

INFLUÊNCIAS DO MEDITERRÂNEO A MINAS GERAIS: fusão e sentidos

ASSIS, Guilherme Honório de¹; OLIVEIRA, Rodrigo Cabral de²; SOARES, Ricardo Vieira³; ABRITTA, Camila do Carmo Almeida⁴.

RESUMO

Os sentidos do corpo humano, de acordo com amplas e diversas teorias, têm uma larga relação com a gastronomia, é por meio destes e suas respectivas sensações que se torna possível vivenciar uma experiência gastronômica ímpar, beirando a sensação de completude, já que a culinária tende a passear por todos os sentidos. Desta forma, a partir da abordagem fisiológica do processo alimentar, relaciona-se ao longo deste trabalho; paladar, olfato, visão, audição e tato por meio da utilização de ingredientes capazes de estimular uma experiência gastronômica única. Uma vez que estimulados de maneira correta, os sentidos podem despertar as mais variadas sensações, ultrapassando os limites da alimentação. Apoiando-se em estudos do processo de formação das cozinhas e culturas alimentares de Minas Gerais e da Região do Mediterrâneo, objetivou-se criar um prato por meio da fusão de ingredientes típicos destas regiões, que despertem os sentidos e que seja um preparo inusitado. O resultado alcançado a partir da aplicação de técnicas e testes experimentais, foi um prato composto por polvo, barriga de porco crocante, farofa de castanha, *mousseline*⁵ de grão de bico e espuma de pimenta, no qual a união de todos os elementos é responsável por aguçar os sentidos.

Palavras-chave: Gastronomia. Cozinha mineira. Cozinha mediterrânea. Polvo. Porco.

1 INTRODUÇÃO

Os sentidos do corpo humano ainda causam, de certa forma, inquietudes aos pesquisadores que tentam desvendar questões relacionadas aos estímulos nos seus mais

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Dr. João Pinheiro, 452/103, Jardim Glória – Juiz de Fora/MG. Celular: (32) 98801-3286. E-mail pessoal: rodrigo.cabraleoliveira@gmail.com

² Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua São Sebastião, 1595/302, Santa Helena – Juiz de Fora/MG. Celular: (32) 99172-8655. E-mail pessoal: gh.assis@gmail.com

³ Coorientador.

⁴ Orientadora.

⁵ “Termo usado para descrever uma mistura espessa parecida com musse, em geral enriquecida com creme de leite batido” (WRIGHT; TREUILLE, 2016, p. 338).

diferentes aspectos. Ao abordar o tema gastronomia e relacioná-lo com os sentidos, naturalmente o que vem à mente de imediato, seria o paladar, visto que este, supostamente, é o que mais se exercita no processo alimentar, afirma Nascimento (2007). A inventividade e a criatividade forjaram por vezes, novas experiências gastronômicas que reforçam uma identidade cultural. De acordo com Freixa e Chaves (2012), uma cultura pode ser traduzida pelas possibilidades que a gastronomia traz consigo, já que, essa é formada e consolidada por meio de diversos signos e significados que a compõem. É na contemporaneidade que essas possibilidades se ampliam ainda mais. Diante disto, como fazer um prato que seja capaz de despertar o prazer dos *gourmands*⁶ a partir de seus sentidos por meio da fusão de ingredientes? Baseando-se em tais informações a respeito dos sentidos e suas respectivas percepções, propôs-se elaborar um prato a partir de referências da cozinha mediterrânea e associá-las à outra cultura, no caso, fez-se a fusão com a carne de porco, insumo típico da cozinha mineira.

Este artigo divide-se em seis partes, iniciando pela introdução, seguido da segunda parte na qual são apresentadas as referências teóricas que se relacionam com os sentidos do paladar, olfato, audição, visão, tato e umami⁷, o quinto sabor, correlacionando-os com a gastronomia. A terceira seção traz a fusão gastronômica entre cozinhas mediterrânea e mineira. A quarta seção apresenta o material e métodos necessários. Na penúltima parte do trabalho se discorre sobre as dificuldades, desafios e êxitos alcançados nos testes. E seguindo com igual importância, as conclusões do trabalho.

2 OS SENTIDOS E A GASTRONOMIA

De acordo com Brillat-Savarin (1989), a gastronomia se torna relevante diante dos sentidos a partir do momento em que estes são aguçados. Por isso, o mesmo autor ainda afirma que o ato de cozinhar desde os primórdios da existência humana, tem relação direta entre homem, alimento, sentido, mencionando inclusive essa relação desde o homem pré-histórico. Neste contexto primário, encontramos subsídios que fazem crer que o ser humano alimentava-se apenas, como uma forma de saciar a necessidade

⁶ “Palavra francesa que se refere à pessoa que gosta de comer muito; guloso; glutão” (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 282).

⁷ “Chamado de quinto sabor, o conceito (pungente, delicioso, em tradução livre do japonês), introduzido por pesquisadores japoneses, foi fruto de pesquisas que concluíram que o glutamato monossódico, que é o sal sódico do ácido glutâmico, um dos nomes comerciais do glutamato monossódico incluem AJI-NO-MOTO, causa ao paladar uma sensação completamente nova, não inserida em nenhum dos outros sabores (doce, salgado, ácido e amargo)” (RULHLMAN, 2009, p. 167).

fisiológica, não havendo a preocupação com o que comia, de que maneira comia e porquê comia. Ainda, de acordo com o autor, o processo de transformação do ser em indivíduo foi essencial para que os sentidos imperassem e trouxessem valor ao ato de comer.

A cozinha contemporânea reforça o uso dos sentidos na gastronomia, partindo do princípio que existem várias formas de se apresentar um mesmo prato, usando técnicas e preparos tradicionais, tornando-os assim únicos, inovadores, com mais cores, mais aromáticos e apetitosos (PEREZ, 2013).

Os sentidos são primordiais na experiência gastronômica, visto que é a partir deles que a experimentação se torna possível. Segundo Clavery (2016), o paladar é responsável por definir os sabores que são o ácido, salgado, amargo, doce e o umami. Na experiência da alimentação, o paladar é, sem dúvidas, quem desempenha o papel principal, entretanto, o gosto é o sentido mais altruísta e este solicita com igualdade seus quatro companheiros: em especial o olfato, em seguida e não menos relevantes, tato, visão, audição (AMAT; VINCENT, 2000). Visto a importância do paladar e sabendo-se que este não atua sozinho, são apresentados a seguir os outros sentidos e suas funções no processo alimentar.

O olfato, juntamente ao paladar, são responsáveis pela sensação de apreciação de um alimento, uma vez que eles se complementam, relata Brillat-Savarin (1989). Franco (1995), ainda favorece esse conceito ao afirmar que o olfato permite analisar um preparo, antes mesmo de levá-lo a boca.

Da mesma maneira, a audição está diretamente relacionada com a degustação dos alimentos porque de nada vale o gosto de um alimento se sua textura não agrada. A importância da audição é por meio da sua memória sensorial, que possibilita perceber que se não estiverem com textura padrão e não fizerem ruídos, alguns alimentos podem estar velhos ou impróprios para o consumo (BRANDÃO, 2016).

O paladar é diretamente sugestionado pela cor do preparo, o que aciona instintivamente a visão humana, outro fator relevante para a gastronomia. Segundo Amat e Vincent (2000), o olhar intervém de maneira precoce no desenvolvimento do cérebro para fixar as preferências alimentares. Assim sendo, deve-se prezar pela estrutura de um prato e zelar pela harmonia das cores e componentes, para que este seja suficientemente atrativo.

Bem como os outros sentidos, o tato também exerce seu papel no ritual alimentar. “Um dos hábitos mais primitivos da humanidade, comer com as mãos, exerce uma relação de afeto e prazer pela comida que está sendo oferecida” (CANABRAVA et al.,

2006, *on-line*). No entanto, não faz parte do habitual e da cultura ocidental o ato de comer com o uso direto das mãos e Nascimento (2007), afirma que por isso, facilmente se esquece de que o sentido do tato não é privilégio das mãos e que neste caso pode ser exercido pela boca.

Com a ideia de realçar os sentidos, tem-se ainda intimamente ligado ao paladar o umami, o quinto sabor, que é uma sensação causada pelos alimentos ricos em aminoácidos e um dos principais responsáveis pela sensação gerada pelo umami é o glutamato de sódio, afirma Clavery (2016). Suas características podem ser descritas pelo aumento da salivação e prolongamento do gosto na boca. Ainda de acordo com o autor, o umami é, por muitos estudiosos, concebido como o quinto sabor.

A partir deste momento, é possível entender a gastronomia como uma formação conjunta de experiências sensoriais que vão além dos sabores, odores e texturas. Da mesma forma, fatores como som e luz ambiente e o cenário como um todo são importantes para uma experiência gastronômica multisensorial. O conjunto e a união de todos esses elementos incentivam a interação entre os convivas (NASCIMENTO, 2007), o que pode ser experimentado na cozinha de fusão.

3 COZINHA DE FUSÃO: MEDITERRÂNICA E MINEIRA

A cozinha de fusão teve sua origem no final do século XX, em razão da globalização e dos grandes deslocamentos migratórios. Surgiram, neste momento, restaurantes étnicos, os quais combinaram as mais variadas técnicas e ingredientes (FREIXA; CHAVES, 2012).

Para Zaneti (2012), a cozinha de fusão constitui-se na união de ingredientes regionais com ingredientes característicos de outros países, utilizando técnicas nacionais ou internacionais. Trata-se de releituras de preparos tradicionais com a utilização de alimentos típicos ou sazonais de uma determinada região. Portanto, a chamada *fusion cuisine* é a utilização de elementos regionais e mundiais porém em um mesmo preparo.

A cultura brasileira, segundo Freixas e Chaves (2012), sofreu influência culinária de diversos povos, o que resultou em uma diversidade gastronômica singular. Com o processo de imigração, de fato, não há como negar que este contato entre as culturas resultassem em influências, inclusive na gastronomia, na qual se misturam técnicas, ingredientes e temperos. Encontra-se a partir deste momento, uma cozinha de fusão, com a união de diferentes modos de preparo, sabores e culturas, agregado de adaptações (FIGUEREDO, 2009).

3.1 COZINHA MEDITERRÂNEA

Sabe-se que a formação identitária de um grupo social é construída a partir do signos e significados, incluindo-se neste processo a gastronomia, um forte componente na identidade de um povo, com isso, os hábitos alimentares formados no lar de infância são importantes para a memória e a constituição de um indivíduo (FREIXA; CHAVES, 2012). Foi a partir de 2003, que a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) reconhece a gastronomia como “Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade”, na qual compreende práticas, conhecimentos, expressões de um determinado povo determinando sua identidade que é reproduzida através das gerações (PINTO; SIMÕES, 2016).

Freixa e Chaves (2012), afirmam que por ser leve e saudável a dieta mediterrânea passou a ser objeto de estudos desde a década de 1950 e foram comprovados cientificamente os benefícios salutareos desta alimentação, sobretudo no que diz respeito às doenças do coração. Ainda reiteram que a cozinha mediterrânea, que parece tão atual, há milênios é parte integrante da cultura dos povos banhados pelo mar de mesmo nome, que envolvem Europa, África e Oriente Médio - países como Espanha, França, Itália, Grécia, Turquia, Israel, Líbano, Marrocos, Argélia e Tunísia. Ainda, de acordo com Guerreiro (2015), os ingredientes variam do azeite aos cereais e os rituais inerentes a sua preparação tem início na colheita, de forma que são manejados de maneira bem específica até estarem prontos para o consumo. Portanto, os cuidados intrínsecos em todas as etapas do produto proporcionam a região do mediterrâneo uma cultura alimentar única e, que porventura, a torna uma dieta altamente equilibrada.

A dieta mediterrânea, literalmente é um modo de viver, próprio das pessoas que vivem perto do mar, no meio das terras. Graça (2015), afirma que esses povos através de uma relação profunda com os ciclos da natureza, desenvolveram ao longo dos tempos um hábito alimentar com base, em sua maior parte, no consumo de produtos hortícolas, frutas, pães, cereais pouco refinados, leguminosas secas e frescas, frutos secos e oleaginosos. Ainda, considera-se que todos estes ingredientes, devam ser de origem local ou de regiões próximas, destacando o fato de que melhor se frescos e sazonais. Para Valagão (2015), o conceito alimentar da dieta mediterrânea considera como parte fundamental, a ingestão diária de azeite de oliva cru e banha de porco em pequenas quantidades, como principal fonte de gordura. Agrega-se ainda, o consumo de ovos e pescados, em detrimento das carnes vermelhas.

Graça (2015) acrescenta que os pescados, devem ser consumidos ao menos duas vezes por semana e que entre estes inclui-se o polvo. Segundo, Mcgee (2014), o polvo é um molusco bivalve, que contém em suas fibras de três a cinco vezes mais colágeno do que os músculos dos peixes, tendo grande importância na manutenção de algumas funções do organismo humano.

Considera-se o espaço geográfico como um determinante da identidade gastronômica mediterrânea. Sua proximidade com o mar, entremeado de terras, torna esta região peculiar resultando em uma cozinha caracterizada pela simplicidade dos procedimentos culinários e o emprego dos alimentos sazonais.

Cria-se a partir deste momento uma analogia entre a cozinha mineira e a cozinha mediterrânea, ambas desenvolvidas a partir da escassez de recursos e priorizando sempre o aproveitamento máximo e a sazonalidade dos alimentos. Isso corrobora para dar um caráter cultural identitário e associativo entre esses povos utilizando-se da gastronomia como ponto de aproximação.

3.2 COZINHA MINEIRA

A cozinha mineira é (re) conhecida pela riqueza de ingredientes e pela sua mesa farta, mas nem sempre foi assim, segundo Rocha (2009), a cozinha típica mineira originou-se entre os séculos XVIII e XIX, quando, em um primeiro momento, foi marcada pela escassez de recursos. Em um segundo momento, a fartura já prevalecia regionalmente em razão de uma forte economia agrícola já estabelecida. Ainda reitera que a cozinha mineira surgiu da fome, pois foi a partir das crises do século XVIII que começaram a ser aproveitados os alimentos disponíveis, originando uma cozinha conhecida por sua simplicidade, fartura e a heterogeneidade de pratos. Por essa razão, acredita-se que a culinária mineira possui uma base simples, na qual é possível observar alimentos coloridos e acessíveis com aromas e sabores intensos.

A pluralidade desta culinária é resultado de uma miscigenação eclética, dinâmica e temporal, trazendo ingredientes diversos, na qual se destaca a utilização da carne de porco. Heredia (2012), entendem que a carne suína fazia parte do cotidiano da mesa portuguesa em razão, como já explicado acima, pela sua utilização na gastronomia do período colonial. Logo, a suinocultura foi adotada no estado de Minas Gerais, muito em função da formação geográfica que era mais adequada a criação de porcos em detrimento da pecuária. “A carne de porco é uma marca dessa cozinha, podendo ser vista como uma identidade mineira [...]” (HEREDIA, 2012, p. 7).

Baseando-se nas informações apresentadas acima, a culinária mineira promoveu a junção da cultura de vários povos que vieram para a exploração em busca de ouro na região, trazendo assim, com eles, seus costumes e gastronomia. A partir das receitas vindas das diversas regiões não só do Brasil como também do mundo, estas foram alteradas pelo povo mineiro de acordo com as necessidades locais, desta maneira, há convivialidade comum entre os mediterrâneos e mineiros.

4 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada neste trabalho, segundo Vergara (1998), foi definida como pesquisa bibliográfica, pois buscou-se em outros estudos científicos e materiais publicados em redes eletrônicas. Também utilizou-se para esta pesquisa a cozinha experimental, para que fossem realizados os testes do prato. Preparou-se o polvo, barriga de porco crocante, espuma de pimenta, farofa de castanha e musseline de grão de bico. Os utensílios utilizados para elaboração foram: panela, panela de pressão, frigideira antiaderente, *bowl*⁸, colheres, processador de alimentos, sifão⁹ e faca. No quadro 1 é mostrado o processo de preparo do polvo.

QUADRO 1- Ficha técnica.

PRATO:		Polvo		
Categoria:	Prato principal		Rendimento:	1 porção
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Polvo		400	g	
Cebola		100	g	<i>julienne</i> ¹⁰ .
Água		600	mL	
Alho		16	g	
Louro		1	g	
Manteiga		30	g	
Sal		4	g	
Pimenta do reino		2	g	
MODO DE PREPARO:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar bem o polvo a fim de remover resquícios de areia e sujidades de suas ventosas. 2. Retirar a cabeça e remover as cartilagens do polvo. 3. Cortar a cebola em <i>julienne</i> e macerar os dentes de alho. 4. Levar em uma panela em fogo médio a cebola, o alho, o louro e o polvo por aproximadamente uma hora e meia. 5. Retirar o polvo do líquido e reservar em um <i>bowl</i>. 6. Finalizar separando os tentáculos, fritá-los em manteiga e alho, tempere com sal e pimenta do reino. 				

Fonte: O autor.

⁸ “Tigela” (OXFORD, 2007, p. 376).

⁹ “Equipamento normalmente utilizado no preparo de chantilly” (WRIGTH; TREUILLE, 2016, p. 339).

¹⁰ “Cortar o alimento em tirinhas finas, em geral legumes, para um cozimento mais rápido e uniforme, e uma boa apresentação” (WRIGTH; TREUILLE, 2016, p. 338).

O preparo escolhido para criar o contraste com o polvo foi a barriga de porco à pururuca, como pode ser observado no quadro 2.

QUADRO 2- Ficha técnica.

PRATO:	Barriga de porco crocante		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	1 porção
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Barriga de porco	400	g	
Sal grosso	7	g	
Pimenta do reino	3	g	
Cachaça	30	mL	
Alecrim	2	g	
Tomilho	2	g	
Óleo	400	mL	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Marinar a barriga de porco durante 12 horas com sal grosso, pimenta do reino, as ervas frescas e a cachaça. 2. Dispor na marinada de maneira que a pele não tenha contato com o meio líquido para preservar a pele da umidade. 3. Levar a barriga ao forno, embrulhada em papel alumínio (exceto a pele), em temperatura de 160°C por 2 horas e meia, até que pele esteja rígida e a carne macia. 4. Deixar esfriar, cortar em quatro porções e fritar em óleo quente até dourar a carne e pururucar a pele. 			

Fonte: O autor.

Para complementar o prato foi elaborada uma farofa de castanha, ver quadro 3.

QUADRO 3- Ficha técnica.

PRATO:	Farofa de castanha do Brasil		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	1 porção
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Castanha do Brasil	20	g	
Manteiga	30	g	
Sal	2	g	
Pimenta dedo de moça	1	g	
Pimenta do reino	0,5	g	
Alho	1	g	<i>brunoise</i> ¹¹ .
Cebola	40	g	<i>brunoise</i> .
Cebolinha	2	g	<i>chiffonade</i> ¹² .
Farinha de mandioca flocada	80	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aquecer a manteiga em uma panela e dourar o alho, cebola e a pimenta dedo de moça. 2. Acrescentar a farinha de mandioca e as castanhas trituradas. 3. Desligar o fogo, acrescentar o sal, a pimenta do reino e a cebolinha. 			

Fonte: O autor.

¹¹ “Legumes cortados em cubos pequenos” (WRIGTH; TREUILLE, 2016, p. 336).

¹² “Folhas, legumes e ervas enroladas juntas e fatiadas em tirinhas horizontais” (WRIGTH; TREUILLE, 2016, p. 336).

Por fim, no quadro 4 são demonstrados os ingredientes e formas de preparo do da *mousseline* de grão de bico e da espuma de pimenta.

QUADRO 4- Ficha técnica.

PRATO:	<i>Mousseline</i> de grão de bico e espuma de pimenta		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	1 porção
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Grão de bico	150	g	
Água	800	mL	
Sal	4	g	
Pimenta do reino	1	g	
suco de limão	20	mL	
Pimenta dedo de moça	3	g	sem sementes.
Pimenta cambuci	12	g	
Creme de leite fresco	40	g	
Alho	3	g	
Cebola	20	g	
Manteiga	20	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Deixar o grão de bico de molho em água por 8 horas na geladeira. 2. Após esse período colocar em uma panela de pressão e levar ao fogo por 45 minutos após pegar pressão. 3. Processar o grão de bico até que este esteja com a textura bem lisa, se necessário acrescente um pouco da água do cozimento para ajudar a processar. 4. Em uma panela, em fogo médio, aqueça a manteiga e refogue o alho e a cebola, acrescentar o purê, o creme de leite, o suco de limão, o sal e pimenta do reino. Misturar bem. 5. Para a espuma refogar, alho, cebola e as pimentas, adicionar creme de leite e desligar. 6. Coar a mistura, colocar no sifão, agitar e deixar em banho maria até a hora de servir. 			

Fonte: O autor.

5 RESULTADO E DISCUSSÃO

A fim de alcançar um resultado satisfatório, foram realizados diversos testes práticos, para que os ingredientes do prato proposto fossem trabalhados mediante a técnicas que resultassem no melhor proveito de suas características, atendendo assim à proposta do trabalho teórico. Desta maneira, discorre-se a seguir sobre o manuseio e as técnicas empregadas.

O preparo da *mousseline* de grão de bico exigiu um tempo correto de cocção para que se tornasse uniforme e de textura lisa. Foram necessários três testes até se obter um resultado satisfatório. Nos dois primeiros, a textura ficou granulada, nos quais observou-se que a falha era o tempo de cocção. Foram necessárias oito horas de molho em água e quarenta e cinco minutos de cocção em panela de pressão para que o resultado fosse aprovado.

O polvo deve ser bem higienizado pois pode conter areia em suas ventosas. Deve-se ainda atentar para seu cozimento, para que sua carne não fique dura ou

desmanchando e nem os tentáculos sejam danificados. Em um primeiro momento, foi feito um teste em panela de pressão, onde o polvo permaneceu por quinze minutos após a pressão ter início, o que resultou em um polvo um pouco resistente à mastigação. Desta maneira, escolheu-se no segundo teste, cozê-lo em fogo brando e por um período de uma hora e meia, sem panela de pressão e desta forma, obteve-se uma carne tenra. Após o cozimento, finalizou-se o fruto do mar em processo de fritura em manteiga e alho.

Dentre todos os preparo do prato, julga-se que o maior desafio foi atingir um resultado satisfatório em relação à barriga de porco. Foram feitos quatro testes até obter-se uma carne, macia, suculenta e com pele crocante. Todos os testes foram feitos em forno, nos quais, percebeu-se que os fatores tempo e temperatura são extremamente relevantes. Nos primeiros testes o tempo de forno foi insuficiente para que a pele ficasse em ponto de pururucar, impedindo que a barriga ficasse crocante. A barriga de porco foi assada em forno a 160°C, com a pele para cima, por duas hora e meia, até que a pele se tornou marrom clara e bem firme. Após este processo, imergiu-se a barriga de porco em óleo quente a fim de pururucar a pele para que se tornasse crocante.

Outro elemento de crocância do prato foi a farofa de castanha, de preparo simples e foi necessário apenas um teste. Refogou-se alho e cebola em manteiga e agregou-se a farinha flocada de mandioca e as castanhas trituradas, acertou-se sal e pimenta. Foi feito ainda uma espuma de pimenta como complemento do prato, colaborando para que se tornasse equilibrado.

O prato, composto de polvo, barriga de porco crocante, *mousseline* de grão de bico, farofa de castanha e espuma de pimenta é ilustrado na figura 1.

FIGURA 1: Polvo, barriga de porco crocante, *mousseline* de grão de bico e farofa de castanha.



Fonte: Arquivo pessoal.

6 CONCLUSÃO

O presente trabalho foi resultado de reflexões acerca dos sentidos humanos e suas peculiaridades em relação à gastronomia. Foram apresentados neste artigo os cinco sentidos e, correlacionou-se ao longo do texto suas afinidades com os sabores.

Composto em parte, por referências bibliográficas, o trabalho teve como proposta a criação de um prato coerente e associativo entre as culinárias mediterrânea e mineira, com vistas a despertar o sensorial dos comensais por meio de todas as possíveis sensações oriundas dos sentidos. Assim, o trabalho resultante foi um prato principal, com a união de duas culturas pertencentes a biomas bem distintos. No desenvolvimento do trabalho teórico pôde-se observar que, apesar de suas distinções geográficas e culturais, as cozinhas trabalhadas possuem valores que as assemelham.

Portanto, foi em razão das fundamentações teóricas e práticas culinárias estudadas, que surgiu a possibilidade de uma fusão entre a carne de porco, ingrediente típico de Minas Gerais e o polvo, este, um pescado frequentemente utilizado na dieta mediterrânea.

ABSTRACT

The senses of the human body, according to broad and diverse theories, have a long relationship with gastronomy. It is through them and their respective sensations that it becomes possible to have a unique gastronomic experience, almost reaching a sense of completeness, since gastronomy tends to involve all senses. Thus, from the physiological approach of the eating process, it is established throughout this study the senses of taste, smell, sight, hearing and touch by means of using ingredients which are capable of stimulating a unique gastronomic experience. Once stimulated correctly, the senses may arouse many different sensations, going beyond the limits of eating. Having papers on the process of formation of cuisines and eating cultures of Minas Gerais and from the Mediterranean as basis, this study aimed to create a dish through the fusion of ingredients typical to these regions, which arouse the senses and which have an unusual preparation. The result achieved from the appliance of techniques and experimental tests was a dish composed by octopus, crunchy pork belly, chestnut crumb, chickpea mousseline and pepper foam, in which the merge of all ingredients is responsible for arousing the senses.

Keywords: Gastronomy. Mineira Cuisine. Mediterranean Cuisine. Octopus. Pork.

REFERÊNCIAS

AMAT, Jean-Marie; VINCENT, Jean-Didier. **Por uma nova fisiologia do gosto**. São Paulo: Editora Senac, 2000.

BOWL. In: OXFORD, University Press. **Dicionário Oxford escolar para estudantes brasileiros de inglês: Português /inglês-inglês / português**. São Paulo: Editora Oxford, 2007, p. 376.

BRUNOISE. In: WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu - Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2016, p. 336.

BRANDÃO, Thiago. **Refeições que exploram todos os sentidos podem ser mais prazerosas**. 2016. Disponível em:

<http://df.divirtasemais.com.br/app/noticia/gastronomia/2014/01/23/noticia_gastronomia,146843/refeicoes-que-exploram-todos-os-sentidos-podem-ser-mais-prazerosas.shtml>.

Acesso em: 03 mar. 2018.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. 1.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

CANABRAVA, Francisco et al. **Os sentidos da comida: será que só a fome é o tempero do alimento?** 2006. Disponível em: <<http://puc-riodigital.com.puc-rio.br/media/1%20%20os%20sentidos%20da%20comida>>. Acesso em: 12 mar. 2018.

CHIFFONADE. In: WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2016, p. 336.

CLAVERY, Elisa. O quinto Gosto do Paladar: umami é bom para saúde. **Extra**, São Paulo, 22 maio. 2016. Disponível em <<http://extra.globo.com/noticias/saude-e-ciencia/o-quinto-gosto-do-paladar-pouco-conhecido-umami-bom-para-saude-19350656.html>>.

Acesso em: 09 mar. 2018.

FREIXA, Dolores; CHAVES; Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

FIGUEIREDO, Franciele Bandeira. **Patrimônio Imaterial e Turismo: a cultura gastronômica do Agnolini**, 2009. 141 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade

de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, 2009. Disponível em:
<<https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/390>>. Acesso em: 09 abr. 2018.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**, uma história de gastronomia. Brasília: Thesaurus, 1995. Disponível em:
<https://books.google.com.br/booksid=oeCc5kRgYgsC&printsec=frontcover&hl=pt-BR&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false>. Acesso em: 12 mar. 2018.

GRAÇA, Pedro. Dieta mediterrânica: uma realidade multifacetada. In: FREITAS, Ana de. et al. (coord.) – **Dimensões da dieta mediterrânica, património cultural imaterial da humanidade**, Faro: Universidade do Algarve, 2015. Disponível em:
<<https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/6728>>. Acesso em: 18 abr. 2018.

GOURMANDS. In: FREIXA, Dolores; CHAVES; Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012, p. 282.

GUERREIRO, João. O mediterrâneo, alforge de inovações. In: FREITAS, Ana de. et al. (coord.) – **Dimensões da dieta mediterrânica, património cultural imaterial da humanidade**, Faro: Universidade do Algarve, 2015. Disponível em:
<<https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/6728>>. Acesso em: 18 abr. 2018.

HERÉDIA, Rosa Wanda Diez. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Cadernos de Debate**, Campinas, p. 12-40, jul. 1994. Disponível em:
<http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/representacoes_Sociais_da_Comida_no_Meio_Urbano.pdf>. Acesso em: 09 abr. 2018.

JULIENNE. In: WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu** - Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2016, p. 338.

McGEE, Harold. **Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária**. 2 ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2014.

MOUSSELINE. In: WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu** - Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2016, p. 338.

NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2. ed. Salvador: EDUFEB, 2007. Disponível em:
<<http://books.scielo.org/id/35m>>. Acesso em: 02 abr. 2018.

PEREZ, Davi. **Cozinha contemporânea reúne várias tradições em um único prato: aprenda a fazer sofisticada rabada**. 2013. Disponível em:
<<http://www.olhardireto.com.br/conceito/noticias/exibir.asp?id=484¬icia=cozinha->

contemporanea-reune-varias-tradicoes-em-um-unico-prato-aprenda-a-fazer-sofisticada-rabada>. Acesso em: 08 mar. 2018.

ROCHA, Tião. **Sabores e cores das Minas Gerais**. Belo Horizonte: Senac Nacional, 2009.

PINTO; Henrique Salles; SIMÕES, Rafael AUGUSTO. **Cultura alimentar como patrimônio imaterial da humanidade**: desafios e oportunidades para a gastronomia brasileira. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, 2016. Disponível em: www.senado.leg.br/estudos. Acesso em: 02 abr. 2018.

SIFÃO. In: WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu** - Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2016, p. 339.

UMAMI. In: RUHLMAN, Michael. **Elementos da culinária de A a Z**: técnicas, ingredientes e utensílios. 1. ed. Rio de Janeiro: Zoar, 2009, p. 283.

VALAGÃO, Maria Manuel. Identidade alimentar mediterrânica de Portugal e do Algarve. FREITAS, Ana de. et al. (coord.) – **Dimensões da dieta mediterrânica, património cultural imaterial da humanidade**, Faro: Universidade do Algarve, 2015. Disponível em: <<https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/6728>>. Acesso em: 18 abr. 2018.

VERGARA, Silvia Constant. **Projeto e relatórios de pesquisa em administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. 2012, 182 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia e Medicina Veterinária) - Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Disponível em: <<http://repositorio.unb.br/handle/10482/12019>>. Acesso em: 26 mar. 2018.