



Thassia Lidianne Reis dos Santos

**GASTRONOMIA NORDESTINA:
MEMÓRIAS, SABORES E IDENTIDADE**

Ilhéus-BA

2019

THASSIA LIDIANNE REIS DOS SANTOS

**GASTRONOMIA NORDESTINA:
MEMÓRIAS, SABORES E IDENTIDADE**

Projeto de Pesquisa apresentado ao
Curso de Gastronomia da Faculdade
Madre Thais

Orientador: André Cabral

Ilhéus-BA

2019

Sumário

1.Introdução.....	04
2.Objetivo geral.....	05
3.Objetivo específicos.....	05
4.Justificativa.....	06
5.Métodos e técnicas.....	07
6.Fundamentação Teórica.....	08
7.Listas de Figuras.....	09
8. conclusão.....	15
Referencias.....	16

1. Introdução

Nascida a partir de diversas culturas inseridas no desde a colonização até os dias atuais a culinária nordestina tem uma diversidade muito grande de pratos, desde os fáceis, práticos e rápidos ao mais requintados. A evolução sistemática desses estudos determinou a abrangência de outros aspectos, como são os preceitos do comer, beber e da arte de preparar os alimentos para deles tirar o máximo deleite (LEAL, 2002).

Nesse contexto, 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 e também o prazer nas iguarias da nossa região tão rica e diversificada (LEITE, 2004).

Por fim, é necessário o fornecimento de uma alimentação com qualidade, quantidade, harmonia e adequação, sendo que no Brasil, a gastronomia deve ser analisada pela sua variedade, fruto da heterogeneidade cultural em que a grande riqueza está na diversidade. Uma cultura que vai da gastronomia do litoral, até a do sertão, onde a comida do sertão tem suas peculiaridades como a carne do sol, carne seca, raízes, manteiga de garrafa e queijos, com destaque para a cultura africana que tem base significativa inserida na nossa cultura. (MASCARENHAS, 2007).

2. Objetivo Geral

- Incentivar a conservação das tradições nordestinas acerca da influência da culinária africana.

3. Objetivo Específico

- Verificar a gastronomia de raiz, dentro da nossa cultura, utilizando ingredientes regionais popularmente conhecidos, valorizando-os através da harmonização e confecção de pratos utilizados na gastronomia regional.

4.Justificativa

Havendo uma necessidade expressiva de contextualizar a gastronomia com a cozinha nordestina já faz parte do cardápio da maioria dos estados brasileiros, e principalmente dos estados do Nordeste. Logo, a confecção deste prato, especificamente, usa ingredientes exclusivos, com característica voltadas a atingir o paladar nordestino, utilizando insumos regionais, visando um resultado positivo.

Nestes contextos culinários, destacando-se esses ingredientes que é base do prato (apresentação), a carne seca, como a carne do sol, associados a textura do cará, e ao sabor do cheiro verde, contribuem para dar um aspecto visual bastante apreciável aos olhos do cliente. O queijo coalho e a rapadura, foram utilizados para incrementar o paladar. Como nossa região é bastante diversificada de pratos exóticos, essa torta visa proporcionar uma alternativa rica em sabor, para alcançar uma clientela específica, nativos e frequentadores de nossa região.

5.Métodos e técnicas

Foi realizado um levantamento bibliográfico na Biblioteca da U para pesquisa de várias curiosidades sobre a Gastronomia Nordestina, bem como da sua história e preparações culinárias. As técnicas usadas foram de cortes dos insumos e de métodos de cocção utilizados na gastronomia. Foram utilizados como ingredientes principais a carne seca, a carne do sol e o cará, dando origem a uma torta com características nordestina.

Na fase de preparação, sendo está a primeira, foi organizar o mise in place de todos ingredientes a serem utilizados: Cebola roxa e alho em brunoise, cebolinha e coentro picados, carne seca e do sol dessalgadas, cozidas e desfiadas, queijo coalho cortados em cubos pequenos e grelhados. Primeiro processo foi dourar o alho e a cebola na manteiga, logo após adicionar as carnes desfiadas, assim que estiver com os ingredientes envolvidos, é colocado raspas de rapadura, queijo coalho em cubos, coentro e o cheiro verde, misturando todos os ingredientes.

Após, acrescentar creme de queijo, assim finalizando o recheio. A massa foi feita com manteiga gelada, inhame cozido e ralado, farinha de trigo e sal, deixando descansar por vinte minutos na geladeira. Em seguida, abrir a massa, colocar em forminhas e pré-assar por vinte minutos, a cento e oitenta graus, depois acrescentar o recheio, pincelar com gema e levar ao forno novamente por quinze minutos.

Como acompanhamento, um aioli feito com alho, leite, pimenta de cheiro, sal, óleo e também carne seca crípe e queijo coalho em cubos para finalizar o prato. Foram realizados vários testes, com ótimo aproveitamento, de acordo com o que foi pensado e com excelentes resultados.

6.Fundamentação Teórica

A gastronomia nordestina apresenta um cardápio amplo de opções, porém com muitas características comuns entre seus nove Estados. Podemos verificar ainda significativas diferenças também na gastronomia e culinária do sertão e litoral nordestino. A comida sertaneja ou do interior é composta basicamente pelo trinômio: rapadura, carne-de-sol e farinha de mandioca. Para completar tem o milho e as carnes de carneiro, de cabrito e de bode (LEITE, 2004).

É uma cozinha bem rústica, mas com sotaque próprio. Nela há pouca influência dos africanos e somente uma pitada deixada pelos portugueses. A culinária da região litorânea em nada se compara com a rústica comida do sertão. Nela há uma grande variedade de pratos com peixe, camarões e frutos-do-mar, boa parte deles preparados com leite de coco. No geral, estas preparações apresentam elevado valor calórico e a maioria delas elevado teor de lipídios (SILVA, 2011, p.91)

A cozinha estabelece uma identidade entre nós - como seres humanos (isto é, nossa cultura) e nossa comida (isto é, a natureza). A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. A cozinha é também uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo. (IBIDEM. P. 43).

A valorização da influência indígena na gastronomia a cada dia vem sendo destacada. A busca por alimentos frescos e de alta qualidade, vem sendo o diferencial para as grandes cozinhas. Geralmente no café da manhã dos nordestinos, possui uma raiz a mesa como o aipim e o cará, mais não só no café da manhã, mais sim em várias refeições.

6.Lista Figuras

Anexos:



FIGURA 1



FIGURA 2



FIGURA 3



FIGURA 4



FIGURA 6



FIFURA 7



FIGURA 8



FIGURA 9



FIGURA 10



FIGURA 11



FIGURA 12



FIGURA 13

7. Conclusão

Sabendo que, as diversas culturas e principalmente a influência da culinária africana, o prato criado, mostrou a influência da gastronomia nordestina, dando ênfase a cultura local e conseqüentemente poderá vim a ser um cardápio no rol dos que já se apresenta com grande aceitação no mercado.

Sendo assim, resultado da execução do prato foi satisfatória, respondeu a todas expectativas. A gastronomia do nordeste a cada dia vem surpreendendo com a eficácia de criação com os ingredientes locais. A cada dia aumenta a valorização de insumos regionais nordestinos, sendo comercializados e usados em vários restaurantes renomados, assim ajudando na valorização dos ingredientes nordestinos.

Referências

LEAL, W. FRAGMENTOS ETÍLICOS E GASTRONÔMICOS – A história do comer e do beber na Paraíba. 1 ed. João Pessoa. Editora Textoarte, 2002.

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

MASCARENHAS, R. G. T. A diversidade gastronômica como fator de identidade cultural nos campos gerais: potencialidades para o turismo regional. Revista Eletrônica Geografar, Resumos do VI Seminário Interno de Pós-Graduação em Geografia, v.2, p.65-65, 2007.

SOUZA, E. L.; MEDEIROS, J. J. de; BEZERRA, L. D.; SANTANA, N. R. B.; MOURA, R. F. Guia

SILVA, T.T. Produção social da identidade e da diferença. In: - ____, Identidade e diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais.10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011, p.73- 102.

Tarso, Cristina de Oliveira, Nunomura, Evelyn, Alta gastronomia e alimentação indígena,2007.