

USO DA ERVA MATE COMO INGREDIENTE CULINÁRIO - PROJETO TÓPICOS EM GASTRONOMIA: GRUPO DE ESTUDOS INTERDISCIPLINAR

ANTONELA HARTER DA SILVA¹; CHIRLE OLIVEIRA RAPHAELLI²;

TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³

¹Universidade Federal de Pelotas – harterantonela@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – chirle.oliveira@ufpel.edu.br

³Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Segundo o historiador e escritor MASSIMO MONTANARI (2008), a alimentação funciona como um marcador de identidade cultural, transmitindo símbolos e valores sociais. A comida, nesse sentido, não é apenas uma necessidade biológica, mas também uma manifestação cultural que atravessa o tempo, preservando tradições de povos originários e perpetuando um sentimento de pertencimento entre gerações.

Nessa perspectiva, o conceito de *comfort food* reforça a dimensão emocional e cultural da alimentação, referindo-se a comidas ou bebidas consumidas com o intuito de gerar alívio, prazer e sensação de pertencimento. Essas práticas estão frequentemente associadas à memória afetiva da infância, às tradições familiares e aos vínculos de coletividade (GIMENES-MINASSE, 2016), resgatando lembranças e tradições que aproximam alimento e cuidado. Nesse sentido, MACHADO (2022) destaca que hábitos como o de tomar chimarrão, quando reinterpretados em preparos gastronômicos, podem evocar o conforto e a nostalgia presentes na memória alimentar.

Diante desse contexto, este trabalho, desenvolvido no âmbito do projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar, vinculado ao Grupo de Pesquisa Gastronomia: Cozinha é Ciência, tem como objetivo valorizar o uso da erva-mate como ingrediente culinário por meio da elaboração de uma receita de biscoito. A proposta busca diversificar uma tradição que vai além da nutrição, transformando-a em preparações capazes de preservar o sabor, estimular o sentimento de pertencimento e conectar-se ao movimento *comfort food*.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

O projeto Tópicos em Gastronomia aborda temas extracurriculares relacionados à área da Gastronomia, com o intuito de incentivar a curiosidade, a pesquisa e o desenvolvimento pessoal dos alunos em diferentes áreas de interesse. Os encontros são planejados para ocorrer quinzenalmente, com divulgação por meio de convites no Instagram e organização de participação em grupo de WhatsApp, o que permite a adesão média de estudantes interessados.

A partir desses encontros, os estudos se voltaram para temas pouco abordados na formação regular do Curso de Gastronomia, entre eles a utilização da erva-mate em receitas gastronômicas. Essa escolha buscou valorizar tanto o simbolismo cultural da erva-mate, presente em práticas tradicionais como o chimarrão, as “*mateadas*”, o “*lagartear*” e o “*papear*”, quanto sua capacidade de

evocar memórias afetivas e coletivas, explorando o conceito de *comfort food*. Nesse contexto, a autora propôs uma releitura em formato de biscoito, unindo inovação e tradição gastronômica.

O desenvolvimento da receita teve como base preparações de biscoitos tradicionais, adaptadas para incluir a erva-mate como ingrediente central. Os insumos utilizados foram: erva-mate, farinha de trigo, açúcar refinado, açúcar mascavo, manteiga, ovo e chocolate branco para finalização, de modo a criar contraste entre sabores contemporâneos e tradicionais.

Para intensificar o sabor característico da erva-mate, foi aplicada a técnica de infusão em manteiga, adaptada ao processo francês conhecido como *beurre noisette*. Tradicionalmente utilizada para realçar notas de caramelo e frutos secos, a técnica foi empregada com o objetivo de extrair compostos aromáticos e pigmentos da erva, resultando em uma manteiga de coloração marrom-esverdeada, capaz de conferir intensidade de sabor e singularidade ao preparo (FLACK, 1997).

Em seguida, os demais ingredientes foram incorporados até a formação de uma massa homogênea, que foi refrigerada para adquirir firmeza antes da modelagem (Figura 1). Após moldagem, os biscoitos foram assados em forno brando, garantindo crocância nas bordas e maciez no interior, com o objetivo de proporcionar ao comensal uma experiência sensorial aconchegante e familiar. Finalizada a cocção, os biscoitos foram resfriados e avaliados sensorialmente, demonstrando que é possível preservar o sabor característico da erva-mate em preparos tipicamente consumidos frios (Figura 2).

Figura 1 - Cookies de erva mate antes de irem ao forno



Fonte: Os autores

Figura 2 - Biscoitos de erva mate assados



Fonte: Os autores

O desenvolvimento de receitas como o biscoito de erva-mate evidencia o potencial de inovação e experimentação proporcionado pelo projeto. Ao explorar ingredientes típicos da cultura local, os acadêmicos não apenas aumentam suas habilidades técnicas, mas também fortalecem a conexão entre a tradição e inovação no ramo gastronômico. Do ponto de vista formativo, a atividade permitiu vivenciar etapas de pesquisa, criação e aplicação prática de técnicas culinárias, fortalecendo competências de experimentação, análise sensorial e inovação gastronômica. Além disso, possibilitou a reflexão sobre a valorização da cultura alimentar regional e sobre como a Gastronomia pode dialogar com memórias, afetos e identidade cultural.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar evidencia a importância de atividades extracurriculares no ambiente acadêmico, pois amplia os espaços de aprendizagem e permite o aprofundamento de temas pouco abordados na formação regular. Nesse sentido, constitui-se como uma oportunidade de formação complementar relevante para os estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Apesar dos avanços obtidos, o grupo ainda enfrenta desafios relacionados à baixa adesão dos alunos aos encontros, realizados quinzenalmente. Para superar essa limitação, os métodos de divulgação têm sido constantemente aprimorados, buscando maior aproximação com a realidade dos discentes e a escolha de temas de interesse coletivo.

De modo geral, a experiência demonstrou que a abordagem de assuntos inovadores e vinculados à cultura regional estimula a criatividade, a prática aplicada e o engajamento da comunidade acadêmica. Assim, confirma-se que atividades como a desenvolvida, envolvendo o uso da erva-mate como ingrediente culinário, fortalecem a formação crítica e técnica dos estudantes e contribuem para o diálogo entre tradição, inovação e ensino em Gastronomia.

Os autores agradecem a Pró-Reitoria de Ensino da Universidade Federal de Pelotas pela bolsa de Iniciação ao Ensino.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FLACK, Eric. Butter, margarine, spreads and baking fats. In: PADLEY, Fred B. (Ed.). **Lipid technologies and applications**. London: Routledge, 1997. p. 305-327. DOI: <https://doi.org/10.1201/9780203748848-11>

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Comfort food: sobre conceitos e principais características. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento**, Cultura e Sociedade, v. 4, n. 2, p. 92-101, 2016.

MACHADO, Cátia Milena Fabricio. **Confeitaria criativa: sablé e erva-mate: memorial descritivo da disciplina de TCC II**. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, Campus São Borja, São Borja, 2022.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.