

Food LAB: potencializando o uso sustentável dos produtos da sociobiodiversidade do Cerrado na gastronomia brasileira.

Ana Paula Jacques, Edson Freitas Figueirêdo, Ronaldo da Silva Alves

a) Instituto Federal de Brasília, *campus* Riacho Fundo I. Brasília (DF)

E-mail: ana.jacques@ifb.edu.br

Introdução

A atividade proposta consiste na construção de um menu degustação com foco na valorização do bioma Cerrado e inclui produtos artesanais, extrativos e da agricultura familiar a ser oferecido a um grupo focal. Terceiro polo gastronômico do país, atrás apenas de São Paulo e Rio de Janeiro, Brasília se destaca por ter seu território integralmente constituído pelo bioma Cerrado. No entanto, as espécies nativas do bioma foram deixadas em segundo plano ou figuram com baixa regularidade nos cardápios locais. Atenta-se que, nos últimos anos, os chefs de cozinha passaram a buscar nas tradições, no patrimônio alimentar e na biodiversidade nativa, inspiração para suas criações e, com isso, passaram a se destacar nos guias e rankings nacionais e internacionais. Esse fenômeno ampliou o conhecimento sobre a biodiversidade brasileira e motivou novos chefs a seguirem o mesmo percurso.

Material e Métodos

O processo da elaboração da pesquisa se deu em duas etapas. Num primeiro momento, foi elaborado e apresentado um menu pelos alunos do curso de Técnico Subsequente em Cozinha do Instituto Federal de Brasília – Campus Riacho Fundo I. Na segunda etapa foi entregue um questionário ao grupo participante da degustação.

Mangarito, ora-pro-nobis, maxixe, baunilha-do-Cerrado, cajuzinho do Cerrado, cagaita, castanha de baru, pequi, jatobá, azeite de babaçu, gergelim Kalunga, guariroba, cagaita, araticum-do-mato, pimenta de macaco, mel de jataí (16 produtos) foram incorporados nas cinco etapas do menu degustação em preparações autorais ou adaptadas de receitas clássicas da gastronomia brasileira ou internacional.



BRASÍLIA

CERRADO FOOD LAB

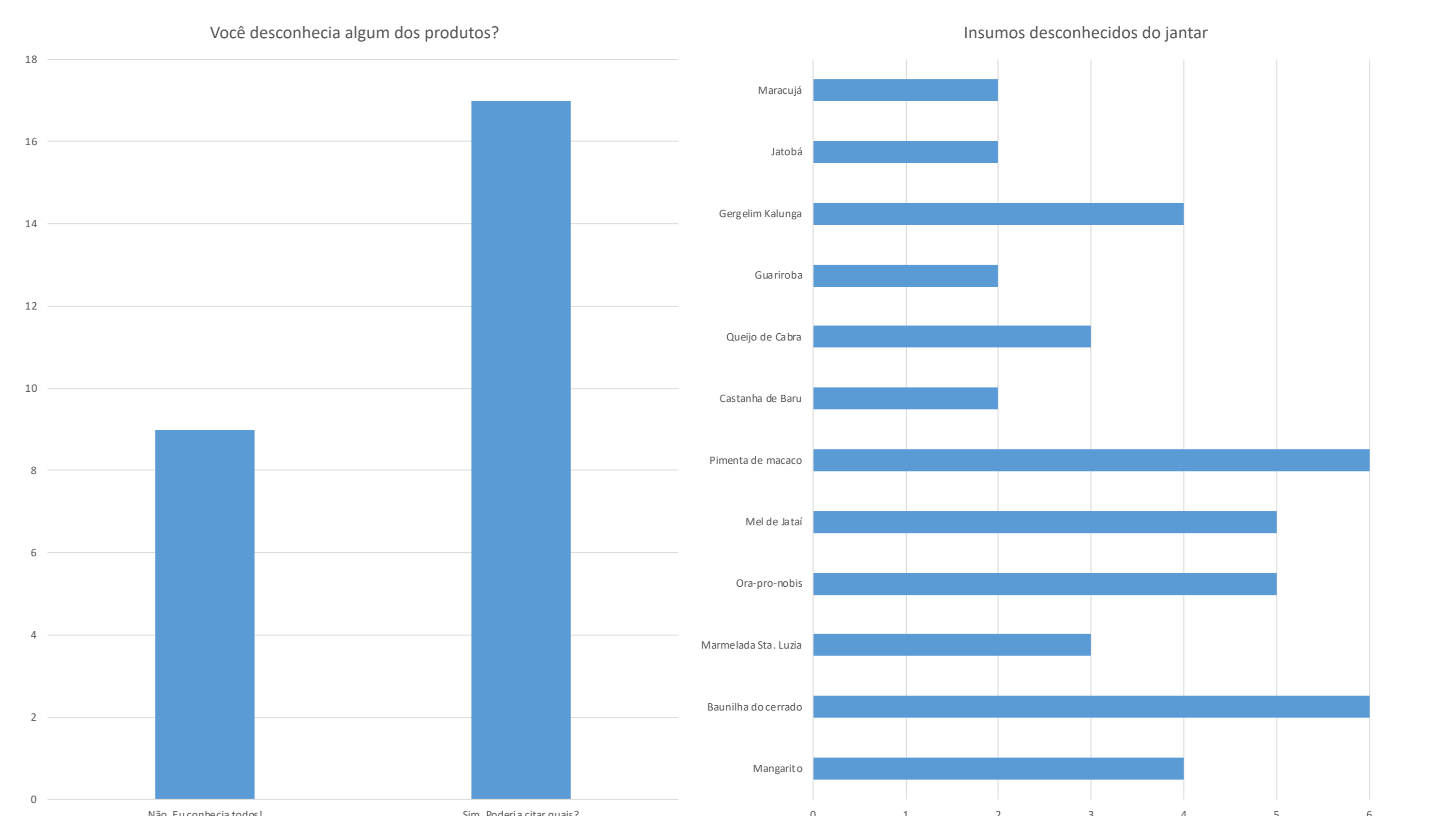
CAGAITA . MANGARITO
MARACUJÁ DO CERRADO
ARATICUM . JATOBÁ
BAUNILHA DO CERRADO
GERGELIM KALUNGA
MAXIXE . ORA PRO NOBIS
ÓLEO DE BABAÇU . GUARIROBA
PIMENTA DE MACACO. BARU
MEL DE JATAÍ. PEQUI
CAJUZINHO DO CERRADO
MARMELADA DE SANTA LUZIA

28.03.19



Resultados e Discussão

Após a experiência, o grupo focal respondeu um questionário semi-estruturado. 70% dos participantes desconhecia a maioria dos ingredientes. Entre as preparações que mais gostaram, 40% indicou o prato principal e 12% a entrada. Essas duas preparações apresentaram com destaque 8 ingredientes do Cerrado. A composição de sabores foi apontada por 65% dos participantes como determinante para a escolha e 17% apontaram a memória afetiva como o fator que influenciou na indicação.



Conclusão

Os resultados nos indicam que a gastronomia e o trabalho do chef de cozinha é relevante para a valorização biológica e cultural dos produtos do Cerrado, grande parte desconhecidos e menos ainda aproveitados. Reforça a importância da formação de cozinheiros conscientes de seu papel na proteção da biodiversidade e na oferta de gastronomia em estreito diálogo com o território e a cultura local.

Referências

Referência bibliográfica JACQUES, Ana Paula. Aqui tem Cerrado no Prato: receitas para uso e valorização da sociobiodiversidade do Cerrado na gastronomia. 2018.

Agradecimentos

Todos os bolsistas devem fazer referência à agência ou instituições de fomento da bolsa, como CNPq, FAP's, FINEP, etc. Devem ser citados ainda eventuais parcerias firmadas para a execução do trabalho.