

## **FINGER FOOD MINEIRO**

CANCINO JUNIOR, Gerson<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; SIMONCINI, João Batista Villas Boas; MORAIS, Marco Antônio Ferreira de.<sup>2</sup>

### **1 INTRODUÇÃO**

A gastronomia é uma manifestação cultural que vai além do simples ato de alimentar-se. Através dela pode-se contar histórias, manter tradições e, acima de tudo, expressar a identidade de um povo (MONTANARI, 2008). No contexto gastronômico moderno, os *finger foods*<sup>3</sup> ou petiscos têm ganhado notoriedade como uma forma inovadora e prática de saborear em diversos eventos (PIMENTEL, 2004).

Segundo Meneguel (2013, n.12, p.56) os eventos buscam cada vez mais o serviço da gastronomia para realizar as expectativas dos clientes. A multiplicidade de opções gastronômicas oferecidas pelos *buffets*<sup>4</sup> evidencia a importância de se atender a diferentes matizes sensoriais nos eventos. Observa-se também, a influência global impactando a gastronomia contemporânea, com pratos de sofisticados e releituras da cozinha tradicional, enriquecendo a experiência culinária dos comensais. A presença da gastronomia não apenas agrega valor aos eventos, como também promove o requinte e inovação esperado pelo mercado consumidor moderno.

A hipótese que norteia este trabalho é de que alguns eventos, ao incluírem os *finger foods* como opção gastronômica, porém negligenciam a riqueza cultural e gastronômica que cada região possui. Ao optar por opções mais genéricas e internacionalizadas, perde-se a oportunidade de proporcionar uma experiência sensorial que realmente conecte os participantes com a realidade local. Diante disso, é importante problematizar até que ponto esses pequenos quitutes estão alinhados com esta realidade.

Neste estudo, a proposta é que a partir da culinária mineira se explore a possibilidade de se resgatar e reinventar os petiscos com ingredientes característicos

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>2</sup> Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>3</sup> *Finger Food* significa comida para comer com os dedos, combina a praticidade da hora de servir, a sofisticação na decoração e a criatividade no preparo.

<sup>4</sup> *Buffets* é uma modalidade de serviço de refeição em que os alimentos são oferecidos em uma mesa ou bancada para que os comensais se sirvam.

da cozinha mineira, conferindo aos comensais uma experiência única e autenticamente regional.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

O *finger food*, é reconhecido por fornecer uma experiência gastronômica na qual os comensais comem com as mãos. Suas raízes advêm da tradição europeia, principalmente espanholas e italianas. A informalidade histórica das refeições brasileiras aliadas a variedade de ingredientes e a marcante criatividade nacional proporcionam condições favoráveis para a inovação e experimentação na gastronomia, fazendo do *finger food* um estilo de alimentação importante para eventos que buscam surpreender e encantar os comensais (LEITE, 2019).

Por outro lado, o turismo de eventos surge como possibilidade de fomentar a economia regional fortalecendo sua gastronomia, através de eventos como feiras, simpósios e congressos ao atrair pessoas para desfrutar de uma imersão na culinária local (ALBUQUERQUE, 2004). Por se acreditar nessa perspectiva, optou-se pelo desenvolvimento deste assunto no trabalho, na primeira parte de forma específica o texto trata do *finger food* no setor de eventos, na segunda parte, aborda a expansão do turismo de eventos e a expansão gastronômica neste contexto, em seguida discorre sobre a cozinha mineira e a importância de representá-la em eventos como expressão da cultura local ou mesmo regional.

### 2.1 FINGER FOOD EM EVENTOS

O *finger food* é uma prática gastronômica que visa, através de pequenas porções, surpreender os sentidos dos comensais ao promover uma experiência única e notável. Este conceito teve seu início a partir da década de 1970 com a *nouvelle cuisine*<sup>5</sup> e se desenvolveu entre as décadas de 1980 e 1990 com a cozinha de *fusion*<sup>6</sup>. Originalmente este conceito surgiu com as tradições culinárias europeias,

---

<sup>5</sup> *Nouvelle cuisine* é uma maneira de cozinhar e apresentar, usada na cozinha francesa a partir da década de 1970. Em contraste com a cozinha clássica, ela é caracterizada pela leveza, delicadeza dos pratos e a ênfase na apresentação.

<sup>6</sup> Cozinha *fusion* é uma culinária que combina elementos de diferentes tradições originárias de diferentes países, regiões ou culturas.

especialmente na Espanha com as tapas<sup>7</sup> e na Itália com os *antipasti*<sup>8</sup>. Essas comidas eram preparadas em pequenas porções para acompanhar bebidas. Em seguida, essa cultura gastronômica se espalhou pela França e Reino Unido incentivando a criação de canapés<sup>9</sup> e *hors d'oeuvres*<sup>10</sup> (LEITE, 2019).

No Brasil, possivelmente devido a história de informalidade nas refeições, o *finger food* tem sido bem aceito. Com os processos migratórios ocorridos no país a partir de meados do século XIX, uma grande variedade de uso de ingredientes foi introduzida na culinária regional, culminando em uma gastronomia com estilo único e marcante. Além disso, a criatividade brasileira é reconhecida em diversas esferas do conhecimento como uma marca de talento para a inovação, que aliada ao instinto natural de curiosidade motiva os profissionais da gastronomia a experimentar, testar e assumir riscos. O conceito de *finger food* está em sintonia com essas ideias, estimulando e abrindo caminho para a criação de novas experiências gastronômicas Ruas *et al.* (2020).

Segundo Azambuja (1999), considera a gastronomia dos eventos como uma forma de fomentar o turismo gastronômico da região, através da produção de alimentos proporcionando a geração de empregos, aumentando a renda e melhorando a qualidade de vida da comunidade.

A gastronomia nos eventos é uma área importante que demanda muita atenção dos profissionais. A busca por cardápios com requinte, sofisticação e inovação tem sido uma tônica nesse mercado. Nesse sentido, destaca-se o *finger food* que dentre as várias vantagens possibilita oferecer em um mesmo evento diversos sabores, além de inovar nas combinações de ingredientes promovendo uma combinação equilibrada dos elementos gustativos (PIMENTEL, 2004).

---

<sup>7</sup> Tapas são uma tradição da culinária espanhola que consiste em pequenas porções de alimentos servidos como acompanhamento de bebidas, especialmente em bares e tavernas.

<sup>8</sup> *Antipasti* é uma palavra italiana que se refere a aperitivos frios servidos antes do prato principal de uma refeição. Normalmente composto por uma variedade de carnes, queijos, conservas, azeitonas e pães.

<sup>9</sup> Canapé é um aperitivo que consiste de um pequeno pedaço de pão ou torrada, muitas vezes cortado em forma decorativa coberto por ingredientes variados como patês, queijos, carnes frias, ou frutos do mar, servido como entrada antes da refeição.

<sup>10</sup> *Hors d'oeuvres* é um peritivo leve servido antes da refeição.

## 2.2 TURISMO DE EVENTOS: UM CENÁRIO DE EXPANSÃO E RIQUEZA GASTRONÔMICA

Turismo de eventos é uma atividade que vai além do entretenimento e abrange aspectos profissionais, culturais e gastronômicos. Eventos, tais como feiras, simpósios e congressos proporcionam mais do que intercâmbio de pessoas, mas fomentam o consumo e contribuem para o crescimento da economia local (ALBUQUERQUE, 2004).

Os eventos se classificam de várias formas para auxiliar os profissionais desse mercado a definir o potencial e formas de comunicação para atrair o público-alvo de forma eficiente. Dentre as classificações de eventos sociais mais utilizados, destacam-se: casamentos, aniversários e formaturas nos quais os serviços de *buffets* são parte fundamental pois através da alimentação, desenvolvimento de cardápios e organização pode-se atender às expectativas dos clientes (LACERDA; FERNANDES; OLIVEIRA, 2015).

Atualmente a gastronomia desempenha uma função essencial em todos os tipos e portes de eventos, ela perpassa fronteiras e culturas proporcionando uma cozinha inovadora onde os pratos são reinventados e inspirados na culinária regional. Segundo o antropólogo Darcy Ribeiro (2014) em seu livro **O Povo Brasileiro**, são diferentes **Brasis**, o Brasil sertanejo, o Brasil crioulo, o Brasil caboclo, o Brasil caipira e o Brasil sulino.

Essa diversidade cultural alinhada com as relações humanas com o ambiente e a natureza proporcionam um reconhecimento internacional da culinária brasileira conferindo à gastronomia um papel fundamental e indispensável para o sucesso de qualquer evento. Nesse sentido, o turismo de eventos promove a cultura local ao destacar ingredientes e técnicas culinárias típicas da região, enriquecendo a experiências dos clientes através do consumo de produtos que evocam o regionalismo gastronômico. Essa imersão na culinária local não só enriquece a percepção do cliente como também contribui para o fortalecimento da identidade anfitriã e para o desenvolvimento sustentável do turismo (MENEGUEL, 2013).

## 2.3 COZINHA MINEIRA: INSERÇÃO EM EVENTOS REGIONAIS

A relação entre turismo e gastronomia tem se mostrado como um atrativo turístico importante, atendendo à demanda dos viajantes atuais que buscam experiências autênticas. A gastronomia tem sido considerada como uma alternativa essencial para conhecer a cultura de um destino, transportando consigo não apenas sabores, mas também narrativas e identidades enraizadas na tradição local (PECCINI, 2013).

O turismo cultural mineiro, por sua vez, enriquece a experiência do turista através da mineiridade<sup>11</sup> de sua cultura e da imersão culinária mineira. Isso inclui uma apreciação autêntica da gastronomia regional, que não só satisfaz o paladar, mas também revela a história, os costumes e a alma mineira (ABDALA, 2007).

Por outro lado, a hospitalidade mineira, um traço marcante da identidade cultural, reflete a forma acolhedora e autêntica como os mineiros recebem os turistas, proporcionando um ambiente receptivo e agradável que torna a experiência dos viajantes memorável (FRIEIRO, 2020).

Ao participar dessa jornada sensorial, os turistas se envolvem com os sabores que contam histórias antigas e celebram a identidade cultural de Minas Gerais (CAMARGO, 2023).

Através dos pratos típicos mineiros pode-se contar a história e o contexto cultural regional que, aliadas às combinações de ingredientes, técnicas de preparo e utensílios, por meio destes busca-se salientar a identidade mineira através de readaptações e ressignificação de pratos mantendo a essência identitária reconhecível. Desta forma, ao degustar um prato mineiro nos eventos, o turista entra-se em contato com ingredientes locais, utensílios típicos e modos de preparo que evidenciam a identidade e história do local ou da região, possibilitando sua imersão na cultura mineira com toda sua diversidade e riqueza gastronômica (CAMARGO, 2023).

### **3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES**

Este trabalho foi desenvolvido com base em uma metodologia de pesquisa bibliográfica, utilizando artigos e estudos científicos publicados em meios digitais e em

---

<sup>11</sup> Segundo Abdala (2007), mineiridade é a essência cultural e identitária dos mineiros, formada por um conjunto de valores, comportamentos e tradições, tendo como foco de estudos a culinária mineira e seu papel na constituição da identidade regional.

livros. Adicionalmente, foi realizada uma pesquisa experimental, na qual um prato foi elaborado, submetido a testes e analisado (VERGARA, 2013).

Considerando o enfoque deste trabalho, buscou-se desenvolver três *finger foods* com ingredientes de raízes mineiras. Os três *finger foods* desenvolvidos foram: croquete de mandioca com agrião recheado com rabada, pastel de angu recheado com queijo canastra, copa lombo e abobrinha com uma mousseline<sup>12</sup> de abacate com ervilha e, por último, uma tartelete<sup>13</sup> de jiló recheada com coração de galinha, mousseline de moranga e pimentão vermelho e uma geleia de gengibre com limão e capim cidreira.

Como foram criações originais, muitos testes foram necessários para atingir o resultado esperado. No caso do croquete de mandioca com agrião, inicialmente foi feito uma redução do agrião para homogeneizar na massa de mandioca. No entanto, foi observado que, apesar da alteração na cor, o sabor do agrião não ficou evidente. Para corrigir essa situação foi acrescentado à massa o agrião *chiffonnade*<sup>14</sup> *in natura*<sup>15</sup> e, dessa forma, atingir o resultado esperado e descrito na ficha técnica aprovada no quadro 1 a seguir:

**QUADRO 1-** Croquete de mandioca com agrião recheado com rabada bovino.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
<b>PRATO:</b>	<b>Croquete de mandioca com agrião recheado com rabada bovino</b>		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	40 unidades
Aluno:	Gerson Cancino Junior	Peso:	30 g
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Mandioca	500	g	descascada
Caldo de Legumes Claro	2	l	
Agrião 1	55	g	branqueada
Agrião 2	15	g	<i>cru chiffonnade</i>
Sal	20	g	
Rabada	1000	g	
Extrato de tomate	50	g	
Cebolinha	20	g	<i>hacher</i>
Caldo de Carne	500	ml	
Farinha de trigo	50	g	
Manteiga sem sal	50	g	

<sup>12</sup> Mousseline derivado da palavra francesa *mousse* (espuma), o termo define purês à base de vegetais acrescidos de outros ingredientes.

<sup>13</sup> Tartelete é uma pequena torta que possui uma base de massa e é recheada com diversos ingredientes.

<sup>14</sup> Chiffonnade é uma técnica de corte de vegetais folhosos e ervas em tiras longas e finas.

<sup>15</sup> *In natura* é uma expressão em latim que significa "em estado natural". Refere-se a produtos que não passaram por processos de industrialização ou transformação.

Clara de ovo	200	ml	empanar
Farinha de rosca	200	g	
Óleo de soja	2	L	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p>Mise en place<sup>16</sup>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar a mandioca;</li> <li>2. Pesar e higienizar o agrião e a cebolinha;</li> <li>3. Separar o Caldo de legumes e o Caldo de carne</li> <li>4. Separar a farinha de trigo, a manteiga,</li> </ol> <p>MASSA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cozinhar a mandioca no Caldo de legumes até que a mandioca fique macia;</li> <li>2. Retirar a mandioca e reservar o caldo, após fazer o cozimento</li> <li>3. Picar o agrião 2 cru em <i>chiffonnade</i> e reservar</li> <li>4. Branquear o agrião 1</li> <li>5. Bater no liquidificador o agrião 1 branqueado e levar para o fogo para reduzir</li> <li>6. Amassar com garfo a mandioca</li> <li>7. Juntar à mandioca o agrião 1 reduzido, acertar o sal</li> <li>8. Cobrir com plástico filme e levar para refrigeração</li> <li>9. Acrescentar o agrião 2 à massa de mandioca e acertar o sal</li> </ol> <p>RECHEIO</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparar o Caldo de carne</li> <li>2. Retirar a carne e reservar o Caldo</li> <li>3. Desfiar a carne e reservar</li> <li>4. Coar o Caldo de carne e levar para refrigeração</li> <li>5. Retirar a gordura do Caldo de carne</li> <li>6. Colocar a manteiga em uma panela e aquecer até derreter</li> <li>7. Acrescentar a farinha de trigo e mexer até cozinhar a farinha</li> <li>8. Acrescentar o Caldo de carne aquecido, continuando a mexer até ficar homogêneo</li> <li>9. Acrescentar a carne desfiada e misturar até homogeneizar</li> <li>10. Transferir para uma forma de alumínio, cobrir com um plástico e levar para refrigeração</li> </ol> <p>FINALIZAÇÃO</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Modelar os croquetes com o recheio de rabada</li> <li>11. Empanar com clara de ovo e farinha de rosca</li> <li>12. Fritar em óleo de soja a 170°C</li> </ol>			

Fonte: O autor

Para conferir mais sabor à mandioca, a mesma foi cozida em um Caldo de legumes conforme a ficha técnica do quadro 2. Segundo o dicionário presente na obra **Chef Profissional** o caldo claro de vegetais é obtido combinando todos os ingredientes com um líquido, geralmente água, e fervendo em fogo baixo.

#### QUADRO 2 – Caldo de legumes claro.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO	
<b>PRATO:</b>	<b>Caldo de Legumes Claro</b>

<sup>16</sup> *Mise en place* refere-se ao processo de preparar e organizar todos os ingredientes e equipamentos necessários antes de começar a cozinhar.

Categoria:	Caldo	Rendimento:	3 l
Aluno:	Gerson Cancino Junior	Peso:	-
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Cebola branca	150	g	mirepoix <sup>17</sup> pequeno, sem casca
Salsão	75	g	ramo
Alho poró	150	g	ramo
Louro seco	2	folhas	para o sachet d epices <sup>18</sup>
Tomilho	¼	maço	para o sachet d epices
Alecrim	2	ramos	médios, sachet d epices
Cravo da Índia	3	un	para o sachet d epices
Água	5	L	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adicionar todos os ingredientes, exceto o <i>sachet d epices</i>, em uma caçarola e leve ao fogo até levantar fervura;</li> <li>2. Reduzir o fogo e cozinhar em baixa fervura entre 40 min a 1 hora ;</li> <li>3. Adicionar o <i>sachet d epices</i> na metade do tempo de cocção;</li> <li>4. Desligar o fogo e levar para esfriar;</li> <li>5. Coar com o auxílio de uma peneira com um pano por cima;</li> </ol>			

Fonte: O autor

Para conferir mais sabor ao recheio o *roux*<sup>19</sup> foi feito utilizando um caldo de carne que foi elaborado com o cozimento da rabada. Segundo o dicionário presente na obra **Chef Profissional** o caldo de carne é obtido combinando os vegetais e a carne, inclusive com ossos, com um líquido, geralmente água, e fervendo em fogo baixo. Conforme o quadro 3 a seguir:

**QUADRO 3 – Caldo de carne.**

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
<b>PRATO:</b>	<b>Caldo de Carne</b>		
Categoria:	Caldo	Rendimento:	3 L
Aluno:	Gerson Cancino Junior	Peso:	-
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Músculo bovino	1000	g	
Rabada	1000	g	
Cebola branca	200	g	
Cenoura	150	g	
Salsão	100	g	
Alho poró	100	g	

<sup>17</sup> Mirepoix é uma combinação de picado de vegetais aromáticos usados para dar sabor e equilibrar caldos, sopas, refogados e ensopados.

<sup>18</sup> Sachet d'epices significa literalmente "saco de especiarias", os ingredientes aromáticos são envolvidos em gaze e é utilizado para dar sabor a caldos e outros líquidos.

<sup>19</sup> Roux é um elemento espessante da cozinha que consiste em misturas iguais de farinha e uma gordura, normalmente manteiga, coccionada em fogo.

Alho	50	g	
Bacon de pernil	100	g	
Extrato de tomate	150	g	
Louro seco	1	g	2 folhas
Alecrim	0,5	g	1 ramo
Água	10	L	
Óleo de soja	50	ml	
MODO DE PREPARO:			
1.	Tostar as carnes e os ossos no forno e reserve;		
2.	Aquecer um caldeirão, adicione o óleo e refogue rapidamente os vegetais;		
3.	Realizar a <i>pinçage</i> <sup>20</sup> ;		
4.	Refrescar <sup>21</sup> com água.		
5.	Adicionar as carnes, os ossos e complete com a água;		
6.	Levar para levantar fervura;		
7.	Colocar na pressão por 40min		
8.	Retirar a pressão e coloque o <i>sachet d'epices</i> permanecendo no fogo por mais 20min		

Fonte: O autor

O pastel de angu, foi o que necessitou da menor quantidade de testes. Inicialmente a gordura utilizada na massa foi o azeite, mas foi verificado que após o processo de fritura o pastel apresentou um aspecto de engordurado. Então o azeite foi substituído por manteiga sem sal e o resultado foi satisfatório. No primeiro teste, a massa foi aberta com uma espessura de 3mm, mas após modelagem do pastel e sua finalização o mesmo ficou com tamanho desproporcional à proposta de *finger food*. No teste seguinte optou-se por uma espessura de massa com 2mm e o resultado foi satisfatório. A seguir, no quadro 4, os procedimentos para a elaboração do pastel de angu.

#### QUADRO 4 – Pastel de angu

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
<b>PRATO:</b>	<b>Pastel de angu</b>		
Categoria:	Principal	Rendimento:	30
Aluno:	Gerson Cancino Junior	Peso:	25g
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de milho	150	g	
Farinha de trigo	150	g	
Manteiga sem sal	30	g	
Sal	10	g	
Caldo de carne	800	g	
Fermento químico	4	g	

<sup>20</sup> *Pinçage* é um processo usado para caramelizar produtos de tomate ou extrato em gordura desidratando seus açúcares. Esse processo reduz a acidez, apura o dulçor ou reduz o amargor excessivo que pode afetar o resultado final de um molho.

<sup>21</sup> Refrescar é a adição de alguma bebida alcoólica, caldo, ou água em uma preparação sempre que seu líquido tiver evaporado por completo. Ao refrescar, o aroma e sabor daquele líquido tende a passar para o alimento mais ou menos intensamente.

Queijo canastra	70	g	
Copa lombo	70	g	<i>julienne</i> <sup>22</sup>
Abobrinha italiana	30	g	<i>brunoise</i> <sup>23</sup>
Alho	5	g	<i>hacher</i> <sup>24</sup>
Azeite	15	g	
Tomilho	0,5	g	1 ramo
Farinha de rosca <sup>25</sup>	300	g	
Óleo de soja	1	L	
Erva doce	0,5	g	1 ramo fresco
MODO DE PREPARO:			
<b>MISE EM PLACE</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar a abobrinha</li> <li>2. Pesar os ingredientes</li> <li>3. Desfolhar o tomilho</li> <li>4. Aquecer o Caldo de carne</li> </ol>			
<b>MASSA</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar em uma panela a farinha de trigo, a farinha de milho, o fermento e o sal e misturar bem</li> <li>2. Colocar o Caldo de carne aos poucos, não colocar tudo, e ligar o fogo médio</li> <li>3. Misturar a massa constantemente até começar a desgrudar do fundo da panela</li> <li>4. Desligar o fogo e retirar a massa</li> <li>5. Colocar um plástico filme e deixar resfriar</li> <li>6. Sovar a massa e deixar descansar 15 minutos</li> </ol>			
<b>RECHEIO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar o alho em uma panela com azeite e o tomilho</li> <li>2. Acrescentar a abobrinha até dourar</li> <li>3. Desligar o fogo</li> <li>4. Acrescentar a copa lombo e o queijo canastra e misturar até homogeneizar os ingredientes</li> <li>5. Deixar esfriar e reservar</li> </ol>			
<b>MODELAGEM</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abrir a massa com um rolo espessura 3mm</li> <li>2. Cortar a massa com auxílio de um cortador 8mm de diâmetro</li> <li>3. Colocar o disco da massa sobre o modelador de pastel e rechear</li> <li>4. Fechar o pastel e empanar com a farinha de rosca</li> <li>5. Congelar os pasteis</li> </ol>			
<b>FINALIZAÇÃO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquecer o óleo de soja até 170°C</li> <li>2. Fritar os pasteis e colocar em uma peneira para retirar excesso de óleo</li> <li>3. Esperar resfriar</li> <li>4. Colocar a <i>Mousseline</i> de abacate e ervilha em um saco de confeiteiro</li> <li>5. Fazer uma pitanga sobre o pastel e decorar com um ramo de erva doce</li> <li>6. Empratar</li> </ol>			

Fonte: O autor

Para a finalização do pastel de angu, optou-se por decorar com uma pitanga de mousseline de abacate com ervilha, conforme o quadro 5 a seguir:

<sup>22</sup> *Julienne* é uma técnica culinária que envolve cortar alimentos, geralmente vegetais, em tiras finas e longas de até 3mm de espessura por 3 a 5 cm de comprimento.

<sup>23</sup> *Brunoise* é uma técnica culinária que envolve cortar os alimentos em cubos pequenos e uniformes, geralmente com até 3 milímetros de cada lado.

<sup>24</sup> *Hacher* é uma técnica culinária francesa que significa "picar" ou "triturar". Envolve cortar os alimentos em pedaços muito pequenos, sem a necessidade de uniformidade extrema.

<sup>25</sup> Farinha de rosca é um tipo de farinha feita a partir de pão seco e triturado.

**QUADRO 5 – Mousseline de abacate com ervilha**

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
<b>PRATO:</b>	<b>Mousseline de abacate com ervilha</b>		
Categoria:	Composição	Rendimento:	300g
Aluno:	Gerson Cancino Junior	Peso:	300g
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Ervilha	150	g	
Abacate	100	g	
Sal	7	g	
Pimenta do reino moído	2	g	
Agar ágar <sup>26</sup>	5	g	
Água	500	ml	
Suco de limão	20	ml	
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE EM PLACE</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar o abacate e a ervilha</li> <li>2. Pesar o sal, o ágar ágar e o suco de limão</li> </ol> <p>PRODUÇÃO</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amassar o abacate com o auxílio de um garfo e reservar</li> <li>2. Escaldar as ervilhas. Um minuto após fervura cozinhar as ervilhas com limão</li> <li>3. Colocar no liquidificador a ervilha e processar</li> <li>4. Colocar em uma panela a ervilha processada e adicionar o ágar ágar</li> <li>5. Levar ao fogo até ferver e desligar</li> <li>6. Passar o abacate na peneira e junte a ervilha e misturar</li> <li>7. Cobrir com plástico filme e levar ao refrigerador</li> <li>8. Processar após resfriado e colocar no saco de confeito</li> </ol>			

Fonte: O autor

A tartelete de jiló com coração de galinha, foi o prato que necessitou do maior número de testes. Inicialmente foi testado uma tartelete com massa filo<sup>27</sup>, no entanto o acabamento da tartelete apresentou algumas irregularidades além de não apresentar característica que resgatasse a mineiridade, proposta deste trabalho. No próximo teste foi feito uma tartelete introduzindo uma redução de jiló tostado para trazer à massa o sabor de jiló e um leve defumado, conforme o quadro 6.

**QUADRO 6 – Tartelete de jiló com coração de galinha**

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO	
<b>PRATO:</b>	<b>Tartelete de jiló com coração de galinha</b>

<sup>26</sup> Agar agar é um produto à base de carboidratos e agente gelificante fabricado a partir de algas marinhas.

<sup>27</sup> Massa filo é uma massa extremamente fina e delicada utilizada na culinária para fazer uma variedade de pratos, especialmente na cozinha grega, turca e do Oriente Médio

Categoria:	Composição	Rendimento:	12
Aluno:	Gerson Cancino Junior	Peso:	20
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	160	g	
Gema de ovo	15	g	
Jiló	80	g	
Azeite	20	g	
Açúcar refinado	10	g	
Sal	3	g	
Coração de galinha	100	g	10 unidades de coração
Vinho tinto	50	ml	
Ervas provençal	10	g	
Folha Broto de beterraba	10	folhas	
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE EM PLACE</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar os ingredientes</li> <li>2. Higienizar o jiló</li> </ol> <p>TARTELETE</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grelhar<sup>28</sup> o jiló na chama do fogão</li> <li>2. Retirar o pedúnculo do jiló e bater no liquidificador com um pouco de água</li> <li>3. Levar para uma panela e reduzir</li> <li>4. Colocar em um pote, cobrir com plástico e levar para refrigeração</li> <li>5. Colocar em um pote a pasta de jiló resfriada, a gema de ovo, o azeite e misturar</li> <li>6. Peneirar em um pote a farinha de trigo, o açúcar refinado e o sal</li> <li>7. Juntar a mistura de jiló com a farinha de trigo e homogeneizar</li> <li>8. Cobrir com plástico e levar para refrigeração por pelo menos 30 min</li> <li>9. Abrir a massa com espessura de 2mm</li> <li>10. Cortar a massa com cortador cilíndrico</li> <li>11. Untar as forminhas</li> <li>12. Colocar o disco de massa sobre o fundo da parte externa da forminha</li> <li>13. Colocar uma outra forminha por cima</li> <li>14. Colocar um peso por cima das forminhas</li> <li>15. Levar ao forno pré-aquecido a 150°C por 25 min</li> <li>16. Esperar esfriar e desenformar</li> </ol> <p>CORAÇÃO DE GALINHA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>17. Limpar os corações</li> <li>18. Fazer a marinada dos corações com o vinho tinto, ervas de provençal e sal durante 30min</li> <li>19. Aquecer bastante uma frigideira de ferro com o azeite</li> <li>20. Saltear os corações de galinha</li> <li>21. Picar os corações em <i>brunoise</i> e reservar</li> </ol> <p>MONTAGEM</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>22. Colocar no fundo da tartelete os corações picados</li> <li>23. Fazer três pitangas com a <i>mousseline</i> de moranga</li> <li>24. Colocar no centro das pitangas, utilizando uma bisnaga, o gel de gengibre</li> <li>25. Colocar por cima a folha de broto de beterraba</li> </ol>			

Fonte: O autor

A *mousseline* de moranga, também foi alterada da concepção inicial. No primeiro teste da *mousseline*, a moranga foi cozida em um caldo de vegetais e depois processada e temperada com sal e pimenta do reino. Foi obtido um resultado bom.

<sup>28</sup> Grelhar esta técnica consiste em cozinhar o alimento em contato direto com o calor sobre uma grelha.

Em um outro teste, optou-se por assar em forno a 200°C durante 12 minutos a moranga com pimentão vermelho, alho, cebola roxa, alho poró, azeite, sal e pimenta. O resultado obtido neste teste trouxe mais defumado sabor mais intenso. O percentual de agradar também foi alterada do primeiro teste para o segundo, foi reduzido de 2% para 1%. Optou-se por adotar esse modo de preparo conforme apresentado no quadro 7.

#### QUADRO 7 – Mousseline de moranga

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
<b>PRATO:</b>	<b>Mousseline de Moranga</b>		
Categoria:	Composição	Rendimento:	700g
Aluno:	Gerson Cancino Junior	Peso:	700g
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Moranga	400	g	mirepoix grande
Alho poró	30	g	mirepoix grande
Pimentão vermelho	100	g	mirepoix grande
Alho	5	g	amassado inteiro
Cebola roxa	100	g	picada ao meio
Alecrim	0,5	g	1 ramo
Tomilho	1	g	2 ramos
Azeite	90	g	
Sal	10	g	
Agar agar	7	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE EM PLACE			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar os ingredientes</li> <li>2. Pré-aquecer o forno a 200°C</li> </ol>			
PRODUÇÃO			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar a moranga, o alho poró, o pimentão, o alho, a cebola em uma forma</li> <li>2. Regar por cima os vegetais o azeite</li> <li>3. Colocar os ramos de alecrim e tomilho</li> <li>4. Colocar o sal</li> <li>5. Levar ao forno pré-aquecido durante 12 min ou até caramelizar os vegetais</li> <li>6. Deixar esfriar</li> <li>7. Retirar o alecrim e o tomilho</li> <li>8. Bater no liquidificador com um pouco de água</li> <li>9. Levar para uma panela e acrescentar o agar agar</li> <li>10. Aquecer até ferver misturando sempre</li> <li>11. Colocar em um pote e levar para a refrigeração tampado com plástico</li> <li>12. Processar com um <i>mixer</i><sup>29</sup></li> <li>13. Colocar em saco de confeiteiro ou bisnaga</li> </ol>			

Fonte: O autor

<sup>29</sup> *Mixer* é um utensílio de cozinha utilizado para misturar, triturar ou homogeneizar alimentos diretamente dentro do recipiente onde estão sendo preparados.

Para trazer um sabor mais adocicado e ardência, foi introduzido como finalização do prato uma geleia de gengibre com limão e capim cidreira. No primeiro teste a quantidade utilizada de gengibre acentuou muito seu sabor ocasionando um desequilíbrio sensorial em relação aos demais ingredientes. No teste seguinte, foi reduzido em 80% a quantidade inicial de gengibre e assim foi obtido uma maior harmonia entre os ingredientes.

**QUADRO 8 – Geleia de gengibre, capim limão e limão siciliano**

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
<b>PRATO:</b>	<b>Geleia de gengibre, capim limão e limão siciliano</b>		
Categoria:	Composição	Rendimento:	400g
Aluno:	Gerson Cancino Junior	Peso:	400g
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Capim limão	100	g	seco
Gengibre	20	g	fresco
Água	500	ml	
Açúcar cristal	150	g	
Vinagre de maçã	50	ml	
Agar agar	4	g	
Limão siciliano	120	g	gomos e casca
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE EM PLACE</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesar os ingredientes</li> <li>2. Higienizar o capim limão e o limão siciliano</li> <li>3. Descascar e picar em rodela o gengibre</li> <li>4. Retirar a casca do limão e seus gomos</li> </ol> <p>PRODUÇÃO</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fazer infusão do capim limão e do gengibre por 12 horas, coar e reservar</li> <li>2. Aquecer 300ml da infusão com o açúcar até dissolver</li> <li>3. Acrescentar os gomos do limão (sem semente), a casca do limão e o vinagre em fogo baixo</li> <li>4. Mexer até cozinhar os gomos</li> <li>5. Colocar o agar agar e misturar até homogeneizar</li> <li>6. Desligar e resfriar</li> </ol>			

Fonte: O autor

O empratamento dos *finger foods* em louça escura não apenas destaca a elegância e sofisticação do evento, mas também valoriza a apresentação visual dos pratos, criando um contraste que realça as cores e texturas dos alimentos.

## 4 CONCLUSÕES

Este trabalho teve como proposta estudar a cozinha mineira e explorar a possibilidade de resgatar e reinventar petiscos com ingredientes característicos de Minas Gerais. Nesse intuito, foram desenvolvidos três *finger foods* que combinam de forma harmoniosa os ingredientes, trazendo não apenas sabores e aromas típicos, mas também uma experiência gastronômica que evoca as raízes culturais e tradições mineiras.

Por meio da utilização sustentável dos ingredientes locais, buscou-se valorizar a cozinha mineira, sua autenticidade e mineiridade e, dessa forma, contribuir para o fomento da consolidação regional como um importante destino do turismo gastronômico.

**FIGURA 1:** Prato *Finger Food* Mineiro



Fonte: o autor

## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ALBUQUERQUE, Soraya Souza de. 2004. **Turismo de Eventos**: a importância dos eventos para o desenvolvimento do turismo. 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão e Marketing do Turismo)-Universidade Nacional de Brasília, Brasília-DF, 2004. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfefindmkaj/https://bdm.unb.br/bitstream/10483/438/1/2004\_SorayaSousaAlbuquerque.pdf> Acesso em: 15 maio 2024.

AZAMBUJA, Marcelo Schenk. **Turismo Urbano**. 1.ed. Rio Grande do Sul: Edelbra, 1999.

BOTTINI, Renata Lúcia. **Chef Profissional**. 9. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2009.

CAMARGO, Julio Danton. A comida Mineira pela Ótica da Mineiridade: Uma Análise da Perspectiva dos Visitantes em Ouro Preto - MG. Ouro Preto-MG: Universidade Federal de Ouro Preto, 2023. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfefindmkaj/https://monografias.ufop.br/bitstream/35400000/5636/10/MONOGRAFIA\_ComidaMineira%c3%93tica.pdf Acesso em: 16 mai. 2024.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve**. 2. ed. Belo Horizonte: Garnier, 2020.

LACERDA, Cícero de Souza; FERNANDES, Silvana Barbosa; OLIVEIRA, Francys Angella Ribeiro de. Os gestores de buffet no ramo de eventos sociais: uma revisão literária. **Revista Campo do Saber**, São Paulo, v. 1, n.1, jan./jun., 2015, p. 32-40. Disponível em: <https://periodicos.iesp.edu.br/campodosaber/article/view/3/3> Acesso em: 03 maio 2024.

LEITE, André. **Finger Food**: sabor e sofisticação em miniporções. 1.ed. São Paulo: Senac, 2019.

MENEGUEL, Cinthia Rolim Albuquerque. Tendências Gastronômicas no Mercado de Eventos. **Revista Eletrônica de Tecnologia e Cultura**, Jundiaí, n. 12, p. 56, abr. 2013. Disponível em: [https://www.academia.edu/24027109/Tend%C3%Aancias\\_gastron%C3%B4micas\\_no\\_mercado\\_de\\_eventos\\_Trends\\_gastronomic\\_in\\_events\\_market](https://www.academia.edu/24027109/Tend%C3%Aancias_gastron%C3%B4micas_no_mercado_de_eventos_Trends_gastronomic_in_events_market) Acesso em: 27 mar. 2024.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 1.ed. São Paulo: Senac, 2008.

PIMENTEL, Flávio José de Melo. Gastronomia para Eventos: cardápios para megaeventos. Brasília-DF: Universidade de Brasília – Centro de Excelência em Turismo, 2004. Disponível em:

[https://bdm.unb.br/bitstream/10483/537/1/2004\\_FlavioJoseMeloPimentel.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/537/1/2004_FlavioJoseMeloPimentel.pdf) Acesso em: 27 mar. 2024.

RIBEIRO, Darcy. **O Povo Brasileiro: A Formação e o Sentido do Brasil**. 1.ed. São Paulo: Global, 2014

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 206-217, 2013. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcgicfindmkaj/https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093002.pdf >. Acesso em: 24 mai. 2024.

RUAS, Desirée *et al.* (Org.). **Comida, memória e afeto: Minas Gerais 300 anos**. [E-book]. Belo Horizonte: Aliança pela alimentação adequada e saudável – núcleo MG, 2021.