

RELEITURA GAÚCHA DE UM CLÁSSICO: UM TIRAMISÙ REGIONAL

RANGEL CARRARO TOLEDO BORGES¹; GUILHERME RODRIGUES DE
RODRIGUES²; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³; NICOLE WEBER
BENEMANN⁴

¹Universidade Federal de Pelotas - rangelcarraro2013@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas - guilhermedr.rodrigues@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas - tkvgandra@yahoo.com.br

⁴Universidade Federal de Pelotas - nikawb@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Tiramisù é um doce clássico da culinária italiana. Trata-se de um creme à base de queijo mascarpone, montado em camadas intercaladas por biscoitos champanhe embebidos em uma calda de café espresso. Essa pode conter rum, dando um toque alcoólico ao doce. Ele é finalizado com raspas de chocolate e cacau em pó polvilhado.

No âmbito da disciplina de Cozinha Contemporânea, ministrada pela professora Tatiane Gandra no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPEl), tivemos uma aula com o tema sobre cozinha regional. O objetivo deste dia era criar um prato com ingredientes tipicamente reconhecidos no Rio Grande do Sul, como butiá, bergamota, morango, origone, nata, manteiga, vinho, abóbora cabotiá, entre outros.

A partir da receita original de *Tiramisù*, propusemos uma releitura com alguns ingredientes regionais disponíveis naquela aula. Batizado de *Tiramisù* Gaúcho, o doce criado foi feito com creme de *chantilly*, com montagem em camadas intercaladas por um bolo amanteigado de baunilha embebido em uma calda de vinho, sobreposto por geleia de morangos. Teve o topo finalizado com canela em pó polvilhada.

A receita valoriza a culinária regional do Sul do Brasil, trazendo à tona gostos bem familiares a quem pertence a essa cultura - vinho, nata, manteiga, canela, morangos -, além da lembrança de uma sobremesa também típica desta região - o pavê. Com esse contexto, foi elaborada uma oficina com o passo a passo do preparo para o Festival Gastronômico da 28ª edição da Feira Nacional do Doce (Fenadoce), ocorrida entre os dias 03 e 19 de junho de 2022. Dessa forma, este resumo tem por objetivo apresentar uma iniciativa de ensino da área da Gastronomia e como a mesma transita nas frentes de extensão e pesquisa.

2. METODOLOGIA

Em aula, dentre os ingredientes disponibilizados, foram escolhidos nata, morango e manteiga. O primeiro deu base ao creme *chantilly*, uma das camadas da sobremesa. A fruta foi transformada em geleia, recebendo uma dose de vinho tinto. E o terceiro ingrediente se tornou base de um bolo, o qual foi assado, fatiado em pequenos quadrados e torrado em forno de temperatura baixa, tornando-se o biscoito da camada. O mesmo vinho que deu um toque de sabor na geleia se tornou uma calda para umedecer os pedaços de bolo torrado.

Após apresentar a sobremesa em aula, realizamos uma pesquisa sobre a receita original, a culinária regional gaúcha e também aplicamos alguns ajustes

técnicos necessários para reprodução do *Tiramisù* Gaúcho. Com aperfeiçoamento do preparo, foi elaborada uma arte com o passo a passo e ingredientes, a qual foi impressa e entregue para as/os participantes da oficina no dia do Festival Gastronômico da Fenadoce.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A sala de aula do Curso de Gastronomia é diferente de uma convencional: apesar de termos várias horas teóricas, as quais são realizadas com recursos padrões – apresentação de slides, livros e outros materiais didáticos -, maior parte do tempo é conferido no Laboratório de Práticas Dietéticas do Campus Anglo, onde é o espaço de prática discente. Neste lugar, na configuração de um laboratório, é estimulado em cada estudante seu potencial criativo, oportunizando o exercício de acertos e erros técnicos culinários. O importante, nessa dinâmica, é exercitar e pensar sobre o que está acontecendo. Quando nos deparamos com o resultado, seja ele exitoso ou falho, os conhecimentos acumulados até o momento devem viabilizar a avaliação do que é positivo e negativo em relação ao que foi feito. Assim, na interação discente e docente, em volta do que está sendo cozinhado, acontece a relação de ensino e aprendizagem.

Nesse contexto de estímulo à criatividade, exercício diário de um gastrônomo em formação, é que surge a receita do *Tiramisù* Gaúcho. São várias informações contidas nesse prato: trata-se da releitura do doce clássico italiano, o *Tiramisù*; utiliza ingredientes regionais; traz à tona sabores típicos do Rio Grande do Sul; é montado em camadas e faz lembrança a um pavê, uma sobremesa também tipicamente encontrada no sul do Brasil. Logo, percebemos a potência de um preparo gastronômico preparado intencionalmente por uma/um cozinheira/o.

Comida é uma narrativa, compõe identidade coletiva, desperta emoções e conta histórias (AMON, MENASCHE, 2008). Para além da necessidade biológica nutricional inerente à existência humana, ela possui uma dimensão simbólica (GARINE, 1987). O que é considerado comida e alimento é dado no âmbito cultural (DA MATTA, 1987). Por isso a complexidade e potencial do comer e do cozinhar. Quando pensamos, então, em uma releitura tradicional do doce clássico italiano, estamos acionando vários simbólicos e memórias afetivas através dos sabores propostos.

A composição do vinho e da canela lembram o sagu¹. O sabor da nata, base do creme, e o bolo amanteigado, remetem à tradição leiteira em todo território do Rio Grande do Sul. A fruta fresca, conservada em geleia, também faz referência à fruticultura presente na história da colonização gaúcha, cujas colheitas acabavam em tachos para transformação em *schimias*, geleias, pastas ou frutas em calda. A montagem em camadas, seguindo o padrão da sobremesa tradicional, intercalando camadas de bolo, *chantilly*, geleia e canela em pó, remete ao pavê, muito presente na cultura gaúcha. Esses ingredientes, sabores e texturas contidas no *Tiramisù* Gaúcho propiciam, então, a concentração de referências regionais em um prato.

O exercício de criação de sala de aula se tornou, então, uma oficina. Essa atividade integrou o Festival Gastronômico da 28ª Fenadoce², representando o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel³ na condição de uma

¹ Sobremesa tradicional do Sul do Brasil. Trata-se de um doce gelatinoso, feito de esferas de mandioca cozidas em vinho tinto e açúcar, aromatizado com canela e cravo.

² Veja a reportagem sobre a oficina [aqui](#).

³ Veja uma postagem feita no perfil do Instagram do Curso [aqui](#).

ação de extensão do projeto Gastronomia em Extensão, coordenado pela professora Tatiane Gandra. A proposta da oficina, que ocorreu em junho de 2022, era interagir com o público a partir de práticas e técnicas da confeitaria, trazendo uma clássica receita italiana feita sob um olhar gaúcho. Além de tratar sobre a regionalidade dos ingredientes e sabores, foi demonstrado a técnica de preparo de *chantilly*. Ao final todas pessoas presentes puderam degustar uma mini porção da sobremesa.

4. CONCLUSÕES

O estímulo à inventividade e criatividade que a prática em laboratório exige diariamente de um gastrônomo em formação, bem como o entendimento sobre comer e cozinhar no âmbito da cultura - narrado através do dia a dia das pessoas – são os elementos chave para promoção de uma oficina extensionista. A escolha de uma receita envolvendo ingredientes regionais tem o intuito de refletir e reapresentar sabores do cotidiano em outros possíveis formatos.

Apresentamos, com esse resumo, uma iniciativa de ensino e extensão do Curso de Gastronomia. Podemos ver como a relação ensino e aprendizagem ocorre na prática em laboratório e como os conhecimentos acumulados pelos estudantes são articulados na criação e interpretação de pratos. Da sala de aula para fora da Universidade, o *Tiramisù Gaúcho* é um exemplo – dentre outros – de como a Gastronomia atua com as frentes de ensino e extensão.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. DOI: 10.5216/sec.v11i1.4467. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>. Acesso em: 3 ago. 2022.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.