

FACULDADE DE ILHÉUS
TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

EUCLIDES ANTONIO BARBOSA MONTEIRO

A FUSÃO DAS COZINHAS NORDESTINA E ITALIANA

Medalhão de bode, selado na manteiga de ervas

Risoto ao creme de queijo de cabra ao perfume de limão siciliano.

ILHÉUS/BA
2022

EUCLIDES ANTONIO BARBOSA MONTEIRO

A FUSÃO DAS COZINHAS NORDESTINA E ITALIANA

Medalhão de bode, selado na manteiga de ervas

Risoto ao creme de queijo de cabra ao perfume de limão siciliano.

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

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

ILHÉUS

2022

AGRADECIMENTOS

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	1
2. OBJETIVOS.....	1
2.1.1. Objetivo Geral	1
2.1.2. Objetivo Específico	2
3. JUSTIFICATIVA.....	2
4. MÉTODOS E TÉCNICAS.....	2
4.1. Mise em Place	3
4.1.2 Ficha Técnica	3
5. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	5
5.1. Risoto	7
5.1.2 Gastronomia Contemporânea	8
5.1.3 Carne caprina	9
5.1.4 Queijo de cabra	9
5.1.5 Pimentas	10
6. CONCLUSÃO.....	11
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	12

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).

A alimentação é tema que desperta interesse, afinal somos biologicamente condicionados a comer por necessidade e sobrevivência. Entretanto, não nos alimentamos apenas para manter o corpo nutrido, mas constituímos relações complexas e diversas com os alimentos, atribuindo significados às práticas alimentares (MINTZ, 2001).

Na alimentação, conformamos relação entre o biológico e o cultural em processos associados a escolhas alimentares, uma vez que nem todos os alimentos biologicamente comestíveis são transformados em produtos culturalmente comestíveis (FISCHLER, 1995).

A gastronomia e a culinária participam de processo estruturado em práticas culturais e simbólicas, que têm referências na própria dinâmica social. Cozinhar e comer são etapas sinérgicas da relação do homem com a natureza, bem como com sua cultura. (NICOLE WEBER BENEMANN, 2021).

Assim, na mesma medida em que estabelece marcadores de diferença, a comida constrói identidades, evoca emoção, memória, tradição e história. Desse modo, como se come, onde e 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).

Dentro dos diversos segmentos da cozinha, a contemporânea representa união de receitas tradicionais dos principais países do mundo, proporcionando a miscigenação em receitas originais e beleza na apresentação digna de arte. (OMENU.COM.BR/BLOG/COZINHA-CONTEMPORANEA).

2.OBJETIVOS

2.1.1 Objetivo geral

Na produção, enaltecer a releitura do prato, valorizando a fusão, saberes e sabores dos ingredientes da cozinha Nordestina brasileira com a cozinha Italiana

2.1.2 Objetivo específico

- Equilibrar sabores nos ingredientes do Nordeste brasileiro e Italiano;
- Evocar emoção, memória, tradição e histórias na fusão dos sabores.

Mostrar que a gastronomia constrói identidades

3.JUSTIFICATIVA

No decorrer do processo e desenvolvimento pessoal do curso, foram inúmeras as ideias que iam surgindo para o desenvolvimento desse projeto.

Baseado na cozinha contemporânea, buscamos associar a cozinha clássica nas tradições da culinária italiana, através da técnica utilizada na produção do “Risoto” com a cozinha nordestina representada em um dos seus itens mais marcante da culinária, principalmente no sertão pernambucano, que é a carne de bode.

Neste prato, pretende-se destacar, a fusão que as duas cozinhas nos permitem trabalhar, reler pratos, realizar novas preparações, desconstruir texturas e enaltecer o nosso território pelos ingredientes ricos e sazonais, levando junto a cultura dos países demonstrados através dos sabores produzidos nessa. releitura, e criar uma nova identidade gastronômica, a partir da junção das culturas tradicionais, da clássica a nordestina.

4. MÉTODOS E TÉCNICAS

Para tanto, na produção deste projeto, utilizaremos, na elaboração do risoto, o arroz carnaroli, alho, cebola, vinho branco seco, raspa e caldo do limão siciliano, fundo de legumes, queijos parmesão e de cabra e manteiga sem sal. Para a proteína, utilizaremos o filé de bode, sal, pimenta do reino, manteiga de garrafa saborizada e aromatizada com alho, cebola, ramos de alecrim e tomilho, e um mix de pimentas rosa, preta, branca e verde.

O nosso intuito é mostrar que, num mundo cada vez mais globalizado, seja na economia e nas culturas de todas as ordens, permite maior integração e interação entre os diversos povos e a gastronomia, com a miscigenação de

receitas, poderá despertar nos comensais o prazer de degustar novas apresentações de pratos tradicionais.

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, 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, ***Escalfar***. O terceiro passo, é trabalhar a proteína do meu prato, nesse item, usarei, em dois momentos, a técnica de cocção através de calor seco, com a utilização de gordura, que consiste em transmitir calor de forma indireta ao alimento. A primeira será: saborizar a gordura (manteiga de garrafa) com as ervas e na sequência coar; A segunda será. ***Selar*** a proteína, utilizando esta gordura, depois de temperada com sal e pimenta do reino moída na hora. Na sequência darei início ao empratamento, onde usarei o prato de risoto da Oxford conhecido por chapéu fundo ou seins de femme (seio de mulher), de 30,5 cm, usarei um morango lâminado em formato de flôr para finalizar o prato.

4.1. Mise en place



FIG1 filé mignon de bode; arroz carnaroli; limão siciliano; queijo de cabra; parmesão; manteiga de garrafa; creme de leite; cebola; alho; vinho branco.



FIG2 fundo de legumes



FIG3 Risoto de queijo de cabra ao medalhão de bode.

Fonte: Arquivo pessoal do autor

4.1.2 Ficha técnica

PRATO	Medalhão de bode, selado na manteiga de ervas Risoto ao creme de queijo de cabra e perfume de limão siciliano.	
CLASSIFICAÇÃO	Salgado	
RENDIMENTO	03 porções	
INGREDIENTES	QUANTIDADE	OBSERVAÇÕES
Arroz carnaroli	200 g	
Manteiga de garrafa	250 ml	
Alho	4 dentes	Brunoise
Azeite	100 ml	
Parmesão	200 g	Ralado
Queijo de cabra	150 g	Ralado
Filé mignon de bode	300 g	Medalhão
Cebola	1 unidade	Brunoise
Limão Siciliano	1 unidades	Raspas e sumo
Vinho branco	250 ml	
Fundo de legumes	500 ml	
Ervas finas	50 g	
Pimenta preta	5 g	Grão
Pimenta rosa	5 g	Grão
Pimenta branca	5 g	Grão
Pimenta verde	5 g	Grão
Alecrim	1 maço	
Tomilho	1 maço	
MODO DE PREPARO		

Risoto.

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 o creme de queijo de cabra preparado anteriormente. Mexa e adicione o queijo parmesão ralado e o caldo do limão siciliano. Misture tudo muito bem e desligue o fogo. Em seguida acrescente a manteiga para dar brilho.

MODO DE PREPARO**Medalhão de filé de bode, selado na manteiga de garrafa, infusionado com ervas.**

Acomode o medalhão de filé de bode em um recipiente, adicione sal e o mix das pimentas moídas na hora, reserve.

Em uma salter, adicione a gordura (manteiga de garrafa) com as ervas (alho, cebola, ramos de alecrim e tomilho)

Sele a proteína, utilizando a manteiga saborizada.

Faça o empratamento usando o prato chapéu, e finalize com laminas de morango e flores comestíveis.

5. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

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 momento em que a comida pode ser entendida como dimensão que comunica, o cozinhar pode ser tomado como ação representativa do meio de comunicação, colocado em evidência pelos modos de fazer. As maneiras de fazer, de acordo com (CERTEAU ET AL. 2002), são as práticas combinatórias de ações pelas quais usuários e indivíduos se reapropriam do espaço organizado pelas técnicas de produção sociocultural, entre as quais, podemos dizer, a própria ação de cozinhar e suas manifestações em uma cozinha. Dessa forma, não apenas comer, mas também cozinhar, nos conecta a um grupo social e concede sentimento de pertencimento, algo que nos identifica perante os demais. Cozinhar é atividade humana por excelência, que se coloca em um processo de relação com a natureza de seleção e de combinação de elementos, atravessado e mediado por uma dimensão cultural específica. Representa, ainda, etapa em que o alimento sofre “um processo de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado via culinária” (WOORTMANN, 2013).

É importante ressaltar que, historicamente, a atividade de cozinhar tem sido expressa através de sentimentos ambivalentes. Por vezes foi e ainda é renegada à dimensão ordinariamente cotidiana, doméstica, monótona, repetitiva e provida de pouca imaginação, negligenciada da educação formal e dos campos do saber. Por outras, é considerada um marco de identidade, de diferenciação e de manutenção da tradição e dos elos familiares (GIARD, 2002).

Por sua vez, o termo cozinha pode ser interpretado sob distintas perspectivas, como conjunto de ingredientes, técnicas crenças, representações e práticas compartilhadas (FISCHLER, 1988); ou como parte de um sistema alimentar que engloba o processo de distribuição, aquisição, preparo e consumo de alimentos ou ainda abarcando etapas anteriores como conservação, armazenagem, preparação de ingredientes e posteriores como descarte e reciclagem de restos (CONTRERAS; GRACIA, 2004). De todo o modo, podemos considerar que a cozinha é universal, as cozinhas são diversas. Os saberes e sabores, as técnicas e as práticas culinárias formam modos de ser e estar no mundo, assim como a comensalidade torna o comer ato social compartilhado, a refeição o momento de comunhão entre diferentes ou iguais. As práticas e rituais que se revelam à mesa englobam ainda questões de segurança, hierarquia e poder.

A sociabilidade e a comensalidade presentes no contexto de consumo de alimentos apresentam uma série de questões, em especial quando voltamos a atenção para espaços não domésticos. O restaurante, espaço da refeição fora de casa, constitui um caminho fronteiriço na relação público-privado, não necessariamente configurando a criação de um novo lugar, mas onde esses domínios se encontram para fomentar a existência de formas e significados culturais, uma vez que os mais íntimos aspectos de servir, compartilhar e consumir comida se realizam, no caso, em espaço comercial. É preciso interpretar as linhas que desenham as fronteiras dessa interação em suas características contextuais, móveis e constantemente renegociadas. Os restaurantes são, assim, habitados diferentemente por clientes, equipe de funcionários do serviço e cozinheiros

(Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar).

5.1. Risoto

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.(PUC SP.BR, 2022)

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. .(PUC SP.BR, 2022).

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 7ªArte 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.(LOPES, 2010)

5.1.2. Gastronomia Contemporânea

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. (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 (BENETTI; HAGEN, 2008).

5.1.3. Carne caprina

De cor vermelha, valores nutricionais e sensoriais, ela apresenta uma gordura diferenciada, a relação de ácidos graxos saturados e insaturados é menor comparada com as demais, isso traduz num baixíssimo índice de colesterol, o que afeta na saúde das pessoas, além dessa gordura se apresentar na carne do bode numa forma localizada, o que permite que na hora que for preparar um prato, podemos separa-la, enquanto que nas outras espécies a gordura é subcutânea, tornando o processo de extração, mais complicado. Além da gordura, é um alimento proteico de alta digestão, que dá a sensação de bem-estar, diferente dos outros tipos de carne. Podemos destacar, também, o teor de vitaminas, minerais, e riquíssima em ferro, essa proteína de sabor muito especial, é muito apreciada na culinária, principalmente na nordestina. (RTV CAATINGA UNIVASF 2017).

5.1.4. Queijo de cabra

A criação de cabras para produção de leite e queijos é uma atividade que vem se destacando no Brasil, pois tem uma importância crescente na produção de

diferentes produtos alimentícios além de ser uma boa fonte de renda principalmente para pequenos produtores. As cabras apresentam facilidade de manejo e se adaptam facilmente às condições ambientais, além disso, produzem leite de qualidade (CATUNDA ET. AL., 2016).

O leite de cabra e seus subprodutos possuem qualidades nutricionais que são mais valorizadas diante do leite bovino, possui baixo teor de lactose e é constituído por 87% de água, 4% de lipídeos, 4% de lactose, 3,5% de proteínas e 1% de cinzas (PARK, ET AL., 2007).

A produção do queijo de cabra tem início com a ordenha das cabras. O leite ordenhado segue para um recipiente que a medida que é preenchido é tampado e armazenado em temperatura adequada até que seja transportado. Ao chegar no local de produção, o leite passa pelo processo de pasteurização, neste momento é adicionado o cloreto de cálcio. Após o processamento térmico o leite é transferido para o tanque onde se adiciona o ácido láctico e a enzima quimosina (coalho) responsável pela separação da parte sólida do leite com o soro. Esse processo dura em média entre 45 e 60 minutos. Após a separação completa, a parte sólida é cortada e decantada e a massa é retirada com o auxílio de uma peneira e posta em fôrmas. Na fôrma a massa é prensada e virada no mesmo momento. Inicia-se então a salga, com a adição de sal na parte superior da massa e após o período de descanso o queijo é virado e é colocado o sal do outro lado. Este é o processo para a massa base, o queijo pode receber diferentes tipos de temperos de acordo com o tipo a ser produzido no momento. Todo o processo ocorre em ambiente controlado e climatizado. Todo o soro gerado na produção é destinado para alimentação animal e os efluentes líquidos gerados durante a produção são despejados em uma fossa dentro da propriedade. Além disso a fábrica possui uma estação de tratamento de efluentes. Ao final o queijo é embalado, etiquetado e armazenado sob refrigeração até o momento do transporte. (ALIMENTOS: CIÊNCIA, TECNOLOGIA E MEIO AMBIENTE – VOL. 2 – N. 3 2021)

5.1.5. Pimenta

O cultivo de pimentas, que busca atender às demandas internas e externas do mercado consumidor, passou por grandes transformações, assumindo grande importância para o Brasil. A ampliação do setor nos últimos anos é resultado da agregação de valor ao produto, seja pelo seu processamento na forma de molhos,

conservas e geleias ou, ainda, pela desidratação na forma de pó para fabricação de corantes e temperos, dentre outras (CAIXETA et al., 2014).

Segundo (DOMENICO ET AL. 2012), o mercado de pimenta hortícola é um segmento com grande potencial de crescimento em todos os continentes, tanto para consumo in natura quanto para processamento.

O cultivo de pimentas ocorre praticamente em todas as regiões brasileiras, podendo ser considerado um bom exemplo de agricultura familiar e de integração pequeno agricultor agroindústria. (POZOBON ET AL, 2011).

6. CONCLUSÃO

O modernismo introduzido, na gastronomia, decorre das constantes criações de um *chef*. O prato escolhido para elucidar esse trabalho foi Medalhão de bode, selado na manteiga de ervas, risoto ao creme de queijo de cabra ao perfume de limão siciliano. Esses ingredientes foram escolhidos para representar a releitura de um prato, uma vez que o objetivo deste trabalho foi enaltecer a releitura, valorizando a fusão, saberes e sabores dos ingredientes da cozinha nordestina brasileira com a cozinha Italiana, reunir ingredientes frescos, possível pela globalização econômica caracterizada pela estabilidade dos mercados e agregar vários sabores, com o propósito de encontrar uma nova fusão de ingredientes, harmonizar e conceituar o tema.

No preparo do prato, foi realizado um teste na cozinha da faculdade de Ilhéus, no qual o intuito foi chegar a excelência do desenvolvimento na produção. No teste o risoto foi produzido em cocção perfeita, harmonizando com o queijo de cabra, e o queijo parmesão capa azul. O medalhão de filé de bode, ficou um pouco mal passado.

Foi elaborado um prato que oferecesse nutrição, sabor e sofisticação, constatando que é possível com a utilização de técnicas específicas da gastronomia contemporânea, juntamente com a gastronomia nordestina, 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 releitura de um prato. Finalizei o prato elaborado, com flores comestíveis, para completar o ar de contemporaneidade.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BENEMANN, Nicole Weber. Ingredientes, práticas e transformações: Uma etnografia de perto e de dentro da cozinha profissional. 2021. 122f. Tese (Doutorado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.

CAIXETA, F.; VON PINHO, E. V. R.; GUIMARÃES, R. M.; PEREIRA, P. H. A. R.; CATÃO, H. C. R. M. Physiological and biochemical alterations during germination and storage of habanero pepper seeds. African Journal of Agricultural Research, v. 9, n. 6, p. 627-635. 2014.

Catunda, K.L.M.; Aguiar, E.M.; Silva, J.G.M.; Rangel, A.H.N.. Leite caprino: características nutricionais, organolépticas e importância do consumo. Revista Centauro, v.7, n.1, p 34 - 55, 2016.

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.

DOMENICO, C. I.; COUTINHO, J. P.; GODOY, H. T.; MELO, A. M. T. Caracterização agrônômica e pungência em pimenta de cheiro. Horticultura Brasileira, v. 30, n. 3, p. 466-472, 2012.

FISCHLER, C. **Gastro-nomia** y gastro-nomia: sabiduría dei cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporânea In: CONTRERAS , H. J. (Org.) Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona Publicaciones, 1995. p. 357-380

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.omenu.com.br/blog/administracao/cozinha-contemporanea-modalidade-gastronomia>, acessado em 29 de agosto de 2022 as 14:26h

<https://www.sabordoaprendizado.com.br/kitsinhouse> acessado em 02 de agosto de 2022 as 16:11h

https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/risoto.html acessado em 24 de agosto de 2022 as 11:17h

LEITE, L. A. Gastronomia, característica e aspectos históricos. 2004.

LOPES, DIAS J, 2010. **Aarteitalianadorisoto**,

www.mmais.com.br/materiac/m/idediçao/.../18.Acessado em: 30/10/2019

https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/risoto.html...2022 Acessado em 02 de Setembro de 2022.

MINTZ, Sydney. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001.

Park, Y. W., Juárez, M., Ramos, M., & Haenlein, G. F. W. Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk. Small Ruminant Research. 2007. V.68, p.88-113, 2007.

POZZOBON, M. T.; SOUZA, K. R. R.; CARVALHO, S. I. C.; REIFSCHNEIDER, F. J. B. Meiose e viabilidade polínica em linhagens avançadas de pimenta. Horticultura Brasileira, v. 29, n. 2, p. 212-216, 2011.

REVISTA Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente – Vol. 2 – N. 3 2021 acessado em 10 de julho de 2022 as 22:002 h

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