

INFLUÊNCIA ÁRABE NA COZINHA SICÍLIANA

CAMPOS, Arthur Lentini¹.

CAFFINI, Felipe de Castro²; HORTA, Patrícia Maia do Vale²; SOUZA, Marianna de Alencar; REZENDE, Patrícia Rodrigues².

1 INTRODUÇÃO

Segundo Abdalla (2019) a influência histórica da culinária Árabe na culinária mediterrânea e ibérica é muito forte, destacando diferentes culturas ao redor do Mar Mediterrâneo, incluindo fenícios, persas e árabes, moldaram seus sabores e ingredientes ao longo dos séculos. O Império Romano desempenhou um papel crucial na disseminação desses costumes alimentares, desde o norte da África até o Oriente Médio e a Europa meridional, consolidando sabores do Oriente Médio e do Levante na região. Ingredientes como cítricos, azeite (de etimologia árabe "az-zait"), especiarias como açúcar e açafrão, e bebidas destiladas como arak, raki e ouzo são exemplos de contribuições árabes destacadas. O texto enfatiza como esses elementos se integraram profundamente aos hábitos alimentares dos povos da região, demonstrando um enraizamento histórico que precede o Império Romano.

Desta forma se percebe a familiaridade dos europeus do sul, incluindo toda a península ibérica, para com a cozinha árabe num enraizamento remoto onde estes itens, pode se dizer acabaram por se entrelaçar com os hábitos destes povos. Venezianos e Sicilianos tiveram contato com as sociedades do Oriente Médio por razões comerciais. (ABDALLA; A.R, 2019)

Sicília a maior ilha do mediterrâneo foi dominada pelos árabes em 827 que transformaram o seu modo de vida, trazendo novas técnicas de plantio e irrigação melhorando sua produção agrícola. Os cítricos emblemáticos desta ilha têm origem no Magrebe, região noroeste da África e foram introduzidos pelo comércio com os árabes. O seu vinho Marsala, produzido na cidade de mesmo nome, tem etimologia sarracena e significa Porto de Deus. (ABDALLA; A.R, 2019)

Uma lenda local diz que quando o conquistador Árabe desembarcou na Sicília com sua frota, sua prioridade foi reunir recursos para seus homens. Os cozinheiros

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

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

pescaram sardinhas, um tipo de peixe abundante na região, colheram funcho selvagem, groselhas e pinhões das montanhas e combinaram esses ingredientes com um elemento trazido em seus navios, até então desconhecido na Europa: o macarrão. Combinação essa que até hoje é considerada um dos pratos típicos da região, o macarrão com sardinha ou *pasta com sarde* (VERDE; TOM, 2022).

Outra influência Árabe, possivelmente a mais decisiva na Sicília moderna, está na forma como a comida é preparada, por exemplo o famoso Arancini, italiano, bolinho frito de arroz, normalmente feito com sobras de risoto é semelhante ao prato árabe Kibbeh feito com carne moída, trigo, cebola e especiarias. Essa semelhança no modo de preparo pode ser atribuída à influência árabe na culinária siciliana ao longo dos séculos. Receitas típicas da ilha remetem muito a seu antigo povo dominante (SCHIAVELLI; VINCENT, 1997).

Com base nesses argumentos, como inovar utilizando ingredientes de raízes Árabes na composição de um prato Siciliano? O objetivo desse trabalho é propor a utilização de ingredientes de origem Árabe como beringela, damasco, pistache hortelã, coalhada, especiarias e ervas, fazendo uma releitura do *Tortellini*.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para explicitar a influência da cultura árabe na cultura siciliana e como acontecimentos de 1000 anos atrás ainda podem ser identificados não só na história da Sicília, mas também em sua gastronomia organizou-se o texto da seguinte forma. Primeiro são apresentadas as influências da cozinha siciliana e como o povo Árabe a marcou preponderantemente. No tópico dois o foco é descrever os dois pratos bem conhecidos na região, *Tortellini* e a *Caponata*. Por fim, o texto mostra a importância das técnicas e ingredientes introduzidos pelo povo Árabe na ilha.

2.1 INFLUÊNCIAS DA COZINHA SICILIANA: IMPORTANCIA ÁRABE

A influência Árabe possivelmente a mais definitiva na Sicília moderna, vem do Oriente Médio e Norte da África falando no modo em que a comida é preparada. As receitas vistas na ilha remetem aos países árabes, combinam frutas, carnes, uma variedade de nozes, vegetais e várias especiarias. Alguns historiadores costumam dizer que por onde os árabes passam eles deixam parte de sua culinária para trás

especialmente os doces e sobremesas, sendo os pratos sicilianos totalmente diferente do que se encontra pelo norte da Europa onde não existe essa influência (ADAMSON; MELITTA WEISS, 2002).

As primeiras massas secas foram produzidas pelos árabes do deserto com a intenção de conservá-las durante suas peregrinações. Surgem, assim, pequenos cilindros de massa cujo furo central permitia uma secagem rápida. Segundo os autores, o documento mais antigo sobre essa técnica, em que encontramos o registro de diversos formatos de massas secas, é o livro de culinária de Ibran' al Mibrad (século IX). Entre as receitas, está registrada a rista, um prato muito comum entre as tribos dos beduínos e ainda hoje conhecido na Síria e no Líbano, preparado com massa seca e que podia ser temperado de diversas formas. É, portanto, atribuída aos árabes a paternidade das massas secas de longa conservação, ou seja, a transformação de um produto manufaturado em produto industrial, propício ao transporte e à comercialização. Os árabes teriam levado essas técnicas à Sicília, durante a ocupação da Ilha, entre os séculos IX e XI. Na Itália, os primeiros documentos históricos de produção de massa seca artesanal-industrial remetem à Sicília do século XI (BACCIN; PAOLA, 2012).

Além de todo conhecimento arquitetônico, da mineração, do sal, comércio e cultivo de novas culturas, foi estabelecido também a pesca e a conservação dessa pesca através do sal. A famosa *Bottarga di Tonno*, ovas de atum prensadas, salgadas e secas, preparo que o povo árabe fazia no tempo que dominou a região e que hoje em dia ainda se encontra nos mercados de rua da Sicília. Além de ser encontrado em alguns pratos como o famoso Espaguete Siciliano com *Bottarga di Tonno* que seria a massa cozida ao dente com alho frito no azeite um pouco do suco de limão siciliano, salsinha, a *Bottarga* ralada ou em lascas bem finas, sal e pimenta, finalizando com as raspas do limão. (ADAMSON; MELITTA WEISS, 2002).

O sabor rico dos alimentos trazidos do oriente médio, novos métodos de conservação, secagem de frutas e vegetais até a arte da destilação e aromatização com por exemplo o uso da alfarroba que se assemelha ao cacau, pistache e essências de flores são algumas das contribuições árabes para a cozinha siciliana, assim como o uso de temperos como o louro, erva-doce, cebola, orégano, alecrim e dentre muito outros, são resquícios da passagem do povo Árabe pela ilha. (ADAMSON; MELITTA WEISS, 2002).

2.2 TORTELLINI E CAPONATA.

Caponata, um aperitivo de berinjela, muito semelhante a preparos realizados em países do Oriente Médio. A berinjela é de origem persa e foi introduzida na Península Ibérica e posteriormente na Sicília pelos Árabes. Da mesma forma que no mundo Árabe a maioria das receitas que se usa a berinjela exigem o cozimento que pode ser grelhada no carvão ou fritas (ADAMSON; MELITTA WEISS, 2002). A única diferença entre o prato Siciliano e o realizado pelo povo Árabe e que os cozinheiros sicilianos adicionaram anchovas, tomates e azeitonas.

Orgulho da gastronomia italiana o *Tortellini* não tem origem na Sicília, porém muito consumido na Itália, existe uma controvérsia de onde realmente surgiu esse tipo de massa recheada e qual sua receita original, estudiosos e acadêmicos encontraram vestígios de sua origem na região da Bolonha e outros na Modena (GOLDSTAIN; DARRA, 2009). Receita original consiste em massa fresca de farinha e ovos cortada em quadrados pequenos, recheada com uma mistura de mortadela, carne de vitelo, frango ou carne de porco, tutano e queijo parmesão, a dobra é feita em forma de meia lua e depois dobrada ao redor do dedo para dar o famoso formato do *Tortellini*. Existe uma lenda da criação deste prato muito curiosa, diz a lenda que Vênus a deusa do amor certa vez se hospedou em uma taberna na cidade de Castelfranco Emilia, o funcionário da taberna curioso resolveu espionar pela fechadura a então deusa do amor, impressionado com o que viu, correu para a cozinha inventou o formato do *Tortellini* inspirado no umbigo de Vênus (PAGGOLI; SYLVIA, 2013).

2.3 INSPIRAÇÃO ÁRABE: INGREDIENTES E TÉCNICAS

Não há melhor descrição da contribuição árabe para a culinária italiana do que:

a contribuição dos sarracenos foi muito maior, quantitativa e qualitativamente, do que qualquer um de seus sucessores. Eles merecem ser classificados como os principais criadores da culinária italiana... A arte de fazer sorvete, que aprenderam com os hindus, que aprenderam com os chineses, novos métodos de preservar alimentos e acima de tudo a destilação, a grappa italiana é descendente do conhaque de figo sarraceno (ROOT, 1971, p. 4).

Vários historiadores de alimentos sustentam que, em qualquer país que os árabes passassem, eles deixaram uma parte de sua culinária para trás, especialmente seus doces de dar água na boca e assim os pratos da Sicília hoje são diferentes do continente (ADAMSON; MELITTA WEISS, 2002). Por exemplo a própria *Caponata*, o *Cùscusa*, uma sopa de sêmola e peixe famosa na região de Trapani, Sicília, localizada na ponta mais ocidental da ilha onde há portos, antigamente local era conhecido como a capital da culinária árabe onde até hoje a culinária local está mergulhada nessas tradições. Outro exemplo, o Pesto Trapanese, espaguete com amêndoas, prato que mudou pouco desde a introdução pelos Árabes muito comum na Tunísia, hoje em dia se encontra em algumas regiões da Sicília com uma única diferença que foi a adição de tomates. (ADAMSON; MELITTA WEISS, 2002).

Essa releitura do *Tortellini* que é apresentada neste trabalho, foi inspirada em uma viagem para a Sicília, na curiosidade sobre a região, pesquisas de que o povo Árabe tinha influenciado bastante no modo de vida e culinária local, por isso, em forma de homenagem optou-se por criar uma massa famosa em todo continente com um recheio tradicional e local, com um toque Árabe, nozes, damascos secos, hortelã e mais algumas especiarias acompanhadas de um molho de tomate e queijo pecorino em lascas.

Trazendo um pouco de contemporaneidade para o prato o uso do gelificante agar-agar foi essencial, utilizado para fazer a gelatina morna de manjeriço, elemento decorativo para o prato que acaba trazendo um pouco de refrescância. Gelificante derivado de algas marinhas vermelhas e considerado o melhor agente gelificante atualmente tendo que aquecer para começar a agir, mais ou menos por volta dos 85°C (NUNES; FERNANDO, 2011).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A metodologia desse 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).

O nome escolhido para o prato foi *Tortellini* de Caponata a moda Árabe, uma referência ao típico prato da cultura italiana com elementos de uma outra cultura no caso a Árabe que tem tamanha importância na formação e evolução da culinária italiana.

Para a execução do prato foram utilizados equipamentos como fogão, geladeira, *mixer*, máquina de abrir massa, utensílios como, frigideira, panela, entre outros.

Para o resultado do molho de tomate utilizado na receita, foram feitos diversos testes até atingir o resultado esperado. O primeiro foi ajustar a receita com quais vegetais utilizar para o *mirepoix*, e também a sua proporção, já no segundo teste, o desafio foi em ajustar o sabor utilizando caldo de carne para realçar o sabor do molho, isso feito o maior desafio foi em equilibrar a acidez do molho que foi necessário mais dois testes, que foi ajustada não com açúcar, mas com bicarbonato de sódio, como descrito no quadro 1.

QUADRO 1- Ficha técnica do molho de tomate.

FICHA TÉCNICA DO MOLHO DE TOMATE			
Prato:	Molho de Tomate		
Categoria:	Principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 740 gramas		
Aluno(a)(s):	Arthur Lentini Campos		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Tomates pelati	300	g	
Cebola	75	g	
Cenoura	25	g	
Salsão	25	g	
Alho	15	g	
Caldo de carne	250	mL	
Noz moscada	2	g	
Sal	7	g	
Pimenta do reino	2	g	
Azeite	50	mL	
Bicarbonato de sódio	3	g	
MODO DE PREPARO:			

MISE-EN-PLACE:

1. Higienizar a cenoura e o salsão.
2. Cortar a cebola, a cenoura e o salsão para o mirepoix

EXECUÇÃO:

1. Colocar o azeite e a cebola em uma panela grande, refogar até a cebola ficar um pouco transparente
2. Adicionar o alho a cenoura e o salsão, refogar por mais um pouco
3. Adicionar os tomates pelati, o sal a pimenta e a noz moscada, deixar refogar 4. Adicionar aos poucos o caldo de carne para poder apurar o sabor
4. Deixar cozinhar em fogo baixo por mais ou menos 2 horas.
5. Colocar o bicarbonato de sódio para ajustar a acidez

Fonte: O autor.

O recheio do *tortellini* descrito no quadro 2, também precisou passar por alguns testes, primeiro para achar a quantidade certa de legumes para a receita, a adição do damasco seco para trazer um pouco de acidez e doçura e um elemento crocante que foi as nozes frescas, e nos outros dois testes o maior desafio foi incrementar a hortelã pois não é comum adicioná-la em preparos quentes, mas com a quantidade correta o objetivo foi alcançado.

QUADRO 2- Ficha técnica do recheio de Caponata.

FICHA TÉCNICA DA CAPONATA			
Prato:	Caponata		
Categoria:	Principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 180g		
Aluno(a)(s):	Arthur Lentini Campos		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Berinjela	30	g	Corte ciseler
Cebola	50	g	Corte ciseler
Damasco	30	g	Corte ciseler
Tomate cereja	25	g	Corte ciseler
Alcaparras	15	g	
Manjericão	5	g	
Nozes	20	g	
Hortelã	5	g	
Noz moscada	2	g	
Azeite	10	mL	

Sal	2	g	
Pimenta do reino	1	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar o manjeriço a hortelã, os tomates e a berinjela 2. Cortar os legumes de acordo com as observações <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar o azeite em uma frigideira junto com a cebola para refogar. 2. Adicionar a berinjela e as alcaparras 3. Aquecer uma frigideira e torrar levemente as nozes para depois adicionar junto a cebola e as alcaparras 4. Adicionar o damasco, deixar fritar um pouco 5. Temperar com o sal a pimenta e a noz moscada. 6. Desligar o fogo e adicionar os tomates, o manjeriço e a hortelã 7. Mexer tudo e reservar. 			

Fonte: o autor.

A massa fresca descrita no quadro 3 não precisou de muitos testes pois não é um preparo difícil, seguindo a proporção de um ovo para cada cem gramas de farinha, a única questão que é necessária atenção é na qualidade da farinha, se for utilizada uma farinha que absorve muita humidade, para dar o ponto na massa é necessário adicionar água.

QUADRO 3- Ficha técnica da massa fresca.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Massa		
Categoria:	Principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 150g		
Aluno(a)(s):	Arthur Lentini Campos		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	100	G	
Ovo	1	unid.	
Água	15	mL	Se necessário
MODO DE PREPARO:			
<p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar em um bowl a farinha e o ovo. Misturar até ficar homogêneo, sentir o ponto da massa, se necessário adicionar a água para chegar no ponto. 2. Embalar e resfriar por 20 minutos 			

Fonte: O autor.

O elemento de finalização foi necessário poucos testes, a gelatina morna de manjericão foi pensada para trazer um frescor ao prato, para esse elemento foram necessários dois testes principalmente para acertar a proporção do agar-agar, que no caso foi utilizado um por cento em relação ao peso da água, e para deixar a gelatina com um verde vivo o manjericão foi branqueado antes de ser processado junto com a água como descrito no quadro 4.

QUADRO 4- Ficha técnica da gelatina morna de manjericão.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Gelatina morna de Manjericão		
Categoria:	Principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 100 gramas		
Aluno(a)(s):	Arthur Lentini Campos		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Manjericão	300	g	
Água	150	mL	
Agar agar	1,5	g	1,5% do peso da água
Sal	1	g	
Pimenta do reino	1	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar o manjericão. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Branquear o manjericão. 2. Bater com um mixer o manjericão e a água e coar. 3. Colocar em uma panela a mistura de manjericão e o agar agar, temperar com o sal e pimenta, misturar até levantar fervura. 4. Colocar em uma superfície plana e levar para resfriar 5. Aquecer um pouco antes de servir. 			

Fonte: O autor.

Para o empratamento foi escolhido um prato de cerâmica amarronzado bem antigo para realçar a cor do molho e os elementos decorativos que são verdes. A gelatina morna de manjericão cortada em cubos bem pequenos e perfeitos, cebolinha cortadas em tiras bem finas e colocadas na água gelada para dar um efeito de molas e o último elemento são as lascas de queijo pecorino romano para trazer um umami para o prato e equilibrar os sabores segundo a figura 1.

FIGURA 1 – Prato *Tortellini* de cafonata a moda árabe.



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

4 CONCLUSÕES

Depois de muitas pesquisas e testes realizados a cerca do tema **Influencia Árabe na cozinha Siciliana**, foi possível atingir com sucesso o objetivo de fazer uma fusão entre duas culturas com uma massa tradicional italiana e ingredientes de origem árabe em um prato siciliano, através da pesquisa feita foi percebido que existe uma grande influência da cultura Árabe na gastronomia siciliana datada de séculos atrás. Trazendo para prato ervas, nozes e temperos que comumente não se encontram em receitas originais como lasanha, espaguete ao sugo, a sopa de capeletti, mas que foram de extrema importância para o que se encontra na atualidade de receitas italianas e sicilianas.

REFERÊNCIAS

ABDALLA. A.R. **O Imigrante Árabe e sua Cozinha como Instrumento de Afirmação e Identidade na Atualidade**,2019. Disponível em: www.snh2019.anpuh.org/resources/anais/8/1552772135_ARQUIVO_abdallaanpuh2019.pdf. Acesso em: 01 de julho de 2024

ADAMSON, Melitta Weiss. **Regional Cousins of Medieval Europe**,2002. 1ª ed. Nova Iorque: Routledge, 2002.

BACCIN, Paola. **Mangiare All'italiana: Cozinha Regional, Cozinha Nacional ou Cozinha Internacional?**,2012. Disponível em: 29780-113727-1-PB.pdf. Acesso em 22 de maio de 2024

GOLDSTAIN, Darra, **Encyclopedia of Pasta**,2009. Disponível em:dokumen.pub/encyclopedia-of-pasta-9780520944718.html. Acesso em: 03 de maio de 2024

NUNES, Fernando. **Gastronomia Molecular – Os Cinco Sentidos da Química**, 2011. Disponível em: Gastronomia-Molecular-Os-Cinco-Sentidos-da-Quimica.pdf (researchgate.net). Acesso em: 06 de maio de 2024

PAGGOLI, Sylvia. **Tortellini, The Dumpling Inspired By Venus' Navel**, 2013. Disponível em: www.npr.org/sections/thesalt/2013/08/27/210555719/tortellini-the-dumpling-inspired-by-venus-navel. Acesso em: 15 de maio de 2024

ROOT, Waverley Lewis. **The Food of Italy**,1971. Nova Iorque, p. 4. Disponível em: www.archive.org/details/foodofitaly0000root . Acesso em: 10 de maio de 2024

SCHIAVELLI, Vincent, **Honor and Onions**,1997. Nova Iorque. Disponível em:www.saveur.com/article/Travels/Honor-and-Onions/. Acesso em: 22 de maio de 2024

VERDE, Tom. **Os Árabes já comiam macarrão na Itália séculos antes de Marco Polo**, 2022. Disponível em: Os árabes já comiam macarrão na Itália séculos antes de Marco Polo | História Islâmica (historiaislamica.com). Acesso em: 22 de maio de 2024

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**,2013. 1ª ed. São Paulo: Atlas.