

FESTIVAIS DE GASTRONOMIA ASIÁTICA E OCEÂNICA EM AVALIAÇÃO: IDEIA, EXECUÇÃO E ATENDIMENTO

JÚLIA SANTOS AZEVEDO¹; LUIZ GUILHERME PRÓSPERO NUNES²; SANDRA ALVES NUNES FAGUNDES³; WAGNER HALMENSCHLAGER⁴; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA⁵

¹Universidade Federal de Pelotas – js.azevedo2000@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – lgpnunes@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – kasandra.souza@yahoo.com.br

⁴Universidade Federal de Pelotas – schilager@hotmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

O Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, apoiado na disciplina de Cozinha Internacional III, realizou dois Festivais Gastronômicos. A sua temática ocorreu de acordo com o conteúdo teórico dessa disciplina e os eventos em si serviram paralelamente como avaliação final da mesma. O primeiro festival fundamentou-se na culinária asiática e o segundo nas culinárias asiática e oceânica.

A gastronomia presente na Ásia além de ser tradicional e organizada, proporciona uma experiência rica em sabores. As culturas mais conhecidas são: a chinesa, a japonesa, a tailandesa e a indiana, sendo que cada uma apresenta suas peculiaridades. A chinesa, por exemplo, apresenta como principal característica a combinação de sabores doce, salgado, azedo e apimentado em um único prato. Já a preocupação da gastronomia japonesa está no aspecto visual, em usar ingredientes frescos e realçar os sabores naturais. A tailandesa tem seu foco na variedade de sabores, texturas e no equilíbrio e a indiana se caracteriza por apresentar uma sofisticada utilização e combinação de temperos, legumes, ervas e frutas (CAMILA, 2018; FOOD MAGAZINE, 2018; NAGANO, 2018).

Entre os sabores marcantes da culinária australiana estão as preparações salgadas acompanhadas por frutas, remetendo a um sabor agridoce, o que reflete a influência de seus colonizadores, vindos da Ásia. A gastronomia neozelandesa é baseada em frutos do mar, laticínios, frutas, legumes e carnes de caça, demonstrando que houve grande influência britânica (SANTOS, 2018).

O objetivo deste trabalho foi compartilhar a experiência na execução dos Festivais de Culinária Asiática e Oceânica, realizado através de ações extensionistas do Projeto “Festivais Gastronômicos” cujo fundamento é a troca de valores entre a Universidade e a comunidade a respeito dos conhecimentos desenvolvidos no Curso de Gastronomia, nestes Festivais, mais especificamente sobre a cultura, costumes e a gastronomia asiática e oceânica.

2. METODOLOGIA

Foi proposto aos estudantes da disciplina de Cozinha Internacional III a realizarem a avaliação prática da disciplina como uma ação temática dentro do Projeto de Extensão “Festivais Gastronômicos”.

Assim, foram orientados pelo seu professores, para em duplas, planejarem um cardápio temático, pesquisarem a respeito, elaborarem uma ficha técnica com os custos dos insumos, organizarem a distribuição e execução do trabalho e apresentarem o prato escolhido para o público em geral. Sendo esses com a tarefa

de avaliar atributos dos pratos, segundo a Ficha de Avaliação (Figura 1) disponibilizada para cada participante durante o Festival.

Avaliador: _____						
Data: ____/____/____						
Para cada item do prato atribua uma nota de 0 a 2,00						
	Nome do preparo:	Sabor	Aroma	Textura	Criatividade	Apresentação
1						
2						
3						
4						
5						
Comentários: _____ _____ _____						

Figura 1 – Ficha de Avaliação fornecida aos participantes dos Festivais

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os grupos de acadêmicos que participaram dos Festivais de Culinária Asiática e Oceânica, e apresentaram seus pratos ao público, será compartilhado aqui apenas as experiências dos autores deste trabalho em questão.

Para o 1º Festival, cuja temática foi Ásia, a ideia escolhida foi “Arroz Frito” (Figura 2), inspirado na gastronomia chinesa, que é rica em cores, tradições e sabores diversos, para formar o prato.



Figura 2 – Arroz Frito do 1º Festival Gastronômico – Culinária Asiática

A Ásia é um continente cultural com mais de 3 mil anos de história. Sua rica e exótica cozinha, que fascina o mundo ocidental, é resultado de inúmeros fatores geográficos e culturais dos diversos países que a compõem. A cozinha chinesa, por exemplo, tem uma magnitude proporcional ao país que ocupa o um vasto território da Ásia. E é devido a essa magnitude, que ainda pouco se conhece dessa cozinha (MCFADDEN et al, 2010; NAGANO, 2018).

Para os chineses a principal característica de sua culinária, é o contraste das cores, aromas e sabores de cada prato, uma tradição baseada no *yin e yan*: os polos contrários se complementam. É comum a mistura de pratos doces e salgados, picantes e agridoces, quentes e frios, etc. Na cozinha chinesa, a cor, o

aroma e o sabor dos alimentos possuem a mesma importância (DANTAS, 2018; FOOD MAGAZINE, 2018).

Considerando que a culinária chinesa, amplamente difundida, corresponde apenas a uma mínima parte dessa riquíssima gastronomia (NAGANO, 2018), é fundamental que os gastrônomos aprendam a elaborar e difundir pratos típicos dessa cozinha, como o arroz frito que é um prato tradicional apresentado com diversos legumes para colorir e intensificar o sabor do preparo.

Para o 2º Festival, cuja temática envolvia a culinária oceânica da Austrália e Nova Zelândia, a ideia de prato escolhido foi “Empadas de Porco com Molho de Maçã Verde” (Figura 3), inspirado no agridoce da gastronomia australiana.



Figura 3 - Empadas de Porco com Molho de Maçã Verde do 2º Festival de Gastronômico

Segundo Santos (2018) tanto na Nova Zelândia como na Austrália são consumidos produtos tropicais, por exemplo, as frutas que são cultivadas nesses países servem como acompanhamento de vários pratos típicos dessa região. Dessa forma optou-se por elaborar um prato típico desse continente inovando na combinação de sabores, o que resultou num prato composto de diferentes texturas e sabor agridoce aperfeiçoado.

Em relação à avaliação do público, obteve-se resultados positivos tanto para os acadêmicos quanto para os participantes. Pois proporcionou a todos uma nova experiência na maneira de se alimentar, uma forma diferente de pensar e repensar o alimento, transferindo conhecimentos de outras culturas à comunidade.

Como sugestão de melhoria, é aconselhável para os próximos Festivais que haja uma maior divulgação. E como ponto positivo tem-se que festival trouxe a participação do público em geral, agregando valor ao conhecimento, as experiências e ao desenvolvimento de uma sociedade que se interessa em aprender, inovar e se desenvolver.



4. CONCLUSÕES

Através dos Festival Gastronômicos o conhecimento e novas experiências foram compartilhados e difundidos de forma positiva tanto para quem elaborou tanto para quem avaliou.

O fato de haver pessoas experimentando e inovando seu paladar nos Festivais, proporcionou em nós, acadêmicos do curso de Gastronomia, uma responsabilidade social de servir nada menos que o melhor aprendido de outras culturas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMILA. **Fatos relevantes sobre a comida do sudeste asiático**. Acessado em 30 nov. 2018. Online. Disponível em: <https://www.superprof.com.br/blog/cozinha-da-asia-versus-cozinha-do-ocidente/>

DANTAS, T. **Culinária Chinesa**. Acessado em 30 nov. 2018. Online. Disponível em: <https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/china/culinaria-chinesa.htm>

FOOD MAGAZINE. **Conheça a culinária asiática por um outro olhar**. Acessado em 30 nov. 2018. Online. Disponível em: <https://foodmagazine.com.br/noticia-food-service/conheca-a-culinaria-asiatica-por-um-outro-olhar>

MCFADDEN, C.; BURGESS-LUMSDEN, A.; SINCLAIR, M. **What's cooking Stir-fry – A collection of must-have recipes for all occasions**. 1 ed. Parragon Books, 2010.

NAGANO, E. **A fascinante cozinha asiática**. Acessado em 12 dez. 2018. Online. Disponível em: www20.opovo.com.br/app/colunas/gastronomia/2012/11/03/noticiasgastronomia,2946654/a-fascinante-cozinha-asiatica.shtml

SANTOS, D. M. **História da Gastronomia Mundial**. Indaial: UNIASSELVI, 2018