

TROPAS, COMITIVIAS, CARRETEIROS:
movimentos que influenciaram a gastronomia do Brasil.
(*Carpaccio* de carne de sol e *Socarrat*³ campeiro)

MARQUES, Elias Alvim¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; SIMONCINI, João Batista Villas Boas.²

1 INTRODUÇÃO

Surgia no Brasil entre os séculos XVIII e XIX, um importante movimento, denominado tropeirismo, por meio dos tropeiros, que eram responsáveis pelo transporte de alimentos e de mercadorias (inclusive cargas vivas, como transporte de gado e porco). As comitivas, especialmente nas áreas ligadas à pecuária no Centro-Oeste, se tornaram uma extensão dessa tradição, com o transporte de gado em grandes quantidades. Eles seguiam rotas conhecidas, que muitas vezes definiam o tipo de alimentação possível durante o trajeto (MORGADO, 2021).

Pelo fato de fazerem longos trajetos e ficarem por dias em estradas, tendo como meio de locomoção principalmente mulas, era necessário que as tropas carregassem produtos de difícil perecimento para preparo dos pratos, já que não havia tecnologia para transportar produtos frescos e perecíveis por longos períodos de tempo, sendo necessário recorrerem a alimentos secos (carnes curadas e salgadas), além de produtos como café, fubá, feijão, arroz, sendo essa a base da alimentação, de modo que é possível afirmar que a dieta tropeira, embora farta, era pouco variada: resumia-se quase que exclusivamente a carne seca, feijão, angu de milho, farinha de mandioca, torresmo e café com açúcar (GOULART, 1961).

Diante dessa dinâmica alimentar que os costumes da culinária dos tropeiros trouxeram, caracterizada por pratos de preparo simplificados e ingredientes que não pereciam facilmente, como é possível mostrar técnicas de cura de carnes em um prato contemporâneo? E como fazer um prato com técnicas e processos inovadores?

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

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

³ Prato tradicional espanhol de arroz caramelizado que se forma no fundo da panela. É uma casquinha crocante que se forma a partir da união do amido do arroz com o colágeno das proteínas

O objetivo é valorizar técnicas tradicionais de cura utilizando técnicas inovadoras e atuais para homenagear a comida de tropa e processos que eram por estes utilizadas, inserindo esses alimentos em pratos a serem preparados com alimentos curados.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Embora a denominação varie de acordo com a região ou com o tipo de mercadorias que transportam, fato é que conforme será demonstrado no trabalho que se segue, a influência dos tropeiros, comitivas e carreteiros é significativa em todo território nacional, principalmente no contexto socioeconômico e cultural.

E será demonstrado a seguir o que foi o movimento dos tropeiros, sua influência na gastronomia, os ingredientes pouco perecíveis, carnes curadas e preparos em uma só panela, além de finalmente chegarmos aos pratos escolhidos para homenagear o tropeirismo de forma contemporânea, valorizando e utilizando desta forma a cultura alimentar tropeira, fazendo uso inclusive da cura artesanal da carne.

2.1 O MOVIMENTO TROPEIRO

Com o advento da descoberta de ouro no interior do Brasil, principalmente nas Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso e advento do ciclo do ouro no país, teve-se início no movimento do **tropeirismo**, sendo esse movimento responsável pelo transporte de mercadorias, sendo esses produtos de exportação (café e ouro, por exemplo), como também produtos para abastecimento interno, chegando a transportarem por vezes até mesmo escravos.

Sem o tropeirismo a história do Brasil seria outra, as divisas nacionais não seriam tão amplas, a fixação humana tornar-se-ia diversa, a comunicação colonial incipiente, muitas cidades não existiriam, estradas ficariam por construir; a integração nacional estaria desfigurada, talvez até a religião predominante fosse diferente! (MORGADO, 2021, p.16).

O tropeirismo foi essencial para o desenvolvimento de várias regiões do Brasil, principalmente as que estavam distantes do litoral. As tropas permitiam a integração econômica de áreas produtoras de alimentos e gado com centros

consumidores urbanos, além de facilitar o comércio de produtos entre regiões, como por exemplo no ciclo do ouro com um papel fundamental no abastecimento das cidades mineradoras de Minas Gerais, trazendo alimentos e insumos necessários para a exploração, e na expansão do gado e na formação de rotas comerciais que levaram o rebanho para centros como São Paulo e outras regiões (MORGADO, 2021).

Esse movimento foi uma resposta à necessidade de transporte de mercadorias em regiões onde as vias aquáticas não eram viáveis. Os tropeiros, que eram responsáveis pelo transporte de cargas, utilizavam principalmente mulas para se locomover, conectando áreas produtoras e centros urbanos. Essa atividade foi crucial para o desenvolvimento econômico do Brasil, especialmente nas regiões interiores, facilitando o comércio de produtos como açúcar, ouro e café. Além de seu papel econômico, o tropeirismo também ajudou na formação de culturas e tradições regionais (GOULART, 1961).

No centro-sul do Brasil, a criação de muares nos estados do sul e a demanda por esses animais nas jazidas minerais de Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás deram origem a dois grupos de tropeiros. Os Tropeiros do Sul tratavam as mulas como mercadoria, enquanto os Tropeiros das Estradas Reais as utilizavam para transportar minerais preciosos e bens de consumo. Essa distinção resultou em diferentes hábitos e costumes, visíveis em vestimentas, alimentação, estilos de acampamento e rotas percorridas (ALGATÃO, 2013).

Os tropeiros espalharam tradições e costumes, pavimentando o caminho para o que se tornaria uma nova nação. Durante três séculos, tudo o que era extraído no país era transportado por eles sobre o lombo de mulas, burros e cavalos (SALES, 2020).

Diversas eram as rotas em que os tropeiros passavam, a depender do que estavam transportando e para onde seria levado, sendo conhecida a Estrada Real ou Caminho do Viamão. O ouro por exemplo possuía uma rota que passava pela região do Vale do Paraíba, pois a coroa portuguesa instalou em Taubaté a Casa de Fundação, por onde o ouro passava e de lá para Guaratinguetá até enfim ser transportado para o porto de Paraty, onde era enviado para Portugal. De toda forma, independente do produto ou para onde estavam indo os tropeiros, fato é que era necessário realizar paradas a cada sete léguas, em média (GOULART, 1961).

Em cada pouso, eram feitas refeições e descanso da tropa, tanto dos animais, quanto dos trabalhadores que seguiam com a tropa, e a cada parada, os trabalhadores tinham contatos com moradores, donos de pousos, disseminando pouco a pouco, costumes, cultura, transportando informações, receitas, e até encomendas (GOULART, 1961).

Importante ressaltar que por tropeiro, tem-se o dono da tropa, o responsável pela operação, o patrão e chefe da expedição, sendo os tropeiros detidos de muito prestígio e ao contrário do que pode-se pensar, eram pessoas abastadas que gozavam de prestígio (GOULART, 1961).

Além das tropas, que conforme dito acima, transportavam toda sorte de produtos e cargas, havia as comitivas, essas especializadas no transporte específico de gado, responsáveis pela disseminação do gado no Brasil (MORGADO, 2021).

Em ambos os casos, tanto tropas como comitivas, tiveram grande influência na formação cultural do país, além de uma imensa influência na gastronomia local, adaptando a forma de comer de acordo com a possibilidade dos produtos que podiam carregar consigo.

2.2 INFLUÊNCIAS DO TROPEIRISMO NA GASTRONOMIA

A alimentação brasileira foi fortemente influenciada pelo movimento dos tropeiros. As refeições preparadas por eles eram pensadas para resistir a longas viagens sem estragar, além de serem substanciais o bastante para alimentar os trabalhadores após um dia exaustivo. Com o tempo, essa culinária foi se enraizando e se mesclando aos hábitos alimentares das regiões por onde passavam. Assim, desempenhou um papel importante na construção da gastronomia regional em diversas áreas do país (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

O madrinheiro costumava ser um garoto entre oito e quinze anos, também chamado de guiador, e era de sua responsabilidade cozinhar para a tropa, ele geralmente montava uma égua dócil, raramente um cavalo, e seguia cerca de dez passos à frente da tropa de burros. Durante a viagem, ele servia como guia. Nos acampamentos, era o responsável pela cozinha. Ser madrinheiro era o primeiro passo para se tornar tocador ou tropeiro, iniciando a carreira nessas atividades (MORGADO, 2021).

A alimentação dos tropeiros, assim, estava diretamente ligada ao dia a dia das viagens. Durante o período do Tropeirismo, as refeições precisavam ser práticas de transportar e de preparar. Os ingredientes utilizados variavam conforme o trajeto, já que os produtos locais iam sendo incorporados às refeições ao longo do percurso. Por isso, a culinária tropeira adquiria características diferentes em cada etapa da viagem. Em cada local, novos produtos eram obtidos para consumo, enquanto outros eram deixados para serem vendidos (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

A presença constante da carne-seca no cotidiano dos tropeiros não se devia apenas à falta de sal, mas também à dificuldade de transportar carne fresca, que se deteriorava rapidamente durante as viagens, mesmo quando salgada. Outros alimentos, como feijão, fubá, farinha e café, não eram tão vulneráveis à ação do tempo, podendo ser conservados por mais tempo (GOULART, 1961).

Aguiar (2017) resume de forma brilhante a base da alimentação dos tropeiros

Ainda que os tropeiros prezassem por um modelo de ocupação que privilegiava a cultura europeia (BORNHAUSEN et al., 2009), alguns traços da cultura indígena, assim como ingredientes escolhidos na alimentação, foram mantidos (MASCARENHAS, 2009). O consumo do feijão tropeiro (ainda que com outras denominações e variações), café tropeiro, charque, paçoca, consumo de farinha de mandioca ou farinha de milho, chimarrão são exemplos de hábitos alimentares tropeiros (FRASSON & GOMES, 2010) (apud AGUIAR, 2017, p.7)

Machado (2020), diz que o cardápio de uma comitiva conta com comidas fáceis de transportar e rápidas de preparar – muitas vezes numa única panela – como arroz carreteiro e macarrão tropeiro.

Fato que merece destaque é a integração Norte – Sul, que fez com que a carne de sol se disseminasse por todo território nacional, a propósito, esta carne possui outras denominações a depender da região em que foi produzida, além da forma de preparo e quantidade de sal utilizada na cura, podendo ser chamada de charque, carne de sol, carne de sereno e carne seca, sendo considerada em todos os casos, carne curada (FERNANDES, 2001).

Em 1778 o governo de Pernambuco proibiu que carnes fossem salgadas de forma regular e industrial, sendo permitido somente a salga no Ceará, tornando-se o estado cearense grande exportador deste produto, e foi quando em 1780, José Pinto Martins, cearense e de família produtora de carne seca se mudou para o Rio Grande

do Sul e instalou uma indústria de carne seca às margens do Rio Pelotas, desenvolvendo a produção gaúcha de carne seca (FERNANDES, 2001).

As secas repetidas no Nordeste dizimaram o gado e fizeram com que a produção no Ceará fosse diminuída, ao passo que no Rio Grande do Sul prosperava a produção deste produto. Dessa forma a conhecida “Carne do Ceará”, começou a sair da região do Sul trazendo a denominação charque, mais salgada, mais rija, fruto de outro gado e outro pasto (CASCUDO, 2011).

Deste modo, por viajarem por todo o Brasil, sendo para a venda de muares, ou mercadorias, fato é que os tropeiros e comitivas influenciaram os locais por onde passavam, disseminando a cultura da culinária de uma panela só, uso de ingredientes simples e de difícil perecimento e com pratos que conferem sustância, sendo esses pratos encontrados nas refeições até os dias atuais.

2.3 A CURA E A CONSERVA DAS CARNES – A CARNE DE SOL

O termo cura de carnes se refere à conservação de um produto por adição de sal, compostos fixadores de cor (nitratos e/ou nitritos), açúcar e condimentos, onde também é obtida a melhora das propriedades sensoriais (ROCA, 2010).

Nas palavras de Cascudo (2011), a carne de sol, charque, jabá, carne do Ceará, sendo esta a carne de gado, salgada, exposta ao sol e vento brando, constituem uma base para a alimentação coletiva em todo o país, sendo a provisão mais vulgar do Brasil.

Todas as províncias do Nordeste produzem carne de sol para consumo local, sendo esse alimento tão indispensável e possui mais a simpatia dos sertanejos do que a carne fresca, carne verde, sendo servida prestando-se todas iguarias e combinações (CASCUDO, 2011).

É provável que os primeiros alimentos conservados tenham acontecido por conta do acaso, as comunidades e tribos de caçadores penduravam carnes próximo ao fogo para que ficassem longe de animais carniceiros, o que acabava por defumá-las e secá-las (THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA, 2014).

O sal é o ingrediente básico para a conserva de alimentos, o sal é responsável por alterar o alimento retirando deles água, sangue e impurezas, conservando o alimento e tornando-o menos suscetível ao estrago e putrefação, possuindo quatro processos básicos que são desempenhados pelo sal, são eles:

Osmose, Desidratação, Fermentação e Desnaturação das proteínas (THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA, 2014).

Em conformidade com Atala (2007), é possível retirar o alimento do seu estado de cru sem a interferência do fogo com determinadas técnicas, sendo que o sal e o ácido também são capazes de alterar o estado do ingrediente. Nas suas palavras: “[...] salgas, vinagretes, marinadas, escabeches também são forma de cozinhar o alimento a frio. Por isso é errado dizer que a carne seca e o bacalhau estão crus. Não, eles foram transformados através do sal” (ATALA, 2007, p. 114).

The Culinary Institute of America (2014), diz que uma cura seca pode ser algo simples, sendo esta constituída apenas de sal, contudo, mistura-se sal, algum tipo de adoçante, aromatizantes, sendo essa mistura colocada ou esfregada sobre a superfície do alimento, sendo utilizada uma proporção de pelo menos 5% do peso da carne em sal, além de ser necessário cobrir toda a extensão do alimento em contato direto com a cura, para que este seja conservado de modo homogêneo.

Além do sal, outro ingrediente que é adicionado para a cura da carne é o açúcar, que tem dupla função, sendo a primeira conferir sabor para o alimento, trazendo um paladar doce-salgado, além de retirar o sabor do nitrito, quando este é adicionado, sendo a outra função servir como fonte de energia para as bactérias responsáveis pela redução de nitrato a nitrito, na primeira etapa do processo de formação de cor na cura de carnes e posterior desenvolvimento das bactérias acidoláticas responsáveis pelo abaixamento do pH no produto (ROCA, 2010).]

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

Este estudo foi desenvolvido com base em uma metodologia de pesquisa bibliográfica, utilizando artigos e estudos científicos disponíveis em fontes digitais e em livros. Complementarmente, foi realizada uma pesquisa experimental, que envolveu a criação de dois pratos, sendo uma entrada e um prato principal, ambos submetido a testes e análises. Essa última abordagem permitiu avaliar, na prática, a questão de pesquisa apresentada (VERGARA, 2013).

Para atender a questão problema e, mostrar técnicas de cura de carnes em um prato contemporâneo, além de aplicar no prato essas técnicas homenageando as influências de forma inovadora o prato foi organizado da forma como é apresentado. Deste modo, para que as carnes curadas fossem os destaques de

ambos os pratos, foi desenvolvido um prato em que a carne de sol seria servida apenas selada, na forma de *carpaccio*, para destacar a carne e seu acompanhamento, uma telha de polvilho, prato esse que realça dois dos principais ingredientes da culinária tropeira: a carne de sol e a mandioca.

Para tanto, realizou-se uma produção artesanal de carne curada, feita com filé mignon limpo e uma cura com uma mistura de sal, açúcar, fazendo dois testes, um com açúcar refinado e outro com açúcar mascavo, e leite em pó, foram feitos cortes na carne para facilitar que a marinada adentrasse com mais facilidade na mesma e a carne foi deixada deessorando por quatro horas com esse tempero. Após esse período, a carne foi embalada em plástico filme no formato de *balotina*, envolta por um papel absorvente, do tipo perfex, e deixada por 72 horas na geladeira, conforme figura 1, a seguir.

Ao final, ficou definido utilizar o açúcar mascavo para continuidade do trabalho, após experimentar e obter um melhor sabor com esse açúcar do que com o refinado.

FIGURA 1 – Cura da carne



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Após 72 horas, foi feito um corte no meio de ambas as carnes para conferir o resultado, conforme figura 2.

FIGURA 2-Corte de apresentação da carne



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Após isso, a carne é selada em frigideira de ferro, em alta temperatura, com óleo, para gerar uma reação de *Maillard*, que é uma reação química que ocorre entre proteínas e açúcares, resultando em alterações de cor, sabor e aroma dos alimentos, desenvolvendo sabor caramelizado, conforme figura que se segue:

FIGURA 3- Carne selando em fogo alto e com crosta caramelizada



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Uma vez selada, a carne foi levada para o freezer para ganhar estrutura, ser fatiada em fatias finas e as mesmas abertas com ajuda de um rolo de massa, para ganhar forma de *carpaccio* e serem servidas com a telha de polvilho.

Para temperar o *carpaccio* foram acrescentados pepinos em conserva, alcaparras fritas, queijo parmesão, molho vinagrete e esse foi o resultado do primeiro teste, conforme figura 4.

FIGURA 4- Primeiro teste do *carpaccio* em aula



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Para acompanhar o prato e trazer uma textura crocante, foi feita uma telha de polvilho azedo, conforme mostra a figura 5, sendo um prato preparado como se fosse um biscoito polvilho, porém no formato de telha, para acompanhar o *carpaccio*, substituindo a torrada, além de ser uma forma de inserir um produto a base de mandioca no prato, para trazer a idéia de carne de sol com farinha de forma inovadora.

FIGURA 5 – Telha de Polvilho



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Após o primeiro teste, foi sugerido acrescentar algum elemento verde para trazer mais frescor ao prato, a opção foi o broto de rúcula para finalização, além da troca da louça para apresentação, sendo o prato finalizado conforme a figura 6.

FIGURA 6 – Versão final do *carpaccio*

Fonte: Arquivo pessoal (2024).

A seguir, no quadro 1 pode-se observar a ficha técnica para execução do prato da figura 6.

QUADRO 1 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato	<i>Carpaccio</i> de carne de sol		
Categoria	Entrada		
Peso e nº de porções			
Aluno	Elias Alvim Marques		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Alcaparras	20	g	
Azeite	5	ml	
Brotos de rúcula	5	g	
Carne de Sol	100	g	
Molho Vinagrete	10	ml	
Óleo	15	ml	
Pepino em conserva	10	g	
Queijo parmesão	10	g	
Telha de polvilho			
MODO DE PREPARO			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Selar a carne de sol, balotinada, numa frigideira quente, reservar em um congelador para ganhar firmeza para fatiar. 2. Fritar as alcaparras por imersão em óleo quente até que elas se abram e fiquem crocantes, e depois picar as alcaparras fritas na ponta da faca 3. Higienizar os brotos de rúcula 4. Fatiar o pepino em conserva em fatias extremamente finas. 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fatiar fatias finas da carne com uma faca muito bem afiada, ou com o auxílio de um 			

<p>fatiador de frios.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Colocar as fatias em um plástico sobre uma bancada e com auxílio de um rolo de abrir massas ou martelo de carne, abrir a carne de forma sutil para que essa não rasgue. 3. Dispor das fatias abertas em um prato 4. Colocar molho vinagrete por cima das carnes 5. Acrescentar o azeite 6. Ralar queijo, fazendo uma chuva de queijo ralado por cima do prato com o auxílio de um zester/ ralador 7. Acrescentar alcaparras frita e finas fatias de pepino em conserva. 8. Finalizar com os brotos de rúcula, espalhando por toda extensão do prato. 9. Servir com telha e polvilho, torradas ou outro elemento crocante que possa ser comido junto com o prato

Fonte: O autor

Para o preparo do prato, foi feita produção artesanal de carne curada, ou carne de sol, sendo o preparo feito conforme apresentado no quadro 2.

QUADRO 2 – Ficha técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato	Carne de sol		
Categoria	Principal ou Entrada		
Peso e nº de porções			
Aluno	Elias Alvim Marques		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Carne bovina	100	%	Preferência filé mignon ou bombom de alcatra.
Açúcar mascavo	3	%	
Sal	6	%	
Leite em pó	3	%	Observar na embalagem se é leite, não comprar mistura láctea.
MODO DE PREPARO			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpar o Filé Mignon, ou carne utilizada, retirando pelancas, espelhos, e partes indesejadas. 2. Pesar 6% do peso da carne em sal, 3. Pesar 3% do peso da carne em açúcar mascavo 4. Pesar 3% do peso da carne em leite em pó 5. Ter uma assadeira e uma grade de resfriamento 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Misturar o sal, açúcar mascavo e leite em pó, pesados, em um <i>bowl</i> e fazer uma mistura com os temperos secos. 2. Secar a carne em uma tábua de corte limpa com papel toalha. 3. Empanar a carne por toda sua extensão com o mix de temperos (sal, açúcar e leite em pó) 4. Deixar a carne “empanada” com os temperos sorando em uma assadeira com uma grade de resfriamento por 4 horas, dentro de uma geladeira, para que o líquido seja separado. 5. Enrolar a carne no formato balotine, pressionando as laterais, com ajuda de um plástico filme, por cima de uma superfície plana e limpa, voltar para geladeira por pelo menos 48 horas. 			

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS
<ul style="list-style-type: none"> • Pela quantidade de sal adicionado, tem cozinheiros que optam por deixar esse período de marinada fora da geladeira. • Para o preparo da carne de sol, sem a intenção de conferir formato para apresentar carpaccio, essa etapa pode ser desconsiderada. • Havendo uma câmara, ou outro recipiente com ventilação e livre de sujeira, pode-se deixar na temperatura ambiente, “serenando” fora da geladeira, para apurar sabores.

Fonte: O autor.

O molho vinagrete é essencial para a finalização do prato, sendo um dos elementos responsáveis por trazer acidez ao prato, e a ficha técnica de produção está no quadro 3.

QUADRO 3 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato	Molho Vinagrete		
Categoria	Principal ou Entrada		
Peso e nº de porções	1 pote de 230 ml		
Aluno	Elias Alvim Marques		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Azeite	150	g	Pode ser substituído por outro óleo.
Mostarda <i>dijon</i>	40	g	
Pimenta do reino	2	g	Moída na hora.
Sal	3	g	
Suco de limão	50	ml	Ou outro líquido ácido, como por ex: Vinagre.
MODO DE PREPARO			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Pesar e separar ingredientes			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1 Colocar em um fouet apenas a mostarda			
2 Misturar em um recipiente óleo e suco de limão.			
3 Acrescentar o óleo com limão em ponto de fio, no fouet com mostarda até dar o ponto.			
4 Corrigir com sal e pimenta do reino.			
5 Caso o molho fique muito grosso, pode-se adicionar um pouco de água até atingir a textura desejada			
6 Passar o molho para uma bisnaga para finalização			

Fonte: O autor.

Para servir de acompanhamento do *carpaccio*, visando fornecer textura, um elemento crocante, para comer junto com a carne, foi feita uma telha de polvilho, sendo está preparada conforme quadro 4.

QUADRO 4 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato	Telha de Polvilho		
Categoria	Entrada		
Peso e nº de porções	1 porção de 500g		
Aluno	Elias Alvim Marques		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Água Fervente	95	g	
Leite integral	95	g	
Óleo de girassol	95	g	
Ovo	25	g	Bater o ovo rapidamente com um garfo
Polvilho azedo	250	g	
Sal	5	g	
Semente de gergelim branca	5	g	
Semente de gergelim preta	5	g	
MODO DE PREPARO			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Pré aquecer forno a 180° 2 Utilizar luvas descartáveis para realizar a mistura com as mãos, a água utilizada nessa receita é fervente. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Colocar em um <i>bowl</i> o polvilho e o sal, misturar. 2 Escaldar o polvilho com metade da água com cuidado e utilizando luvas, para que não se queime com a água fervente, misturar com as pontas do dedo, acrescentar metade do óleo, e do leite, continuar misturando. 3 Adicionar o restante da água, leite e óleo, misturando bem. 4 Mexer com um <i>fouet</i> a partir desse ponto, com a massa mais líquida para retirar grumos e adicionar o ovo, continuar mexer até atingir uma massa líquida e homogênea. 5 Despejar massa em uma assadeira forrada com tapete de silicone e com auxílio de uma espátula, moldar a massa, formando uma placa com 4mm de espessura. 6 Salpicar gergelim pela placa. 7 Levar ao forno por 20 minutos 8 Esperar esfriar após tirar do forno, esperar esfriar e quebrar em pedaços. 			

Fonte: Le Cordon Bleu (2023, p. 187).

Visando elaborar um prato principal de forma inovadora e homenageando as comidas de tropa e comitivas, a intenção desde o início era fazer um prato de **panela única**, mas sem passar pelo feijão tropeiro ou arroz carreteiro, pratos esses já consagrados e que dificilmente haveria algo novo a ser proposto.

Assim sendo, foi pensado um arroz com técnica da *paella*, mas com elementos de carnes curadas e ainda assim, feito com ingredientes utilizados pelas tropas e comitivas, sem perder a essência de prato de panela única, com sabor marcante, capaz de fornecer sustância e ter técnicas contemporâneas para sua

execução, o que levou a elaboração do *socarrat* campeiro³, visto na figura 7, feito com arroz bomba, o mesmo utilizado para fazer a *Paella* na Espanha, refogado com cebola alho, cachaça prata, além de levar carnes curadas e defumadas, (bacon e linguiça defumada) e finalizado com elementos para trazer frescor e acidez ao prato como maionese de coentro, tomate *sweet grape* rapidamente frito no azeite, pickles de cebola, brotos diversos e folhas de salsa, além de vir acompanhado de carne de porco selada, homenageando a carne de lata, que também é uma técnica de armazenamento sem geladeira, para que seja possível o transporte e condicionamento da carne por longos períodos.

FIGURA 7– Arroz frito e com caldo para preparo do *socarrat*



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

No primeiro teste, ao contrário das fotos acima expostas, foi tentado realizar em uma pequena frigideira de ferro, não obtendo o resultado esperando de agarrar o arroz no fundo da panela sem queimar, sendo a panela trocada por uma *paelleira*, com fundo antiaderente, conforme imagens acima demonstradas, a seguir, a foto do resultado do primeiro teste, conforme figura 8.

FIGURA 8 – Resultado primeiro teste



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Nos testes seguintes, já realizados em panela antiaderente, já foi obtido resultado melhor conforme desejado, onde o arroz ganhou textura desejada e

conseguiu agarrar no fundo como o *socarrat* da *Paella* espanhola, conforme apresenta a figura 9.

FIGURA 9 – Arroz no ponto ideal de *socarrat* após testes



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Após os testes, a última versão foi apresentada da forma desejada, em uma panela única, dentro de uma *paelleira*, finalizado com todos os elementos acima mencionados obtendo o resultado da figura 10.

FIGURA 10 – Prato concluído Banca Qualificação



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

O prato principal foi feito seguindo a ficha técnica que pode ser observada no Quadro 5.

QUADRO 5 – Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO	
Prato	<i>Socarrat campeiro</i>
Categoria	Principal
Peso e nº de porções	1 porção de 500 g

Aluno	Elias Alvim Marques		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Alho	15	g	Hacher
Amido de milho	15		
Arroz bomba	90	g	Peso <i>in natura</i>
Azeite	10	ml	
Bacon ou <i>guanciale</i>	90	g	Brunoise
Brotos Diversos (cenoura, rúcula, entre outros)	10	g	
Cachaça prata	50	ml	
Caldo de porco	500	ml	
Cebola roxa	120	g	Brunoise
Copa lombo suíno	200	g	Em pedaço
Linguiça de porco Defumada	90	g	Fatias finas em rodelas meia lua
Maionese de coentro	30	g	
Picles de cebola roxa ou branca	25	g	
Queijo coalho	50	g	
Salsa		g	
Tomate Italiano	110	g	Ralado na parte grossa do ralador
Tomate <i>sweet grape</i>	50	g	
MODO DE PREPARO			
MISE-EN-PLACE:			
<ol style="list-style-type: none"> 1 Higienizar legumes e verduras 2 Picar bacon em brunoise e linguiça em meia lua 3 Separar arroz in natura 4 Picar cebola brunoise 5 Picar alho em hacher 6 Picar tomate Sweet grape em fatias finas 7 Ralar o tomate italiano 8 Desfolhar salsa do talo 9 Desfolhar folhas de broto 10 Dispor da maionese em bisnaga ou saco de confeiteiro com bico fino 11 Temperar o copa lombo suíno com sal e pimenta do reino 12 Deixar o caldo ou água quente ao lado da panela para hidratar o arroz 13 Separar e misturar 50ml de caldo frio com 15g de maisena em um recipiente separado 14 Fritar o queijo coalho em uma panela com óleo ou azeite, dourando as bordas, e depois picar em cubos pequenos 			
EXECUÇÃO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1 Selar em outra frigideira o copa lombo nos dois lados, poderá ser necessário levar ao forno para finalização em caso de uma carne fatiada mais grossa, 2 Colocar pouco de azeite ou óleo, na mesma frigideira, caso seja necessário e fritar rapidamente o tomate fatiado. 3 Selar bacon e linguiça em uma paellera, reservar em um recipiente. 4 Refogar a cebola e o alho no azeite; 5 Acrescentar o arroz para fritar; 6 Acrescentar a dose de cachaça, aguardar o álcool evaporar 7 Acrescentar conchas de caldo para que o arroz comece a cozinhar, e mexer para desenvolver amido; 			

- 8 Reservar em um prato, quando o arroz estiver al dente, e preferencialmente aberto e levar a geladeira para resfriar.
- 9 Acrescentar na mesma panela em que foram feitos todos os processos anteriores, o tomate ralado e deixar reduzir, para fazer pinçage.
- 10 Acrescentar as carnes já seladas e o arroz pré-cozido e misturar com a pinçage para agregar sabores e misturar as carnes.
- 11 Espalhar bem o arroz para que fique uniformemente distribuído pela superfície da panela e não mexer mais no arroz.
- 12 Ir acrescentando caldo aos poucos, sem mexer o arroz para terminar o cozimento;
- 13 Girar a panela se necessário para igualar o cozimento e redução do caldo;
- 14 Acrescentar ao final o caldo com amido de milho, que dará textura além de facilitar que “pegue” na panela o arroz.
- 15 Conferir cuidadosamente nas laterais se o arroz já pagou no fundo com o auxílio de uma espátula de silicone, controlando sempre a quantidade de caldo e temperatura do fogo, poderá ser necessário desligar para que continue a cozinhar no próprio calor da panela.
- 16 Finalizar com fatias de copa lombo, tomate, picles de cebola roxa, brotos e folhas de salsa
- 17 Enfeitar com pingos de maionese de coentro pelo prato
- 18 Servir imediatamente

Fonte: O autor

Para finalização do prato, visando trazer um dulçor e uma acidez, foi colocado um picles de cebola por cima para complementar o sabor e servir como uma finalização que mescla sabor e visual, sendo feito em conformidade com a ficha do quadro 6.

QUADRO 6 – Ficha técnica

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato	Picles de cebola		
Categoria	Acompanhamento		
Peso e nº de porções			
Aluno	Elias Alvim Marques		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Açúcar mascavo	50	g	
Água	100	ml	
Anis estrelado	0,1	g	
Canela	2	g	
Cebola pérola	180	g	
Coentro em grão	1,5	g	
Cravo índia	0,1	g	
Folha de Louro	1	folha	
Pimenta do Reino	2	g	
Pimenta Rosa	0,5	g	
Sal	20	g	
Vinagre de vinho tinto	300	ml	
MODO DE PREPARO			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			

- 1 Fatiar cebola em rodela.
- 2 Pesar e separar ingredientes
- 3 Limpar recipiente, preferencialmente hermético e de vidro, para colocar a mistura depois de pronta.

EXECUÇÃO:

- 1 Colocar em uma panela todos os ingredientes, exceto a cebola, e deixar a mistura ferver.
- 2 Ferver o líquido, acrescentar as cebolas e tampar a panela por cerca de 5 minutos.
- 3 Provar o caldo para acertar sal, açúcar e equilibrar acidez se necessário.
- 4 Colocar o preparo em um pote hermético, aguardar esfriar e manter na geladeira, por pelo menos dois dias.

Fonte: O Autor

4 CONCLUSÃO

Este trabalho tem por escopo discutir se diante da influência gastronômica que os costumes da culinária dos tropeiros trouxeram, caracterizada por pratos de preparo simplificados e ingredientes que não pereciam facilmente, como seria possível mostrar técnicas de cura de carnes em um prato contemporâneo e como fazer um prato com essa influência de forma inovadora.

Após pesquisas e testes feitos, foi possível levantar os principais ingredientes utilizados por estes e mais, o porquê desses ingredientes, e ficou claro que devido a longas distâncias e períodos de viagens, era necessário o uso de ingredientes de difícil perecimento, além de pratos com sustância para que fosse possível suportar o trabalho pesado e longas distâncias.

De uma forma inovadora se apresentou dois pratos com total influência desse movimento, utilizando não só carne curada, mas também arroz e mandioca, na forma de polvilho, para se chegar a um resultado.

É possível afirmar que a influência do movimento tropeiro na gastronomia é nacional, posto que os ingredientes por eles utilizados foram disseminados por todo território nacional, e cada região adaptou o uso de uma forma, seja com o arroz carreiro, feijão tropeiro, macarrão de comitiva entre outros pratos comuns no Brasil. Assim, o presente trabalho conseguiu trazer de forma contemporânea dois pratos que homenageiam esse importante movimento que influenciou na formação cultural do país e na formação da gastronomia brasileira

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Mariana. **Herança Gastronômica Deixada Pelos Tropeiros Na Região Da Coxilha Rica**, 2017. Tese Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia-Instiuto Federal de Santa Catarina, Lages, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/handle/123456789/989> Acesso em: 29 out. 2024.

ALGATÃO, Filipe. **Os Tropeiros No Século XXI E O Sentido Contemporâneo Dessa Atividade**: Estudo De Caso No Vale Do Paraíba E Serra Da Mantiqueira. 2013 disponível em https://www.sudeste2013.historiaoral.org.br/resources/anais/4/1367858467_ARQUIVO_textodeapresentacao.Doc.pdf acessado em 29/10/2024

ATALA, Alex. **Escoffianas brasileiras**. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2007

CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4.ed. São Paulo: Cia. Ed. Nacional, 2011.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac, 2001

GOULART, José Alípio. **Tropas e tropeiros na formação do Brasil**. Rio de Janeiro: Conquista, 1961.

LE CORDON BLEU. **Gastronomia brasileira: da tradição à cozinha de fusão**. Rio de Janeiro. ALAÚDE, 2023.

MACHADO, Paulo **Cozinha pantaneira: comitiva de sabores**. 1.ed. São Paulo: BEI Editora, 2020.

MATIAS, Lindon Fonseca.; MASCARENHAS, Rubia Gisele Tramontin. Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos campos gerais do Paraná: uma análise nos municípios de Castro, Lapa e Tibagi. **CULTUR – Revista de Cultura e Turismo, local**, ano 02, n. 2, jul., páginas 1-30, 2008. Acesso em 19/11/2024 disponível em <https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/234/243>

MORGADO, Rodrigo César Corrêa. **Tropeirismo como ciclo econômico**. [s.l.]: Editora Clube de Autores, 2021.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. [Kindle]. 1.ed. São Paulo, Global, 2014.

ROCA, Roberto de Oliveira, **Cura de carnes**, UNESP, 2010, disponível em <https://www.fca.unesp.br/Home/Instituicao/Departamentos/Gestaoetecnologia/Teses/Roca111.pdf> acessado em 29/10/2024

SALES, Manu. Prefácio. In: MACHADO, Paulo. **Cozinha pantaneira: comitiva de sabores**. 1.ed. São Paulo: BEI Editora, 2020, p. 14-15.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Garde Manger. a arte e o ofício da cozinha fria.** São Paulo: Senac, 2014.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração.** São Paulo: Atlas, 2013.