

TORTELLINI DE ABÓBORA: FAZENDO EXTENSÃO COM GASTRONOMIA

GUILHERME RODRIGUES DE RODRIGUES¹; RANGEL CARRARO TOLEDO
BORGES²; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³; NICOLE WEBER
BENEMANN⁴

¹Universidade Federal de Pelotas - guilhermedr.rodrigues@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas - rangelcarraro2013@gmail.com

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

⁴Universidade Federal de Pelotas - nikawb@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Existem diversos preparos possíveis para uma massa fresca, feita a base de ovos e farinha. *Tortellini*, como é chamado na Bolonha, também é conhecido como *cappelletti* na Romagna – províncias de Ravenna, Forlì e Rimini -, Itália. (HAZAN, 2013). Trata-se de uma massa fresca aberta em espessura fina, cortada em quadrados de 3 cm, os quais são recheados e recebem dobras triangulares até ficar semelhante a um chapéu de bispo. No caso em questão, o recheio utilizado foi feito com abóbora cabotiá. O *tortellini* pode ser servido em um caldo ou com molho.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel integrou, neste ano, o Festival Gastronômico da 28ª Feira Nacional do Doce – Fenadoce. Docentes e discentes representaram o Curso levando oficinas culinárias ministradas por eles próprios e, também, por convidadas/os. As atividades fizeram parte da ação de extensão do projeto Gastronomia em Extensão, coordenado pela professora Tatiane Gandra.

Pensando em uma gastronomia regional, que privilegie ingredientes locais, uma das oficinas elaboradas foi a de *Tortellini* de Abóbora¹, ministrada pela professora Nicole Benemann. A atividade articulou estudantes em diversos momentos de formação no Curso – de ingressantes a formandos -, colocando em prática o conteúdo de diversas disciplinas. Este resumo apresenta, então, essa ação de extensão e seus resultados.

2. METODOLOGIA

Tortellini de abóbora foi uma receita desenvolvida e adaptada pela professora Nicole Benemann para o formato de oficina no Festival Gastronômico da 28ª Fenadoce, ocorrida nos dias 11 e 18 de junho. Os processos foram divididos em etapas de pré-preparo, que foram executados por discentes de Curso de Gastronomia no laboratório de técnicas dietéticas da Faculdade de Nutrição, sob supervisão e orientação. Foram produzidas massas frescas, recheio, molho frio e caldo em quantidade suficiente para vinte mini porções de degustação a serem servidas ao público. A produção foi, então, transportada para o evento e, no local, foram realizadas as etapas de finalização do preparo (cocção das massas recheadas, separação de pétalas de flores comestíveis e a fervura do caldo pré-preparado). Assim que o ambiente acolheu o público de visitantes da feira, a explicação do que se trata o prato foi conduzida, bem como a demonstração da dobra da massa e na sequência, a porção foi servida à plateia pelas/os estudantes.

¹ Veja a reportagem sobre a oficina [aqui](#).

No final, as pessoas envolvidas com a oficina – discentes e visitantes da feira – puderam degustar uma porção e levar um material impresso contendo a receita. A atividade foi inteiramente gratuita ao público.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Comida pode ser vista como uma narrativa, compondo identidade coletiva, despertando emoções e contando histórias (AMON, MENASCHE, 2008). Através da gastronomia pode ser vista um ponto de conexão com a identidade regional, entendendo a comida como linguagem de comunicação, expressão cultural (GARCIA, 1999). Diz respeito a valores culturais e códigos sociais (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Não se trata apenas de uma necessidade biológica nutricional inerente à existência humana: existe também uma dimensão simbólica (GARINE, 1987). É no âmbito da cultura que a pessoa define o que é considerado comida e alimento (DAMATTA, 1987). Nesse sentido, vemos uma relação que envolve o cozinhar e o comer.

Na elaboração da receita de *tortellini* de abóbora foi considerada essa dimensão cultural e simbólica. O prato está presente preponderantemente no cotidiano de famílias descendentes da colonização italiana no Rio Grande do Sul, bem como em sua região de origem na Itália. Na região da serra gaúcha, a massa recheada com purê de abóbora é conhecida como *tortelli* ou *tortéi*. Suas dobras e forma de apresentação são diferentes do *tortellini*, lembrando um pastel. De acordo com Fischler (1995), trata-se de um prato-totem.

Os “pratos-totem”, que são a oportunidade da lembrança e da emoção, se convertem também em “marcadores” da especificidade e da diferença. Servem ainda para a transmissão de um mesmo patrimônio de pertencimento que servirá mais tarde, por sua vez, para a lembrança emotiva por parte da geração seguinte (FISCHLER, 1995, p.148).

Dessa forma, entendemos esse prato como um elemento característico das culinárias típicas do Rio Grande do Sul. Além dessa relação, os ingredientes utilizados são todos encontrados na região, principalmente a abóbora cabotiá, que virou recheio da massa. Trata-se, então, de uma cozinha tradicional que valoriza a cultura regional (FLANDRIN, MONTANARI, 1996). Compreendendo o *tortellini* como um prato-totem, feito com ingredientes regionais, escolhemos esse preparo para apresentar no Festival Gastronômico da Fenadoce, suprimindo uma demanda do evento – uma gastronomia regional – e articulando conhecimentos adquiridos no âmbito do ensino de graduação através de quatro disciplinas: Técnicas de Base I, Cozinha Internacional I, Cozinha Brasileira e Cozinha Contemporânea. Isso também justifica os discentes envolvidos, os quais estão em semestres distintos no Curso: primeiro, terceiro e quinto.

Outro exercício contido no preparo desta receita é característico da Gastronomia: oferecer formas diferentes de apresentação de pratos e ingredientes. Tanto a abóbora cabotiá quanto a massa fresca recheada são elementos presentes no cotidiano rio-grandense. Através de diferentes técnicas culinárias é possível repensar a apresentação e formato trazendo uma maneira diferente de comer, provocando novas experiências com sabores, texturas e aromas.



Nas imagens acima é possível ver do que vem sendo tratado: a apresentação do prato proposta para a oficina e, também, o grupo discente envolvido. Essa ação de extensão buscou ser realizada intimamente ligada com a dimensão do ensino de graduação. Ela articulou o conhecimento de diversas disciplinas, como falado anteriormente, se efetivando como uma iniciativa de ensino/extensão do Curso de Gastronomia.

Durante o pré-preparo da oficina, em laboratório, a professora que coordenou a atividade guiou e orientou as/os estudantes no que deveria ser realizado, articulando os conhecimentos acumulados pelos discentes de meio e fim de curso, ao mesmo tempo em que apresentava aos ingressantes um projeto completo de um prato a ser servido. Com ingredientes, técnicas e criatividade se elaborava ali a narrativa da ação: doces reencontros – o tema da 28ª Fenadoce – que balizou o movimento da atividade. Encontros de ingredientes regionais, narrando sobre uma cozinha tradicional através de técnicas culinárias, servido como prato para um reencontro com o público após dois anos de pandemia de Covid-19.

No dia da oficina, durante o evento, a equipe se dividiu em funções específicas, ficando cada discente responsável por uma etapa do preparo, empratamento e distribuição das porções. Foram servidas aproximadamente vinte pessoas.

4. CONCLUSÕES

O preparo do *Tortellini* de Abóbora estimulou a pensar sobre sabores, aromas, texturas e outras possibilidades para cozinhar ingredientes regionais. Valorizar uma cozinha regional fortalece tradições e culturas alimentares específicas de cada sociedade. Além disso, a ação de extensão – a partir de uma iniciativa de ensino - articulou os conhecimentos de disciplinas cursadas pelas/os estudantes, qualificando com a prática a formação adquirida. O exercício proposto pela oficina no âmbito da extensão está articulado integralmente com ensino e pesquisa. Dessa forma, temos um ensino engajado com as três frentes de atuação universitária, ancorando na extensão, no contato com a sociedade, uma significativa parcela da relação ensino-aprendizagem.

A oficina possibilitou um contato da comunidade com o Curso de Gastronomia e a UFPEl. A dedicação para elaboração e execução dessa ação mostra como a Gastronomia articula e atua nas frentes de extensão e ensino, bem como realiza a transmissão de conhecimentos próprios da área, demonstrando suas técnicas, métodos e modos criativos de cozinhar. Significa, então, um momento de aprendizagem para discentes e restituição à sociedade de um conhecimento que existe no âmbito universitário.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMON, Denise.; MENASCHE, Renata. 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.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

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.

FISCHLER, Claude. El (h) omnívoro. **El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, v. 421, p. 66, 1995.

FLANDRIN, Jean.; L. MONTANARI, Massimo. **A história da alimentação**. Paris: Ed. Fayard, 1996.

GARCIA, Rosa W. D. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, nº4, 2003.

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

HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2013.