

GASTRONOMIA COMO CULTURA NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: PICADINHO CARIOCA

GOEBEL, Michele de Aguiar¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; FELICIANO, Yury Tom Keith Ferreira ; SOUZA, Mariana de Alencar²

1 INTRODUÇÃO

Nesse artigo será apresentado uma releitura do picadinho carioca, será falado sobre o conceito e origem do prato. Com suas bases sendo arroz branco , banana , farofa , carne picada e ovo.

A gastronomia representa a identidade de diferentes povos, algumas comidas são consideradas Patrimônio Cultural Imaterial, pois têm relevância no contexto histórico de um determinado espaço geográfico. Sendo assim, o turismo é impulsionador da cultura de um determinado local através de sua gastronomia (MORAIS, 2012). Em 2015 foi sancionada uma lei que estabelece

no âmbito do estado do Rio de Janeiro, o marco referencial da gastronomia como cultura com a finalidade de dar visibilidade e fortalecer o modo de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes enraizados no cotidiano; as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território.

A gastronomia é cultura material e imaterial, reconhecida como patrimônio de grupos familiares, imigrantes, migrantes, povos e comunidades tradicionais, como os indígenas, os quilombolas, as comunidades de matriz africana ou de terreiro, os extrativistas, os caiçaras e os pescadores artesanais (RIO DE JANEIRO, 2015, on-line).

“A compreensão dos hábitos alimentares faz da comida típica de uma região uma verdadeira representação de suas tradições, despertando um sentimento de apropriação, que faz com que a comida adquira as características e influências de seu país” (REINHARDT, 2007, p. 3).

O município do Rio de Janeiro é considerado um grande local turístico. De acordo com a Companhia de Turismo do Estado (TURISRIO, 2012) o crescente número de turistas que desembarca na cidade se depara com grandes encantos naturais, riqueza cultural e hospitalidade, associada às possibilidades de visitar

¹ Graduanda 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.

cartões postais mundialmente conhecidos e famosos. Além disso, o turista pode aproveitar a vida noturna e a gastronomia da cidade se deliciando com maravilhosos pratos em barzinhos e restaurantes.

Quais são as técnicas simples utilizadas na cozinha carioca em restaurantes e bares populares que agregam sabor e personalidade aos pratos? O objetivo deste trabalho é demonstrar as técnicas simples e populares da cozinha carioca que definem o seu picadinho, realçando os elementos que compõem e dão sabor ao prato na simplicidade da gastronomia local.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

A cidade do Rio de Janeiro expressa a vivência através da gastronomia, diferentes pratos podem trazer à tona hábitos e costumes de vários locais criando uma adaptação de acordo com o público, assim como a gastronomia brasileira é resultado da mistura de culturas, saberes e ingredientes de diversos povos. Como exemplo, tem a feijoada, bastante falada no Rio, e em diferentes locais do Brasil, ela é servida e preparada de diversas formas (MULLER; AMARAL; REMOR, 2016).

Nesse trabalho é apresentada uma releitura do Picadinho Carioca que é um prato simples da cozinha do Rio de Janeiro feito de carne , molho de caldo escuro , bananas fritas , farofa , ovo pochê e arroz branco , antes, porém nessa contextualização se apresenta brevemente a relação da gastronomia com a cultura carioca, num segundo tópico a gastronomia carioca atual e, depois, o Picadinho Carioca.

2.1 A RELAÇÃO DA GASTRONOMIA COM A CULTURA CARIOCA

A Gastronomia está diretamente ligada à cultura de um povo. “A Gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos” (FREIXAS; CHAVES, 2008, p. 19). Segundo as autoras, a gastronomia representa as tradições sociais, religiosas e econômicas de um determinado local. Elas dizem que representa a identidade de cada povo, além de apenas separar os insumos ou diferentes ingredientes.

A cidade do Rio de Janeiro oferece uma culinária construída a partir de várias influências como a mistura do árabe, nordestino, galego-português, assim como de

outras culturas, que podem ser percebidas em hábitos que vão desde as tradicionais feijoadas, até a influência europeia, como a culinária alemã e a francesa, que foram deixando rastros pela cidade ao longo de sua história (BARUFALDI, 2023).

O alimento é uma necessidade básica do ser humano. O homem precisa dele para sobreviver, mas também, através da alimentação, é perceptível a diferença entre costumes e culturas de diversos locais (VALE, 2014).

A comida e a bebida tiveram grande importância nas comemorações. Ter uma mesa farta, por exemplo, significava comemoração e felicidade. A alimentação é uma necessidade, associada ao prazer. Segundo Lévi-Strauss os alimentos também tinham uma hierarquia. Um exemplo disso foi a carne assada, a mais importante do prato quando servida em um almoço ou jantar com diferentes preparações, pois demonstrava fartura, diferente da carne cozida que demonstrava economia das pessoas por ainda conservar os sucos (VALE, 2014).

A gastronomia brasileira carioca sempre esteve associada a uma comida mais leve e informal. Tem comidas e bebidas que já fazem parte da representação da gastronomia do estado. Se bares e botequins são hoje ícones do Rio, são porque eles fazem sucesso desde a época do Rio Antigo, quando grupos se encontravam e se reuniam nos botequins da época para se alimentarem e jogar conversa fora. O clima de botequim foi inserido na cidade e de forma positiva para os consumidores que gostam desse estilo de vida boemia (VALE, 2014).

Os bares cariocas oferecem diversos petiscos como comida de bar e eles são frequentados por pessoas de diferentes classes sociais, doutores, desembargadores, mas também estudantes e colaboradores. As pessoas são tratadas de maneira igual, unidas por um bom chopp gelado e muita conversa fiada. “Eles são a cara do Rio. Mesclam passados e mesclam presente, representando assim uma parte da Gastronomia da cidade, que sempre sofreu influências de diversas culturas” (STUDART, 2008, on-line).

“Em um evento de gastronomia nasceu um clássico carioca de toque nordestino, prato mais famoso do assistente e melhor amigo do chef Claude Troisgros. Além de constar no menu da CT Brasserie, o Picadinho do Batista está disponível no Do Batista, cozinha inaugurada para o delivery. Receita de filé mignon picado na ponta da faca, purê de batata baroa, farofa de panko e queijo coalho ralado”. (RIOBOOK 2023 , on-line).

“O 'Picadinho Releitura' do Pedro de Artagão é um clássico da gastronomia carioca, que o chef serve desde o tempo em que criou o prato no Laguiole, há mais de 10 anos. Hoje está em cartaz no Cozinha Artagão e no Irajá Redux, casas de seu grupo. É um 'risotto' molhado de picadinho, com um ovo pochê escondido sob o arroz e farofa crocante por cima de tudo, além da banana à milanesa”. (RIOBOOK 2023 , on-line).

“Desde 1979 de portas abertas em Botafogo, o Botequim marcou a boemia artística de uma geração, no casarão de vários ambientes de onde se mudou para outro no mesmo bairro. Os picadinhos na ponta da faca, com bastante molho, são desde o início uma assinatura da cozinha, com quatro disponíveis. O Botequim leva filé mignon, farofa de ovos, arroz, caldinho de feijão e aipim frito. O Mignon tem ovo frito, farofa de banana e o diferencial do pastel de queijo”. (RIOBOOK 2023 , on-line).

“Com todo o esmero e a delicadeza do Bazzar, que tem como comandante geral da cozinha o chef francês Damien Montecer, o Picadinho da Casa leva arroz branco "alhado", ou seja, puxado no alho, com farofa de milho e banana, purê de abóbora e ovo caipira frito por cima. Com a gema, diz o restaurante nas redes sociais, "pedindo para ser estourada". A versão vegetariana é feita com cogumelos picados e farofa de pão da casa com limão”. (RIOBOOK 2023 , on-line).

“Com delivery concorrido de bacalhau e outros pratos portugueses em Botafogo, o restaurante criado por ex-funcionários do famoso Antiquarius também aposta em pratos que falam à alma do carioca, como o delicioso Picadinho à Moda do Rio. Pode ser de frango ou carne, cortada em pequenos cubos e flambada em conhaque, com o próprio caldo caseiro, com os acompanhamentos de arroz branco, caldo de feijão, farofa de biscoito, banana frita e ovo pochê”. (RIOBOOK 2023 , on-line).

Existem festas , eventos e tradições culturais em que a gastronomia local está inserida, como o carnaval, realizado no Rio de Janeiro, onde pessoas de vários países e locais comparecem, sendo assim não deixam de parar em um barzinho ou quiosque para assistir aos desfiles e saborear um bom aperitivo ou até um bom prato. (ALVES 2021, on-line)

2.2 A GASTRONOMIA CARIOCA ATUAL

A base da gastronomia carioca é influenciada pela culinária europeia, Italiana e alemã, com pratos de massa, peixes, frutos, caças, caldos, carne, *fondues* e grande variedade de queijos e frios (ALEIXO; BARTHOLO, 2015).

“É possível afirmar que a Gastronomia carioca vem reconquistando o seu espaço desde os anos 2000. Após os anos 80 e 90 de crise veio o crescimento do setor na cidade até os tempos atuais. A consequência disso são as novidades no mercado da cidade, os consumidores se tornam mais exigentes, aguardam por produtos que surpreendam mais com suas novidades” (VALE, 2014, p. 56).

O profissional de gastronomia de hoje por exemplo, deve estar por dentro de tudo o que acontece, tanto para assessorar seu cliente com sabedoria, quanto para entender o que acontece à sua volta. Segundo a autora, Raíssa Cavaignac “Redes sociais, Facebook, Instagram, jogadas de marketing, tudo isso modifica a forma como a sociedade vê e divulga a Gastronomia”. (VALE, 2014, p. 56).

“A Gastronomia também ganha êxito quando têm grandes representantes, como a chef Kátia Barbosa, do restaurante Aconchego Carioca, que mostra o quanto se dedica a melhorar na área e o quanto isso é apaixonante, através do seu amor pela gastronomia conquistou seu espaço no mercado. Apaixonada pelo Rio de Janeiro, ela conquistou também diversos clientes de uma área rica da cidade, a Praça da Bandeira, onde sua comida chama bastante atenção no restaurante.” (VALE, 2014 p.57). Inclusive um prato criado pela Chef de muita fama no restaurante e na região é o bolinho de feijoada. (globo.com – 2023 online).

“Sem muito reconhecimento financeiro do governo, os Chefs e cozinheiros do Rio continuam buscando seus espaços, correndo atrás de novidades para encantar e agradar seus clientes, buscam por sabores e paladares diferentes” (VALE, 2014, p. 56).

2.3 PICADINHO DE CARNE A LA CARIOCA

Ao longo da Idade Média acontecem diversas mudanças, uma delas é deixarem de comer deitados para comer sentados. A diferença de uma cozinha fundada nos picados e almôndegas que podiam ser degustados com as mãos, para outra em que se priorizava o corte das carnes. As mesas costumavam ser fartas , criando assim um olhar requintado e sofisticado tendo sido passado por diversas alterações, o que não foi feito de uma hora para outra. “É importante destacar que em 1486, foi impresso o primeiro livro de culinária na França, intitulado “Le Viandier” com 230 receitas. Após o séc. XVII pode-se dizer que na França os gostos e as maneiras de montar as mesas (etiqueta) são renovadas. Tudo isso revela uma cozinha francesa inovadora, original, mostrando que para os franceses a certeza que a sua forma de comer era superior a de todos os outros povos da Europa. E tal constatação é comprovada pela leva de estrangeiros que visitam a França e comprovam a superioridade francesa no domínio da cozinha e da mesa. Em meados do séc. XVII a cozinha francesa se torna iniciativa da realeza sob Luis XIV, o Rei Sol. O refinamento proveniente da Corte planeja um vasto movimento de renovação dos costumes e práticas alimentares. Os cozinheiros franceses passam a privilegiar os cozimentos, deixando as carnes com o máximo de sabor, o que permitiu que se desenvolvesse na França uma produção de carne da mais alta qualidade. Junto à carne de boi se exigiu legumes, peixes e frutos do mar frescos. Desta forma, a grande novidade desta cozinha do séc. XVII é privilegiar os sabores naturais dos alimentos, algo que não era comum na época. Na França os cozinheiros são respeitados, os Chefs são admirados e os Grandes Chefes são honrados tanto quanto os chefes militares. Desta forma foram cozinheiros que se tornaram famosos como Paul Bocuse e Pierre Troigros, conceberam a nouvelle cuisine, denominação francesa para uma total renovação da culinária ligada à cultura pós-maio de 1968. Trata-se de uma nova concepção de se preparar os alimentos, usando-se, sobretudo, ingredientes frescos, de temporada, processo de cozimentos curtos, cardápios leves, evitando-se marinadas, fermentações e molhos a base de farinha, manteiga e caldos. Trata-se de uma cozinha clássica, estética e muito artística na sua apresentação.” (SANTOS , UFPR, 2023 on-line).

Criado nos anos 50 o picadinho da origem a diversas versões, acrescido de acompanhamentos como o arroz, ovo *poché*, farofa, banana. Nos bares mais finos

costumam preparar esse prato com filé mignon, mas isso não impede de ser coccionado com outras carnes. (Jornal CirculandoAqui - 2023 online).

Segundo a escritora e jornalista Claudia Matarazzo (2021) foi no Rio de Janeiro, dos anos dourados, que o picadinho deixa de ser um prato simples para se tornar um prato mais sofisticado e atender clientes mais exigentes. Em seu modo de preparo a carne deve ser cortada na faca, dourada em óleo, temperada a gosto e servida acompanhada de arroz, ovo *poché*, batata *noisette* (redondinha e dourada na manteiga), couve refogada, ervilha, farofa, às vezes caldo de feijão e banana frita ou à milanesa. Na década de 50 passou a se chamar Picadinho Meia-Noite, incorporado ao cardápio da boate com o mesmo nome do Copacabana Palace.

Neste contexto, deixa de ser comida de pobre. A receita que criou o novo conceito é do Chef Paul Ruffin, chef executivo do Copa. Inspirado por Barão Max Stuckart e pelo exigente gerente do Copa, o Meia Noite foi o berço desse prato que acabou por sacudir a cozinha nacional. Da maneira como Stuckart o concebeu, a carne era sempre de primeira: pontas de filé-mignon picadas, temperada com cebolinha, louro, sálvia, segurelha, alecrim e manjerição, além dos convencionais sal, pimenta, tomates machucados e manteiga. O resultado era servido numa rústica travessa de barro, com arroz, agrião picado, farinha de mesa e um ovo *poché* por cima (MATARAZZO, 2021).

A exemplo da sopa de cebola, em Paris, o picadinho revelou-se ideal para salvar vidas em horas mortas e recuperar disposições abaladas por uísques além da conta – mais ainda depois que, adotado até mesmo abstêmios e pelos que dormiam cedo, se generalizou pela noite do Rio. Foi o primeiro prato assumidamente brasileiro a dividir espaço nos cardápios finos cariocas – que então brilhavam nas mesas como Jambon d’York Braisés au Madere “ e “Délices de Robalo à la Bonne Femme (MATARAZZO, 2021, on-line).

A releitura desse picadinho, ao qual se deu o nome picadinho carioca remete ao sabor originário do prato, tendo sido utilizado para execução o caldo escuro de carne que realça o sabor deixando assim com maior valorização. Acompanhado de farofa de farinha *panko* e banana frita se tem o resultado de crocância e melhor sabor ao prato. O ovo *poché*, para finalizar com sabor incomparável (MATARAZZO, 2021).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

Foram feitos testes para que essa releitura do picadinho carioca chegasse ao sabor do objetivo final. Foram feitos três tipos de caldos e por fim o caldo escuro de carne venceu no sabor. A figura 1 mostra o processo em etapas do caldo escuro de carne que foi utilizado no picadinho.


FIGURA 1 – Processo do caldo escuro.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

Um ponto importante do caldo é não deixar de utilizar o mocotó em maior quantidade, é o ingrediente principal que dará mais sabor e consistência. A receita completa da versão final está no quadro 1.

QUADRO 1 - Ficha técnica caldo escuro de carne.

|  UniAcademia Centro Universitário | | TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | |
|---|------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| Prato: | CALDO ESCURO DE CARNE | | |
| Categoria: | Acompanhamento da carne | | |
| Nº e peso das porções: | 500 ml | | |
| Aluno(a)(s): | Michele de Aguiar Goebel | | |
| INGREDIENTE: | QUANT. | UNIDADE | OBSERVAÇÕES |
| Músculo bovino | 100 | g | Em cubos, tostados |
| Costela bovina ou rabada | 100 | g | Sem osso, tostada |
| Ossos da Canela | 150 | g | Serrados no menor tamanho |
| Mocotó | 200 | g | |
| Cebola branca | 50 | g | Ao meio, <i>brulée</i> , sem casca |
| Cenoura | 50 | g | <i>Mirepoix</i> grande <i>brulée</i> |
| Salsão | 30 | g | <i>Mirepoix</i> grande |
| Alho poró | 20 | g | <i>Mirepoix</i> grande |
| Alho | 20 | g | Ao meio, <i>brulée</i> |
| Bacon de pernil | 50 | g | Tostado com as carnes |
| Extrato de tomate | 30 | ml | Para <i>pinçage</i> |
| Vinho tinto seco | 150 | folhas | Para refrescar deglaçar |
| Louro seco | 1 | ramos | Para o sachet d epices |
| Alecrim | 1 | unid | Para o sachet d epices |
| Pimenta do reino em grãos | 2 | Unid | Para o sachet d epices |
| Água | 10 a 15 | L | |
| Óleo de soja ou azeite | 20 | ml | Para refogar e para <i>pinçage</i> |
| Manteiga | 5 | g | Para o roux |
| Farinha de trigo | 5 | g | Para o roux |
| MODO DE PREPARO: | | | |
| <p>MISE-EM-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Higienizar os legumes e vegetais com desinfetante por 15 minutos e após lava-los 2 Cortar a cebola ao meio 3 Cortar o alho ao meio 4 Cortar a cenoura e o alho poró em grandes pedaços 5 Pesar os ingredientes em suas quantidades e reservar 6 Medir os líquidos em suas quantidades e reservar 7 Cortar o músculo e a costela em cubos 8 Assar a costela , o musculo , o bacon e os ossos até tostar e reservar <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Tostar as carnes e os ossos no forno e reservar. 2 Levar uma panela para aquecer, adicionar o óleo e refogar rapidamente os vegetais. 3 Realizar a <i>pinçage</i>. 4 Adicionar o vinho tinto seco para refrescar e deglaçar a borra que formar no fundo. 5 Adicionar as carnes, ao evaporar o residual de álcool, os ossos e completar com água. 6 Levar para levantar fervura. 7 Adicionar o mocotó e abaixar o cozimento para baixar fervura por um período de 48h. 8 Retirar o excesso de gordura com uma colher ou concha para que o caldo “respire” e possa reduzir, a medida que vai cozinhando. 9 Completar novamente a água, quando a água chegar na metade, e levar para levantar fervura aumentando o fogo. 10 Abaixar e cozinhar novamente em baixa fervura, ao ferver. 11 Adicionar o sachet d epices, na metade do tempo de cozimento. 12 Retirar do fogo e deixar esfriar, ao atingir o tempo (pouco acima da metade do volume líquido). | | | |

- 13 Coar e levar para a geladeira de um dia para o outro na intenção de solidificar a gordura e as impurezas.
 14 Retirar a gordura
 15 Etiquetar e congelar para maior durabilidade.
 16 Quando utilizar o caldo , colocar em uma panela antiaderente a manteiga e a farinha de trigo , mexer até ficar um roux escuro e adicionar ao caldo para ter um caldo grosso.


NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS

Se a assadeira das carnes tostadas gerar borra, você pode deglaçar utilizando um pouco de água para aproveitar este elemento.
 O caldo pode ser feito em menor tempo, porém dará outro resultado
 O roux é utilizado para encorpar o caldo ,deixando ele mais grosso e consistente, ele pode ser adicionado ou não

Fonte: A autora.

Em seguida testou-se uma farofa de biscoito cream cracker; porém, a textura dela não se adequou aos demais ingredientes. Por fim, foi testado com a farofa de farinha panko, que deu mais crocância. O teste também foi realizado com tipos de banana seladas, empanadas e fritas. Optou-se por utilizar a banana da terra para realização do acompanhamento do picadinho, mas nos testes foram utilizadas banana nanica e banana d'água também. Após testes e ajustes se chegou à conclusão de como seria elaborado o prato final, que consta no quadro 2.

QUADRO 2 - Ficha Técnica picadinho carioca.

|  UniAcademia <small>Centro Universitário</small> | | TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | |
|---|--------------------------|---------------------------|---|
| Prato: | PICADINHO CARIOCA | | |
| Categoria: | Prato principal | | |
| Nº e peso das porções: | 2 porções de 280g | | |
| Aluno(a)(s): | Michele de Aguiar Goebel | | |
| INGREDIENTE: | QUANT. | UNIDADE | OBSERVAÇÕES |
| Arroz branco | 50 | g | Acompanhamento do prato |
| Alho | 1 | unid | Para tempero do arroz |
| Óleo | 1 | g | Para fritura do alho para o arroz e fritura da banana |
| Manteiga | 15 | g | Para fritura da cebola |
| Farinha panko | 150 | g | |
| Calabresa | 30 | g | Cortar <i>brunoise</i> |
| Cebola roxa | 15 | g | Cortar em meia lua |
| Cebolinha | 10 | g | Picada bem fina para farofa |
| Cowboy Steake | 300 | g | |
| Caldo escuro de carne | 500 | ml | Para molho da carne |
| Banana da terra | 1 | unid | Cortada ao meio |
| Ovo | 2 | unid | Para ovo <i>poché</i> e para empanar a banana |
| Farinha de rosca | 50 | g | Para empanar a banana |
| Salsinha | 1 | unid | Para finalizar o prato |

| | | | |
|--|----|----|--|
| Sal | 20 | g | Para temperar a carne, o arroz e o ovo |
| Pimenta | 5 | g | Para tempero da carne |
| Água | 1 | l | Cozinhar a banana e arroz |
| Vinagre | 10 | ml | Para o ovo poché |
| MODO DE PREPARO | | | |
| MISE-EM-PLACE: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar os vegetais 2. Pesar e separar os ingredientes conforme suas quantidades indicadas na ficha técnica e reservar | | | |
| EXECUÇÃO: | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Lavar o arroz em água corrente. 2 Aquecer uma panela com tampa, adicionar o óleo e o alho. 3 Refogar o arroz já lavado. 4 Completar com água dois dedos acima do nível do arroz. 5 Deixar cozinhar em fogo baixo por 10 minutos. 6 Acompanhar o cozimento. 7 Aquecer uma frigideira, adicionar a manteiga e logo após a cebola. 8 Cortar a calabresa em <i>brunoise</i> e fritar em óleo quente . 9 Após a cebola dourada adicionar a calabresa já frita e a farinha <i>panko</i>, completar com 10 ml de óleo e misturar. 10 Cozinhar a banana em água fervente por 3 minutos. 11 Após cortá-las ao meio e passar no ovo e na farinha de rosca . 12 Preparar um óleo quente e fritá-las. 13 Aquecer uma panela com água, adicionar sal e vinagre em fogo alto. 14 Após a água ferver, abaixar o fogo e fazer um roda-moinho com a ajuda de um <i>fouet</i> no meio da água, quebrar o ovo ali dentro. 15 Deixar cozinhar por 3 minutos em fogo médio. 16 Temperar a carne com sal e pimenta e fritar rapidamente em frigideira de pedra bem quente. 17 Acrescentar o caldo escuro de carne ao molho da carne. 18 Finalizar com empratamento em um único prato colocando o arroz , a farofa , a carne com molho e o ovo poché por cima. | | | |
| NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS | | | |
| <p>O prato pode ser montado de diversas formas, em guarnições ou um único prato. O prato é tradicionalmente servido nos bares e restaurantes do Rio de Janeiro. Foi utilizado uma louça escura para o empratamento de forma que a aparência ficasse mais agradável.</p> | | | |

Fonte: A autora.

Foram usadas técnicas como a do ovo, na qual foi adicionada a água quente utilizando um *fouet* para fazer um roda-moinho ao meio da água, adicionando o ovo, que foi cozido por cerca de três minutos, para que o ovo ficasse com a gema mole em seu interior e cozido por fora, técnica chamada de ovo poché.

A fabricação do caldo escuro de carne por 48h é de grande importância para o resultado final deste prato.

A escolha da farinha para farofa a qual harmonizou com os demais ingredientes e a banana frita como acompanhamento, foi importante para o resultado que se buscava. O arroz branco foi adicionado para demonstrar a comida brasileira carioca. A escolha da carne, Cowboy Steak, é famosa pelo alto grau de maciez retirada da parte dianteira do animal. Corte produzido de animais jovens da raça Angus. A apresentação final para qualificação encontra-se na figura 2.

FIGURA 2 – Montagem do Picadinho Carioca.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

4 CONCLUSÕES

O trabalho tentou mostrar que a gastronomia pode desenvolver diversas técnicas simples e populares utilizadas em pratos que hoje fazem parte da cultura do Rio de Janeiro, a releitura do picadinho pode estar entre cardápios de simples e famosos bares e restaurantes do estado. Ressaltando o conhecimento que é abrangido ao pesquisar sobre a cultura e gastronomia de um determinado local. O Rio de Janeiro é rico em gastronomia, isso foi dito sobre alguns Chef's diante de tantos

outros ótimos profissionais da área que abrangem essa região. Foi importante lembrar sobre a falta de investimento do governo brasileiro e do estado no setor e nos futuros profissionais do mercado. Muitas das informações que são pesquisadas mostram que os profissionais do Rio de Janeiro ainda fazem Gastronomia pelo amor à arte, e não pelo incentivo à uma parte tão importante da cultura.

Foi escolhido o prato picadinho carioca por inspiração à cidade do Rio, também por fazer lembrar que pratos simples também podem sofrer mudanças e se tornarem pratos conhecidos tão bons quanto pratos de grandes restaurantes sofisticados e famosos.

REFERÊNCIAS

ALVES, Rodolfo Teixeira . **O que se come nos carnavais de rua.** 17 fev 2021. Online. Disponível em: <https://hhmagazine.com.br/o-que-se-como-nos-carnavais-de-rua/> Acesso em: 28 maio 2023 (On-line)

ALEIXO, Mariana de Oliveira, Roberto BARTHOLO. **Gastronomia situada e a comida de rua na cidade do Rio de Janeiro.** Artigo de pesquisa de mestrado. 85p. Rio de Janeiro 2 fev 2015. Disponível em: <https://revista.an.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/591/589> Acesso em: 20 abr 2023.

BARUFALDI , Maurício : Professor de gastronomia; Gastronomy mentoring; Culinary educator; Cookbook author; Professional food suppliers; Chef executivo de cozinha São Paulo, São Paulo, Brasil ; Faculdade de gastronomia HOTECH
Artigo Disponível em: https://pt.linkedin.com/pulse/gastronomia-brasileira-caracter%C3%ADsticas-e-influ%C3%A2ncias-barufaldi?trk=portfolio_article-card_title Acesso em: 30 abr. 2023.

CASTRO; Ruy. **A noite de meu bem.** A história e as histórias do samba-canção Cidade: Rio de Janeiro [e-Book] Companhia das Letras; 1ª edição 13 nov 2015

CIRCULANDO AQUI ; Jornal Rádio. Copyright 2023 - JORNAL CIRCULANDO AQUI **A reconfortante fórmula do picadinho** 05 nov 2013 Cambará, Paraná. Disponível em : <https://www.circulandoaqui.com.br/noticia/2466/a-reconfortante-formula-do-picadinho> Acesso em: 10 jun 2023

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo.** [e-Book]. São Paulo: Editora Senac, 2008. Disponível em: travessa.com.br/Dolores_Freixa/autor Acesso em: 23 maio 2023.

DIÁRIO DE PETRÓPOLIS , **Petrópolis Gourmet** . Disponível em:
<https://www.diariodepetropolis.com.br/integra/petropolis-gourmet-movimenta-r-4-3-milhoes-em-12-dias-172940> Acesso em: 27 maio 2023

GASPARETO, Glau e LOPES AIDAR , Thaís 2023 – artigo Disponível em:
<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2023/04/10/qual-a-melhor-carne-para-picadinho-descubra-a-historia-e-segredos-do-prato.htm> Acesso em: 15 maio 2023

GLOBO – Online. Copyright 2000-2023 Globo Comunicação e Participações S.A
Bolinho de feijoada da Kátia Barbosa Disponível em:
<https://receitas.globo.com/receitas-da-tv/bbb/edicao-2020/bbb20-bolinho-de-feijoada-da-katia-barbosa.ghtml> Acesso em: 10 jun 2023.

Leis Estaduais RJ. Rio de Janeiro, 28 de dez de 2015.
 Luiz Fernando de Souza – Governador , Publicado em : 20 de maio de 2016
 Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/rj/lei-ordinaria-n-7180-2015-rio-de-janeiro-estabelece-no-ambito-do-estado-do-rio-de-janeiro-o-marco-referencial-da-gastronomia-como-cultura-e-da-outras-providencias?q=Mulher> Acesso em : 20 de maio 2023.

MATARAZZO , Claudia ; **Como o nosso picadinho conquistou a realeza.**
 Postado em 19/05/2021 Jornalista e Especialista em etiqueta e comportamento.
 Viaja por todo o Brasil, ministrando palestras e workshops na área do comportamento. Autora de 18 livros sobre comportamento, moda e inclusão social, ganhou o Premio Abril de Jornalismo.

MORAIS, Luciana Patrícia. Sabores de viagem: as culinárias regionais nos guias turísticos entre 1966 e 1983. **Revista Rosa dos Ventos**, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, Brasil.
 Brasil v. 4, n. 3, p. 317-334, 2012. Disponível em:
<https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547090004.pdf> Acesso em: 26 abr. 2023.

MULLER , Silvana Graudenz , Fabiana Mortimer AMARAL , Carlos augusto REMOR
Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Artigo de mestrado em turismo Universidade de Caxias do Sul , Rio Grande do Sul 2016. 16p
 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: 23 abr 2023

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és.** 2007. 204f. Tese (Programa de Pós Graduação em História-Faculdade de Ciências, Letras e Artes)-Universidade Federal do Paraná, local,Curitiba, 2007. Disponível em:
<http://www.poshistoria.ufpr.br/documentos/2007/Juliana%20REINHARDT%20-%20tese%20doutorado%202007.pdf> Acesso em: 23 maio 2023.

RIO JÁ ; **Prato carioca por excelência**. 24 de maio de 2023
Disponível em: <https://www.rioja.com.br/papo-de-comida/o-prato-carioca-por-excelencia> Acesso em: 30 abr. 2023.

RIOBOOK : **Ele é carioca: 7 picadinhos cheios de bossa**. 1 de julho de 2023 Disponível em:
<https://www.riobook.com.br/gastronomia/restaurantes/ele-e-carioca-7-picadinhos-cheios-de-bossa-142.html> Acesso em: 1 julho 2023.

SANTOS , Carlos Roberto Antunes . **A gastronomia francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias**. Artigo história da alimentação. DEHIS/SCHLA/UFPR. Paraná . Disponível em:
http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa. Acesso em: 1 julho 2023.

STUDART, Guilherme. Rio Botequim – **os melhores petiscos e comidas de bar**. Editora : Casa Da Palavra; 1ª edição 2006
Rio de Janeiro: Edição Revista, 2008 .

SILVA, Elga Batista da; SILVA, Andrea dos Anjos; BORGES, Flavio Henrique Gomes. **Cozinha Bossa Nova e outras manifestações culinárias: um olhar turístico-cultural sobre a gastronomia carioca**. Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, 10., Foz do Iguaçu – PR, Anais... Foz do Iguaçu, PR, 15 a 17 jun. 2016. Disponível em: <https://cursos.ufrrj.br/grad/hotelaria/files/2021/03/TCC-Flavio-Henrique-Gomes-Borges.pdf> Acesso em: 24 abr. 2023.

TURISRIO. **Anuário Estatístico Turismo do Estado do Rio de Janeiro**. 2012. Governo do Estado Rio de Janeiro – Disponível em:
http://www.turisrio.rj.gov.br/downloads/AnuarioEstatisticoTurismoEstadoRJ_2012.pdf Acesso em: 15 abr. 2023.

VALE , Raíssa Cavaignac de Sá, VALE . Monografia , Universidade Federal do Rio de Janeiro : Escola de Comunicação , Centro de Filosofia e Ciências Humanas Jornalismo. **A influência e o poder da gastronomia na cultura brasileira e carioca**: Rio de Janeiro 2014
Disponível em: <file:///C:/Users/Michelle/Downloads/RVale.pdf> Acesso em: 15 maio 2023