

**FACULDADE MADRE THAÍS
TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA**

MILAINI LORENA GONÇALVES

A FUSÃO DOS SABORES NA CONTEMPORÂNEIDADE

Risoto negro com taioba, morango, especiarias e cauda de lagosta selada na manteiga de ervas

RELATÓRIO

ILHÉUS

2019

MILAINI LORENA GONÇALVES

A FUSÃO DOS SABORES NA CONTEMPORÂNEIDADE

Risoto negro com taioba, morango, especiarias e cauda de lagosta selada na manteiga de ervas

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
como requisito parcial à obtenção do título de
Tecnólogo em Gastronomia da Faculdade
Madre Thaís

Orientador: Prof^o.Esp André Rodrigues Cabral
dos Santos

Có-Orientadora: Prof^a. Esp. Jéssica Ambrosio
Kerber

ILHÉUS

2019

MILAINI LORENA GONÇALVES

A FUSÃO DOS SABORES NA CONTEMPORANEIDADE

Risoto negro com taioba, morango, especiarias e cauda de lagosta selada na manteiga de ervas

Trabalho de conclusão de curso, apresentado na Faculdade Madre Thaís, como parte das exigências para a obtenção do título de Tecnóloga em Gastronomia.

Ilhéus, 26 de novembro de 2019.

BANCA EXAMINADORA

Prof^o.Esp André Rodrigues Cabral dos Santos

Orientador - Faculdade Madre Thaís

Prof^a. Esp. Jéssica Ambrosio Kerber

Co-orientadora - Faculdade Madre Thaís

Prof. (Nome do professor avaliador)

Afiliações

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus por me dar forças e discernimento para chegar até aqui, e dar mais esse passo importante em minha vida.

Aos meus orientadores Prof^o André Cabral e Prof^a Jessica Ambrosio, por acreditarem na minha idéia e construir comigo esse prato.

A minha família que mesmo longe, nunca desistiu de mim.

Aos meus amigos baianos, sulistas, nortistas, cariocas; que me incentivaram e torceram por todos os pratos postados.

A Joselita funcionária da cozinha, pessoa querida, com sorriso cativante, que sempre esteve disposta a todos os discentes e docentes da FMT.

A Renata, Cordenadora do curso de Gastronomia, sempre muito solícita conosco.

E por fim a todos os professores que de uma forma direta ou indireta, contribuíram para que chegássemos até aqui.

Dedico este trabalho a Regiane Cristina Duarte, sem ela nada disso seria possível. Obrigada por tornar tudo tão mais simples, e ser luz quando me perco na escuridão.

“Feliz aquele que transfere o que sabe e
aprende o que ensina”
(Cora Coralina)

Resumo

Para entender a gastronomia, antes de mais nada, é interessante retomar a ideia de cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e articuladora de identidades. É uma perspectiva que permite vislumbrar uma vasta variedade de acessos. Um conceito que trata de diferentes instâncias, desde comportamentos diários a tradições específicas e pode ser definida, a grosso modo, como um conjunto de pratos com número limitado de alimentos, técnicas de preparo, princípios básicos de tempero e regras que norteiam a produção e consumo. Inspirada na cozinha italiana, este relatório pretende dissertar a criação de um prato autoral, que tem como tema; a fusão dos sabores na contemporaneidade, trazendo como protagonista o risoto negro, reunindo ingredientes frescos, possível pela globalização econômica caracterizada pela estabilidade dos mercados. O objetivo deste projeto é criação de um prato valorizando a fusão dos ingredientes. Os mesmos foram escolhidos com o propósito ao qual revelasse que a gastronomia contemporânea pode agregar muito mais valor a esses alimentos, reunir ingredientes frescos, possível pela globalização econômica caracterizada pela estabilidade dos mercados e agregar vários sabores encontrando uma nova fusão de ingredientes, harmonizar e conceituar o tema, trazendo novas propostas para a gastronomia, de criação, ou gastronomia autoral.

Palavras chave: Gastronomia, Fusão, Sabor, Criação

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	01
2. OBJETIVO.....	02
2.1 Objetivo Geral.....	02
2.2 Objetivo Específico.....	02
3. JUSTIFICATIVA.....	02
4. MÉTODOS E TÉCNICAS.....	02
4.1. Mise Em Place.....	03
4.2. Ficha Técnica.....	04
5. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	05
5.1. Gastronomia X Prato Autoral.....	05
5.2. Gastronomia Contemporanea	06
5.3. Culinária Italiana.....	07
5.4. Risoto Origem.....	08
5.5. Gastronomia fusão e sabores.....	09
6. CONCLUSÃO.....	10
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	12

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiência que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo (LEITE, 2004), possibilitando maior interação clínica, ou seja: uma influência compartilhada entre grupos ou pesquisadores para o fornecimento de uma alimentação com qualidade, quantidade, harmonia e adequação.

Assim, na mesma medida em que estabelece marcadores de diferença, a gastronomia constrói identidades, evoca emoção, memória, tradição e história. Desse modo, como se come, onde, com quem, quando e o que se come, configuram espaços de interação de homens e mulheres com sua cultura. A comida “fala” do grupo e de sua relação com outros grupos, de seus modos de viver e de comer, bem como de valores e significados (WOORTMANN, 2013).

Inspirada na cozinha italiana, este relatório pretende dissertar a criação de um prato autoral, que tem como tema; A fusão dos sabores na contemporaneidade, trazendo como protagonista o risoto negro, onde o mesmo será enriquecido e fusionado com: arroz carnaroli morango, taioba, cardamomo, gengibre, carvão vegetal, , queijo parmesão faixa azul, manteiga, cebola, fundo de legumes, vinho branco seco, alho, azeite, pimenta do reino cauda de lagosta selada na manteiga de ervas e flores comestíveis finalizando o prato.

A expressão culinária contemporânea permite que o alimento seja desconstruído, destilado, rerepresentado, modificado e reconstruído em muitas dimensões técnicas, através da interpretação do chef de cozinha. O contemporâneo apresenta ao comensal uma nova versão da tradição, que guarda sabores de um tempo carregado de referências culturais e tem a intenção vívida de integrar o velho e o novo por meio do ingrediente e da técnica culinária. (CANESQUI e GARCIA, 2005).

O prato reúne ingredientes frescos, possível pela globalização econômica caracterizada pela estabilidade dos mercados, ou seja, é factível estar no Brasil e reproduzir a Itália. Assim, é possível e prático a criação e elaboração de qualquer prato.

Pensando neste perfil de cozinha o prato autoral agregará vários sabores, com o propósito de encontrar uma nova fusão de ingredientes, harmonizar e conceituar o tema.

2. OBJETIVOS

Objetivo geral

Criação de um prato autoral valorizando a fusão dos ingredientes.

2.1. Objetivo específico

- ✓ Equilibrar sabores
- ✓ Equilibrar ingredientes
- ✓ Mostrar que a gastronomia constrói identidades.
- ✓ Evocar emoção, memória, tradição e história.

3. JUSTIFICATIVA

A experiência e o conhecimento levam a perfeição. Para tanto este projeto pensou no perfil de cozinha contemporânea somente como ponto de partida para um prato autoral, concretizar se for possível, sentir vários sabores, encontrar uma nova fusão de ingredientes, harmonizar e agregar as informações que o prato apresentará. Reunir elementos das mais variadas tradições culinárias em um único prato, demonstrará que estou apta no domínio, conhecimento/experiência para executar o conteúdo do curso Tecnólogo em Gastronomia da Faculdade Madre Thaís.

Nesta criação pretendo destacar o que na cozinha contemporânea nos permite trabalhar, realizar novas preparações, relever pratos clássicos, desconstruir texturas, aromas, temperatura e sabores das produções gastronômicas.

Neste mesmo prato vou enaltecer o nosso território pelos ingredientes, assim como as produções gastronômicas estrangeiras, no qual essa criação terá por finalidade: Fusão de Sabores, Equilíbrio e Simplicidade.

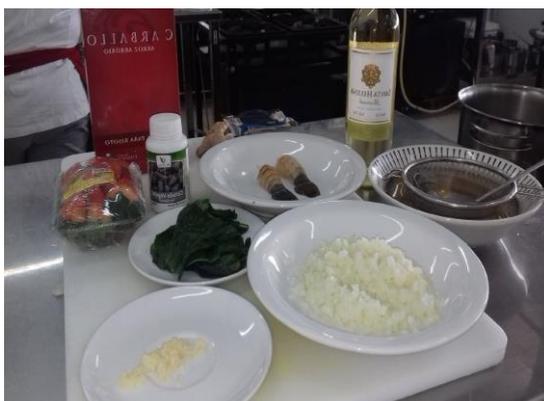
4. MÉTODOS E TÉCNICAS

O primeiro método utilizado nesse prato, é a técnica de cocção por calor úmido em fervura branda, no preparo do fundo de legumes.

Em seguida, trabalharei o ***mise en place*** do risoto negro, deixando preparado para a execução . No risoto, usarei a técnica de cocção por calor úmido lento, de modo, a promover o amolecimento das fibras dos alimentos por meio de cozimento em líquido. O terceiro passo, é trabalhar a proteína do meu prato, nesse item, usarei duas técnicas de cocção, a primeira vai ser, cocção com calor úmido, no cozimento em líquido. ***Escalfar***, e a segunda será cocção através de calor seco, com a utilização de gordura, que consiste em transmitir calor de forma indireta ao alimento ***Selar***.

Na sequência darei início ao empratamento, onde usarei o prato de risoto da Oxford conhecido por chapéu fundo ou ***seins de femme (son de fame)*** de 30,5 cm, usarei um morango laminado em formato de flôr para finalizar o prato.

4.1 Mise en place



Preparo



Empratamento



Finalização



4.2. Ficha técnica

PRATO	Risoto negro com taioba, morango, especiarias e cauda de lagosta selada na manteiga de ervas		
CLASSIFICAÇÃO	Salgado		
RENDIMENTO	03 porções		
INGREDIENTES	QUANTIDADE		OBSERVAÇÕES
Arroz carnaroli	300	g	
Morango	100	g	<i>Brunoise</i>
Taioba	150	g	<i>Chiffonade</i>
Cardamomo	10	g	Semente
Gengibre	40	g	Ralado
Carvão vegetal	10	unid	Capsulas
Queijo parmesão capa azul	100	g	Ralado
Manteiga	100	g	
Cebola	150	g	<i>Brunoise</i>
Fundo de legumes	600	ml	
Vinho branco seco	350	ml	
Alho	30	g	Brunoise
Azeite de oliva	60	ml	
Pimenta do reino	10	g	Moida
Flores comestíveis	03	unid	
Lagosta	03	unid	Cauda limpa
MODO DE PREPARO			
Risoto. Modo de preparo: Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Acrescente o arroz, mexa bem e adicione o vinho branco mexendo até evaporar, junte aos poucos o caldo de legumes. Controle o ponto do arroz e um pouco antes de ficar pronto, acrescente a carne da lagosta cortada em <i>brunoise</i> , a taioba cortada em <i>chiffonade</i> , e as capsulas do carvão vegetal, mecha e adicione o gengibre, as sementes de cardamomo, e o queijo parmesão ralado. Misture tudo muito bem e desligue o fogo. Em seguida acrescente a manteiga para dar brilho.			

Cauda de lagosta selada na manteiga de ervas.

Modo de preparo:

Separe a carne da carapaça deixando somente o cabinho da cauda.

Em um *bowl*, faça uma marinada com sal pimenta do reino e limão e adicione as caudas das lagostas. Passe um filme plástico no *bowl* e leve a geladeira por 30 minutos.

Em um ramequim, adicione 70 gramas de manteiga com sal, e 20 gramas de ervas finas, com uma colher mecha bem até ficar homogêneo.

Feito esse processo, em uma salter, aqueça a manteiga de ervas e adicione as caudas de lagostas marinadas, sele cada lado por 1 minuto, finalize com risoto negro e flores comestíveis.

5. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

5.1 Gastronomia x Prato Autoral

Para entender a gastronomia, antes de mais nada, é interessante retomar a ideia de cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e articuladora de identidades. É uma perspectiva que permite vislumbrar uma vasta variedade de acessos. É um conceito que trata de diferentes instâncias, desde comportamentos diários a tradições específicas e pode ser definida, a grosso modo, como um conjunto de pratos com número limitado de alimentos, técnicas de preparo, princípios básicos de tempero e regras que norteiam a produção e consumo. (FISCHLER 1988) O termo gastronomia engloba, além da culinária (a atividade de cozinhar, ou seja, confeccionar ou preparar alimentos), também as bebidas e as harmonizações, os materiais usados na alimentação e todos os aspectos culturais a ela associados (COLLAÇO, 2009). Culinária e cozinha são sinônimos, referindo-se ambas tanto ao conjunto de pratos, utensílios e ingredientes característicos dos hábitos alimentares de um determinado país, povo ou região como, também, às práticas e técnicas empregadas no preparo de alimentos (FREIXA; CHAVES, 2008).

No que se refere estritamente ao fazer culinário, poderíamos compará-lo com a atividade de criação original na arquitetura, reconhecendo que o arquiteto que concebe uma edificação, mesmo tendo que dominar as técnicas inerentes à sua atividade, poderá

ser conspirado um artista, enquanto os pedreiros que colocam a construção em pé serão mais adequadamente qualificados como artesãos. (TELFER, 2002). Da mesma forma, a apreciação de uma criação culinária como produto útil ou como meio de expressão dependerá da perspectiva daquele que se dispõe a apreciá-la. Como propõe MONROE (2012), ao assumirmos diante de um prato um estado de espírito estético, poderemos direcionar nossa atenção para uma apreciação qualitativa, mesmo em se tratando de um objeto funcional.

No Direito Autoral há uma dimensão moral, que vincula pessoalmente o autor à sua obra, e que persiste, indelével, como relação que o tempo nunca apagará. Mas há, outros sim, uma dimensão patrimonial, consubstanciada na faculdade de o autor usar ou autorizar a utilização de sua obra, no todo ou em parte, podendo ainda dela dispor a qualquer título, transmitindo-lhe os direitos a terceiros, total ou parcialmente, por sucessão ou entre vivos (BITTAR, 2005).

5.2 Gastronomia Contemporânea

A história da gastronomia tem suas raízes na pré-história. O homo sapiens se alimentava por uma necessidade de sobrevivência e também pelo prazer. A palavra Gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). Em uma tradução literal, ‘as leis do estômago’, termo criado pelo poeta e escritor grego Arquestrato, no século IV a.C., que percorreu vastos territórios a procura de uma boa mesa, observando e provando de suas experiências. Desde o início, o cozinheiro era visto como um mágico, um alquimista, transformando o comum em algo surpreendente (FREIXA; CHAVES, 2008).

Nasce na década de 60, 70 a *cuisine nouvelle* ou *nouvelle cuisine*, em reação à cozinha tradicional, com a experiência de chefs renomados como Paul Bocouse, que marca o surgindo a gastronomia contemporânea, atualmente sendo praticada na maior parte do mundo, agregando influências e técnicas da culinária francesa, portuguesa, italiana, entre outras. Uma característica marcante desta gastronomia é a flexibilidade e a criatividade na forma de apresentação (WEBER-LAMBERDIÉRA, 2008; PEREZ, 2013).

Para ser considerado parte da gastronomia contemporânea, é necessário possuir uma cozinha equipada com utensílios inovadores, unindo tecnologia moderna e um design clássico criando um ambiente sofisticado. A gastronomia contemporânea

acompanha em sua estrutura: fornos micro-ondas com cocção programada, fogões quase profissionais ou profissionais, geladeiras que não poluem o ambiente, cafeteiras italianas, adegas climatizadas, nesta classificação da gastronomia, busca-se como princípio o melhor da cultura e adaptar-se à praticidade do dia a dia, além da utilização de produtos regionais e sazonais. Com a distribuição global de produtos agrícolas e o conhecimento tecnológico que o homem obteve na relação sobre clima e solo, é possível praticar a gastronomia contemporânea (PEREZ, 2013; BENETTI; HAGEN, 2008).

5.3 Culinária Italiana

A culinária italiana é uma das mais ricas do mundo, devido as grandes invasões de França; Espanha e Árabe etc, é resultado da evolução de séculos de mudanças políticas e sociais. A diversidade de sua cozinha é consequência dos vários povos que passaram pelo país e deixaram sua marca com pratos apreciados hoje em todo o mundo. Além dos alimentos, os italianos possuem um modo especial de se alimentarem, pois enquanto nós brasileiros comemos muita carne misturada a outros alimentos, os italianos comem muita massa e sempre um alimento de cada vez. (ITALIAOGGI, 2009)

A imigração italiana no Brasil teve como ápice o período entre 1880 e 1930. Segundo estimativa da embaixada italiana, no Brasil, vivem no país cerca de 25 milhões de descendentes de imigrantes italianos. A maior parte da imigração italiana se concentrou no Estado de São Paulo, e das inúmeras contribuições que deram para a cultura brasileira podemos citar a gastronomia. Foram diversos pratos incorporados à alimentação brasileira, como o hábito de comer panetone no Natal, comer pizza e macarrão frequentemente (principalmente no sudeste), além da popular polenta. (WIKIPEDIA, 2009) A cidade de Franca foi fundada em 03 de Dezembro de 1805 por Hipólito Antônio Pinheiro e está localizada no nordeste do Estado de São Paulo, a 400 km da capital do Estado. Sua população estimada pelo IBGE em 2008 foi de 327.176 habitantes. A quantidade de italianos na cidade de Franca é bastante numerosa, "onde a presença e a cultura italianas se sobressaem de tal forma que, às vezes, temos dificuldade em distinguir se todos nós somos francani ou francanos, irmãos ou fratelli." (DONADELLI, 2003)

A cozinha italiana é uma das mais apreciadas em todo o mundo, e por isso não é difícil encontrar um restaurante italiano onde quer que você vá, em qualquer canto do mundo. (ACIRS, 2009) Existem muitas pessoas que quando pensam na cozinha italiana

só pensam em pizzas e massas, porém a diversidade de sua cozinha é enorme, uma das mais ricas do mundo, resultado da evolução de séculos de mudanças políticas e sociais. (REISMAGOS, 2009) Hoje, no mundo todo, encontra-se como restaurantes italianos muitas pizzarias, que geralmente são mais econômicas e atraem um público mais jovem. Mas existem muitos restaurantes italianos de qualidade que oferecem requintados pratos de massas, legumes, vegetais, hortaliças, carnes, peixes, risotos, sopas e *minestrone*s. (RESTAURNATES ESPANHA, 2009)

5.4 Risoto Origem

Prático, mas com ares de sofisticação, o **risotto** é um prato típico italiano, que nasceu ao norte da Itália, na Lombardia, conhecida como “terra do risoto”. Data do século XI quando o sul da Itália era dominado pelos Sarracenos, povo nômade pré-islâmico. Habitantes dos desertos entre Síria e a Arábia(Árabes ou Mouros), foram eles que trouxeram o grão usado para a sua preparação. A partir da Sicília, o produto tomou o rumo norte da Itália. No século XIV já entrava em sobremesas principescas.

Risotto significa literalmente pequeno arroz. Em português a grafia é apenas com um "t": risoto. Cremoso, fumegante, *al dente*, essa especialidade italiana ganhou lugar de destaque em nossas mesas. Prepará-lo em casa é fácil, porém necessita dedicação total: não dá para tirar os olhos da panela. O segredo para sua perfeição é a escolha da sua principal matéria prima, o arroz italiano. Para não se cometer nenhum pecado mortal, deve ser feito com arroz cujos grãos liberem amido durante o cozimento. No Brasil é possível encontrá-lo em três tipos: o arbóreo (mais usado na Itália) garante cremosidade, ideal para receitas com verduras. Carnaroli é o preferido pelos chefes. Vialone Nano é menor e arredondado, cozinha por igual e é indicado para o preparo com peixes e frutos do mar.

Escolhido o arroz, frita-se levemente as cebolas na manteiga ou azeite. Coloca-se o arroz seco sem lavar junto com os outros ingredientes. Vai-se gradualmente deitando o caldo, que pode ser de vegetais, carne ou frango, até o arroz estar cozido e não poder absorver mais líquido. Isto leva de 17 a vinte minutos. Desliga-se o fogo, junta-se queijo parmesão e mexe-se bem. O prato está pronto para ser degustado.

A receita original data de 1574. Havia muito trabalho na construção da *Catedral de Milão (Duomo di Milano)*. A mão de obra de carpinteiros, arquitetos e pintores era toda européia. Em uma pequena fazenda havia uma comunidade belga e um

dos mestres contratado era Valerius de Fianders, mestre na fabricação de vidro. Tinha que fabricar algumas janelas para a Catedral e isso lhe trouxe muitos estudantes.

Um em particular se destacava dos outros devido a sua genialidade e habilidade em misturar cores, principalmente o amarelo puríssimo. Seu segredo era colocar um pouco de açafrão quando o vidro estivesse pronto. Seu mestre sabia da paixão de seu aluno por açafrão, mas fingia que não sabia de nada e se limitava a dizer a seu aluno, irritando-o, que se ele continuasse com isso iria acabar colocando açafrão no risoto.

Após anos de provocações o aluno decide se vingar de seu mestre: a filha de Valerius iria se casar e o aluno subornou o cozinheiro para esse colocar no risoto um pouco de açafrão. Pode-se maginar a surpresa dos convidados quando viram aquele arroz amarelo. Um teve a coragem de experimentar, depois outro e outro e todos adoraram surgindo assim o *risotto alla milanese*. Através da 7ª Arte os italianos mostraram a importância do arroz para sua economia. O filme italiano **Arroz Amargo**, de 1949, feito no apogeu do neo-realismo, conta a história triste de um triângulo amoroso, formado pelo ladrão Walter (Vittorio Gassmann), sua amante Francesca (Doris Dowling) e a inocente Silvana (Silvana Mangano).

Como pano de fundo a colheita de arroz, feita por centenas de mulheres no miserável Vale do Pó, na parte setentrional do país. O casal de ladrões infiltra-se no arrozal fugindo da polícia com um colar roubado. Silvana usurpa o produto do furto e tragédias acontecem. Por intermédio deste filme, o diretor Giuseppe De Santis fez o mundo saber que a Itália possuía imensas plantações de arroz e que não vive só de macarrão.

Atualmente, ao redor das cidades de Vercelli e Novara, no Piemonte, e de Pavia, na Lombardia, assim como em algumas localidades do Vêneto, existem cerca de 250.000 hectares de arroz. A Itália é campeã européia em cultivo e exportação do grão. Segundo LOPES (2010), para os italianos fazer o *Risotto* constitui um grande desafio:

1º- A consistência precisa ser *all'onda*, significa que deve ser cremosa, mas jamais fluida como uma sopa.

2º- O arroz tem de ficar necessariamente *al dente*. O grão cozinha, mas sempre oferece resistência ao dente.

3º- O risoto ideal deve ser levado à mesa pastoso, mas não empapado.

5.5 Gastronomia fusão e sabores

O conceito mais simples e a literalidade do termo *Fusion Food* é a fusão de comidas de outras regiões e países, ingredientes das mais variadas partes do planeta, técnicas clássicas e modernas, tendências inovadoras, resgate histórico, cultural e religioso que convergem no encontro de sabores inéditos de várias cozinhas. Com o advento da globalização e o inesgotável interesse em descobertas e o consequente criar, o profissional da área de gastronomia vive um momento excelente, em que pratos simples se transformam na comida de fusão (PARK, 2006).

A utilização de matérias-primas inovadoras é um dos desafios da moderna gastronomia, essa busca pelo novo tem como finalidade a criação de produtos inéditos que permitam novos sabores e destaquem a criatividade de quem os criou, imprimindo, por conseguinte, personalidade ao prato e, com isso, a possibilidade de uso de novos ingredientes e a evolução da gastronomia.

De acordo com o site *What's's Hot Culinary Forecast da National Restaurant Association*, a cozinha de fusão é uma das cinco principais tendências de sabores globais, a fusão de sabores, é uma ótima maneira de apresentar aos clientes os alimentos com os quais eles não estão familiarizados, de acordo com Robert Levenson, chef do Resorts Casino Hotel da Resorts International em Atlantic City.

Um prato de fusão bem-sucedido é "aquele que é facilmente identificável e com o qual as pessoas podem se relacionar", disse Levenson, acrescentando que "também não pode ser muito complicado, a simplicidade funciona bem com a fusão".

Os consumidores estão mais aventureiros do que nunca quando se trata dos sabores que desejam em seus pratos. A curiosidade sobre a culinária internacional está despertando interesse nos sabores globais, e os pratos de fusão permitem que chefs e operadores de serviços de alimentos combinem pratos familiares com um toque global.

6.CONCLUSÃO

O modernismo introduzido, na gastronomia, decorre das constantes criações de um *chef* O prato escolhido para elucidar esse trabalho foi o Risoto negro com taioba, morango, especiarias e cauda de lagosta selada na manteiga de ervas, acompanhado de flores comestíveis. Esses ingredientes foram escolhidos para representarem um prato autoral, uma vez que o objetivo deste trabalho foi elaborar um prato que revelasse que a gastronomia contemporânea pode agregar muito mais valor a esses alimentos, reunir ingredientes frescos, possível pela globalização econômica caracterizada pela

estabilidade dos mercados e agregará vários sabores, com o propósito de encontrar uma nova fusão de ingredientes, harmonizar e conceituar o tema.

No preparo do risoto foram realizados dois testes com dois tipos de frutas, a banana da terra e o morango, na qual harmonizou-se melhor ao prato o morango, realçando o gosto do gengibre, cardamomo e do vinho, encobrindo o sabor de todos os ingredientes alcançando a harmonização desejada do risoto negro com taioba, morango, especiarias e cauda de lagosta selada na manteiga de ervas.

Foi elaborado um prato que oferecesse nutrição, sabor e sofisticação, constatando que é possível com a utilização de técnicas específicas da gastronomia contemporânea e alimentos corretos, executar um prato saboroso, refinado e nutritivo.

Vale ressaltar que, essa forma na qual os alimentos foram utilizados, é apenas uma das muitas possibilidades que existem de se trazer novas propostas para a gastronomia, de criação, ou gastronomia autoral.

Para completar o ar de contemporaneidade, o prato foi finalizado com flores comestíveis.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACIRS. Disponível em: http://www.acirs.org.br/cucina_italiana.html. Acessado em: 15 agosto 2019.

BENETTI, M.; HAGEN, S. Jornalismo e vida cotidiana: o comer e o cozinhar contemporâneos nas revistas semanais. Rev. da Assoc. Nac. dos Programas de Pós Graduação em Comunicação, Brasília, v. 11, n. 2, 2008. Disponível em: Acesso em 25 setembro. 2019

BITTAR, Carlos Alberto. **Direito de Autor**. 4.^a ed. – Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2005.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Manda Diez. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação., p. 112005

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.

DONADELLI, Jorge Félix. Vila Franca dos italianos. Franca, Ribeirão Gráfica e Editora, 2003.

FISCHLER, Claude. Food, self and identity. In: Social Science Information, vol. 27, n.2, june, 1988.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2008.

<https://www.smartbrief.com/original/2019/05/qa-fusion-dishes-are-versatile-way-put-global-flavors-menu> acessado em 02/11/2019

ITALIAOGGI Disponível em: <http://www.italiaoggi.com.br>. Acessado em: 15 setembro 2019.

LEITE, L. A. Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. **IV Simpósio**

Aarteitalianadorisoto, www.mmais.com.br/materiac/m/idedição/.../18. Acessado em: 30/10/2019.

LOPES, DIAS J, 2010. **Aarteitalianadorisoto**, www.mmais.com.br/materiac/m/idedição/.../18. Acessado em: 30/10/2019

MONROE, Dave (org.). **Comida e Filosofia: coma, pense e seja feliz**. Tradução Mariana Hermann. Rio de Janeiro: Ed. Tinta Negra, 2012.

PARK, M. O. La nouvelle cuisine: Evolucion y situación actual em la cocina contemporânea. Tesis Licenciatura – Administración de Hoteles y

Restaurantes. Departamento de Turismo, Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas. Puebla, 2006.

PEREZ, D. Cozinha contemporânea reúne várias tradições em um único prato Disponível em <http://www.olhardireto.com.br/conceito/noticias/exibir.asp?id=484¬icia=cozinhacon-temporanea-reune-varias-tradicoes-em-um-unico-prato-aprenda-a-fazer-sofisticadarabada>. Acesso em 02 de novembro 2019.

REISMAGOS. Disponível em: <http://www.reismagos.com.br>. Acessado em: 15 agosto 2019.

RESTAURANTESESPANHA. Disponível em: <http://www.restaurantespanha.com>. Acessado em: 10 outubro 2019.

sobre Recursos Naturais e Socioeconômicos do Pantanal Corumbá/MS, 2004.

TELFER, Elizabeth. Food as Art. In. **Arguing about Art: Contemporary Philosophical Debates**, 2.^a ed. Routledge, 2002. Disponível em <http://goo.gl/m5GPeu>. Acesso em 01 de novembro de 2019.

WEBER-LAMBERDIÉRA, M. As revoluções de Ferran Adriá: o chef de cozinha que transformou a culinária em arte. Porto Alegre: Editora L & PM editores, (Tradução e Luciane Ferreira). 2008

WIKIPEDIA. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org>. Acessado em: 04 setembro 2019.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, jan./jun., p. 5-17. 2013