

DO RABO DE BOI AO MEDALHÃO: uma elaboração contemporânea

AGUIAR, José Santos de¹; FERNANDES, Priscila Dutra²; SILVA, Jefre Milione da³; SIMONCINI, João Batista Vilas Boas⁴

RESUMO

A tradicional rabada já era conhecida na França antes mesmo do consumo de carne de boi chegar ao Brasil pelos portugueses no período da colonização. A rabada era preparada com o rabo de boi em pedaços e temperada com alho, cebola, salsinha, sal e tomate, normalmente acompanhada de arroz branco e agrião. Contudo, para diferenciar do modo tradicional de preparo da rabada, buscou-se neste trabalho estabelecer um outro preparo com viés contemporâneo, sendo assim foi possível fazer uma elaboração utilizando o rabo de boi numa perspectiva contemporânea, buscando deste modo requintar e realçar sabor na elaboração sem desconsiderar a tradição do uso desta carne e, com este objetivo foi elaborado o seguinte prato: medalhão de carne (rabo bovino desossado e cortado), acompanhado de batata baroa, redução molho do cozimento da carne, redução da jabuticaba e brotos de agrião. A metodologia utilizada para consecução e finalização da elaboração se deu por meio de pesquisas bibliográficas que além da produção do prato buscou-se evidenciar as particularidades da carne em destaque, bem como o processo de produção, sustentabilidade socioambiental envolvida no sistema produtivo entre outros assuntos que foram analisados no decorrer da pesquisa e testes práticos nos quais possibilitaram atingir o objetivo do trabalho.

Palavras-chave: Gastronomia. Carne Bovina. Baroa. Redução. Jabuticaba.

1 INTRODUÇÃO

O consumo de carne de boi/vaca no Brasil foi trazido pelos portugueses no período da colonização, mas na França, a rabada já era bastante conhecida e preparada com muitos temperos, acrescida, às vezes, de vinho branco, ficando este preparo

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Antônio Dias Tostes, nº 486/202. Telefone: (32) 99988-8357. E-mail: zezaoaguiar@yahoo.com.br

² Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Dom Silvério, nº 190/204. Telefone: (32) 98801-1046. E-mail: pri.dutra_@hotmail.com

³ Coorientador.

⁴ Orientador.

conhecido como *queue de boeuf* – rabo boi (CASCUDO, 2011). Quanto ao consumo de carne de boi na atualidade, segundo o relatório anual do Perfil da pecuária no Brasil do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018), do total de carne produzida em 2017, 20% foi exportada e 80% abasteceu o mercado interno, garantindo um consumo de cerca de 37,5 quilos de carne bovina por habitante.

Segundo Gomensoro (1999), a rabada nada mais é que um prato preparado com rabo de boi, em pedaços, muito bem cozido e temperado com alho, cebola, salsinha, sal e tomate, normalmente acompanhado de agrião, que é cozido ao final, na própria panela da rabada, e é servido acompanhado com arroz branco.

Com a globalização tendo influência gastronômica, a miscigenação de culturas é fonte segura para que chefs se utilizem disso na criação de novas combinações e sabores. Com isso, dá-se uma nova roupagem às receitas clássicas, utilizando-se de novos ingredientes e diferentes formas de preparo. Por meio das texturas, cores, sabores e montagens define-se a releitura de um prato (FILHO, p. 20). Sendo assim, é possível fazer uma elaboração utilizando o rabo de boi numa perspectiva contemporânea, buscando, deste modo, requintar e realçar sabor da elaboração sem desconsiderar a tradição do uso desta carne?

O objetivo geral deste trabalho foi a elaboração de um medalhão feito a partir da carne do rabo de boi. Além da produção do prato, busca-se evidenciar as particularidades da carne em destaque, bem como o processo de produção e a sustentabilidade socioambiental envolvida no sistema produtivo entre outros assuntos que foram analisados no decorrer da pesquisa.

Para tanto, o trabalho foi dividido em seis tópicos. O primeiro consiste na introdução do trabalho, o segundo apresenta a carne bovina, os cortes clássicos, o corte a ser utilizado na elaboração, o terceiro a importância socioeconômica da cadeia produtiva da pecuária bovina no Brasil, a rastreabilidade do rebanho, consumo e sustentabilidade, boas práticas de fabricação e as técnicas de armazenamento, técnicas de harmonização, o quarto a elaboração tradicional e contemporânea, o quinto material e métodos e o sexto resultados e discussão.

2 A CARNE BOVINA E SEUS CORTES

O primeiro alimento a receber a atenção dos líderes religiosos e legisladores foi a carne dos mamíferos e já apresentava determinações claras sobre seu abate e utilização.

O bovino chegou ao Brasil em 1532, a princípio era utilizado como meio de transporte e, mais tarde, como alimento para os escravos (MONTEBELLO, 2009).

Com relação aos aspectos da carne, Lima (2014) destaca que a análise da carne começa com a cor, que deve estar sempre muito vermelha, com veios de gordura brancos ou ligeiramente amarelados. Se a carne for elástica (ceder ao toque e imediatamente voltar ao normal), estará adequada ao consumo. Depois de abatido no matadouro, o animal é dividido ao meio, no sentido do comprimento, desde o pescoço até a extremidade da carcaça.

Ainda de acordo com Lima (2014), as metades são, então, subdivididas em quartos (traseiro e dianteiro). No quarto dianteiro ficam as carnes menos tenras do animal, classificadas como de segunda categoria. No quarto traseiro estão os cortes mais macios, ou de primeira. Nas carnes nomeadas como de primeira estão: contrafilé, filé-mignon, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto, patinho, picanha, maminha e fraldinha. As carnes classificadas como de segunda são as seguintes: aba de filé, capa de filé, músculo, paleta, acém, peito, ponta de agulha e filé de costela.

Segundo Montebello (2009), a cauda de bovinos é saborosa como toda carne ligada aos ossos e a sua estrutura muscular é composta com um alto teor de gordura. Para a autora a nomenclatura “carne de segunda” está em desuso, pois, hoje, o que define a classificação da carne é a sua posição na carcaça: dianteiro ou traseiro. Os cortes denominados como “de segunda” possuem tanta maciez e suculência quanto os cortes considerados “de primeira” (MONTEBELLO, 2009).

O animal bem cuidado proporcionará carne de boa qualidade, e o animal malcuidado proporcionará carne de má qualidade, independentemente do corte (MONTEBELLO, 2009). Não existe carne ruim, o que se deve considerar é o tipo de carne e o corte mais apropriado e escolher o preparo mais adequado para a peça que se tem (LIMA, 2014).

Para Trajano (2013), a carne do rabo de boi é consumida em todas as regiões do Brasil, porém, em cada estado ela é preparada de uma determinada forma. Quando consumida com polenta ou agrião torna-se um prato típico. Já na região Norte a carne é mergulhada em um caldo de tucupi e gambu.

Apesar de a culinária brasileira ter sido influenciada por tantos povos, é inegável que os hábitos alimentares brasileiros se embasaram, primordialmente, na interação de três povos – índio, português e africano [...] A mesa brasileira é composta pelas tradições indígenas, pelas iguarias africanas e pela suculência portuguesa (FAGLIARI, 2005, p. 11).

Montebello (2009) afirma que as técnicas modernas de preparação culinária e o desenvolvimento da gastronomia permitem usar praticamente todos os cortes de carne bovina em preparações especiais, aproximando os resultados de cortes menos apreciados dos resultados de cortes mais bem cotados.

Nesse sentido, tem-se na carne do rabo de boi um corte que pode ser muito utilizado na gastronomia, tendência atual de consumo de alimentos menos nobres com custos mais baixos que da carne de primeira.

3 A IMPORTÂNCIA SOCIOECONÔMICA DA CARNE BOVINA NO BRASIL

“A cadeia de carne bovina possui posição de destaque no contexto da economia rural brasileira, ocupando vasta área do território nacional e respondendo pela geração de emprego e renda para milhões de brasileiros” (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – Mapa, 2007, p. 19).

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa, 2007), a cadeia produtiva da carne bovina pode ser dividida em cinco subsistemas com seus respectivos componentes.

Segundo Neumann e Barcellos (2006), na cadeia produtiva da carne bovina, embora haja uma dependência natural entre os elos, não existe uma relação de comprometimento efetiva entre os mesmos. Falta, portanto, na opinião desses autores, uma estrutura de coordenação suficientemente capaz de elaborar um planejamento global para a cadeia, além de definir as funções dos diferentes elos e organizar as negociações entre os mesmos.

Preocupada com as novas demandas do mercado e, ao mesmo tempo, vislumbrando uma oportunidade de diferenciação de seus produtos, a Associação de Produtores Rurais dos Campos de Cima da Serra/RS-APROCCIMA participa do Projeto BPA Gado de Corte, desenvolvido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA/Cppsul), com apoio da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural/RS (EMATER-RS), Universidade Federal do Rio Grande do Sul-UFRGS, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas-SEBRAE e Serviço Nacional de Aprendizagem Rural-SENAR (VARELLA et al., 2009). Através deste programa, pretende-se certificar as propriedades dentro de normativas que envolvem gerenciamento da propriedade, função social do imóvel, responsabilidade social, gestão ambiental da propriedade, instalações rurais, manejo pré-abate e bons tratos aos animais, manejo e formação de pastagens, 16

suplementações alimentares, identificação e rastreamento, controle sanitário e manejo reprodutivo.

A condição de boi rastreado é hoje a maior exigência dos países que importam carne do Brasil. A rastreabilidade demonstra a origem da fazenda e a procedência do frigorífico do abate. As carnes desses animais têm a garantia de Qualidade Oficial. Atualmente, apenas uma pequena parte dos pecuaristas brasileiros faz o rastreamento em parte do plantel, justificado pelo alto custo do processo. Para o consumidor, representa a possibilidade de conhecer a origem e as condições do alimento adquirido. Por isso, os mercados apresentam cada vez mais produtos certificados, identificados e embalados de forma segura e mantidos em temperaturas adequadas. A Instrução Normativa Ministerial – IN nº 1 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, 2002) determinava que no Brasil todo o plantel deveria ser rastreado. Esta IN foi alterada em 2005 pela IN nº 1 (Mapa) passando o rastreamento agora a ser voluntário (MONTEBELLO, 2009, p. 46).

A rastreabilidade pode ser definida como o processo para conhecer a origem de um determinado produto, identificar o caminho percorrido por ele ao longo da cadeia produtiva, e apontar o tempo deste percurso até chegar ao consumidor final (ECKSCHMIDT et al., 2009). No setor alimentício, o principal objetivo da rastreabilidade é garantir que os consumidores finais recebam alimentos de qualidade, com procedência conhecida. Isso agrega valor ao produto e garante maior confiabilidade a quem adquire o alimento, satisfazendo às necessidades de segurança alimentar dos consumidores. Além de auxiliar no monitoramento, identificação e correção do problema, os sistemas de rastreabilidade em cadeias de produção agroindustriais visam (CUNHA; TOLEDO, 2006): a) aumentar a transparência entre os elos da cadeia; b) reduzir riscos de responsabilidade jurídica; e c) prover um sistema eficiente de devolução de lotes dos produtos.

O sistema de produção das carnes comercializadas apresenta selos que acompanham os cortes vendidos, trazendo um QR Code com as informações sobre a seleção genética dos animais, tipo de alimentação, idade de abate, ou seja, todos os fatores relevantes em relação ao corte apresentado, bem como a relação de algumas fazendas, especificando a qual delas pertence a carne produzida.

A rastreabilidade na cadeia produtiva de alimentos ganhou força nos anos 90, após a ocorrência de incidentes envolvendo o consumo de carne bovina. Desde então, a adoção de sistemas de rastreabilidade corresponde a um diferencial de mercado para as empresas produtoras. A utilização de QR-Code neste processo permite que os consumidores acessem os dados da cadeia de produção em qualquer lugar e no momento desejado (COSTA et al., 2015, p. 1).

Além da exigência sobre o rastreamento para os produtores, a sustentabilidade na bovinocultura de corte visualiza uma possibilidade objetiva de mudança diretamente ligada à manutenção da competitividade, uma vez que essa visão, que procura disseminar valores, acredita na preservação em substituição da degradação, e é muito bem vista como uma das possibilidades para a solução de problemas ambientais causados pelo agronegócio (GARDINI et al., 2014).

Devido ao crescente aumento da conscientização ambiental, as empresas vêm despertando para a necessidade de processos sustentáveis, objetivando uma adaptação à nova cultura social baseada na ética ambiental (GONÇALVES, 2004, p.18). Para Barbosa (2008), a sustentabilidade precisa ser enxergada de forma a viabilizar a distribuição e o consumo dos recursos existentes de forma mais coesiva, econômica e ecológica. No entanto, Porter (2008), acredita que são poucas as empresas que conseguem implementar em suas estratégias assuntos relativos às questões sociais e ambientais. Para o autor, o mais eficaz seria transformar a cadeia de valor para beneficiar a sociedade e desta maneira consolidar os negócios da empresa.

Machiavelli (2009) acredita que todos os setores produtivos brasileiros trabalham de forma a evidenciar a sustentabilidade, mas devido ao seu passado exploratório o setor do agronegócio atua de forma mais significativa nessa área.

A empresa deve garantir, através do sistema de monitoramento, a possibilidade de verificar a origem sustentável da matéria prima, pois é por meio do monitoramento socioambiental da compra do gado que a empresa verificará se o gado é de fornecedor envolvido com desmatamento, terras com conflito agrário, uso de trabalho escravo, entre outros problemas que são detectados com as imagens de satélites, dados georreferenciados das fazendas e informações de órgãos públicos oficiais para análise de seus fornecedores (TOFFEL, 2003).

4 ELABORAÇÃO TRADICIONAL E CONTEMPORÂNEA

Segundo Nunes (2010), a cozinha do cotidiano é aquela do dia a dia, com uma alimentação rotineira elaborando apenas o trivial, optando-se cozinhar mais pela imposição do hábito e da intuição que pela escolha pesada e medida.

Na publicação de Muller e Fialho (2011) a Gastronomia Tradicional é entendida como sinônimo de Gastronomia Típica e pode ser compreendida como a junção dos saberes e sabores que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. É um

movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que tem ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.

Essa perspectiva é corroborada por Nunes (2010, p. 15):

Compreendi – primeiro pela intuição e depois pela pesquisa – que o prato típico é caprichosamente gerado por muitos saberes. Saberes no plural. Um prato típico resulta de uma trama tecida através dos tempos. De uma só vez, é preparado com pitadas de ciência e fé, mito e lenda, história e arte, para não dizer de seus ingredientes mais óbvios.

Nos últimos anos ocorreram transformações, que salientaram as diferenças entre o tradicional e o moderno, pois com a industrialização e a tecnologia ocorreram, ao mesmo tempo, as modificações dos costumes, tradições e dos valores morais e culturais, afetando assim, o modo de vida dos grupos sociais e modificando os comportamentos, os hábitos e costumes, metamorfoseando os conceitos tradicionais (ARROYO; BELLUZZO, 2013). Acrescenta Ribeiro (2006), que essas mudanças ocorreram também na gastronomia e intensificaram-se na cozinha contemporânea. Ainda de acordo com Ribeiro (2006, p. 17):

A Cozinha Contemporânea é marca dos que criam e recriam receitas, sem apego a cânones rígidos, dando asas à imaginação, agindo com liberdade e responsabilidade, respeitando os sabores e propriedades originais dos alimentos. “*Sans frontières*” (sem fronteiras), procura conciliar, de maneira criativa, as culturas gastronômicas valorizando o sabor, a variedade de ingredientes e a forma de apresentação.

5 MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia para desenvolvimento do trabalho, segundo Gil (2008), se caracteriza como pesquisa bibliográfica, e foi constituída principalmente de um material já existente como livros, sites, jornais, revistas das áreas de Tecnologia de Alimentos, Nutrição, Gastronomia, artigos científicos e pesquisa experimental, desenvolvidas nas Cozinhas Didáticas do Centro Gastronômico do CES/JF no período compreendido entre abril e outubro de 2018, quando realizados os testes para a elaboração do prato apresentado nos quadros 1, 2 e 3.

A técnica de cocção ou preparo aplicada à carne foi o cozimento realizado na panela de pressão, sendo esta escolhida por se tratar de um corte mais duro e que necessita de cozimento para obter-se textura adequada, macia à degustação.

O quadro 1 apresenta o modo de preparo do rabo de boi.

QUADRO 1 – Ficha técnica.

PRATO:	Medalhão de carne de rabo de boi		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Rabo de boi	1,175	Kg	Corte separando osso
Agrião	0,200	Kg	Brotos pequenos
Vinho tinto seco	0,120	L	
Cachaça	0,060	L	
Extrato de tomate	0,050	Kg	
Folha de louro	0,001	Kg	
Tomilho	0,003	Ramo	
Alecrim	0,003	Ramo	
Manjericão	0,003	Kg	
Orégano	0,003	kg	
Sal	0,020	Kg	
Pimenta do reino	0,004	Kg	
Azeite	0,075	mL	
Água	4	L	
MODO DE PREPARO:			
<p>1 – Lavar o rabo de boi e temperar com o sal, pimenta do reino, folha de louro, tomilho, alecrim, manjericão, orégano e cachaça, deixando marinar na geladeira por 20 minutos.</p> <p>2 – Passar azeite nos pedaços de rabo de boi e levar para a frigideira e dourar tudo, acrescentar o extrato de tomate e deglazar com o vinho tinto seco e colocar na panela de pressão.</p> <p>3 – Acrescentar água quente até cobrir todo o rabo de boi e colocar para cozinhar em fogo alto e depois em fogo baixo por cerca de 1h45 minutos, apagar o fogo e deixar a panela fechada até escapar toda a pressão.</p> <p>4 – Após o cozimento desfiar a carne do rabo de boi, preencher o aro de confeiteiro com o bacon e a carne de boi desfiada, pressionando bem a carne dentro do aro para retirar o ar, colocar o medalhão em uma assadeira e levar ao forno por cerca de 20 minutos para que o bacon asse.</p>			

Fonte: Quadro elaborado pelos autores.

O quadro 2 apresenta a ficha técnica do purê de batata baroa que acompanha o prato de medalhão de carne de rabo de boi.

QUADRO 2 – Ficha técnica.

PRATO:	Purê de batata baroa		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Batata baroa ou mandioquinha	0,600	Kg	Cozida para purê
Manteiga	0,060	Kg	
Creme de leite	0,150	Kg	
Sal	0,006	Kg	
Pimenta do reino	0,004	Kg	Moída na hora
Noz moscada	0,002	Kg	Ralada na hora
MODO DE PREPARO:			
<p>1 – Cozinhar a batata e passar pelo espremedor por três vezes, fazer um purê e colocar numa caçarola de 20 cm, levar ao fogo e acrescentar o creme de leite, o sal, a pimenta do reino e a noz moscada, finalizar com a manteiga e reservar.</p>			

Fonte: Quando elaborado pelos autores.

O quadro 3 a seguir apresenta a ficha técnica da redução do molho do cozimento do rabo de boi, acrescido do tomate pelado que acompanha o medalhão de carne de rabo de boi.

QUADRO 3 – Ficha técnica.

PRATO:	Redução do molho de cozimento do rabo de boi com tomate pelado		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Tomate pelado	0,400	Kg	Sem pele e semente
Alho	0,002	Kg	Picado em brunoise
Sal	0,003	Kg	
Pimenta do reino	0,002	Kg	Moída na hora
Água	1	L	
MODO DE PREPARO:			
1 – Pegar duas caçarolas inox de 20 cm, colocar metade da água para ferver e a outra metade gelada, após a água ferver colocar os tomates com um pequeno corte em cruz na extremidade inferior, para que as peles soltem, assim que as peles começarem a soltar, retirar os tomates e colocar na água gelada, retirar toda a pele e sementes, cortar em <i>brunoise</i> pequeno.			
2 – Em uma caçarola de inox de 20 cm, refogar o alho com o tomate e acrescentar o molho do cozimento do rabo de boi coado e deixar reduzir em fogo médio (200°C a 220°C) até atingir a consistência desejada.			

Fonte: Quadro elaborado pelos autores.

O quadro 4 a seguir apresenta a ficha técnica da redução de jabuticaba.

QUADRO 4 – Ficha técnica.

PRATO:	Redução de jabuticaba⁵		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Jabuticaba	1	Kg	
Açúcar demerara	0,100	Kg	
MODO DE PREPARO:			
1 – Lavar as jabuticabas, secar e colocar juntamente com o açúcar demerara numa caçarola inox de 20 cm e levar ao fogo médio (200°C a 220°C) até as jabuticabas estourarem e ficar totalmente murchas.			
2 – Separar o líquido, semente e casca.			
3 – Coar numa peneira e separar posteriormente as sementes (descartá-las), as cascas (guardá-las para outras elaborações) e o líquido (que será reduzido).			
4 – Guardar as cascas e a redução separadamente em vidros esterilizados e mantê-los refrigerados.			

Fonte: Quadro elaborado pelos autores.

⁵ Jabuticaba – Vocabulário de origem tupi-guarani. Fruto da jabuticabeira, originária do Brasil. Os frutos são redondos, produzidos no tronco, de cor roxo-escuro ou negro, com polpa branca e sabor doce. Pode ser consumida ao natural ou no preparo de excelente geleia, sorvete ou refresco (ARROYO, 2013, p. 157).

Com os utensílios e as técnicas, durante toda a pesquisa experimental, foram realizados dois testes como será exemplificado na seção de resultados e discussão.

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na elaboração do prato, realizou-se dois testes, obtendo o resultado esperado no último.

O primeiro teste foi iniciado com a preparação da carne, separando os pedaços do rabo de boi através do corte na junção do osso. Houve a limpeza da carne no intuito de eliminar o excesso de gordura. Lavou-se os pedaços do rabo bovino, temperando-o com sal, pimenta do reino, tomilho, alecrim, orégano, manjericão, folhas de louro e cachaça, deixando no tempero dentro de um *bowl*⁶ inox na geladeira por 30 minutos.

A carne foi retirada da geladeira, passada no azeite de oliva e colocada numa frigideira aquecida para fritar, acrescida de extrato de tomate e vinho tinto seco. Após fritura a carne foi transferida para a panela de pressão e foi acrescentada água quente até cobrir toda carne, deixando a carne cozinhar por 1h45m.

Terminado o cozimento, a carne foi desossada e colocada dentro de um aro inox de 6,5 cm de diâmetro por 4 cm de altura, contendo no seu interior uma fatia de bacon. Este aro foi colocado sobre o papel manteiga dentro de uma vasilha inox para ir ao forno numa temperatura de 160°C por 16 minutos para cocção do bacon, sendo, em seguida, retirado do forno e reservado.

Foi elaborado um purê de batata baroa, em que após a batata ser cozida em uma caçarola inox de 20 cm de diâmetro com água e sal, passou pelo espremedor de batata por três vezes e colocada na caçarola novamente, acrescentando o sal, pimenta do reino, noz moscada e o creme de leite, e, para finalizar, a manteiga.

Foi elaborada uma redução do molho do cozimento da carne com tomate sem pele e sem semente. Primeiro o molho do cozimento da carne foi coado e reservado e depois iniciou-se a retirada da pele e semente do tomate, sendo utilizadas duas caçarolas inox de 20 cm, uma com água quente e outra com água gelada. Fervendo a água, os tomates foram colocados para que a pele começasse a soltar e em seguida retirados da água quente e transferidos para a água gelada, procedimento feito para retirar toda pele do tomate, retirando-se também toda semente (descartadas), sendo a polpa do tomate cortada em cubos pequenos.

⁶ *bowl* inox (é um recipiente redondo, utilizado normalmente na cozinha, tem abertura em cima e profundidade para armazenar alimentos (GONÇALVES, 2017)).

Após, o tomate foi refogado em uma caçarola de 20 cm com azeite, alho, sal e o molho do cozimento da carne e levada ao fogo médio (200°C a 220°C) para reduzir e reservado.

Para a redução da jabuticaba, primeiramente as jabuticabas foram lavadas e secas, depois colocadas em uma panela inox de 20 cm juntamente com o açúcar demerara e levadas ao fogo médio (200°C a 220°C) até as jabuticabas estourarem e ficar totalmente murchas, separando o líquido, semente e casca, coando numa peneira e separando posteriormente as sementes (descartadas), as cascas (guardadas para outras elaborações) e o líquido que foi reduzido e reservado.

Após a elaboração do medalhão e dos acompanhamentos, o prato foi montado e levado ao forno novamente à temperatura de 160° C por 4 minutos para ser servido quente. Destaca-se como acerto a elaboração do purê, da redução do molho do cozimento da carne com o tomate e jabuticaba no tocante à textura e ao sabor, o que foi satisfatório.

Contudo, no medalhão o acerto foi somente no sabor, pois a forma simétrica e uniforme de um medalhão não foi satisfatória, visto que a elaboração do mesmo foi realizada com a carne desossada, mas não cortada em pedaços menores, deixando o medalhão muito grosseiro na parte superior, ficando com um acabamento estético ruim.

No primeiro teste a carne – rabo bovino – utilizada na confecção do medalhão foi desossada e não passou por cortes posteriores, ficando com um aspecto disforme e assimétrico conforme apresentado na figura 2.

FIGURA 1 – Teste 1



Fonte: Arquivo Pessoal.

No segundo teste, mantiveram-se todas as técnicas e procedimentos utilizados no primeiro teste, exceto em relação à carne, que, após ser desossada, foi cortada em

pedaços pequenos e uniformes, e ao ser moldada no aro inox com uma fatia de bacon e passar pela cocção no forno apresentou uma simetria e uniformidade do medalhão, conforme apresentado na figura 3. Assim, a elaboração apresentou-se, juntamente com os acompanhamentos, equilibrada, tendo uniformidade, simetria e textura, elementos esperados na conclusão do trabalho.

FIGURA 2 – Teste 2



Fonte: Arquivo Pessoal

Na elaboração do prato de medalhão de carne de rabo de boi foram utilizados vários equipamentos e utensílios, tais como: faca de chefe de 8”, faca de desossa de 6”, panelas inox de 20 cm, frigideira grande, panela de pressão de 4,5 litros, vasilha de inox para forno, *bowl* inox, espremedor de batata inox, colher (sopa), aro inox de confeitoiro de 60 cm de diâmetro por 4 cm de altura, coador de metal, tábuas de carne e legumes de polietileno, papel manteiga, fogão e forno.

7 CONCLUSÃO

Com este trabalho foi possível mostrar a versatilidade da gastronomia com a utilização da carne de rabo de boi de maneira diferente da forma tradicional. O objetivo foi alcançado, pois com os dois testes realizados confirmou-se que a elaboração do medalhão de carne de rabo de boi apresentou, juntamente com os acompanhamentos, equilíbrio, uniformidade, simetria, textura e sabor, mantendo assim todas as características organolépticas da preparação tradicional do rabo de boi, elementos esperados na conclusão do trabalho, contemplando assim a gastronomia contemporânea.

ABSTRACT

The traditional oxtail had already been in France, even before the consumption of beef arrives in Brazil brought by the Portuguese during the colonization period. The dish was prepared with the oxtail cut in pieces and seasoned with garlic, onion, parsley, salt and tomato, generally garnished with white rice and watercress. However, to distinguish it from the traditional way of preparation of oxtail, it was sought in this work to establish another way of preparation in a contemporary approach, therefore it became possible to elaborate a dish making use of the oxtail in a contemporaneous perspective, seeking over-refine and enhance the flavor of this meet and with that in mind the following dish was elaborated: beef medallion (cut and boneless oxtail), garnished with arracacha, reduced meat sauce, reduced jabuticaba sauce and watercress sprouts. The method used to achieve and finish the dish, occurred by means of bibliographical researches that besides the production of the dish the particularities of the meet in regard were also demonstrated; as well as the production process, the social and environmental sustainability involved in the productive system and other matters which were considered along the research and practical tests, which allowed us to achieve the objective of this work.

Key words: Gastronomy. Beef. Arracacha. Reduced. Jabuticaba.

REFERÊNCIAS

ATHENAGRO; IBGE, 2018 apud ABIEC, 2018, p.20.

ARROYO, L.; BELLUZZO, R. **Arte da cozinha brasileira**. 1. ed. São Paulo: Editora Unesp, 2013.

BARBOSA, G. S. O desafio do desenvolvimento sustentável. **Revista Visões** Macaé, RJ, 4. ed., v. 1 n. 4, p.1-11, jan./jun. 2008. Disponível em: <http://www.fsma.edu.br/visoes/ed04/4ed_O_Desafio_Do_Desenvolvimento_Sustentavel_Gisele.pdf>. Acesso em: 20 mai. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. **Regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**. Diário Oficial da União, Brasília, 1997.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CUNHA, F. V. L.; Toledo, J. C. **Rastreabilidade em cadeias agroindustriais: conceitos e aplicações**. Embrapa, 2006. p.1-7.

COSTA, J. da. **Geração de QR-Code para rastreabilidade de produção de grãos em dispositivos móveis sem acesso à internet.** In: X Congresso Brasileiro de Agroinformática. Departamento de Informática, Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, Paraná, Brasil, 2015.

ECKSCHMIDT, T. et al. **O Livro Verde de Rastreamento: conceitos e desafios.** Livraria Varela, São Paulo, 2009

FAGLIARI, G. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias.** São Paulo: Roca, 2005.

FILHO, J. A. N. Do Clássico ao contemporâneo, releitura de pratos clássicos das bases da gastronomia brasileira. **Cozinha nativa, portuguesa e africana**, p.20.

GARDINI, A. de O. et al. **Programas e Práticas Sustentáveis na Bovinocultura de Corte de Mato Grosso do Sul: Caminhos para a consolidação de uma bovinocultura Sustentável.** Mato Grosso do Sul: 2014.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

GONÇALVES, L. C. **Gestão ambiental em meios de hospedagem.** São Paulo: Aleph, 2004. (Série Turismo).

LIMA, T. C. **Técnico em serviços de restaurante & bar: técnicas de cozinha.** Pernambuco: Secretaria de Educação, 2014.

LINARDI, F. **De que parte dos animais vêm as carnes que comemos?** Super Interessante, 2011. Disponível em: <https://super.abril.com.br/mundo-estranho/de-que-parte-dos-animais-vem-as-carnes-que/>. Acesso em: 25 out. 2018.

MACHIAVELLI, F. D. **Pecuária Sustentável.** Vitrine da Conjuntura, v.2 n.8, Curitiba, out. 2009.

MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Cadeia produtiva da carne bovina/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Política Agrícola, Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura; Antônio Márcio Buainain e Mário Otávio Batalha (Coord.)– Brasília: IICA: MAPA/SPA, 2007.

MILLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: **Preservação da cultura tradicional.** Universidade Caxias do Sul-UCS. Artigo relacionado: **A preservação saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil.** Disponível em: <https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf>. Acesso em: 4 out. 2018.

MONTEBELLO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. **Carne & Cia.** 2. ed. Brasília-DF: Editora Senac-DF, 2009.

NEUMANN, M.; BARCELLOS, J.O.J. Estratégias de coordenação: princípios para a formação de alianças mercadológicas: “Alianças que deram certo”. In: Jornada técnica em sistemas de produção de bovinos de corte e cadeia produtiva: tecnologia, gestão e mercado, 1, Porto Alegre, 2006. **Anais...** Porto Alegre: UFRGS – DZ – NESPRO, 2006. 1 CD-ROM.

NUNES, M. L. C. História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha/Maria Lúcia Clementino Nunes, Márcia Clementina Nunes. 4. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010

PORTER, M. E. **Estratégia competitiva**: técnicas para análise de indústrias e da concorrência. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

RIBEIRO, C. M. A. **Aspectos culturais da cozinha contemporânea**. São Paulo: Hotec, 2006.

TOFFEL, M. W. **The Growing Strategic Importance of End-of-Life Product Management**. California Management review, [S.l.], v.45, 2003, p.102-129.

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil- Receitas, Ingredientes, Processos**. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

VARELLA, A. C.; GENRO, T. C.; SANTOS, J. S. D.; RIES, J.; LUZ, J. C. D.; FACCO, G. **Programa boas práticas agropecuárias em bovinos de corte na região Sul do Brasil atual e perspectivas**. Embrapa Pecuária Sul. Bagé, RS, 2009. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/55755/1/DT87.pdf>>. Acesso em: 04 out. 2018.