



Nova

NOVA SCHOOL OF
SCIENCE & TECHNOLOGY

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA

MÁRCIO ERIVALDO ARAÚJO
Licenciado em Administração

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE COZINHA CRIATIVA COM BASE EM UM PRATO TRADICIONAL: O BAIÃO DE DOIS

MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

Universidade NOVA de Lisboa
Novembro 2021



NOVA

NOVA SCHOOL OF
SCIENCE & TECHNOLOGY

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA

MÁRCIO ERIVALDO ARAÚJO
Licenciado em Administração

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE COZINHA
CRIATIVA COM BASE EM UM PRATO TRADICIONAL:
O BAIÃO DE DOIS

MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

Universidade NOVA de Lisboa
Novembro 2021

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE COZINHA CRIATIVA COM BASE EM UM PRATO TRADICIONAL: OBAIÃO DE DOIS

MÁRCIO ERIVALDO ARAÚJO
Licenciado em Administração

Orientador: Professora Doutora Paulina Mata, Professora
Auxiliar da Faculdade de Ciências e
Tecnologia,
Universidade Nova de Lisboa (FCT NOVA)

Coorientadores: Dr. Virgílio Nogueiro Gomes

Júri:

Presidente: Professora Doutora Ana Maria Ferreira da
Costa Lourenço, Professora Auxiliar da
Faculdade de Ciências e Tecnologia,
Universidade Nova de Lisboa (FCT NOVA)

Arguentes: Professor Doutor Paulo Henrique Machado
de Sousa, Professor Associado, Instituto de
Cultura e Arte/Curso de Gastronomia,
Universidade Federal do Ceará

Vogais: Professora Doutora Maria Paulina
Estorninho Neves da Mata, Professora
Auxiliar da Faculdade de Ciências e
Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa
(FCT NOVA)

MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

Universidade NOVA de Lisboa
Novembro 2021

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE COZINHA CRIATIVA COM BASE EM UM PRATO TRADICIONAL: O BAIÃO DE DOIS

Copyright © Márcio Erivaldo Araújo, NOVA School of Science and Technology | FCT NOVA

A NOVA School of Science and Technology | FCT NOVA e a Universidade NOVA de Lisboa têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

DEDICO,

Somente através da ajuda da inteligência infinita de Deus esta dissertação foi concluída de forma satisfatória.

À minha mãe, *in memoriam*, por ter sido uma guerreira que desempenhou com dignidade, honradez e fé os papéis materno e paterno. O meu coração transborda de gratidão por tudo que me ensinou e me moldou na pessoa que sou. Não tenho palavras para agradecer a dedicação, amor e carinho que você me deu. Sou um filho de sorte por ter tido você a guiar-me em todos os momentos de minha vida.

À minha querida irmã, companheira contante das minhas brincadeiras na infância e amiga desde sempre. A dedicação dispensada à nossa querida mãe durante toda a sua jornada, enfermeira, cuidadora, amiga e filha obediente, a minha gratidão.

Ao meu companheiro, que me apoiou e acompanhou neste projeto. Acompanhou literalmente, uma vez que se aposentou e veio comigo residir em Portugal. Você é muito mais que meu companheiro, é o homem que eu escolhi para estar ao meu lado e se Deus assim o quiser, até o resto de nossas vidas.

À minha família, tias, tios, primas e primos que me admiram, incentivam e me dão força para superar obstáculos e eu acredito nas minhas capacidades, meu sustentáculo.

AGRADECIMENTOS

Um mestrado muda totalmente a nossa realidade, é na frequência do mestrado que muitos sonhos se tornam possíveis de realizar. É que na verdade, só aprendendo se pode ensinar, e no mundo, ensinar é o caminho para o sucesso entre todas as pessoas. O mestrado é assim, o caminho para a felicidade de quem ensina e aprende.

A Deus, pela força em todos os momentos, mas principalmente no momento mais difícil dessa caminhada, nomeadamente quando minha mãe foi acometida por um AVC hemorrágico, vindo a paralisar e posteriormente a falecer.

Ao Prof^o. Dr. Virgílio Nogueiro Gomes, mestre e amigo que me apoiou, incentivou, ajudou, inclusive abrindo as portas de sua casa disponibilizando sua imensa biblioteca para a realização de pesquisas e orientação deste trabalho. Cada momento ao seu lado foi de aprendizagem e crescimento profissional e pessoal, minha gratidão.

À Prof^a. Doutora Paulina Mata, Professora Auxiliar FCT/UNL, pela sua dedicação, paciência e carinho ao lecionar. Eu poderia ficar a vida inteira falando das suas qualidades como profissional e como ser humano. Passaria, se quisesse, mil vidas agradecendo tudo que você fez por todos, pelo mundo que nos apresentou: a ciência e a cozinha como um laboratório.

A tantos outros, Professores Doutores Ana Lourenço, Margarida Guerreiro, Anabela Raymundo, Alexandra Seabra Pinto, Manuel Malfeito Ferreira, Maria Isabel Nunes Januário, Catarina Prista, que com empenho se dedicaram à arte de ensinar e que de alguma forma sensibilizaram e nos transformaram em melhores seres humanos.

Às queridas amigas Eloisa Paulino, Filipa Mendonça, professora Mattu Macêdo, a todos os colegas de curso de que destaco o amigo/irmão Renato Viana Linhares Neto, que sempre estiveram comigo nessa jornada nas horas difíceis e de solidão.

A todos os amigos que mesmo distantes especialmente colaboraram com palavras e atos de amizade e solidariedade, fazem parte do que sou.

Obrigado

“Se o baião é bom sozinho
Que dirá baião de dois”

(Luiz Gonzaga, 1977)

RESUMO

Nas últimas décadas ocorreu uma grande revolução na cozinha contemporânea. Surgem novos chefes, técnicas, tecnologias e equipamentos e utilização de novos ingredientes que revolucionam o processo de criação na gastronomia, novos paradigmas se impõem, surgindo uma cozinha criativa e autoral, sob esse enfoque o autor apresenta o tema deste estudo.

Tem como objetivo geral apresentar o Baião de Dois (prato de arroz e feijão), uma comida típica da Região Nordeste do Brasil, especificamente do estado do Ceará, respeitando e valorizando os seu o receituário tradicional, mas utilizando conceitos de cozinha criativa. Pretende-se desta forma, modificar e contribuir na mudança de paradigmas associados a uma refeição de gastronomia contemporânea.

Para responder ao objetivo traçado procedeu-se a revisão da literatura e ao estudo empírico de cariz qualitativo tendo-se constituído um grupo focal e aplicados questionários de avaliação sensorial utilizando método hedônico.

Os resultados do estudo empírico permitiram desenvolver o Menu Degustação Emoções, apresentado em três momentos: Entradas (Verdes Mares, Beatas de Padre Cícero, Flores de Pau Branco, Pedra da Batateira); Pratos Principais (Cariri, Inhamuns); Sobremesas (Milagres e Lampião, Maria Bonita).

Para o sucesso deste menu muito contribuiu a liberdade na criação de novos pratos, garantindo a essência da receita através do sabor e ingredientes, que permitiram criar uma assinatura própria na construção e reinterpretação do receituário tradicional. O uso dos ingredientes arroz e feijão em todo o menu apresentado mostra a versatilidade desta combinação, que através da aplicação de determinados conceitos, sabores, técnicas e processos de cozinha criativa, possibilitam transcender paradigmas associados a receitas tradicionais, conforme apreciações, interpretações e experiências da avaliação hedônica do Menu Degustação Emoções, validando assim os objetivos deste estudo.

Palavras-chave: Gastronomia, Cultura Alimentar, Baião de Dois, Ceará, Cozinha Criativa, Gastronomia Contemporânea.

ABSTRACT

In recent decades there has been a major revolution in haute cuisine. New chefs, techniques, technologies, and equipment arise as well as the use of new ingredients that revolutionize the creation process in gastronomy, and new paradigms are imposed to an emerging creative and authorial cuisine; under this focus the author presents the theme of this study.

The general objective is to present Baião de Dois (a rice and beans dish), typical from the Northeast Region of Brazil, specifically from Ceará, respecting and valuing its traditional recipe but using creative cooking concepts. The aim is to contribute to changing the paradigms associated with an haute cuisine meal.

To respond to the objective outlined, a literature review and a qualitative empirical study were carried out, including a focus group and hedonic evaluation of the developed menu.

The results of the empirical study allowed developing the Emotions Tasting Menu, presented in three moments: Starters (Verdes Mares, Beatas de Padre Cícero, Flores de Pau Branco, Pedra da Batateira); Main Dishes (Cariri, Inhamuns); Desserts (Milagres, Lampião and Maria Bonita).

The freedom in creating new dishes contributed greatly to the success of this menu while maintaining the essence of the recipes through flavor and ingredients, the authors signature was evident in the construction and reinterpretation of the traditional recipes. The use of the ingredients rice and beans throughout the referred menu, shows the versatility of this combination, which through the application of certain concepts, flavors, techniques, and processes of creative cooking, allowed to transcend paradigms associated with traditional recipes. This was highlighted by the appreciations, interpretations and experiences related in the context of the hedonic evaluation of the Emotions Tasting Menu, thus validating the objectives of this study.

Keywords: Baião de Dois, Ceará, Creative Cuisine, New Cooking Techniques, New Culinary Movements

Índice

RESUMO	xiii
ABSTRACT	xv
ÍNDICE DE FIGURAS	xx
ÍNDICE DE TABELAS	xxi
1. INTRODUÇÃO.....	1
1.1. Definição do problema	1
1.2. Objetivo da investigação	2
1.3. Justificativa da pesquisa	2
1.4. Estrutura do trabalho	3
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	5
2.2. Cozinha Criativa: Recursos, trajetórias	8
2.3. A valorização do receituário sob o enfoque da cozinha criativa.....	11
2.3.1. Conceitos e técnicas subjacentes	12
2.3.2. Codificação do processo criativo.....	17
2.4. Ceará - suas características e gastronomia	23
2.4.1. Enquadramento geográfico e sociodemográfico.....	23
2.5. A cozinha regional do Ceará como elemento de identidade, memória e afirmação.....	27
2.6. O Baião de Dois.....	30
2.7. A importância histórica e os ingredientes: arroz, feijão e Queijo de Coalho	36
2.7.1. Arroz.....	36
2.7.2. Feijão	37
2.7.3. Queijo Coalho.....	39
3. DESENVOLVIMENTO DOS PRODUTOS A INTEGRAR O MENU	41
3.1. Introdução geral.....	41
3.2. Primeira Entrada: Verdes Mares.....	42
3.2.1. Breve descrição e fonte de inspiração	42
3.2.2. Descrição do processo de preparação	42
3.2.2.1. Caldo	43
3.2.2.2. Crocante de Arroz.....	43
3.2.2.3. Empratamento.....	44
3.2.3. Apreciação Global	46
3.3. Segunda Entrada: Beatas de Padre Cícero.....	46
3.3.1. Breve descrição e fonte de inspiração	46
3.3.2. Descrição do processo de preparação	48

3.3.2.1.	Nuvem de Arroz	49
3.3.2.2.	Empratamento.....	49
3.3.3.	Apreciação Global	51
3.4.	Terceira Entrada: Flores de Pau Branco	51
3.4.1.	Breve descrição e fonte de inspiração	51
3.4.2.	Descrição do processo de preparação	52
3.4.2.1.	Vinagrete de feijão.....	52
3.4.2.2.	Pipoca de arroz carolino	53
3.4.2.3.	Crocante de arroz carolino com toque asiático	54
3.4.2.4.	Empratamento.....	54
3.4.3.	Apreciação Global	55
3.5.	Quarta Entrada: Pedra da Batateira.....	56
3.5.1.	Breve descrição e fonte de inspiração	56
3.5.2.	Descrição do processo de preparação	57
3.5.2.1.	Bolinho de Baião de Dois	57
3.5.2.2.	Bolinho recheado com Queijo Coalho fundido	58
3.5.2.3.	Aioli de pequi	59
3.5.2.4.	Empratamento.....	60
3.5.3.	Apreciação Global	61
3.6.	Primeiro Prato: Cariri	61
3.6.1.	Breve descrição e fonte de inspiração	61
3.6.2.	Descrição do processo de preparação	62
3.6.2.1.	Baião de Dois	62
3.6.2.2.	Crocante de folha de arroz com pétalas de rosa.....	63
3.6.2.3.	Empratamento.....	64
3.6.3.	Apreciação Global	64
3.7.	Segundo Prato: Inhamuns	65
3.7.1.	Breve descrição e fonte de inspiração	65
3.7.2.	Descrição do processo de preparação	66
3.7.2.1.	Baião de Dois	66
3.7.2.2.	Carne do sol cozida em baixa temperatura, laqueada com compota de cebola roxa	67
3.7.2.3.	Renda de Queijo Coalho.....	68
3.7.2.4.	Empratamento.....	69
3.7.3.	Apreciação Global	70
3.8.	Primeira Sobremesa: Milagres.....	71
3.8.1.	Breve descrição e fonte de inspiração	71
3.8.2.	Descrição do processo de preparação	71

3.8.2.1. Bolo de Arroz	71
3.8.2.2. Recheios	72
3.8.2.3. Cobertura	74
3.8.2.4. Empratamento.....	74
3.8.3. Apreciação Global	75
3.9. Segunda Sobremesa: Lampião e Maria Bonita.....	75
3.9.1. Breve descrição e fonte de inspiração	75
3.9.2. Descrição do processo de preparação	76
3.9.2.1. Empratamento.....	77
3.9.3. Apreciação Global	78
4. METODOLOGIA, AVALIAÇÃO E ANÁLISE POR GRUPO DE FOCO	79
4.1. O grupo de foco	79
4.2. A organização do grupo de foco.....	81
4.3. Resultados e sua discussão	84
4.3.1. Momento I: Menu Degustação Emoções – Entradas.....	85
4.3.2. Momento II: Menu Degustação “Emoções” – Pratos principais	88
4.3.3. Momento III: Menu Degustação “Emoções” – Sobremesas.....	91
4.4. Considerações finais	94
5. CONCLUSÃO.....	97
5.1. Nota introdutória	97
5.2. Principais conclusões e resultados.....	97
5.3. Principais contribuições.....	98
5.4. Principais limitações e orientações para investigações futuras.....	99
ANEXO I _ FICHAS TÉCNICAS	111
ANEXO II – GUIÃO PARA A SESSÃO DO GRUPO DE FOCO	135
ANEXO III – FICHA DE CONSENTIMENTO/INQUÉRITO	141
ANEXO IV_ QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO HEDÓNICA.....	145

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Serviço de refeição em prato individual da Nouvelle Cuisine	7
Figura 2	O "Gargouillou de jeunes Légumes" exemplo do Naturalismo de M. Bras	8
Figura 3	Alguns dos participantes do International WorkShop on Molecular Gastronomy 2004 ..	10
Figura 4	Diagrama das principais operações e processos culinários em função da temperatura	14
Figura 5	Código de figuras utilizado no elBulli	15
Figura 6	Diagrama de empratamento de Ferran Adrià	18
Figura 7	Pirâmide criativa de Ferran Adrià	18
Figura 8	Modelo do processo criativo do el Bulli	20
Figura 9	Modelo circulatório de criatividade culinária	22
Figura 10	Localização geográfica, dimensões e limites	23
Figura 11	Regiões do Ceará	24
Figura 12	População residente- 1970-Ceará	26
Figura 13	População residente- 2010-Ceará	26
Figura 14	"Baião de dois" com bacon, linguiça e Queijo Coalho	32
Figura 15	Baião de Dois de Rodrigo Oliveira	34
Figura 16	Baião de Dois de Olivier Anquier	34
Figura 17	Baião de Dois de Márcio Araújo	35
Figura 18	Baião com todos de Márcio Araújo	35
Figura 19	Preparação do caldinho de feijão verde: Ingredientes in natura; ingredientes cozidos e caldo finalizado	43
Figura 20	Preparação do crocante de arroz carolino: arroz carolino cozido; arroz carolino incorporado	44
Figura 21	Empratamento da primeira entrada: Verdes Mares	45
Figura 22	Pormenor do empratamento da entrada Verdes Mares	45
Figura 23	Foto Beata Maria Araújo	47
Figura 24	Preparação do puré de feijão preto: ingredientes; puré de feijão; bico de confeitar e nuvem de arroz frita	48
Figura 25	Preparação Nuvem de Folha de Arroz: ingredientes; pasta de arroz; fritura da nuvem de arroz	49
Figura 26	Empratamento da segunda entrada Beatas de Padre Cícero	50
Figura 27	Preparação vinagrete de feijão verde: ingredientes; vinagrete de	53
Figura 28	Preparação pipoca de arroz carolino: ingredientes; pipoca de arroz carolino	53
Figura 29	Crocante de arroz carolino	54
Figura 30	Empratamento da terceira entrada Flores de Pau Branco	55
Figura 31	Preparação Bolinho de Baião de Dois: bolinho de Baião de Dois; bolinho de Baião de	

Dois empanado; bolinho de Baião de Dois frito	57
Figura 32 Preparação Bolinho recheado com Queijo Coalho fundido: ingredientes; fritura do bolinho; bolinho a ser recheado com Queijo Coalho fundido.....	58
Figura 33 Preparação Aioli de Pequi: ingredientes; Aioli de pequi	59
Figura 34 Empratamento da quarta entrada Pedra da Batateira	60
Figura 35 Preparação Baião de Dois cremoso: ingredientes; Baião de Dois cremoso.....	62
Figura 36 Preparação crocante de folha de arroz com pétalas de rosas	63
Figura 37 Empratamento do primeiro prato Cariri.....	64
Figura 38 Preparação baião de dois solto: Ingredientes	67
Figura 39 Preparação carne do sol em baixa temperatura: máquina de vácuo; carne de sol impregnada	68
Figura 40 Preparação compota de cebola roxa: ingredientes; cocção dos ingredientes; compota de cebola roxa.....	68
Figura 41 Preparação Renda de Queijo Coalho: ingredientes; renda de Queijo	69
Figura 42 Empratamento do segundo prato Inhamuns.....	70
Figura 43 Bolo de Arroz: ingredientes; Bolo de arroz	72
Figura 44 Preparação doce de feijão branco: Ingredientes; doce de feijão branco	73
Figura 45 Preparação caramelo salgado: ingredientes; cocção do caramelo; caramelo salgado.....	73
Figura 46 Preparação doce de arroz de caramelo salgado: ingredientes; cocção do caramelo; caramelo salgado	73
Figura 47 Preparação glaçagem de chocolate: ingredientes; glaçagem de chocolate	74
Figura 48 Empratamento da sobremesa Milagres	75
Figura 49 Preparação Crème Brûlée de arroz doce de caramelo salgado	76
Figura 50 Preparação Crème Brûlée de feijão branco.....	77
Figura 51 Empratamento da sobremesa Lampião e Maria Bonita	78
Figura 52 Grupo de foco em avaliação	81
Figura 53 Grupo de foco após avaliação	82
Figura 54 Pormenor da decoração da mesa com feijão	82
Figura 55 Pormenor da decoração da mesa com arroz.....	83

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1 Técnicas culinárias utilizadas na cozinha criativa	15
Tabela 2 Alguns exemplos de polissacáridos utilizados na cozinha e a sua principal função.....	16
Tabela 3 Contribuições e Limites dos Grupos Focais segundo Krueger	80
Tabela 4 Contribuições e Limites dos Grupos Focais segundo Morgan.....	80
Tabela 5 Avaliação hedônica das entradas do Menu Degustação “Emoções”. Fortaleza – CE (n=10).....	85
Tabela 6 Avaliação hedônica dos pratos principais do Menu Degustação “Emoções”. Fortaleza – CE (n=10).....	88
Tabela 7 Avaliação hedônica das sobremesas do Menu Degustação “Emoções”. Fortaleza – CE (n=10).....	91

1. INTRODUÇÃO

1.1. Definição do problema

Na década de 1960, o surgimento de novos chefes, como Paul Bocuse, Pierre e Jean Troisgros, Michel Guérard, Alain Chapel e Gaston Lenôtre marcou o início de uma nova fase da história da cozinha contemporânea.

Estes chefes começaram a fazer uma interpretação pessoal das receitas tradicionais da cozinha francesa, utilizando alimentos mais frescos, menos condimentos, e molhos mais leves para ressaltar o verdadeiro sabor do alimento. Cria-se assim uma nova forma de cozinhar, denominada como *Nouvelle Cuisine* (Beaugé, 2012).

Nas décadas seguintes, outros chefes como Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Alain Ducasse, Alain Passard, Marc Veyrat e Pierre Hermé integraram este movimento, enriquecendo-o com o desenvolvimento de novas técnicas e conceitos (This, 2006).

É, contudo, nos anos 90 que este movimento se evidencia, principalmente na Europa, com chefes como Ferran Adrià, Heston Blumenthal e Grant Achatz, a criar novos conceitos de alimentação, de organização de uma refeição e do serviço, com o objetivo de despoletar novas sensações e emoções no ato de comer. Esses movimentos são baseados na cozinha regional, mas sendo os pratos propostos caracterizados por uma confecção aprimorada e uma nova estética visual e do gosto (Cassi, 2011).

O que dá suporte a esta liberdade de criação, é a utilização de novas técnicas e tecnologias, resultantes quer de múltiplos estudos científicos, quer da utilização de novos equipamentos e ingredientes, que permitiram maior liberdade de criação e um olhar inovador sobre a gastronomia, sem nunca esquecer o sabor (Cassi, 2011).

Este novo enfoque da cozinha evidencia a própria cultura, as vivências e as raízes de cada um dos chefes que a praticam, que se expressam nas criações de seus pratos com elevado grau de autoria. Elas se baseiam na cozinha tradicional, confirmando que não há futuro sem passado. Apresentando-se como uma cozinha de vanguarda, reflete não só a evolução do conhecimento culinário e até da ciência e tecnologia, mas também o saber fazer e a memória de pratos próprios da região a que pertencem. Pode considerar-se um olhar sobre o futuro da alimentação, respeitando e valorizando os ingredientes autóctones e dando um novo estatuto a produtos antes considerados de menor valor. São exemplos, o aproveitamento de vísceras de animais, do fígado e língua, e ainda, de alguns tipos de legumes, como a cherovia e a escorcioneira (*salsifi*) (Moura, 2013).

Pelo exposto, surge a questão de partida desta investigação: Será que é possível apresentar o “Baião de Dois” (arroz e feijão) na vertente de cozinha criativa respeitando o seu receituário tradicional?

1.2. Objetivo da investigação

Sob o enfoque referido, esta investigação tem como objetivo geral apresentar o “Baião de Dois” (prato de arroz e feijão), uma comida típica da Região Nordeste do Brasil, especificamente do estado do Ceará, respeitando e valorizando o seu receituário tradicional e a sua essência, mas utilizando conceitos de cozinha criativa, colocando o foco na sua apresentação e sofisticação, de forma a poder ser servido em contextos diferentes dos habituais. Pretende-se desta forma, contribuir para a mudança dos paradigmas associados a uma refeição de gastronomia contemporânea.

Nesse sentido, como objetivos específicos, serão evidenciadas as técnicas e conceitos subjacentes, assim como a codificação do processo criativo, transpondo para uma reinterpretação do receituário tradicional metodologias e conceitos utilizados na área do *design*, para uma interpretação do prato com liberdade e criatividade.

Assim, tendo como base as raízes tradicionais dos ingredientes do Baião de Dois, cada um dos produtos será estudado separadamente, avaliando-se combinações com proporções alteradas. Esses ensaios, avaliados e comprovados, deverão garantir a essência da receita, que, apesar de não os revelar na sua aparência, permite o seu reconhecidos através do gosto.

1.3. Justificativa da pesquisa

Como profissional da área da gastronomia, o autor desta dissertação desenvolve e realiza, ao longo dos anos, diversos eventos (serviços de catering). No decorrer dessa atividade, foi percebido que, frequentemente, lhe era solicitado o desenvolvimento de menus centrados em receitas emblemáticas da cozinha contemporânea, utilizando técnicas e tecnologias para dar uma flexibilidade na forma de preparar e apresentar pratos das tradicionais cozinhas que conquistaram o mundo: francesa, italiana, espanhola, portuguesa, árabe, oriental, peruana e brasileira.

Com interesse constante em preservar o receituário tradicional da cozinha brasileira, mais especificamente, da cozinha nordestina, e cearense, o autor passou a evidenciar na sua

atividade a importância da cozinha brasileira, que nos últimos tempos se tem afirmado no cenário brasileiro, ocupando um protagonismo cada vez maior pelo surgimento de importantes nomes da culinária brasileira e dos seus respectivos restaurantes estrelados em que passaram a integrar pratos com produtos brasileiros ou inspirados em pratos tradicionais das várias regiões do Brasil. São exemplo, Alex Atala, Felipe Bronze e Helena Rizzo.

Nesse sentido, o autor passou a apresentar menus centrados na cozinha regional nordestina acentuando, por um lado, a importância cultural dos ingredientes que são utilizados nessa cozinha e, por outro, como esta pode ser apresentada de forma minimalista a partir da utilização de louças criadas especificamente para a sua apresentação em pequenas porções, mas também, utilizando ainda elementos decorativos para, não só despertar o encantamento sensorial, mas essencialmente, despertar o prazer de comer o tradicional receituário regional de forma contemporânea.

Como profissional da área, o autor considera-se um curioso relativamente a novos ingredientes, técnicas e equipamentos que permitam a recriação de pratos regionais, valorizando sabores e ingredientes locais.

Assim, surgiu a ideia de direcionar a pesquisa para o trabalho apresentado nesta dissertação para o “Baião de Dois”, prato tradicional da cozinha cearense que o autor aprendeu a comer em momentos diversos, sentado ao redor de uma mesa familiar desde a sua infância, acreditando que o mesmo justifica uma pesquisa acadêmica.

1.4. Estrutura do trabalho

Os processos de pesquisa e de reflexão e análise dos dados relacionados com o universo deste estudo foram aqui apresentados em duas partes, e cinco capítulos.

No capítulo 1, subordinado ao título, *Introdução* é apresentada toda contextualização do tema e da problemática, e são dados a conhecer os objetivos, estrutura, justificativa e organização da dissertação.

Em seguida, no capítulo 2 é apresentada a revisão bibliográfica sobre temáticas relacionadas com o desenvolvimento do trabalho.

O capítulo 3 tem o seu início com a descrição da metodologia adotada e os produtos desenvolvidos, através da sua definição, caracterização e justificação.

No capítulo 4, os dados obtidos pela avaliação realizada por um grupo de foco são apresentados com detalhe e discutidos.

Por fim, após a apresentação da conceituação teórica fundamentada e do resultado empírico, no capítulo 5 subordinado ao título, *Conclusão* apresentam-se as principais conclusões do estudo, contribuições, limitações e direcionamentos para as futuras pesquisas.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1. Um olhar sobre a evolução da cozinha dos primórdios à *Nouvelle Cuisine*

Alimentar-se é uma necessidade fisiológica básica dos seres vivos. Nos primórdios da sua existência o homem para subsistir praticava a colheita de frutos e sementes e caçava para se alimentar. Posteriormente, começa a domesticar animais, enterra sementes para o crescimento de plantas das quais, posteriormente, colhia frutos e raízes. Supõe-se, que nos primórdios das civilizações, instintivamente o homem para se alimentar utilizava os sentidos sendo sobretudo atraído mais pela intensidade dos cheiros do que pelo sabor (Suaudeau, 2007).

Mais tarde, com a finalidade de guardar o alimento excedente, desenvolve métodos de conservação para o aumento do tempo de vida útil dos alimentos através de técnicas como a salga, a secagem e a defumação. Estas marcam um importantíssimo passo para a humanidade. Devido a elas, na atualidade, para a maioria das pessoas, o alimento está disponível, pronto para, não só ser consumido (Flandrin & Montanari, 2007), mas também apreciado, transcendendo assim o próprio ato de consumo.

Gastronomia, palavra de origem grega, composta por “*gastro*”, que significa estômago, digestão e “*nomia*”, que significa hábito, regras, leis, normas (Houaiss et al., 2009), transcende o ato de alimentar-se e envolve um vasto e complexo conjunto de conhecimento de várias áreas. A alimentação não é só uma necessidade fisiológica, é, antes de tudo, um ato político, social e económico e envolve uma grande componente de conhecimento técnico. Em torno da mesa são tomadas decisões que se refletem nos destinos de povos, nações e países. A gastronomia é o conhecimento racional de tudo que envolve a alimentação humana e a sua conservação (Savarin, 1989).

A Gastronomia aproxima-se da história natural (quando classifica substâncias alimentares), das ciências (nas transformações físicas e químicas que sofrem os alimentos), e ainda, das artes, quando as preparações encantam os sentidos (Savarin, 1989). “A gastronomia é também uma utopia ética e estética. Ela é um trabalho de reencantamento do mundo, contraposto ao desencantamento produzido pela burocratização da vida” (Dória, 2014, p. 10).

Entre os aspetos englobados na gastronomia está o conhecimento relacionado com as práticas culinárias, incluindo os processos de abordagem da cozinha para a criação de pratos. Tal abordagem pode assumir dois enfoques: um tradicional e outro autoral (Van

der Linden et al., 2008).

O primeiro consiste fundamentalmente na repetição do receituário tradicional no decorrer dos séculos, onde eventualmente podem ser introduzidas pequenas alterações, contribuindo assim para uma evolução muito lenta e contínua da culinária. O comensal vai à procura de um prato que satisfaça expectativas bem definidas e associadas à sua memória. A cozinha autoral, por sua vez, é baseada na inovação, criatividade e sensibilidade do chefe, acrescentando, com frequência aspetos lúdicos à refeição. O comensal nessa segunda abordagem busca novos sabores, texturas e cheiros, ou seja, a surpresa, o encantamento de vivenciar novas experiências sensoriais, procura aventura do novo e não a segurança e o conforto que lhe dá uma refeição tradicional. No entanto, faz frequentemente exercícios de comparação com as experiências anteriores, ou seja, com as suas memórias gastronómicas e afetivas (Van der Linden et al., 2008).

Reconhecidos chefes como Vatel (1631-1671) e Escoffier (1846-1935) deixaram os seus conhecimentos escritos e usaram meios de comunicação da sua época para serem perpetuados e conhecidos por outras gerações. Um grande exemplo desta prática é um manuscrito “*Du fait de cuisine*” que é um verdadeiro tratado de gastronomia medieval de banquetes de Maître Chiquart, cozinheiro do Duque de Saboia Amadeu VIII, datado de 1420. Este documento só foi transcrito em 1985 e foi disponibilizado como um livro apenas em 2008, verdadeira raridade em receituário elitista e para banquetes que se afastam do conceito de receitas grosseiras medievais (Bouas & Vivas, 2008).

Os meios de comunicação evoluíram rapidamente permitindo não só registrar os conhecimentos da gastronomia, mas também possibilitaram uma troca de conhecimentos de ordem global (Arenós, 2014).

A *Nouvelle Cuisine*, movimento surgido na cozinha francesa ao final dos anos 60, provocou um avanço ousado ao reinterpretar receitas clássicas. Tiveram como força motriz importantes e revolucionários chefes como Paul Bocuse, Pierre e Jean Troisgros, Michel Guérard, Alain Chapel e Gaston Lenôtre. Estes, entre outros, criaram novos caminhos e conceitos que foram incorporados e passaram a ser usados na gastronomia. (This, 2006).

Abrantes (2014, p. 22) cita os princípios básicos da *Nouvelle Cuisine* materializados por Gault e Millau no famoso decálogo publicado no artigo “*Vive la Nouvelle Cuisine*” ao final do ano de 1973, a saber:

1. Não cozerás demais os alimentos;
2. Usarás produtos frescos e de qualidade;
3. Tornarás teu cardápio mais leve;
4. Não serás sistematicamente modernista;
5. Buscarás o que as novas técnicas podem proporcionar;
6. Evitarás as marinadas, fermentações, "faisandages", etc.;
7. Eliminarás os molhos "ricos e substanciosos";
8. Não ignorarás a dietética;
9. Não trapacearás em tua apresentação;
10. Serás inventivo.

A partir desse momento o foco mais importante é no alimento, e as ações de preparação e confeção tendem a valorizar os produtos, consistindo a técnica uma ferramenta para o fazer. Outra revolução aconteceu ainda no tipo de serviço utilizado. Os irmãos Troisgros inovaram a forma de serviço ao apresentar o alimento em prato individual, em detrimento do tradicional serviço em travessa (cf. Figura 1). Esta forma de serviço permitiu uma maior criatividade na decoração do prato introduzindo mais um elemento sensorial, o olhar a comida que produz sensações que contribuem para a percepção do prato. A arte visual passa assim a ter um maior peso no trabalho de um cozinheiro. Dignos de registro deste movimento nas décadas seguintes são Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Alain Ducasse, Alain Passard, Marc Veyrat, Michel Bras e Pierre Hermé (This, 2006) (cf. Figura 2).



Figura 1 | Serviço de refeição em prato individual da Nouvelle Cuisine
Fonte: Gonzáles, 2015 (p.11)



Figura 2 | O "Gargouillou de jeunes Légumes" exemplo do Naturalismo de M. Bras
Fonte: Gonzáles, 2015 (p.12)

Segundo Adrià (1998), os cozinheiros da *Nouvelle Cuisine* protagonizaram uma revolução na gastronomia, o que permitiu a existência da cozinha atual centrada na criatividade e espelhada na elaboração de novas cartas dos restaurantes, na aplicação de novas técnicas, na utilização e valorização de ingredientes e, principalmente, na atitude de cozinheiros e comensais diante do fenômeno gastronômico (Adrià, 2008).

2.2. Cozinha Criativa: Recursos, trajetórias

Os anos 90 são marcados por um novo movimento na cena gastronômica mundial com o trabalho do já referido chefe espanhol, Ferran Adrià, que mudou muitos dos paradigmas associados à história da cozinha. Extremamente criativo e inovador na utilização de novas técnicas e tecnologias no ato de cozinhar e na forma de apresentação da refeição, influenciou outros chefes, de várias nacionalidades, que passaram a incluir no seu trabalho novas ferramentas e técnicas, mas sobretudo, assumiram também a liberdade de criar, obtendo assim resultados surpreendentes e extremamente autorais que, na atualidade, permitem que a gastronomia se assuma como arte e ciência (Opazo, 2012).

Ferran Adrià, ao utilizar o sifão na produção de musses e espumas a partir de ingredientes não convencionais como frutas, vegetais peixes e carnes, cria novas técnicas. Utiliza espessantes, gelificantes e emulsionantes que até então não eram usados na cozinha tradicional, mas apenas na indústria, para construção de um novo modo de fazer culinário. Ressalta-se que esta cozinha resulta de experiências empíricas do chef, não da intencionalidade de elevar a gastronomia ao patamar do fazer ciência. A partir dessas inovações, a cozinha espanhola assume um protagonismo na cena mundial da

gastronomia tanto quanto a tradicional cozinha francesa (Cassi, 2011).

Esta revolução inovadora a gastronomia vem recebendo várias denominações e tem sido objeto de várias polémicas e discursões. São exemplos, a Cozinha de Vanguarda, Hipermóderna, Molecular, Criativa/Multissensorial e Tecno-emocional. Esta última terminologia criada por Pau Arenós, talvez seja a que melhor defina esta cozinha de emoções, de sentidos, de encantamento, que leva os comensais a uma viagem de memórias, de nostalgia, de euforia, enfim, de sensorialidades (Hamilton & Todolí, 2009).

Segundo Paulina Mata, em 1988 se estabelece uma colaboração entre Nicholas Kurti, físico em Oxford, e Hervé This, químico francês. Ao estudar os processos de transformações físicas, químicas e físico-químicas que ocorrem quando se cozinha, verificaram que os processos utilizados empiricamente pelos chefes poderiam ser explicados pela ciência. Surgiu assim a “Gastronomia Molecular”. É uma ciência interdisciplinar que envolve diversas áreas das ciências como a física, a química, a biologia e a bioquímica, e ainda, a fisiologia e a psicologia. Contempla todos os estilos de cozinhas, desde as tradicionais às mais vanguardistas (Mata, 2005).

No ano de 1992, reconhecidos cientistas, investigadores e chefes reuniram-se em Erice, Itália, para discutir pontos de encontro entre os processos culinários e a ciência. Essa primeira reunião internacional foi denominada *International Workshop on Molecular and Physical Gastronomy*” (Castels e Mans, 2011). Outros encontros se seguiram nos anos 1995, 1997, 1999, 2001 e 2004 dedicados à temática (Cassi, 2011). Entre os participantes do *International WorkShop on Molecular Gastronomy* de 2004, podem referir-se alguns chefs e cientistas: “Jose Miguel Aguilera, Heston Blumenthal, Harold McGee, Hervé This, Ettore Bochia, Jorge Ruiz, Peter Barham, David Cassi, Martin Lersch, Margarida Guerreiro e Paulina Mata (cf. Figura 3) (González, 2015). A partir de 2014, em Paris, continuam a realizar-se estes workshops, organizados por Hervé This.



Figura 3| Alguns dos participantes do International WorkShop on Molecular Gastronomy 2004

Fonte: Gozález, 2015 (p.19)

Este trabalho levou à aproximação de cientistas e chefs que começaram a desenvolver trabalho conjunto com vista ao entendimento dos processos culinários, sua otimização e desenvolvimento de novas técnicas. Um exemplo é a parceria dos chefes Pierre Gagnaire e Hervé This. Outras se seguiram. Em Inglaterra, os chefes Heston Blumenthal com Peter Barham; em Espanha, Andoni Luiz Aduriz e Dani Garcia com Raimundo Garcia del Moral; Ferran Adrià com Pere Castells, que marcaram, definitivamente, a cooperação entre gastronomia e ciência (Cassi 2011).

A 14ª edição do congresso de gastronomia Madrid Fusión, em janeiro de 2016, teve como pauta “A linguagem da pós-vanguarda” para discutir não só a “cena” gastronómica mundial do momento e suas tendências, mas também, traçou e discutiu os novos rumos da gastronomia pós a revolução do chefe Ferran Adrià, expoente máximo da gastronomia com o apoio da ciência.

Estiveram presentes no evento que reuniu mais de 100 chefes de quatorze países, entre outros palestrantes, os espanhóis Joan Roca (El Celler de Can Roca), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz) e Elena Arzak (Arzak), os norte-americanos Daniel Humm (Eleven Madison

Park) e Grant Achatz (Alinea), o italiano Massimo Botura (Osteria Francescana) e o peruano Virgilio Martinez (Central) (Oliveira, 2016).

2.3. A valorização do receituário sob o enfoque da cozinha criativa

Os pilares desta nova cozinha criativa estão inseridos na cultura, nas vivências e raízes de cada chefe. São cozinhas estritamente autorais, de vanguarda e vinculadas ao modo de fazer gastronomia de cada região e à memória de cozinhar pratos ancestrais (Marques, 2014).

Surgiu assim uma nova linhagem de cozinheiros que não se limitam a reproduzir os princípios da cozinha tradicional, mas constroem uma cozinha original, personalizada, única, centrada não só na técnica e conhecimento, mas também na sua própria sensibilidade (Arenós, 2014).

Evidencia-se que os produtos utilizados têm um valor gastronômico único, sendo utilizados ingredientes improváveis por serem considerados de menor valor, como o são certos tipos de peixes (como a cavala ou a sardinha), órgãos e vísceras de animais (como fígados e línguas) (Moura, 2013).

Como já referido, a revolução na cozinha nas últimas décadas, deveu-se a chefes como Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Grant Achatz, René Redzepi, entre outros, que têm impactado e influenciado a cozinha contemporânea com suas criações de autor (Moura, 2013). No Brasil podem nomear-se como representantes desse movimento culinário os chefes Alex Atala, Helena Rizzo, Rodrigo Oliveira, Felipe Bronze, Alberto Landgraf, Thiago Castanho, Jefferson Rueda, Manoella Buffara, que, valendo-se dos seus conhecimentos em gastronomia, das técnicas e tecnologias de ponta aliadas à sua criatividade, constroem e combinam novos sabores, aromas e texturas a partir dos ingredientes da fauna e flora brasileiras (Dória, 2014).

2.3.1. Conceitos e técnicas subjacentes

A cozinha criativa tem como foco principal o uso da criatividade para potenciar aspetos emocionais e lúdicos que uma refeição propicia ao comensal, ou seja, é antes de tudo, uma experiência multissensorial em que todos os sentidos são fortemente impactados criando um turbilhão de emoções, frequentemente comparada a um evento artístico-cultural, um recital de ópera, uma exposição, ou ainda, à leitura de um bom livro. É, assim, um despertar dos sentidos do ponto de vista físico e emocional.

A criação de cada prato, a forma de cozinhar, de extrair as propriedades dos ingredientes, tem uma linguagem própria e é pensada e executada com o objetivo de proporcionar uma experiência única, lúdica, emocional, sensorial, além de contar uma história através da forma de apresentação, da estética de cada prato, e da rigorosa ordem em que as preparações são apresentadas para degustação (Asenjo, 2009).

O conceito de “menu degustação” é uma inovação criada pelos restaurantes de vanguarda e consiste na apresentação de uma variedade de pratos servidos em pequenas porções, sendo o cuidado com a estética fundamental. As preparações são pensadas quanto ao fator nutricional de modo a oferecer uma refeição equilibrada de nutrientes. O menu obedece a uma ordem planeada de apresentação dos pratos selecionados que tem como objetivo proporcionar uma experiência sensorial e um despertar de emoções através da combinação de aromas, sabores, texturas e temperaturas que contam uma história valendo-se do prazer de comer (Moura, 2013).

A criatividade, como a própria nomenclatura a define, é a ferramenta principal utilizada nesta tipologia de cozinha. Criatividade é a capacidade de gerar novas ideias e detetar possibilidades e alternativas na solução de problemas ou na verificação de respostas para uma questão (Sternberg, 2006), podendo ser aplicada sobre dois enfoques distintos: na busca de novos usos e combinações de ingredientes existentes e no desenvolvimento de novas técnicas (Capdevila et. al., 2015).

No primeiro enfoque, novos usos e combinações de ingredientes já existentes, surgem pratos e receitas inovadoras com base no desenvolvimento de novas técnicas, muito comum nas últimas décadas, e que enriquecem novos menus. No segundo caso, uso de processos e técnicas de domínio comum, o processo criativo vai além de regras anteriormente utilizadas, há uma quebra na forma e no ato de cozinhar ao aplicá-las em novos contextos. As novas regras são estabelecidas, novos processos e equipamentos são idealizados e criados, sendo necessário, inclusive, a utilização de uma nova nomenclatura.

Sob esse enfoque, o processo criativo é entregue a uma equipa e se traduz, na maioria das vezes, por meio de um manifesto. A criatividade está diretamente associada a um processo de idealização e por sua vez na criação de pratos inovadores. É um processo contínuo e constante de pesquisa (Capdevila et. al., 2015).

Em gastronomia, falar de criatividade é sinónimo de falar do trabalho de Ferran Adrià no restaurante elBulli. Foi Adrià que entendeu a importância da criatividade e da utilização do conhecimento científico na criação e desenvolvimento de novos pratos, técnicas, conceitos e utilização de novos ingredientes, até então não utilizados pela alta gastronomia. O binómio criatividade e ciência, aplicado ao processo criativo, num primeiro momento, foi definido de forma informal e resultou na criação de técnicas e equipamentos inovadores que passaram a integrar o cotidiano da alta gastronomia (Hamilton & Todolí, 2009).

No processo criativo, Adrià recorre por vezes à criação de novas percepções ou ao equívoco dos sentidos, e faz isso, valendo-se de métodos que vão desde o desconstrutivismo ao *trompe-l'oeil*¹, apresentando, frequentemente, preparações quentes servidas em formas de gelado; elementos que sugerem caviar mas que na realidade são esferificação de frutas; espaguete feito de queijo e não de farinha, tudo com o objetivo de surpreender, chocar, enganar os sentidos dos comensais (Hamilton & Todolí, 2009). As receitas passaram a ser cuidadosamente transcritas em fichas técnicas para que as execuções das preparações culinárias possam ser executadas de forma precisa, exata a fim de poderem ser fielmente reproduzidas e difundidas (Castells & Mans, 2011).

O desenvolvimento de técnicas, processos e equipamentos que alavancaram o desenvolvimento da ciência gastronómica, permitiu, uma melhor compreensão dos fenómenos químicos, físicos e físico-químicos que envolvem os processos culinários e que revolucionaram o panorama gastronómico da atualidade: os diferentes processos de cocções, a utilização de novos ingredientes e substâncias, as diversas técnicas desenvolvidas que permitiram a conservação de sabores e aromas, a criação de novas texturas e de novos alimentos que permitiram um consumo, não só mais racional, mas também, mais diversificado dos recursos alimentares e ingredientes para o consumo em restaurantes e na indústria (Castells & Mans, 2011).

¹ “*Trompe-l'oeil*”, é uma técnica artística que cria ilusões óticas e truques de perspectivas. Provém de uma expressão francesa com o significado de “enganar o olho”.

Operações habituais e típicas, tanto das cozinhas domésticas como de restaurantes, a fervura à pressão atmosférica, os assados, as frituras, a conservação de alimentos em ambientes frios, são operações clássicas e, algumas, ocorrem desde há milhares de anos. A introdução dos processos de congelamento, do uso da panela de pressão e do forno de micro-ondas passaram a fazer parte do dia a dia da cozinha doméstica a partir da década de 60. Outros processos foram desenvolvidos ao longo das últimas décadas. Possivelmente estes não são utilizados nas cozinhas domésticas nem por muitos restaurantes, mas fazem parte do cotidiano de restaurantes em todo o mundo. São exemplo a cozinha a vácuo em baixa temperatura (*sous vide*) e impregnações, esta técnica permite a penetração profunda de um líquido num sólido poroso (cf. Figura 4). São igualmente exemplo, os processos de criogenização, através da utilização de gelo seco (-60°C), e utilização do nitrogénio líquido (-196°C), e a liofilização, desidratação de um alimento por sublimação da água (Castells & Mans, 2011).

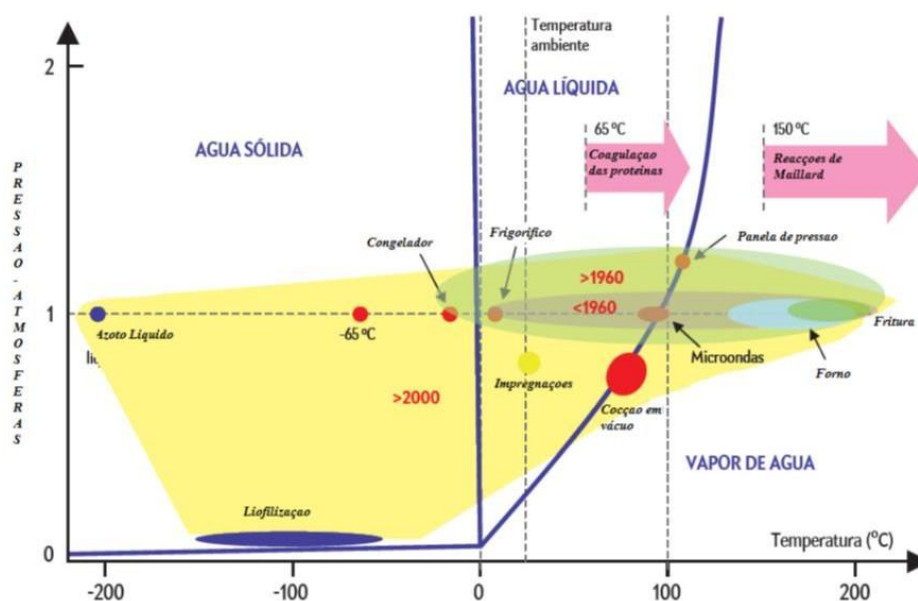


Figura 4 | Diagrama das principais operações e processos culinários em função da temperatura e pressão
 Fonte: Castells & Mans, 2011 (p.58).

O binómio resultante da cooperação entre cozinheiros e cientistas possibilitou ainda, um estudo detalhado de ingredientes que culminou na criação de um código de classificação e sistematização do processo criativo (cf. Figura 5).



Figura 5| Código de figuras utilizado no elBulli
 Fonte: Adrià et al., 2008 (p. 136).

Os ingredientes devidamente agrupados em famílias de produtos possibilitaram a utilização mais racional dos mesmos, isto é, produtos de uma mesma família de ingredientes podem ser tratados pelos mesmos métodos e técnicas já existentes, o que facilita o processo de criação (Hamilton & Todolí, 2009). Segundo González (2015), as principais técnicas utilizadas na cozinha criativa agrupam-se em sete processos específicos (cf. Tabela 1).

Tabela 1| Técnicas culinárias utilizadas na cozinha criativa

Técnica	Descrição
Cozinha a baixa temperatura	Entre os 50 e 100° C ocorre a desnaturação proteica controlada sem que ocorram reações de Maillard.
Impregnação em vácuo	Com a ajuda de uma câmara de vácuo, esta técnica permite a penetração profunda de um líquido num sólido poroso.
Destilação a vácuo	Com o evaporador rotativo podem-se destilar e separar as substâncias mais voláteis de um líquido, correspondendo frequentemente aos aromas mais frescos. E ainda concentrar soluções sem recorrer ao aquecimento.
Azoto líquido	Congelação rápida de um produto, inclusive destilados alcoólicos. Permite uma apresentação performativa ao condensar o vapor de água da atmosfera e envolver o produto numa “nuvem”.
Liofilização	Desidratação de um alimento por sublimação, sem alterações de estrutura e conservando aromas e sabores.
Centrifugação	Separação em camadas das diferentes fases que possa conter uma mistura alimentar, como por exemplo um <i>puré</i> de legumes.
Desidratação	Desidratação de um alimento por corrente de ar quente.

Fonte: González, 2015 (p. 24)

Entre os ingredientes que desempenharam um papel muito importante e, de certa forma, caracterizaram esta cozinha, destacam-se os designados texturizantes. Agrupados sobre esta categoria, incluem-se alguns polissacarídeos que atuam como agentes gelificantes, emulsionantes e espessantes (cf. Tabela 2).

Os espessantes apresentam-se como substâncias que conferem aumento da viscosidade do alimento interferindo nas suas propriedades reológicas, ou seja, na sua resistência ao movimento (escoamento), alterando essa resistência, o que distingue a viscosidade das várias substâncias; os gelificantes são aditivos alimentares que conferem textura a vários alimentos, como por exemplo, através da formação de géis; os estabilizantes, como o próprio nome indica, são utilizados para a manutenção da estabilidade das características físicas de emulsões, espumas e suspensões, conferindo aos alimentos características organoléticas ou sensoriais distintas (Cassi, 2011).

Tabela 2| Alguns exemplos de polissacáridos utilizados na cozinha e a sua principal função

Polissacarídeo	Principal Função
Agar	Gelificante e Espessante
Alginato	Gelificante e Espessante
Amido	Gelificante e Espessante
Pectina	Gelificante
Goma alfarroba	Espessante
Goma Guar	Espessante
Goma Xantana	Espessante
Metilcelulose	Espessante/Emulsionante
Goma Arábica	Emulsionante
Carragenina	Gelificante
Goma Gelano	Gelificante

Fonte: González, 2015 (p. 25)

O uso destes agentes texturizantes, já amplamente utilizados há décadas na indústria alimentar, passaram, mais recentemente, a ser utilizados habitualmente na cozinha de restaurantes. Os texturizantes, geralmente de fácil utilização, facilitam, por exemplo, a transformação de um líquido em um gel ou espuma, podendo-se obter resultados que se afiguram impossíveis de se obter sem a inclusão dos mesmos (Cassi, 2011).

2.3.2. Codificação do processo criativo

O processo de codificação em gastronomia sempre existiu documentado na forma de receitas e livros de receitas. A criação de novas receitas tornou-se fundamental para reconhecimento da autoria de criação de novos pratos, além de conferir prestígio aos chefes na esfera da gastronomia e do público em geral. O sistema de propriedade intelectual em gastronomia está centrado em normas sociais e não na forma de propriedade intelectual legal de direitos, como são exemplo, concessões, patentes e direitos autorais (Capdevilla et al., 2015).

A publicação do livro *elBulli: The Taste of the Mediterranean*, em 1993, representa o primeiro registro do estilo gastronômico de Adrià. Documenta suas receitas originais e dá a conhecer o início da teorização de seu processo criativo. O laboratório de investigação *eL Bullitaller*, em 1997, com o objetivo de registrar a criação de conceitos, técnicas e pratos, das mais de 5000 experiências realizadas apresentou 500 pratos, destes, entre 24-50 passaram a ser incluídos no menu degustação do ano seguinte (Adrià et al., 2008). A partir de 1999, a equipa iniciou o trabalho de catalogação e classificação dos processos, culminando com a publicação da primeira parte do catálogo geral *elBulli*. Em 2006, Adrià e a sua equipa, publica um novo livro *A Day at El Bulli: an insight into the ideas, methods and creativity of Ferran Adrià* (Adrià, et al., 2008), cujo teor e foco é a codificação dos 23 pontos que norteiam o processo de trabalho criativo por si desenvolvido (Capdevilla et al., 2015).

Em Ferran Adrià, a criatividade é um processo que se desenvolve através de métodos pré-definidos segundo um conjunto de passos que devem ser rigorosamente observados para que se obtenha um resultado esperado. A preservação dos princípios e valores que balizam a cozinha do chef, tem por base a concessão de execução de fluxos e diagramas muito específicos (cf. Figura 6).

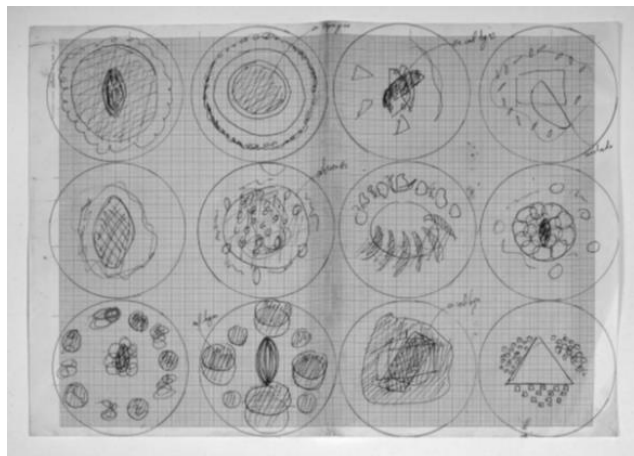


Figura 6 | Diagrama de empratamento de Ferran Adrià
 Fonte: Parreira, 2016 (p. 54)

A pirâmide criativa de Ferran Adrià (cf. Figura 7) esquematiza os diversos níveis do seu processo de criação: a base da pirâmide refere-se à reprodução de receitas já criadas; na parte intermediária acontece uma criatividade de combinação de conhecimentos já existentes para criação de novas receitas, substituindo-se ingredientes e ou técnicas utilizadas; o topo da pirâmide representa a chamada criatividade técnico-conceitual, e é a inovação propriamente dita resultante da utilização de novas técnicas e novos conceitos. Os diversos estágios da pirâmide estabelecem, não só uma escala de criatividade, mas também os requisitos necessários para o desenvolvimento de cada estágio criativo (Parreira, 2016).

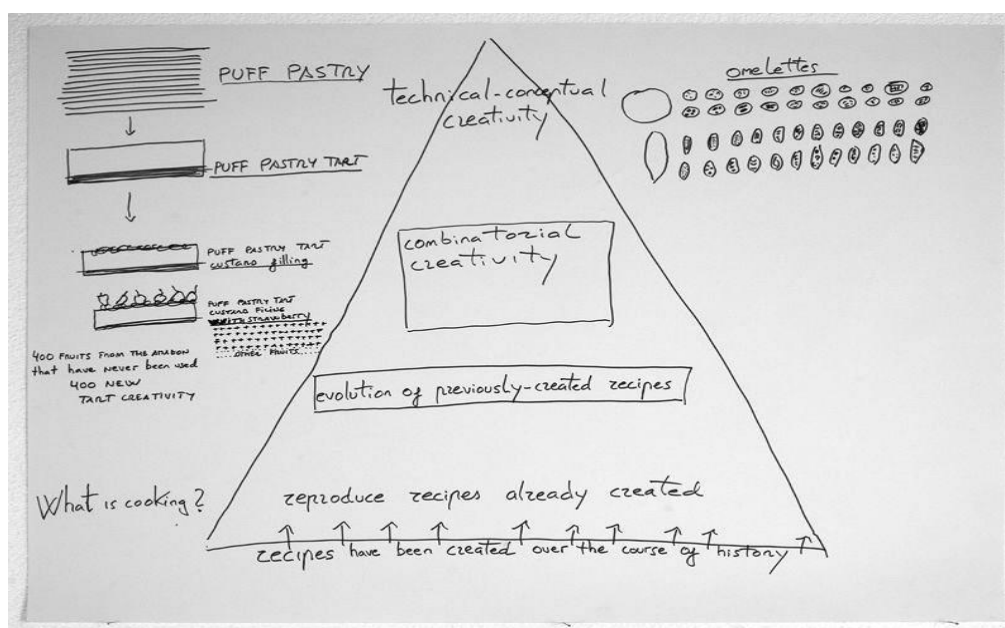


Figura 7 | Pirâmide criativa de Ferran Adrià
 Fonte: Parreira, 2016 (p. 53)

No livro *A Day at El Bulli: an insight into the ideas, methods and creativity of Ferran Adrià*, são dados a conhecer os passos essenciais entre a conceção de uma ideia e a catalogação, no processo de criação de um novo prato (cf. Figura 8).

- 1) surgimento de uma ideia para um novo conceito, prato ou técnica;
- 2) desenvolvimento da ideia através de um método criativo ou por intuição;
- 3) testes documentando todos os procedimentos através de fotografias e notas;
- 4) análises aos resultados obtidos no ponto anterior, muitas vezes através das combinações de sabores e comparação com resultados de outras experiências;
- 5) testes finais e construção de um protótipo;
- 6) verificação através de testes com convidados, sendo posteriormente analisado feedback;
- 7) execução de refinamentos por forma a facilitar a degustação, alteração de texturas e/ou testar diferentes empratamentos;
- 8) catalogação do prato finalizado (Adrià, et al., 2008).

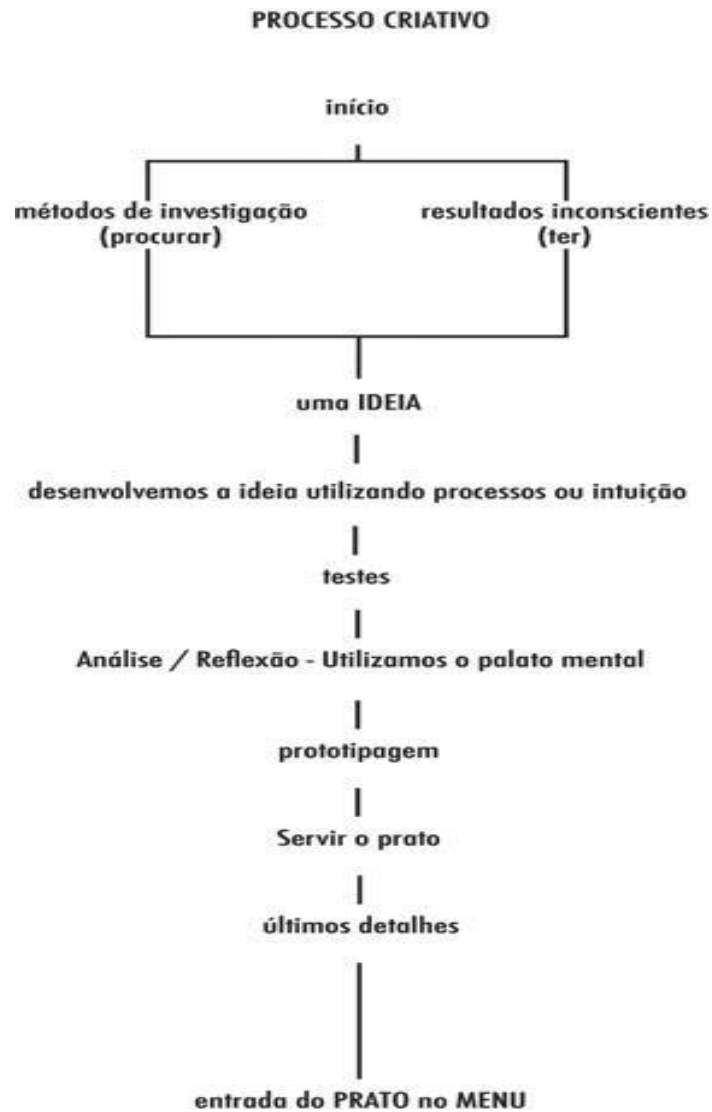


Figura 8| Modelo do processo criativo do el Bulli
Fonte: Parreira, 2016 (p. 53)

Podemos salientar a existência de outros estudos sobre processos de criatividade e inovação. Parreira (2014) enumera dois processos de criação e inovação: o primeiro centra-se nas aptidões pessoais dos chefs desenvolvidas na sua atividade laboral com foco no conceito de competência culinária, um processo de criatividade caracterizado por Horng e Hu (2008) (cf. Figura 9); o segundo tem como foco a relação do chef com o ambiente e a estrutura onde se insere.

No desenvolvimento de seus estudos, Horng e Hu (2008) utilizam por base o modelo do processo de criação desenvolvidos por Finke, Ward e Smith, centrado na concepção de que a criatividade envolve duas fases: a fase da geração de ideias e a fase da interpretação das ideias para se chegar as novas ideias criativas propriamente ditas. Sob essa perspectiva Horng e Hu constroem o modelo circulatório de criatividade culinária (cf. Figura 9), assim estruturado:

1. Preparação de novas ideias – combinação entre a experiência existente e novos conhecimentos e informações obtidas;
2. Incubação de ideias - seleção da ideia e sua síntese, passando de uma ideia vaga a um perfil concreto;
3. Desenvolvimento de ideias - definição dos principais atributos e resolução de problemas através de um processo complexo de estruturação;
4. Verificação do trabalho culinário - avaliação dos conceitos e técnicas utilizadas até à obtenção do produto final (Horng & Hu, 2008).

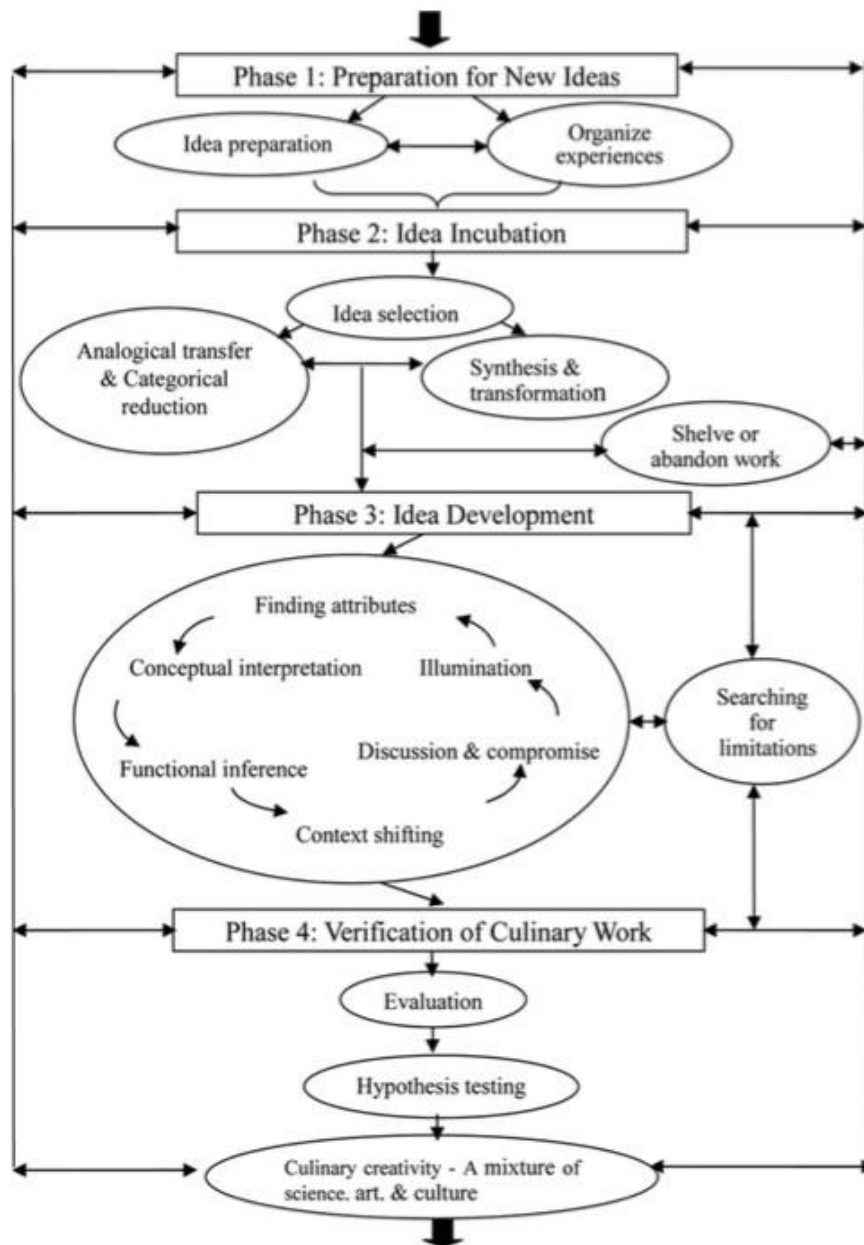


Figura 9 | Modelo circulatório de criatividade culinária
 Fonte: Horng & Hu 2008 (p. 225)

A criatividade em gastronomia, pelos diversos enfoques apresentados, é um processo dinâmico resultante da combinação de habilidades pessoais, da prática do saber fazer culinário, do conhecimento de técnicas existentes, do ambiente e da estrutura onde se processa a atividade. É, portanto, um processo não linear, mas contínuo, onde habilidades pessoais, conhecimentos, cultura, prática, ambiente e estrutura se entrelaçam na criação de novos processos que podem resultar no desenvolvimento de pratos inovadores.

2.4. Ceará - suas características e gastronomia

2.4.1. Enquadramento geográfico e sociodemográfico

O Ceará é um dos estados brasileiros que compõe a Região Nordeste (cf. Figura 10). Possui uma área territorial de 148.886 km² limitada ao norte pelo Oceano Atlântico, Paraíba a leste, Pernambuco ao sul e Piauí, a oeste (IPECE, 2019).

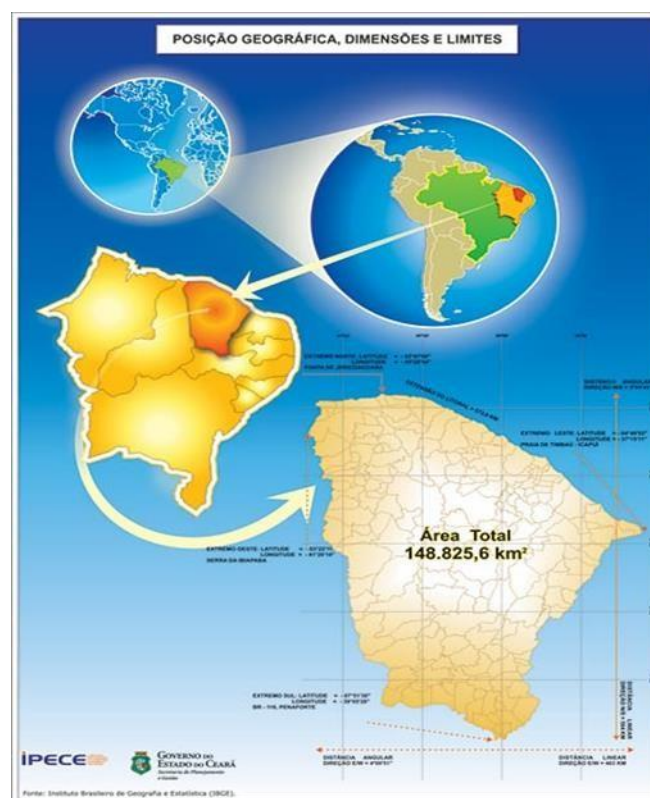


Figura 10 | Localização geográfica, dimensões e limites
Fonte: IPECE, 2019

De acordo com o Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE, 2019), o Estado é composto atualmente por 184 municípios. A regionalização atual dos municípios adotada pela Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG) é composta por 14 Regiões (cf. Figura 11): Cariri, Centro Sul, Grande Fortaleza, Litoral Leste, Litoral Norte, Litoral Oeste / Vale do Curu, Maciço de Baturité, Serra da Ibiapaba, Sertão Central, Sertão de Canindé, Sertão dos Crateús, Sertão dos Inhamuns, Sertão de Sobral e Vale do Jaguaribe, (IPECE, 2019).



Figura 11 Regiões do Ceará
Fonte: IPECE, 2019

Estas regiões foram delimitadas e vinculadas de acordo com a semelhança das suas características geoambientais, socioeconômicas, culturais e de rede de fluxos dos municípios (IPECE, 2019).

O Estado do Ceará possui admiráveis belezas naturais. Próxima da linha do Equador, a região é caracterizada por um clima semiárido, apresentando ainda o clima tropical húmido no litoral e nas serras. A primeira metade do ano caracteriza-se pela estação chuvosa e a segunda, pela incidência de fortes ventos alísios, com constantes períodos de seca (Ebbesen, 2016).

A histórica resistência às restrições climáticas e económicas no estado do Ceará, tem afetado diretamente o elemento humano na organização do seu meio (*habitat*) e conferem-lhe características muito peculiares, que o permitem singularizar de outros estados brasileiros, nomeadamente, na formação política, social, religiosa, cultural e económica (Magalhães et al, 2012).

Segundo um dos indicadores mais utilizados para quantificar a atividade económica, PIB (Produto Interno Bruto), a região apresentou no ano de 2018, a preços correntes, o valor de R\$ 155.903.852,00, e *per capita*, o valor de R\$ 17.178,26 (IPECE, 2019), participando assim em 2,23% do PIB nacional, ocupando a décima segunda posição no país e a terceira na região Nordeste, apresentando-se o Estado da Bahia como o maior contribuinte para o PIB no referido ano (IPECE, 2020).

Os dados dos censos demográficos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) dos anos de 1970, 1980, 1991, 2000 e 2010 demonstram o crescimento populacional e as mudanças ocorridas na estrutura demográfica do Estado do Ceará. Segundo o último censo (ano 2010), a população residente cifra-se em $n=8.452.381$ e estima-se que para o ano de 2020 se quantifique em $n=9.187.103$ (IBGE, 2010-2020).

Em relação à sua distribuição por municípios, verifica-se uma maior concentração nos municípios que compõem a Região Metropolitana de Fortaleza. Em termos de densidade demográfica, o Estado do Ceará registrou no ano de 2000 um valor de 49,93 hab./km², passando para 56,76 hab./km² no ano de 2010, ou seja, um crescimento de cerca de 7 hab./km² (IPECE, 2019).

De acordo com a distribuição da população do Estado por género, verifica-se, no ano de 2010, um aparente equilíbrio entre o número de homens e mulheres, apresentando o valor de 51,26% de mulheres na população ($n=4.332.293$ hab.) e 48,74% de homens ($n=4.120.088$ hab.) (IPECE, 2019).

Por fim, pode ser observado, através da análise de dados expressos na pirâmide etária da população do Estado nos anos de 1970 (cf. Figura 12) e 2010 (cf. Figura 13), que a estrutura etária da população cearense se tem vindo a modificar ao longo das últimas décadas, resultando em um processo de envelhecimento, de acordo com a elevação da expectativa de vida e a redução da mortalidade (IPECE, 2019).

População residente recenseada, por situação do domicílio e sexo, segundo os grupos de idade - 1970 - Ceará

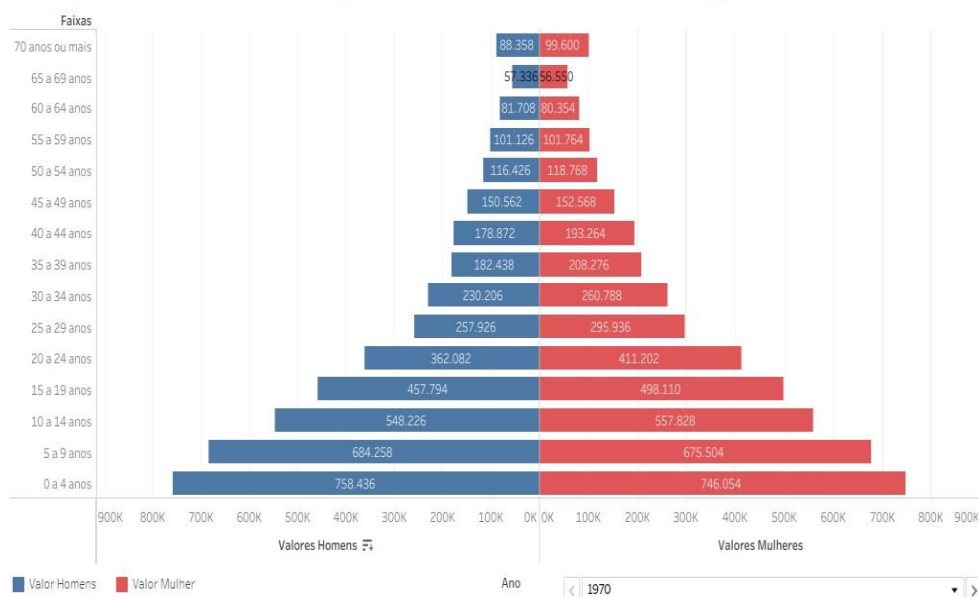


Figura 12| População residente- 1970-Ceará
Fonte: IPECE, 2019

População residente recenseada, por situação do domicílio e sexo, segundo os grupos de idade - 2010 - Ceará

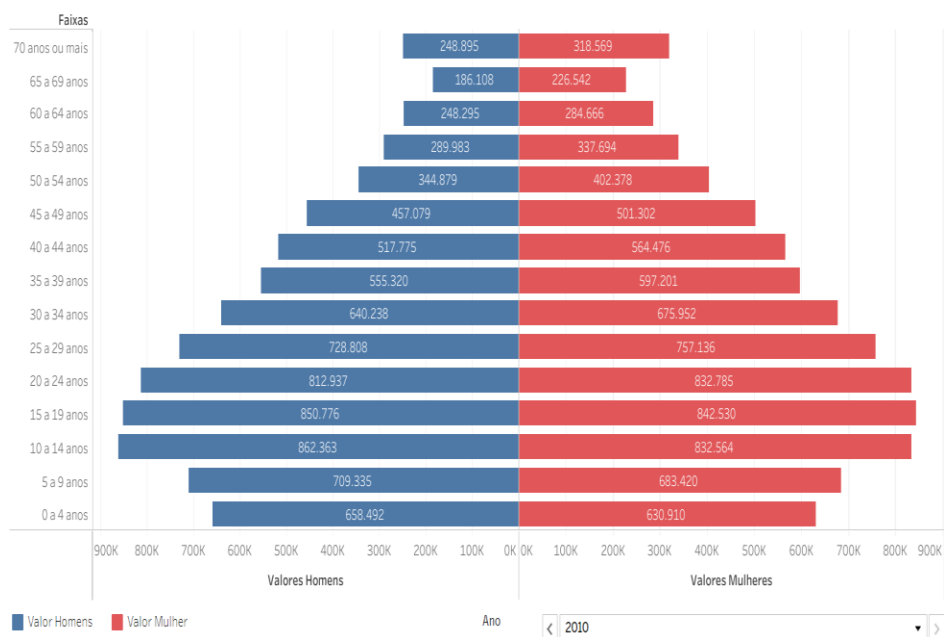


Figura 13| População residente- 2010-Ceará
Fonte: IPECE, 2019

2.5. A cozinha regional do Ceará como elemento de identidade, memória e afirmação

A história regista e a literatura indica-nos como fator indiscutível a diversidade cultural brasileira que se reflete na sua gastronomia. Isso mesmo tem vindo ao longo dos tempos a ser apontado por diversos autores.

As diversidades de hábitos alimentares encontrados nas regiões brasileiras mostram a sua riqueza alimentar, que se reflete numa gastronomia riquíssima, com múltiplas possibilidades de construção de pratos com identidade própria, que asseguram a afirmação da gastronomia como elo de ligação entre a sociedade e os seus elementos identitários, tradições e memórias (Dória, 2014).

Essas memórias, individuais e coletivas, expressam-se na preparação dos alimentos, mas também, na “construção” do próprio *terroir*, na diversidade climática e geográfica e ainda, na utilização de ingredientes da flora e fauna locais (Costa, 2008). Pode considerar-se que essas memórias possibilitam a preparação dos alimentos que observam as tradições gastronómicas de cada região e que, de certa forma, contrariam a globalização da alimentação de forma inovadora. Também a comensalidade desde há muito é um ato social e cultural que, por um lado, nos revela memórias sociais, individuais e coletivas, e por outro, evidencia identidades de um povo construídas ao longo dos tempos.

Em *Casa Grande & Senzala*, Gilberto Freyre (1933) lança um olhar sobre a sociedade brasileira a partir do pensamento vigente nos anos 30. A trilogia europeia, africana e indígena se entrelaça na constituição de uma identidade brasileira, e ainda, segundo o mesmo autor, o somatório dessas culturas são determinantes na gastronomia brasileira. Destaca-se a cultura africana como a que mais tenha contribuído para a fundamentação de uma cozinha de características brasileiras, que se preserva até à atualidade com a sua riqueza multicultural (Freyre, 1933).

Essa riqueza é aludida por Brot (2013), quando afirma que a gastronomia brasileira possui características múltiplas. No Nordeste, junto ao litoral, predominam os frutos do mar: caranguejo, peixe, camarão, coentro, dendê, leite de coco, carne seca e farinha. Ao que se junta a importância do cajueiro que é árvore autóctone mais antiga do Ceará. Na Bahia, o acarajé e o vatapá, em Pernambuco e no Ceará, a carne seca desfiada com purê de aipim é rainha.

É no *Diário de Viagem de Francisco Freire Alemão* que surge um dos primeiros registros históricos do modo próprio de se alimentar do povo cearense. A obra é um diário de viagem, escrito em dois volumes, *Fortaleza - Crato e Crato - Rio de Janeiro*, no período de 1859-1860, que relata as anotações do médico e botânico sobre a flora e fauna da região visitada, além de suas impressões e observações sobre o clima, o relevo, as condições socioeconômico, bem como, relatos da vida cultural dessa população, com referência às peculiaridades dos hábitos alimentares das cidades, vilas, povoados, serras e vales encontrados ao longo do percurso (Alemão, 2007,2008).

O autor revela-nos o consumo de farinha de mandioca, de carne seca, de feijão, de galinhas, de guiné (galinha d'Angola), de peru, de peixes, e ainda, a umbuzada, uma bebida feita do fruto do umbuzeiro preparada a partir do cozimento de umbu, misturado com leite e açúcar. O café, quase sempre servido como uma água rala, sempre acompanhava as refeições. Sobressaía também, a existência de engenhos de cana de açúcar cuja produção principal era o açúcar, a rapadura e alfenins. É igualmente referida a existência de alambiques produzindo aguardentes, relata-se a criação de pequenos rebanhos de gado leiteiro e pequenas criações de caprinos para consumo próprio e venda nas feiras existentes nos povoados, vilas e cidades, considerando-se estas o principal local de comércio e encontro do povo (Alemão, 2007, 2008).

Para finalizar a abordagem, Marques (2014) dá nota do alimento de “sertanejo matuto”², na voz de Cândido Couto Filho, leia-se:

Gosto tanto de leite de cabra, seu Dr.! Mas sim; Quando o dia já amanheceu, que os meninos estão tirando o leite das vacas, eu vou pro curral e bebo outra cuia de leite de gado. Aí eu volto para casa, meus pecados (a esposa) já tem passado o café e eu tomo minha palangana de café com leite e faço o meu mastigadinho com tapioca com queijo. Gosto tanto de queijo seu Dr. Eu não me aparto do queijo. Adispois desse café gordo, eu ditrimino os laboro da fazenda inté por volta das 9 horas, que é quando almoço, no almoço eu como minha carne cozida com o meu pirão escaldado; e com o meu arroz com leite, bebo a minha tigela de caldo, com o meu pires de doce de mamão. Doce, se tem eu como, também se não tem, eu também não como, mas sim; a meio dia, na quentura do sol, antes de dormir meu sono no alpendre, eu como minha merendinha, como meu prato de quaiada

² Referente a uma pessoa Matuto do campo com um linguajar próprio.

com rapadura do Cariri e farinha da Serra Grande, como a minha tora de queijo assado, tomo meu café com bolacha. Bolacha, se tem eu como, também se não tem, também eu não como. Mas sim; na janta, das 3 pra's 4 horas eu como meu feijão com carne seca e toicim, bebo minha tigela de caldo, como meu leite com jerimum. Gosto tanto de jerimum, seu Dr., eu não me aparto de jerimum; mas, sim a boca da noite, na hora da ceia (p. 44).

Em *Bonito pra chover: ensaios sobre a cultura cearense* (Carvalho, 2003), múltiplos olhares são lançados para a discursão da existência de uma identidade cearense sob os aspectos socioeconômicos, demográficos, antropológicos, filosóficos, sociais e históricos. A compreensão dos fatores geográficos como o relevo e o clima, segundo o autor, são determinantes para a compreensão da identidade, que aliados às questões de miscigenação de raças permitem identificar uma identidade cearense. A colonização do Ceará, do sertão para o litoral, findo o ciclo da cana-de-açúcar e o início do ciclo da pecuária, justificam o estereótipo da identidade de um cearense mestiço, inquieto e errante.

Sob esse enfoque, a gastronomia e os chefes tem um papel fundamental, quer na maximização dos recursos, quer na conscientização e educação de produtores e comunidades. Assim, *o Terroir*, assume um papel vital para a gastronomia.

Conceito que remete “para uma entidade territorial onde os valores patrimoniais são frutos de relações complexas e de longo tempo entre as características culturais, sociais, ecológicas e econômicas” (Lima, 2006, p. 39), e permite abordar e avaliar o território sob três dimensões complementares: o território como espaço físico; o território como uma instância de articulação de atores; o território como uma visão histórica e cultural (Malafaia, Azevedo & Barcellos, 2011).

Ao considerar o território um cenário onde se articulam diversos atores, coloca-se ênfase na dinâmica própria de uma realidade relacional, construída pelo tempo, e na qual os agentes intervêm impondo determinadas lógicas de produção (Malafaia, Azevedo & Barcellos, 2011).

Nesse contexto destaca-se a importância do saber fazer culinário cearense, da utilização e maximização dos insumos locais em benefício desse povo. A gastronomia tem uma importante contribuição a dar à sociedade e, fazendo parte integrante da cultura, torna-se um fator de identidade dos indivíduos. Neto, Tavares e Lima (2017, p. 18), ao citar

Caldas, referem que “a gastronomia se torna um exemplo de referência social, os hábitos alimentares constituem um enraizamento, uma identidade cultural, que pode ser analisada como tantos outros fatores na formação social e cultural. Os modos de preparo, determinados ingredientes, temperos e pratos, constituem o patrimônio cultural dos povos”.

Queirós (2004), ao tratar do Baião de Dois, afirma que a mistura de feijão com arroz é um dos pratos mais emblemáticos e tradicionais da cozinha nordestina referindo que o mesmo não se trata apenas da uma mistura de arroz cozido com feijão cozido. Nessa ordem de pensamento, o Baião de Dois, um dos pratos representativos da gastronomia cearense, poderá ser apresentado, não só como representação da identidade desse povo, mas também, como patrimônio alimentar do mesmo.

Essas receitas típicas enquadram-se no que a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) qualifica como patrimônio cultural imaterial, por se tratar de conhecimentos, práticas e representações consideradas por grupos como parte de sua herança cultural, transmitida de geração a geração, para promover um senso de identidade e continuidade (Costa & Santos, 2011).

O termo prato típico, por exemplo, geralmente, representa um tipo de comida ou de bebida tradicionalmente preparadas e consumidas em uma região, onde se observa uma ligação com a história da sociedade ou grupo que a degusta e a integra num panorama cultural que extrapola o prato em si. Cada prato típico acaba reforçando a identidade de um povo, tornando-se uma espécie de insígnia local (Costa & Santos, 2011).

2.6. O Baião de Dois

As condições climáticas da região nordeste, o fenómeno das secas, bem como a escassez de alimentos, determinou uma forma própria do povo nordestino se alimentar, que desde cedo se obrigou a não desperdiçar alimentos e reutilizar as sobras das suas refeições, nomeadamente, o arroz, o feijão, a carne seca e o Queijo de Coalho. Como refere Mesquita (2019, p. 9), “a fome que acompanhou muito da nossa história nos faz valorizar o banquete, a fartura, a comida que pesa e que empanzina”. Da mistura dessas sobras surge o designado “Baião de Dois”.

Ao longo do tempo foram criadas diversas versões dessa iguaria. Diz-se que cada cearense tem seu modo próprio de o preparar. Do ponto de vista cultural, o nome do prato “Baião de Dois”, tem a sua origem, possivelmente, numa visita de Humberto Teixeira e Luiz Gonzaga, feita à casa do senhor Adão Apolinário, um fazendeiro de Barbalha-CE, onde se fizeram os primeiros acordes de “baião” que se tornaria um ritmo musical e uma dança típica do Nordeste, leia-se (Julião et al., 2017, p. 77):

Abdom que moda é essa
Deixe a trempe e a cuié
Home não vai na cozinha
Que é lugá só de mulhé
Vô juntá feijão de corda
Numa panela de arroz
Abdom vai já pra sala
Que hoje têm baião de dois
Ai, ai ai, ai baião que bom tu sois
Se o baião é bom sozinho
Que dirá baião de dois
Ai, ai ai, ai baião que bom tu sois
Se o baião é bom sozinho
Que dirá baião de dois
Ai ai, baião de dois, ai ai, baião de dois.

O “Baião de Dois”, consiste numa mistura de feijão com arroz, cozidos juntos, mas em tempos de cocção distintos. Inicia-se com o cozimento do feijão com seu tempero próprio, ao qual se junta o arroz que é cozido nesse caldo (Galeno, 2003; Araújo et al, 2005; Gomensoro, 1999; Barbosa, 2005; Fornari, 2001; Cascudo, 1999), finalizado com Queijo Coalho, manteiga da terra, cheiro verde (coentro e cebolinha) (Araújo et al, 2005; Galeno, 2003) (cf. Figura 14).

O arroz e o feijão são a base da alimentação e da dieta do povo brasileiro. Consumidos em todo território nacional de norte a sul, de leste a oeste é aceito de forma unânime pelo paladar de todas as classes sociais e está presente na sua alimentação diária. Considerado uma importante fonte de nutrientes, proteínas, sais minerais e vitaminas é ainda, uma potente fonte de energia de fácil digestão (Sousa, 2019).

O arroz quando consumido com leguminosas, como é o caso neste prato, torna-se fonte de proteína com melhor qualidade nutricional, pois passa a atender às necessidades de aminoácidos dos indivíduos de todas as idades, com exceção de lactentes (crianças de até um ano de idade). A melhoria no valor nutritivo ocorre, porque os níveis dos aminoácidos limitantes em cada proteína (do cereal e da leguminosa) são corrigidos na mistura. Assim, o arroz constitui-se em fonte de proteína de boa qualidade quando complementado com quantidades similares de proteínas de leguminosas ou com quantidades menores de proteínas de origem animal (Weber, 2012).

Em Não Me Deixes, Queiroz (2004) apresenta uma receita deste prato que já não consiste na simples mistura de feijão cozido com arroz (cf. Figura 14). A saber:

Para duas partes de feijão (de preferência Feijão-de-corda maduro), uma parte de arroz. Cozinhase o feijão com os temperos: toucinho, carne-de-sol, charque e um refogado de cebola e alho feito em azeite doce. Quando o feijão estiver cozido, põe-se o arroz e deixa-se em fogo brando. Acrescenta-se cheiro-verde (coentro e cebolinha) e, pouco antes de tirar do fogo, enfiam-se pedaços compridos de queijo (como palitos) até que derretam. Não se esquecer, quando o baião estiver pronto, de jogar em cima uma boa porção de torresmo” (Queiroz, 2004, p. 45).



Figura 14|"Baião de dois" com bacon, linguiça e Queijo Coalho
Fonte: Julião et al (2017)

Também Algranti (2004) publicou uma nova forma de preparação. Esta envolve a mistura de feijão fradinho com arroz, cozidos em separado, ao que se acrescenta leite de coco e temperos variados picados: cebola, alho, pimenta, louro, coentro e tomate. Faz-se um refogado que deve ser levado ao fogo até secar. Quando o feijão fradinho é substituído pelo feijão preto, passa a designar-se “Preto no Branco”.

Gentil (1995, p. 64) expõe uma forma própria da famosa mistura:

½ kg de feijão verde

150 g Queijo Coalho

80g de toucinho fresco

Sal

Cheiro-verde

2 colheres bem cheias de nata

250g de arroz

2 dentes de alho

2 cebolas

Corte o toucinho em cubinhos e cozinhe-o até ficar quase macio. Junte o feijão, ponha sal e cozinhe. Retire do fogo e reserve. O baião-de-dois pode ser feito com arroz já cozido. Nesse caso, coloque numa panela o feijão cozido, um pouco do caldo e deixe em fogo brando para acentuar o sabor. Refogue o arroz (já cozido) com cebola e alho e junte ao feijão. Coloque a nata e o queijo, que ficará fundido e delicioso. Por fim, salpique com cheiro-verde. A guarnição ideal para este prato é a Paçoca ou a carne-de-sol, acompanhada de banana ou pedaços de rapadura.

Este prato típico de Ceará, na atualidade, alcança uma dimensão nacional que dá visibilidade à culinária nordestina. Chefes expoentes da culinária brasileira, como por exemplo, Rodrigo Oliveira, valoriza a sua receita ao incluir ingredientes como a banha de porco, colorau, louro e caldo de galinha (cf. Figura 15) (Oliveira, 2020).



Figura 15| Baião de Dois de Rodrigo Oliveira
Fonte: Oliveira, R. (2020).

Como se pode ver na figura 16, o chefe francês Olivier Anquier apresenta uma receita própria com bacon, linguiça e cubos de Queijo Coalho (Anquier, 2010).



Figura 16| Baião de Dois de Olivier Anquier
Fonte: Anquier, O. (2010).

Ao longo do país o “Baião de Dois”, conforme os ingredientes que são acrescentados à receita tradicional, recebe denominações diferentes, como é exemplo a denominação de “Rubacão”, nos estados da Paraíba e Pernambuco (Mesquita, 2019).

O autor desta dissertação apresenta uma releitura desta iguaria numa versão especial do Baião de Dois com 14 ingredientes. Nela inclui leite de coco, carne seca, requeijão, creme

de leite, maxixe, Queijo Coalho, manteiga de garrafa, abóbora, linguiça calabresa, bacon, cebola roxa, cheiro verde, arroz parboilizado e feijão verde (cf. Figuras 17 e 18).



Figura 17| Baião de Dois de Márcio Araújo
Fonte: Araújo, M. (2016).

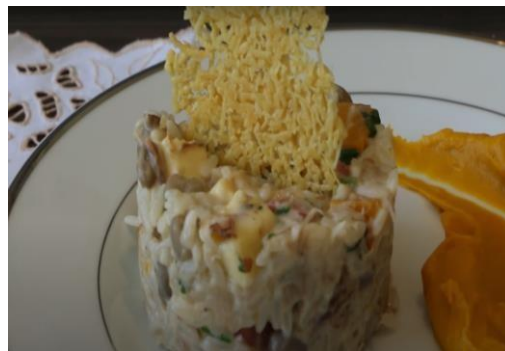


Figura 18| Baião com todos de Márcio Araújo
Fonte: Araújo, M. (2016).

Perante as diversas formas de acrescentar valor apresentadas, ressalta-se o simbolismo, o sentimento e as memórias ao longo de todo o processo. Desde a plantação dos seus ingredientes, passando pelo processo de recolha, venda, saber fazer gastronômico, e por fim, degustação de quem o prova, encerra em si o património alimentar dos indivíduos que elegem determinados elementos representativos da sua identidade e memórias. Concordamos com Mesquita quando, na sua tentativa de descobrir este prato emblemático, refere que,

ele não é apenas um baião, ou um baião de dois, ou até de três, (...), com o arroz, o feijão e o queijo de Coalho. Ele é de ruma, que em cearensês significa uma grande quantidade, em possibilidades, ingredientes, histórias e mãos de gente trabalhadora (Mesquita, 2019, p. 10).

2.7. A importância histórica e os ingredientes: arroz, feijão e Queijo de Coalho

É sabido que a culinária cearense é fortemente influenciada, pelos fatores edafoclimáticos dos três ecossistemas presentes: o litoral, a serra e o sertão (Rocha, 2003). Estes propiciam o cultivo dos principais produtos utilizados na culinária local, e em particular, na confecção do prato mais tradicional do Ceará, o Baião de Dois, que inclui na sua composição de base tradicional três ingredientes indispensáveis: arroz, feijão e queijo de Coalho (Dória, 2014).

2.7.1. Arroz

A cultura do arroz foi uma das primeiras a ser dominada pelo homem no mundo. Couto Filho (p. 64, apud Julião et al, 2017, p. 75) refere acerca da temática:

O arroz tem origem asiática, provavelmente no sudeste asiático, especialmente nas províncias indianas de Bengala, Assam e Mianmar. Na China foram encontrados registros literários deste cereal com aproximadamente 5.000 anos. Da Índia, o arroz foi levado para a China e mais tarde para a Indonésia. Os árabes cultivavam o arroz no delta do rio Nilo e por volta do século VIII, foram os responsáveis em difundi-lo para os países do Mediterrâneo. A introdução desse cereal na África Ocidental foi feita pelos portugueses, enquanto a disseminação nas Américas é creditada aos espanhóis”.

No Brasil, a cultura do arroz foi introduzida pelos portugueses, sendo plantado inicialmente na capitania de São Vicente. O cultivo foi disseminado para outras regiões do litoral e, em especial, pelo Nordeste, sendo cultivado inicialmente como agricultura de subsistência (Bernardes, 2009).

A maioria das variedades de arroz, planta da família das gramíneas, provêm de duas espécies selvagens, a *Oryza sativa* (arroz asiático) e a *Oryza glaberrima* (arroz africano). Atendendo à cor, pode ostentar a preta, a branca, a castanha e a vermelha. Quando ao tamanho, o grão pode ser longo, médio, curto ou redondo. Relativamente à consistência, ele pode apresentar-se gomoso ou glutinoso. Já atendendo à forma, ele pode mostrar-se em grão, triturado, tostado, em flocos e ainda, moído (Books, 2008).

Segundo o economista Jackson Coêlho (2021) o Brasil ocupa a décima posição na produção mundial de arroz. No biénio 2019/2020, o consumo de arroz no Brasil apresentou um valor de 7,2 milhões de toneladas, com previsão de manutenção do mesmo valor para o biénio 2020/2021 (Coêlho, 2021). A região Sul do Brasil “concentra 67% da área e 82% da produção nacional, obtendo também os maiores níveis de produtividade. Importante salientar que a maior parte do arroz gerado no Brasil é irrigado (...). As proporções mudam de acordo com a região, e as únicas onde a produção de sequeiro supera a do irrigado são a Nordeste (75%) e a Centro-Oeste (71%)” (p. 2).

A Região Nordeste ocupa a quarta posição na produção do País, tendo como maior estado produtivo o Maranhão, ocupando a segunda posição o estado do Piauí, a terceira posição o estado do Sergipe e a quarta o estado do Ceará. Segundo a Coêlho (2021), o Estado da Bahia, o maior estado produtor do Nordeste na produção de diversas culturas agrícolas, não registra produção de arroz no seu território desde 2018, passando este a ser substituído pela produção de soja (Coêlho, 2021).

2.7.2. Feijão

O feijão, da família Fabaceae, ou Leguminosae, possui distribuição cosmopolita, abrangendo cerca de 650 gêneros e, aproximadamente, 18 mil espécies (Carvalho, 2010; Mercante et al., 2014).

É comum, no Brasil, classificá-lo em dois grupos: o feijão comum propriamente dito, que pertence à espécie *Phaseolus vulgaris* L. e o feijão-caupi (feijão-de-corda ou feijão macassa) que pertence à espécie *Vigna unguiculata* (L.) Walp. (Chaves & Bassinello, 2014, p. 17).

O Nordeste concentra a produção dos genótipos de feijão-caupi (*Vigna unguiculata* L. Walp), por ser mais resistente face às condições climáticas da região, caracterizada pela baixa e irregular distribuição de chuvas e baixa fertilidade dos solos. Estes são cultivados

por pequenos produtores e normalmente em associação com outras culturas, como são exemplo o milho ou o algodão arbóreo (Sanders & Nicolet, 1982).

A cultura do feijão, que inicialmente era produzido como agricultura de subsistência, nos últimos anos tem assumido uma importância econômica para a região e maiores áreas foram plantadas devido ao seu baixo custo de produção, apresentando-se assim como uma excelente fonte de rendimento, incrementando a economia local através da sua distribuição e comercialização (Xavier et al, 2020).

Presente na mesa de todos os brasileiros pelo seu valor nutricional, é cultivado em todas as regiões do país. Relatos históricos registram o seu consumo há cerca de 9.000 anos a.c., na América do sul. Das Américas ele se espalhou pelo mundo: Europa, Ásia, África. No Brasil, o feijão e a farinha (de mandioca) já eram consumidos pelos índios mesmo antes da colonização pelos Portugueses (Barbosa, 2005).

Segundo Clenio Nailto Pillon, Chefe-Geral da Embrapa,

Devido ao grande valor nutricional das leguminosas, tanto para humanos quanto para criações de animais, para a segurança alimentar e nutricional, e ainda para a sustentabilidade ambiental, a Organização das Nações Unidas (ONU) declarou 2016 o “Ano Internacional das Leguminosas”. O objetivo é conscientizar a população mundial sobre a importância do papel desse grupo de plantas, como parte de uma produção sustentável de alimentos, para segurança alimentar e nutricional do mundo (Pillon, n.p., *apud* Martins, Gomes, Wolff & Cardoso, 2019, n.p.).

Para o povo brasileiro, o feijão assume-se como fundamental numa refeição, tanto é assim, que considera que uma refeição sem feijão é simplesmente um ato de enganar a fome, não de se alimentar. Não há refeição sem feijão (Cascudo, 2011).

2.7.3. Queijo Coalho

A produção de queijo remonta às origens da história da humanidade e está vinculada à criação de gado leiteiro, podendo ser datada desde 6 mil a.C.. Contudo, vários autores datam-na em torno de 12 mil a.C. (Bastos et al., 2013), referindo os egípcios como um dos primeiros povos a domesticar o gado bovino e utilizar o leite e o queijo como forma de alimento. A literatura refere que a descoberta do queijo se deu acidentalmente durante as deslocções dos povos nómadas, ao usarem recipientes feitos com couro do estômago de animais para o armazenamento e o transporte do leite (Andrade, 2006).

O contacto do leite com as enzimas contidas no couro promovia a sua coagulação: uma parte líquida fina e esbranquiçada, o soro, e outra uma massa branca, sólida de sabor agradável, o queijo. Admite-se que com o passar dos tempos, a massa foi colocada em formas, adicionado sabores e maturada, chamando o produto resultante de queijo, como o conhecemos na atualidade (Andrade, 2006; Bastos et al., 2013).

O queijo é um alimento altamente proteico que contém todos os aminoácidos essenciais. Fonte de sais minerais, apresenta como os mais relevantes o cálcio, o ferro e o fósforo. Contém praticamente todas as vitaminas essenciais, com exceção da vitamina C (ácido ascórbico) que se perde durante o processo de fabricação, sendo uma importante fonte de vitamina A, presente na gordura do produto (Andrade, 2006).

No Brasil, segundo relato do inglês Robert Southey, em 1581 já existia a produção de queijo e manteiga, resultado da criação de gado vacum, ovelhas e cabras procedentes de Cabo Verde e Europa. Os queijos mais conhecidos no Brasil são os de Minas Gerais (Serra da Canastra, o do Serro), do Rio Grande do Sul (Serrano) e os de Coalho do Nordeste, herdeiros que são do queijo da Serra da Estrela (Portugal) chegados aqui no período da colonização Portuguesa (Dias, 2010).

Produzido tradicionalmente nos estados do Nordeste do Brasil: Bahia, Ceará, Paraíba, Pernambuco, Sergipe, Alagoas (FAO, 1990), a produção do Queijo Coalho data da instalação das primeiras fazendas nos sertões nordestinos. No entanto, podem encontrar-se referências a este produto já desde a segunda metade do século XVIII (Cascudo, 2011). A origem do nome “Queijo de Coalho” deve-se ao fato de este ter sido desde o seu início manufaturado com leite coagulado pela ação do coalho animal extraído do estômago de pequenos animais tais como cabrito, bezerro, preá e mocó, os quais são denominados de coaguladores (Bastos et al, 2013).

Caracteriza-se por ser um queijo de massa branca, de formas retangulares e cilíndricas, apresentando sabor levemente salgado e acre, sendo consumido normalmente cru, assado ou frito (Lima, 2010; Duarte et al., 2005).

A *Food and Agriculture Organization* - FAO (1990), em publicação sobre tecnologia de produtos lácteos, classifica o Queijo de Coalho como um queijo semiduro geralmente amadurecido, mas também consumido fresco, apresentando uma casca macia e um corpo de textura aberta, salientando também, o seu sabor levemente salgado e azedo.

De produção artesanal, o Queijo de Coalho está presente no cotidiano do nordestino e é considerado um artefacto integrado na cultura local (Almeida, 2013), estando concentrada em pequenos municípios da zona rural, em duas meso regiões do estado do Ceará: Vale do Jaguaribe (Limoeiro do norte, Morada Nova e Jaguaribe...) e sertões Cearenses (Tauá, Crateus, Quixadá, Quixeramobim...) (Bruno, et al. 2005), constitui importante fonte de renda e geração de trabalho para a região Nordeste (Carvalho, 2007).

Contudo, existe também a produção de forma industrial de médio porte. Enquanto a primeira, constituída por pequenas unidades artesanais, não sofre qualquer tipo de fiscalização, a produção industrial está devidamente regulamentada e é inspecionada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais órgãos oficiais estaduais e municipais (Carvalho, 2007).

No estado do Ceará, a produção é realizada utilizando-se duas tecnologias. Na artesanal, a mais tradicional, é utilizado o leite cru, o cozimento da massa e a salga diretamente na massa. Na produção industrial o leite é pasteurizado com adição de fermento lácteo (Andrade, 2006).

3. DESENVOLVIMENTO DOS PRODUTOS A INTEGRAR O MENU

3.1. Introdução geral

Menu Degustação “Emoções”

Mergulhar na cultura nordestina para a elaboração deste menu proporcionou o resgate de memórias vividas e vivenciadas no Estado do Ceará. Território de contrastes de clima e relevo, que atravessa praias e sertões, engrandecido pela beleza da caatinga³, vegetação que o povoa, pelo azul do céu de anil e os verdes mares bravios, como tão bem descreve o escritor e poeta José de Alencar (Alencar, 2016), fez despontar no autor deste trabalho um sentimento de pertença e emoção.

Como já aludido em capítulo anterior, a clássica associação do arroz e feijão pode ser apresentada de infinitas maneiras, segundo as diferentes receitas de preparação destes dois ingredientes. Cozidos juntos ou em separados, são a base de um dos pratos mais representativos da região: o Baião de Dois.

O menu desenvolvido foi pensado e criado para homenagear o Cariri, região do estado do Ceará nos seus mais diversos aspectos geográficos, históricos, mitos, lendas e religiosidade, tendo como ingredientes principais, em todas as preparações, o arroz e o feijão. O menu desenvolvido é constituído por oito pratos, apresentados em três momentos distintos:

- Quatro Entradas: Verdes Mares, Beatas de Padre Cícero, Flores de Pau Branco e Pedra da Batateira;
- Dois Pratos Principais: Cariri e Inhamuns;
- Duas Sobremesas: Milagres e Lampião e Maria Bonita.

Durante a concepção do menu vários sentimentos afloraram o autor e em alguns momentos foi da alegria às lágrimas, daí o nome Emoções dado ao menu.

O uso destes dois ingredientes (arroz e feijão) em todo o menu apresentado, mostra a versatilidade desta combinação, que pode ser exibida e servida como entrada, prato principal e sobremesa, respeitando cada uma das suas peculiaridades.

³ A caatinga é um bioma exclusivamente brasileiro localizado no Nordeste e que se caracteriza pelo seu clima semiárido.

3.2. Primeira Entrada: Verdes Mares

3.2.1. Breve descrição e fonte de inspiração

A primeira entrada, denominada Verdes Mares, é um caldinho de feijão verde acompanhado de um crocante de arroz carolino com toque asiático.

Consiste numa adaptação do “famoso” caldinho de feijão preto, retirado do caldo da “famosa” feijoada brasileira, tão enraizada nos hábitos de consumo dos indivíduos em comemorações de final de semana. O caldinho de feijão pode ser servido como uma entrada, para abrir o apetite. O brasileiro prefere, normalmente, um caldo mais consistente, atributo de qualidade, o que garante a preferência do consumidor por uma espécie de feijão em detrimento de outras.

Além do seu sabor, o caldo resultante do cozimento de feijão concentra diversos nutrientes, como proteínas, hidratos de carbono, minerais, sólidos e açúcares solúveis, que migram dos grãos para a água durante o processo de cocção, o caldo retém esses componentes apresentando um considerável valor nutritivo (Chaves, 2014; Zia-ur-Rehman et al, 2003).

Para além do caldo, este prato é complementado com um crocante de arroz carolino. Este tipo de arroz é bastante utilizado na culinária portuguesa nos seus famosos e deliciosos arrozes caldosos (Gomes, 2015). Por outro lado, a combinação de arroz com feijão está na base do Baião de Dois, prato que inspirou o menu desenvolvido. Esta componente do prato, simboliza as areias das praias do Ceará, de tons claros e amarronsados.

3.2.2. Descrição do processo de preparação

Esta entrada tem dois componentes – um caldo e um crocante de arroz que se complementam em termos de sabor e textura e permitem um tipo de apresentação mais atraente. Os processos de preparação de ambos são em seguida descritos de forma resumida e ilustrados. O processo detalhado de preparação pode ser visualizado nas Fichas Técnicas nº. 1 e 2, apresentadas no Anexo I.

3.2.2.1. Caldo

O feijão usado na preparação do caldo é o feijão verde, colhido e consumido fresco, modo bastante popular de consumo deste grão em vários recantos do Ceará.

Para a preparação do caldo recorreu-se à adição de ervilhas branqueadas para intensificar a cor verde (cf. Figura 19). O caldo obtido apresenta uma consistência espessa e um aspeto brilhante.



Figura 19 | Preparação do caldinho de feijão verde: ingredientes in natura; ingredientes cozidos e caldo finalizado

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.2.2.2. Crocante de Arroz

Pretende-se que este crocante simbolize as areias das praias do Ceará, assim, é importante que tenha uma cor que remeta para a da areia. Para obter o efeito da cor apresentada (cf. Figura 20), o arroz foi cozido e, em seguida, foi acrescentado *shoyu*, o que conferiu um toque asiático. A mistura do arroz cozido com o *shoyu* foi processada e posteriormente desidratada.



Figura 20 | Preparação do crocante de arroz carolino: arroz carolino cozido; arroz carolino incorporado shoyu; crocante de arroz carolino

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.2.2.3. Empratamento

Para o empratamento, optou-se por servir esta entrada Verdes Mares numa cerâmica de produção artesanal, de uma ceramista brasileira, Daniele Drummond, disposta sobre uma base de madeira (cf. Figuras 21 e 22).

Na composição do prato, as cores verdes e bege claro do caldo e do crocante são coerentes com as cores dos materiais usados no empratamento, e representam as cores dos verdes mares e as areias das praias do Ceará, cantadas em versos e prosa.

Verdes mares bravios de minha terra natal, onde canta a jandaia nas frondes da carnaúba; Verdes mares, que brilhaiis como líquida esmeralda aos raios do sol nascente, perlongando as alvas praias ensombradas de coqueiros... (Alencar, 2016, p.15).

Pretende-se desta forma evocar memórias, sentimentos e a beleza singela deste Estado, que tem nas suas praias de águas mornas e areias claras, um forte apelo visual. O litoral do Nordeste aqui representado, espelha a alegria, a simplicidade, a leveza e a descontração do povo nativo e pretende-se que isso seja refletido nesta entrada e que o empratamento usado possa incrementar essa ligação.



Figura 21| Empratamento da primeira entrada: Verdes Mares
Fonte: Elaborada pelo Autor



Figura 22| Pormenor do empratamento da entrada Verdes Mares
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.2.3. Apreciação Global

No primeiro momento, aquando da idealização do caldinho de feijão verde (Verdes Mares) em Lisboa, o autor utilizou um feijão verde enlatado comprado no mercado local da Ribeira. A preparação não resultou na cor verde desejada e sim num tom amarelado que não condizia com a cor idealizada para refletir a cor verde dos mares do Ceará. Foi então que se adicionaram as ervilhas branqueadas que permitiram obter a cor verde esperada, o que foi bastante gratificante.

Já num segundo momento, no Brasil, foi utilizado na preparação do caldinho o feijão verde *in natura* e foram adicionadas as ervilhas branqueadas. Com estes ingredientes obteve-se uma cor verde mais acentuada que refletiu na perfeição a ideia inicial.

O crocante de arroz carolino foi resultante de várias tentativas, uma vez que se queria uma textura áspera e fosca. A que se tinha obtido inicialmente, no processo de desidratação no forno, era lisa e brilhante, distante da desejada. Foi necessário repetir todo o processo e fazer um puré do arroz com uma consistência mais espessa e, ao dispor num *silpat* (tapete culinário), colocar uma camada mais grossa e sujeitar a uma temperatura de 90°.

Esta preparação foi sujeita a pré teste por um grupo de indivíduos com uma ligação próxima ao autor, tendo tido a aprovação quanto à cor, sabor e textura. O resultado da apreciação do grupo de foco (descrita no capítulo 4) gerou no autor do menu um grau de satisfação e de confiança para a apresentação dos momentos seguintes.

3.3. Segunda Entrada: Beatas de Padre Cícero

3.3.1. Breve descrição e fonte de inspiração

A segunda entrada, denominada Beatas de Padre Cícero, é uma nuvem de folha de arroz com puré de feijão preto e folha de endro dill (funcho).

Consiste numa adaptação do “famoso” Tutu de feijão, iguaria da culinária mineira, que tem como ingredientes principais: banha de porco, torresmo, linguiça caipira, couve, ovos caipiras cozidos e é engrossado com farinha de mandioca. Iguaria presente nas Festas de Reinado de Minas, o Tutu resgata uma tradição da cultura local (Costa, 2016).

O brasileiro prefere normalmente o Tutu de feijão preto, mas pode ser feito utilizando outras variedades de feijão. Além do seu sabor, o feijão, vulgarmente chamado de carne

de pobre em algumas regiões do país (Julião et. al. 2017), é um alimento rico em proteínas e carboidratos, além de ser fonte de minerais e vitaminas, podendo estar presente na dieta humana como um excelente substituto natural da proteína animal (Zia-ur-Rehman et al., 2003).

Para além das pitangas de purê de feijão preto, este prato é completado com uma nuvem de folha de papel de arroz. Embora o papel de arroz tivesse sido preparado de raiz, ele é inspirado num produto bastante utilizado no Vietnam e na Tailândia. Conhecido como *Banh Da Nem*. O papel de arroz é usado frequentemente na preparação de um prato tradicional chamado *Nem*, o famoso rolinho primavera vietnamita (Nagano et. al., 2000). Por outro lado, a combinação de arroz com feijão está na base do Baião de Dois, prato que inspirou o menu desenvolvido. Estas componentes do prato simbolizam as cores branca e preta das vestes usada pelas beatas de Padre Cícero (cf. Figura 24).



Figura 23| Foto Beata Maria Araújo
Fonte: Arquivo do Museu da Imagem e do Som, Fortaleza, Ceará

3.3.2. Descrição do processo de preparação

Esta entrada tem dois componentes – um purê de feijão preto e uma nuvem de papel de arroz que se complementam em termos de sabor e textura e permitem um tipo de apresentação mais atraente. Os processos de preparação de ambos são em seguida descritos de forma resumida e ilustrados. O processo detalhado de preparação pode ser visualizado nas Fichas Técnicas nº. 3 e 4, apresentadas no Anexo I. O feijão usado na preparação do purê de feijão é o preto, muito utilizado em várias preparações no Brasil, como é o caso da famosa feijoada brasileira.

O purê de feijão preto, apresenta uma textura diferente do modo bastante popular de consumo em Minas Gerais – o Tutu, que resulta de uma junção do feijão cozido, refogado e engrossado com a adição de farinha de mandioca.

Para a preparação do purê de feijão preto recorreu-se à adição de farinha de arroz para dar uma consistência mais lisa (cf. Figura 24). O purê de feijão preto resultante da preparação apresenta uma textura e consistência espessa e lisa que permite a passagem por num bico de confeitar.



Figura 24| Preparação do purê de feijão preto: ingredientes; purê de feijão; bico de confeitar e nuvem de arroz frita

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.3.2.1. Nuvem de Arroz

Para a preparação da nuvem de arroz, o papel de arroz foi frito por imersão a uma temperatura de 180°, o que lhe conferiu uma textura crocante e uma cor branca com o formato de uma nuvem. O processo detalhado de preparação pode ser observado na Ficha Técnica nº. 3.

Para se obter o efeito da cor apresentada (cf. Figura 25) a preparação do papel de arroz, tem como ingredientes principais as farinhas de arroz e de tapioca Tupi-guarani, de origem indígena. Esta é um produto genuinamente brasileiro feita da fécula de mandioca, que ao passar por um processo de decantação dá origem à designada farinha de tapioca, também conhecida como goma de tapioca (Silva, 2011).



Figura 25 | Preparação Nuvem de Folha de Arroz: ingredientes; pasta de arroz; fritura da nuvem de arroz

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.3.2.2. Empratamento

Para o empratamento, optou-se por servir a entrada, Beatas de Padre Cícero, sobre um cacto, *Echinocactus grusonii*, num mini vaso envolto numa folha de papel rendada na cor dourada, arrematado por uma fita de palha natural da Palmeira Ráfia. Esta forma, alternativa às tradicionais apresentações dos alimentos em pratos inanimados permite provocar e despertar múltiplas sensações e emoções (cf. Figura 26).

Echinocactus grusonii, conhecido como ‘Cactus cadeira-de-sogra’, é uma espécie endêmica da região central do México que se encontra ameaçada de extinção. Possui

ocorrência em locais semidesérticos, apresenta potencial ornamental e os frutos são utilizados na alimentação humana” (Correia e Bernardo, 2020, p. 4).

As beatas de Padre Cícero são conhecidas pelo milagre da hóstia e fazem com que o Juazeiro do Norte, no estado do Ceará, seja palco de representação de práticas religiosas. As suas romarias de devoção e fé fogem do controle da hierarquia da Igreja Católica, práticas que infringem com os códigos que deliberam o sagrado e a religiosidade (Nobre, 2019).

Como referido, as cores usadas pretendem alusão às vestes típicas utilizadas pelas famosas beatas, em que a cor preta, nas pitangas de feijão preto, representa a viuvez das beatas e a cor branca o milagre da hóstia, no caso do prato é representada pela nuvem de arroz.



Figura 26| Empratamento da segunda entrada Beatas de Padre Cícero
Fonte: Elaborada pelo Autor.

3.3.3. Apreciação Global

Na execução do prato, foi o crocante de arroz que causou maiores dificuldades, e algumas modificações tiveram que ser efetuadas. Uma primeira tentativa, executada com arroz agulha, sendo 70% processado e 30% os grãos inteiros, resultou num crocante de cor amarela e não apresentou a textura esperada. Numa segunda tentativa utilizou-se a folha de arroz preparada como descrito, com farinha de arroz e farinha de tapioca, e assim obteve-se a cor e a textura esperada. No tocante ao purê de feijão preto utilizado, apresentou a cor e textura esperada para a finalização da pitanga. Considera-se que o que mais surpreendeu foi o resultado da composição da apresentação.

Esta preparação foi sujeita a pré teste, por um grupo de indivíduos com ligação próxima ao autor, tendo tido a aprovação quanto a apresentação, cor, sabor e textura. O resultado da apreciação do grupo de foco (descrita no capítulo 4) provocou no autor confiança e gratificação para as apresentações que se seguiram.

3.4. Terceira Entrada: Flores de Pau Branco

3.4.1. Breve descrição e fonte de inspiração

A terceira entrada, denominada Flores de Pau Branco, é um vinagrete de feijão verde acompanhado de pipoca de arroz carolino e um crocante de folha de arroz com toque asiático.

O chamado Pau Branco, *Cordia oncocalyx* Allemão, é uma árvore típica do bioma caatinga presente em todo o nordeste do Brasil. O Pau Branco apresenta uma floração exuberante que se inicia logo após o começo da estação chuvosa e se prorroga por 120 dias. Na medicina local, a casca, que é altamente adstringente, é utilizada para tratar feridas humanas e ectoparasitas de animais. As flores, ricas em alantoína, são utilizadas em forma de pomadas e tinturas para tratar queimaduras e úlceras. O cariri, umas das regiões do Ceará, apresenta clima semiárido bastante adequado ao desenvolvimento da espécie, tipo estepe, muito quente e com uma estação de chuvas irregulares que podem se estender até o outono (Queiroga, 2012).

Esta entrada consiste numa adaptação do famoso Vinagrete, servido no Brasil como sendo uma salada para acompanhar um churrasco. O Vinagrete é um *mix* de verduras e feijão verde, envolvido numa emulsão de azeite, mostarda Dijon e vinagre de vinho branco para preservar os compostos voláteis característicos e o aroma marcante dos ingredientes.

O caupi (*Vigna unguiculata (L.) Waip*) é uma espécie de feijão bastante utilizado no Brasil para o consumo, vulgarmente conhecido como feijão verde. Por suas características sensoriais e nutricionais é uma importante fonte de alimento em regiões de clima tropical como o Nordeste do Brasil. Fonte de proteínas ditas baratas, é presença constante na alimentação de populações rurais do Nordeste brasileiro, sendo inclusive cultivado como agricultura de subsistência (Queiroga, 2012).

Para além do vinagrete, este prato é complementado com pipoca de arroz carolino e um crocante de arroz carolino. Estas componentes do prato simbolizam a árvore flores de pau branco.

3.4.2. Descrição do processo de preparação

Esta entrada tem três componentes – um vinagrete de feijão verde, pipoca de arroz carolino e um crocante de arroz carolino com toque asiático que se complementam em termos de sabor, cor e textura e permitem um tipo de apresentação mais atraente. Os processos de preparação são em seguida descritos de forma resumida e ilustrados. O processo detalhado de preparação pode ser visualizado nas Fichas Técnicas nº 5 e 6 apresentadas no Anexo I.

3.4.2.1. Vinagrete de feijão

Para preparação do vinagrete de feijão verde recorreu-se a uma emulsão para temperar e conferir cremosidade, além da frescura. A emulsão apresenta uma consistência aveludada de aspeto brilhante e serve para temperar a salada feita com o feijão verde cozido e os legumes crus em *brunoise* (cf. Figura 27). O processo detalhado de preparação pode ser visualizado na Ficha Técnica nº 5 apresentada no Anexo I.



Figura 27| Preparação vinagrete de feijão verde: ingredientes; vinagrete de feijão verde
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.4.2.2. Pipoca de arroz carolino

Pretende-se que a pipoca de arroz carolino simbolize as flores de pau branco, sendo assim, é importante que tenha uma cor que remeta a da flor. Para obter o efeito da cor apresentada (cf. Figura 28), o arroz foi cozido e escorrido, em seguida desidratado a temperatura de 90°, e posteriormente frito em imersão a uma temperatura de 180°.



Figura 28| Preparação pipoca de arroz carolino: ingredientes; pipoca de arroz carolino
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.4.2.3. Crocante de arroz carolino com toque asiático

Pretende-se que este terceiro elemento do prato crocante de arroz carolino simbolize a árvore conhecida popularmente por Pau Branco.

Para obtenção do efeito da árvore em três dimensões, utilizou-se a mesma base do crocante de arroz presente na entrada Verdes Mares. A mistura do arroz cozido com o *shoyu* foi processada, posteriormente desidratada, e em seguida colocada numa forma de três dimensões e submetida à desidratação no micro-ondas para obtenção do formato desejado (cf. Figura 29). O processo detalhado da preparação está da Ficha Técnica nº 2, apresentada no Anexo I.



Figura 29 | Crocante de arroz carolino

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.4.2.4. Empratamento

Para o empratamento, optou-se por servir esta entrada Flores de Pau Branco numa cerâmica de produção artesanal, da ceramista brasileira Daniele Drummond, disposta sobre uma base de madeira redonda de cor clara (cf. Figura 30).

Na composição do prato, a imagem do prato e as cores - branco da pipoca de arroz, do feijão verde e marrom do crocante em três dimensões - representam a floração do pau branco no verão, logo após o início das chuvas no estado do Ceará.

Pretendeu-se desta forma evocar memórias, sentimentos e a beleza da floração do Pau Branco no estado do Ceará e da rica vegetação característica da caatinga.



Figura 30| Empratamento da terceira entrada Flores de Pau Branco

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.4.3. Apreciação Global

No primeiro momento da idealização do vinagrete de feijão verde (Flores de Pau Branco) em Lisboa o autor utilizou o feijão enlatado comprado em supermercado, que resultou no tom desejado.

Já num segundo momento, no Brasil, foi utilizado na preparação do vinagrete, o feijão verde *in natura* para trazer um frescor, cor e textura bastante propícios à preparação. Verificou-se que este ingrediente principal trouxe à preparação o frescor adequado para representar a árvore emblemática no período da sua floração, o que refletiu a ideia inicial.

Na preparação da pipoca de arroz carolino, desde o primeiro momento que se obtiveram resultados bastante satisfatórios. Já o crocante foi pensado para reaproveitamento do primeiro crocante de arroz carolino.

Aquando da inspiração para o nome a ser dado, o autor do menu visualizou a floração do Pau Branco e achou muito pertinente dar esse nome à entrada. Foi um prato muito

elogiado pelos participantes na degustação tendo tido destaque na avaliação do grupo de foco.

Esta preparação foi sujeita a pré teste por um grupo de indivíduos com uma ligação próxima ao autor, sendo aprovada a composição do prato, aspeto visual, sabor, aroma e textura. Os resultados da apreciação do grupo de foco demonstraram melhores índices globais nos escores avaliativos (descrita no capítulo 4).

3.5. Quarta Entrada: Pedra da Batateira

3.5.1. Breve descrição e fonte de inspiração

A quarta entrada, denominada Pedra da Batateira, foi inspirada na lenda da “Pedra da Batateira”. Conta uma das versões da lenda que os índios Kariris, vencidos em múltiplas batalhas, teriam estrategicamente tapado as nascentes da Chapada do Araripe com a Pedra da Batateira na certeza de que as águas represadas iriam inundar todo o vale do Cariri quando uma serpente sagrada, existente no subsolo da região, se movimentasse e assim, os Kariris voltariam a ser uma nação livre (Teles, 2020).

Esta entrada é composta por dois bolinhos: um bolinho de Baião de Dois recheado com carne do sol desfiada (cf. Figura 31), e outro, recheado com Queijo de Coalho fundido (cf. Figura 32), acompanhados por um e aioli de pequi (cf. Figura33) e pickles de cebola roxa.

Consiste numa adaptação do conhecido Bolinho de Arroz, que é uma comida de *boteco* brasileiro servido como petisco. Porém, existe controvérsia sobre a sua origem. A versão mais aceita refere que este foi concebido no Japão, onde era muito consumido pelos samurais que nas suas viagens o levavam dentro de bambus para comer durante as batalhas. Uma outra versão relata que foi criado em Itália, que foi inspirado no Arancini, que é um bolinho de risoto tradicional italiano. Independente de qual foi a origem, a versão mais comum na atualidade foi criada no Brasil e é muito apreciada e consumida em bares (Cascudo, 2011; Galeno, 2003).

3.5.2. Descrição do processo de preparação

Esta entrada, como referido, tem três componentes cujo processo detalhado da preparação pode ser visualizado nas Fichas Técnicas nº 7, 8 e 9, apresentadas no Anexo I.

3.5.2.1. Bolinho de Baião de Dois

Este bolinho tem como base o baião de dois cremoso, na proporção de 30% processado e o restante, 70% na forma original. A pasta obtida previamente arrefecida, é aberta, com uma espessura de aproximadamente um centímetro. Procede-se ao corte, com um cortador redondo com diâmetro aproximado de quatro centímetros, e em seguida recheia-se de carne de sol desfiada (cf. Figura 31). O bolinho obtido é empanado da maneira tradicional com farinha panko. Procede-se então à fritura por imersão a 180°. O bolinho frito apresenta uma excelente crocância por causa do empanamento com a farinha panko.



Figura 31| Preparação Bolinho de Baião de Dois: bolinho de Baião de Dois; bolinho de Baião de Dois empanado; bolinho de Baião de Dois frito

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.5.2.2. Bolinho recheado com Queijo Coalho fundido

Pretende-se que este bolinho represente a lenda da “Pedra da Batateira”. O Bolinho representa a pedra em si e, quando cortado, o queijo coalho fundido representa a água que jorrou e inundou todo o vale quando a pedra rolou.

Para obter esse efeito na preparação do bolinho recheado com Queijo Coalho fundido (cf. Figura 32) utilizou-se uma porção de manteiga que foi moldada em fôrma de silicone própria para se obter formas semiesféricas. Esta é levada ao congelador para que se obtenha esfera de consistência firme. Em seguida desenforma-se e submete-se a esfera ao processo de empanamento tradicional, sendo o bolinho frito por imersão a uma temperatura de 180°. Em seguida, perfura-se o bolinho resultante do processo de empanamento e procede-se à retirada da manteiga derretida do interior para em seguida ser recheado com o queijo de coalho fundido. O processo detalhado da preparação pode ser visualizado na Ficha Técnica nº 8, apresentada no Anexo I.



Figura 32| Preparação Bolinho recheado com Queijo Coalho fundido: ingredientes; fritura do bolinho; bolinho a ser recheado com Queijo Qualho fundido

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.5.2.3. Aioli de pequi

Para além dos bolinhos, este prato é complementado com um Aioli de pequi. O pequi, é um fruto bastante utilizado na culinária Cearense. Segundo Dória (2014), a produção nacional de pequi na Bahia, Minas Gerais e Goiás corresponde a 44,4% e o Ceará gera, sozinho, 47% da produção nacional, apresentando-se a região do Cariri como a maior produtora de pequi do Brasil.

O pequizeiro (*Caryocar brasiliense Camb.*), originário do serrado, possui uma vida de meio século e ocorre nos estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Distrito Federal (Centro Oeste), Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais (Sudeste), Pará, Tocantins (Norte), Bahia, Ceará, Piauí e Maranhão (Nordeste) (Carrazza & Ávila, 2010).

Para obter a preparação do aioli de pequi (cf. Figura 33) utilizou-se gema, sal, purê de alho e mostarda Dijon, adicionando um fio de óleo de pequi, incorporado lentamente com um *fouet* para emulsionar. Deste processo de preparação resultou uma emulsão areada, brilhante, de cor clara e sabor característico do pequi. O processo detalhado da preparação pode ser visualizado na Ficha Técnica nº 8, apresentada no Anexo I.



Figura 33| Preparação Aioli de Pequi: ingredientes; Aioli de pequi

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.5.2.4. Empratamento

Para o empratamento, optou-se por servir a entrada Pedra da Batateira numa cerâmica artesanal produzida no complexo comercial da Serra da Capivara, no estado do Piauí. Um bolinho foi servido na cerâmica e o outro numa base de troco de madeira aposta na cerâmica (cf. Figura 34).



Figura 34 Empratamento da quarta entrada Pedra da Batateira
Fonte: Elaborada pelo Autor

Na composição do prato, os dois bolinhos representam pedras, alusão à lenda da Pedra da Batateira. São coerentes com as cores e formato dos materiais usados no empratamento.

Pretende-se desta forma reafirma o fortalecimento do sentimento de pertença à região e assim compreender melhor as origens. Um dos bolinhos foi recheado e o outro não. Quando cortado, o bolinho recheado com Queijo Coalho fundido derrama o queijo, dando a ideia de que é a água jorrando para inundar a região do Cariri.

3.5.3. Apreciação Global

Na idealização dos bolinhos (Pedra da Bateira) a inspiração surgiu de um bolinho que o autor do menu degustou no restaurante Lume Santiago, a 04/09/2020, em Santiago de Compostela, Espanha. No primeiro momento de realização, a preparação resultou no que se esperava.

Diz-se que o sabor do fruto pequi, um sabor exótico muito peculiar, ou se ama ou se odeia. Para grande surpresa, um dos participantes na degustação, que não gostava nem do cheiro nem do sabor, comeu e manifestou que gostou muito e até poderia repetir várias vezes. Concluiu-se que se conseguiu o ponto desejado.

O intuito de introduzir o pequi no menu deveu-se à necessidade de valorizar este ingrediente tão rico nutricionalmente e em sabor. Associado estavam outros ingredientes que pretendiam também a valorização do *terroir* da região do Cariri e das suas gentes e assim, uma vez mais, evocar o sentimento de pertença.

3.6. Primeiro Prato: Cariri

3.6.1. Breve descrição e fonte de inspiração

O primeiro prato, denominado Cariri, é um Baião de Dois confeccionado com feijão verde, de textura cremosa que foi complementado com um crocante de folha de arroz com pétalas de rosa.

O Baião de Dois cremoso, servido como prato principal, é uma das muitas formas de preparação tradicional da iguaria e, em determinadas regiões do estado, a preferida. A cremosidade é conferida pelo Queijo Coalho e as natas. O feijão verde também confere uma textura e sabor próprio a esta versão do Baião de Dois.

A composição de arroz, feijão verde e queijo coalho evoca o aproveitamento de restos de feijão cozido e arroz que ainda é muito comum em áreas rurais do Nordeste, e demonstra que o nordestino é sábio em lidar com a escassez de alimentos na preparação de pratos nutritivos e saborosos (Julião et al. 2017).

3.6.2. Descrição do processo de preparação

Este prato tem duas componentes – um Baião de Dois de feijão verde cremoso e um crocante de folha de arroz com pétalas de rosas que se complementam em termos de sabor textura. Os processos detalhados das preparações podem ser visualizados nas Fichas Técnicas nº 10 e 11, apresentadas no Anexo 1.

3.6.2.1. Baião de Dois

Para a preparação do Baião de Dois cremoso realizou-se uma mistura de ingredientes previamente cozinhados em separado, para que nenhum dos ingredientes passasse do ponto de cocção ideal. O fundo de legumes e a nata, assim como o queijo, foram utilizados para dar a textura cremosa e brilhante, além de acrescentarem sabores à preparação (cf. Figura 35). O processo detalhado da preparação pode ser visualizado na Ficha Técnica nº 10, apresentada no Anexo I.



Figura 35| Preparação Baião de Dois cremoso: ingredientes; Baião de Dois cremoso
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.6.2.2. Crocante de folha de arroz com pétalas de rosa

Pretende-se que este crocante com as pétalas de rosa faça alusão à beleza e à exuberância das flores de cores rosa e roxa dos Ipês, árvore abundante na flora da região do Cariri. Estas flores ocorrem ainda nas cores branco e amarelo, sendo muito frequentes na flora da região do Cariri que também é abundante em fontes de águas naturais.

Para obter o efeito translúcido apresentado (cf. Figura 36), a folha de arroz foi hidratada, sendo em seguida colocadas as pétalas. Foi então colocada outra folha também hidratada por cima. Deixa-se descansar para secar e procede-se à fritura por imersão em baixa temperatura para que permaneça translúcida e se possam contemplar e admirar as cores das pétalas de rosas e desta forma sugerir a floração dos ipês. O processo detalhado de preparação está descrito na Ficha Técnica nº. 11, apresentada no Anexo I.



Figura 36| Preparação crocante de folha de arroz com pétalas de rosas
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.6.2.3. Empratamento

Para o empratamento, optou-se por servir o prato principal Cariri numa cerâmica artesanal portuguesa da Bordalo Pinheiro. O Baião de Dois cremoso foi montado num prato fundo de cerâmica cor preta, dando assim realce às preparações (cf. Figura 37).

Na composição do prato, a textura cremosa do baião de dois faz alusão às fontes de água natural que são abundantes na região do Cariri. O feijão verde *in natura* é muito consumido na região durante todo o ano, fazendo parte de uma agricultura de subsistência. O crocante está presente na composição representando a floração do Ipê, árvore muito presente na região do Cariri. Daí a denominação Cariri dada ao prato.



Figura 37 Empratamento do primeiro prato Cariri
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.6.3. Apreciação Global

No primeiro momento, aquando da idealização do Baião de Dois cremoso (Cariri) em Lisboa, o autor utilizou o feijão-frade e o arroz basmati. A preparação não resultou na consistência desejada.

Já no segundo momento, no Brasil, foram utilizados na preparação do Baião de Dois cremoso feijão verde e o arroz carolino para que se obtivesse o especto cremoso e assim representasse a região do Cariri, o clima, e abundância de fontes de água naturais.

O crocante de folha de arroz com pétalas de rosas foi resultante de várias tentativas, uma vez que queria uma textura lisa e translúcida. A que se tinha obtido inicialmente, no processo de fritura por imersão, era fosca e áspera. Distante da desejada, foi necessário repetir o processo e fazer uma fritura numa temperatura baixa para que se obtivesse a textura desejada.

Esta preparação foi sujeita a pré teste, por um grupo de indivíduos, tendo tido a aprovação quanto à cor, sabor e textura. O resultado da apreciação do grupo de foco é descrito no capítulo 4.

3.7. Segundo Prato: Inhamuns

3.7.1. Breve descrição e fonte de inspiração

O segundo prato, denominado Inhamuns, é um Baião de Dois solto, confeccionado com arroz agulha e feijão de corda cozidos em separado e em tempos distintos para que a junção das cocções resultasse numa mistura solta.

O Baião de Dois solto pode ser servido como prato principal, no almoço ou no jantar. O povo brasileiro tem preferências distintas quanto à consistência e paladar desta iguaria, dependendo de cada consumidor, pode ser preferida uma consistência mais solta ou mais cremosa. O arroz tipo agulha, longo, fino e translúcido é preferência nacional. Quando da sua cocção apresenta-se mais firme e solto (Barata, 2005).

O Baião de Dois solto foi complementado com renda de queijo coalho acompanhado de uma carne do sol com cozedura em baixa temperatura, coccionada com manteiga de garrafa, laqueada com uma compota de cebola roxa e decorada com um ramo de endro dill. Com os componentes desse prato, pretendeu-se fazer alusão ao clima seco, ao solo pedregoso, à terra rachada pela falta de chuvas e escassez de água da região dos Inhamuns no estado do Ceará.

3.7.2. Descrição do processo de preparação

Este prato tem quatro componentes – um Baião de Dois solto, carne do sol em baixa temperatura, compota de cebola roxa e uma renda de queijo coalho - que se complementam em termos de sabor, textura e nutricionalmente, e permitem uma apresentação mais atraente. Os diversos processos de preparação são em seguida descritos de forma resumida e ilustrados. O processo detalhado de preparação pode ser visualizado nas Fichas Técnicas nº 12, 13, 14 e 15, apresentadas no Anexo I.

3.7.2.1. Baião de Dois

Neste prato, o arroz agulha e feijão de corda foram cozidos em separado para que resultasse numa mistura solta. O feijão de corda é muito apreciado no Nordeste do Brasil e principalmente no Ceará. A preferência pela utilização do arroz tipo agulha deve-se ao fato do amido deste ter um teor mais elevado de amilose, componente do amido de cadeia linear, o que dificulta a retenção de água, e, como tem pouca amilopectina, é muito suscetível à retrogradação, o que resulta, quando cozido, num arroz muito solto por não absorver muita água, não retendo o sabor da cocção (Weber, 2012).

Para a preparação do Baião de Dois solto foram ainda acrescentados na preparação os seguintes ingredientes: abóbora, Queijo Coalho, tomate, maxixe, pimenta de cheiro e cheiro verde (coentro e cebolinha). Essa mistura de ingredientes permitiu agregar sabor, cheiro e cor ao prato (cf. Figura 38). O processo detalhado de preparação pode ser visualizado na Ficha Técnica nº 12, apresentada no Anexo I.



Figura 38| Preparação baião de dois solto: Ingredientes
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.7.2.2. Carne do sol cozida em baixa temperatura, laqueada com compota de cebola roxa

Neste prato combina-se o Baião de Dois com carne do sol e compota de cebola roxa, combinação perfeita e muito popular no Ceará. A carne do sol, um tipo de carne que passa por um processo de desidratação por osmose (cf. Figura 39), foi cozinhada em baixa temperatura para conferir suculência à carne. A cebola roxa, que sempre acompanha a carne do sol, nesta preparação feita é apresentada na forma de uma compota de cebola (cf. Figura 40) para laquear a carne, adicionando assim, uma textura aveludada e o brilho pretendida para a preparação. O processo detalhado de execução da preparação pode ser visualizado nas Fichas Técnicas nº 13 e 14, apresentada no Anexo I.



Figura 39| Preparação carne do sol em baixa temperatura: máquina de vácuo; carne de sol impregnada no vácuo; carne de sol a fazer a penetração do líquido no sólido poroso
Fonte: Elaborada pelo Autor



Figura 40| Preparação compota de cebola roxa: ingredientes; cocção dos ingredientes; compota de cebola roxa
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.7.2.3. Renda de Queijo Coalho

O prato é finalizado com uma rede de Queijo Coalho. Este tipo de queijo é bastante produzido e consumido na culinária cearense, praticamente em todas as refeições. Esta componente do prato, representa a terra seca e rachada.

Para obter esse efeito (cf. Figura 41), o Queijo Coalho foi ralado e desidratado no micro-ondas na potência máxima, de 2 a 3 minutos, para o tornar crocante e dourado. O processo detalhado de preparação pode ser observado na Ficha Técnica nº 15, apresentado ano Anexo I.



Figura 41| Preparação Renda de Queijo Coalho: ingredientes; renda de queijo
 Fonte: Elaborada pelo Autor

3.7.2.4. Empratamento

Optou-se por servir o prato principal Inhamuns numa louça portuguesa da marca Vista Alegre de cor branca com filete prateado, visando ressaltar as cores e as formas impressas no empratamento desta preparação (cf. Figura 42).

Como referido, a inspiração para a construção desse prato foi retratar a realidade da região dos Inhamuns nos seus aspetos mais peculiares de clima, solo, vegetação e até mesmo a fortaleza dos habitantes tão sofridos e castigados pela dura realidade das condições ambientais de sobrevivência da região. Tal é refletido nas características dos diversos componentes do prato e na forma de empratamento.

O prato é composto de várias preparações com cores, volumes e formas geométricas distintas, conferindo ao conjunto elegância e beleza. As preparações foram agrupadas com as suas diversas formas, e ao mesmo tempo separadas para que cada uma ressaltasse, como se de uma pintura se tratasse.



Figura 42| Empratamento do segundo prato Inhamuns
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.7.3. Apreciação Global

No primeiro momento, aquando da idealização do Baião de Dois solto (Inhamuns) em Lisboa, o autor fez a cocção da carne do sol laqueada com compota de cebola roxa em cozimento tradicional por não ter no momento equipamentos adequados para realizar a cocção em baixa temperatura. A preparação não resultou como desejado nem na textura, nem na cor da carne do sol.

Já num segundo momento, no Brasil, foi utilizado na cocção equipamento para uma cocção em baixa temperatura, obtendo-se uma textura mais succulenta e uma cor mais atraente, que refletiram na perfeição a ideia inicial.

A renda de Queijo Coalho foi executada em várias tentativas porque no forno e no tacho o Queijo Coalho, por ser um queijo mais fresco, queimava e não se chegava a uma textura crocante e dourada. A desidratação do Queijo Coalho foi feita então no micro-ondas e o resultado superou as expectativas.

As diversas texturas, cores, sabores e aromas marcantes dos ingredientes presentes e preservados na preparação contribuíram para um resultado que ultrapassou o previsto inicialmente. A alusão, através da estética da apresentação, à região do Inhamuns, contando a sua história através da comida, emocionou o autor e enriqueceu o sentimento de ser nordestino, Cearense. Ademais, como componente emocional, o Baião de Dois conta a própria história do povo cearense na sua premissa mais básica: a comida como alimento do corpo e da emoção.

3.8. Primeira Sobremesa: Milagres

3.8.1. Breve descrição e fonte de inspiração

A primeira sobremesa, denominada Milagres, consiste de um bolo de arroz com recheio de doce de feijão branco e de um doce de arroz com caramelo salgado, coberto com uma glaçagem de chocolate, acrescido de um floco de folha de ouro para decorar.

O bolo de arroz é de tradição portuguesa, fabricado com farinha de arroz, ovos e açúcar que vai para cozimento envolto em papel que lhe confere uma forma cilíndrica. A sobremesa Milagres, inspirado nessa tradição e elaborada com base de arroz e feijão, resulta da utilização de técnicas já anteriormente existentes e que, devidamente adaptadas, possibilitaram a construção do prato, que na sua composição traz também os ingredientes utilizados no dia a dia da cozinha brasileira, o arroz e o feijão.

A farinha de arroz apresenta importantes qualidades pelas suas propriedades sensoriais e nutricionais: é uma fonte de energia devido ao alto teor de amido, fornecendo também, lípidos, vitaminas e minerais. Quando combinada com outros ingredientes apresenta sabor praticamente neutro.

De cor branca, a farinha de arroz é usada na confeção do pão para enriquecer o alimento do ponto de vista nutricional. É de fácil digestibilidade e ainda tem a possibilidade de redução de alergias por não conter glúten (Kadan et al., 2001).

3.8.2. Descrição do processo de preparação

Esta sobremesa, tem quatro componentes – um bolo de arroz, com dois recheios, um doce de feijão e outro doce de arroz de caramelo salgado e uma glaçagem de chocolate que se complementam em termos de sabor, textura e permitem uma apresentação mais atraente. Os processos detalhados de preparação podem ser visualizados nas Fichas Técnicas nº 16, 17, 18,19 e 20, apresentadas no Anexo I.

3.8.2.1. Bolo de Arroz

Para a preparação do bolo de arroz (cf. Figura 43), de textura fofa (esponjoso), foi utilizada uma técnica comum (incorporação de ar na massa). O bolo, que foi cozido em tabuleiro, foi posteriormente cortado em doses de formato retangular. O processo detalhado de preparação pode ser visualizado na Ficha Técnica nº 16, apresentada no Anexo I.



Figura 43| Bolo de Arroz: ingredientes; Bolo de Arroz

Fonte: Elaborada pelo Autor

3.8.2.2. Recheios

Para além do bolo, esta sobremesa é complementada com dois recheios, um doce de feijão e outro doce de arroz de caramelo salgado, que trouxeram uma textura de consistência homogênea e pastosa, conferindo cremosidade ao interior do bolo (cf. Figura 44, 45 e 46). Foram cozidos em momentos distintos e em seguida processados separadamente com um *mixer* (varinha mágica), o que modificou totalmente as características visuais e a textura dos ingredientes, que passaram a ter uma consistência pastosa e de sabor doce, não habitual ao paladar do brasileiro ao consumir estes ingredientes. O processo detalhado de preparação pode ser visualizado nas Fichas Técnicas nº 17, 18 e 19, apresentadas no Anexo I.



Figura 44| Preparação doce de feijão branco: ingredientes; doce de feijão branco
 Fonte: Elaborada pelo Autor



Figura 45| Preparação caramelo salgado: ingredientes; cocção do caramelo; caramelo salgado
 Fonte: Elaborada pelo Autor



Figura 46| Preparação doce de arroz de caramelo salgado: ingredientes; cocção do caramelo; caramelo salgado
 Fonte: Elaborada pelo Autor

3.8.2.3. Cobertura

Além dos recheios, esta sobremesa foi finalizada com uma glaçagem de chocolate com adição de gelatina (cf. Figura 47) para proporcionar viscosidade e intensificar o brilho apresentado. Esta contribuía para aumentar a sensação de cremosidade, mas conferia uma cor e um sabor contrastantes. O processo detalhado de preparação pode ser visualizado na Ficha Técnica nº 20, apresentada no Anexo I.



Figura 47| Preparação glaçagem de chocolate: ingredientes; glaçagem de chocolate
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.8.2.4. Empratamento

Para o empratamento, optou-se por servir esta sobremesa Milagres numa cerâmica retangular artesanal de cor branca (cf. Figura 48). Na composição do prato a superposição de camadas foi pensada e montada em pequenas quantidades para preservar e ressaltar os diversos sabores presentes em cada camada.

A apresentação foi inspirada na sobremesa Ópera, tendo as porções a servir uma estrutura retangular. A inclusão de dois recheios, de cores diferentes e a cobertura de glaçagem de chocolate brilhante ornada com um floco de ouro permitiram produzir uma sobremesa de aspeto visual atraente, que transmite elegância e encantamento, e desperta múltiplas sensações e emoções, sendo pensado como uma sinfonia, equilibrada e harmônica.

Pretende-se desta forma contar uma história carregada de emoções e sensações com dedicação, alma, respeito, técnicas e arte para provocar e surpreender. O nome do prato Milagres pretende homenagear uma cidade do Cariri.



Figura 48| Empratamento da sobremesa Milagres
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.8.3. Apreciação Global

Quando da primeira preparação desta sobremesa, ao finalizar a montagem e fazer a prova de sabor, teve-se a sensação de estar diante de um verdadeiro milagre. Foi muito gratificante e surpreendente o resultado obtido.

Realça-se que os ingredientes arroz e feijão presentes na sobremesa são habitualmente apenas consumidos como pratos salgados no Brasil. Exceção se faz a um prato denominado Arroz Doce, que é elaborado com leite, açúcar e canela, de consistência cremosa, que tem o arroz como ingrediente que se apresenta em forma de grão, não perdendo a sua identidade visual. Tal permite afirmar a originalidade desta sobremesa.

3.9. Segunda Sobremesa: Lampião e Maria Bonita

3.9.1. Breve descrição e fonte de inspiração

A segunda sobremesa, denominado Lampião e Maria Bonita, é um duo de *Crème Brûlée*, sendo um de feijão branco e outro de arroz com caramelo salgado.

Pretende-se desta forma fazer alusão à emblemática figura do casal, Lampião e Maria Bonita, símbolo do Cangaço, movimento de cunho social e político surgido nas últimas décadas do século XIX e primeira metade do século XX no nordeste do Brasil. Como refere Dutra (2011) nas memórias e no imaginário do povo sertanejo nordestino o “Lampião andar­á constantemente sobre a linha tênue das representações divergentes, as quais apresentam-no como guerreiro, santo, justiceiro e bandido... (Dutra, 2011, p. 4).

De acordo com o livro comida e cozinha, de Harold McGee (2014), a primeira referência que se tem a respeito da sobremesa *Crème Brûlée*, publicada por Francois Massialot em sua obra *Le Cuisinier Roial et Bourgeois*, remota ao ano de 1692.

O *crème brûlée*, um clássico da doceria francesa, tornou-se mundialmente conhecido após o lançamento do filme *O Fabuloso Destino de Amélie Poulain*, em 2002. No longa metragem, a protagonista, após uma série de eventos, percebe que a delicadeza e o cuidado no tratar as pessoas, as pequenas ações podem proporcionar o bem-estar e a felicidade do ser humano. Cena marcante do filme é o prazer sentido pela protagonista no ato de quebrar com uma colher a cobertura da sobremesa.

Além do seu sabor, os cremes de feijão e arroz têm a característica de não conter glúten, sendo assim uma alternativa para as pessoas intolerantes a este componente. Esta é, aliás, uma característica de ambas as sobremesas.

3.9.2. Descrição do processo de preparação

Esta sobremesa apresenta dois componentes – um *Crème Brûlée* de Arroz e um *Crème Brûlée* de Feijão que se complementam. A técnica de preparação usada é a habitual para um *Crème Brûlée* clássico, mas neste caso é adicionado ao leite uma porção de cada um dos doces preparados para a receita anterior que aromatizam as preparações finais, tendo como objetivo transmitir os mesmos sabores num contexto diferente. O processo de preparação está ilustrado nas Figuras 49 e 50 e pode ser visualizado nas Fichas Técnicas nº 21 e 22, apresentadas no Anexo I.



Figura 49| Preparação *Crème Brûlée* de arroz doce de caramelo salgado
Fonte: Elaborada pelo Autor



Figura 50| Preparação *Crème Brûlée* de feijão branco
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.9.2.1. Empratamento

Para o empratamento, optou-se por servir a sobremesa Lampião e Maria Bonita em louça branca com formatos geométricos distintos. Numa forma quadrada foi empratado o *Crème Brûlée* de feijão, e em outra de formato circular foi servido o *Crème Brûlée* de arroz, ambos sobre uma louça com forma abaulada (cf. Figura 51).

A sobremesa é finalizada caramelizando açúcar deitado sobre a superfície formando-se a leve casquinha crocante, tradicionalmente existente no *Crème Brûlée*. A Sobremesa Lampião e Maria Bonita, tem características que resultam da combinação das temperaturas (frio/quente), e do efeito de caramelização do açúcar. O contraste de temperaturas presentes na sobremesa representa a dualidade e ambiguidade do carácter e das ações do casal Lampião e Maria Bonita, o frio representando a crueldade dos bandidos e elites dominantes, o quente, a “justiça” ótica, a sua proteção aos menos favorecidos.



Figura 51| Empratamento da sobremesa Lampião e Maria Bonita
Fonte: Elaborada pelo Autor

3.9.3. Apreciação Global

Pensou-se na elaboração de uma versão do *Crème Brûlée* presente constantemente nos menus criados pelo autor, e muito festejado em todos os eventos. Nestes o autor apresenta uma versão do *Crème Brûlée* utilizada em um dos restaurantes do chef Alex Atala, local de um dos estágios realizados. Este é um *Crème Brûlée* de doce de leite ao perfume de café que foi devidamente adaptada pelo autor para realização da sobremesa para este menu. O nome escolhido foi Lampião e Maria Bonita, um casal muito presente.

Para finalizar, dá-se nota de uma música de Luíz Gonzaga, cantor e compositor brasileiro, também conhecido como rei do Baião, levou a todo o país a cultura musical nordestina e que resumem o menu aparentado: “Se o baião é bom sozinho que dirá baião de dois”.

4. METODOLOGIA, AVALIAÇÃO E ANÁLISE POR GRUPO DE FOCO

4.1. O grupo de foco

O grupo focal, como método de pesquisa qualitativa, tem origem anglo-saxônica e surge no final da década de 40. Daí em diante, tem sido utilizada como metodologia de pesquisas sociais, muito utilizada em pesquisas de marketing, regulamentação pública, divulgação e comunicação (Bomfim, 2009).

Este método tem como base uma técnica que reúne as discussões de um grupo, que permitem a recolha de informações por meio das interações dos seus elementos, sobre um assunto proposto pelo mediador e dirigida por este (Bomfim, 2009).

Segundo Malhotra (2006) o grupo focal tem como objetivo uma visão aprofundada das ideias de um grupo de pessoas alvo habilitadas para debater sobre o problema do interesse do pesquisador. O valor da técnica está nos resultados imprevistos que constantemente se obtêm através de um grupo de argumentação livre.

Com a aplicação desta metodologia, busca-se adquirir informações que possam promover a compreensão de percepções, crenças e atitudes, produto ou serviço. As entrevistas de grupo focal diferem da entrevista individual por resultarem da interação entre as pessoas para aquisição dos dados necessários à pesquisa (Bomfim, 2009). É, assim, uma teoria construída incisivamente, a partir da interação entre a recolha e interpretação de dados (Gondim, 2002).

De acordo com Oliveira, et. al. (2007), ao citar Krueger (1994) e Morgan (1996), a utilização dos grupos focais na pesquisa qualitativa oferece determinadas vantagens, mas também alguns limites (cf. Tabela 3, 4).

Tabela 3| Contribuições e Limites dos Grupos Focais segundo Krueger

CONTRIBUIÇÕES	LIMITES
Habilidade de coletar dados num pequeno espaço de tempo	Participantes podem hesitar em discutir suas crenças
Método rápido, económico e eficiente para obter informações	Participantes tímidos podem não se sentir confortáveis em expressar suas preocupações ou opiniões
A experiência de grupo geralmente é positiva aos seus participantes	Um ou mais participantes podem monopolizar a discussão do grupo
Facilita a discussão dos participantes	Dificuldade de reunir os grupos
Alguns indivíduos gostam de relatar suas experiências ao grupo, pois sentem apoio de outras Pessoas	Preconceitos do moderador podem influenciar os resultados
Os membros do grupo têm a possibilidade de ouvir diversos pontos de vista	As questões certas não podem ser perguntadas
Alta validade dos dados, ou seja, além do procedimento medir efetivamente o que se deseja, tem-se plena legitimidade e convicção nos dados coletados	Uma opinião pode prevalecer no grupo
Baixo custo em relação a outros métodos	Análise dos dados pode consumir tempo e recursos
Permite ao pesquisador aumentar o tamanho da amostra dos estudos qualitativos	Não é baseado em um ambiente natural

Fonte: Oliveira, et. al. 2007 (p.13).

Tabela 4| Contribuições e Limites dos Grupos Focais segundo Morgan

CONTRIBUIÇÕES	LIMITES
Os grupos são fáceis de conduzir	Não é baseado em colocações naturais
A técnica não exige muitos recursos financeiros	O grupo de foco não atinge o potencial dos grupos de pesquisas individuais
Mesmo que o pesquisador seja novato, poderá obter muitas informações, pois o grupo permite que se explorem tópicos e hipóteses gerais, possibilitando interação com os itens de interesse do pesquisador	Certas posições de alguns participantes podem distorcer o estudo
Permite explorar não somente o que as pessoas têm a dizer, aquilo que está subentendido, motivando-as para que o máximo de informações seja extraído	Mesmo parecendo redundância, deve-se insistir para que a atenção deva estar sempre voltada ao foco que se pretende atingir para que não ocorra uma perda dos objetivos
Possibilita observar a extensão daquilo com que os entrevistados concordam e do que discordam	O moderador tem a responsabilidade de conduzir, estimular e manter os entrevistados dentro da proposta pretendida, pois, se assim não o fizer, podem ocorrer distorções
Por meio da habilidade do entrevistador, estimula-se entre os entrevistados a troca de suas experiências e visões	

Fonte: Oliveira, et. al. 2007 (p.13).

Em síntese, destaca-se que, segundo Oliveira, et. al. (2007), os grupos focais como método, e as entrevistas de grupos focais como técnica de recolha de dados de pesquisa qualitativa configuram-se adequados na “avaliação de produtos e serviços; (...) identificação de necessidades e expectativas de grupos minoritários ou de parcelas do público-alvo; (...) definição de novos requisitos de produtos e serviços; geração de novos conceitos e ideias” (Oliveira, et. al. 2007, p. 14).

4.2. A organização do grupo de foco

O grupo de foco e a avaliação hedónica do Menu Degustação Emoções foram realizados no dia 10 de junho de 2021, às 19h30min, no salão de festas do Edifício Perúgia localizado na rua Monsenhor Catão, nº 1494, Bairro Aldeota, Fortaleza-Ceará/Brasil. Um total de dez convidados selecionados intencionalmente participaram do grupo de foco. Este grupo será caracterizado no subcapítulo 4.3. (cf. Figuras 52, 53).



Figura 52| Grupo de foco em avaliação
Fonte: Elaborada pelo Autor



Figura 53| Grupo de foco após avaliação
Fonte: Elaborada pelo Autor

Pretendeu-se com este grupo avaliar a aceitação sensorial do menu criativo desenvolvido com técnicas e conceitos da cozinha criativa, mas com base em produtos identitários de um prato tradicional, bem realçados na decoração da mesa. (cf. Figuras 54, 55).



Figura 54| Pormenor da decoração da mesa com feijão
Fonte: Elaborada pelo Autor



Figura 55| Pormenor da decoração da mesa com arroz

Fonte: Elaborada pelo Autor

A sessão teve a duração de 2 horas, a intervenção do autor da dissertação teve por base um guia para a sessão do grupo de foco (cf. Anexo II) e passou por apresentar o menu de degustação, mas também, por orientar e moderar a discussão final sobre esta experiência. Solicitou-se que a discussão gerada em torno da temática tivesse por princípio a intervenção individual e sequencial de cada interveniente do grupo, permitindo assim, posteriormente, uma melhor compreensão e análise dos resultados obtidos.

Como todo o evento seria gravado, garantiu-se desde o início a sua confiabilidade, bem como se informou que a gravação apenas seria utilizada para fins académicos, sem identificar os participantes.

Solicitou-se aos indivíduos pertencentes ao grupo de foco o preenchimento do termo de consentimento livre e esclarecido, e de um questionário composto por seis questões de respostas fechadas, que tinha por objetivo conhecer opiniões e hábitos alimentares de cada um (cf. Anexo III).

Em seguida, o grupo foi informado que a proposta do menu degustação iria ser apresentada em três momentos: I) Entradas; II) Pratos principais; e III) Sobremesas. No final de cada um dos momentos seria feita a avaliação dos produtos apresentados através do preenchimento de um segundo questionário, de avaliação hedônica, composto por sete questões (cf. Anexo IV). Nas questões 1 a 4, essa avaliação foi realizada pelo uso de uma escala hedônica estruturada com nove categorias que vão desde o “1- Desgostei extremamente” até ao “9- Gostei extremamente”, passando por seis níveis intermédios sendo um neutro “5 – Não gostei, nem desgostei” (Apresentar a referência da escala). A questão 5, sobre se tinham identificado os principais produtos usados, era de resposta direta sim/não, e por último, as questões 6 e 7 sobre o que tinha agradado mais ou menos a cada um dos participantes era de resposta aberta.

4.3. Resultados e sua discussão

Para uma melhor apresentação e compreensão dos resultados, este capítulo está organizado em três seções que caracterizam os distintos momentos do Menu: I) Entradas; II) Pratos principais; e III) Sobremesas

A totalidade dos convidados selecionados arbitrariamente (n=10) que participaram do grupo de foco apresentavam uma média de idade equivalente a 50,5 anos (mínima de 31 e máxima de 61 anos). A maioria dos participantes era do sexo feminino (60,0%) e de nacionalidade brasileira (90,0%). Quanto à profissão, foram identificados: arquiteto, chef de cozinha, biólogo, jornalista, fotógrafo, professor, administrador, designer de interiores e advogado, elucidando a heterogeneidade do grupo.

Em relação à frequência de consumo de pratos elaborados com a combinação arroz e feijão, 40,0% dos participantes referiram que os consumiam de duas a três vezes por semana. Quanto ao local/ocasião de consumo habitual, questão de múltipla escolha, 100,0% responderam que em casa, e 70,0% em restaurantes. Sobre gostar da combinação arroz e feijão, gostar de experimentar novos produtos alimentares e gostar de ser surpreendido com menus inovadores a partir de ingredientes tradicionais, 100,0% dos participantes assinalaram “gostar muito” para as três questões.

De modo a certificar a existência de alguma restrição alimentar entre os participantes do grupo de foco, e assim assegurar previamente o processo de degustação livre de quaisquer riscos, todos (100,0%) reportaram ausência de restrições, alergias, intolerâncias e afins.

4.3.1. Momento I: Menu Degustação Emoções – Entradas

Foram apresentadas quatro entradas para o grupo de foco: Entrada 01 - Verdes mares; Entrada 02 - Beatas de Padre Cícero; Entrada 03 - Flores de Pau Branco; e Entrada 04 - Pedra da Batateira. Cada entrada foi apreciada e avaliada quanto às variáveis: aspeto visual, aroma, sabor, textura, criatividade/inação, capacidade de surpreender e satisfação das expectativas. Ademais, os participantes também foram questionados quanto à capacidade de identificação dos ingredientes. Os resultados estão expressos nas médias dos escores estimadas para cada atributo.

Tabela 5 | Avaliação hedônica das entradas do Menu Degustação “Emoções”. Fortaleza – CE (n=10).

Atributos avaliativos	Menu Degustação “Emoções” – Entradas			
	Entrada 01 (m)	Entrada 02 (m)	Entrada 03 (m)	Entrada 04 (m)
Aspetto visual	8,5	8,2	8,3	8,3
Aroma	8,0	6,7	8,4	8,3
Sabor	8,5	8,6	8,7	8,7
Textura	8,3	8,5	8,8	8,6
Criatividade/Inovação	8,6	9,0	8,4	8,3
Capacidade de surpreender	8,2	8,9	8,4	7,9
Satisfação das expectativas	8,3	8,6	8,6	8,6
Avaliação Global	8,34	8,35	8,51	8,38

Fonte: Dados do grupo de foco, 2021.

Como se observa na Tabela 5, a melhor distribuição dos resultados para o aspeto visual está expressa na Entrada 01 (Verdes Mares), com média dos escores de 8,5 que ratifica a melhor avaliação para esta Entrada. Note-se, contudo, que a avaliação visual das restantes entradas foi também muito positiva (8,2 a 8,3). Sobre a variável aroma, a média dos escores de 8,4 confirma a melhor avaliação da Entrada 03 (Flores de Pau Branco). Note-se que o aroma das entradas 1 e 4 (Verdes Mares e Pedra da Batateira) também agradou aos participantes tendo a média de classificação sido igual ou superior a 8.

No que diz respeito à variável “sabor”, observa-se uma equivalência entre a preferência dos participantes diante das Entrada 03 (Flores de Pau Branco) e Entrada 04 (Pedra da Batateira), ambas com escore médio de 8,7. As entradas 01 (Verdes Mares) e 02 (Beatas de Padre Cícero) tiveram avaliações pouco inferiores quanto ao sabor, com escores médios de 8,5 e 8,6, respetivamente, denotando, de modo genérico, uma avaliação

também muito positiva.

Sobre a variável textura, a melhor avaliação foi atribuída à Entrada 03 (Flores de Pau Branco), com média 8,8. Os escores atribuídos para as demais entradas exibiram médias acima de 8,0, sinalizando uma avaliação potencialmente positiva. Acredita-se que tais conceitos timidamente inferiores podem ser justificados devido às entradas de números 1, 2 e 4 apresentarem uma menor quantidade de texturas contrastantes em suas composições.

Quanto à variável “criatividade/inação”, todos os participantes atribuíram a nota máxima para a Entrada 02 (Beatas de Padre Cícero), atingindo, portanto, o escore médio igual a 9,0. A estética da apresentação exótica surpreendeu e provocou encantamento. Assim como em outras variáveis, as médias das demais entradas estiveram acima de 8,0, indicando a satisfação dos participantes do grupo de foco quanto à criatividade/inação das entradas do Menu Emoções.

Como pode ser observado na Tabela 5, houve uma paridade entre a melhor avaliação da satisfação das expectativas para as Entradas 02 (Beatas de Padre Cícero), 03 (Flores de Pau Branco) e 04 (Pedra da Batateira), com média de escore 8,6. O resultado quanto à satisfação das expectativas pode ser traduzido a partir dos segmentos textuais provenientes dos comentários dos participantes apresentados em seguida.

Sabor e estética, começar a comer com os olhos. O que me surpreendeu foi aquela entrada do cato, a crocância com a pasta de feijão [Entrada Beatas de Padre Cícero] (Participante 1).

O vinagrete, fiquei surpresa porque talvez se estivesse no meio de outros pratos não escolheria ele, mas quando você faz aquela combinação de pipoca de arroz com o sabor do feijão foi um espetáculo, delicioso, fiquei encantada [Entrada Flores de Pau Branco] (Participante 3).

O vinagrete me surpreendeu, né? Feijão com a pipoca de arroz achei fantástico, diferente. A gente nem imagina, você prova e se surpreende [Entrada Flores de Pau Branco] **(Participante 10)**.

Surpresa do sabor da apresentação, do feijãozinho com vinagretezinho está fantástica e aquela folhinha dando um toque com sabor mais adocicado. A apresentação foi o melhor [Entrada Flores de Pau Branco] **(Participante 1)**.

O que mais me impressionou foi a Pedra da Batateira, porque eu não gosto nem do cheiro e nem do gosto do Pequi, mas estava tão suave que eu consegui comer [Entrada Pedra da Batateira] **(Participante 6)**.

É oportuno salientar que 100,0% dos participantes do grupo de foco se mostraram-se capazes de identificar os ingredientes componentes das entradas do Menu Degustação Emoções. Para as entradas, os principais ingredientes a serem identificados foram o arroz e o feijão. Os nomes atribuídos às entradas possuem, deliberadamente, um forte apelo emocional e traduziam a regionalidade do menu. Os ingredientes utilizados foram basicamente o arroz e o feijão, elementos presentes no cotidiano dos participantes conforme atestam resultados.

De modo a exibir os aspectos subjetivos da percepção dos participantes do grupo de foco sobre o Menu Degustação Emoções, foram realizadas duas questões quanto ao que “mais gostou” e ao que “menos gostou”. Os segmentos das respostas apresentadas a seguir corroboram os resultados descritos nas tabelas de 01 a 07, a saber:

O que mais gostei foi o vinagrete de feijão com pipoca de arroz [Flores de pau branco] **(Participante 10)**.

O vinagrete de feijão [Flores de pau branco] **(Participante 9)**.

Da textura da terceira entrada [Flores de pau branco] **(Participante 8)**.

Não consegui identificar o que menos gostei (Participante 1).

Todas as entradas foram incríveis, eu poderia repetir várias vezes a sequência, como elas foram servidas. A apresentação, sabores, texturas, fez um caminho muito bom na boca e no paladar, pra mim o ponto alto da noite foram as entradas (Participante 4).

As entradas foram as melhores da noite, as quatro entradas estavam muito boas (Participante 5).

4.3.2. Momento II: Menu Degustação “Emoções” – Pratos principais

Foram apresentados dois pratos principais para o grupo de foco: 01 – Cariri; e 02 – Inhamuns, que foram avaliados conforme os mesmos atributos. Os participantes também foram questionados sobre a capacidade de identificação dos ingredientes. Os resultados podem ser observados na Tabela 6.

Tabela 6 | Avaliação hedônica dos pratos principais do Menu Degustação “Emoções”. Fortaleza – CE (n=10).

Atributos avaliativos	Menu Degustação “Emoções” – Pratos principais	
	Prato principal 01 (m)	Prato principal 02 (m)
Aspetto visual	7,3	8,1
Aroma	7,7	8,2
Sabor	8,2	8,4
Textura	7,9	8,0
Criatividade/Inovação	7,2	7,8
Capacidade de surpreender	7,2	7,6
Satisfação das expectativas	7,5	7,8
Avaliação Global	7,57	7,98

Fonte: Dados do grupo de foco, 2021.

Relativamente à variável “aspetto visual”, houve uma nítida predileção dos participantes do grupo de foco pelo Prato Principal 02 - Inhamuns, como demonstra a média 8,1. A melhor avaliação do aspecto visual para o prato principal Inhamuns está relacionado com a sua apresentação, elaborada com diversos componentes, sobretudo pelas formas geométricas

distintas que fazia alusão à vegetação escassa e rala da região dos Inhamuns aqui representada pelo endro dill.

Quando questionados sobre a variável “aroma”, os participantes do grupo de foco inclinaram uma melhor avaliação para o Prato Principal Inhamuns, com média 8,2. Sobre a variável “sabor”, a melhor avaliação foi atribuída ao Prato Principal Inhamuns, com escore médio de 8,4. Todos estes elementos com sabores distintos e harmonizados conferiram ao prato um sabor que cativou os participantes do grupo. No que diz respeito à variável “textura”, percebeu-se uma avaliação consideravelmente heterogênea entre os participantes do grupo de foco, embora sinalizando uma similaridade entre as médias. O Prato Principal Cariri teve escore de 7,9, similar ao escore de 8,0 do Prato Principal Inhamuns. As texturas propostas nos pratos principais foram opostas, enquanto o Cariri possuía uma textura molhada, o Inhamuns seguia com textura seca. Constatou-se que, apesar da diferença de texturas desejável em pratos sequenciais de um menu de degustação, ambas foram bem aceitas pelos provadores.

De acordo com os resultados apresentados na Tabela 6, quanto à criatividade/inação, o Prato Principal Inhamuns obteve melhor média avaliativa (7,8). Cabe assinalar que os dois pratos principais foram trabalhados com influência do binómio clima/solo característicos das regiões do Cariri e Inhamuns. O empratamento do Prato Principal Cariri, apresentado como um Baião de Dois cremoso, com alusão à abundância de fontes de águas naturais; o crocante com pétalas rosas, alusão à exuberância da vegetação das serras do Cariri, enquanto o empratamento do Inhamuns, Baião de Dois solto, fez alusão ao solo seco e rochoso devido à escassez de chuva; a carne do sol desidratada e o verde do endro dill à vegetação escassa e rala da região dos Inhamuns.

Sobre a capacidade de surpreender, a melhor avaliação foi concedida para o Prato Inhamuns, com média 7,6, revelada a partir de uma experiência sensorial e emocional despertada no ato da alimentação e pela impressão causada aos cinco sentidos quando somos colocados à frente de um prato bem construído e equilibrado. As primeiras impressões, o apelo visual; a percepção dos aromas, o olfato; a sonoridade do “croc” produzida pela mastigação, a audição; as texturas, temperaturas e consistências, o tato; e os sabores percebidos, o paladar. O conjunto de todas as experiências vividas e percebidas participam ativamente na percepção final do prato, o que indubitavelmente surpreendeu os participantes.

Quanto à variável “satisfação das expectativas”, a melhor avaliação foi conferida para o Prato Principal Inhamuns, com escore médio de 7,8. O atendimento às expectativas proporcionado

pelo prato principal Inhamuns relaciona-se às suas características percebidas pelos participantes quanto às variáveis: aspeto visual, aroma, sabor, textura, criatividade/inação e capacidade de surpreender, todas essas variáveis de qualidade presentes no prato. Ademais, como componente emocional, o Baião de Dois conta a própria história do povo cearense na sua premissa mais básica: a comida como alimento do corpo e da emoção.

Assim como nas Entradas, 100,0% dos participantes do grupo de foco mostraram-se capazes de identificar os ingredientes componentes dos Pratos Principais do Menu Degustação Emoções. Provavelmente, este valor (100%) foi influenciado pela descrição inicial de cada prato em que todos incluíam o arroz e o feijão.

Sobre a avaliação global dos pratos principais, de modo unânime para todas as variáveis, os participantes do grupo de foco demonstraram uma melhor avaliação para o Prato Principal Inhamuns, com média ponderada igual a 7,98. O Prato Principal Inhamuns representou uma versão da comida típica do Ceará, o Baião de Dois, a crocância da renda de Queijo de Coalho, e a suculência da carne de sol cuja cocção com manteiga de garrafa acrescentou uma crocância e sabor conferido pela reação de Maillard, e que foi posteriormente laqueada com a compota de cebola roxa. As diversas texturas, aromas e sabores marcantes dos ingredientes presentes e preservados na preparação, a estética da apresentação do prato (uma alusão ao clima seco e ao solo pedregoso e de terra rachada devido a escassez de água do sertão dos Inhamuns, uma das regiões do Ceará), foram minuciosamente harmonizados para proporcionar aos participantes uma experiência sensorial.

De modo a exibir os aspetos subjetivos da percepção dos participantes do grupo de foco sobre o Menu Degustação Emoções, foram realizadas duas questões quanto ao que “mais gostou” e ao que “menos gostou”. Os segmentos das respostas dadas pelos participantes sobre o que mais gostaram que corroboram os resultados descritos na Tabela 6 podem ser conferidos a seguir:

O baião de dois com aquela carne do sol me remeteu à minha infância
[Prato principal Inhamuns] (**Participante 10**).

O baião de dois molhadinho lembrou o baião da vó [Prato principal Cariri] (**Participante 8**).

O segundo baião de dois eu gostei. Uma renda de queijo muito delicada,

a forma de empratar, gostei demais. A carne perfeita, a geleidade cebola senti pouco sabor de cebola. Não identificaria que teria cebola roxa [Prato principal Inhamuns] (**Participante 5**).

4.3.3. Momento III: Menu Degustação “Emoções” – Sobremesas

Foram apresentadas duas sobremesas para o grupo de foco: Sobremesa 01 - Milagres; e Sobremesa 02 - Lampião e Maria Bonita. Cada sobremesa foi apreciada e avaliada quanto aos mesmos atributos das entradas e pratos principais. Igualmente aos outros momentos, os participantes também foram questionados sobre a capacidade de identificação dos ingredientes. Os resultados estão exibidos na Tabela 7.

Tabela 7 | Avaliação hedônica das sobremesas do Menu Degustação “Emoções”. Fortaleza – CE (n=10).

Atributos avaliativos	Menu Degustação “Emoções” – Sobremesas	
	Sobremesa 01 (m)	Sobremesa 02 (m)
Aspetto visual	7,9	8,0
Aroma	7,2	7,6
Sabor	8,1	7,8
Textura	8,2	7,2
Criatividade/Inovação	8,1	7,6
Capacidade de surpreender	8,1	7,8
Satisfação das expectativas	8,1	7,9
Avaliação Global	7,95	7,70

Fonte: Dados do grupo de foco, 2021.

Houve uma similaridade nas avaliações quanto ao aspeto visual das sobremesas. A Sobremesa Lampião e Maria Bonita obteve o melhor escore médio nesta variável (8,0). A apresentação da Lampião e Maria Bonita consiste em um duo de *Crème Brulée*, sobremesa de origem da cozinha francesa, revisitada e elaborada no Menu Emoções com os ingredientes à base de arroz e feijão. Conforme a Tabela 7, na variável “aroma”, a Sobremesa Lampião e Maria Bonita obteve melhor média de escores (7,6), resultante sobretudo do efeito da caramelização, com o aquecimento do açúcar.

Quanto à variável sabor, as apreciações dos participantes concorreram para uma melhor avaliação da sobremesa Milagres, com média 8,1, elaborada como sendo um bolo de arroz com um recheio de doce de feijão branco e um doce de arroz com caramelo salgado coberto

com uma glaçagem de chocolate e um floco de folha de ouro para decorar. O sabor marcante da combinação das várias produções presentes na sobremesa trouxe ao paladar uma mistura de sabores. O conhecimento e o respeito pelos ingredientes possibilitaram a harmonização das características e os diversos sabores. A superposição de camadas foi pensada para preservar e ressaltar os diversos sabores presentes.

De acordo com os resultados exibidos na Tabela 7, os participantes elegeram a sobremesa Milagres como a melhor textura, com média 8,2. As diversas texturas presentes na sobremesa Milagres foram fundamentais para a boa avaliação da sobremesa. O bolo fofo (esponjoso), recheios de doces de feijão e arroz trouxeram uma textura de consistência homogênea e pastosa, conferindo cremosidade ao interior do bolo. A glaçagem de chocolate com adição de gelatina proporcionou viscosidade.

Quanto à variável “criatividade/ inovação” das sobremesas, os participantes exibiram uma melhor avaliação para a Milagres, com média 8,1. Denota-se que a sobremesa Milagres se destacou na variável criatividade/ inovação por ser um prato esteticamente atraente, inspirado na sobremesa “ópera”, desenhada como uma estrutura retangular e trazendo dois recheios, e com uma cobertura de glaçagem de chocolate brilhante ornada com um floco de ouro. É uma sobremesa com melhores características para produzir um encantamento, e despertar múltiplas sensações e emoções.

Sobre a variável “capacidade de surpreender”, de acordo com os participantes do grupo de foco, a melhor avaliação foi conferida para a sobremesa Milagres, com média 8,1. As surpresas associadas à sobremesa Milagres, elaborada com base de arroz e feijão, resultam da utilização de técnicas já existentes e, que devidamente adaptadas, possibilitaram a construção do prato, que na sua composição traz ingredientes tradicionais utilizados no dia a dia da cozinha brasileira. Aromas, cores, sabores e texturas aliados a uma decoração cuidadosa contam uma história carregada de emoções e sensações. Uma fusão bem-sucedida e surpreendente de cultura, técnicas e ingredientes.

No que concerne à satisfação das expectativas criadas pelos participantes do grupo de foco para as sobremesas, as avaliações foram claramente divergentes, mas designaram uma melhor média para a sobremesa Milagres (8,1). A melhor satisfação de expectativas apontadas para a sobremesa Milagres pode ser justificada por todas as características percebidas pelos participantes quanto às variáveis: sabor, textura, criatividade/ inovação e capacidade de surpreender. Os valores atribuídos a essas variáveis confirmaram o sentimento de prazer resultante do desempenho do prato.

Sobre a avaliação global das sobremesas, os participantes do grupo de foco exibiram uma melhor avaliação para a sobremesa Milagres, com média ponderada igual a 7,95. É relevante mencionar que esta incorpora na sua composição ingredientes, técnicas e artes, que se fundem numa construção plasticamente elegante e assim, despertam apetites e provocam sentimentos, surpreendendo, conforme as diversas respostas apresentadas pelos participantes do grupo de foco. Os segmentos textuais a seguir endossam os resultados obtidos:

Das sobremesas, Milagres achei perfeita. A sensação de estar comendo feijão doce, surpreendente mesmo. Um bolo macio com um crocante, uma textura boa e um bolo macio com um crocante na base [Sobremesa Milagres] (P4).

Com certeza “Milagres” sobressaiu pelo conjunto da obra [Sobremesa Milagres] (P6).

Com relação às sobremesas gostei de não sentir o gosto do arroz e feijão [Sobremesa Milagres] (P3).

Diferentemente das entradas e pratos principais, quanto à identificação dos ingredientes componentes das sobremesas, 60,0% dos participantes do grupo de foco relataram a incapacidade em reconhecê-los. Para as sobremesas, os ingredientes a serem identificados também foram o arroz e o feijão.

Pontua-se que, os ingredientes arroz e feijão presentes nas duas sobremesas são habitualmente consumidos como pratos salgados. Também, no caso das sobremesas apresentadas, o arroz e o feijão foram processados com uma varinha mágica, o que modificou totalmente as suas características visuais e a textura. O segmento textual a seguir traduz essa percepção: “Com relação às sobremesas, gostei muito de não sentir o gosto do arroz e feijão” [Sobremesa Milagres] (**Participante 3**).

Para corroborar os resultados inerentes às avaliações dos componentes do Menu Emoções, as respostas a seguir qualificam as impressões subjetivas dos participantes do grupo:

Para mim você trouxe o requinte do arroz e do feijão que eu não conseguiria imaginar que pudesse existir. Jamais imaginaria que daria para fazer coisas tão grandiosas com arroz e feijão, fiquei encantada (Participante 3).

O conjunto com o todo me surpreendeu muito, não sei como saiu tanta coisa de arroz e feijão (Participante 8).

Os nomes que você deu aos pratos foi de surpreender a criatividade para cada prato, levando ainda a questão do aspeto do visual da cor e pelo nome que foi dado. Quem conhece a história da região de onde você veio, o sentimento que você colocou achei surpreendente, o nome que foi dado a cada prato (Participante 6).

[...] reforçando a fala do P6, é verdade. Eu conheço um pouco a região do Cariri e quando você contava a história, eu voltava lá no Cariri (Participante 9).

Gosto muito do seu trabalho e da sua criatividade, foi na internet que me chamou atenção o visual (Participante 2).

Contextualizou um afeto no baião de dois que foi a sua vida, seu momento de vida. Descontextualizar um afeto desse para transformar um prato desse que vem carregado de lembranças e transformar no que você transformou é muito difícil porque você teve de desmanchar toda uma questão sentimental para refazer. Então eu acho que você atingiu seu objetivo do que foi fazer em Portugal. Que foi se tornar muito mais criativo ao saber que pode ser construído sem perder a sua identidade (Participante 7).

[...] a criatividade dos nomes dos pratos achei excelente. Você consegue fazer que todos nos sentimos sabores porque você soube fazer contrastes de sabores e principalmente ressaltar os sabores através da textura que obrigou agente mastigar isso provoca uma sensação de paladar muito maior a liberação de salivas são motivadas então você foi no caminho certo fazer contrastes para que nos sentíssemos sabores (Participante 7).

[...] a louça soube harmonizar muito bem cada prato, cada detalhe, os detalhes foram muito importantes (Participante 7).

4.4. Considerações finais

A combinação entre cozinha criativa e alta gastronomia envolve conceitos, sabores, técnicas e processos que possibilitam transcender paradigmas associados a receitas tradicionais, conforme apreciações, interpretações e experiências da avaliação hedônica do Menu Degustação Emoções. As múltiplas apresentações do clássico Baião de Dois foram apresentadas e degustadas em três momentos.

Após apreciação dos participantes, a entrada *Flores de Pau Branco* ($m = 8,5$), o prato principal *Inhamuns* ($m = 7,9$) e a sobremesa *Milagres* ($m = 7,9$) demonstraram as melhores médias globais nos escores avaliativos. Contudo, de acordo com as avaliações do grupo de

foco, todos os outros pratos que compuseram o Menu Degustação Emoções também tiveram uma apreciação positiva, uma vez que as entradas tiveram escore médio acima de 8,34; os pratos principais acima de 7,55; e as sobremesas acima de 7,70 (numa escala avaliativa oscilante entre 1 e 9).

Denota-se, portanto, que a sincronia de ideias multifacetadas para a preparação do arroz com feijão foi essencial quando incorporado à cozinha criativa. O resultado do Menu Degustação Emoções decerto propiciou uma degustação de sabores heterogêneos, convincentes, atraentes e aprazíveis, ao harmonizar cultura, regionalismo, essência, tradição e sofisticação. As preparações atípicas e as releituras do Baião de Dois demonstraram um elevado potencial de conquista do paladar, ratificado pela validação favorável do grupo de foco para todas as suas versões, assinalando o satisfatório alcançado os objetivos deste estudo.

5. CONCLUSÃO

5.1. Nota introdutória

Identificou-se como objetivo principal deste estudo apresentar um prato típico da cozinha brasileira, mais especificamente, do Nordeste do Brasil, do Ceará, o Baião de Dois (prato de arroz e feijão), respeitando e valorizando o seu receituário tradicional e a sua essência, mas utilizando conceitos da cozinha criativa, colocando o foco na apresentação: estética, decoração, louça, cores e formas resultando na sofisticação do empratamento, de modo que possa ser servido em contextos diferentes dos habituais. Pretendeu-se desta forma, contribuir para a mudança dos paradigmas associados a uma refeição de alta gastronomia.

A partir do universo de conceitos e definições obtidos através de uma revisão de literatura, onde se identificaram princípios e conceitos subjacentes à temática da cozinha criativa e o seu significado face à atualidade, realizou-se uma abordagem de carácter reflexivo sobre a transformação dos padrões tradicionais da gastronomia, inovando na utilização de novos ingredientes, de novas ferramentas, métodos, técnicas e tecnologias, assumindo-se neste estudo que a cozinha criativa, devido às suas particularidades, apresenta-se capaz de estruturar novos paradigmas, que possibilitam que receitas tradicionais e ingredientes sofram novas interpretações, liberdade de criação e o surgimento de uma cozinha autoral.

Uma boa pesquisa é a chave para o desenvolvimento de uma base de conhecimento credível, pelo que, depois da abordagem teórica em torno da área de estudo, descrevem-se os principais resultados da investigação empírica, essencial para responder á pergunta de partida desta investigação - será que é possível apresentar o “Baião de Dois” (arroz e feijão) na vertente de cozinha criativa respeitando o seu receituário tradicional?

5.2. Principais conclusões e resultados

Nesta perspetiva, foi criado o Menu Degustação Emoções, apresentado em três momentos: entradas, pratos principais e sobremesas. Todos estes pratos foram elaborados a partir do clássico Baião de Dois (arroz e feijão) utilizando um conjunto de técnicas culinárias inovadoras introduzidas na cozinha nas últimas duas décadas. A criação de cada prato, a forma de cocção e de extração das propriedades dos ingredientes teve uma linguagem própria e foi pensada com o objetivo de proporcionar uma experiência singular única, além de contar uma história através do modelo de apresentação.

Para avaliar o Menu Degustação Emoções foi criado um grupo de foco constituído por diferentes profissionais de diversas áreas, que a partir de um questionário de avaliação hedônica fizeram uma análise sensorial do Menu Emoções e o discutiram e assim promoveram a sua validação, sendo devidamente aprovado.

Considerando a revisão bibliográfica e a opinião expressa pelo grupo de foco, foi possível apresentar no capítulo 4 os resultados da avaliação do Menu Degustação Emoções. Evidências apontam que o uso da originalidade para recriações gastronómicas suscita experiências que permitem desfrutar da essência de um prato tradicional com conceções inéditas. Para tanto, é necessário usar como foco principal a criatividade para potenciar aspetos emocionais e lúdicos que uma refeição propicia ao comensal, ou seja, uma experiência multissensorial em que todos os sentidos são fortemente impactados por emoções.

A análise desenvolvida no capítulo 4 permitiu concluir que a utilização dos dois ingredientes arroz e feijão presentes no menu podem ser servidos como entrada, prato principal e sobremesa utilizando conceitos de cozinha criativa, colocando o foco na sua apresentação e sofisticação.

Assim, os resultados do estudo empírico sugerem que a liberdade na criação de novos pratos e a originalidade das apresentações, garantindo a essência da receita que garante o seu reconhecimento através do gosto, permitem criar uma assinatura própria na construção dos mesmos numa reinterpretação do receituário tradicional, validando assim os objetivos deste estudo.

5.3. Principais contribuições

O desenvolvimento do trabalho de pesquisa para a criação do Menu Degustação Emoções teve como principal contributo consolidar as perspetivas inovadoras criadas em torno das potencialidades de utilização de ingredientes tradicionais, e caraterísticos do *terroir*, elevando-os ao patamar de ingredientes utilizados na alta gastronomia pelo emprego da criatividade e a utilização de técnicas específicas, criadas e desenvolvidas por cozinheiros e cientistas.

5.4. Principais limitações e orientações para investigações futuras

Os desafios propostos neste estudo foram elevados, assumindo-se na elaboração deste menu alguns riscos inerentes a algumas dificuldades e limitações.

Desde logo, quando em Portugal, o desafio de encontrar os ingredientes básicos do tradicional Baião de Dois utilizados na cozinha brasileira e a falta de equipamentos para o desenvolvimento dos produtos do menu na versão da cozinha criativa.

Arriscamo-nos a afirmar que outra das limitações identificadas neste estudo é comum à maioria dos estudos empíricos realizados nesta área e neste ano e é resultante da pandemia do vírus *Sars cov 2*, que impediu de utilizar os laboratórios da universidade, obrigando-nos a recorrer aos equipamentos de uso doméstico (fogão de indução de duas bocas, refrigerador, varinha mágica e forno elétrico), o que foi bastante limitante.

Obrigados pelas circunstâncias impostas pela pandemia foi apresentado em Portugal o menu aos orientadores do estudo, que o aprovaram, obtendo-se assim uma grande satisfação, contudo, uma outra limitação surgiu com a necessidade de retomar o estudo no Brasil onde, com mais tranquilidade e o avanço da vacinação, se conseguiram os ingredientes e equipamentos para a realização e desenvolvimento do menu.

Findo este estudo, com os objetivos atingidos, resta-nos uma conclusão de caráter reflexivo. O caminho percorrido no desenvolvimento desta investigação, o tempo dedicado à pesquisa e à construção da ideia de se trabalhar um prato tipicamente Cearense, o Baião de Dois, presente na mesa de todas classes sociais brasileiras, portanto um prato democrático, obrigou-nos a fazer um mergulho no estudo das ciências gastronómicas e das variáveis intervenientes no processo de criação e transformação de um saber fazer da culinária tradicional a um saber fazer da gastronomia contemporânea.

Aspetos de cunho filosófico e social foram estudados, tradições, lendas e mitos foram revistos para contar uma história e descrever uma região que foi traduzida e espelhada na elaboração de um menu degustação inovador, quanto à estética e ao saber fazer, na utilização de técnicas e tecnologias da alta gastronomia aplicadas à cozinha tradicional.

Foram usados ingredientes conhecidos e utilizados, não só, na cozinha brasileira (arroz e feijão), como também, da cozinha mundial. Há ainda um longo caminho a ser

percorrido, a riqueza e a diversidade da flora e fauna são praticamente desconhecidas e pouco exploradas. O Brasil é um país de dimensão continental e, na área da gastronomia, está num momento de grande desenvolvimento e expansão intensificado pelo turismo gastronómico.

Espera-se que o estudo desenvolvido contribua, na sua essência, para incentivar novas pesquisas na área das ciências gastronómicas e inspire e impulse a idealização de novas criações e (re) leituras com ingredientes, de modo a imprimir novas emoções e sensações no contexto da alta gastronomia. Um primeiro passo está dado com este estudo utilizando por base um único prato para o desenvolvimento de um menu degustação.

A gastronomia, tendo como aliada a ciência, pode transformar a nossa própria existência. O ato de comer é essencial à sobrevivência das espécies humana e animal. A questão discutida neste trabalho, em última estância, é a melhor utilização e exploração dos recursos vegetais e animais, do *terroir*, para a construção de um modo de se alimentar mais sustentável e consciente. Estamos conscientes da necessidade do aprofundamento deste estudo, alargando assim as fronteiras do conhecimento em gastronomia e a promoção da difusão dos conhecimentos adquiridos.

BIBLIOGRAFIA E WEBGRAFIA

- ABRANTES, G. M. M. S. (2014). **Cozinha modernista**. Dissertação de Mestrado, Universidade nova de lisboa - FCT/UNL. Consultado a 22/10/2020. Disponível em https://run.unl.pt/bitstream/10362/21659/1/Abrantes_2014.pdf
- ADRIÀ, F.; SOLER, J; ADRIÀ, A. (2008) - **A day at el Bulli**. Nova Iorque: Phaidon.
- ALEMÃO, F. F. (2007). **Diário de viagem de Francisco Freire Alemão**: Crato - Rio de Janeiro, 1859 / 1860 – volume 2. Fortaleza: Museu do Ceará, Secretaria de Cultura do Estado do Ceará.
- ALEMÃO, F. F. (2008). **Diário de viagem de Francisco Freire Alemão**: Fortaleza - Crato, 1859. Fortaleza: Museu do Ceará, Secretaria de Cultura do Estado do Ceará, 2006.
- ALENCAR, J. (2016). **Iracema: Lenda do Ceará**. Editora Schwarcz S.A. ALGRANTI, M. (2004). **Pequeno Dicionário da Gula**. 2ª ed., Rio de Janeiro: Editora Record.
- ALMEIDA, L. S.; JÚNIOR, P. G. F.; GUERRA, F. R. J. (2013). **Representação da produção e consumo do queijo Coalho artesanal**. *Regis revista interdisciplinar de gestão social*, 2 (2), p. 37-58.
- ANDRADE, A. A. (2006). **Estudo do perfil sensorial, físico-químico e aceitação de queijo de Coalho produzido no estado do Ceará**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza.
- ANQUIER, O. (2010, novembro 04). **Baião de Dois**. [On line]. Consultado a 07/07/2021. Disponível em <https://receitas.globo.com/receita-baião-de-dois-gnt.shtml>
- ARAÚJO, M. (2016, agosto 01). **Baião de todos** [Video]. Youtube, <https://youtu.be/NTh1ci1sXh8>
- ARAÚJO, W.M.C., Botelho, R.A., Ginani, V.C., Araújo, H.C., Zandonadi, R.P. (2005). **Da alimentação à gastronomia** – Brasília: Editora Universidade de Brasília.
- ARENÓS, P. (2014). *Los Once Chefs que abren el camino del futuro*. Barcelona: Grupo Zeta.
- ASENJO, A. (2009). **Las Tecnologías Alimentares y la Cocina. Creatividad. Manual para Estudiantes Núcleo Tercero, Curso de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación**. Madrid: Universidad Camilo José Cela.
- BARATA, T. S. (2005). **Caracterização do consumo de arroz no Brasil: um estudo na Região Metropolitana de Porto Alegre**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Cepan), Porto Alegre. Consultado a 07/11/2021. Disponível em <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/7819>
- BARBOSA, B. (2005). **Aromas e Sabores da Boa Lembrança**. Rio de Janeiro: Editora Senac.
- BASTOS, M. S. R.; ULISSES, I. B.; FONTENELE, M. A. (2013) **Queijo Coalho do Jaguaribe: Sabor perpetuado de uma tradição secular**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical. Consultado a 02/12/20. Disponível em <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/976616>
- BEAUGÉ, B. (2012) “On the idea of novelty in Cuisine”, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1 (1), 5-14.

- BERNARDES, H. (2009). **A dieta do arroz: os benefícios para a saúde e a forma física**. São Paulo: Editora JBC.
- BOMFIM, L. T. (2009). **Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde**. *Physis*, 19 (3), 777–796. Consultado a 13/10/2021. Disponível em <https://www.scielo.br/j/physis/a/gGZ7wXtGXqDHNCHv7gm3srw/abstract/?lang=pt>
- BOOKS, M. (2008). **O livro essencial do arroz**. Tradução de Tiago Rosa; Luíz Guimarães; Mário Félix. Solvência: Dinalivro (título original: The Essencial Rice Cookbook).
- BOUAS, F.; VIVAS, F. (2008). **Du fait de Cuisine-Traité de gastronomie médiévale de maître chiquart**. Bordeaux: Actes sud.
- BROT, M. (2013). **Sabores especiais da cozinha mineira, e outras mineirices**. Consultado a 09/10/2020. Disponível em <http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/SaborBrasil05SaboresEspeciaisCozinhaMineira.pdf>.
- BRUNO, L. M.; FEITOSA, T.; NASSU, R. T.; CARVALHO, J. D. G. ANDRADE, A. A. (2005). **Avaliação microbiológica de queijos de Coalho artesanais e industrializados comercializados em Fortaleza, CE**. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*. Juiz de Fora, 60 (345), 217-220.
- CAPDEVILA, I; COHENDET, P.; SIMON, L. (2015). **Establishing New Codes for Creativity through Haute Cuisine: The Case of Ferran Adrià and elBulli**. *Technology Innovation Management Review*, 5 (7), 36-44.
- CARRAZZA, J.; ÁVILA J.C. (2010). **Manual Tecnológico de Aproveitamento Integral do Fruto do Pequi**. Brasília – DF. Brasil: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN). Consultado a 23/10/2021. Disponível em <https://ispn.org.br/site/wp-content/uploads/2018/03/ManualTecnologicoPequi.pdf>
- CARVALHO, G. (2003). **Bonito pra chover: ensaios sobre a cultura cearense**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha.
- CARVALHO, J. D. G. (2007). **Caracterização da microbiota láctica isolada de queijo de Coalho artesanal produzido no Ceará e de suas propriedades tecnológicas**. Tese Doutorado, Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.
- CARVALHO, P., E., R. (2010) **Espécies arbóreas brasileiras**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Colombo: Embrapa Floresta.
- CASCUDO, L. C. (1999) **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 10ª ed., Rio de Janeiro: Ediouro Publicações S.A.
- CASCUDO, L. C. (2011). **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global.
- CASSI, D. (2011). “Science and cooking: the era of molecular Cuisine”, *EMBO Reports* 12 (3), 191-196.
- CASTELS, P.; MANS, C. (2011). **La nueva cocina científica**. Barcelona: Presa Científica S.A.
- CHAVES, M. O.; BASSINELLO, P. Z. (2014). **O feijão na alimentação humana**. Brasília: BDPA Embrapa. Consultado a 06/11/20. Disponível em

<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1015009/o-feijao-na-alimentacao-humana>

- CHAVES, M.; BASSINELLO, P. (2014). **O feijão na alimentação humana**. In: GONZAGA, A. C. O. (Ed.). *Feijão: o produtor pergunta, a Embrapa responde*. 2 ed. rev. e atual. Brasília: EMBRAPA, p. 15-23. Consultado a 11/09/2021. Disponível em <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/123450/1/p15.pdf>
- COELHO, J.D. (2021). **Arroz produção e mercado**. *Caderno Setorial ETENE*, ano 6 (156), 1-7. Consultado em 10/10/2021. Disponível em https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/698/1/2021_CDS_156.pdf
- CORREIA D.; BERNARDO J. (2020). **Propagação in vitro de *Echinocactus grusonii***. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical. Consultado a 30/09/2021. Disponível em <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1125421/1/BP-206.pdf> consultado em 30/09/2021
- COSTA, E. R. C. (2008). **Gastronomia: uma sedução para o turismo**. *Revista Virtual Partes*, (Online). Consultado a 18/10/20. Disponível em: <http://www.partes.com.br/turismo/gastronomico/gastronomia01.asp>
- COSTA, E. R. C.; SANTOS, M. S. F. (2011). **Gastronomia: do cotidiano para o turismo**. In: Educação Tecnológica: teoria e prática do turismo, da hospitalidade e do lazer. Mota e Aragão (orgs.) Fortaleza-Ce. *Expressão Gráfica e Editora*.
- COSTA, O. A. (2016). **Entre a cozinha e a mesa, entre altares e rosários: alimentação e relações de gênero nas festas de reinado e congadas de Goiânia**. Dissertação de Mestrado apresentada ao programa de Pós-graduação em Antropologia Social (Mestrado) da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás. Consultado a 07/10/2021. Disponível em <https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tede/6840/5/Disserta%c3%a7%c3%a3o%20-%20Odeto%20de%20Ara%c3%baio%20Costa%20-%202016.pdf>
- DIAS, J.C. (2010) **Uma longa e deliciosa Viagem**. São Paulo: Barleus.
- DORIA, C. A. (2014). **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas.
- DUARTE, D.; SCHUCH, D.; SANTOS, S.; RIBEIRO, A.; VASCONCELOS, A.; SILVA, J.; MOTA, R. (2005). **Pesquisa de *Listeria Monocytogenes* e Microrganismos Indicadores Higiênicos-Sanitários em Queijo de Coalho Produzido e Comercializado No Estado de Pernambuco**. *Arq. Inst. Biol.*. São Paulo, 72 (3), 297-302.
- DUTRA, W. R. (2011). **Nas Trilhas do “Rei do Cangaço” e de suas Representações (1922-1927)**. Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História, do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal da Paraíba – UFPB. Consultado a 23/10/2021. Disponível em <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/tede/5951/1/arquivototal.pdf>
- EBBESSEN, L. (2016). **Clima do Ceará**. [on line]. Consultado a 30/06/2021. Disponível em <https://www.infoescola.com/geografia/clima-do-ceara/>.

- FLANDRIN, J. L. (Org.); MONTANARI, M. (Org.); MACHADO, L.V. (tradução); TEIXEIRA, G. J. F. (tradução) (2007). **História da Alimentação**. 5ª ed. São Paulo: Editora Estação Liberdade.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS-FAO (1990). **Animal Production and Health – The technology of traditional milk products in developing countries**. Roma, Vol. 85. Consultado a 03/12/20. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/003/t0251e/T0251E13.htm>
- FORNARI, C. (2001). **Dicionário-almanaque de comes & bebes**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira S.A.
- FREYRE, G. (1933). **Casa Grande & Senzala**. São Paulo: Círculo do Livro S.A.
- GALENO, A. S. (2003). **A cozinha dos cabeças-chatas: Uma excursão pelo campo da culinária, da história do folclore dos cearenses**. Fortaleza: RBS.
- GENTIL, S. G. (1995). **Nova cozinha nordestina: a cozinha regional com um toque de classe**. São Paulo: Maltese.
- GOMENSORO, M. L. (1999). **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro. Editora Objetiva Ltda.
- GOMES, V. N. (2015). **Dicionário prático da cozinha portuguesa**. Editora Marcador.
- GONDIM, S. M. G. (2002). **Grupos focais como técnica de investigação qualitativa: desafios metodológicos**. *Paidéia*, 12 (24), 149–161. Consultado a 13/10/2021. Disponível em <https://www.scielo.br/j/paideia/a/8zzDgMmCBnBJxNvfk7qKQRF/?lang=pt>
- GONZÁLEZ, E. P. (2015). **Aplicação de Metodologias Científicas no Estudo de Processos Culinários**. Dissertação de Mestrado, Universidade Nova de Lisboa – FCT/UNL. Consultado a 30/11/2020. Disponível em: <https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/12949/1/ESTEBAN%20P%20-%20TESE%20MESTRADO%20-%20VERSAO%20FINALpm.pdf>
- HAMILTON, R.; TODOLÍ, V. (2009). **Food for thought, thought for food**. Barcelona: Actar. Inc, Editora.
- HORNG, J.; HU, M. (2008) - **Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity**. *Research Journal*. 20 (2), 221-230.
- HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. (2009). **Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa**. Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda. Rio de Janeiro: Objetiva.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (2010-2020). **Cidades e Estados**. [on line]. Consultado a 29/07/2021. Disponível em: <https://ibge.gov.br/cidades-e-estados/ce/.html>
- INSTITUTO DE PESQUISA E ESTRATÉGIA ECONÔMICA DO CEARÁ (2019). **Ceará em Números**. [on line]. Consultado a 30/06/2021. Disponível em http://www2.ipece.ce.gov.br/publicacoes/ceara_em_numeros/2019/completa/Ceara_em_Numeros2019.pdf
- INSTITUTO DE PESQUISA E ESTRATÉGIA ECONÔMICA DO CEARÁ. (2019). **Sistema de Informações Geossocioeconômicas do Ceará**. [on line]. Consultado a 30/06/2021. Disponível em <http://ipecedata.ipece.ce.gov.br/ipece-data-web/>

- INSTITUTO DE PESQUISA E ESTRATÉGIA ECONÔMICA DO CEARÁ. (2020). **Estudo revela números do PIB do Ceará de 2018 com base nos dados consolidados divulgados pelo IBGE**. [on line]. Consultado a 10/10/2021. Disponível em <https://www.ipece.ce.gov.br/2020/11/13/estudo-revela-numeros-do-pib-do-ceara-de-2018-com-base-nos-dados-consolidados-divulgados-pelo-ibge/>
- JULIÃO, M. S. S.; ANDRADE, F. J. F.; BEZERRA, J. A. B. (2017). **Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do baião de dois**. *Essentia*. Sobral, 18 (2), 68-82.
- KADAN, R. S.; ROBINSON, M. G.; THIBODEUX, D. P.; PEPPERMAN JUNIOR, A. B. (2001). **Texture and other physicochemical properties of whole rice bread**. *Journal of Food Science*, Chicago, 66 (7), 940- 944.
- LIMA, C. P. (2010). **Resistência de bactérias lácticas a bacteriófagos isolados na produção de queijos de Coalho no Ceará**. Dissertação de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal do Ceará. Fortaleza.
- LIMA, M.F. (2006). **Paisagem, terroir e sistemas agrários: um estudo em São Lourenço do Sul**. Dissertação de Mestrado em desenvolvimento Rural, Universidade do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. Consultado a 28/10/2020. Disponível em <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/11010>
- MAGALHÃES, A. (Coord.) et al (2012). **A Questão da Água no Nordeste**. Brasília-DF: Centro de Gestão e Estudos Estratégicos, Agência Nacional de Águas. Consultado a 30/06/2021. Disponível em <https://livroaberto.ibict.br/bitstream/1/669/4/A%20quest%C3%A3o%20da%20%C3%A1gua%20no%20Nordeste.pdf>
- MALAFIA, G.C.; AZEVEDO, D.B.; BARCELLOS, J.O.J. (2011). **Terroir, empreendedorismo e mecanismos de coordenação na pecuária de corte**. *Revista Brasileira de Zootecnia*, 40, p. 213-22.
- MALHOTRA, N. (2006). **Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada**. 4ª. ed. Porto Alegre: Bookman.
- MARQUES, T.M. (2014). **A gastronomia do Ceará como atrativo turístico**. Dissertação de mestrado, Universidade do ceará – UECE. Consultado a 09/10/2020. Disponível em: <http://www.uece.br/mpgnt/dmdocuments/MARQUES,T.M.P.pdf>
- MARTINS, C.R.; GOMES, C.B.; WOLFF, L.F.; CARDOSO, J.H. (Ed.) (2019). **Leguminosas na fruticultura. Uso e Integração em Propriedades Familiares do Sul do Brasil**. Brasília, DF: Embrapa. Consultado a 09/11/2020. Disponível em <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/195938/1/LIVRO-Leguminosas.pdf>
- MATA, P. (2005). **“Gastronomia molecular, um incentivo à criatividade”**. *InterMagazine – Revista Profissional de Hotelaria e Restauração*, p. 172. Consultado a 18/11/2020. Disponível em <https://natagastronomia.blogspot.com/2008/06/gastronomia-molecular-um-incentivo.html>
- MCGEE, H. (2014). **Comida & Cozinha: ciência e cultura da culinária**. 2ª ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes.

- MERCANTE, F. M.; HUNGRIA, M.; MENDES, I. C.; REIS JÚNIOR, F. B.; ANDRADE, D. (2014). Fixação biológica de nitrogênio em adubos verdes. In: LIMA FILHO, O. F. DE; AMBROSANO, E. J.; ROSSI, F.; CARLOS, J. A. D. (Ed.). **Adubação verde e plantas de cobertura no Brasil: fundamentos e prática**. Brasília, DF: Embrapa, 1, 309-369.
- MESQUITA, S. (2019). **Baião de ruma: O baião de dois além do prato**. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal do Ceará, Fortaleza. Consultado a 06/01/2021. Disponível em <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/43681>
- MOURA, J. (2013). **Cozinha com Ciência e Arte**. 2ª.ed. Lisboa: Bertrand Editora.
- NAGANO, H.; SHOJI, Z; TAMURA, A.; KATO, M; OMORI, M; TO, K; DANG, T; LE, V. (2000). **Some Characteristics of Rice Paper of Vietnamese Traditional Food (Vietnamese Spring Rolls)**. *Food Science and Technology Research*, 6 (2), 102-105. Consultado a 03/10/2021. Disponível em https://www.jstage.jst.go.jp/article/fstr/6/2/6_2_102/_article
- NETO, L. G.; TAVARES, G. U.; LIMA, G. P. (2017). **A gastronomia cearense e sua contribuição ao turismo**. *Conex. Ci. E Tecnol.* Fortaleza/Ce, 11 (5), 17-23. Consultado a 19/10/2020. Disponível em <http://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1320/1054>
- NOBRE, D. (2019). **O Teatro de Deus: as beatas do Padre Cícero e o espaço sagrado de Juazeiro**. Edição da Autora: eBook Kindle. Consultado a 30/09/2021. Disponível em <https://www.amazon.com.br/Teatro-Deus-beatas-sagrado-Juazeiro-ebook/dp/B082DLBM5F>
- OLIVEIRA, A. A. R.; FILHO, C.A.P. L.; RODRIGUES, C.M.C. (2007). **O processo de construção dos grupos focais na pesquisa qualitativa e suas exigências metodológicas**. . XXXI Encontro da ANPAD, 1-15. Consultado a 13/10/2021. Disponível em <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/EPQ-A2615.pdf>
- OLIVEIRA, C. (2016). Congresso na Espanha discute a Gastronomia Pós Vanguarda 123. Consultado a 25/11/20. Disponível em: <http://www.revistamenu.com.br/2016/01/25/congresso-na-espanha-discute-agastronomia-pos-vanguarda>.
- OLIVEIRA, R. (2020, novembro 12). **Minha receita**. [On line]. Consultado a 07/07/2021. Disponível em <https://receitas.band.uol.com.br/minha-receita/noticias/rodrigo-oliveira-mostra-qual-e-o-diferencial-do-baião-de-dois-do-mocoto-16315908>
- OPAZO, P. M. (2012). **Discourse a driver of innovation in contemporary house cuisine: The case of elBulli restaurant**, *International Journal of Gastronomy and Food Science* 1(2), 82-89.
- PARREIRA, S. (2014). **Design-en-place. Processo de design e processo criativo na gastronomia**. Tese de Doutorado em Belas-Artes, Faculdade de Belas-Artes da Universidade de Lisboa. Consultado a 10/08/2021. Disponível em <file:///C:/Users/Utilizador/Downloads/ulsd070932 td Suzana Parreira.pdf>
- PARREIRA, S. (2016). **Ferran Adrià, a criatividade como discurso (entre gastronomia, arte e desing)**. *Revista Estúdio, Artistas sobre outras Obras*, (15), 50-57. Consultado a 10/08/2021. Disponível em https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/23698/2/ULFBA_per_estudio15_p50-57.pdf

- QUEIROGA, P. V. D. M. (2012). **Estudo da reidratação do feijão verde (*vigna unguiculata* L. Walp) desidratada por micro-ondas com e sem pré-tratamento osmótico**. Tese doutorado da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Tecnologia. Consultado a 17/10/2021. Disponível em https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/15920/1/PriscilaVDMQ_T_ESE.pdf
- QUEIROZ, R. (2004). **O não me deixes: suas histórias e sua cozinha**. São Paulo: ARX.
- ROCHA, D. (2003). **Sabores e saberes do Ceará**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha.
- SANDERS, J.H.; NICOLET, G.H. (1982). **A situação do feijão no brasil com algumas sugestões para a política**. *Revista. Economia. Rural*, Brasília, 20 (4), 605-624. Consultada a 06/11/2020. Disponível em <https://www.revistasober.org/article/5ea8d69e0e8825162ff17439/pdf/resr-20-4-605.pdf>
- SAVARIN, B. (1989) **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Editora Salamandra.
- SILVA, P. A. (2011). **Estudo do processo e da qualidade física, físico-química e sensorial da farinha de tapioca**. Dissertação de Mestrado apresentada ao programa de Pós-graduação em Ciências e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Pará. Consultado a 05/10/2021. Disponível em <https://ppgcta.propesp.ufpa.br/ARQUIVOS/dissertacoes/2011/Priscilla%20Andrade.pdf>
- SOUSA, J. V. (2019). **Industrialização e gestão de resíduos de arroz no Brasil**. Dissertação de Bacharel em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Uberlândia, Campus Patos de Minas. Consultado a 06/11/20. Disponível em <http://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/28480/3/Industrializa%c3%a7%c3%a3oGest%c3%a3oRes%c3%adduos.pdf>
- STERNBERG, R. (2006). **The nature of creativit**. *Creativity Research Journal* 18(1), 87-98.
- SUAUDEAU, L. (2007). **Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha**. Rio de Janeiro: Elsevier.
- TELES, F. (2020). **A Lenda da Pedra da Batateira**. Fortaleza – CE: Premium Editora.
- THIS, H. (2006). **Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavour**. Columbia University Press: Nova Iorque.
- VAN DER LINDEN, E.; MCCLEMENTS, D. J.; UBBINK, J. (2008). **Molecular Gastronomy: a Food Fad or an Interface for Science-Based Cooking?** *Food Biophysics*, 3 (2), 246-254.
- WEBER, J. M. (2012). **Arroz: Características químicas, culinárias e nutricionais das diferentes variedades consumidas no Brasil**. Trabalho de conclusão do curso de nutrição da Universidade de Brasília. Consultado a 19/10/2021. Disponível em https://bdm.unb.br/bitstream/10483/6333/1/2012_JessicaMunizWeber.pdf
- XAVIER, F. A.; MORAES, J. G.; SILVA, M. L.; MATOS NETO, R. B.; FIRMINO, D. O.; MARQUES, G. V.; BLEICHER, E. (2020). **Comportamento de genótipos de feijão-caupi (*Vigna unguiculata* L. Walp., Fabaceae) sob infestação de *Empoasca* sp. (Hemiptera: Cicadellidae) e *Liriomyza* sp. (Diptera: Agromyzidae em Redenção, Ceará, Brasil. *Paubrasilia*, 3 (1), 18-23**. Consultado

a 11/11/2020. Disponível em
<https://periodicos.ufsb.edu.br/index.php/paubrasilia/article/view/21>

ZIA-UR-REHMAN; SAMREEN, S.; SHAH, W. H. (2003). **Effect of cooking method and length of cooking time on nutritive value of various bean broths.** *Pakistan Journal of Scientific and Industrial Research*, 46 (5), 358-362. Consultado a 09/10/2021. Disponível em
[https://www.pjsir.org/documents/journals/16052011042551_46\(5\)03-Final.pdf](https://www.pjsir.org/documents/journals/16052011042551_46(5)03-Final.pdf)

ANEXO I - FICHAS TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Caldeirão de Feijão Verde					Ficha nº 01	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Entrada				Nº porções:		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Feijão verde	50	1	50	600		
Fundo de legumes	100	1	100	1200		
Manteiga de garrafa	5,00	1	5,0	60		
Bacon	10	1	10	120		
Cebola	4	1	4,0	48		
Alho	1,54	1,3	2,0	24		
Ervilha	10	1	10	120		
Creme de leite	20	1	20	240		
Cebolinha	0,17	1,2	0,20	2,4		
Coentro	0,17	1,2	0,20	2,4		
Pimenta	0,20	1	0,20	2,4		
Sal	1,0	1	1,0	12		
Modo de preparação: 1. Lavar o feijão verde e escorrer utilizando uma peneira. 2. Levar o fundo de legumes ao lume, quando levantar fervura adicionar o feijão verde. 3. Retirar a espuma da superfície quando necessário. 4. Em uma frigideira, aquecer a manteiga de garrafa em fogo médio, refogar o bacon em cubos, acrescentar a cebola e o alho em <i>brunoise</i>. (Reservar). 5. Branquear as ervilhas (Reservar). 6. Acrescentar o refogado e a ervilha ao feijão. 7. Acrescentar o creme de leite. 8. Triturar todos os ingredientes com a varinha mágica. 9. Peneirar em um <i>chinoix</i>, volte à panela e retirar qualquer gordura aparente na superfície, finalizar com cebolinha, coentro, sal e pimenta.						
Sequência da montagem:						
Equipamento e utensílios:						
1. Panela. 2. Tabua. 3. Faca. 4. Bowl 5. Peneira 6. <i>Chinois</i> 7. Varinha mágica. 8. Fogão.						
Rendimento total (g)		900	Rendimento per capita (g)		75	

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Crispy de Arroz Carolino					Ficha nº 02	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Entrada				Nº porções		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Arroz carolino	6,7	1	6,7	80		
Água	23	1	23	280		
Fundo de cogumelos	4,0	1	4,0	48		
Sal	0,03	1	0,03	0,40		
Pimenta	0,03	1	0,03	0,400		
Molho de soja	0,33	1	0,33	4,0		
Modo de preparação:						
1. Cozinhar o arroz em lume brando até evaporar a totalidade da água e o mesmo ficar empapado;						
2. Triturar o arroz com a varinha mágica, o fundo de cogumelos, sal, pimenta do reino e o molho de soja até obter uma pasta uniforme;						
3. Estender num silpat, levar ao forno a 100°C até ficar bem crocante.						
Sequência da montagem: Em um copo pequeno em cima de uma tábua de madeira, colocar o caldinho de feijão e em cima colocar o crispy de arroz carolino.						
Equipamento e utensílios:						
1. Panela						
2. Varinha mágica						
3. Silpat						
4. Espátula						
5. Fogão						
Rendimento total (g)	180	Rendimento per capita (g)		15		

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Nuvem de Arroz Carolino					Ficha nº 03	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Entrada				Nº de porções		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Farinha de arroz	3,3	1	3,3	40		
Farinha de tapioca	3,3	1	3,3	40		
Água	5,0	1	5,0	60		
Sal	0,07	1	0,07	0,8		
Óleo de milho	33	1	33	400		
Modo de preparação:						
1. Misturar em um bowl a farinha de arroz, a farinha de tapioca, a água e o sal até obter uma pasta;						
2. Espalhar a pasta com espátula em um silpat com espessura de 1cm;						
3. Levar a desidratadora a 90° até ficar crocante e translúcida;						
4. Fritar no óleo de milho a uma temperatura de 180° a 190°;						
5. Escorrer em papel absorvente.						
Sequência da montagem:						
Equipamento e utensílios:						
1. Bowl						
2. Espátula						
3. Silpat						
4. Desidratadora						
5. Frigideira						
6. Escumadeira						
Rendimento total (g)	80	Rendimento per capita (g)			7	

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Purê de Feijão Preto					Ficha nº 04	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Entrada				Nº de porções	12	
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Manteiga de garrafa	0,8	1	0,75	9		
Bacon	1,5	1	1,5	18		
Cebola	2	1,2	2,5	30		
Alho	0,38	1,3	0,5	6		
Feijão preto cozido	5,0	1	5,0	60		
Caldo de feijão preto	10	1	10	120		
Farinha de arroz	0,50	1	0,50	6		
Modo de preparação:						
1. Em uma frigideira, aquecer a manteiga de garrafa em fogo médio, refogar o bacon em cubos, acrescentar a cebola e o alho em <i>brunoise</i> , (Reservar);						
2. Em um tacho levar ao lume o feijão cozido, o caldo do feijão e o refogado cozinhar até aquecer bem, aos poucos acrescentar a farinha de arroz;						
3. Triturar com a varinha mágica até obter um purê homogêneo;						
4. Colocar o purê de feijão já processado em uma manga de confeiteiro com o bico pitanga.						
Sequência da montagem:						
Na nuvem de arroz carolino decora com pitanga de purê de feijão preto e folhas de endro dill. Servir em cima de um mini cactus.						
Equipamento e utensílios:						
1. Tábua						
2. Faca						
3. Frigideira						
4. Panela						
5. Espátula						
6. Varinha mágica						
Rendimento total (g)	150	Rendimento per capita (g)		13		

FICHA TÉCNICA DE RECEITA					
Nome técnico do prato: Vinagrete de Feijão Verde				Ficha nº 05	
Tempo de preparação:				Data: 01/07/2021	
Classificação: Entrada			Nº de porções		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação
	PL	FP	PB		
Feijão verde	42	1	42	500	
Fundo de legumes	83	1	83	1000	
Cebola Roxa	6,9	1,2	8,3	100	
Pimentão amarelo	6,9	1,2	8,3	100	
Pimentão vermelho	6,9	1,2	8,3	100	
Pimentão verde	6,9	1,2	8,3	100	
Tomate	10	1,2	12	140	
Azeite	5,0	1	5,0	60	
Vinagre de vinho bco	5,0	1	5,0	60	
Mostarda Dijon	0,8	1	0,8	10	
Limão	0,64	1,3	0,83	10	
Sal	0,33	1	0,33	4	
Pimenta	0,17	1	0,17	2	
Coentro	0,69	1,2	0,83	10	
Modo de preparação:					
1. Lavar o feijão verde e escorrer em uma peneira;					
2. Colocar em um tacho o fundo de legumes e levar ao lume, deixar ferver e adicionar o feijão verde;					
3. Cozinhar por 30 a 40 minutos;					
4. Retirar a espuma da superfície quando necessário;					
5. Escorrer o feijão e passar em água corrente e fria;					
6. Cortar os legumes em <i>brunoise</i> , cebola roxa, pimentão amarelo, pimentão vermelho, pimentão verde e tomate. (Reserve);					
7. Emulsionar com o <i>fouet</i> azeite, vinagre de vinho branco, mostarda dijon, suco de limão, sal e pimenta. finalizar com coentro.					
Sequência da montagem: dispõe o feijão verde, em cima colocar os legumes cortados em brunoise, acrescentar a emulsão e finalizar com a pipoca de arroz (ficha seguinte).					
Equipamento e utensílios:					
1. Panela					
2. Peneira					
3. Escumadeira					
4. Bowl					
5. Faca					
6. Tabua					
7. Fouet					
8. Fogão					
Rendimento total (g)	1100	Rendimento per capita (g)			92

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Pipoca de Arroz					Ficha nº 06	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Entrada				Nº de porções		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Água	30	1	30	360		
Sal	0,05	1	0,05	1		
Arroz carolino	10	1	10	120		
Óleo	25	1	25	300		
Modo de preparação:						
1. Colocar num tacho a água, juntar o sal a gosto e deixar ferver;						
2. Adicionar o arroz carolino, deixar cozinhar em lume brando, sem mexer, até que a água ter sido absorvida e o arroz cozido;						
3. Lavar em água corrente para sair o amido e parar o cozimento e deixá-lo soltinho;						
4. Levar ao forno a 90 ° em um tabuleiro grande por 2 horas e deixar de um dia para o outro;						
5. Fritar a uma temperatura de 180° a 190°;						
6. Escorrer em papel absorvente.						
Sequência da montagem: preparação utilizada no vinagrete de feijão verde.						
Equipamento e utensílios:						
1. Tacho						
2. Peneira						
3. Tabuleiro						
4. Bowl						
5. Forno						
6. Fogão						
Rendimento total (g)	222		Rendimento per capita (g)		19	

FICHA TÉCNICA DE RECEITA					
Nome técnico do prato: Bolinho de Baião de Dois					Ficha nº 07
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021
Classificação: Entrada				Nº de porções	12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação
	PL	FP	PB		
Baião de dois Cariri	20	1	20	240	
Cebola roxa	1,7	1,2	2,0	24	
Manteiga de garrafa	1,5	1	1,5	18	
Carne do sol desfiada	7,0	1	7,0	84	
Leite	15	1	15	180	
Ovo	7,3	1	7,3	88	
Farinha de trigo	20	1	20	240	
Farinha panko	10	1	10	120	
Óleo de milho	50	1	50	600	
Modo de preparação:					
Massa do bolinho:					
1. Triturar com a varinha mágica 50g do baião de dois Cariri; incorporar com os restantes 190g					
2. Levar para geladeira e deixar descansar por 8 horas;					
Para o recheio:					
3. Cortar a cebola roxa em brunoise em seguida em uma frigideira, aquecer a manteiga de garrafa em fogo médio, refogá-la até murchar, acrescentar a carne do sol desfiada e cozinhar por alguns minutos. (Reservar);					
Para o Bolinho:					
4. Abrir a massa do baião até deixá-la com 1 cm de espessura; com um cortador redondo de 4 cm diâmetro, recortar em círculo;					
5. Colocar uma colher do recheio no centro de cada círculo de massa e fechar, levantar as bordas para formar um bolinho; moldar na mão.					
Para o empanamento:					
6. Bater o leite com o ovo;					
7. Passar o bolinho na farinha de trigo;					
8. Passar na mistura de leite com ovo;					
9. Passar na farinha panko;					
10. Fritar no óleo de milho a uma temperatura de 180° a 190°;					
11. Escorrer em papel absorvente.					
Sequência da montagem:					
Equipamento e utensílios:					
1. Varinha mágica					
2. Frigideira					
3. Cortador redondo de 4 cm de diâmetro					
4. Fouet					
5. Bowl					
6. Tacho					
Rendimento total (g)	780	Rendimento per capita (g)			65

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Bolinho recheado com Queijo Coalho fundido					Ficha nº 8	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Entrada				Nº de porções		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou mL)	Observação	
	PL	FP	PB			
Manteiga	10	1	10	120		
Farinha de trigo	8,3	1	8,3	100		
Ovo	11	1	11	130		
Farinha panko	8,3	1	8,3	100		
Óleo de milho	25	1	25	300		
Queijo coalho fundido	8,3	1	8,3	100		
Modo de preparo:						
1. Levar a manteiga informada na forma semi-esférica ao refrigerador para gelar a manteiga depois desenformar e reservar;						
2. Juntar duas partes da manteiga semi-esférica para fazer uma esfera;						
3. Fazer um empanamento tradicional (passar a esfera de manteiga na farinha de trigo em seguida passar no ovo depois passar na farinha panko;						
4. Repetir o processo do empanamento tradicional por duas vezes e reservar;						
5. Aquecer o óleo à 180° em seguida fritar por imersão.						
6. Fazer um furo no bolinho e deixar a manteiga escorrer num papel absorvente.						
7. Por fim, rechear com o queijo coalho fundido com uma bisnaga para molho.						
Sequência da montagem:						
Equipamento e utensílios:						
1. Forma semi-esférica						
2. Refrigerador						
3. Tacho						
4. Escumadeira						
5. Bowl						
6. Bisnaga para molho						

FICHA TÉCNICA DE RECEITA					
Nome técnico do prato: Aioli de pequi				Ficha nº 09	
Tempo de preparação:				Data: 01/07/2021	
Classificação: Entrada			Nº de porções		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação
	PL	FP	PB		
Ovo (gema)	5,6	1,5	8,3	100	
Sal	0,4	1	0,4	5	
Purê de alho	0,33	1	0,33	4	
Mostarda de Dijon	0,83	1	0,83	10	
Óleo de pequi	5,0	1	5,0	60	
Modo de preparação:					
1. Separar a gema da clara;					
2. Colocar a gema, o sal, purê de alho e a mostarda dijon em um bowl;					
3. Acrescentar um pouco do óleo e mexer devagar com um <i>fouet</i> ;					
4. Depois acrescentar o restante do óleo aos poucos e mexer até engrossar.					
Sequência da montagem:					
Equipamento e utensílios:					
1. Bowl.					
2. <i>Fouet</i> .					
Rendimento total (g)	200	Rendimento per capita (g)			17

FICHA TÉCNICA DE RECEITA



Nome técnico do prato: Baião de Dois cremoso com feijão verde					Ficha nº 10
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021
Classificação: Prato principal				Nº de porções	12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação
	PL	FP	PB		
Nata	13	1	13	150	
Fundo de legumes	25	1	25	300	
Bacon	5,0	1	5,0	60	
Manteiga de garrafa	8,3	1	8,3	100	
Alho	1,7	1	1,7	20	
Cebola Roxa	4,2	1,2	5,0	60	
Maxixe	5,0	1	5,0	60	
Tomate	4,2	1,2	5,0	60	
Pimenta de cheiro	1,7	1	1,7	20	
Carne do sol desf.	6,7	1	6,7	80	
Arroz cozido	33	1	33	400	
Feijão verde cozido	25	1	25	300	
Queijo coalho	8,3	1	8,3	100	
Sal	0,17	1	0,17	2,0	
Pimenta do reino	0,17	1	0,17	2,0	
Coentro	1,4	1,2	1,7	20	
Modo de preparação:					
1. Em um tacho colocar a nata e o fundo de legumes para reduzir (Reservar);					
2. Em uma frigideira fritar o bacon (Reservar);					
3. Cortar alho, cebola roxa, maxixe, tomate e bacon em brunoise;					
4. Aquecer a manteiga da terra em uma frigideira, refogar alho, cebola roxa, maxixe, tomate, pimenta de cheiro, acrescentar a carne do sol desfiada e o bacon;					
5. Em seguida acrescentar o arroz e o feijão ao refogado, mexer e incorporar todos esses ingredientes; acrescentar a redução do fundo de legumes com a nata mexendo para ficar cremoso e no final acrescentar o sal, pimenta e coentro.					
Sequência da montagem:					
Equipamento e utensílios:					
1. Tabua					
2. Faca					
3. Bowl					
4. Tacho					
5. Frigideira					
6. Fogão					
Rendimento total (g)	1300	Rendimento per capita (g)			108

FICHA TÉCNICA DE RECEITA					
Nome técnico do prato: Crocante de folha de arroz com pétalas de rosas					Ficha nº 11
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021
Classificação: Prato principal				Nº de porções	12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g/ml ou und)	Observação
	PL	FP	PB		
Papel de arroz carolino	1,0	1	1,0	12	
Pétalas de rosas	2,0	1	2,0	24	
Água	50	1	50	600	
Óleo	50	1	50	600	
Modo de preparação:					
1. Hidratar o papel de arroz com água; dispor as pétalas de rosas; hidratar outra folha de arroz e cobrir a folha com as pétalas e passar os dedos para colar e sair alguma bolha de ar para ficar uniforme;					
2. Descansar 24 horas em silpat;					
3. Fritar por imersão a temperatura de 90° graus para ficar crocante e translúcida.					
Sequência da montagem:					
Equipamento e utensílios:					
1. Frigideira					
2. Bowl					
3. Fogão					
4. Silpat					
Rendimento total (g)	200	Rendimento per capita (g)			17

FICHA TÉCNICA DE RECEITA



Nome técnico do prato: Baião de dois solto com feijão de corda					Ficha nº 12
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021
Classificação: Prato principal			Nº de porções		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação
	PL	FP	PB		
Manteiga de garrafa	8,3	1	8,3	100	
Alho	1,7	1	1,7	20	
Cebola roxa	8,3	1	8,3	100	
Arroz agulhinha cozido	42	1	42	504	
Feijão de corda cozido	25	1	25	300	
Fundo de legumes	25	1	25	300	
Abóbora cozida	8,3	1	8,3	100	
Queijo coalho	8,3	1	8,3	100	
Tomate	4,2	1	4,2	50	
Coentro	0,83	1	0,83	10	
Cebolinha	0,83	1	0,83	10	
Pimenta de cheiro	4,2	1	4,2	50	
Maxixe	8,3	1	8,3	100	
Modo de preparação:					
1. Aquecer a manteiga de garrafa em uma frigideira, refogar o alho e a cebola roxa; acrescentar o arroz agulha cozido em seguida o feijão de corda cozido;					
2. Adicionar o fundo de legumes até secar;					
3. Cortar em brunoise os seguintes ingredientes: abóbora, queijo de coalho, tomate, maxixe. Depois envolver a abóbora cozida, queijo coalho, tomate e maxixe cozido. Finalizar com coentro e cebolinha, pimenta de cheiro.					
Sequência da montagem:					
Equipamento e utensílios:					
1. Frigideira					
2. Faca					
3. Tabua					
Rendimento total (g)	1200	Rendimento per capita (g)			100

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Compota de cebola roxa					Ficha nº 13	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Prato principal				Nº de porções	12	
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Beterraba cozida	2,5	1,2	3,0	36		
Cebola roxa	8,3	1,2	10	120		
Água	3,0	1	3,0	36		
Açúcar	1,0	1	1,0	12		
Vinagre de maçã	3,0	1	3,0	36		
Vinagre de vinho tinto	1,0	1	1,0	12		
Modo de preparação:						
1. Cozinhar e beterraba e após cozida cortar em brunoise, escorrer e reservar. Cortar a cebola roxa em brunoise;						
2. Em um tacho fazer uma calda com água, açúcar, o vinagre de maçã e o de vinho tinto, acrescentar a beterraba e a cebola roxa e deixar reduzir dois terços do líquido;						
3. Processar com a varinha mágica até formar um purê firme com uma consistência aveludada e brilhante.						
Sequência da montagem:						
Equipamento e utensílios:						
1. Tacho						
2. Faca						
3. Tabua						
4. Varinha mágica						
5. Bowl.						
Rendimento total (g)	192	Rendimento per capita (g)			16	

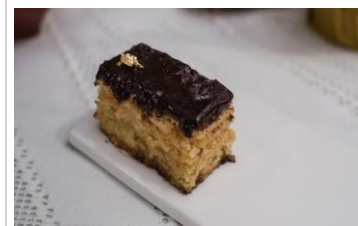
FICHA TÉCNICA DE RECEITA					
Nome técnico do prato: Carne do sol				Ficha nº 14	
Tempo de preparação:				Data: 01/07/2021	
Classificação: Entrada			Nº de porções		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação
	PL	FP	PB		
Carne do sol	50	1	50	600	
Pimenta do reino	0,13	1	0,13	1,5	
Modo de preparação:					
1. Demolhar a carne do sol 24 horas antes do cozimento trocando a água duas vezes;					
2. Temperar a carne com pimenta do reino e colocar no vácuo;					
3. Cozinhar a temperatura de 90° a 100° por 60 minutos (<i>sous vide</i>);					
4. Finalizar com a compota de cebola roxa (*preparação que foi realizada na ficha número 13).					
Sequência da montagem:					
Equipamento e utensílios:					
1. Bowl					
2. Faca					
3. Tábua					
4. Frigideira					
Rendimento total (g)	570	Rendimento per capita (g)			48

FICHA TÉCNICA DE RECEITA



Nome técnico do prato: Renda de queijo coalho				Ficha nº 15	
Tempo de preparação:				Data: 01/07/2021	
Classificação: Prato principal			Nº de porções	12	
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação
	PL	FP	PB		
Queijo coalho	20	1	20	240	
Azeite	1,5	1	1,5	18	
Modo de preparação:					
1. Ralar o queijo coalho com ralador grosso;					
2. Untar o prato do micro-ondas com azeite;					
3. Dispor o queijo ralado no prato;					
4. Levar ao micro-ondas na potência máxima de 2 a 3 minutos até ficar crocante e dourado;					
5. Armazenar num pote hermético com sacos de sílica para permanecer crocante.					
Sequência da montagem					
Equipamento e utensílios:					
1. Ralador					
2. Bowl					
3. Micro-ondas					
4. Pincel para untar					
5. Pote hermético					
6. Saco de sílica					
Rendimento total (g)	216	Rendimento per capita (g)			18

FICHA TÉCNICA DE RECEITA



Nome técnico do prato: Bolo de arroz				Ficha nº 16	
Tempo de preparação:				Data: 01/07/2021	
Classificação: Sobremesa				Nº de porções	12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação
	PL	FP	PB		
Farinha de arroz	20	1	20	240	
Açúcar cristal	21	1	21	256	
Óleo de milho	8,3	1	8,3	100	
Ovos	10	1	10	120	
Leite morno	17	1	17	200	
Fermento em pó	1,0	1	1,0	12	
Modo de preparação:					
1. Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea;					
2. Espalhar a mistura em um tabuleiro previamente untado;					
3. Assar em forno pré-aquecido de 180°- 200°C por aproximadamente 50 minutos.					
Sequência da montagem:					
Equipamento e utensílios:					
1. Bowl					
2. Fouet					
3. Tabuleiro					
4. Forno					
Rendimento total (g)	800	Rendimento per capita (g)			67

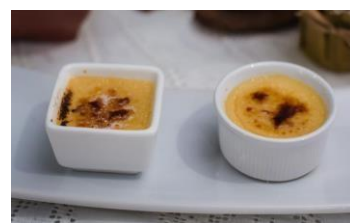
FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Doce de feijão branco					Ficha nº 17	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Sobremesa				Nº de porções		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Feijão branco	13	1	13	160		
Água	53	1	53	640		
Leite de coco	6,7	1	6,7	80		
Manteiga	1,3	1	1,3	16		
Açúcar confeiteiro	10	1	10	120		
Modo de preparação:						
1. Demolhar o feijão;						
2. Em uma panela de pressão colocar o feijão e a água para cozinhar;						
3. Cozinhar na pressão em lume alto até atingir a pressão; em seguida baixar o lume e cozinhar por 20 minutos;						
4. Após aliviar toda a pressão, destapar a panela e verificar o ponto do cozimento;						
5. Deixar o feijão branco com 1/3 do caldo do cozimento e processar com a varinha mágica; até obter um purê;						
6. Passar em uma peneira fina;						
7. Levar esse purê liso para um tacho, acrescentar o restante do caldo da cozedura, leite de coco, manteiga e o açúcar incorporar todos os ingredientes;						
8. Levar ao lume baixo deixar cozinhar até começar a despregar do fundo do tacho.						
Sequência da montagem:						
Equipamento e utensílios:						
1. Tacho						
2. Bowl						
3. Panela de pressão						
4. Varinha mágica						
5. Peneira						
6. Fogão						
Rendimento total (g)	440	Rendimento per capita (g)			37	

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Arroz doce de caramelo salgado					Ficha nº 18	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Sobremesa				Nº porções	12	
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Arroz carolino	10	1	10	120		
Leite	40	1	40	480		
Manteiga	2,5	1	2,5	30		
Zest de limão	0,05	1	0,05	0,6		
Caramelo salgado	10	1	10	120		
Modo de preparação:						
1. Passar ligeiramente o arroz por água em breve lavagem;						
2. Levar ao lume o leite e a manteiga e juntar o arroz, que deve ser carolino, a qualidade mais indicada, acrescentar o zest de limão;						
3. Deixar ferver até que o arroz esteja aberto e a quantidade do leite absorvida;						
4. Quando o arroz estiver cozido, juntar o caramelo salgado e mexer levemente até incorporar e o arroz engrossar;						
5. Processar com uma varinha mágica para deixar uma pasta lisa e brilhante.						
Sequência da montagem:						
Equipamento e utensílios:						
1. Bowl						
2. Peneira						
3. Varinha Mágica						
4. Tacho						
Rendimento total (g)	690	Rendimento per capita (g)			58	

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Caramelo salgado					Ficha nº 19	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: sobremesa				Nº porções	12	
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Açúcar	10	1	10	120		
Creme de leite fresco	10	1	10	120		
Manteiga	2,5	1	2,5	30		
Flor de sal	0,10	1	0,10	1,2		
Modo de preparação:						
1. Levar cerca de ¼ da quantidade total do açúcar em um tacho ao fogo brando, mexer até caramelizar;						
2. Juntar o restante do açúcar, aos poucos, mexer até que fique um caramelo homogêneo;						
3. Desligar o fogo, adicionar creme de leite e mexer com a espátula até formar uma calda; acrescentar a manteiga gelada para dar mais brilho. Finalizar com flor de sal.						
Sequência da montagem:						
Equipamento e utensílios:						
1. Tacho						
2. Espátula						
3. Fogão						
Rendimento total (g)	264	Rendimento per capita (g)			22	

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Glaçagem de chocolate					Ficha nº 20	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: sobremesa				Nº porção:		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g,ml ou und)	Observação	
	PL	FP	PB			
Açúcar refinado	10	1	10	120		
Água	4,5	1	4,5	54		
Creme de leite fresco	7,5	1	7,5	90		
Cacau em pó 100%	3,5	1	3,5	42		
Glucose	1,5	1	1,5	18		
Folha de gelatina	0,10	1	0,10	1,2		
Modo de preparação:						
1. Levar o tacho ao lume com o açúcar, a água, o creme de leite fresco, o cacau e a glucose; misturar bem e deixar até ferver;						
2. Retirar a mistura do fogo e deixe esfriar, até baixar a temperatura a 55° e acrescentar a gelatina já hidratada;						
3. Com a varinha mágica incorporar bem;						
4. Deixar esfriar um pouco mais até atingir a temperatura de 35°;						
5. Retirar o bolo do congelador e coloque a cobertura de glaçagem por cima passando por uma peneira;						
6. Levantar a forma de um lado para o outro para espalhar bem a glaçagem;						
7. Deixar voltar a temperatura ambiente fora da geladeira por 20 minutos;						
8. Quando for cortar, aquecer a faca com água quente e cortar as laterais para melhorar a apresentação das camadas.						
Sequência da montagem:						
Equipamento e utensílios:						
1. Tacho.						
2. Espátula						
3. Termometro						
4. Varinha mágica						
5. Peneira						
6. Faca						
Rendimento total (g)		312		Rendimento per capita (g)		26

FICHA TÉCNICA DE RECEITA



Nome técnico do prato: Creme Brûlée de arroz				Ficha nº 21	
Tempo de preparação:				Data: 01/07/2021	
Classificação: Sobremesa			Nº porção:		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação
	PL	FP	PB		
Arroz doce de caramelo salgado	18	1	18	218	
Leite integral	14	1	14	164	
Gema	8,2	1	8,2	98	
Creme de leite fresco	23	1	23	273	
Açúcar cristal	9,1	1	9,1	109	
Modo de preparação:					
1. Levar ao lume até levantar fervura o arroz doce de caramelo salgado e o leite;					
2. Manter a mistura de cima aquecida em torno de 80°C, abaixo da temperatura de ebulição;					
3. Agregar as gemas e o creme de leite incorporando bem; depois delas misturadas agregar a preparação completa tendo o cuidado de manter a temperatura de 80°C para não coagular;					
4. Dispor em ramekins;					
5. Levar ao forno pré-aquecido em banho maria a uma temperatura de 100° por 50 a 60 minutos;					
6. Levar ao refrigerador para gelar;					
7. Quando for servir colocar açúcar cristal e maçaricar.					
Sequência da montagem:					
Equipamento e utensílios:					
1. Tacho					
2. Peneira					
3. Tabuleiro					
4. Termometro					
5. Ramekins					
6. Forno					
7. Maçarico					
8. Refrigerador					
Rendimento total (g)	900	Rendimento per capita (g)			68

FICHA TÉCNICA DE RECEITA						
Nome técnico do prato: Creme Brûlée de feijão branco					Ficha nº 22	
Tempo de preparação:					Data: 01/07/2021	
Classificação: Sobremesa				Nº porção:		12
Ingredientes	Per capita			Quant. Total (g ou ml)	Observação	
	PL	FP	PB			
Doce de feijão bco.	20	1	20	240	ficha nº 17	
Leite integral	15	1	15	180		
Gema	9,0	1	9,0	108		
Creme de leite fresco	25	1	25	300		
Açúcar	10	1	10	120		
Modo de preparação:						
1. Levar ao lume até levantar fervura o doce de feijão branco e o leite;						
2. Manter o doce aquecido em torno de 80°C, abaixo da temperatura de ebulição para que os ovos não coagulem;						
3. Misturar as gemas ao creme de leite;						
4. Em seguida, adicionar um pouco do doce de feijão branco quente a mistura de gemas e creme de leite, mexendo constantemente;						
5. Por fim, incorporar todo a mistura de gemas e creme de leite, no restante do doce;						
6. Dispor em ramekins;						
7. Levar ao forno pré-aquecido em banho maria a uma temperatura de 100° por 50 a 60 minutos;						
8. Levar ao refrigerador para gelar;						
9. Quando for servir colocar açúcar cristal e maçaricar.						
Sequência da montagem:						
Equipamento e utensílios:						
1. Tacho						
2. Peneira						
3. Tabuleiro						
4. Termometro						
5. Ramekins						
6. Forno						
7. Maçarico						
8. Refrigerador						
Rendimento total (g)	900	Rendimento per capita (g)			75	

ANEXO II – GUIÃO PARA A SESSÃO DO GRUPO DE FOCO

GUIÃO PARA A SESSÃO DO GRUPO DE FOCO

Avaliação de produtos de cozinha criativa com base num prato tradicional.

O caso do “Baião de Dois”

Menu Criativo

1. INTRODUÇÃO

1.1 Boas-vindas

Boa noite, sejam bem-vindos a esta sessão, eu sou o Márcio Araújo. Agradeço a presença de todos e a vossa disponibilidade para integrarem este grupo de foco. Serve o presente para recolher dados de modo a auxiliar o estudo que pretende aferir sobre o desenvolvimento de um menu na vertente de cozinha criativa no contexto do meu trabalho de dissertação de mestrado na Universidade Nova de Lisboa.

1.2 Breve explicação

O principal objetivo da dissertação é o desenvolvimento de produtos de cozinha criativa com base num prato tradicional brasileiro – o Baião de Dois. A cozinha criativa é um conceito aplicado na gastronomia para designar a cozinha que se caracteriza pela criatividade e inovação aplicada na criação dos pratos. No entanto, essa novidade não se revela apenas no seu sabor, textura e aroma, revela-se também, pela sua apresentação, uma vez que é de extrema importância a expressão visual (imagem, cor) de um prato nessa tipologia de cozinha. Melhor dizendo, a cozinha criativa provoca e estimula os cinco sentidos, sem exceções, e as emoções.

Neste menu foram trabalhados os dois ingredientes principais que compõem a base do Baião de Dois (arroz e o feijão) e fazem parte da identidade enquanto prato tradicional. No entanto, essa cozinha criativa apresenta técnicas e processos criativos específicos, que são amplamente padronizados, como é exemplo, o da desconstrução dos pratos. Este processo envolve a separação dos ingredientes que compõem um prato típico para

remontá-lo novamente de maneira totalmente diferente do clássico. O contraste é uma marca desta tipologia de cozinha, o que permite produzir um leque de possibilidades para a criação de novos pratos e menus.

Pretende-se com este grupo de foco avaliar a aceitação e características sensoriais do menu criativo desenvolvido com técnicas e conceitos da cozinha criativa, mas com base em produtos identitários de um prato tradicional.

Os resultados obtidos pela aplicação dos inquéritos serão integrados na minha dissertação com a análise e discussão dos mesmos que, posteriormente, poderão ser usados no desenvolvimento de outra divulgação científica (*e.g. posters, e/ou papers*).

1.3 Diretrizes

Elegemos o grupo de foco como método para a análise do tema que, por si só, poderá desencadear opiniões divergentes, estimulando assim a partilha e discussão sobre a temática, não existindo por isso respostas certas ou erradas, mas sim opiniões diversificadas, que podem divergir ou não das de outros participantes.

Consideram-se que todas as respostas se revestem de igual e extrema importância para a análise completa da temática.

A sessão não deve demorar mais de 2 horas, e a minha intervenção passará por apresentar o menu de degustação, mas também, por orientar e moderar a discussão final sobre esta experiência. Solicito que a discussão gerada em torno da temática tenha por princípio a intervenção individual e sequencial de cada interveniente do grupo, permitindo assim, posteriormente, uma melhor compreensão e análise dos resultados obtidos.

Como todo o evento será gravado, garanto desde já a sua confidencialidade, bem como, informo que a gravação apenas será utilizada para fins académicos.

Devem preencher o termo de consentimento livre e esclarecido e dois questionários. O primeiro, composto por seis questões de resposta fechada, tem por objetivo conhecer opiniões e hábitos alimentares de cada um.

Em seguida, será apresentado o menu degustação em três momentos: entradas, prato principal e sobremesas. Ao final de cada um dos momentos será feita a avaliação dos produtos apresentados através do preenchimento do segundo questionário, o de avaliação hedônica, que é composto por 7 questões. Nas questões 1 a 4, essa avaliação é realizada

pelo uso de uma escala com 9 níveis que vão desde o “1- Desgostei extremamente” até ao “9- Gostei extremamente”, passando por seis níveis intermédios e um neutro “5 – Não gostei, nem desgostei”. A questão 5 é de resposta direta sim/não, e por último, as questões 6 e 7 são de resposta aberta.

1.4 Apresentação do grupo de foco

Com o objetivo de integração de todos os presentes, solicito que cada um faça uma breve apresentação pessoal, referindo o seu nome e salientando a sua relação profissional, ou outra, com a temática aqui apresentada.

Roteiro

2. Questões de abertura da sessão

Com o objetivo estimular a interação e a avaliação participativa solicito que, de forma individual, deem a vossa opinião sobre:

1. Qual a vossa expectativa quanto ao desenvolvimento de um menu com base num prato tradicional e foco na sua apresentação na vertente da cozinha criativa?

3. Questões de encerramento da sessão

Com o objetivo estimular o debate sobre a experiência apresentada, solicito que, uma vez mais, de forma individual, deem a vossa opinião sobre:

1. Há algum prato que vos tenha surpreendido?
 - a. Se sim, qual?
2. Qual o elemento surpresa do menu?
3. Acham que os ingredientes e técnicas utilizados permitiram obter um menu que garanta a essência da receita tradicional?
4. Que tipo de emoções foram criadas pelo menu (indique as três principais).
5. Pediria um menu com as características deste num restaurante?

ANEXO III – FICHA DE CONSENTIMENTO/INQUÉRITO

FICHA DE CONSENTIMENTO / INQUÉRITO

Produto: Menu Degustação Emoções

Nome: _____ Idade: _____

Sexo: _____ Nacionalidade: _____ Profissão: _____

Está a ser convidado(a) a participar como voluntário(a) num grupo de foco para análise de um menu degustação composto por produtos de cozinha criativa com base num prato tradicional. Este trabalho será integrado na dissertação de mestrado em Ciências Gastronómicas pela Universidade Nova de Lisboa do aluno Márcio Erivaldo Araújo, orientado pela Prof. Paulina Mata e pelo Prof. Virgílio Nogueiro Gomes.

Sob o enfoque referido, este estudo tem como base o Baião de Dois (prato de arroz e feijão), um prato típico da Região Nordeste do Brasil, com foco no estado do Ceará. O objetivo geral consiste na sua apresentação, em várias propostas, na vertente de cozinha criativa, sempre respeitando e valorizando o receituário tradicional e a sua essência. Para a realização do trabalho transpuseram-se, para uma reinterpretação do receituário tradicional, metodologias e conceitos utilizados na área do *design*. O resultado é uma interpretação do prato com liberdade, criatividade e de forma inovadora.

Pretende-se com este grupo de foco avaliar a aceitação sensorial do menu degustação desenvolvido. Não será remunerado(a) por esta atividade, porém contribuirá para o desenvolvimento de novos menus, produtos e técnicas.

A sua participação não é obrigatória e, a qualquer momento, poderá desistir de participar. É garantida a confiabilidade e anonimato do mesmo. Caso tenha alguma intolerância ou alergia informe a pessoa que dirige a sessão antes de a iniciar.

Após ter sido esclarecido (a) com as informações acima, e no caso de concordar, por favor assine o seguinte consentimento.

Declaro que tomei conhecimento e fui devidamente esclarecido (a) quanto aos objetivos e procedimentos de estudo a realizar. Desta forma, aceito participar neste estudo e permito a utilização dos dados que, de forma voluntária, forneço, confiando nas garantias de confiabilidade que me são asseguradas pelo investigador, bem como na garantia que toda a informação apenas será utilizada para fins deste estudo.

Fortaleza CE, 10 de junho de 2021.

[Por favor, vire a página para continuar]

Agradecemos desde já a sua disponibilidade e solicitamos o seu contributo no preenchimento do seguinte questionário que têm por objetivo conhecer os seus hábitos de consumo e preferências alimentares pessoais. Por favor, responda assinalando a resposta com que se identifique.

1. Indique a FREQUÊNCIA DE CONSUMO de pratos elaborados com a combinação arroz e feijão.

- ☐ Diariamente
- ☐ 2 a 3 vezes/semana
- ☐ Semanalmente
- ☐ Quinzenalmente
- ☐ Mensalmente
- ☐ Semestralmente
- ☐ Nunca. Porquê? _____

2. Em que LOCAL / OCASIÃO costuma consumi-los?

[É possível escolher mais de uma opção.]

- ☐ Casa
- ☐ Café / pastelaria
- ☐ Restaurante
- ☐ Festividades / ocasiões especiais
- ☐ Outro(a). Qual? _____

3. Gosta da COMBINAÇÃO do Arroz com Feijão?

- ☐ Gosto muito
- ☐ Gosto moderadamente
- ☐ Nem gosto, nem desgosto
- ☐ Desgosto moderadamente
- ☐ Desgosto muito

4. Gosta de experimentar NOVOS PRODUTOS ALIMENTARES?

- ☐ Gosto muito
- ☐ Gosto moderadamente
- ☐ Nem gosto, nem desgosto
- ☐ Desgosto moderadamente
- ☐ Desgosto muito

5. Gosta de ser surpreendido com NOVOS PRATOS OU MENUS INOVADORES a partir de insumos tradicionais?

- ☐ Gosto muito
- ☐ Gosto moderadamente
- ☐ Nem gosto, nem desgosto
- ☐ Desgosto moderadamente
- ☐ Desgosto muito

6. Possui alguma RESTRIÇÃO ALIMENTAR (por exemplo, intolerância ou alergia)? Qual (ais)?

ANEXO IV - QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO HEDÓNICA

Produto: Menu Degustação Emoções

1º Momento: entradas

Nome:

Por favor, responda às sete questões propostas.

As questões de 1 a 4, responda observando a escala de avaliação de 9 pontos apresentada.

A questão 5 é de resposta direta sim/não. Por último, as questões 6 e 7 são de resposta aberta.

1. Apenas através da observação e do cheiro, manifeste a sua apreciação quanto à estética e aroma apresentados:

Aspetto Visual

Escala \ N°. Entrada	1	2	3	4
1 -Desgostei extremamente				
2 -Desgostei muito				
3 -Desgostei moderadamente				
4 - Desgostei ligeiramente				
5 - Não gostei nem desgostei				
6 - Gostei ligeiramente				
7 - Gostei moderadamente				
8 - Gostei muito				
9 - Gostei extremamente				

Aroma

Escala \ N°. Entrada	1	2	3	4
1 -Desgostei extremamente				
2 -Desgostei muito				
3 -Desgostei moderadamente				
4 - Desgostei ligeiramente				
5 - Não gostei nem desgostei				
6 - Gostei ligeiramente				
7 - Gostei moderadamente				
8 - Gostei muito				
9 - Gostei extremamente				

2. Agora prove. Manifeste a sua apreciação quanto ao sabor e textura.

Sabor

Escala \ N°. Entrada	1	2	3	4
1 -Desgostei extremamente				
2 -Desgostei muito				
3 -Desgostei moderadamente				
4 - Desgostei ligeiramente				
5 - Não gostei nem desgostei				
6 - Gostei ligeiramente				
7 - Gostei moderadamente				
8 - Gostei muito				
9 - Gostei extremamente				

Textura

Escala \ N°. Entrada	1	2	3	4
1 -Desgostei extremamente				
2 -Desgostei muito				
3 -Desgostei moderadamente				
4 - Desgostei ligeiramente				
5 - Não gostei nem desgostei				
6 - Gostei ligeiramente				
7 - Gostei moderadamente				
8 - Gostei muito				
9 - Gostei extremamente				

3. Em seguida, manifeste a sua apreciação quanto à criatividade e inovação, bem como quanto à capacidade de surpreender do prato:

Criatividade e Inovação

Escala \ N°. Entrada	1	2	3	4
1 -Desgostei extremamente				
2 -Desgostei muito				
3 -Desgostei moderadamente				
4 - Desgostei ligeiramente				
5 - Não gostei nem desgostei				
6 - Gostei ligeiramente				
7 - Gostei moderadamente				
8 - Gostei muito				
9 - Gostei extremamente				

Surpresa

Escala \ N°. Entrada	1	2	3	4
1 -Desgostei extremamente				
2 -Desgostei muito				
3 -Desgostei moderadamente				
4 - Desgostei ligeiramente				
5 - Não gostei nem desgostei				
6 - Gostei ligeiramente				
7 - Gostei moderadamente				
8 - Gostei muito				
9 - Gostei extremamente				

4. Tendo avaliado as questões acima propostas, manifeste a sua apreciação quanto à satisfação, incluindo a satisfação das expectativas criadas pela “estória” contada em torno deste 1º momento do menu.

Satisfação Global

Escala \ N°. Entrada	1	2	3	4
1 -Desgostei extremamente				
2 -Desgostei muito				
3 -Desgostei moderadamente				
4 - Desgostei ligeiramente				
5 - Não gostei nem desgostei				
6 - Gostei ligeiramente				
7 - Gostei moderadamente				
8 - Gostei muito				
9 - Gostei extremamente				

5. Consegue identificar os ingredientes que compõem o prato tradicional? (Indique se sim ou não assinalando a resposta correspondente)

Sim

Não

6. O que mais gostou?

7. O que menos gostou?

Produto: Menu Degustação Emoções

2º Momento: prato principal

Nome:

Por favor, responda às 7 questões propostas.

Às questões de 1 a 4, responda observando a escala de avaliação de 9 pontos apresentada.

A questão 5 é de resposta direta sim/não. Por último, as questões 6 e 7 são de resposta aberta.

1. Apenas através da observação e do cheiro, manifeste a sua apreciação quanto à estética e aroma apresentados:

Aspetto Visual

Escala \ N°. Entrada	1	2
1 -Desgostei extremamente		
2 -Desgostei muito		
3 -Desgostei moderadamente		
4 - Desgostei ligeiramente		
5 - Não gostei nem desgostei		
6 - Gostei ligeiramente		
7 - Gostei moderadamente		
8 - Gostei muito		
9 - Gostei extremamente		

Aroma

Escala \ N°. Entrada	1	2
1 -Desgostei extremamente		
2 -Desgostei muito		
3 -Desgostei moderadamente		
4 - Desgostei ligeiramente		
5 - Não gostei nem desgostei		
6 - Gostei ligeiramente		
7 - Gostei moderadamente		
8 - Gostei muito		
9 - Gostei extremamente		

2. Agora prove. Manifeste a sua apreciação quanto ao sabor e textura.

Sabor

Nº. Entrada		1	2
Escala			
1 -Desgostei extremamente			
2 -Desgostei muito			
3 -Desgostei moderadamente			
4 - Desgostei ligeiramente			
5 - Não gostei nem desgostei			
6 - Gostei ligeiramente			
7 - Gostei moderadamente			
8 - Gostei muito			
9 - Gostei extremamente			

Textura

Nº. Entrada		1	2
Escala			
1 -Desgostei extremamente			
2 -Desgostei muito			
3 -Desgostei moderadamente			
4 - Desgostei ligeiramente			
5 - Não gostei nem desgostei			
6 - Gostei ligeiramente			
7 - Gostei moderadamente			
8 - Gostei muito			
9 - Gostei extremamente			

3. Em seguida, manifeste a sua apreciação quanto à criatividade e inovação, bem como quanto à capacidade de surpreender do prato:

Criatividade e Inovação

Nº. Entrada		1	2
Escala			
1 -Desgostei extremamente			
2 -Desgostei muito			
3 -Desgostei moderadamente			
4 - Desgostei ligeiramente			
5 - Não gostei nem desgostei			
6 - Gostei ligeiramente			
7 - Gostei moderadamente			
8 - Gostei muito			
9 - Gostei extremamente			

Surpresa

Nº. Entrada		1	2
Escala			
1 -Desgostei extremamente			
2 -Desgostei muito			
3 -Desgostei moderadamente			
4 - Desgostei ligeiramente			
5 - Não gostei nem desgostei			
6 - Gostei ligeiramente			
7 - Gostei moderadamente			
8 - Gostei muito			
9 - Gostei extremamente			

4. Tendo avaliado as questões acima propostas, manifeste a sua apreciação quanto à satisfação, incluindo a satisfação das expectativas criadas pela “estória” contada em torno deste 2º momento do menu.

Satisfação Global

Nº. Prato principal		1	2
Escala			
1 -Desgostei extremamente			
2 -Desgostei muito			
3 -Desgostei moderadamente			
4 - Desgostei ligeiramente			
5 - Não gostei nem desgostei			
6 - Gostei ligeiramente			
7 - Gostei moderadamente			
8 - Gostei muito			
9 - Gostei extremamente			

5. Consegue identificar os ingredientes que compõem o prato tradicional? (Indique se sim ou não assinalando a resposta correspondente)

Sim

Não

6. O que mais gostou?

7. O que menos gostou?

Produto: Menu Degustação Emoções

3º Momento: Sobremesas

Nome:

Por favor, responda às 7 questões propostas.

Às questões de 1 a 4, responda observando a escala de avaliação de 9 pontos apresentada.

A questão 5 é de resposta direta sim/não. Por último, as questões 6 e 7 são de resposta aberta.

1. Apenas através da observação e do cheiro, manifeste a sua apreciação quanto à estética e aroma apresentados:

Aspetto Visual

Escala \ N°. Entrada	1	2
1 -Desgostei extremamente		
2 -Desgostei muito		
3 -Desgostei moderadamente		
4 - Desgostei ligeiramente		
5 - Não gostei nem desgostei		
6 - Gostei ligeiramente		
7 - Gostei moderadamente		
8 - Gostei muito		
9 - Gostei extremamente		

Aroma

Escala \ N°. Entrada	1	2
1 -Desgostei extremamente		
2 -Desgostei muito		
3 -Desgostei moderadamente		
4 - Desgostei ligeiramente		
5 - Não gostei nem desgostei		
6 - Gostei ligeiramente		
7 - Gostei moderadamente		
8 - Gostei muito		
9 - Gostei extremamente		

2. Agora prove. Manifeste a sua apreciação quanto ao sabor e textura.

Sabor

Escala \ N°. Entrada	1	2
1 -Desgostei extremamente		
2 -Desgostei muito		
3 -Desgostei moderadamente		
4 - Desgostei ligeiramente		
5 - Não gostei nem desgostei		
6 - Gostei ligeiramente		
7 - Gostei moderadamente		
8 - Gostei muito		
9 - Gostei extremamente		

Textura

Escala \ N°. Entrada	1	2
1 -Desgostei extremamente		
2 -Desgostei muito		
3 -Desgostei moderadamente		
4 - Desgostei ligeiramente		
5 - Não gostei nem desgostei		
6 - Gostei ligeiramente		
7 - Gostei moderadamente		
8 - Gostei muito		
9 - Gostei extremamente		

3. Em seguida, manifeste a sua apreciação quanto à criatividade e inovação, bem como quanto à capacidade de surpreender do prato:

Criatividade e Inovação

Escala \ N°. Entrada	1	2
1 -Desgostei extremamente		
2 -Desgostei muito		
3 -Desgostei moderadamente		
4 - Desgostei ligeiramente		
5 - Não gostei nem desgostei		
6 - Gostei ligeiramente		
7 - Gostei moderadamente		
8 - Gostei muito		
9 - Gostei extremamente		

Surpresa

Escala \ N°. Entrada	1	2
1 -Desgostei extremamente		
2 -Desgostei muito		
3 -Desgostei moderadamente		
4 - Desgostei ligeiramente		
5 - Não gostei nem desgostei		
6 - Gostei ligeiramente		
7 - Gostei moderadamente		
8 - Gostei muito		
9 - Gostei extremamente		

4. Tendo avaliado as questões acima propostas, manifeste a sua apreciação quanto à satisfação, incluindo a satisfação das expectativas criadas pela “estória” contada em torno deste 3º momento do menu.

Satisfação Global

Escala \ N°. Sobremesa	1	2
1 -Desgostei extremamente		
2 -Desgostei muito		
3 -Desgostei moderadamente		
4 - Desgostei ligeiramente		
5 - Não gostei nem desgostei		
6 - Gostei ligeiramente		
7 - Gostei moderadamente		
8 - Gostei muito		
9 - Gostei extremamente		

5. Consegue identificar os ingredientes que compõem o prato tradicional? (Indique se sim ou não assinalando a resposta correspondente)

Sim

Não

6. O que mais gostou?

7. O que menos gostou?



<2021>

MÁRCIO ERIVALDO ARAÚJO

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE COZINHA CRIATIVA
COM BASE EM UM PRATO TRADICIONAL: O BAIÃO DE DOIS