

VALORIZAÇÃO E DIVULGAÇÃO DE MATERIAS-PRIMAS ALIMENTÍCIAS REGIONAIS EM PREPAROS GASTRONONÔMICOS: CONCEPÇÃO, DESENVOLVIMENTO E APRESENTAÇÃO NO FESTIVAL DE GASTRONOMIA DA FENADOCE

**DAVID DE ANDRADE CABRAL¹; TATIANE TAVARES FUJII CENTENO²;
ELIEZER AVILA GANDRA³; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA⁴**

¹*Universidade Federal de Pelotas – david.cab1299@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – tathytf@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – gandraea@hotmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@yahoo.com.br*

1. INTRODUÇÃO

A valorização e divulgação de matérias-primas alimentícias regionais em preparos gastronômicos desempenham um papel fundamental na preservação da cultura culinária e no estímulo à economia local. Ao destacar ingredientes autênticos de uma determinada região, os profissionais da área não apenas enriquecem suas criações de preparos e produtos com sabores únicos, mas também promovem a identidade e a herança gastronômica da área. Além disso, ao incorporar produtos locais em seus pratos, a demanda por esses ingredientes aumenta, beneficiando agricultores e produtores locais e impulsionando o desenvolvimento econômico sustentável. Essa abordagem não apenas cria experiências culinárias memoráveis, mas também fortalece os laços entre a comunidade e os alimentos ali disponíveis, promovendo um maior respeito pela diversidade e pela autenticidade na culinária local (SGARBI e MENASCHE, 2015).

Neste sentido, destaca-se a FENADOCE, que é um evento de longa tradição que ocorre anualmente na cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul. Seu principal propósito é estimular o comércio regional, bem como atrair investimentos, negócios e visitantes de diversas partes, proporcionando um impulso à economia local. O cerne desse evento reside na celebração e disseminação da rica cultura dos doces tradicionais de Pelotas, que são amplamente reconhecidos como um patrimônio da cidade tanto dentro do Estado quanto em âmbito nacional (FENADOCE, 2023). Porém, o evento não se detém apenas ao comércio e divulgação de doces, mas também ao turismo e empreendedorismo gastronômicos, entre outros.

Este trabalho tem o objetivo de apresentar a concepção, desenvolvimento e apresentação de um preparo gastronômico que contemplasse insumos locais afim de ser apresentado na abertura do Festival de Gastronomia da UFPel na 29ª FENADOCE, através da ação de extensão e pesquisa do Projeto Gastronomia em Extensão.

2. METODOLOGIA

Considerando o convite realizado para preparação e apresentação de um prato salgado para servir na abertura do Festival de Gastronomia da UFPel na 29ª FENADOCE durante a entrada do Jornal do Almoço da RBS TV, procurou-se estabelecer uma metodologia de etapas e conceitos que deveriam estar presentes, sendo elas:

- Definição do conceito do preparo gastronômico: foi identificado o objetivo do prato, considerando fatores como público-alvo espectador (Estado RS), ocasião

(evento), horário de apresentação (almoço) e estilo culinário desejado (regional e contemporâneo). Seguido da escolha de uma temática, inspiração ou história por trás do prato para dar-lhe significado (valorização de matérias-primas regionais);

- Pesquisa e inspiração: realizou-se, então, uma breve revisão bibliográfica para identificar tendências gastronômicas e preferências do público-alvo. Também foi feito uma pesquisa sobre ingredientes, técnicas de preparação e apresentação que se alinhasssem com o conceito escolhido;

- Desenvolvimento da Ficha Técnica: foi elaborada a ficha técnica de criação, especificando ingredientes, quantidades, técnicas culinárias, temperos e modo de preparo. Bem como, foi realizado o levantamento dos equipamentos e utensílios que seriam necessários. Nesta etapa foi feito um teste protótipo com o intuito de observar e aperfeiçoar o sabor, a textura e a apresentação. Onde também foi projetado a apresentação visual do prato, incluindo o uso de cores, texturas e utensílios de mesa;

- Preparação e degustação: por fim foi realizado o preparo do prato durante o evento para degustação na abertura para avaliar o sabor, a textura e a apresentação visual;

- Registro: o preparo foi fotografado para registro e documentação de divulgação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Considerando que o evento e o momento de entrada ao vivo da RBS TV durante o Jornal do Almoço, teriam um alcance amplo, escolheu-se que o preparo seria um prato de refeição principal. Assim, a base de inspiração foi a culinária italiana, que é muito conhecida pelos seus sabores marcantes e sua rica cultura ligada à gastronomia clássica. Seus produtos regionais estão ligados diretamente com as comidas do dia a dia e entre seus pratos mais famosos está o risoto, que tomou grande popularidade ao redor do mundo devido as suas técnicas e sua alta versatilidade na cozinha, sendo o risoto o prato base da criação (SOCIETÁ SANTA LUCIA, 2023).

O risoto é um prato de origem italiana muito comum na região de Piemonte, Lombardia e Toscana, devido à grande produção de arroz nestas localidades. Diversas variedades são produzidas, mas para o preparo desse prato as mais comuns são o arroz do tipo arbóreo ou *carnaroli*. No processo são utilizados, tradicionalmente, manteiga, alho, cebola, caldo a base de legumes, carnes ou frutos do mar e queijo parmesão para finalizar. Devido aos seus ingredientes serem versáteis, esta preparação pode ser adaptada para os mais diversos gostos e sabores ao redor do mundo, mantendo sempre essa base de ingredientes (COLONETTI, 2018).

É um prato cremoso e aveludado, sendo adicionado manteiga e queijo parmesão no final para destacar ainda mais estas características e gerar mais complexidade de sabor. Destaca-se que um dos tipos de risotos mais famosos na gastronomia é o de camarão (HOTEL FLORENÇA, 2021).

Neste contexto destaca-se que se optou por uma releitura do risoto tradicional definindo que o preparo contemplasse insumos e matérias-primas produzidos na região como forma de valorizar os produtores locais. Entre as matérias-primas e insumos escolhidos têm-se: arroz arbóreo, produzido em Pelotas; camarões, capturados na Laguna dos Patos; cebola, de origem de São José do Norte; vinho para risoto *Chadonnay*, de origem da Serra Gaúcha; pêssego e queijo colonial, de produção da área rural do município (Figura 1).



Figura 1- *Mise en place* de matérias-primas regionais selecionadas para a criação do preparo gastronômico na 29ªFENADOCE

Fonte: Os autores

Assim, o prato criado intitulou-se “*Risoto de Pêssego com Camarões da Lagoa*” inspirado na releitura do risoto tradicional da culinária italiana, também presente de forma expressiva no Estado do Rio Grande do Sul (Figura 2). Para finalização, o prato foi decorado com as tradicionais *tuilles* rendadas na cor vermelha, feitas a base de farinha de trigo, água e óleo, afim de trazer crocância à criação. Também foram utilizadas flores comestíveis na decoração para trazer mais sofisticação ao preparo.



Figura 2- Risoto de Pêssego com Camarões da Lagoa criado para a abertura da 29ªFENADOCE

Fonte: Os autores

Por fim, a Figura 3, traz o registro do momento de apresentação da criação e divulgação do preparo gastronômico elaborado para a abertura do Festival de Gastronomia da UFPel na 29ª FENADOCE, considerando pesquisa, criação e desenvolvimento científico para tal momento.



Figura 3- Registro do momento de apresentação do Risoto de Pêssego com Camarões da Lagoa criado para a abertura do Festival de Gastronomia da UFPel na 29ªFENADOCE

Fonte: Os autores

4. CONCLUSÕES

Com base nos resultados obtidos neste estudo, é possível afirmar que o prato apresentado durante o Festival de Gastronomia na 29ª edição da Fenadoce em 2023 superou as expectativas, proporcionando uma experiência culinária marcante, repleta de sabores distintivos e combinações inovadoras, todas enraizadas nas ricas tradições e matérias-primas regionais.

Os autores agradecem à Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação da UFPel, ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos e o Programa de Bolsas Acadêmicas, modalidade Mestrado Acadêmico, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COLONETTI, Charlie Tecchio. **A GASTRONOMIA COMO MEIO CONDUTOR DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO NA ANTIGA ZONA PRIMITIVA DE COLONIZAÇÃO ITALIANA (RS).** 2018. 68f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade) - Programa de Pós graduação em turismo e hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul.

FENADOCE. **Conheça a FENADOCE.** Feira Nacional do Doce, Pelotas, 12 de set. 2023. Acessado em 12 set. 2023. Online. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/a-feira/>

HOTEL FLORENÇA. **A origem do risoto: Conheça a história deste prato emblemático.** Acessoria de imprensa, São Paulo, 12 de mar. 2021. Acessado em 12 set. 2023. Online. Disponível em: <https://www.hotelflorenca.com.br/origem-do-risoto>

SGARBI S. J., MENASCHE, R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiros. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, 12(75), 11-30. (2015).
<http://dx.doi.org/10.11144/Javeriana.cdr12-75.vpat>

SOCIETÁ SANTA LÚCIA. **Gastronomia italiana – História.** Catania Studio, Novo hamburgo, 12 de set. 2023. Acessado em 12 set. 2023. Online. Disponível em: <https://societaitaliana.org.br/site/gastronomia-italiana-historia/>