cooked with dried meat, rice and its variation leads Pequi in its composition), Chambari (stew made with beef leg cut with the bone, yucca, seasoned with garlic and onion) and Paçoca Carne Seca (dry meat fried, "pounded" in wooden mortar with cassava flour and onions).

In the cities surveyed found that the daily diet consists of rice, vegetables and meats - beef, pork and chicken. The meat is present in everyday life, to which punctuates the economic characteristic of the region, given the historical importance of livestock.

The inquiry into the dish to be served to guests at lunch or dinner during the week or on the weekend, a result obtained by: lasagna, jerk chicken, rice Maria Isabel, beef and pork. When referred to the dish that expresses the identity of the

feed region, of or, the typical dish prevailed Maria Isabel Rice or Rice Cirigado, the Chambari and Paçoca Meat Sun came in second place. This consumption of corned beef stems from the proximity and influence of the Northeast region, and preparation technique dates back to the colonial period.

Manioc has value and importance to the people of Tocantins, is a cheap source of energy for most of the population and for the Brazilian people, as described Cascudo (2004, p. 93): "The flour is the primitive layer, the Basalt instrumental in Brazilian food".

With respect to transmission revenues, mainly family, it was observed that oral and observation predominate. Most respondents reported that family recipes, mostly, are obtained by the teachings of their parents or grandparents, by observation of the preparation of the dishes.

Keywords: Food. Kitchen. Conviviality. Tocantins.

Referências bibliográficas

ABREU, Edeli Simioni de; VIANA, Isabel Cristina; MORENO, Rosymaura Baena; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. (2001). Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. *Saude soc.* [online]., vol.10, n.2, pp. 3-14. ISSN 0104-1290.

AGROTINS. (2012). Disponível em: <http://agrotins.to.gov.br/tema>, acessado em dez. 2012.

BATISTA FILHO, Malaquias. (2010) Direito à alimentação. *Rev. Bras. Saúde Mat. Infant.* Recife, v. 10. Disponívelem:<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S151938292010000200002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 1 Abr. 2013. http://dx.doi.org/10.1590/S1519-38292010000200002.

CAVALCANTE, Maria do Espírito Santo Rosa. (2003*). O discurso autonomista do Tocantins*. Goiânia: Ed. Da UCG.

CARNEIRO, H.S. (2005) Comida e Sociedade: significados sociais na historia da alimentação. *Historia: Questões e Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n.42, p.71-80.

CASCUDO, L. da C. (2004). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (1998). *História da alimentação*. 4ª ed. São Paulo: Estação Liberdade.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. (2008). *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac.

GIRALDIN, Odair (org.). (2004). *A (trans)formação histórica do Tocantins*. Goiânia: Editora UFG, 2ª ed.

MACIEL, M.E. (2004). Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, p.25-39, janeiro-junho.

MACIEL, Rodrigo Araújo. (2012). Alimentação, sociedade e cultura. *Horiz. antropol.* [online]. vol.18, n.38, pp. 403-406. ISSN 0104-7183.

PARRIÃO, Tomásia. (2012). Sabores do Tocantins: coletânea de receitas regionais. Palmas: s.e, 2ª ed.

REVEL, Jean-François. (1996). *Um banquete de palavras*: uma história da sensibilidade gastronômica. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das letras.

SANTOS, C.R.A**.** (2005). A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Historia: Questões e Debates*, Curitiba, n.42, p. 11-31. Editora UFPR.

SILVA, Otávio B. (1997). *Breve História do Tocantins e sua gente*: uma luta secular. Brasília: Solo Editoras.

Atendimento em Sala e a Satisfação do Cliente

Gabriela Cruz Aguiar, Luciana Leite de Andrade Lima

Universidade Federal Rural de Perambuco

Resumo. Para a satisfação completa do cliente que frequenta um bar ou um restaurante além de uma comida de qualidade em todos seus aspectos higiênicos, nutricionais e gustativos; é necessário um bom atendimento. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a motivação para escolha do estabelecimento e o grau de satisfação de clientes frequentadores de estabelecimentos de alimentos e bebidas nas cidades de Recife-PE e Rio de Janeiro-RJ, por meio de questionário *on-line*. Os resultados demonstraram que o grau de satisfação com relação ao serviço de sala foi responsável por 90% da escolha do estabelecimento de alimentos e bebidas a ser frequentado. Desta forma ressaltamos a necessidade de equipes de sala com bom dimensionamento e treinamento adequado à proposta do estabelecimento, principalmente ao tipo de serviço, cardápio e gentileza no atendimento, e que novas pesquisas precisam ser realizadas com a finalidade de demonstrar ao mercado a importância da equipe de sala para o sucesso de estabelecimentos nesta área.

Palavras-chave: qualidade, serviço de sala, cliente.

Abstract. For the complete satisfaction of the customer who frequents a bar or a restaurant as well as a quality food in all its aspects hygienic, nutritional and gustatory, you need a good service. This study aimed to evaluate the motivation for choosing the place and the degree of satisfaction of customers frequenting establishments of food and drinks in the cities of Recife, Pernambuco and Rio de Janeiro-RJ, through online questionnaire. The results showed that the degree of satisfaction with the service class is responsible for 90% of the establishment of choice of foods and beverages to be frequented. Thus we highlight the need for teams living room with good design and proper training to the proposal of the establishment, mainly the type of service, menu and kindness in attendance, and that further research needs to be conducted in order to demonstrate to the market the importance of staff room to the success of businesses in this area.
Keywords: quality, room service, customer.

Introdução. Os estabelecimentos de alimentos e bebidas devem atentar-se para o fato de que são também prestadoras de serviço. O comensal quando procura um restaurante espera ser bem recebido e atendido, de acordo com a proposta do estabelecimento. Sendo assim o quadro de funcionários do salão deve ser bem dimensionado e passar por criterioso treinado para executar as atividades de sala com qualidade, garantido assim um excelente serviço prestado e satisfação plena do cliente (CARVALHOA, 2004). Consultar o cliente é uma das formas mais rápidas e eficazes de detectar necessidade de possíveis ajustes em relação ao serviço prestado e assim solucionar problemas, fidelizar e atrair novos clientes. Vale ressaltar ainda que na área de restaurantes o *marketing* feito por indicação pessoa a pessoa tem papel fundamental para a divulgação do mesmo e só será realizado por clientes plenamente satisfeitos, ambiente, preparações e serviço. O Brasil, atualmente, possui restaurantes que realizam os mais diferenciados tipos de serviços com cardápios variados, principalmente nos grandes centros, e o comensal tem o poder de escolha, por tanto nesse mercado competitivo e em expansão o serviço ainda é visto como um diferencial, e é nesse ponto que o estabelecimento conquista ou não a fidelização de clientes. Neste sentido, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a motivação para escolha do estabelecimento e o grau de satisfação de clientes frequentadores de estabelecimentos de alimentos e bebidas nas cidades de Recife-PE e Rio de Janeiro-RJ, por meio de questionário *on-line*.

Material e Métodos. Foi desenvolvido questionário (Figura 1) rápido com 3 perguntas pontuais, direcionadas a frequentadores de restaurantes diversos do Rio de Janeiro-RJ e de Recife-PE, para obter dados sobre a influência do serviço de sala na escolha do estabelecimento e no grau de satisfação. O questionário foi aplicado a 30 frequentadores de estabelecimentos de alimentos e bebidas via *on line*, no período de 20 de julho a 29 de julho. Os dados foram compilados e avaliados em termos percentuais.

PESQUISA	SIM	NÃO
1-O atendimento conta na hora da sua escolha do estabelecimento ou somente a qualidade da comida?		
2-Apesar de o estabelecimento possuir um cardápio do seu agrado e gosto, quando você não é bem atendido você retorna ao mesmo local e/ou indica para outras pessoas?		
3-Quando você recebe um bom atendimento você se incomoda de pagar os 10% sobre o valor da conta?		

Figura 1. Modelo do questionário aplicado.

Resultados e Discussões. Os resultados obtidos com a aplicação do questionário (Figura 2) demonstraram que 90% dos entrevistados consideram o atendimento importante na escolha do estabelecimento e mais de 63% declararam que apesar do estabelecimento possuir um cardápio do seu agrado o atendimento é fundamental para o retorno e indicação para outras pessoas. Mas, que apesar do atendimento ser considerado satisfatório este fato não é levado em consideração, pela maioria dos entrevistados, para o pagamento do adicional de 10% no valor da conta. Estes resultados evidenciaram uma clara tendência de que o consumidor procura estabelecimentos que servem comidas de qualidade, no entanto a exigência quanto a um atendimento bem feito é crescente, e que as pessoas estão dispostas a pagarem por um serviço de excelência.

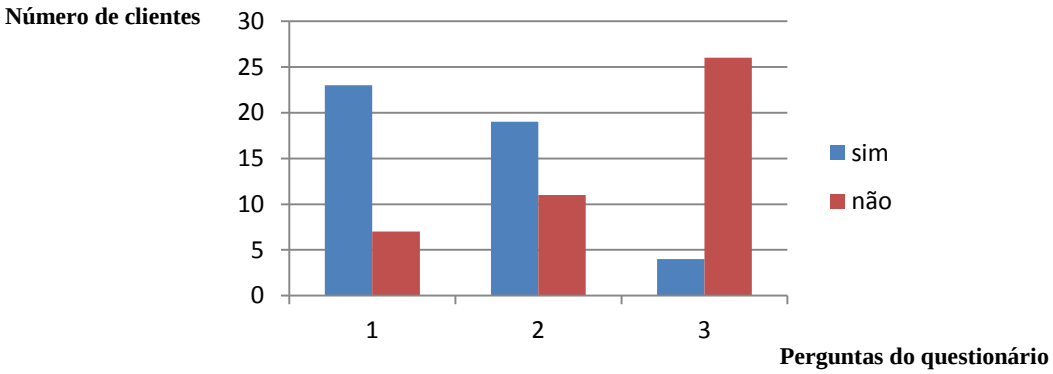


Figura 2. Gráfico com os dados obtidos na aplicação do questionário. Onde, 1: O atendimento conta na hora da sua escolha do estabelecimento ou somente a qualidade da comida?; 2: Apesar de o estabelecimento possuir um cardápio do seu agrado e gosto, quando você não é bem atendido você retorna ao mesmo local e/ou indica para outras pessoas?; e, 3: Quando você recebe um bom atendimento você se incomoda de pagar os 10% sobre o valor da conta?

Referências

CARVALHOA, M. A. **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes/Instituto de Culinária da América.** São Paulo: ROCA,2004.

Avaliação Sensorial Discriminativa de Refrigerantes Tipo Cola

Karlla Karine, Marília Gabriela, Viviane Michele, Gabriela Aguiar, Luciana Lima·

Universidade Federal Rural de Pernambuco

Resumo: O consumo de refrigerantes a base de cola é um fenômeno global, que movimenta uma indústria bilionária em todo mundo, e no Brasil não é diferente. Apesar do país possuir um número variado de frutas para a confecção de sucos e outros tipos de refrigerantes, o consumo de refrigerante tipo cola é bastante elevado em todas as faixas etárias e classes sociais. As marcas mais consumidas pelo mercado brasileiro são "Coca-Cola" e "Pepsi-cola", concorrentes diretas, com intenso trabalho de *marketing* para conquistar o consumidor. O presente trabalho tem como objetivo verificar a diferença gustativa destas marcas, por meio do método de simples diferença. O teste foi realizado com 24 julgadores treinados aos quais foram servidos 25 mL de cada refrigerante em copos descartáveis codificados com números aleatórios de três dígitos, em ordem balanceada. As amostras não apresentaram diferença significativa ao nível de 5%. Desta forma, as possíveis diferenças na formulação dos refrigerantes tipo cola não são sensorialmente percebidas pelos consumidores.

Palavras-chave: teste simples diferença, bebidas não alcoólicas, percepção sensorial.

Abstract. The consumption of soft drinks cola is a global phenomenon, which moves a billion dollar industry worldwide, and Brazil is no different. Although this country has a varied number of fruits for making juices and other soft drinks, consumption of colas is quite high in all age groups and social classes. The most consumed brands in the Brazilian market are "Coca-Cola" and "Pepsi-Cola", competing directly with hard work and marketing to win consumers. This study aims to determine the difference taste of these brands through the simple method of difference. The test was conducted with 24 trained judges who have been served on 25ml of each soda cups coded with three-digit random large in balanced order. The samples showed no significant difference at 5%. Thus, differences in the formulation of the colas are not sensorially perceived by consumers.

Keywords: simple test difference, non-alcoholic beverages, sensory perception.

Introdução. O consumo de refrigerantes a base de cola é um fenômeno global, que movimenta uma indústria bilionária em todo mundo, e no Brasil não é diferente. Apesar de o país possuir um número variado de frutas para a confecção de sucos e outros tipos de refrigerantes, o consumo de refrigerante tipo cola é bastante elevado em todas as faixas etárias e classes sociais. As marcas mais consumidas pelo mercado brasileiro são "Coca-Cola" e "Pepsi-cola", concorrentes diretas, com intenso trabalho de *marketing* para conquistar o consumidor. Apesar de ambas as marcas apresentarem os mesmos ingredientes na sua composição, aromatizantes naturais, água gaseificada, açúcar, cafeína, extrato de noz de cola, corante caramelo e ácido fosfórico, diferenças entre as formulações constituem reservas de mercado e possivelmente devem diferenciar as bebidas. Ademias, os refrigerantes são identificados como produtos não alcoólicos, sem glúten e sem quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans*, fibras alimentares e sódio. (http://pt.wikipedia.org/wiki/Pepsi ; http://pt.wikipedia.org/wiki/Coca-Cola). Neste contexto, o presente trabalho tem como objetivo verificar a diferença gustativa destas marcas, por meio do método de simples diferença.

Material e Métodos. O teste foi realizado com um úmero de 24 julgadores treinados, todos sendo alunos da disciplina de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Foram utilizados refrigerantes, adquiridos em supermercado da região Metropolitana do Recife, em lata de 350 mL e refrigerados a 8ºC, sendo a marca "Coca-Cola" codificada como A e a "Pepsi-cola" codificada como B, para delineamento balanceado de apresentação das amostras (AA, BB, AB e BA). Os julgadores foram acomodados em cabines individuais e receberam, simultaneamente, 25 mL de cada amostras, de forma balanceada, em copos descartáveis codificados com números aleatórios de 3 dígitos e cobertos com papel alumínio e com canudo, copo descartável com água e ficha de avaliação (FARIAS e YOTSUYANAGI, 2002).

Resultados e Discussões. Das 24 amostras avaliadas, 16 foram julgadas em concordância, com relação às bebidas a base de cola serem iguais (Tabela 1). Não apresentando as amostras diferença significativa ao nível de 5%. Os resultados evidenciam que apesar da possível diferença de composição dos ingredientes, das tecnologias utilizadas no processo de fabricação dos refrigerantes e das reservas de mercado elucidadas pelo *marketing*, os refrigerantes são similares no que diz respeito às percepções gustativas.

Tabela 1. Dados do teste simples diferença para duas marcas de refrigerantes tipo cola.

Amostras apresentadas				
		A/A ou B/B	**A/B ou B/A**	**Total**
Respostas	Iguais	7	9	16
	Diferentes	5	3	8

Referências.

FARIA, E. V. de; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial.** Campinas: ITAL/LAFISE,2002.

Disponível em: **http//pt.wikipedia.org/wiki/coca-cola**. Acessado em 14/05/2011.

Dispoível em: **http//pt.wikipedia.org/wiki/Pepsi-cola.** Acessado em 14/05/2011.

Recursos para educação alimentar e nutricional em ambientes virtuais.

Pereira, Bruna de Lana*; Macedo, Irene Coutinho**

* Estudante do Centro Universitário Senac, Campus Santo Amaro

** Docente do Centro Universitário Senac, Campus Santo Amaro

RESUMO

A educação alimentar e nutricional visa a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis e deve usar recursos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e populações. Atualmente no Brasil cerca de 50,7 milhões de pessoas tem acesso a internet regularmente, sendo viável a elaboração de recursos educativos que possam ser divulgados por meio da internet Sendo assim o objetivo deste trabalho foi estudar recursos informativos para educação alimentar e nutricional que possam ser disponibilizados em ambientes virtuais para os pacientes e de um Centro de Atendimento Nutricional que acessam a internet, a fim de incentivar o consumo de alimentos benéficos à saúde. Como metodologia utilizou-se a pesquisa bibliográfica para a elaboração dos textos informativos, a análise de 174 prontuários de pacientes do Centro de Atendimento Nutricional para reconhecimento do perfil e necessidades da população alvo, elaboração de textos compactos em linguagem simples e receitas de preparações culinárias que atendessem as principais necessidades alimentares dos pacientes. Foram construídos trinta e sete textos escritos com linguagem simples, que ajudassem a sanar dúvidas e incentivasse a melhora dos hábitos alimentares dos pacientes atendidos no Centro de Atendimento Nutricional. Esses textos versaram, entre outros temas sobre assuntos como: "o que são os macro e micronutrientes", "como fazer melhores escolhas ao se alimentar fora do lar", "como aproveitar integralmente os alimentos", "como fazer a leitura das informações nutricionais presentes em rótulos de alimentos", "o que é a dieta vegetariana", "como manter o equilíbrio alimentar", "importância do profissional nutricionista" e a "importância da educação alimentar e nutricional". Os recursos didáticos encontrados na área de educação alimentar e nutricional são escassos, porém tão importante quanto criar os recursos é a forma como será desenvolvida a comunicação, pois a mesma influencia de maneira decisiva os resultados do recurso educativo Para que a comunicação seja efetiva deve ser pautada as necessidades dos indivíduos e grupos, uma linguagem que consiga ser compreendida pelo indivíduo, que valorize os hábitos alimentares do publico e crie possibilidades para que o individuo acrescente em seus hábitos diários Considerando que atualmente grande parte da população tem acesso à internet e redes sociais, o uso deste meio para veicular informações sobre alimentação saudável é viável, pela abrangência que possibilita.

Assim a elaboração deste recurso foi importante para ampliar as possibilidades de comunicação para a área de educação alimentar e nutricional.

Palavras chaves: educação alimentar e nutricional; internet; material educativo.

ABSTRACT

The food and nutrition education aimed at voluntary and autonomous practice healthy eating habits and must use resources to encourage dialogue with individuals and populations. Currently in Brazil approximately 50.7 million people have regular access to the internet, which suggests the development of educational resources that may be disseminated through the internet Therefore the objective of this work was to study informational resources for food and nutrition education that can be available in virtual environments for patients and a Service Center Nutrition accessing the internet in order to encourage the consumption of foods that provide health benefits. The methodology used the literature for the preparation of informative texts, analysis of 174 records of patients Call Center for Nutritional profile and recognition of the needs of the target population, developing compact texts in simple recipes and culinary preparations that attend to the major dietary needs of patients. Were built thirty-seven texts written in simple language, which helped to clarify doubts and encourages the improvement of dietary habits of patients seen at the Care Center Nutrition. These texts dealt, among other issues on topics such as: "What are the macro and micronutrients", "how to make better food choices when away from home", "how to take full advantage of foods", "how to read the nutritional information present in food labels ", " what is a vegan diet "," how to keep the food balance "," importance of professional dietitian "and" importance of food and nutrition education. " Teaching resources found in the area of food and nutrition education are scarce, but as important as creating the features is how the communication will be developed, because it decisively influences the results of the educational resource for communication to be effective must be guided by the needs of individuals and groups, a language that can be understood by the individual, which enhances the eating habits of the public and create possibilities for the individual add in your daily habits Whereas much of the population currently has access to the internet and social networking the use of this method of conveying information about healthy eating is feasible, allowing for coverage. So the development of this feature was important to expand communication possibilities for the area of food and nutrition education.

Keywords: food and nutrition education, internet, educational material.

Referências Bibliográficas

ANTONIOLI, Leonardo. Estatísticas, dados e projeções atuais sobre a internet no Brasil, Rio de Janeiro, 2013. Disponível em:<http://tobeguarany.com/internet_no_brasil.php>. Acesso em: 18 de fevereiro de 2013.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2012. Disponível em:<www.fnde.gov.br/.../116-alimentacao-escolar?...7898:**marco-de-referenc**>*. Acesso em: 24 fev. 2013.*

CAMOSSA, Ana Cristina do Amaral et al. Educação Nutricional: uma área em desenvolvimento. **Revista Alimentação e Nutrição**, Araraquara, n.4, p.349-354, out. -dez. 2005. Disponível em:<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/494/457>. Acesso em 20 out. 2012.

MANÇO, Angélica de Moraes; COSTA, Fátima Neves do Amaral. Educação Nutricional: caminhos possíveis. **Revista Alimentação e Nutrição**, Araraquara, n.2, p. 145-153, 2004. Disponível em:<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/view/69>. Acesso em: 15 dez. 2012.

RODRIGUES, Érica Marafon; BOOG, Maria Cristina Faber. Problematização como estratégia de educação nutricional com adolescentes obesos**. Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, n. 22, p. 923-931, mai. 2006. Disponível em:<http://www.scielo.br/pdf/csp/v22n5/05.pdf>. Acesso em: 25 out. 2012.

PROPOSTA GASTRONÔMICA PARA PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA

Amaral, Marina; Cunha Rebeca; Leonette, Anne Catharina; Lopes, Jaqueline de Barros; Prado, Ana Carolina de Moraes da Silva; Reis, Jéssica Santos.

RESUMO

A Doença Renal Crônica é uma síndrome clínica que se caracteriza pela perda progressiva e irreversível das funções renais da filtração glomerular. Em sua fase mais avançada é definida como Insuficiência Renal Crônica (IRC), quando os rins não são mais capazes de manter a normalidade do meio interno do paciente, apresentando deterioração das funções bioquímicas e fisiológicas de todos os sistemas do organismo. Dados epidemiológicos afirmam que 75% dos casos de doenças renais crônicas ocorrem em indivíduos com idade entre 15 e 65 anos. Em 2009, no Brasil foi observado um número de 77.589 pacientes em tratamento dialítico, sendo 18,8% de pacientes em diálise peritoneal e 90,7% em hemodiálise. Considerando a relevância e a incidência desta doença este trabalho teve como objetivo elaborar uma proposta gastronômica para atender as características nutricionais dos pacientes com Insuficiência Renal Crônica (IRC), respeitando seu estado nutricional, bem como suas restrições alimentares, buscando oferecer um prato saboroso e nutricionalmente adequado. Como método, adotou-se a pesquisa bibliográfica para o estudo da doença, visita técnica a um importante centro de referência para tratamento de doentes renais (SP/SP) e testes culinários no laboratório de gastronomia da unidade acadêmica. Para avaliar a adequação do prato elaborado foi desenvolvida ainda uma ficha técnica com os cálculos dos macro e micronutrientes. Além disso, foram realizados dois testes para verificar se a preparação em questão estava de acordo com o perfil dos pacientes com IRC. A proposta gastronômica elaborada pelo grupo foi uma salada gravatinha com *confit* de alho, que pode ser servido como entrada. Os ingredientes que compõe a preparação são: Macarrão mini gravatinha, cenoura, vagem, brócolis, mini rúcula, alho, azeite, tomilho e alecrim. O macarrão foi utilizado como opção de salada devido ao seu alto valor calórico. Considerando a restrição de potássio para os pacientes renais, os alimentos como cenoura, vagem e brócolis foram cozidos e tiveram sua água desprezada, o que garantiu uma perda de aproximadamente 60% na concentração de potássio. A mini rúcula foi utilizada crua para harmonização do prato, mesmo havendo a orientação sobre a moderação no consumo de alimentos crus. Nesse caso, se o paciente desejar consumi-la, a porção presente no prato não excederá a quantia de um pires de xícara de chá raso, por dia, dessa forma, o consumo não apresentará riscos. Considerando, ainda, a necessidade de restrição de sódio na dieta do paciente renal crônico, optou-se por um tipo de molho caseiro, o alho confitado. O azeite, além de ser uma gordura de excelente qualidade, contribuiu para aumentar o aporte calórico

do prato. Além disso, os ingredientes como alho, tomilho e alecrim foram utilizados como aromatizantes, a fim de agregar sabor ao prato. Após avaliar as características gerais do prato, bem como realizar os cálculos necessários, o grupo obteve um prato de baixo custo, com um valor de R$3,35. Adequado às necessidades do paciente hipotético do sexo masculino, com 50 anos, 60Kg, apresentando 1,80m e com IMC eutrófico de 18,52Kg/m². Dessa forma foi possível concluir que a gastronomia e a nutrição são grandes aliados para o sucesso do tratamento dos pacientes, uma vez que a alimentação é um grande desafio a ser superado devido as limitações e dificuldades dos pacientes em seguir as orientações de uma dieta restritiva.

Palavras- Chave: doença renal crônica (insuficiência renal crônica), hemodiálise, dietoterapia, nutrição.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CHEMIN, Sandra M. da Silva; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 2ª Ed. São Paulo: Roca, 2010.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição nas Doenças Crônicas Não-Transmissíveis**, Barueri, Manole, São Paulo: Manole, 2009.

KRAUSE, **Alimentos, nutrição & Dietoterapia,** 10. Ed. São Paulo: Roca, 2002

National Kidney Foundation. NKF/DOQI. **Clinical Practice Guidelines for Chronic Kidney Disease: Executive Summary** (Diretrizes de Prática Clínica para Doença Renal Crônica: Resumo Executivo). New York, 2002.

PROJETO DIRETRIZES, 2011. Disponível em: <www.projetodiretrizes.org.br> Acesso em: 24 Abr, 2013

RENNKE, H.G. **Pathology of glomerular hyperfiltration.** New York. Churchill Livingstone, 2007. p. 111

RIELLA, Carlos Miguel. MARTINS, Cristina. **Nutrição e o Rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

RIELLA MC. **Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrolíticos**. 4a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2003. cap. 36, p. 649-60.

SILVA, Renata Godoi da, **Avaliação Nutricional De Pacientes Com Insuficiência Renal Crônical.** Cascavel, 2006.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. **Censo, 2011**. Disponível em: <http://www.sbn.org.br > Acesso em: 27 Mar, 2013.

ELABORAÇÃO DE RECEITA SALGADA COM CAROÇO DE JACA (*ARTOCARPUS INTEGRIFÓLIA L.*) ADICIONADA DE ERVAS E TEMPEROS REGIONAIS

Aline Késsia Ferreira Marques
Filiação: Maria de Fátima Ferreira Marques e NC

RESUMO

Levando em consideração a ampla produção da jaca (*Artocarpus integrifólia L.*) na região do Maciço de Baturité - Ceará, seu aproveitamento limitado, como em preparações tradicionais da região (doce e compota) e também não sendo difundido o hábito de consumir o fruto em grandes variedades, chegando a ter pouca aceitabilidade principalmente pelo público jovem, devido ao seu odor e sabor fortes, pensou-se em apresentar o fruto de outras formas, com nova roupagem e receitas diferentes que visa o aproveitamento integral do fruto com aplicação em receitas já existentes. Buscando despertar os interesses locais para a valorização dos insumos da região e a redescoberta da comida tradicional, foi realizada uma preparação salgada composta de sementes da jaca (*Artocarpus integrifólia L.*) e a utilização de ervas e temperos locais. E tendo como resultado uma boa aceitação por parte dos consumidores.

Palavras chave: Maciço de Baturité, inovação, aproveitamento integral.

ABSTRACT

PREPARE BRINE RECIPE WITH SEED OF JACA (ARTOCARPUS INTEGRIFOLIA L.) ADDED OF HERBS AND SPICES REGIONAL

Considering the extensive production of jackfruit (*Artocarpus integrifolia L.*) in the region of the Baturité Massif - Ceará, its limited utilization as traditional preparations of the region (sweet and jam) and also not being diffused into the habit of consuming the fruit in wide varieties, coming to have little acceptability mainly by young people due to its strong odor and flavor, it was thought to present the fruit in other ways, with new presentation forms and different recipes that aimed to take full advantage of the fruit with application in already existing recipes. Seeking to arouse local interest for the appreciation of raw materials from the region and the rediscovery of traditional food, a salt preparation was carried made of the seeds of jackfruit (*Artocarpus integrifolia L.*) and the use of local herbs and spices, having as result a good acceptance from consumers.

Keywords: the Baturité Massif, innovation, integral use.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GOMES, RAIMUNDO PIMENTEL. **Fruticultura Brasileira**. 13. ed. São Paulo: Nobel S.A., 2007.p.446

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques.** Boca Raton: CRC, 1987. V. 2. 159p

PHILIPPI ST. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2ª edição. São Paulo: Editora Manole, p.118, 2006.

RODRIGUES, R.M.; OLIVEIRA, R. B.; REGES, C. M. - **Determinação do Teor Protéico da Polpa e Caroço de Jaca (Artocarpus integrifólia) in natura e desidratado**. 2004. XI Jornada De Iniciação X Científica, Universidade Federal do Tocantins, Palmas, Tocantins.

VILLEGAS, B.; TÁRREGA, A.; CARBONELL, I.; COSTELL, E**.** Optimising acceptability of new prebiotic low-fat Milk beverages. **Food Quality and Preference**, v.21, n.2, p. 234-242, 2010.

Raízes: de onde viemos e para onde vamos

Alimentação e Nutrição: o biológico e o comportamental

NUTRIÇÃO ALIADA A GASTRONOMIA NO TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA

Matsumura, Lais Satie*; Guerra, Thais*

* Discentes do Centro Universitário Senac, Campus Santo Amaro

RESUMO

Atualmente observa-se que em decorrência das novas características do estilo de vida, a população apresenta-se cada vez mais obesa, contribuindo para as alterações dos mecanismos neuroendócrinos relacionados ao controle do peso corporal e o aumento dessa forma da prevalência da síndrome metabólica que é um transtorno complexo representado por um conjunto de fatores de risco cardiovasculares, usualmente relacionado a deposição central de gordura e a resistência à insulina, dislipidemia aterogênica e disfunção endotelial. Desse modo, a perda de peso pode melhorar as várias alterações ao mesmo tempo como minimizar o perfil lipídico, glicídico e pressórico, para isso é necessário uma dieta composta por hortaliças, leguminosas, grãos integrais com baixo índice glicêmico e frutas além de evitar alimentos gordurosos, onde deve haver baixo consumo de ácidos graxos saturados, consumo moderado de ácidos graxos poli – insaturados e consumo de ácidos graxos monoinsaturados como o consumo de azeite de oliva, é necessário também a restrição do consumo de sal. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo elaborar preparações gastronômicas de acordo com as necessidades nutricionais da população e patologia estudada, onde fossem aplicadas técnicas gastronômicas, além de ter qualidade nutricional, sensorial e que valorizasse a apresentação. A metodologia adotada neste trabalho foi a realização de uma visita técnica, junto com pesquisas bibliográficas em artigos científicos e em livros relacionados a nutrição e gastronomia. Com base nisso foram realizadas propostas gastronômicas onde atendessem as restrições dos pacientes. Através de dois testes das preparações que foram realizados no laboratório de gastronomia do Centro Universitário Senac, e com o auxilio dos professores foi desenvolvida a receita de um papelote de tilápia e de arroz integral com legumes sauté. O resultado obtido foi satisfatório, conseguimos verificar através dos cálculos nutricionais que é uma refeição normocalórica, normolipídica, normoprotéica, normoglicídica, com alto teor de fibras e hipossódica pois não foi adicionado sal nas preparações e sim utilizado ervas (coentro, cebolinha e tomilho) pois elas proporcionam sabor e aroma, os outros ingredientes foram escolhidos pelos benefícios que proporcionam às pessoas diagnosticadas com SM. Concluiu-

se, a partir deste trabalho que a nutrição aliada a gastronomia nos traz bons resultados. Com essa união conseguimos preparações nutricionalmente adequadas as patologias além de pratos diferenciados, saborosos e com boas apresentações.
Palavras-chave: nutrição; gastronomia; síndrome metabólica.

ABSTRACT

Currently it is observed that due to new features of the lifestyle, the population has become increasingly more obese, contributing to changes in neuroendocrine mechanisms related to the control of body weight and thus increase the prevalence of metabolic syndrome which is a complex disorder represented by a cluster of cardiovascular risk factors usually related to central adiposity and insulin resistance, atherogenic dyslipidemia and endothelial dysfunction. Thus, weight loss can improve several changes at the same time as minimizing the lipid profile, glucose and blood pressure, this requires a diet consisting of vegetables, legumes, whole grains and low glycemic index fruits besides avoiding fatty foods where there should be low consumption of saturated fatty acids, moderate intake of polyunsaturated fatty acids - polyunsaturated and monounsaturated fatty acid consumption as the consumption of olive oil, it is also necessary to restrict salt intake. Therefore, this study aimed to elaborate gastronomic preparations according to the nutritional needs of the population studied and pathology, where gastronomic techniques were applied, in addition to nutritional quality, sensory and who valued the presentation. The methodology adopted in this work was the realization of a technical visit, along with literature searches in scientific articles and books related to nutrition and food. Based on this gastronomic proposals were made which attend to the restrictions of patients. Through two tests of preparations were performed in the laboratory of food Senac University Center, and with the help of teachers was developed a recipe for a paper of tilapia and rice with sautéed vegetables. The result was satisfactory, we can verify by calculating nutrient that is a meal normocaloric, normolipídica, normoprotein, normoglicídica with high fiber and low sodium because it was not added salt in food preparation but used herbs (cilantro, chives and thyme) as they provide flavor and aroma, the other ingredients were chosen by the benefits they provide to people diagnosed with MS. It was concluded from this study that nutrition combined with food brings good results. With this union can nutritionally adequate preparations pathologies as well as different dishes, tasty and good presentations.
Keywords: nutrition, food; metabolic syndrome.

Referências bibliográficas:

GOTTSCHALL, C. B. A.; Busnello, F. M.,. Terapia Nutricional na Síndrome Metabólica. In: Nutrição e Síndrome Metabólica. São Paulo: Atheneu, 2009. pp. 177 - 178.

LEITÃO, M. P. C.; MARTINS, I. S., Rev Assoc Med Bras 2012. *Revista da Associação médica brasileira,* pp. 60 - 69.

MARCHIONI, D. M. L.; FISBERG, R. M. "Dieta, nutrição e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis." In: Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis, 1. Barueri - SP: Manole, 2009.

NETO, A. S. et al.,. Síndrome metabólica em adolescentes de diferentes estados nutricionais. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia, Março, 2012. pp. 104-109.

Sociedade Brasileira de Cardiologia. "I DIRETRIZ BRASILEIRA DE DIAGNÓSTICO E TRATAMENTO DA SÍNDROME METABÓLICA." São Paulo, 2005.

SOUZA, M. D. d.; NAKASATO, M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. O mundo da saúde. 2011, pp. 208 - 214.

UTILIZAÇÃO DA CASTANHOLA (Terminalia catappa Linn) E AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL DA AMÊNDOA TORRADA E SALGADA

Elisandra Nunes da Silva[113]

Ana Cristina da Silva Morais[114]

RESUMO

O Brasil é um país tropical que dentre suas maiores riquezas está a grande quantidade de frutas e amêndoas. No entanto, uma grande parcela da população não possui conhecimento sobre o valor nutricional destes alimentos e, consequentemente, não consomem, tais frutos poderiam se constituir em uma alternativa de menor custo para auxiliar a dieta da população mais carente. Tendo em vista a situação supracitada este trabalho teve como objetivo de avaliar e comparar nutricionalmente a amêndoa da castanhola (*Terminalia catappa Linn.)* com as amêndoas da castanha de caju (*Anacardium Occidentale* L.) e do Brasil (*Bertholletia Excelsa H.B.K*.), buscando aplicação na alimentação humana de forma a incentivar o seu consumo tendo em vista a disponibilidade natural, bem como elaborado um produto com à amêndoa do fruto da castanhola e avaliar a aceitação sensorial após submeta-las ao processo de torra e salga Os frutos da *Terminalia catappa Linn* foram coletados na cidade de Aracoiaba, Ceará, higienizados em hipoclorito de sódio e despolpadas após fervura a 220ºC sob pressão durante 25 minutos, para facilitar a quebra do endocarpo do fruto. Em seguida as amêndoas foram torradas e salgadas a designadas de ACTS1 a amostra com teor de sal refinado de 2%, ACTS2 4% e ACTS3 referente a amostra com 6% de sal refinado em relação ao peso final. As amostras de amêndoas de castanholas torradas e salgadas (ACTS) foram avaliados sensorialmente por 52 provadores não treinados analisando a aceitação do atributo sabor, seguindo a escala hedônica estruturada de nove pontos tendo em seguida seus resultados compilados e avaliados mediante análise de variância. Quanto à analise com a escala relativa ao ideal foram avaliados textura e teor de sal. Os resultados evidenciaram que a

[113] Graduanda em Tecnologia em Gastronomia, IFCE – Campus Baturité, CE.e-mail: elisandanunes2010@hotmail.com

[114] Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora IFCE – Campus Baturité, CE. e-mail: anacmorais@ifce.edu.br

amostra ACTS1 de 2% de sal obteve os melhores resultados de aceitação e a única que apresentou textura e teor de sal ideal. As amêndoas de castanhola submetidas a torra e salga apresentaram altos níveis de aceitação e comparando através da literatura os benefícios da castanhola com os das amêndoas de castanha de caju e do Brasil observa-se um alto valor energético, de proteínas, ácidos graxos insaturados e fibras, além de ser uma semente oleaginosa com predominância de ácidos graxos insaturados, assim como as demais. Desta forma, a amêndoa do fruto da resultando em um grande potencial de uma nova alimentação com alto valor nutritivo agregado e de baixo custo.

Palavras-chave: *Terminalia catappa L.;* Análise sensorial-castanhola; Castanhola e alimentação

RESÚMEN

El Brasil es un país tropical que entre sus mayores riquezas está la gran cantidad de frutas y almendras. Sin embargo, una gran parte de la población no tiene el conocimiento acerca del valor nutritivo de estos alimentos y, por consiguiente, no los consumen. Tales frutos podrían se constituir en una alternativa de menos costo para auxiliar la dieta de los más necesitados. Delante de esa situación, esta investigación tuvo como objetivo evaluar y comparar nutricionalmente la almendra de la "castanhola" (*Terminalia catappa Linn*), con las almendras de la castaña de caju (*Anacardium Occientale L.*) y del Brasil (Bertholletia Excelsa H.B.K). Se busca, con esto, el uso en la alimentación humana de forma a fomentar su consumo en vista de la disponibilidad natural de ellas. Así como elaborar productos con la almendra del fruto de la "castanhola" y evaluar la aceptación después de someterla al tueste y salar. Los frutos de la *Terminalia catappa Linn* fueron recogidos en la ciudad de Aracoiaba, Ceará, desinfectados en hipoclorito de sódio y despulpados después de hervir a 220°C bajo presión durante 25 minutos, para facilitar la ruptura del endocarpio del fruto. Entonces las almendras fueron tostadas y saladas a designadas de ACTS1. La muestra con contenido de sal refinado el 2%, ACTS2 el 4% y ACTS3 referente a la muestra con el 6% en relación al peso final. Las muestras de almendras de "castanholas" tostadas y saladas (ACTS) fueron evaluadas por degustación por 52 personas no entrenadas analizando la aceptación de los atributos de aspecto sabor, siguiendo la escala hedónica estructurada con nueve puntos, teniendo a continuación, sus resultados compilados y evaluados de acuerdo con el análisis de variancia. Cuanto al análisis con la escala relativa al ideal fueron evaluados textura y cantidad de sal. Los resultados mostró que la muestra ACTS1 del 2% de sal obtuvo los mejores

resultados de aceptación en todos los aspectos analizados, y, la única que presentó textura y cantidad de sal ideales. Las almendras de "castanhola" sometidas al tueste y sala presentaron altos niveles de aceptación y, comparando a través de la literatura, los beneficios de la almendra del fruto de la "castanhola", con los de las almendras más consumidas en la región Nordeste (almendras de la castaña de caju y del Brasil), esta presentó composición nutricional similar teniendo como ventajas un mayor contenido proteico y de fibras que aquella. Allá de ser una semilla oleaginosa con predominio de ácidos grasos insaturados, así como otras.
Palabras-claves: *Terminalia catappa L.;* Análisis sensorial-castanhola; Castanhola y alimentación.

REFERÊNCIAS:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 14141, **Escalas utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro, 1998

CAVALCANTE, M. A.; MAIA, G. A.; FIGUEIREDO, R. W.; TEIXEIRA, V. A. M. Características físicas e químicas da castanhola, *Terminalia catappa* L. **Ciências Agronômicas**, Fortaleza, v. 17, n. 1, p. 111-116, 1986.

LIM, T. K**.;** Terminalia catappa. **Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants**, v.2, p.143-157, 2012.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques.** Boca Raton, CRC, v.2. p.159. 1987.

MEULLENET, J. F.; XIONG, R.; FINDLAY, C. J. **Multivariate and probabilistic analyses of sensory science problems**. Ames, IFT Press, Blackwell, 2007.

OLIVEIRA, S.P.; THÉBAUD-MONY, A. Estudo de consumo alimentar:em busca de uma abordagem multidisciplinar. Revista de Saúde Pública. v.31, n. 2, p. 201-8, 1997.

PAULA, A. A. **Caracterização físico-química e avaliação do potencial antioxidante dos frutos da Terminalia catappaLinn**. Itapetinga-BA: UESB. Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos. 2008. p. 87- 91, 2008

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. NEPA –UNICAMP, Campinas, SP. 4. Ed., 2011.

TEIXEIRA, H. L. **Composição química e perfil de ácidos graxos da castanha do fruto da castanhola (Terminalia Catappa Linn**). Itapetinga-BA: UESB. Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos. 2008. p. 24-45, 2010.

Mesa Jovem 2013

PANQUECAS COLORIDAS

Alunas: Elisiane Elias de Souza, Érica Priscila Camargo,
Fátima Marina Galante Santiago
Docentes orientadores: Michele Munita Lima, Neuci Moreno

1. Introdução

A busca por alimentos saudáveis que agregam simultaneamente bons atributos sensoriais e baixo custo cresce cada dia mais pela população e gera um desafio para as indústrias de alimentos. Elas precisam se adaptar desenvolvendo produtos para atender às necessidades de um público cada vez mais exigente, que procura por produtos que os possam beneficiar de alguma forma com suas propriedades bioativas. Os produtos destinados a suprir algum tipo de carência crescem nas prateleiras dos supermercados. Sendo exemplos os ricos ou enriquecidos com minerais, vitaminas, fibras, dentre outros[1].

No presente estudo, foram elaborados discos de panquecas e panquecas recheadas preparadas para o consumo. Trata-se de um alimento composto por fibras, vitaminas e minerais devido aos vegetais utilizados na massa (beterraba, cenoura e brócolis), assumindo ainda, as cores de acordo com tal vegetal.

A beterraba, além de nutritiva é diurética, foi selecionada como matéria prima por ser rica em bioflavonóides, minerais (ferro, magnésio, cálcio e fósforo), aminoácidos e betaína. A escolha do brócolis deu-se devido a sua alta concentração de compostos ativos como o sulforafane e o carbinol, além da clorofila, β-caroteno, vitamina C, ferro, enxofre, potássio e cálcio, sendo já considerado um alimento funcional, devido às suas ações antioxidante, nutritiva e calcificante. E a cenoura foi selecionada por ser fonte de β-caroteno e α-caroteno, além do falcarinol que lhe conferem propriedades anti-cancerígenas, além de também ser considerada um alimento funcional e mineralizante pelas altas concentrações de vitaminas do complexo B, C e E, como também de minerais (ferro, cálcio, fósforo, iodo, potássio, cobalto, flúor, magnésio, manganês e silício)[2].

Além dos nutrientes que carreiam, os produtos apresentam a vantagem de ser de origem vegetal e, apesar de não apresentarem, por exemplo, vitamina A pré-formada como nos produtos de origem animal, certamente apresentarão um menor custo e, consequentemente, maior acesso pela população[1].

Assim, o presente fornece um alimento nutritivo, desenvolvido para pessoas que buscam a boa alimentação e que tem o estilo de vida agitado e repleto de compromissos.

2. Metodologia:

2.1. Desenvolvimento do produto

O produto foi desenvolvido na Cozinha Didática da Igreja Nossa Senhora Aparecida, área utilizada pelo Senac – Franca para a realização das aulas práticas do curso do Técnico em Nutrição e Dietética, com o objetivo de desenvolver um

novo produto a partir de uma receita básica de panqueca, agregando valor nutricional e preservando as características de uma receita caseira.

2.2. Utensílios e equipamentos

Para a elaboração da receita foram utilizados os seguintes utensílios e equipamentos: Tigela e panela em aço inox, colher de polietileno, potes de polietilenos pequenos, copo medidor, colher de sopa, liquidificador, fogão de bancada com 5 bocas, frigideira antiaderente com 15 cm de diâmetro e estápula de polietileno.

2.3. Materiais

Panqueca Colorida - Massa

Ingredientes	gramas	Medida caseira
Farinha de Trigo	300 g	2 xícaras (chá)
Leite Integral	400 ml	2 xícaras (chá)
Ovos	99 g	2 unidades
Sal	3 g	1 colher de café
Alho	3 g	2 dentes
Cebola	23 g	¼ (grande)

Recheio:

Ingredientes	gramas	Medida caseira
Peito de frango desfiado	900 g	1 ½ unidade
Creme de Leite	200 g	1 caixinha
Tomate	220g	2 unidades
Sal	15 g	1 colher de sopa
Óleo	74 g	5 colheres de sopa
Alho	3 g	2 dentes
Cebola	23 g	¼ (grande)
Brócolis	110 g	2 xícaras (chá)

2.4. Modo de preparo

Massa:

Colocar no copo do liquidificador os ingredientes líquidos e depois os ingredientes sólidos. Bater até que a massa fique homogênea. Foram preparadas três receitas. Para cada receita foi utilizado as mesmas medidas dos seguintes ingredientes: farinha de trigo, leite integral, ovos, sal, alho e cebola. Para colorir a massa foi acrescentado em cada receita: 1º receita: uma beterraba pequena: 106 g, 2ª receita: uma cenoura pequena 112 g e 3ª receita: talos e folhas de brócolis 59 g. Os discos de panqueca foram preparados em frigideira antiaderente.

Recheio:

Cozinhar o peito de frango e desfiar. Em uma panela dourar a cebola e o alho no óleo. Acrescentar o tomate picado, o brócolis, o peito de frango desfiado e o sal, refogar. Deixar o recheio secar. Desligar o fogo e acrescentar o creme de leite.

3. Descrição do produto

O produto obtido foi discos de panquecas coloridos recheados ou não, elaborados com farinha de trigo, leite integral, ovos, beterraba, cenoura, brócolis com folhas e talos, peito de frango, tomate, cebola, alho e sal.

Tabela de Informação Nutricional

Porção 61g (1 disco)		***VD%**
Valor Energético	**95 Kcal/ 399 Kj**	**5**
Carboidratos	**16 g**	**5**
Proteínas	**4 g**	**5**
Gorduras Totais	**2 g**	**4**
Gordura Saturada	**0,7 g**	**3**
Gordura Trans	**0 g**	**
Fibra	**0,6 g**	**2**
Sódio	**70 mg**	**3**
Cálcio	**29mg**	**2**
Ferro	**0,19 mg**	**3**
Vitamina C	**1,15mg**	**1**
***Valores diários estabelecidos com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400 Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido.**		

Os discos de panqueca foram embalados em recipiente redondo contendo nove unidades, sendo três discos de cada cor (laranja, vermelha e verde).

Tabela de Informação Nutricional

Porção 56 g (1/2 panqueca)		*% VD
Valor Energético	**102 kcal/428 kj**	**5**
Carboidratos	**8g**	**3**
Gorduras Totais	**7g**	**7**
Gorduras Saturadas	**1,8g**	**8**
Gorduras Trans	**0g**	**
Fibra	**0,4**	**2**
Sódio	**172 mg**	**2**
Cálcio	**69 mg**	**7**
Ferro	**0,17 mg**	**2**
Vitamina C	**0,5 mg**	**0,5**
***Valores diários estabelecidos com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de Suas necessidades energéticas. ** Valor Diário Não Estabelecido.**		

As panquecas foram embaladas em recipientes retangulares com três panquecas recheadas uma de cada cor (laranja, verde e vermelho).

4. Referência bibliográfica:

PELOSI, Mariana Silva. **Produção de Massa de Tomate Enriquecida com Fontes Naturais de Carotenoides Importantes para a Saúde Humana**. 2012. 68p. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Instituto de Tecnologia, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2012.

BOMTEMPO, Marcio. **Novo manual de medicina natural: a natureza cuidando de sua saúde.** São Paulo: Rideel, 2009.

PHILIPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutrional**. 2 ed. São Paulo: Coronário: 2002.

Tabela brasileira de composição de alimentos. 4 ed.Universidade Estadual de Campinas: 2001.

CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA
MESA JOVEM 2013 - RAÍZES – DE ONDE VIEMOS E PARA ONDE VAMOS

Título: "Macarrão de cacau"

Autores: Ana Paula do Prado Eleuterio; Edna Camila Rodrigues; Juliana Aparecida dos Santos; Rogério dos Santos Moura e Veridiana Rodrigues dos Santos.

Introdução

A história do cacau tem sua origem ligada a uma lenda na qual o deus asteca "Quetzcoalt" (deus da lua prateada e dos ventos gelados) ofertou aos homens um presente roubado do jardim dos deuses, visando oferecer aos mortais algo que lhes proporcionasse energia e prazer. Acredita-se que foi dessa forma que as sementes apareceram na região asteca e, assim, se frutificaram, dando origem à árvore. Os primeiros que a cultivaram foram os sacerdotes astecas, pois os frutos estavam intimamente ligados à religiosidade, devido à lenda. Das sementes do cacau, os astecas produziam uma bebida amarga, denominada *Xocolatl,* que, segundo a crença, possuía "poderes especiais" e só podia ser tomada em taças de ouro. Seu alto valor também fez com que os astecas usassem as sementes, como moedas.

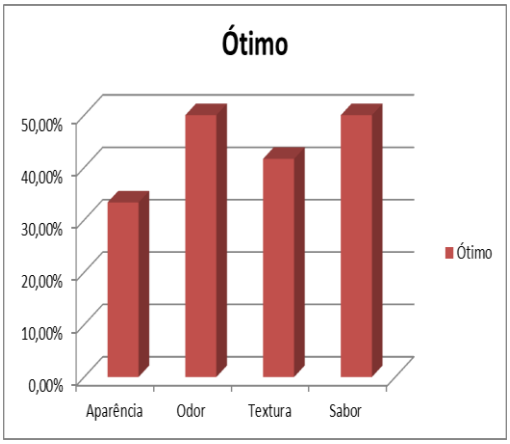
O cacaueiro, como é conhecido, é uma planta da família das Sterculiáceae, originária do Brasil, Região Amazônica. Foi citado pela primeira vez na literatura botânica quando Charles de L'êcluse o descreveu com o nome de Cacaofructus. Em 1737, foi classificado por Linnaeus com a designação de Theobromafructus, sendo modificado em 1753 para Theobromacacao (alimento dos deuses), designação esta que permanece até hoje. As sementes do cacau são fontes de flavonóides, pois possuem alto teor destes compostos (em torno de 12 a 18%), sendo que cerca de 60% do total deste grupo de fitoquímicos é formado essencialmente pelas catequinas, epicatequinas e procianidinas. Estes componentes podem agir como potentes antioxidantes no organismo, além de diminuir o risco de doenças cardiovasculares e câncer. Também podem melhorar a saúde do coração, promovendo um fluxo adequado de sangue (reduzindo a pressão sanguínea), diminuição da tendência à agregação plaquetária (evitando infarto e acidente vascular cerebral) a diminuição da oxidação do LDL (colesterol ruim).

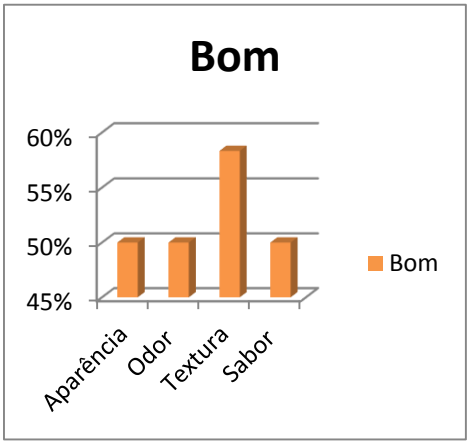
A partir disso, foi criada uma massa de macarrão elaborada por meio do fruto do cacau, visando levar sabor e saúde num mesmo produto.

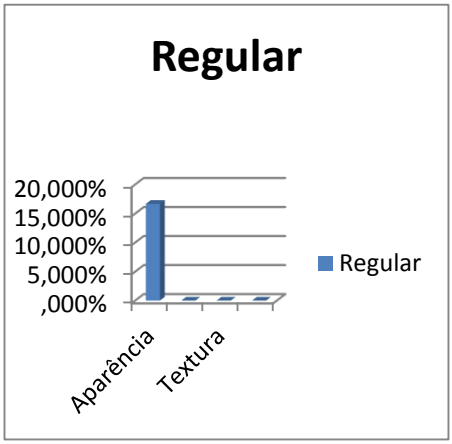
Metodologia

O produto foi desenvolvido a partir das aulas de estudo experimental, no curso Técnico em Nutrição e Dietética, que contam com conceitos de marketing, analisando tendências e possibilidades de sucesso do produto; tecnologia de alimentos; e bromatologia. Com base nas pesquisas, após 4 testes, chegou-se ao produto final: a massa de macarrão à base de cacau.

Após a realização da análise sensorial, que contou com a presença de 20 degustadores fora possível observar os seguintes resultados:







A partir, então, das respostas obtidas na análise sensorial, foi possível fazer as adequações necessárias e produzir a ficha técnica do produto:

Ficha Técnica

Nome da preparação: Macarrão de Cacau

N° da preparação: 01

Origem (País/ Cidade): Brasil/Taubaté-SP

Categoria: Massas (Entrada e Guarnição)

Ingredientes	Medida Caseira	g / ml
Farinha de trigo peneirada	2 Xícaras e 1 colher	250
Farinha de trigo integral	2 Xícaras e 1 colher	250
Cacau cru processado e peneirado	¾ de xícara	60
Ovo médio	5 unidades	250
Azeite	2 Colheres sopa	20
Sal	1 Colher Sopa	15
Água	1 Colher Sopa	15

Modo de Preparo
1. Em um recipiente, coloque todas as farinhas, misture bem; 2. Acrescente os ovos, o azeite e o sal, e continue misturando; 3. Acrescente a água e continue misturando até dar o ponto da massa; 4.Cubra o recipiente com plástico filme e deixe descansar por 20 minutos na geladeira.
Montagem
1. Retire a massa da geladeira e corte em 4 partes; 2. Abra a massa na mão até chegar em uma espessura que passe pelo cilindro (máquina de abrir massas) 3. Passe-a pelo cilindro, diminuindo a medida da máquina até a massa chegar à espessura desejada; 4.Dividir a massa ao meio e passar no cortador de macarrão; 5.Jogar um pouco de trigo sobre a mesa e o macarrão e deixar secar.
Preparação Final
1. Em uma panela, coloque 3 litros de água com 1 colher de sal, até ferver (borbulhar); 2. Acrescente o macarrão, deixe ferver por 5 minutos ou até ficar ao dente; 3. Escorra o macarrão e sirva com o molho de sua preferência.

Equipamento/Utensílios: 1 Processador, 2 Peneiras, 2 Pratos de mesmo peso, 2 Xícaras, 1 Balança, 1 Recipiente de vidro, Maquina de macarrão.

Tempo de Preparo: 3 Horas

Rendimento: 800g.

N° de Porções: 8 **Peso da Porção:** 100g

Valor Calórico: 250 Kcal = 1049 Kj **CH:** 36g. **LP:** 7,5g. **PTN:** 9,3g.

Apresentação e Decoração do Prato e/ou Porção: No centro de um prato quadrado, colocar o macarrão, acrescentar o molho com aproximadamente 1 cm da parte de fora para dentro do macarrão e decorar com folhas de manjericão ou cheiro verde.

Preparo em micro-ondas: Não aplicável

Técnica para congelamento: Branqueamento

Figura1: Apresentação do prato.



Figura 2: Embalagem do produto



Figura 3: Rotulagem nutricional

Informação Nutricional		
Porção de 80g (1prato)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	250Kcal = 1049 kj	12
Carboidratos	36g	12
Proteínas	9,3g	12
Gorduras Totais	7,5g	14
Gorduras Saturadas	2,5g	11
Gorduras Trans	0g	**
Fibra alimentar	4,6g	18
Sódio	583mg	24

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores não estabelecidos.

Referências

www.anutricionista.com/os-beneficios-do-chocolate.html
www.planetacacau.com.br
Borsoi, Maria Angela. **Nutrição e Dietética.** 12ª ed. rev. e ampl – São Paulo, Senac.
D.N. **Nutrição e Dietética.** 2. Ed.rev. atual/ Eliane Bassoui; Paulo Bruno; Sonia Kritz, Rio de Janeiro, Senac Nacional, 2007

NUTRI VITA

Autores: Estevão de Souza Mourão

Olívia Barbara Bueno

INTRODUÇÃO

Atualmente um dos grandes problemas da humanidade é a conciliação de atos simples como o consumo de alimentos saudáveis com o pouco tempo disponível para o preparo de tais alimentos. Dessa maneira, o entusiasmo pelo tema associado à idéia inovadora de criar um produto saudável, com potenciais efeitos benéficos a saúde humana levou a proposição do "NUTRI VITA", um pré mix para bolo com ingredientes funcionais e integrais. Uma vez que seus ingredientes base se destacam como grande fonte de vitaminas, minerais, fibras e suas propriedades medicinais estão sendo cada vez mais pesquisadas e apresentadas.

METODOLOGIA

Desenvolvido especialmente para pessoas que buscam qualidade de vida e alimentos saudáveis, NUTRI VITA é um produto prático, com efeitos benéficos a saúde comprovados, à base de alimentos integrais e funcionais que proporcionarão um alimento rico em vitaminas, minerais e fibras.

Sua composição conta com alimentos como: farinha de aveia, farinha de linhaça, farinha de arroz, açúcar orgânico, goji berries entre outros, que juntos buscam um balanceamento das funções orgânicas:

✓ Aveia: é um cereal muito nutritivo, que possui cálcio, ferro, proteínas, além de vitaminas, carboidratos e fibras. A aveia está em evidência atualmente pelo alto poder benéfico da sua fibra solúvel, que está relacionada a um bom funcionamento intestinal, à diminuição do colesterol total e LDL-colesterol e manutenção de níveis adequados dos mesmos, além de está associado ao controle da glicemia e controle da pressão arterial.

✓ Linhaça: a semente de linhaça tem cerca de 39% de óleo em sua composição. Seu óleo é um dos alimentos mais rico em Ômega 3 da natureza e de Ômega 6, que agem como removedoras do excesso de sódio nos rins, diminuindo assim a retenção de líquidos, o que alívia os sintomas do período pré-menstrual. A alta taxa de Ômega 3 faz da linhaça um alimento de cárater preventivo à saúde, sendo um importante agente antioxidante e renovador celular. A lignana é muito importante no período da menopausa, quando as taxas desse hormônio são

baixas, sendo ela um importante agente natural na reposição desse hormônio. Sendo assim, a lignana é uma substância importante na prevenção do câncer de mama, por neutralizar a ação do estrógeno sobre esse tecido. A sua constituição ainda conta com uma alta taxa de fibras solúveis (ideal como laxante e auxiliar na digestão), vitaminas B1, B2, C, E, caroteno, ferro, zinco, alguma quantidade de potássio, magnésio, fósforo e cálcio. Estudos mostram que é boa para os diabéticos, pois estabiliza os níveis de açúcar no sangue e também é uma auxiliar para a prevenção da obesidade, pois ela ativa mais o metabolismo.

✓ Farinha integral de trigo: é uma farinha a partir do grão inteiro do trigo, contem casca, germe e endosperma. A presença da casca enfraquece a ação do glúten, o que leva a que produtos feitos com essa farinha tendem a ser mais pesados e densos do que esses quando comprados com os de farinha de trigo branca. A farinha de trigo integral é rica em vitaminas do complexo B, vitaminas E, gordura, proteína e contem mais traços minerais e fibras, mais do que a farinha branca. É a mais receptiva, a farinha integral de trigo pode ser misturada metade com farinha de trigo branca para gerar um produto satisfatório.A farinha integral tem algumas vantagens para a alimentação humana, pois durante os processos de fabricação da farinha branca, certos nutrientes do trigo, como as fibras, alguma quantidade de proteínas e vitaminas são perdidos.

✓ Goji Berries: tem sido amplamente utilizada para fins medicinais e como alimento funcional por mais de 2500 anos. Ela tornou-se mais popular nos últimos anos, devido a sua aceitação pelo público por ser considerada como um "super food" (super alimento), ou seja, um alimento que se destaca por seu valor nutricional. É composta por vitaminas, minerais, aminoácidos e antioxidantes. Ainda existem poucos estudos científicos que explicam os benefícios desta fruta. No entanto, alguns estudos recentes demonstraram que o consumo diário do suco de Goji Berrie aumentou significativamente a sensação de bem-estar, melhora da função gastrointestinal e neurológica. Além disso, este fruto pode apresentar efeitos positivos no tratamento de doenças como a arterosclerose, o câncer, o diabetes, apresenta efeito hepatoprotetor e neuroprotetor e ainda pode auxiliar no tratamento da hipertensão arterial.

FICHA TÉCNICA

RECEITUARIO PADRAO		
QUANTIDADE	UNIDADE	INGREDIENTES
150	G	FARINHA DE AVEIA
30	G	FARINHA DE LINHAÇA
140	G	FARINHA DE ARROZ
100	G	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
50	G	UVA PASSA
100	G	GOJI BERRIES
40	G	CASTANHA DO PARA TRITURADA
50	G	AÇUCAR ORGANICO
2	G	CANELA EM PO
10	G	FERMENTO EM PO
MODO DE PREPARO		
1. Todos estes ingredientes serão pesados e misturados para ser embalado e comercializado.		
2. Para o preparo do bolo, deve-se juntar ao pré mix:		
680	G	AGUA
90	G	OLEO DE CANOLA
3. Misture tudo delicadamente		
4. Despeje em forma untada com óleo de canola.		
5. Leve para assar em forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 60 minutos ou até dourar.		
Rendimento: 1 bolo		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Bolo Pronto	
Porção de 60g (1 fatia)	
Carboidrato	13g
Proteína	2g
Gorduras Totais	3g
Gorduras Saturadas	0,5g
Gorduras Trans	0g
Colesterol	0g
Fibras	4g
Sódio	1mg

REFERÊNCIAS:

Benefícios%20das%20Goji%20Berries%20à%20Saúde%20-%20RGnutri%20-%20Identidade%20em%20Nutrição.htm

http://pt.wikipedia.org/wiki/Aveia

http://pt.wikipedia.org/wiki/Goji

http://pt.wikipedia.org/wiki/Linha%C3%A7a

http://pt.wikipedia.org/wiki/Trigo

http://www.abitrigo.com.br/derivados.asp

http://www.samshiraishi.com/estudo-mostra-qual-o-comportamento-do-brasileiro-atual-ao-se-alimentar/

www.anvisa.gov.br

CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA
MESA JOVEM 2013 - RAÍZES – DE ONDE VIEMOS E PARA ONDE VAMOS

Título: "Massa para lasanha e canelone feita de arroz preto"

Autores: Grace Kelly Campos e Michelle Costa

Introdução

O arroz preto foi cultivado na China há mais de quatro mil anos. Com fama de produto afrodisíaco, era chamado de "Arroz Proibido", pois era consumido apenas pelo Imperador, cabendo aos seus súditos somente a produção dos grãos. Para os chineses, o grão fazia bem à saúde e garantia longevidade ao soberano e a todos os seus descendentes. A história do arroz preto no Brasil é recente. Em 1992, o Instituto Agronômico de Campinas (IAC), órgão da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo, decidiu apostar nesse grão dentro de um projeto de melhoramento genético dos arrozes especiais destinados a culinária mundial. Destacaram-se os de película colorida, caso específico do arroz com película preta, tipo bem difundido na Europa e nos Estados Unidos. Com as pesquisas iniciadas em 1994, nascia o arroz nacional, batizado de IAC 600. A IAC 600 originou-se da seleção massal de uma população variada chinesa *Wang Xue Ren*. A partir de 2001, iniciou-se a purificação de sementes e os experimentos avançados nas regiões produtoras do Estado de São Paulo para estimar o valor de Cultivo e uso (VCU) e, com os estudos, atingiu o estágio atual, viável para a produção local, somente em 2004.

Na região do Vale do Paraíba, em Pindamonhangaba, interior de São Paulo, o agricultor José Francisco Ruzene, então produtor de arroz branco, foi o primeiro brasileiro a apostar no grão de cor preta e sabor que lembra a castanha. A principal finalidade de se falar no arroz preto é colocá-lo na história e no prato do brasileiro não mais como um produto vetado pelos súditos, mas como um grão de qualidade e nutritivo. Seus benefícios são muitos: mais sabor, proteínas, fibras e compostos fenólicos. Para que a cadeia de produção e consumo cresça é preciso incentivar o conhecimento e o consumo.

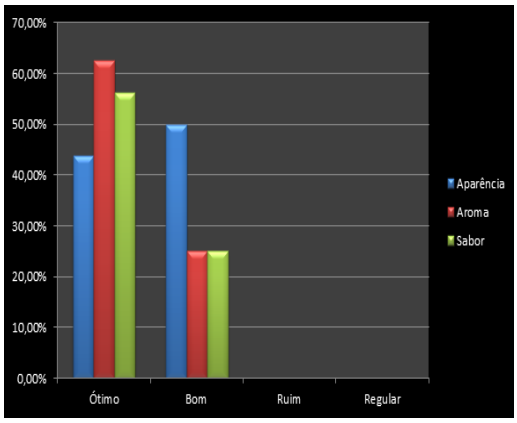
A partir disso, foi criada a massa para lasanha e canelone feita de arroz preto, elaborada, principalmente, para levar sabor, saúde e riqueza gastronômica ao prato dos brasileiros.

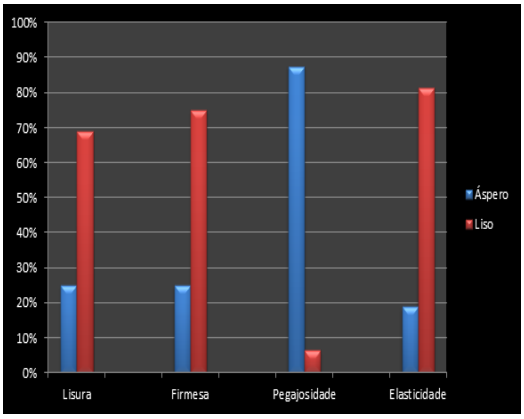
Metodologia

O produto foi desenvolvido a partir das aulas de estudo experimental, no curso Técnico em Nutrição e Dietética, que contam com conceitos de marketing, analisando tendências e possibilidades de sucesso do produto; tecnologia de

alimentos; e bromatologia. Com base nas pesquisas, após quatro testes, chegou-se ao produto final: a massa para lasanha e canelone feita de arroz preto.

Após a realização da análise sensorial, que contou com a presença de 20 degustadores fora possível observar os seguintes resultados:





A partir, então, das respostas obtidas na análise sensorial, fora possível fazer as adequações necessárias e produzir a ficha técnica do produto:

Ficha Técnica

Nome da preparação: Massa fresca para lasanha e canelone

Origem (país/ cidade): Taubaté/SP - Brasil

Categoria: Guarnição

INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA	g / mL
Farinha de trigo	1 xicara (chá)	150g
Arroz preto	1 xicara (chá)	150g
Ovos inteiros	3 unidade	120g

Modo de preparo:

1° Passo: pesar, triturar e peneirar o arroz preto;

2° Passo: pesar e peneirar a farinha de trigo;

3°Passo: Dentro do bowl coloque as duas farinhas e misture-as com as pontas dos dedos;

4° Passo: faça um buraco nas farinhas e adicione um ovo de cada vez;

5°Passo: misture bem os ingredientes com as mãos até todos ficarem bem absorvidos e a massa ficar lisa;

6°Passo: leve a massa à geladeira dentro do bowl para descansar por 20 minutos;

7°Passo: passe a massa no cilindro até que fique lisa e fina;

8°Passo: corte a massa como desejar e cozinhe por 3 a 4 minutos ou até que fique ao dente;

Montagem:

Recheie a gosto.

1° Recheie o canelone com 500g de ricota com azeite, sal e ervas finas a gosto;

2° Prepare o molho bechamel, em uma panela coloque ½ cebola, 2 dentes de alho picados, 1 caixa de creme de leite fresco, 2 colheres (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, sal e pimenta do reino a gosto. Ferva constantemente até ficar cremoso;

3° Coloque o molho bechamel por cima do canelone já recheado e leve ao forno convencional por 20 minutos ou em forno micro-ondas até aquecer.

Figura 1: Produto pronto



Figura 2: Embalagem do produto



Figura 3: Rotulagem nutricional

Informações Nutricionais Porção de 100g (2 unidades)		
	Quantidade de porção	%VD (*)
Valor Energético	240 kcal = 1007 kj	12
Carboidrato	42 g	14
Proteína	9,5 g	13
Gorduras Totais	3,6 g	6
Gorduras Saturadas	0,92 g	4
Gorduras Trans	0 g	0
Fibra Alimentar	2,1 g	8
Sódio	51 mg	2
Ferro	1,2 mg	9
Fósforo	193 mg	28
Magnésio	43 mg	16
Vitamina B1	0,20 mg	17
Vitamina B3	1,8 mg	11

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores não estabelecidos.

Referências

www.arrozpreto.com.brAcessado no dia 7/08/2011 às 20h13min.
www.arrozpreto.com.br Acessado no dia 09/08/2011 às 21h23min.
http://www.senado.gov.br/portaldoservidor/jornal/jornal113/nutricao_arroz_negro.aspx Acessado no dia 30/09/2011 às 10h24min.
www.scielosp.org/pdf/csp/v21n5/16.pdf Acessado no dia 12/08/2011 às 09h45min.

BOLO DE CACAU SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

Alunas: Silvia Helena Carvalho Lima Oliveira, Rosilene de Morais Silva, Vilma Aparecida Trajano.
Docentes orientadores: Michele Munita Lima, Neuci Moreno

1. Introdução

A doença celíaca (DC) é uma desordem crônica do sistema imune induzida pelas proteínas do glúten ingerido, levando à lesão da mucosa do intestino delgado. A DC é uma doença que ocorre em pessoas geneticamente susceptíveis e possui severidade variável, apresentando amplo espectro clínico. O glúten está presente no trigo, centeio, cevada e aveia e deve ser excluído da alimentação pelo resto da vida. O cumprimento da dieta sem glúten não é tarefa fácil, pois depende de diversos aspectos, como: culturais, psicológicos, níveis intelectuais e acesso a alimentos alternativos[1].

A intolerância à lactose é uma inabilidade para digerir completamente a lactose, o açúcar predominante no leite. A lactose não digerida, conforme passa pelo cólon, é fermentada por bactérias colônicas, havendo produção de ácidos orgânicos de cadeia curta e gases. Isto resulta em cólicas, flatulência, dor e diarreia osmótica. Essa deficiência pode ser congênita, porém muito rara ou secundária, que afeta ¾ da população mundial adulta. A deficiência secundária é, usualmente, condição temporária causada por dano à mucosa intestinal. Iogurte e outros produtos fermentados, bem como leites hidrolisados e produtos a base de soja amenizam os sintomas dos intolerantes[2].

O avanço tecnológico nas indústrias de alimentos disponibiliza, hoje, uma gama maior de produtos para pessoas que se encaixam em ambos os grupos, mas estes são ainda muito caros e, por isso, alguns são inacessíveis. Por outro lado, considerando-se as opções de restaurantes, a disponibilidade é ainda restrita e pouco segura para que esses consumidores tenham acesso à alimentação saudável quando não estiverem em suas residências[3].

Sabe-se que a alimentação sem glúten e sem lactose no cardápio diário é uma tarefa difícil tendo em vista que é de extrema importância o prazer na alimentação, assim, o presente fornece um bolo com textura e sabor únicos que ultrapassa as expectativas dos consumidores. Perfeito para o café da manhã ou lanche da tarde, pronto para o consumo, um bolo que desmancha na boca.

2. Metodologia:

2.1. Desenvolvimento do produto

O produto foi desenvolvido na Cozinha Didática da Igreja Nossa Senhora Aparecida, área utilizada pelo Senac – Franca para a realização das aulas práticas do curso do Técnico em Nutrição e Dietética, com o objetivo de desenvolver um produto sem glúten e sem lactose, mas com textura e sabor agradáveis.

2.2. Utensílios e equipamentos

Para a elaboração da receita foram utilizados os seguintes utensílios e equipamentos: Tigela em aço inox, colher de polietileno, copo medidor, colher de sopa, batedeira planetária, forno a 180ºC, forma para bolo inglês nº3.

2.3. Materiais

Ingredientes	Medida caseira	g/ml
Farinha preparada (150g Farinha de arroz, 130g Fécula de Batata e 40g Polvilho Doce)	1 xicara	150g
Cacau	1 xicara	90g
Açúcar	1 xicara	150g
Leite de soja	1 xicara	200g
Óleo de soja	½ xícara	60g
Ovo	3 unidades	50g
Fermento em pó químico	1 colher de sopa	7g
Rendimento	900g	Aprox. 23 porções

2.4. Modo de preparo

Inicialmente preparar uma farinha com farinha de arroz, a fécula de batata e o polvilho doce. Colocar na batedeira o óleo com as gemas e o açúcar, bater bem. Adicionar uma xícara da farinha preparada e os demais ingredientes secos alternadamente com os líquidos e, por último adicionar as claras em neve. Despejar em forma untada (nº 3). Assar em forno médio (180ºC) por 25 minutos. Foram preparadas três receitas. Inicialmente trabalhou-se com creme de arroz, mas em virtude do custo, o mesmo foi substituído pelo leite de soja.

3. Descrição do produto

O produto obtido foi bolo de cacau sem glúten e sem lactose, elaborados com açúcar, farinha de arroz, fécula de batata, polvilho doce, leite de soja integral, cacau em pó, óleo de soja, farinha de linhaça e fermento em pó químico.

Tabela de Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 38g (uma fatia)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	150 kcal = 630KJ	7
Carboidratos	36,78	12
Proteínas	16,85	22
Gorduras Totais	0,49	1
Gorduras Saturadas	0,56	2
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	1,26	5
Sódio	50,39	2
Porção por bolo = aproximadamente 08 porções		
***%VD estabelecida com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400KJ**		
****%VD não estabelecida**		

O bolo foi embalado em forma para bolo inglês de alumínio descartável, recoberto com papel plástico e secundariamente em embalagem de papelão.

4. Referência bibliográfica:

CASEMIRO, Jaciara Machado. **Adesão à dieta sem glúten por pacientes celíacos em acompanhamento no Hospital Universitário de Brasília.** 2006. 139 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Médicas)-Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

MATTAR, R.; MAZO, D.F.C. **Intolerância a lactose: mudanças de paradigmas com a biologia molecular.** Rev Assoc Med Bras 2010; 56(2): 230-6.

FLORES, F. S. **Projeto de restaurante com cardápio livre de glúten e lactose.** Monografia apresentada ao curso de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

PHILIPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutrional**. 2 ed. São Paulo: Coronário: 2002.
Tabela brasileira de composição de alimentos. 4 ed.Universidade Estadual de Campinas: 2001.

WONDER MUFFIN

AUTORES:

Elcilene Conceição Santos
Ellen Cristina Resende Romero
Iracema de Oliveira Santos
Patrícia da Silva Matos de Souza

Orientador: Maria Ermelinda Batista Mendes Favilla

INTRODUÇÃO:

O nome muffin deriva da palavra francesa "moufflet" que era usada para descrever um pão macio, o muffin surgiu como um pão no Reino Unido entre os séculos X e XI, e não como um bolinho como é conhecido atualmente.

Os dois principais tipos de muffins são o inglês e o americano, eles variam em estilo, sabor e história.

O muffin desenvolvido pelo grupo é de estilo americano, o qual se tornou o mais conhecido e propagado em todos os cantos do mundo, feito com uma massa de preparo rápido e assado em moldes individuais, destinado a todas as classes sociais e faixas etárias.

Em pesquisa realizada sobre o aproveitamento integral dos alimentos, conclui-se que a população em geral não possui o hábito de utilizar as folhas e os talos dos alimentos.

As partes não convencionais dos alimentos são ricas em vitaminas, minerais e fibras podendo contribuir para a prevenção de deficiências vitamínicas que atinge grupos mais vulneráveis da população além de seu forte apelo sustentável.

Os vegetais escolhidos para este produto foram a cenoura e a beterraba.

A beterraba, geralmente é usada no cardápio do brasileiro, no preparo de legumes e saladas, no entanto, suas folhas acabam sendo negligenciadas. Mas, o que parte das pessoas desconhecem é que essas folhas são primordiais à saúde. Nestas folhas há os carotenóides, pigmento natural que ajuda na proteção dos olhos e contra o envelhecimento dos tecidos.

As folhas da beterraba podem ser preparadas em saladas, refogados e outros pratos, pois contém sais minerais como ferro, cobre, cálcio, fósforo, manganês, cromo, potássio e zinco.

As folhas da cenoura são ricas em sais minerais, excelentes para fazer suco ou comer crua nas saladas.

METODOLOGIA:

Foram realizados 02 testes em cozinha experimental com os ingredientes: polpa, folhas e talos de beterraba e cenoura. Esses testes tiveram como objetivo a adequação de aparência, aroma, textura e sabor.

No primeiro teste os Aspectos Positivos foram: Aparência e Aroma e os Aspectos Negativos: Textura e Sabor, por isso foi realizada a adequação de farinha integral, farinha branca, leite e fermento.

No segundo teste o produto foi aprovado sem necessidade de novos ajustes.

Foi realizada uma pesquisa de aceitabilidade com 22 pessoas para avaliação dos critérios abaixo, apresentados na figura 1.

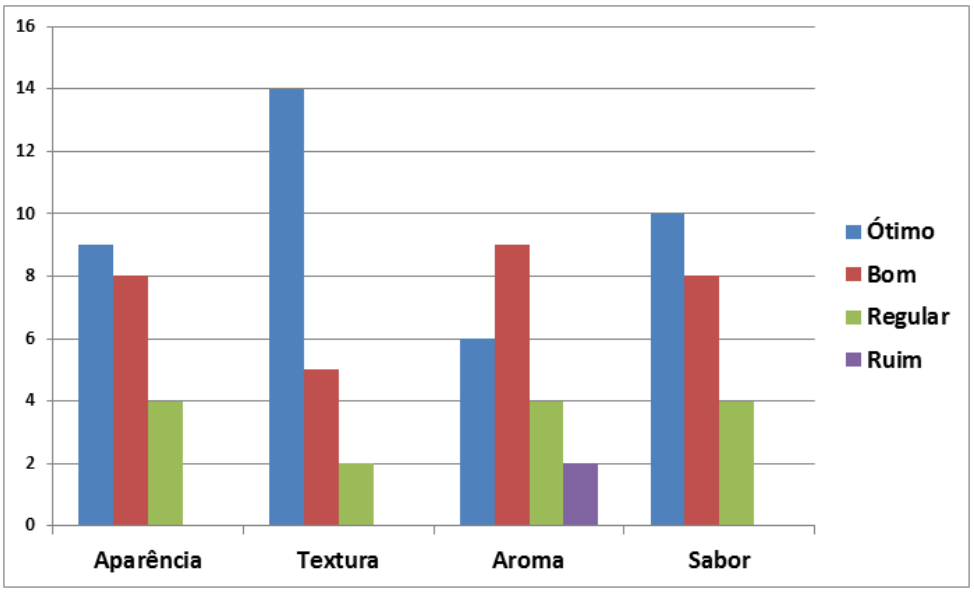


Figura 1: Gráfico de Aceitabilidade do Wonder Muffin.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O Wonder Muffin foi elaborado em uma versão salgada com utilização da polpa de beterrada e cenoura e suas partes não convencionais, tais como folhas e talos, além de farinha integral, agregando valor nutricional e ainda possuir baixo custo.

O produto apresenta um valor nutricional interessante e equilibrado conforme pode-se verificar no quadro 1. Pode ser consumido diariamente em lanches rápidos por todas as idades.

Não há no mercado nacional nenhum produto similar, apenas muffins doces.

Informação Nutricional **Porção de 123g (1 bolinho)**		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	186 kcal = 781 KJ	9%
Carboidrato	16g	5%
Proteína	5,75g	8%
Gorduras Totais	11,16g	20%
Gorduras Saturadas	18g	9%
Gordura Trans	****	***
Fibra	2,75g	11%
Sódio	174,25mg	7%

Quadro 1: (*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

***** % VD não estabelecido.**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

No Norte da França, beterraba branca é matéria-prima de açúcar e etanol. **Disponível na internet via www.g1.globo.com/ economia/ agronegocios/ noticia/ 2012/03/acucar-da-beterraba-envolve-26-mil-familias-de-agricultores-na-franca.html**
em 20/03/2013.

DANTAS, Tiago. ***Beterraba****. Disponível na internet via www.mundoeducacao.com.br/ saude-bem-estar/beterraba.htm em 22/03/2013.*

UNICAMP**. Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4ª edição revisada e ampliada. Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011.

GUABIRABA, Kael. **Descobrindo a riqueza dos alimentos. Cenoura**. Disponível na internet via http://jovem-gourmet.blogspot.com.br/2012/08/descobrindo-riqueza-dos-alimentos.html em 24/03/2013.

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO PARA APLICAÇÃO DO FRUTO CAMBUCI

AUTORES:

Alessandra Laurentino da Silva

Edna Costa Leão

Marcia Cristina Souza dos Santos

Mariluce Gomes Lopes

São Paulo

2013

INTRODUÇÃO

Cambuci é o fruto da árvore Cambucizeiro, nativo da Mata Atlântica, na vertente da Serra do Mar, da região do planalto de São Paulo a Minas Gerais (onde é mais rara). Hoje o fruto está ameaçado de extinção, mas devido ações conjuntas, interligadas e complementares, de diferentes cooperativas com o apoio das prefeituras da região metropolitana de São Paulo este processo vem sendo gradativamente revertido. [1] O aumento do consumo de cambuci pode estimular o plantio de mais árvores o que ajuda na recuperação do processo de extinção. Cada árvore de cambuci quando adulta chega a produzir até 200Kg de fruto na safra.

A aplicação gastronômica do fruto cambuci tem se diversificado com a produção de geleias, sorvetes, sucos, licores, molhos para carnes, peixes, bombons e chás de sua casca e folhas das árvores dentre várias outras preparações culinárias. Seus óleos essenciais, presentes em grande quantidade em suas folhas, já são utilizados em alguns cosméticos, mas ainda apresentam grande potencial para maior exploração pela indústria de alimentos e farmacológica. [2]

Dentre as ações realizadas para a divulgação e preservação do fruto estão à realização de concursos gastronômicos e a criação de uma Rota Gastronômica, na qual são expostos produtos e pratos criados por produtores dos municípios com ligações históricas com o fruto.

Este trabalho busca o resgate de um fruto nacional e tipicamente paulista, o cambuci, utilizando-o em uma preparação que esteja ao alcance do público. Assim, foi desenvolvido o *Ravioli Cambuci,* produto que pode ser considerado gourmet, pois alia o processo de produção artesanal da massa alimentícia recheada ao exotismo do fruto cambuci.

O sabor do fruto, desconhecido por grande parte do público, é um dos diferenciais do produto, porque permite grande variação entre doces e salgados, preparações agridoce e até amargas.

METODOLOGIA

Para a obtenção das informações e dados que compõem o trabalho, foi realizada pesquisa bibliográfica em literaturas científicas publicadas e por meio da internet.

O Ravioli Cambuci foi desenvolvido para o trabalho de conclusão do curso Técnico em Nutrição e Dietética, da qual as autoras foram alunas.

Foram realizados três testes nos quais o *Ravioli Cambuci* foi preparado e submetido à análise sensorial, com 32 participantes. A partir das análises foram realizadas as alterações necessárias à receita como a escolha de espinafre fresco cozido na massa ao invés de sua versão em pó, atingindo o objetivo de que a cor da preparação remetesse a cor do fruto. O tempo de cozimento assim como alteração da percentagem de semolina na massa influenciou na textura, o que foi notado em todos os testes.

Descrição do Produto

O produto desenvolvido é uma massa fresca (ravioli) feita com farinha de trigo, semolina, ovos e espinafre. Seu recheio é feito com cambuci, ricota e salsinha.

A análise sensorial realizada no decorrer dos testes, demonstrou que o produto foi bem aceito por mais de 80% das pessoas que o provaram, apesar de seu ingrediente principal, o cambuci, ser desconhecido do público.



Ficha Técnica**: Ravioli Cambuci**

Classificação: Prato base

Equipamento: cilindro elétrico, processador de alimentos, liquidificador, balança, cortador redondo frisado médio, escumadeira, fogão, freezer, bacias média e grande, peneira, caçarola capacidade 10 litros, bancada ou mesa, faca de corte, colheres de chá.

Ingredientes	Quant. (g)	Medida caseira	Peso bruto (g)	FC	Custo Preço /kg	Custo na receita
Recheio						
Ricota	800				R$ 5,20	R$ 4,16
Cambuci	490		500	1,01	R$ 12,00	R$ 5,88
Sal	10		386		R$ 1,80	R$ 0,02
Salsinha	55		59	1,07	R$ 5,00	R$ 0,28
Massa						
Farinha de trigo	1200				R$ 3,50	R$ 4,20
Farinha de semolina	300				R$ 8,10	R$ 2,43

Ovos	341	6	386	1,13	R$ 0,15	R$ 4,26
Espinafre cozido	480	1 maço	1056	2,20	R$ 6,75	R$ 3,23
Gelo	5000					
Água fervente	7000					

IC: 1,2	Custo total da receita	R$ 24,46
	Número de porções	44
	Custo da Porção	R$: 0,55
Peso da porção: 100g	Margem Bruta	
Tempo de Preparo: 2 h	Preço	R$ 1,65

Modo de Preparo:

Recheio

1. Em um processador de alimentos colocar a ricota, o cambuci, a salsinha e o sal;

2. Processar até que fique um creme homogêneo e reservar a mistura.

Modo de Preparo

1. Bater o espinafre cozido no liquidificador até virar um purê;

2. Em uma tigela misturar a semolina e a farinha, fazer um buraco no meio das farinhas e acrescentar os ovos;

3. Com as mãos misturar bem até formar uma massa que desgrude das mãos;

4. Espalhar um pouco de farinha sobre a mesa e sovar a massa até que fique elástica;

5. Dividir a massa em porções menores;

6. Passar a massa em cilindro elétrico para fazer lâminas finas;

7. Espalhar um pouco de farinha de trigo sobre a mesa e estendera massa sobre a mesa;

8. Distribuir o recheio com uma colher de chá sobre a massa, deixando espaço para cortar entre as porções de recheio;

9. Cobrir com outra lamina de massa a área recheada e cortar com o cortador redondo frisado tomando o cuidado de deixar o recheio centralizado;

10. Destacar a massa em volta dos raviólis, amassar novamente e repetir as etapas 6, 7, 8 e 9 até o final da massa;

11. Levar os raviolis ao cozimento em água fervente em porções não muito grandes para que não grudem e cozinhar por cerca de 10 minutos;

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 100 g ou 3raviolis		
Quantidade por porção		% VD*
Valor Energético	175 kcal/ 733 KJ	9
Carboidratos	27 g	9
Proteínas	6,8 g	9
Gorduras Totais	3,7 g	6
Gorduras Saturadas	1,8 g	8
Gorduras Trans	Zero	**
Fibra Alimentar	1,9	7
Sódio	141 mg	5
(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido Contém glúten		

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FELLIPE, Gil. **Frutas, sabor a primeira dentada**. Editora SENAC, São Paulo, 2005

VALLILO, Maria Isabel, et AL, **Características físicas e químicas dos frutos do cambucizeiro (Campomanesiaphaea)**, Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-29452005000200014&script=sci_arttext#tab01>. Acessado em 25/julho/2013

ARAUJO, Wilma M.C., ET AL. **Alquimia dos alimentos**. 2ª ed. Brasilia: SENAC, 2011

Rota Gastronômica do Cambuci, disponível em http://www.ahpce.org.br/newsite/index.php?option=com_content&view=article&id=27&Itemid=30, acessado em 25/julho/2013

Titulo: Nutribeauty – Iogurte de frutas vermelhas enriquecido com colágeno e chia

Autoras: Clarissa Maria Marques Ogeda, Jaqueline Ribeiro e Mayara Coutinho

1.0 Introdução

Nos últimos anos, os consumidores notaram nas gôndolas dos supermercados novos produtos alimentícios com a promessa de contribuir para uma vida mais saudável. Os alimentos funcionais são a nova tendência do poderoso mercado alimentício. Produtos como iogurtes, margarinas, leites fermentados, cereais e águas minerais prometem ajudar na cura ou na prevenção de doenças como as cardiovasculares, certos tipos de câncer, alergias, problemas intestinais entre outros. Os principais fatores-chave que explicam o êxito dos alimentos funcionais, estão na preocupação crescente pela saúde e pelo bem-estar, mudanças na regulamentação dos alimentos e a crescente comprovação científica das relações existentes entre dieta e saúde.

A novidade é que os alimentos funcionais estão deixando de ser um nicho de mercado para se transformarem em uma nova fronteira do mercado de alimentos, roubando espaço dos produtos tradicionais e com amplas possibilidades de crescimento. No Brasil, já são vários os alimentos funcionais presentes no mercado. Além de leites enriquecidos com ferro que ajudam na prevenção e no tratamento da anemia e leites com vitaminas e ômega 3 que ajudam no controle do colesterol, o setor da água mineral também ingressou recentemente no mercado das bebidas funcionais com o fornecimento de águas que contêm alta concentração de vitaminas C e do complexo B, a fim de fortalecer o sistema imunológico.

Cita-se também o mercado dos iogurtes com probióticos que melhoram a saúde intestinal. Esse mercado tem apresentado forte crescimento desde 2003 e com forte tendência de incremento previsto para 2012. Em média, o consumo está aumentando em cerca de 2,5% por ano. Grande parte desse crescimento tem sido explicada pela funcionalidade dos probióticos fornecidos pelos iogurtes.

O iogurte é um alimento rico em cálcio, essencial para o fortalecimento de dentes e ossos. Ele também ajuda a prevenir infecções intestinais e inibe a proliferação de agentes causadores de doenças.

Somados todos os benefícios já conhecidos do iogurte, nossa empresa propõe a adição do colágeno hidrolisado. No corpo humano o colágeno desempenha várias funções, como, por exemplo, união e fortalecimento dos tecidos. Com o passar do tempo, o corpo pode sofrer algumas privações desta substância, principalmente na alimentação atual, muitas vezes carente de vitaminas e proteínas.

Outro diferencial da marca que o torna um produto funcional com benefícios principalmente atrelados à beleza, é a adição da semente da chia (*Salvia hispânica*), seu efeito mucilaginoso (o de absorver e reter quantidade significativa de água, como um emulsificante), devido à alta concentração de fibras, torna a chia interessante para quem busca emagrecer, posto que pode intensificar a sensação de saciedade.

É possível ressaltar a importância nutricional da semente de chia que contém ômega 3, cálcio, magnésio, manganês, fósforo além fibras e proteínas.

Além de todos os aspectos já apresentados incluem-se também ao nosso produto os benefícios da frutas vermelhas, contidas no iogurte e na calda, elas que além de conterem poderosos antioxidantes, também contém quantidades significativas de fibras, cálcio, fósforo, vitamina B1, vitamina B2, niacina e vitamina C. Para o nosso produto o principal micronutriente existente nessas frutas será a vitamina C, pois ele ajuda na absorção do colágeno.

Resumindo, o que se observa é que para as indústrias alimentícias, a chave do sucesso no mercado dos alimentos funcionais reside na inovação, o que constitui uma poderosa barreira à entrada de novas empresas. Por sua vez, a indústria alimentar conhece bem o consumidor, o marketing de massa e sabe como manter uma dimensão de prazer nos alimentos funcionais.

2.0 **Descrição do Produto**

O produto elaborado foi um iogurte enriquecido com colágeno hidrolisado e semente de chia com calda de frutas vermelhas.

3.0 **Metodologia**

No liquidificador foi colocado 4 potes de iogurte natural desnatado (160ml cada), 6 pacotes de polpa de frutas vermelhas (100g cada), 5 colheres de sopa (100g) de colágeno hidrolisado, 5 colheres de sopa (100g) de semente de chia e 6 colheres de sopa de frutose (100g) e batido até ficar uniforme.

Para calda, foi colocado em uma panela 6 colheres de sopa de frutose (100g), 1 xícara de chá de morangos frescos picados (200g), ½ xícara de chá de amoras frescas picadas (100g) e 250ml de água. Foi levado ao fogo médio, por aproximadamente 25 minutos.

Tanto a calda quanto o iogurte foram levados a geladeira para resfriarem.

Na hora de consumir, foram montados em copinhos descartáveis com 30g de calda no fundo e 100ml de iogurte por cima, com rendimento de 14 porções e tempo médio de preparo de 1h e 10 minutos.

Rótulo Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 130g (1 unidade)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	168 Kcal =703 kJ	8%
Carboidratos	27g	9%
Proteínas	9g	13%
Gorduras totais	3,3g	6%
Gorduras saturadas	0,2g	1%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	3,3g	13%
Sódio	45mg	2%
Cálcio	176mg	17%
Vitamina C	24,8mg	55%
Ômega 3	1,4g	**
Ômega 6	0,5g	**
Ômega 9	0,2g	**

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor diário de referência não estabelecido





Referências Bibliográficas

RDC 360 de 23 de dezembro de 2003. **Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.** Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2003/rdc/360_03rdc.htm. Acesso em: 06 de janeiro de 2013.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª ed. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2003. p. 36, 37 e 107.

EMPRABA. **Produção, Industrialização e Comercialização**. Disponível em: http://www.embrapa.br/kw_storage/keyword.2007-06-14.0241429362 Acesso em: 22 de novembro de 2012.

FIGUEIREDO, G. M.; PORTO, E. **Avaliação do impacto da qualidade da matéria prima no processamento industrial do iogurte natural**. Caderno fazer melhor, São Paulo: set/out, 2012.

MATSUBARA, S. **Alimentos Funcionais: uma tendência que abre perspectivas aos laticínios**. Revista Indústria de Laticínios, São Paulo, v. 6, n. 34, p. 10-18, 2001. Disponível em: http://revistalaticinios.com.br/wp-content/uploads/2011/09/Revista-iL92_028a051.pdf. Acesso em: 04 de janeiro de 2013.

Tabela brasileira de composição de alimentos/ **NEPA-UNICAMP- VERSÃO II.—2 ed**.—Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.113p.

Título: Lanche prático DI MINUTO

Autoras: Janaina Silva Guerra, Luciana Rufim e Mariana da Silva Lima

1. Introdução

Com a globalização e o cotidiano agitado está cada vez mais difícil manter uma alimentação saudável e equilibrada.

Mais de 70% da população brasileira sofre de doenças crônicas não transmissíveis, como hipercolesterolemia, diabetes, obesidade, doenças cardíacas e hipertensão, que geram anualmente em torno de 260 mil mortes. Essas doenças, na maioria das vezes, são ocasionadas por maus hábitos alimentares.

A ingestão de todos os nutrientes como carboidratos, proteínas, fibras e gorduras é necessária para um bom funcionamento do organismo.

Atualmente as pessoas buscam alternativas rápidas e práticas como os *fastfoods* e os alimentos instantâneos, que por sua vez, são ricos em gorduras e sódio.

Com o objetivo de conseguir um produto prático e rápido, porém saudável foi desenvolvido o lanche DI MINUTO. Trata-se de um lanche de hamburguer de soja texturizada preparado com pão integral, direcionado principalmente, para o público adulto sadio.

Em sua fórmula contém a soja que é um alimento benéfico à saúde. Ela possui algumas substâncias que atuam como elemento antioxidante reduzindo as taxas de colesterol ruim (LDL) no sangue, e consequentemente diminuindo o risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Entre essas substâncias estão os fitoestrógenos, substâncias químicas presentes na soja e semelhantes ao hormônio feminino, que reduzem o risco de câncer de mama e de próstata, e podem também aliviar sintomas decorrentes da falta de hormônios na menopausa e retardar a osteoporose. Além da soja, a ingestão de fibras traz benefícios ao organismo, pois ajuda no funcionamento do intestino e na redução dos níveis de glicose no sangue.

2. Descrição do Produto

O produto desenvolvido foi um lanche instantâneo composto de pão integral, hambúrguer de soja, tomate e queijo prato. O pão foi feito com farinha integral, farinha de centeio, semente de girassol, gérmen de trigo e farinha de aveia, visando uma ingestão maior de fibras e maior saciedade do consumidor.

O hambúrguer foi feito com a proteína da soja texturizada, um alimento rico em isoflavona, um composto orgânico natural, que pode diminuir os efeitos da menopausa nas mulheres (como sudorese, dores e cansaço).

No recheio do lanche foi colocado o tomate, uma hortaliça rica em vitaminas A , B e C; e o queijo prato, um alimento rico em cálcio, porém com uma quantidade significativa de gordura.

O produto final trata-se de um hambúrguer fechado, conforme mostrado nas fotos abaixo.



3. Metodologia

Em uma vasilha foi colocado 500g de farinha de trigo integral (4 xícaras de chá), 20g de farinha de centeio (3 colheres de sobremesa), 20g de semente de girassol (2 colheres de sobremesa), 1 ovo, 8g de sal (1 colher de sobremesa), 86ml de óleo de soja (1/4 da xícara de chá) e por último 9g de fermento biológico (1 colher de sopa) dissolvidos em 500ml de água (2 xícaras de chá). Foi tudo misturado e sovado com as mãos, em seguida a vasilha foi coberta com um plástico filme e a massa ficou descansando por 30 minutos.

Para o recheio foi colocado 300g de proteína texturizada de soja (1 ½ xícara de chá) em uma vasilha e adicionado água fervente e deixado por 15 minutos para hidratar. Depois deste tempo e após esfriar, foi retirada bem a água, espremendo-a. Foi picado 412g de tomate (3 unidades) e 80g de cebola (1/2 unidade) e foram adicionados a proteína de soja juntamente com 8g de sal (1 colher de sobremesa), 164g de carne moída, 5g de pimenta do reino (1 colher de sobremesa).

Na montagem dos lanches, a bancada foi levemente enfarinhada e a massa foi aberta com um rolo ficando com a espessura em média de 1cm. Em uma parte da massa foi adicionado 1 colher de sopa de recheio (12g) e 1 fatia de queijo prato (13,5g) e foi fechada com outra parte da massa e cortada com uma xícara (8 cm de diâmetro), formando assim um lanche fechado. Por cima foi polvilhado semente de gergelim branco.

Foi feito este processo com o restante da massa e do recheio, rendendo 16 porções.

Uma assadeira foi untada com 10g de margarina (1 colher de sobremesa) e os lanches foram assados em forno aquecido a 180ºC, por 15 minutos. Depois de frio, foram colocados em sacos plásticos individuais (que vão ao freezer e micro-ondas) e levados ao freezer, com a temperatura mínima de -12ºC. Após uma semana, foram retirados do freezer e levados ao micro-ondas em potência média por 1 minuto e assim o lanche estava pronto para ser consumido.

Informação Nutricional
Porção 68 g (1 unidade)

Quantidade por porção		**% VD(*)**
Valor Energético	255 Kcal =1497Kj	12,5 %
Carboidrato	29,9 g	9,9 %
Proteínas	21 g	28 %
Gorduras totais	6 g	10,8 %
Gordura saturada	2,2 g	4%
Gordura *trans*	Não contém	Não contém
Fibra Alimentar	7 g	28%
Colesterol	Não contém	Não contém
Sódio	Não contém	Não contém

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Referências

Tabela brasileira de composição de alimentos/ **NEPA-UNICAMP- VERSÃO II.—2 ed**.—Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.113p.

RDC 360 de 23 de dezembro de 2003. **Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.** Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2003/rdc/360_03rdc.htm. Acesso em: 05 de fevereiro de 2013.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos Funcionais – componentes bioativos e efeitos.** Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA
MESA JOVEM 2013 - RAÍZES – DE ONDE VIEMOS E PARA ONDE VAMOS

Título: "Muffin de biomassa da banana verde"

Autores: Juciléia Marques Ribeiro dos Santos, Mônica de Cássia Martins, Paloma Cristine de Sousa Dionísio, Sandra Pinto de Camargo.

Introdução

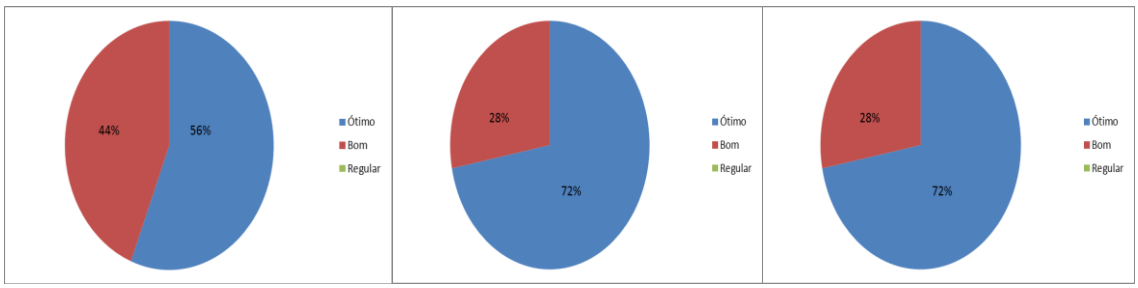
É possível afirmar que o uso da banana verde ainda não é muito conhecido, desta forma, o presente estudo tem o intuito de trazer mais informações sobre o referido assunto, auxiliando na pesquisa de novos estudiosos e, também, conscientizar a população em relação à importância do consumo da banana verde em suas diversas formas. Acostumado a comer a fruta madura, o brasileiro nem desconfia que esteja perdendo uma ótima alternativa de consumo e alimentação. Pouca gente ouviu falar na força da poupa da banana verde. Rica em vitaminas A, B1, B2, (riboflavina), ácido nicotínico, além de sódio, potássio, magnésio, manganês, cobre, fósforo, enxofre, cloro e iodo, a banana verde pode substituir a batata em sopas, nhoque, massa para tortas, rosquinhas e uma variada gama de doces e salgados.

Muito tem se estudado sobre a farinha da banana verde, ela vem mostrando uma excelente aliada à prevenção de doenças e controle de outras como um prebiótico. Ela não tem sabor, o que possibilita ser utilizada em diversas preparações, pois combina com todas as formas de alimentos de pratos a serem preparados. A banana é uma fruta barata e popular, quando ela surgiu não se sabe, mas acredita-se que sua origem seja oriental. A única certeza é sobre os benefícios que essa fruta proporciona ao organismo. A banana verde, que a humanidade cultiva há 8 mil anos e atualmente representa grande parte da alimentação diária de mais de 400 milhões de pessoas no mundo, revela-se em seu extraordinário potencial nutritivo, capaz de produzir muitos pratos saborosos a custo baixíssimo. A Biomassa é extraída por meio de cozimento e processamento da banana verde, com tecnologia especifica e aproveitamento integral da fruta casca e polpa, podendo ser aplicado em vários produtos alimentícios. Para a certificação de todo embasamento teórico feito ao longo dos módulos, o estudo experimental vem em forma de concretização da pesquisa e a partir das aulas fora possível criar o "Muffin de biomassa da banana verde", que contempla saúde, nutrição e mais uma opção no cardápio, principalmente dos celíacos.

Metodologia

O produto foi desenvolvido a partir das aulas de estudo experimental, no curso Técnico em Nutrição e Dietética, que contam com conceitos de marketing, analisando tendências e possibilidades de sucesso do produto; tecnologia de alimentos; e bromatologia. Com base nas pesquisas, após quatro testes, chegou-se ao produto final: o "Muffin de biomassa da banana verde".

Após a realização da análise sensorial, que contou com a presença de 16 degustadores, fora possível observar os seguintes resultados quanto a aparência, odor e sabor respectivamente:



Por meio das análises e tabulações feitas na degustação, o produto pode ser aprimorado e a ficha técnica definida.

Ficha Técnica

Data: 18/06/2012

Nome da preparação: "Muffin de biomassa da banana verde"

Origem (país/ cidade): Brasil / Taubaté/SP

Categoria: Lanche

Ingredientes	Medida caseira	g/ml
Ovos	3 unidades	x
Óleo	½ xícara	50 ml
Açúcar	1 xícara	100 g
Amido de milho	3 xícaras	350 g
Biomassa	2 xícaras	350 g
Fermento	2 colheres	30 g
Gotas de chocolate sem glúten	2 xícaras	200 g

Modo de Preparo:

1- Na batedeira bata os ovos e a biomassa até dobrar de volume;
2- Acrescente o amido de milho, o açúcar, óleo e o fermento. Misture manualmente até ficar uma massa homogênea;
3- Envolva as gotas de chocolate no amido de milho e misture com a massa;
4- Colocar as forminhas de papel dentro das formas de alumínio. Isso deve ser feito para que os muffins não se desmontem durante a cocção;
5- Levar ao forno a 180°C durante 15 min;

Equipamento/utensílios: Batedeira, fuê, copo medidor, colher, bowl, assadeira e mini- forma de alumínio.

Tempo de preparo: 15 min

Rendimento: 18 unidades

Peso da porção: 80g

Valor calórico: 195 kcal

Cho: 31g

Proteínas: 2,3g

Gorduras Totais: 6,8 g

Gorduras saturadas: 2,4g

Gorduras trans: menor ou igual a 0,2g

Fibra alimentar: 2,3g sódio 19 mg

Preparo em micro-ondas: Colocar em forminhas de silicone e levar ao micro-ondas em potência média durante oito minutos.

Técnica para congelamento: Embalar em sacos plásticos e congelar.

Custo per capta: R$3,80

Figura 1: Produto e respectiva embalagem



Referências

VALLE, H.F.de; CAMARGOS, M. Yes, nós temos Bananas. Ed. SENAC São Paulo, 2003.

KRAUSE. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. Editado por MAHAN, L, K; STUMP, S.E.10. Ed. São Paulo: Roca, 2002.

http://www.nutricaoempauta.com.br/

http://www.crn3.org.br/atualidades/revistas/arquivos/edicao

Proposta de cardápio desenvolvida para paciente diabético rico em fibras solúveis e substâncias antioxidantes

MARTINS, João Alberto; MELO Karin Cristiane; ANDRÉ Taciane Aparecida; FAVERO, Nilda
Professores orientadores: Santos, Isabel Cristina Bonfim; DIAS, Vilani Figueiredo.

Introdução

O Diabetes mellitus é uma doença crônica caracterizada pela alta concentração de glicose na corrente sanguínea levando a hiperglicemia. Isso ocorre porque um hormônio chamado insulina que é responsável pela absorção da glicose pelas células, não é produzido ou sua produção é insuficiente tornando o organismo resistente a sua ação (TOIMIL, FERREIRA 2010). O objetivo do tratamento do paciente com diabetes tipo 2 é o bom controle glicêmico é observado por meio da glicemia de jejum, pós-prandiais e da hemoglobina glicada ou A1c com consequente prevenção das moléstias micro e principalmente as macro vasculares. As medidas recomendadas objetivam reduzir a elevação de glicose no sangue após a alimentação. (SANCHS, 2005). Desta forma o tratamento envolve acompanhamento nutricional e da dieta, incentivo a melhor qualidade de vida, atividade física e o uso correto dos medicamentos que juntos melhoram a sensibilidade à insulina (ARAÚJO et al. 2000). Portanto a dieta tem papel de extrema importância neste contexto. No entanto, a alimentação para o diabético deve além conter além dos nutrientes, considerar os aspectos sensoriais como sabor, cor, forma de apresentação, aroma e textura, trazendo prazer a alimentação, significados culturais, comportamentais e afetivos tendo como incentivo a gastronomia hospitalar. Para o sucesso da associação entre a recuperação do paciente e o prazer da alimentação em uma unidade hospitalar, são imprescindíveis a motivação e a dedicação dos Profissionais envolvidos na elaboração de cardápios que atendam esta necessidade do paciente, pois somente assim ocorrerá efetivamente a Humanização do serviço com o planejamento com ênfase na individualização.

(SBD 2009)

Metodologia

Para idealização do cardápio realizou-se pesquisa em literaturas, pesquisas de mercado para conhecer ingredientes com propriedades ditas funcionais, além de visita técnica a hospital para conhecer o papel da gastronomia hospitalar. Com base nas pesquisas, desenvolveu-se um cardápio composto pelos seguintes ingredientes conforme podem ser observados nas fichas técnicas. Todas as preparações foram elaboradas na laboratório de cozinha experimental da Senac - Unidade Penha do SENAC. O paciente foi convidado a comparecer a instituição para degustação das preparações e realizar a análise sensorial afetiva de escala hedônica com a finalidade de verificar a aceitação das preparações, considerando suas características organolépticas.

Quadro 1. Ficha Técnica referente à preparação Escalopinho de filé mignon ao molho de rúcula, São Paulo, 2013.

Nome da preparação: Escalopinho de file mignon ao molho de rúcula **Classificação**: prato principal **Rendimento**: **Tempo de preparo**:		
Ingredientes	Quantidade	Modo de Preparo
Escalopinho de file mignon	180g	**Escalopinho file mignon**- 1. Cortar os bifes com 2 cm de largura. 2. Temperar com manjerona, manjericão, orégano, pimenta do reino e sal. Deixar marinar por 30 minutos. 3. Aquecer a chapa, grelhar no óleo de soja.Reservar e manter em temperatura. **Molho:** 1.Colocar no liquidificador, o leite, rúcula, aveia integral e o sal. Bater um minuto. 2.Reservar esta mistura. 3.Derreter a margarina e dourar a cebola. 4.Juntar a mistura reservada e mexer até engrossar. 5.Montar os escalopes e regar com o molho de rúcula. 6.Servir em seguida.
Oleo de soja	15	
Cebola	20	
Tomate	20	
Manjerona	5	
Manjericão seco	5	
Orégano	5	
Pimenta do reino	1	
Sal	2	
Molho		
Rúcula	200g	
Leite desnatado	400	
Aveia integral	30	
Cebola ralada	20	
Margarina light	10	
Sal	1	
Equipamentos/ Utensílios		

Quadro 2. Ficha Técnica referente à preparação Risoto de cevadinha, São Paulo, 2013.

Nome da preparação: Risoto de cevadinha **Classificação: Rendimento: Tempo de Preparo:**		
Ingredientes	Quantidade	Modo de Preparo
Arroz integral	200	1.Deixar o funghi de molho em 2 xícaras de água quente por uns 20 minutos antes de iniciar a preparação. 2.Em uma panela e fogo baixo, aquecer o azeite, refogar a cebola, alho poró e o alho até dourar. 3.Acrescentar a cevadinha, o arroz integral e o sal. Colocar água fervente. 4.Cozinhar em panela de pressão por 15 minutos. Após terminar a pressão acrescente o funghi e a margarina. 5.Montar em recipiente e decorar com o broto de beterraba.
Cevadinha	200	
Funghi	50	
Broto de beterraba	pequeno	
Cebola	20	
Alho poró	1	
Alho	2	
Azeite	15	
Sal	1	
Água quente	500	
Margarina light	10	

Quadro 3. Ficha Técnica referente à preparação sobremesa, São Paulo, 2013.

Nome da preparação: Compota de frutas **Classificação:** Sobremesa **Rendimento: Tempo de Preparo:**		
Ingredientes	Quantidade	Modo de Preparo
Frutas: maçã, pera, abacaxi e ameixa.	1 cada	1.Higienizar as frutas. Descascar e cortar em gomos. 2.Colocar numa panela e polvilhar o adoçante. 3.Juntar a água e o cravo. 4.Tampar a panela e cozinhar por cinco minutos ou até as frutas ficarem tenras. 5.Porcionar as porções e refrigerar
Adoçante dietético	1 unidade	
Cravo	3	
Água	50	
Suco de limão	50	
Suco de maracujá	50	
Hortelã	5	

Descrição do produto

Trata-se de um cardápio elaborado com ingredientes que contem propriedades ditas funcionais, com o objetivo de incentivar uma alimentação saudável, favorecer a manutenção dos níveis de açúcar no sangue, aceitação da dieta e do tratamento, para contribuir com a qualidade de vida do paciente/cliente.

Figura1: Representa as preparações do cardápio - Escalopinho de filé mignon, Risoto de Cevadinha e Compota de frutas. São Paulo, 2013.



Escalopinho De File Mignon

CHO(g)	1,57
PTN(g)	4,45
LP(g)	2,27
Colesterol(g)	12,36
Gordura Saturada(g)	0,57
Gordura Mono(g)	0,39
Gordura Poli(g)	0,11
Fibra	0,44
Zinco(g)	0,65
Selênio	12,40
Kcal	78,22



Risoto De Cevadinha

CHO(g)	9,52
PTN(g)	1,32
LP(g)	1,32
Colesterol(g)	0,00
Gordura Saturada(g)	0,06
Gordura Mono(g)	0,07
Gordura Poli(g)	0,07
Fibra	1,20
Zinco(g)	0,10
Selênio	0,00
Kcal	50,16



Compota De Frutas

CHO(g)	5,50
PTN(g)	0,57
LP(g)	0,24
Colesterol(g)	0,00
Gordura Saturada(g)	0,01
Gordura Mono(g)	0,02
Gordura Poli(g)	0,03
Fibra	0,67
Zinco(g)	0,02
Selênio	0,03
Kcal	21,44

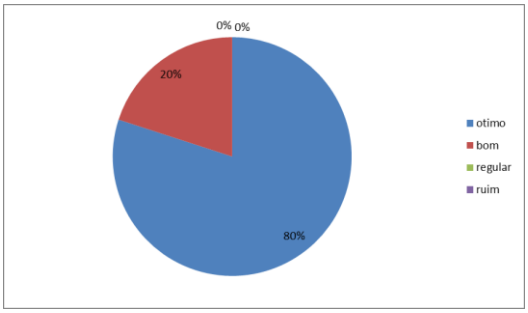
O risoto de cevadinha elaborado possui ingredientes como arroz integral, cogumelo funghi e a cevadinha que é um alimento rico em fibra solúvel, nutritivo, rico em proteína e cálcio. Seus benefícios destacam em seu baixo valor calórico. Estes ingredientes apresentam substancias antioxidantes como o selênio, vitaminas do complexo B que promove o bom funcionamento do metabolismo e do sistema imunológico, assim como prevenção das doenças cardiovasculares e degenerativas e Diabete Mellitus. A preparação também é rica em fibras solúveis, contribuindo com maior saciedade ao e absorção de glicose e gorduras no intestino o que promove melhor controle da glicemia ao paciente/cliente (Krause,1995).

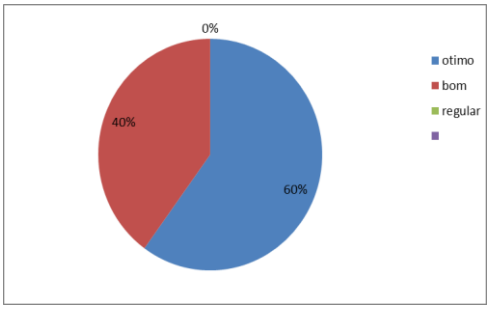
As fibras tem um papel importante no controle glicêmico do DM tipo dois, pois de uma forma geral possuem um impacto fisiológico no trato gastrintestinal muito importante, já que elas possuem a capacidade de se tornar viscosas, sequestrar água, ligar-se a minerais e sais biliares, degradação microbiológica e de seus metabólitos, afetando assim ao esvaziamento gástrico, ao trânsito intestinal, na digestão e absorção de nutrientes, na excreção de sais biliares, no crescimento da flora intestinal, redução de ingestão de energia, entre outras (TEIXEIRA NETO, 2003).

O prato principal - escalopinho de filé mignon, composto por proteína magra, caracterizado como um corte macio e saboroso que ao receber o molho de rúcula a base de aveia em substituição a farinha de trigo. A rúcula apresenta grandes quantidades de cálcio e outros minerais como: ferro, fósforo, potássio, sódio, manganês e magnésio. E também vitamina C e betacaroteno (pró-vitamina A). É pobre em calorias. É antioxidante, possui vitaminas importantes no metabolismo de gorduras e proteínas. A presença da aveia no creme contribui também com a fibra da dieta .A sobremesa foi representada por com uma compota de frutas, sobremesa leve ameixa, pêra, abacaxi e maçã, são frutas com poderes antioxidantes, auxiliando na digestão e sua fibra solúvel contribui para saciedade do diabético e controle da glicemia.

Figura 2: Representa a Degustação das preparações e a avaliação sensorial realizada pelos pacientes São Paulo, 2013.







Risoto de cevadinha

Escalopinho ao molho de rúcula

Por meio da análise sensorial foi possível verificar que além de fornecer os nutrientes para atender às necessidades orgânicas, houve ótima aceitação em todos os quesitos abordados das preparações propostas. Desta forma, é de extrema importância que os profissionais desta área considerem os aspectos da gastronomia hospitalar na montagem de dietas, para promover uma melhor aceitação alimentar e adesão ao tratamento. É necessário ofertar um cardápio com preparações convidativas que sejam considerados os aspectos sensoriais, as características organolépticas assim como a apresentação do prato são fundamentais para o aceitação da dieta e sucesso do tratamento para paciente com diabetes.

Referências Bibliográficas

Diretriz da sociedade Brasileira De Diabetes, Princípios para orientação nutricional no Diabetes; 329p; 2009.

Gross, Jorge L.et al. Diabetes Mellitus: Diagnostico, classificação do controle glicêmico, Arq. Bras Endócrino Metab, v.46, n.1, fevereiro 2002.

Krause@ ção1995 Editora Roca e Alimentos, Nutrição e Dietoterápica L. Katheleen, Maria T. Arlin, cap. 35,562-570p; 2007 Tratado de alimentação, Nutrição e dietoterápica.

Araújo Leila Maria Batista et. al. Tratamento do Diabetes Mellitus do Tipo 2; nova opções. Arq. Bras Endócrino metab, São Paulo, v.44, n 6, Dec 200.

Toimil, R.F.S. L; Ferreira S.R.G. Nutrição Diabetes Mellitus in tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia,2 edição; Silvia, S. M. C; Mura, J.D.P; capitulo 36,644-654p 2010

Viggiano, C.E; in Nutrição Nas Doenças Crônicas não-Transmissíveis; Cuppari, L. capitulo 4,144-186p, 2011.

Teixeira Neto, 2003 www.portaleducacao.br/artigo/imprimir/28715

Desenvolvimento de receitas modificadas para paciente com Obesidade

SANTOS, Giseli Custódio**, MARTIN,** Kelly Cardoso**, SANTOS,** Andréia Sesso**, LEMES,** Luana**.**

Professores: DIAS, Vilani Figueiredo**, BONFIM,** Isabel Cristina Alves**.**

Introdução

De acordo com a OMS (Organização Mundial de Saúde) até 2015 mais 700 milhões de pessoas serão consideradas obesas. Obesidade é o distúrbio do estado nutricional traduzido por um aumento de tecido adiposo, reflexo do excesso de gordura, resultante do balanço positivo de energia na relação ingestão / gasto calórico, associado a defeitos de regulação do peso corporal. (LEÃO, GOMES /2010). Considerando que o tratamento da obesidade é de difícil cuidado clínico e nutricional, é de extrema importância que profissionais da nutrição estejam aptos para trabalhar a terapia nutricional individualizada, o envolvimento de uma equipe multiprofissional é imprescindível para o sucesso do tratamento que contribuirá para a diminuição de doenças crônicas decorrentes da obesidade. Para perder peso, é preciso ingerir menos calorias do que aquelas consumidas e, para manter o peso, a quantidade de calorias ingeridas e gastas deve ser a mesma. (Jaques, Bianchi, 2006). O objetivo racional da intervenção dietética é reduzir a gordura corpórea para um nível que seja acompanhado de melhora no estado nutricional e de saúde no geral reduzindo os riscos e complicações.

A alimentação deve ser balanceada e dela devem constar todas as categorias de alimentos, no entanto devem ser consumidos com moderação, dando preferência a vegetais e frutas. Uma vez que a alimentação está inserida no cotidiano das pessoas e deve ser um evento agradável e de socialização, a gastronomia hospitalar tem como função satisfazer os aspectos fisiológicos, psicológicos, emocionais e motivacionais. Desta forma, Identificar as reais necessidades e expectativas do cliente é um dos desafios, para isto é importante oferecer refeições que ative os cinco sentidos: gosto, olfato, visão, tato e audição, permitindo a ingestão alimentar adequada, para colaborar com a manutenção, e recuperação do estado nutricional do paciente. Por este motivo é necessário que profissionais do SND conheçam e apliquem com criatividade técnicas de preparo que facilitem a aceitação. Um atendimento diferenciado e humanizado faz toda a diferença para a família e o paciente.

Metodologia

Foi realizado estudo de revisão bibliográfica para conhecimento da patologia, suas alterações nutricionais e a dietoterápia envolvida. Juntamente realizaram-se aulas práticas em cozinha pedagógica e visita a cozinha de um hospital, para

conhecer na prática como se processa a gastronomia hospitalar. Foram desenvolvidas três receitas com ingredientes com propriedades funcionais, ingredientes que não são comuns no cotidiano e aplicado técnicas gastronômicas, para uma melhor aceitação. Estas preparações foram testadas na cozinha experimental e apresentadas ao paciente para degustação. A aceitação da proposta de cardápio foi avaliada pelo paciente por meio de análise sensorial.

Figura 1: Preparo em cozinha experimental pedagógica e degustação




Segue abaixo as fichas técnicas que foram desenvolvidas em sala de aula de acordo com as instruções da docente responsável e pesquisas realizadas de acordo com a patologia.

Ficha Técnica de Preparação Culinária		
Receita: Frozen de Uva Light		
Ingredientes	**Unidade**	**Quantidade**
Suco de Uva Light	ML	500
Gelatina sem Sabor Incolor	G	15
Iogurte Natural Desnatado	Xícara	2
Adoçante	MG	800
Decoração		
Uva Verde Itália	G	200
Hortelã Maço	G	56
Canudo	Unidade	6
Modo de Preparo		
1 - Colocar em uma tigela o suco de uva, a gelatina dissolvida, o iogurte e o adoçante. 2-Bater com o fouet até a mistura ficar homogênea. 3-Levar ao congelador até que as bordas começarem a cristalizar. 4-Retirar do congelador e bater novamente na batedeira por 4 minutos. Voltar ao congelador e deixar por mais uma hora, até ficar firme e cremosa; 5-Retirar, misturar com colher, distribuir em taças e decorar com os gomos de uvas inteiras, hortelã e um canudo.		

Ficha Técnica de Preparação Culinária		
Receita: Salada Rica		
Ingredientes	Unidade	Quantidade
Broto de feijão	G	350
Pepino japônes Pequeno	Unidade	1
Pimentão Verde Pequeno	Unidade	1
Cenoura Pequena	Unidade	1
Salsão	Unidade	1
Soja	G	100
Molho		
Alho	Unidade	1
Molho de soja Light	ML	30
Vinagre Balsâmico	ML	30
Óleo de Gergelim	ML	30
Pimenta Rosa	G	10
Gergelim	G	20
Modo de Preparo		
1-Higienizar os legumes, cortar a Juliane e reservar. **2**-Preparar o molho: em uma tigela espremer o alho, acrescentar o molho de soja, vinagre balsâmico e o óleo de gergelim. Bater com o fouet para homogeneizar os ingredientes. **3**-Cobrir a salada com o molho. **4**-Decorar com o gergelim e pimenta rosa.		

Ficha Técnica de Produção Culinária		
Receita: Trouxinhas Coloridas		
Ingredientes - Massa	**Unidade**	**Quantidade**
Leite Desnatado	Xícara	200
Farinha de Trigo Integral	Xícara	200
Ovo	G	50
Sal	G	2
Cenoura	G	150
Espinafre	G	100
Margarina Light	G	100
Ricota Esfarelada	G	250
Espinafre Cortado Fino	G	150
Cebola Picada	G	100
Alho Poró Picado	G	100
Tomate Maduro	G	30
Cebolete	G	100
Molho de Tomate		
Tomate Maduro	K	1
Azeite	ML	15
Manjerição Fresco Picado	G	50
Modo de Preparo		
Massa e preparo dos discos:		
1-O espinafre reservar os talos. A cenoura cortar em rodelas. **2**-No liquidificador bater o leite, a farinha integral, ovo, sal até a massa ficar homogênea. Dividir a massa em duas partes. **3**-Uma parte acrescentar os talos do espinafre e bater novamente e a outra parte da massa bater a cenoura. **4-**Pré aquecer uma frigideira, pincelar com a margarina. Colocar a massa na frigideira. Deixar assar até que a borda obtenha uma cor dourada Virar a panqueca e deixar dourar o outro lado. Reservar os discos.		
Recheio ricota com espinafre:		
1-Fazer uma pasta com a: ricota, o espinafre, a cebola, alho poro, tomate e o sal. 2.Misturar bem e reservar.		
Molho de tomate:		
1-Em panela de pressão colocar os tomates, cebola e cozinhar por 10 minutos. Bater esta mistura em liquidificador e peneirar. 2-Em uma panela aquecer o azeite com o alho até dourar. Acrescentar o molho, levar ao fogo para engrossar por 20 minutos. No final deste preparo acrescentar o manjericão.		
Montagem:		
1-Rechear a trouxinha com refogado de carne moída e outra com a pasta de ricota. Amarrar com a cebolete e levar para aquecer por 3 minutos.		

Descrição do produto. As preparações foram desenvolvidas com alimentos que não são consumidos no cotidiano, com propriedades funcionais; fibras, antioxidantes, anti-inflamatórios, ricos em vitaminas e minerais essenciais para o bom funcionamento do organismo e com a função de promover a saciedade e de valor calórico adequado para a patologia. Os alimentos funcionais, além da nutrição básica trazem benefícios a saúde em determinadas situações ou população, existem nesses alimentos nutrientes essenciais muitas vezes além da quantidade necessária para a manutenção, crescimento e desenvolvimento

normais, componentes biologicamente ativos que beneficiam a saúde com efeitos fisiológicos esperados. (JONES & VARADY, 2008).

Tabela 1: Salada rica



Avaliação	
Aparência	Ótimo
Cor	Ótimo
Odor	Bom
Consistência	Ótimo
Sabor	Bom

CHO(g)	5,86
PTN(g)	3,52
LP(g)	3,65
Colesterol(g)	0
Gordura Saturada(g)	0
Gordura Mono(g)	0
Gordura Poli(g)	0,15
Zinco(g)	12
KCAL	64,99

Tabela 2: Trouxinha de panqueca



Avaliação	
Aparência	Ótimo
Cor	Ótimo
Odor	Ótimo
Consistência	Ótimo
Sabor	Ótimo

CHO(g)	12,63
PTN(g)	7,37
LP(g)	3,42
Gordura Saturada(g)	1,49
Gordura Mono(g)	1,3
Gordura Poli (g)	0,15
Fibras(g)	0,64
Zinco(g)	1
Cálcio(g)	19,27
KCAL	110,58

Tabela 3: Frozen de uva light



Avaliação	
Aparência	Ótimo
Cor	Ótimo
Odor	Ótimo
Consistência	Ótimo
Sabor	Ótimo

CHO(g)	5,22
PTN(g)	2,06
LP(g)	2,01
Colesterol(g)	0
Gordura Saturada(g)	0,5
Gordura Mono(g)	0,3
Zinco(g)	0,17
KCAL	29,56

O primeiro aspecto importante das fibras solúveis é o aumento do tempo de exposição dos nutrientes no estômago, proporcionando uma melhora na digestão, em particular, dos açúcares e das gorduras, A principal fibra solúvel é a pectina, encontrada em frutas (uvas), vegetal (cenoura) e nas leguminosas. E classificada como solúvel por reter água formando uma estrutura em forma de gel que ajuda na diminuição do nível de colesterol e glicose sanguínea devida á redução da absorção prevenindo o aparecimento de doenças como DM e cardiovasculares. (MONDINI & MONTEIRO,1995). Além da Pectina são encontrados os micronutrientes como Ferro, Potássio, Magnésio, Lítio, Vitamina A, Ácido Ascórbico (vitamina C), Acido Fólico, (vitamina B9), Ácido Glutâmico. Segundo Bhatema e Velasquez, o consumo ou a suplementação dietética com alimentos ricos em fitoestrogénos, como a proteína da soja encontrada no molho Shoyo utilizado na

Salada Rica apresentam efeitos positivos no combate ao diabetes e a obesidade. A recomendação de ingestão diária de gorduras é de 25% a 30% do valor calórico total, preferencialmente proveniente de alimentos vegetais e/ou de seus respectivos óleos, lembrando que, por serem ricos em calorias, devem ser consumidos moderadamente. O consumo de gorduras saturadas, encontradas principalmente em alimentos de origem animal, deve ser realizado com moderação, pois pode causar elevação dos níveis de glicemia, colesterol e triglicérides.

De acordo com a análise sensorial pode-se observar que os parâmetros de avaliação sensorial superaram as expectativas do paciente, uma vez que todo paciente espera receber uma dieta rotulada como "comida de hospital", uma comida sem sal, sem sabor, sem os cuidados de uma apresentação gastronômica. Alcançar com sucesso a adesão ao tratamento é um grande desafio, por este motivo é importante oferecer refeições que ativem os cinco sentidos: gosto, olfato, audição, visão, tato e trabalhar com novas técnicas de preparo, com criatividade e modernidade permitindo a ingestão alimentar adequada, para colaborar com a manutenção, e recuperação do estado nutricional do paciente por meio de uma melhor adesão a dieta prescrita.

Referência Bibliográfica:

MONDINI L. & Monteiro C. Mudanças no padrão de alimentação. São Paulo Hucitec 1995.

Martins IS, Coelho LT, Mazzilli RN, Singer JM, Souza CU, Antonieto, AEJr, et al. Doenças cardiovasculares ateroscleróticas, dislipidemias, hipertensão, obesidade e diabetes melito em população da área metropolitana da região sudeste do Brasil. I - Metodologia da pesquisa. Rev. Saúde Pública 1993;27:250-61

Mattos LL. Consumo de fibras alimentares em população adulta de região metropolitana de São Paulo, São Paulo: Faculdade de Ciências Farmacêuticas/ Faculdade de Economia e Administração e Faculdade de Saúde Pública da USP; 1997.

Carla Oliveira Barbosa Rosa, & Neuza Maria Brunoro Costa (2010) - Alimentos funcionais - Componentes bioativos e efeitos fisiológicos.

Desenvolvimento das receitas com baixo teor de sódio para pacientes com HAS

ALVES, Marineis Santos; **GOMES**, Érica Guedes; **JESUS**, Denyse Soares.
Professores orientadores: **SANTOS**, Isabel Cristina Bonfim; **DIAS**, Vilani Figueiredo.

Introdução

A hipertensão arterial ou pressão alta é uma doença que ataca os vasos sanguíneos, coração, cérebro, olhos e pode causar paralisação dos rins. Ocorre quando a medida da pressão se mantém frequentemente acima de 140 por 90 mmHg (Ministério da saúde - hipertensão, 2004). O objetivo do tratamento dos pacientes hipertensos é manter os níveis de pressão arterial abaixo de 140/90mmHg. (SOARES MELO *in* MOREIRA E CHIARELLO 2008) Para tal o tratamento deve envolver três vertentes: tratamento farmacológico, mudanças no estilo de vida e tratamento dietoterápico. O controle da hipertensão por meio de medidas dietéticas específicas visa não apenas a redução dos níveis tensionais, mas também a incorporação de hábitos alimentares permanentes. (PERIM COSTA; DA SILVA e CARDOSO PIMENTEL *in CHEMIM).* Uma das medidas mais importantes para o tratamento da hipertensão arterial é a implementação de um plano alimentar hipossódico, sendo que o motivo da restrição de sódio está baseado no fato de que o volume de líquido retido pelo organismo relaciona se à quantidade de sódio ingerida. As técnicas gastronômicas também são um dos recursos que ajudam na aprovação do cliente, pois primeiro ele "come com os olhos" a implantação da gastronomia na nutrição clinica é fundamental para a motivação da ingestão e reeducação alimentar do individuo. (Santos, 2007).

Metodologia

Para idealização das receitas foram elaboradas três preparações coerentes com a HAS em que foi separada em guarnição, prato principal e sobremesa. Com embasamento em pesquisas, desenvolveu - se o Role de merluza ao molho de alho poro; arroz integral com passas e banana com calda de laranja e castanhas. As preparações foram degustadas pelo paciente e avaliadas por meio da analise sensorial. Segue abaixo as fichas técnicas elaboradas:

Ficha Técnica de Preparação Culinária			Ficha Técnica de Preparação Culinária			Ficha Técnica de Preparação Culinária		
Receita: Filé de Merluza ao molho de alho poro			**Receita: Arroz integral com lentilha**			**Receita: Banana com calda de laranja e castanhas**		
Ingredientes	**Unidade**	**Quantidade**	Ingredientes	Unidade	Quantidade	Ingredientes	Unidade	Quantidade
Filé de Merluza	KG	1	Arroz integral	g	160	Banana nanica	unidade	5
Limão suco	ML	50	Água fervente	ml	100	Suco de laranja	ml	500
Alho poro picado	G	500	Lentilha	g	80	Mel	g	100
Molho			Uva Passas	g	15	Castanha de caju trit.	g	50
Farinha de linhaça	G	50	Damasco picado	g	20	Folhas de hortelã pic.	g	30
Água	ML	200	Cebolinha cortar em rodelas finas	g	2	Suco de limão	ml	50
Azeite	ML	200	Alho amassado	g	1			
Cebola picada	Unidade	1	Óleo	ml	20			
Limão suco	G	1						
Tomilho fresco	G	1						
Alecrim fresco	G	15						
Ricota esfarelada	G	250						
Raspas de gengibre	G	50						
Modo de Preparo			**Modo de Preparo**			**Modo de Preparo**		
Higienizar os ingrediente da preparação. Reservar. Temperar os filés com o suco de limão e deixar por 15 minutos. Fazer uma pasta com a ricota, azeite e alho poro. Rechear os filés. Enrolar e arrumar em forma refratária levar para assar em forno a 150° até dourar. Molho: Dissolver a farinha de linhaça com água. Reservar. Em uma panela adicionar o restante dos ingredientes refogar por 2 minutos. Reservar. Cobrir os filés com o molho de ervas e servir em seguida.			Higienizar a cebolinha, cortar e reservar em refrigeração. Preparar a lentilha conforme instruções da embalagem. Lavar o arroz integral. Em panela de pressão aquecer o alho e o óleo, acrescentar o arroz e refogar por 5 minutos. Acrescentar a água fervente. Deixar por 15 minutos. Acrescentar a lentilha, damasco, uvas passas e salpicar cebolinha. Servir em seguida.			Higienizar as bananas e as folhas de hortelã. Reservar. Levar ao fogo baixo o suco de laranja com o mel até engrossar. Retirar do fogo e acrescentar as folhas de hortelã. Reservar.Montar as bananas em forma e levar aoforno Cobrir com a calda de laranja e retirar as folhas de hortelã. Polvilhar com as castanhas picadas. Levar ao forno médio por 8 minutos até começar ferver a calda. Retirar do forno e decorar servir em seguida.		

Descrição do produto

Trata- se de três receitas classificadas de prato principal, guarnição e sobremesa, preparadas especialmente para pacientes portadores de Hipertensão Arterial Sistêmica em que eram isentas de sal ou qualquer outro produto industrializadas e compostas por nutrientes funcionais e temperos naturais como substituição do mineral. Todas elas continham aspectos gastronômicos para melhor aceitação do paciente. O prato principal (Filé de merluza ao molho de alho poro) é rico em vários nutrientes benéficos para recuperação e manutenção dos portadores de HAS, pois contem cálcio mineral que exerce função hipotensora contribuindo para diminuição dos níveis pressóricos; potássio que contem função protetora contra danos cardiovasculares e é um facilitador da excreção renal do sódio, pois é medida auxiliar em pacientes submetidos à terapia com diuréticos. (SANTOS; ABREU LIMA. 2009) além dos AGMI e ácido graxo Ômega-3 que exercem papel protetor de eventos cardiovasculares através da modulação das características da placa aterosclerótica, tornando-a mais estável. (I DIRETRIZ SOBRE O CONSUMO DE GORDURAS E SAÚDE CARDIOVASCULAR. 201) 3. Já o arroz integral com lentilhas e passas contém fibras solúveis e insolúveis que diminuem a absorção de gordura e síntese do colesterol hepático, vitaminas do complexo B que ajudam manter o sistema nervoso, melhora a tonicidade muscular e desintoxicação hepática. E a sobremesa (Banana com calda de laranja) é rica em Vitamina C o ácido ascórbico parece interferir sobre fatores relacionados ao risco cardiovascular, como integridade do tecido vascular, tônus vascular, metabolismo lipídico e PA. (RIQUE; SOARES; MEIRELLES 2002). E o magnésio, pelos seus efeitos vasodilatadores, atribui-se igualmente papel regulador da pressão arterial. (SANTOS;ABREU LIMA.2009)

Foto 1: representa as preparações do cardápio: Role de merluza ao alho poro; Arroz integral com passas e banana com calda de laranja.



Rolê de merluza ao alho poro Arroz com lentilha Banana com calda de laranja

Nutrientes	VCT
Kcal	143,69
Carboidrato g	2,25 g
Proteína g	25,47 g
Lipídio g	5,67 g
Fibra g	0,11 g
Sódio mg	48,54 mg
Cálcio mg	70,91 mg
Magnésio mg	1,43 mg
Potássio mg	282,842 mg
Ácidos graxos saturados	1,45
Ácidos graxos mono	2,37
Ácidos graxos poli	1,45

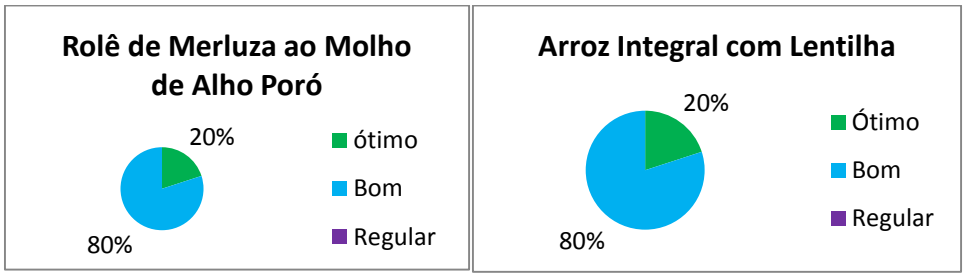
Nutrientes	VCT
Kcal	154
Carboidrato	6,43 g
Proteína	1,54 g
Lipídio	1,49 g
Fibra	1,44 g
Cálcio	2,17 mg
Potássio	35,38 mg
Magnésio	1,66 mg
Sódio	00,22 mg
Ácidos graxos saturados	2,06 mg
Ácidos graxos mono	0,38 mg
Ácidos graxos poli	0,87 mg

Nutrientes	VCT
Valor energético	77,32 Kcal
Carboidrato	16,34 g
Proteína	1,16 g
Lipídios	1,58 g
Fibra	0,17 g
Cálcio	4,58 mg
Potássio	168,17 mg
Magnésio	2,34 mg
Sódio	0,48 mg
Ácidos graxos saturados	0,31 mg
Ácidos graxos mono	0,91 mg
Ácidos graxos poli	026 mg

Figura 2: Representa a Degustação das preparações e a avaliação sensorial realizada pelos pacientes São Paulo, 2013.



Gráfico 1. Avaliação sensorial e aceitação das preparações oferecidas São Paulo ,2013



O resultado da analise aplicada mostrou que as preparações foram bem aceitas, pois às mesmas continham temperos naturais e ingredientes que já possuem sódio em sua composição. No que se refere a sobremesa teve 100% de aprovação dos quesitos Outro fator para essa aceitação foi a apresentação do prato com artifícios gastronômicos, que o deixou atrativo e apetitoso. Com este trabalho pode- se observar que a inserção da gastronomia nas preparações contribuiu de um modo benéfico para a aceitação da dietoterapia.

Bibliografia

Livro: Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia (Sandra M. Chemim S. da Silva e Joana D'Arc Pereira Mura

Livro Guia de Medicina Ambulatória e hospitalar da UNIFESP- EPM (Nutrição Clinica no Adulto 2ª edição) Lilian Cuppari editora da série: Nestor Schor.

Livro: Hipertensão Arterial; Uma proposta para o cuidar - Ângela M. G. Pierin. 1ª edição. III Consenso Brasileiro de Hipertensão Arterial. Disponível em:http://www.sbh.org.br/documentos/consenso3_documento.htm. Acessado em 05/05/06.
V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial; Fevereiro de 2006
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0066-782X2010001700001

http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/856c37804d19e24d9d7aff4031a95fac/INFORME+T%C3%89CNICO+2012-+OUTUBRO.pdf?MOD=AJPERES