

**TRIO MINEIRO, DO TRADICIONAL AO CONTEMPORÂNEO:
PURURUCA DE DOBRADINHA, CROQUETE DE FRANGO COM QUIABO,
PASTEL DE ANGU DE RABADA COM AGRIÃO**

SOUZA, João Paulo Pires¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale²; SIMONCINI, João Batista Villas Boa²; SILVA, Jefre Milione da².

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia nunca foi tão apreciada como na atualidade. Pode-se atribuir esse sucesso, em parte, às contribuições trazidas pelos meios de comunicação, tais como canais da internet, televisão, revistas físicas e on-lines, bem como outras formas de mídia, que diariamente exibem diversos produtos sendo lançados ou relançados diariamente com roupagens distintas, que os tornam cada vez mais atraentes. Esse fenômeno é resultado do emprego de tecnologias aplicadas aos equipamentos da indústria alimentícia. Como consequência, observa-se uma maior demanda por criações culinárias, além de um notável crescimento no setor turístico (FREIXA; CHAVES, 2012).

A crescente valorização da gastronomia impulsiona o desenvolvimento da denominada culinária contemporânea, representando a expressão culinária atual. Além disso, outro movimento relevante na gastronomia contemporânea é a sua gastronomia molecular, que emprega uma variedade de processos, que vão desde a encapsulação de compostos e ingredientes, resultando em explosões sensoriais na boca, até a utilização de enzimas para aprimorar a textura da carne (PELLERANO, 2013).

Neste contexto, como é possível fazer uma releitura de pratos e sabores típicos da culinária mineira, preservando sua simplicidade e afeto, ao mesmo tempo que se propõe uma abordagem mais contemporânea para a experiência gustativa? O objetivo deste trabalho é explorar a aplicação de técnicas da culinária contemporânea na releitura de três pratos tradicionais da gastronomia mineira, que serão apresentados

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores orientadores e avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

em uma tábua de degustação composta por três entradas: a pururuca de dobradinha, o croquete de frango com quiabo e o pastel de angu de rabada com agrião.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

A fim de proporcionar um contexto adequado para a reinvenção de pratos e sabores típicos da culinária mineira sob uma perspectiva contemporânea, se faz necessário entender sobre a culinária mineira, destacando sua relevância histórica e cultural no contexto brasileiro. Além disso, o texto aborda a culinária contemporânea e os processos envolvidos na reinvenção de sabores, texturas e práticas. Por último, são apresentados os pratos a serem objeto da releitura, bem como a inspiração subjacente a essa proposta.

2.1 COZINHA MINEIRA

De acordo com Byrd (2017), a comida mineira, considerada patrimônio cultural do Brasil, se originou em fazendas e era originalmente cozida no fogão de lenha. O autor ainda verificou em sua revisão bibliográfica que as preparações foram documentadas na literatura de viagens do século XIX de naturalistas europeus — que eram cientistas, exploradores e viajantes que se dedicavam ao estudo e à observação da natureza e suas diversas formas de vida, bem como na literatura regionalista do século XX. Isso evidencia Minas Gerais como uma terra única e com a comida se destacando como um "personagem" importante na constituição do que é ser um mineiro.

A expansão da comida mineira se deu para bairros através do cultivo de hortas, nas quais os moradores cultivavam frutas e hortaliças. Eles também mantinham pequenos animais como porcos e galinhas, uma tradição e costume que ainda hoje se mantém em alguns lugares (BYRD, 2017). Dessa forma, surgiram os pratos mineiros mais simples e saborosos do dia-a-dia, como linguiça com cebola, repolho com alho, tutu de feijão, frango com quiabo, repolho bamba, carne seca com mandioca, entre outros (LAMOUNIER, 2011).

Com uma forte ligação ao passado e às tradições familiares, os mineiros estão sempre abertos às novidades, mas sem deixar de lado suas origens. O mesmo vale para a gastronomia, composta por tradições de receitas passadas de geração em

geração, transmitidas e exibidas por meio de suas influências: africanas, portuguesas e indígenas (BYRD, 2017). Dessa forma, a comida mineira é resultado de uma combinação de culturas, misturando ingredientes de cada região e criando seus próprios pratos (LAMOUNIER, 2011). Essa tradição, aliada à diversidade da comida mineira, traz lembranças emotivas que confortam quem a experimenta.

A culinária mineira é famosa por sua rica e variada seleção de pratos típicos, que oferecem um festival de sabores e aromas inconfundíveis. Segundo Abdala (2011), essa culinária valoriza a tradição e a convivência familiar, sendo comum que as receitas sejam preparadas em abundância para satisfazer a todos que se reúnem à mesa. Ainda segundo a autora, a mesa farta é resquício da época em que a abundância era símbolo de *status* social e se tornou marca registrada da hospitalidade mineira, expressando sua identidade única. Hoje em dia, a culinária mineira é uma das mais apreciadas do Brasil, seus pratos e ingredientes são cada vez mais valorizados pelos *chefs* de cozinha e pelos amantes da boa comida.

2.2 COZINHA CONTEMPORÂNEA

A cozinha contemporânea surgiu a partir de propostas gastronômicas inovadoras que, ao mesmo tempo, valorizam receitas tradicionais (BENEMANN; MENASCHE, 2017). Nesse novo espaço, o conhecimento científico e diferentes técnicas estão sendo utilizados para padronizar as receitas, prever melhores resultados, inovar, propor novos métodos de preparo para obter diferentes texturas e sabores, com o objetivo da plena satisfação dos degustadores (KIKUTI, 2018).

Como exemplo, são empregadas na cozinha contemporânea técnicas da gastronomia molecular, que apresentam o objetivo de intensificar e inovar a experiência gustativa, mediante novas texturas (PELLERANO, 2013). Dessa forma, é possível mudar a aparência de pratos tradicionais apresentando formatos diferentes. Por exemplo, em minutos, uma caipirinha pode congelar em nitrogênio líquido e se transformar em um delicioso sorvete. Além disso, líquidos podem ser aprisionados em esferas pequenas ou médias, harmonizando o sabor e adicionando textura a aperitivos, sobremesas e bebidas para um deleite sensorial (KIKUTI, 2018).

A culinária contemporânea é uma expressão cultural que “reflete as transformações sociais, econômicas e culturais atuais e busca criar experiências gastronômicas memoráveis e surpreendentes” (FREIRE, 2011 *apud* MELLO, 2019, p.

5). Ademais, a gastronomia contemporânea dá grande importância à sustentabilidade, à diversidade cultural e à sazonalidade dos alimentos, incentivando um consumo responsável e consciente (MOURA, 2018). Dessa forma, se expressa a partir da releitura de pratos tradicionais, valorizando a estética, o aroma e a textura dos alimentos (ZANETTI, 2017). Ainda segundo os autores, essa gastronomia celebra a diversidade e a inovação, que valoriza a tradição sem deixar de lado a originalidade.

Aliado a cozinha contemporânea, pode-se destacar o *slow food*, movimento que se preocupa com todo caminho que o alimento percorre até chegar as mesas, o modo como foi cultivado, preparado, como é servido e, ainda, como é apreciado por quem está se alimentando (MOURA, 2018). A ideia geral perpassa pelo aproveitamento dos alimentos ao máximo, fazendo as refeições mais leves e utilizando ingredientes de boa qualidade. Dessa forma, a combinação de técnicas inovadoras, receitas tradicionais e movimentos que preconizam o aproveitamento de alimentos, a cozinha contemporânea apresenta ferramentas para criar pratos inovadores.

2.3 A RELEVÂNCIA DO FRANGO COM QUIABO, DOBRADINHA, PASTEL DE ANGU NA CULINÁRIA MINEIRA

A combinação de frango com quiabo é um exemplo emblemático da culinária mineira e representa uma importante manifestação da gastronomia regional, presente principalmente em Belo Horizonte e cidades históricas como Ouro Preto, Mariana e Sabará (BYRD, 2017). Esse prato tradicional simboliza a fusão harmoniosa entre ingredientes locais e técnicas culinárias europeias e africanas que se desenvolveram ao longo da história (BYRD, 2017).

O frango, uma fonte de proteína amplamente disponível na região, é preparado de maneira que ressalte sua suculência e sabor característicos. As aves fazem parte de um dos mais importantes recursos alimentares da sociedade. Desde que se descobriu que os galináceos eram fáceis de serem domesticados, passaram a ser criados, na maioria das culturas, para o consumo da população. Por sua vez, o quiabo teve origem no continente africano e foi introduzido no Brasil pelos escravos, sendo conhecido também por nafé, quingombô, gombo ou quibombô (FERREIRA *et al.*, 2013). Na preparação do prato, é cuidadosamente selecionado e preparado para evitar a textura viscosa indesejada. A combinação desses ingredientes, muitas vezes

enriquecida com temperos como cebola, alho e pimenta, cria um prato que é apreciado tanto por sua simplicidade quanto por sua complexidade de sabores. O frango com quiabo não apenas alimenta o corpo, mas também alimenta a identidade cultural e emocional dos mineiros, transmitindo tradições culinárias de geração em geração e reforçando o senso de pertencimento à culinária local (BYRD, 2017).

A dobradinha consiste no cozimento lento e cuidadoso do bucho de boi, acompanhado por feijão-branco, linguiça, temperos e diversos condimentos, resultando em um ensopado saboroso e encorpado. Sua popularidade se deve à combinação de ingredientes locais e técnicas de preparo tradicionais, que conferem uma textura macia e um sabor rico (CAVALCANTI, 2018).

Em relação ao angu, é possível ressaltar que é um prato tradicional feito a partir de fubá de milho, ingrediente amplamente disponível na região. O processo de preparação envolve a cocção lenta do fubá com água e sal, resultando em uma consistência cremosa e um sabor reconfortante. O angu é apreciado tanto por sua simplicidade quanto por sua versatilidade, podendo ser consumido como acompanhamento para diversos pratos típicos mineiros como o frango com quiabo e a costelinha de porco (PAULA, 2013).

A partir desse contexto, é proposta a releitura desses pratos a partir da perspectiva da cozinha contemporânea.

3 METODOLOGIAS E DISCUSSÕES

O presente trabalho consiste em uma tábua de degustação, na qual são servidas três entradas baseadas em pratos típicos da cozinha mineira com o toque da cozinha contemporânea, tanto em sua apresentação quanto nas técnicas envolvidas. A primeira entrada será um croquete de frango com quiabo a ser servido com uma maionese picante, a segunda consiste em uma pururuca de dobradinha e, para finalizar, será servido um pastelzinho de angu de rabada com agrião.

A inspiração para criação desses pratos se deu por meio de comidas mais tradicionais da gastronomia mineira, receitas típicas passadas de geração em geração, pelos avós, pais, uma comida aconchegante e reconfortante, com ingredientes tradicionalmente mineiros, que abraça não só a alma, mas também o paladar (LAMOUNIER, 2011).

Outra referência para a criação dos pratos foi do restaurante Pacato, comandado pelo chef Caio Soter. É um restaurante com inovações e modernidade sem deixar de lado o respeito às tradições. A inspiração do Pacato, que é uma cozinha mineira, a cozinha de quintal em tempos de escassez, na qual as famílias produziam seus próprios insumos. Existe uma tríade de alimentos que baseia o seu cardápio, composta por vegetais, porco e frango.

A metodologia aplicada neste trabalho foi definida como pesquisa bibliográfica, por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas, e pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato por meio do qual foi possível colocar a pesquisa na prática, observando, testando e realizando a análise dos resultados (VERGARA, 2013).

A primeira entrada a ser desenvolvida foi o croquete de frango com quiabo, onde o maior desafio foi trazer cremosidade para o seu recheio. No primeiro teste, houve a orientação de fazer pequenos ajustes, tais como trazer uma crocância para o recheio por meio de sementes de quiabo e também foi reduzido o sabor picante. A ficha técnica pode ser analisada no Quadro 1.

QUADRO 1 - Ficha técnica croquete de frango com quiabo.

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Contra coxa de frango	1000	g	
Quiabo	700	g	
Farinha	150	g	
Leite	200	g	
Sal	7	g	
Alho	9	g	<i>hacher</i>
Mostarda	10	g	
Cheiro verde	150	g	
Shoyu	50	g	
Cebola	150	g	
Limão	50	g	suco
MODO DE PREPARO:			
<p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tempere o frango com o sal, mostarda, shoyu e alho. Em uma panela de pressão refogue a cebola. 2. Acrescente ao refogado o frango já temperado até dourar, depois de dourado acrescente água até cobri-lo e deixe na pressão por 35 min. 3. Em uma panela acrescente o quiabo picado com um fio de óleo juntamente com o limão espremido, cozinhe até toda a sua baba sair. 4. Depois dos 35 min de pressão o frango estará bem desfiado e acrescente o quiabo. 5. Com o frango com quiabo pronto, retire um pouco do seu caldo e acrescente o leite e deixe até começar a levantar fervura. 6. Logo em seguida acrescente a farinha à mistura, e vai mexendo até formar uma massa espessa, quando começar a soltar da panela está pronta, leve a geladeira para esfriar. 7. Depois de gelada a massa é só enrolar os croquetes e empana-los no leite, farinha e farinha de rosca. 			

Fonte: O autor.

A segunda entrada foi o pastel de angu com recheio de rabada com agrião. No primeiro teste, o professor orientador apontou melhorias para o próximo teste, como tentar fazer a massa do pastel mais fina, trazer mais cremosidade para o seu recheio e diminuir um pouco a picância. No segundo teste, o pastel de angu estava pronto com a massa mais fina e o recheio cremoso. A ficha técnica do pastel de angu pode ser verificada no Quadro 2.

Quadro 2 - Ficha técnica Pastel de angu.

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Rabada	1000	g	
Alho poró	100	g	
Pimenta do reino	4	g	
Alho	12	g	
Sal	6	g	
Louro	5	g	
Fubá	500	g	
Água	1000	g	
Polvilho azedo	60	g	
Cebola	150	g	
Agrião	35	g	<i>hacher</i>
MODO DE PREPARO:			
<p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tempere a rabada com sal, pimenta e o alho, na panela de pressão faça um refogado com a cebola e o alho poró. 2. Acrescente ao refogado a rabada já temperada até dourar, depois de dourado acrescente água até cobri-lo e deixe na pressão por 1 hr. 3. Depois de cozida a rabada é só desfiar e acrescentar o agrião e reservar o recheio 4. Em uma panela ferva a água juntamente com sal 5. Após levantar fervura acrescente o fubá e vai mexendo até formar uma massa bem pesada, tampe a panela e deixe cozinhar por 20 min em fogo baixo. 6. Depois retire a massa da panela e leve em uma bancada e acrescente o polvilho azedo, e vai mexendo até todo o polvilho incorporar a massa, reserve e deixe esfriar por 30 min. 7. Depois é só abrir a massa e fazer o seu formato de pastel e rechear. 			

Fonte: O autor.

A terceira entrada foi a pururuca de dobradinha, onde foram realizados alguns testes. O primeiro teste da massa da pururuca não deu muito certo, dado que a massa ficou bastante quebradiça, o que estava impedindo sua laminação e, conseqüentemente, não estava pururucando quando frita. No segundo teste, utilizou-se o polvilho doce ao invés do polvilho azedo. Além disso, foi utilizado o caldo da dobradinha na massa, trazendo mais estabilidade para o preparo. Também foi aumentado o tempo de desidratação da massa após ser laminada ao forno. Depois desses ajustes, chegou-se ao resultado esperado da pururuca, que pode ser observado nos Quadros 3 e 4.

Quadro 3 - Ficha técnica da pururuca de dobradinha.

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Dobradinha	1000	g	
Alho poró	80	g	
Cenoura	70	g	
Alho	15	g	
Sal	8	g	
Louro	3	g	
Polvilho azedo	350	g	
Farinha	240	g	
Cebola	150	g	
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lave a dobradinha, escaldar em água quente. 2. Ferver a dobradinha com limão, louro e os talos de salsinha por 30 min, escorrer e escaldar com água quente e reserve. 3. Na panela de pressão faça um refogado com o alho, cebola, cenoura e alho-poró e acrescente a dobradinha, cubra com água e deixe na pressão por 45 min. 4. Para fazer a massa da pururuca, retire 480 ml do caldo da dobradinha e leve em uma panela, acrescente a farinha e misture bem até sumir os grumos da farinha 5. Em fogo baixo vai mexendo essa mistura até se formar uma massa, quando começar a soltar da panela acrescente o polvilho azedo e misture, desligue o fogo e transfira para uma bancada 6. Depois de pronta a massa, faça um bloco com ela e deixe em banho-maria por 45 min 7. Depois leve ela para a geladeira por 12 horas até ela ficar firme e conseguir fatias na espessura desejada 8. Leve ao forno a 70 c por 50 min até ela ficar seca. 			

Fonte: O autor.

Quadro 4 - Ficha técnica do vinagrete de dobradinha.

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pimentão vermelho	35	g	<i>brunoise</i>
Pimentão amarelo	35	g	<i>brunoise</i>
Cebola roxa	30	g	<i>brunoise</i>
Dobradinha	100	g	<i>brunoise</i>
Limão	5	g	suco
Sal	2	g	
Pimenta-do-reino	2	g	
Azeite	6	g	
Coentro	4	g	
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Brasear os pimentões no fogo, até ficarem tostados. 2. Cortar os pimentões, cebola e dobradinha em <i>brunoise</i>. 3. Em seguida misturar todos os ingredientes em um <i>bowl</i> e reservar na geladeira. 4. Servir frio. 			

Fonte: O autor.

O prato é composto por três entradas, começando a degustação pela entrada fria que é o pururuca de dobradinha, logo em seguida pelo croquete de frango com quiabo e finalizando com o pastel de angu, para poder fazer uma diferenciação de temperaturas entre eles. São apresentados em ordem em uma tábua de madeira com seu fundo coberto de canjica branca, uma apresentação limpa, moderna e contemporânea.

FIGURA 1 - Tábua de degustação composta pelas três entradas.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

4 CONCLUSÕES

Diante da crescente valorização da gastronomia e do desenvolvimento da culinária contemporânea, é possível repaginar pratos e sabores típicos da culinária mineira, preservando sua simplicidade e afeto, ao mesmo tempo em que se propõe uma abordagem mais contemporânea para a experiência gustativa. O objetivo deste trabalho foi explorar a aplicação de técnicas da culinária contemporânea na releitura de três pratos tradicionais da gastronomia mineira, apresentando-os em uma tábua de degustação composta por três entradas.

Por meio de um trabalhoso processo de transformar os pratos principais em forma de entradas, a ideia proposta foi atingida através do emprego de técnicas da

cozinha contemporânea, desde a escolha do prato, passando pelo uso das cores dos insumos, sua apresentação, inovação e o sabor, remetendo aos pratos típicos.

Dessa forma, através da pesquisa realizada e da aplicação das técnicas da culinária contemporânea, foi possível promover uma harmonia entre tradição e inovação na gastronomia mineira através da releitura dos três pratos.

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 125-158, jan./jun., 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25743>. Acesso em: 12 maio 2023.

BENEMANN, N. W.; MENASCHE, R. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar: A pinch of tradition and innovation in the contemporary cuisine: towards an anthropology of cooking. **Estudos Sociedade e Agricultura**, s.l., v. 25, n. 3, p. 477-496, 2017. Disponível em: https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/ESA25-3_01_pitadas. Acesso em: 10 maio 2023.

BYRD, S. Comida mineira: a “cultural patrimony” of Brazil. **Global Food History**, s.l., v. 4, n. 1, p. 78-97, 2017. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/20549547.2017.1405234>. Acesso em: 14 maio 2023.

CAVALCANTI, P. Dobradinha Tradicional. **Comidinhas do Chefe**, s.l., 2018. Disponível em: <https://comidinhasdochef.com/dobradinha-tradicional/>. Acesso em: 18 maio 2023.

DORIGATTI, P. G. R.; RIBEIRO, J. Z.; VIVALDI, N. S. N. Tendências gastronômicas do século XX. **Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento**, s.l., v. 10, p. 1-7, 2019. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/gastronomia/tendencias-gastronomicas>. Acesso em: 13 maio 2023.

FERREIRA, A. F. S. *et al.* TACOS DE MILHO DE UM CLÁSSICO: FRANGO COM QUIABO. **Congresso Internacional de Gastronomia**, 2013. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/ana_is_2013.pdf#page=150. Acesso em: 15 maio 2023.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2012. Disponível em: https://books.google.com.br/books/about/Gastronomia_no_Brasil_e_no_mundo.html?id=EhqsDwAAQBAJ&redir_esc=y. Acesso em: 13 maio 2023.

KIKUTI, E. *et al.* Divulgação e popularização científica da gastronomia. **Revista Em Extensão**, Uberlândia, v. 17, n. 1, p. 225-242, 2018. Disponível em: <https://doaj.org/article/d521c7620af84e128a9cd38b7449c362>. Acesso em: 14 maio 2023.

LAMOUNIER, M. A. A cozinha mineira e as técnicas culinárias do final do século XX até os dias atuais. **Revista Pensar**, Minas Gerais, (s.v.) , p. 1-16, 2011. Disponível em: http://revistapensar1.hospedagemdesites.ws/gastronomia/pasta_upload/artigos/a12.pdf. Acesso em: 12 abr. 2023.

MELLO, S. R. R. GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA: CONTRASTE DE TEMPERATURAS E INCLUSÃO DE PANC. **REVISTA DE GASTRONOMIA**, Juiz de Fora, v. 1, n. 2, p. 1-15, 2019. Disponível em: <http://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/viewFile/1887/1227>. Acesso em: 14 maio 2023.

MOURA, J. F. S. **Slow food**: características do movimento e atuação frente ao sistema alimentar contemporâneo. 27f. Monografia (Pós-Graduação em Gastronomia Aplicada à Nutrição) - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2018. Disponível em: <https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/bitstream/handle/123456789/5974/Julia%20Felicia%20Rossoni%20de%20Moura.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 15 maio 2023.

PAULA, A. S. **Culinária mineira**: discursos, práticas e re-significações no restaurante Fogão de Minas. 77f. Monografia (Graduação em História) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/18464/1/Culin%c3%a1riaMineiraDiscursos.pdf>. Acesso em 14 maio 2023.

PELLERANO, J. Gastronomia molecular: desconstruindo vinte anos de uma tendência. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 293-300, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093008.pdf>. Acesso em: 14 maio 2023.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz**: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. 373f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural)-Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/164708>. Acesso em: 14 maio 2023.