

SABOR E SUSTENTABILIDADE: A REINVENÇÃO DAS VÍSCERAS NA CULINÁRIA DE BOTECO

AMARAL, Sanderson de Oliveira; AZEVEDO, Vitória Schittino de Carvalho¹.
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; FELICIANO, Yury Tom
Keith Ferreira².

1 INTRODUÇÃO

Estudos mostram que mais de 80% dos adolescentes relataram consumir vísceras raramente ou nunca, dessa forma, não alcançando a recomendação preconizada pelo Ministério da Saúde de ingerir pelo menos uma vez por semana vísceras e miúdos, como fígado bovino, coração de galinha, entre outros. Apesar de terem alto teor de gordura saturada e colesterol, o seu consumo não deve ser desencorajado, pois são importantes fontes de ferro, nutriente essencial para prevenir a anemia ferropriva (ASSUNÇÃO *et al.*, 2012).

Os miúdos são muito parecidos com os cortes mais populares em termos de proteína (menores no estômago e na língua). No entanto, do ponto de vista nutricional, em termos de vitaminas e minerais, há uma grande diferença. Os miúdos são muito ricos em riboflavina, cinco a dez vezes mais do que a carne magra (JUSTINO, 2020).

Entre todas as vísceras presentes nos animais, neste trabalho a ênfase está no uso da língua de boi, que é uma fonte de fósforo, cálcio e ferro, bem como vitaminas do complexo B e no fígado de galinha, que contém vitaminas do complexo B, vitamina A e ferro (LATOCH; STASIAK; SICZEK, 2024).

Nos últimos anos, a alta gastronomia tem procurado resgatar e valorizar ingredientes tradicionais marginalizados, como as vísceras bovinas. Essas partes do animal, antes associadas a pratos populares e de baixo custo, vêm ganhando espaço em restaurantes sofisticados, impulsionados por chefes renomados que transformam esses ingredientes em pratos de alta qualidade. Além disso, a mídia tem desempenhado um papel fundamental na promoção desses chefes e suas criações, influenciando o comportamento dos consumidores e trazendo as vísceras para o centro de discussão sobre sustentabilidade e aproveitamento integral dos alimentos (MICHELIN, 2021).

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

² Professores Avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário

Como apresentar um prato inovador que valorize o uso das vísceras na gastronomia? O objetivo deste trabalho é mostrar que é possível utilizar vísceras para criar um prato de gastronomia, trazendo qualidade, modernidade, técnicas e beleza no empratamento.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Este trabalho aborda a valorização das vísceras na gastronomia brasileira, o assunto está dividido em três seções. O primeiro tópico apresenta o conceito das vísceras, sua classificação, destacando a sua importância como fonte de nutrientes essenciais. O segundo mostra a gastronomia como forma de valorizar as vísceras, influenciando o consumo e mudando a percepção do público, trazendo exemplos do consumo em diferentes culturas e contextos gastronômicos. No terceiro brevemente se apresenta a história e evolução dos botecos brasileiros, destacando sua importância como espaços de socialização e preservação da culinária tradicional, no qual as vísceras ganham evidência.

2.1 O USO DAS VÍSCERAS

Segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (2020), os miúdos são definidos como órgãos e partes de animais de abate aptos para o consumo humano, e, dependendo da espécie pode incluir encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo, mocotó, pés, orelhas, máscara, moela (sem revestimento interno), entre outros (*apud* GONÇALVES; LIMA, 2022).

Art. 278. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo: I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó; II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo; III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno [...] (BRASIL, 2020, p. 57).

Além disso, as vísceras ainda podem ser classificadas como vermelhas e brancas, as brancas são representadas basicamente por retículo, omaso, abomaso, intestino delgado e grosso. Já as vermelhas por vísceras que podem ser consumidas em sua forma inalterada, que, por sua vez, são examinadas nas linhas

de inspeção, sendo as de maior importância social, econômica e nutricional, as vísceras classificadas como comestíveis é o fígado, o coração, a língua, os rins, o pulmão, entre outros (SANTOS *et al.*, 2023).

Para avaliação de animais, carcaças e vísceras, tradicionalmente existem inspeções, que são chamadas *ante-mortem* e *post-mortem* (DEON *et al.*, 2019), sendo esta última a que envolve diretamente a qualidade final das vísceras comestíveis. A inspeção *post-mortem* é feita regularmente para animais abatidos, através de exame macroscópico do conjunto cabeça-língua, superfície externa e interna da carcaça, vísceras torácicas, abdominais e pélvicas e nodos-linfáticos (*apud* SANTOS *et al.*, 2023).

Fontes de proteínas nutritivas e acessíveis, como os coprodutos da cadeia produtiva da carne, são consideradas uma solução para os desafios da alimentação da crescente população global. O uso de vísceras e miúdos contribui para a sustentabilidade ambiental e econômica na indústria da carne. Nas cadeias produtivas, as partes viscerais representam até 56% do peso vivo do animal, e estão sendo cada vez mais valorizadas devido à demanda por produtos sustentáveis. Alguns coprodutos já são difundidos e amplamente utilizados pela indústria, como o sangue e o colágeno proveniente da pele, cartilagens, ossos e demais tecidos conjuntivos de animais de abate (GONÇALVES; LIMA, 2022).

O uso eficiente de matérias-primas de animais abatidos pode reduzir as emissões de gases do efeito estufa, o desperdício de alimentos e a fome global, representando um desafio importante para ciência e indústria. Promover os benefícios nutricionais e ambientais das miudezas pode aumentar seu consumo, ampliando a variedade de produtos, melhorando a eficiência econômica, reduzindo o desperdício e contribuindo para suprir a necessidade de proteínas em países em desenvolvimento (LATOCH; STASIAK; SICZEK, 2024).

2.2 O CONSUMO DAS VÍSCERAS E A GASTRONOMIA

As ciências sociais ampliaram a percepção da gastronomia, que vai além de grandes *chefs* e restaurantes. Ela se revela como um espaço importante para compreender a formação cultural e social, além de abordar as identidades sociais e suas variações em diferentes contextos de produção e consumo (ARAÚJO; SILVEIRA, 2019).

As escolhas alimentares são influenciadas por questões econômicas, tecnológicas, biológicas, culturais e sociais. Valores estéticos e econômicos glamourizam pratos simples, transformando-os em produtos *gourmet*. Isso valoriza a experimentação de pratos em locais de requinte, em vez das tradições populares locais. Em suma, a gastronomia é influenciada por uma combinação complexa de fatores (ARAÚJO; SILVEIRA, 2019).

O consumo de vísceras e miúdos de animais de abate varia de acordo com as tradições e culturas locais, como o fígado suíno e bovino apreciado pelos europeus e o coração bovino utilizado na culinária peruana, língua bovina apreciada na Rússia e no Brasil, destaca-se preferência pelos corações de galinha. Incorporar esses coprodutos em produtos processados poderia mudar a percepção do consumidor, beneficiando a indústria da carne e os consumidores. Avanços tecnológicos estão possibilitando maior recuperação dessas partes dos animais, tendo como consequência vantagens para a indústria da carne e para os consumidores (GONÇALVES; LIMA, 2022).

Embora algumas vísceras sejam consideradas iguarias, seu consumo ainda é relativamente raro na alimentação diária em muitas regiões do mundo. Nas últimas décadas, os gastos com esses produtos diminuíram em diversos países. Dessa forma, a baixa demanda dos consumidores por vísceras comestíveis pode precisar ser reconsiderada para estimular seu consumo e evitar que sejam vistas principalmente como um resíduo com consequências negativas. Além disso, a degustação de alimentos tem sido apontada como uma das formas mais eficazes para reduzir a neofobia em relação a novos alimentos (SABBAGH *et al.*, 2023).

Visando superar atitudes negativas frente ao consumo de vísceras comestíveis, pode ser útil promover sessões de degustação, programas culinários com especialistas e chefes renomados, além disso, uma cobertura mais ampla da mídia que destaque as semelhanças com o consumo de carne bovina e enfatize os aspectos ambientais e de sustentabilidade do consumo de vísceras. Essas iniciativas podem estimular aqueles que evitam vísceras a aceitá-las como alimento e a sentirem menos resistência e aversão ao seu consumo (SABBAGH *et al.*, 2023).

2.3 VÍSCERAS E COMIDA DE BOTECO

Hoje em dia, os botecos conquistaram um novo *status* e são vistos como locais de socialização e entretenimento. Com o tempo, deixaram de ser apenas espaços para compras rápidas. Antes frequentados majoritariamente por homens, atualmente os botecos atraem públicos variados (JESUS; SILVA; TIBURTINO, 2021).

Mesmo sendo metamorfoseado, este espaço materializa a história e a memória individual e coletiva e permanece com espaço de sociabilidade, lazer e comércio. Tem como fator estruturante a força de trabalho familiar, são administrados pela própria família (sucessores familiares), além disso, nesses espaços de sociabilidade e lazer são discutidos temas variados, política, futebol, economia, etc., regados a porções de petiscos, cerveja, cachaça e muita prosa (DUTRA; PIRES; SIMONCINI, 2018, p. 415).

A identidade gastronômica dos botecos brasileiros é formada pela história das comidas de rua e dos botequins, influenciada por culturas negra, indígena e europeia. Os petiscos de boteco têm características marcantes: a maioria pode ser consumida sem talheres, favorecendo a informalidade, e são, em geral, fritos. Essas comidas são democráticas, com opções para diversos paladares, como recheios de carne bovina, suína, frango, e até versões vegetarianas e veganas, ideais para agradar diferentes gostos em um ambiente descontraído (JESUS; SILVA; TIBURTINO, 2021).

No que diz respeito às comidas de boteco, pode-se citar o famoso concurso **Comida di Buteco**, criado em 2000, que tem como objetivo preservar os botecos autênticos, que são especiais para muitos. Ao longo de 24 anos, o evento se firmou como um importante promotor da cultura e da culinária típica, considerando os botecos como uma extensão do lar. Esses estabelecimentos, carinhosamente chamados de **buteco** por mineiros, representam simplicidade e autenticidade, associados a um ambiente descontraído e comida de qualidade. Com o tempo, o concurso ampliou sua popularidade em várias regiões, criando 25 circuitos e tornando os botecos uma referência em todo o Brasil (COMIDA DI BUTECO, 2024).

Esse novo cenário impulsiona o surgimento de uma gastronomia brasileira contemporânea, focada em valorizar a comida e o comer nacionais, exaltando a **culinária de raiz**. O ano de 2008 marca a evolução do **Comida di Buteco** (CDB) com sua expansão para cidades brasileiras de **vocação botequeira**. Em 2011,

quatro novos municípios, Belém, Fortaleza, Juiz de Fora e Manaus, também passaram a sediar o concurso. Em 2012, o CDB chegou a São Paulo, a maior cidade do Brasil, com 50 botecos participantes. Mas foi em 2015, que pela primeira vez, o CDB foi realizado em todas as regiões do país (CASTRO, 2016).

A gastronomia brasileira encontra uma forte expressão na cultura dos botecos, locais onde a culinária popular ganha destaque. No século XX, os botecos se expandiram pelas cidades brasileiras, passando a oferecer pratos tradicionais em pequenas porções, conhecidas como tira-gostos, acompanhados de bebidas para agradar e fidelizar os clientes. Entre os favoritos, destacam-se os petiscos empanados e pratos típicos servidos em porções menores, como a galinha à cabidela (frango cozido com sangue avinagrado e arroz branco), o sarapatel (feito com vísceras e sangue de bode) e a farofa de moela. Esses pratos mostram a sua importância, que conquista o coração dos frequentadores e são indispensáveis nos botecos brasileiros (JESUS; SILVA; TIBURTINO, 2021).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

O presente estudo foi desenvolvido com base em uma metodologia de pesquisa bibliográfica, utilizando artigos e estudos científicos disponíveis em meios digitais e em livros, além da realização de uma pesquisa experimental, na qual foi preparado um prato que passou por diversos testes e análises dos resultados, permitindo a verificação prática da questão de pesquisa proposta (VERGARA, 2005)

Neste trabalho foi desenvolvido dois pratos, ambos utilizando vísceras e foram servidos como uma espécie de *snacks*, que são alimentos rápidos, de pequenas porções. Um dos pratos era composto por um *bao* recheado com língua de boi defumada, *chutney* de amora, queijo meia cura, molho a campanha e brotos de coentro, já o segundo era composto por lascas de polvilho servidas com *mousseline* de fígado de galinha, pickles de cebola roxa e broto de rúcula. Foram elaboradas sete fichas técnicas dos preparos, que são apresentadas a seguir, junto com o relato dos testes.

No primeiro teste a ideia principal era fazer rim bovino para ser servido com o *bao*, juntamente com uma maionese simples e algum queijo que ainda não havia sido definido, porém logo após executar o preparo do rim e experimentá-lo já houve desistência, pelo fato de ter um sabor forte e um cheiro desagradável de urina, o que

seria difícil de agradar o paladar, considerando esse ocorrido, houve a mudança do rim pela língua de boi defumada. Além disso, nesse mesmo dia a massa do *bao* já tinha passado pelo período de fermentação, sendo então necessário apenas assar na cozinha da faculdade. Depois de assado, foi pontuado que seriam necessárias modificações, porque ele havia ficado ressecado.

No segundo teste, a língua foi levada já cozida e temperada, mas no primeiro momento seria servida desfiada dentro do *bao* com os demais elementos, porém depois de montar modificou-se para língua em fatias finas, assim sendo colocadas cerca de três a quatro fatias dentro de cada *bao*. Essa carne já foi comprada defumada, o seu preparo foi necessário apenas cozinhar em pressão, retirar a capa, fatiar, selar na frigideira e depois ajustar os temperos e como complementos do prato, surgiram as ideias de acrescentar um *chutney* de amora e um molho a campanha que seriam testados posteriormente. Segue abaixo a ficha da língua no quadro 1.

QUADRO 1 - Ficha Técnica da língua de boi

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Língua de boi		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	3 de 100g		
Aluno(a)(s):	Vitória Schittino e Sanderson Amaral		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Língua Bovina	500	g	Defumada e sem pele
Cebola	100	g	
Alho	10	g	
Sal	qb	-	
Pimenta do reino	qb	-	
Água	1	l	
Azeite	qb	-	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Descascar e picar a cebola em brunnoise; 2. Descascar e picar o alho em haché; 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Refogar a cebola e o alho no azeite até ficar levemente transparente; 2. Colocar a língua junto do refogado e cozinhar por aproximadamente 45 minutos (se necessário deixar por mais tempo); 3. Escorrer a água, fatiar a língua, selar no azeite e ajustar com sal e pimenta. 			

Fonte: Os autores.

Como dito anteriormente, no primeiro teste foi levado o *bao* que já estava adiantado, a massa já havia sido fermentada por uma hora, era necessário apenas

pesar de acordo com o tamanho final que seria servido, ficaria fermentando por mais 20 minutos e depois foi levado para o forno na função vapor por mais 20 minutos, mas depois de retirar do forno foi pontuado que o *bao* estava ressecado e não tinha a maciez esperada para esse tipo de pão, por esse motivo foi necessário fazer modificações. Foram feitas alterações no tempo de fermentação, então no segundo teste aumentou-se em uma hora a fermentação, mas ainda assim não foi alcançada a maciez necessária, então no terceiro dia de teste foram feitas mudanças nos ingredientes, antes o *bao* era feito com leite integral e foi substituído por leite em pó, para isso foi necessário dobrar a quantidade de água e aí que se alcançou à receita ideal, essa troca do leite fez com que ficasse macio como desejado, depois disso ele ficou um pouco mais adocicado e a cor também mudou, porém essas mudanças não foram pontos negativos para o resultado final, a seguir a ficha técnica no quadro 2

QUADRO 2 – Ficha Técnica do *bao*

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Bao		
Categoria:	Pão		
Nº e peso das porções:	10 de 50g		
Aluno(a)(s):	Vitória Schittino e Sanderson Amaral		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	132	g	
Água	76	g	Morna
Leite em pó	7	g	
Sal	3	g	
Açúcar	20	g	
Amido de milho	13	g	
Óleo neutro	5	g	
Fermento biológico seco	2	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Levar a água para o fogão até ficar morna. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misturar o leite em pó na metade da água; 2. Misturar todos os outros ingredientes e sovar até a massa ficar desenvolvida; 3. Deixar fermentar por 1 hora; 4. Dividir a massa em 10 porções de 50 gramas cada e fazer bolinhas; 5. Deixar descansar por 20 minutos; 6. Modelar como desejar e deixar fermentar por aproximadamente 1 hora; 7. Cozinhar no vapor por aproximadamente 20 minutos. 			

Fonte: Adaptação Málio Aflisio (2023).

Para fazer parte da composição foi elaborada uma receita de *chutney* de amora, que é um tipo de molho de origem indiana feita com frutas, açúcar, vinagre e

especiarias, antes dos testes a ideia era fazer esse molho de jabuticaba, mas como estava difícil de encontrar a fruta foi substituída por amoras pretas. Para esse preparo não foi necessário muitos testes, pois desde o primeiro já havia ficado agradável, a cor trazia um contraste para a massa, o seu aroma trazia a mente a fruta que foi utilizada, mas quanto ao sabor ainda faltava alguns ajustes. Por esse motivo no segundo teste foi acrescentado na receita inicial mais acidez, aumentando a quantidade de vinagre e uma especiaria, que deu toda diferença para o molho, a especiaria escolhida foi o anis estrelados, tem um sabor e aroma muito marcante, então depois dessas alterações não foi necessário fazer mais testes, pois foi possível armazenar o *chutney* e ir utilizando nos testes seguintes. A combinação com a língua defumada ficou muito interessante, pois o molho traz um pouco de acidez e dulçor para o salgado da carne. A seguir, a ficha técnica do *chutney* de amora no quadro 3.

QUADRO 3 – Ficha Técnica do *chutney* de amora

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Chutney de Amora		
Categoria:	Molho		
Nº e peso das porções:	6 de 10g		
Aluno(a)(s):	Vitória Schittino e Sanderson Amaral		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Amora preta	100	g	Congelada
Açúcar	50	g	
Cebola	50	g	
Alho	5	g	
Sal	qb	g	
Anis Estrelado	qb	g	
Água	100	g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Descascar e picar a cebola em haché; 2. Descascar e picar o alho em haché; <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Refogar a cebola e o alho até ficarem levemente transparentes; 2. Adicionar a amora, o açúcar, o sal, a água e o anis estrelado; 3. Deixar reduzir; 4. Retirar o anis estrelado e processar; 5. Ajustar o sal e a pimenta. 			

Fonte: Os autores.

Até o momento do segundo teste o que estava definido era que seria servido o *bao* com a língua, o *chutney* e o queijo que já havia sido citado anteriormente

quando a ideia ainda era o rim, foi então que nesse mesmo dia surgiu a sugestão de acrescentar ao prato o molho a campanha. Dessa forma, no dia do terceiro teste ele foi testado, na realização desse prato todos os ingredientes foram picados bem pequenos e padronizados, pois ele seria disposto no *baço* de uma forma que ficaria muito visível, então era necessário que o corte fosse muito bem executado. Esse preparo leva tempo e tem que ser feito com calma para sair o mais regular possível, por isso ele deve ser uma das primeiras execuções na cozinha. Acrescentar esse complemento serviu como um elemento que trouxe ainda mais acidez, pois no seu preparo foi utilizado suco de limão, e temperado apenas com sal e pimenta, dessa forma foi finalizado todos os elementos do primeiro prato, a seguir a ficha do molho no quadro 4.

QUADRO 4 – Ficha Técnica do molho a campanha

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Molho a campanha		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	6 de 40g		
Aluno(a)(s):	Vitória Schittino e Sanderson Amaral		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Tomate italiano	100	g	Brunoisete
Cebola roxa	50	g	Brunoisete
Pimentão	100	g	Brunoisete
Azeite	qb	-	
Sal	qb	-	
Coentro	qb	-	Haché
Limão Siciliano	60	ml	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar o tomate, o pimentão e o coentro; 2. Descascar e picar a cebola em brunoisete; 3. Descartar as sementes e picar em brunoisete o tomate e o pimentão; <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar em um bowl o tomate, cebola e pimentão já picados; 2. Temperar com sal e azeite; 3. Picar o coentro na hora de finalizar; 4. Espremer o limão antes de servir; 5. Ajustar o sal se necessário; 6. Deixar escorrendo numa peneira antes de colocar no prato. 			

Fonte: Os autores.

Para o segundo prato, foi pensado em uma *mousseline* de fígado de galinha, *mousseline* é um termo que descreve uma textura específica, leve e suave, alcançada através da mistura e emulsificação. Para esse prato foram necessários

três testes, logo no primeiro foram destacados alguns problemas, pois a víscera cozinhou demais e dessa forma sua cor ficou muito escura, outra questão foi à manteiga que foi processada quente junto com os demais ingredientes fazendo com que a textura não ficasse lisa e suave como o esperado, o problema da textura não se deu apenas pela temperatura, mas também pelo processamento feito no mixer, sendo que o ideal seria no processador, além de todos esses fatos a quantidade de sal foi além do necessário. Por esses motivos citados anteriormente que foi preciso fazer mudanças no preparo, o fígado foi retirado do fogo ainda com o seu interior rosado, sem atingir 100% o seu cozimento e na hora de ser processada a maior parte da manteiga foi colocada gelada, além disso, foi alterada a quantidade de sal, visto que no primeiro teste a *mousseline* ficou bastante salgada, então nesse dia o sal entrou aos poucos, como ajuste para não ocorrer o mesmo erro. Após a apresentação para a pré-banca foi sugerido que o creme de leite fresco fosse inserido no preparo apenas no momento de processar o fígado e essa se tornou a decisão final, o creme de leite fresco foi colocado gelado para ser processado, o que trouxe uma textura mais lisa e o sabor mais suave. No quadro 5 é apresentada a ficha da *mousseline* de fígado.

QUADRO 5 – Ficha Técnica da *mousseline* de fígado de galinha

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Mousseline de fígado de galinha		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	6 de 10g		
Aluno(a)(s):	Vitória Schittino e Sanderson Amaral		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Fígado de galinha	100	g	Limpo
Cebola	20	g	Ciseler
Alho	10	g	Haché
Cachaça	15	g	
Creme de leite fresco	70	g	Gelado
Manteiga	60	g	Gelada
Queijo parmesão	10	g	
Sal	qb	-	
Pimenta-do-reino	qb	-	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpar o fígado, retirando as partes brancas, e verdes (caso tenha); 2. Descascar e picar a cebola em ciseler e o alho em haché; 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aquecer em uma frigideira 15g de manteiga e entrar com a cebola e o alho; 2. Entrar com o fígado até mudar de cor e o seu interior permanecer um pouco rosado; 3. Acrescentar a cachaça e flambar, deixando o álcool evaporar; 			

4. Processar o fígado ainda quente com o queijo, a manteiga e o creme de leite;
5. Passar a mousseline em uma peneira, corrigir o sal e a pimenta;
6. Refrigerar até o momento de servir.

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS:

- A má limpeza no fígado pode gerar amargor no preparo.

Fonte: Os autores.

A *mousseline* de fígado de galinha foi servida com lascas de polvilho, que logo no primeiro teste chegou ao esperado, pois estava crocante, o que era ideal, pois ela seria quebrada em pedaços menores e assim seria fácil de repartir com as mãos, a cor que normalmente se vê em polvilho é branca, mas essa ficou mais amarelada, pois foi utilizado ovo de galinha caipira no preparo. Como logo no primeiro teste não teve problemas não foi necessário fazer alterações, porém ao longo dos testes seguintes foi preciso atenção à espessura da massa e ao forno, pois em um segundo dia de teste houve problemas que fez a massa ficar muito fina e murcha, e esse não é o resultado esperado, isso ocorreu porque o forno estava pingando água por conta do vapor, mas depois foi resolvido. Já no dia da pré-banca, a placa de polvilho novamente não havia crescido como no primeiro dia, porém ficou muito crocante e foi até melhor para servir, porque ficou mais uniforme, o que ajudou a dispor a *mousseline* por cima dela, a seguir no quadro 6 a ficha da placa de polvilho.

QUADRO 6 - Ficha Técnica da placa de polvilho

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Placa de polvilho		
Categoria:	Snack (elemento crocante)		
Nº e peso das porções:	20 de 12g		
Aluno(a)(s):	Vitória Schittino e Sanderson Amaral		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Polvilho azedo	250	g	
Sal	5	g	
Água	95	ml	Fervente
Óleo de girassol	95	ml	Temperatura ambiente
Leite integral	95	ml	Temperatura ambiente
Ovo	1/2	unid.	Batido
Gergelim branco e preto	qb	-	
MODO DE PREPARO:			

MISE-EN-PLACE:

1. Ferver a água;
2. Pesar o ovo, bater e separar metade dele.

EXECUÇÃO:

1. Pré-aquecer o forno a 180°C;
2. Colocar o polvilho azedo e o sal em uma tigela funda;
3. Escaldar o polvilho com metade da água e, com muito cuidado misturar com a ponta dos dedos para formar uma farofa;
4. Adicionar metade do óleo e misturar novamente;
5. Acrescentar metade do leite e misturar;
6. Repetir os processos do passo anterior adicionando o restante da água, do óleo e do leite, sempre misturando bem a cada adição;
7. Mexer com um *fouet* até formar uma massa bem lisa e sem grumos;
8. Adicionar o ovo e misturar bem até a massa ficar homogênea e cremosa;
9. Ajustar o sal, se necessário;
10. Despejar a massa em uma assadeira retangular rasa, forrada com tapete de silicone;
11. Moldar a massa no formato de uma placa com 4 mm de espessura, com o auxílio de uma espátula;
12. Salpicar o gergelim por toda a placa;
13. Levar para assar até que fique crocante e levemente dourada (cerca de 20 minutos)
14. Retirar do forno, esperar esfriar e quebrar em pedaços com tamanho equivalente a uma torrada ou um pouco maior;
15. Servir com a mousseline de fígado de galinha, com os pickles de cebola roxa e a rúcula ou agrião baby.

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS:

- Caso a massa pareça estar muito seca, acrescentar água aos poucos, até obter uma textura cremosa, mas densa.

Fonte: Le Cordon Bleu (2023).

Para finalizar o segundo prato foi preparado uma conserva de pickles de cebola roxa, que antes seria de rabanete, só que os rabanetes encontrados nos comércios eram sempre muito grandes, então na finalização do prato ficaria desproporcional e tomaria muito espaço em cima dos outros elementos, por esse motivo ele foi substituído pela cebola roxa. O ideal é que a conserva seja feita dias antes de ser consumida, então no primeiro teste o pickles já havia sido preparado dias antes, e no dia de testar o prato ele foi experimentado sozinho para ser avaliado sem interferência dos elementos presentes na *mousseline* ou na placa de polvilho e em seguida na harmonização com os demais preparos. O que foi notado era que estava faltando dulçor, porém não poderia perder a acidez, então novamente dias antes do segundo teste a receita do pickles foi ajustada acrescentando mais mel e com isso foi preciso colocar mais vinagre, trazendo o equilíbrio ideal para ele, era importante sentir o adocicado da cebola com o mel, o ácido do vinagre e a presença das especiarias, e nesse dia deu para sentir todos os sabores esperados, depois

disso não foi preciso testar novamente, pois esse preparo dura por muitos dias, logo abaixo se encontra a ficha dos pickles no quadro 7.

QUADRO 7 – Ficha Técnica do pickles de cebola roxa

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Pickles de cebola roxa		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	20 de 5g		
Aluno(a)(s):	Vitória Schittino e Sanderson Amaral		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Cebola roxa	150	g	<i>Julienne</i>
Vinagre de maçã	120	g	
Água	120	g	
Mel	2	g	
Sal	5	g	
Alho	3	g	Fatias finas
Anis estrelado	qb	-	
Cardamomo	qb	-	
Pimenta rosa	qb	-	Grão inteiro
Pimenta da Jamaica	qb	-	Grão inteiro
Louro	2	folhas	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Descascar e picar a cebola em <i>Julienne</i>; 2. Descartar e picar o alho em fatias finas; 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar a cebola, o alho, o anis estrelado, o cardamomo, as pimentas e o louro em um pote de vidro; 2. Ferver a água junto com o vinagre e o mel; 3. Desligar o fogo e acrescentar o sal; 4. Despejar no vidro, fechar e deixar descansando por pelo menos 24 horas. 			

Fonte: Os autores.

Para a montagem dos pratos, é necessário realizar todos os preparos das sete fichas técnicas apresentadas acima. A montagem do primeiro prato ficou da seguinte forma, o *chutney* foi pincelado dentro do *bao*, em seguida foi colocada cerca de três fatias de língua bovina, o queijo é ralado por cima da língua imediatamente após ela ser colocada dentro do pão, para que assim ele derreta apenas com o calor da carne, depois disso é colocado o molho a campanha e para finalizar os brotos de coentro ou salsa, dentro do *bao* todos os complementos são dispostos de uma maneira que dê para enxergar e identificar cada item ali presente, por isso a montagem é feita com cuidado, porque se o molho a campanha for em muita quantidade ele acabaria cobrindo a língua, por exemplo, e não é o que se deseja para a apresentação.

A escolha da louça para esse preparo foi de uma louça funda de coloração clara, ao fundo dele foi colocado grãos de feijão carioquinha cru para trazer cor, para que o *bao* não ficasse caído e, além disso, para evitar que ele ficasse muito no fundo, assim o feijão teve a função de elevar o *bao*, dando destaque para ele. Para que o pão não ficasse em contato direto com o feijão e também para facilitar na hora de consumir e não sujar as mãos foi usado uma folha de papel manteiga recortada em quadrados para cada *bao*, e assim ficou o empretamento do primeiro prato, como se pode observar na imagem 1.

IMAGEM 1 – Bao com língua bovina.



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Já para o empretamento do segundo prato, as lascas foram dispostas sobre uma tábua de madeira, sua cor mescla entre o bege e o marrom claro, foi colocada sobre ela cinco pedaços do polvilho e esses pedaços eram de tamanhos pequenos a fim de que fossem consumidos em poucas mordidas, além disso, são irregulares, não tinham um padrão, pois foi quebrada com as mãos, a *mousseline* ficou em uma textura firme, o que é ideal para ser colocada em um saco de confeiteiro, facilitando e dando mais firmeza na hora de fazer a montagem. Com a placa de polvilho já quebrada e a *mousseline* pronta chegou a hora de fazer a montagem, foram colocados três "pingos" de *mousseline* em cima de cada pedaço de polvilho, entre os espaços foram dispostos os pickles de cebola roxa e por cima os brotos de rúcula, de maneira que nenhum elemento sobressaísse ao outro, assim daria para identificar

cada um ali presente. E assim ficaram os empretamentos, a ideia era que fossem fáceis de comer e com as mãos, como uma comida de boteco, como sugerido no início do trabalho. E na imagem 2 pode-se observar a montagem do segundo prato.

IMAGEM 2 - Mousseline de fígado de galinha



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

4 CONCLUSÕES

Mediante os fatos apresentados no presente trabalho, é possível responder à questão problema trazida na sua introdução: “Como apresentar um prato inovador que valorize o uso das vísceras na gastronomia?”. Para isso, foi realizada uma contextualização sobre o consumo das vísceras, foi apresentado o seu uso na gastronomia, e o concurso do **Comida di Buteco**.

O objetivo inicial era mostrar a possível utilização das vísceras para criar um prato de gastronomia, que fosse de qualidade, moderno, com técnicas e beleza no seu empretamento. Por meio das pesquisas e dos testes realizados, foi possível experimentar combinações diferentes e inovadoras, essa pesquisa destaca a importância de criar pratos com insumos desvalorizados e pouco consumidos, ainda mais por serem insumos que agregam nutricionalmente aos consumidores.

REFERÊNCIAS

AFLISIO, Málio. Panificação e Viennoiserie - 2º período. 2023. Professor do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, 2023.

ARAÚJO, Vanessa Jorge de; SILVEIRA, Leandro Almeida da. **Centralidades gastronômicas**: transformações socioespaciais da metrópole do Rio de Janeiro. 2019. 18f. Tese (Doutorando em Geografia)-Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/simpurb2019/article/download/26318/19875>. Acesso em: 22 out. 2024.

ASSUNÇÃO, Maria Cecília Formoso *et al.* Consumo de carnes por adolescentes do Sul do Brasil. **Revista de Nutrição**, Pelotas, v. 25, n. 4, p. 459-466, ago. 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/kR4NWcbcNmmqxs5C7qtknr/>. Acesso em: 15 set. 2024.

BRASIL. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal: Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Brasília, 2020. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2020/10/RIISPOA-ALTERADO-E-ATUALIZADO-2020.pdf>. Acesso em: 03 nov. 2024.

CASTRO, Daniela da Silva. **Comida di Buteco**: a influência do concurso na cultura de bar em salvador. 2016. 36f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia)-Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/21044/1/TCC%20-%20Daniela%20Castro%20-%20Comida%20di%20Buteco.pdf>. Acesso em: 30 out. 2024.

COMIDA DI BUTECO. **O comida di buteco**. 2024. Disponível em: <https://comidadibuteco.com.br/o-comida-di-buteco/>. Acesso em: 30 out. 2024.

DUTRA, Priscila Fernandes; PIRES, Renata Parma; SIMONCINI, João Batista Villas Boas. História e memória dos butecos de Juiz de Fora (MG). **Analecta**, Juiz de Fora, v. 4, n. 4, p 406-426, nov. 2018. Disponível em: <https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/ANL/article/view/1785>. Acesso em: 30 out. 2024.

GONÇALVES, Heloisa Gabrielle; LIMA, Marieli de. **Valorização de coprodutos da indústria da carne**: uma revisão. 2022. p. 1-34. Anais do I Simpósio Online Sulamericano de Tecnologia, Engenharia e Ciência de Alimentos, Patos de Minas, 2022. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/360587334_Valorizacao_de_coprodutos_da_industria_da_carne_uma_revisao. Acesso em: 21 out. 2024.

INSTITUTO LE CORDON BLEU. Gastronomia brasileira: da tradição à cozinha de fusão. **Alaúde**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, 510f, nov. 2023. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/733912986/Amostra-Gastronomiabrasileira-1>. Acesso em: 21 out. 2024.

JESUS, Aleksandro Victor de; SILVA, Izania do Carmo da; TIBURTINO, Juliana Maria. **Comida de boteco na gastronomia brasileira**. 2021. 27f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação)-Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, Tecnólogo em Gastronomia, Recife, 2021. Disponível em: <https://www.grupounibra.com/repositorio/GTRON/2021/comida-de-boteco-na-gastronomia-brasileira11.pdf>. Acesso em: 30 out. 2024.

JUSTINO, Adriano. **Vísceras e miúdos**: fontes ricas de nutrientes sem espaço na mesa dos brasileiros. Curitiba, 2020. Disponível em: <https://www.semprefamilia.com.br/saude/visceras-e-miudos-fontes-ricas-de-nutrientes-sem-espaco-na-mesa-dos-brasileiros/>. Acesso em: 15 set. 2024.

LATOCH, Agnieszka; STASIAK, Dariusz Mirosław; SICZEK, Patryk. Edible Offal as a Valuable Source of Nutrients in the Diet—A Review. **Nutrients**, Lublin, v. 16, n. 11, p. 1609, mai. 2024. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/16/11/1609>. Acesso em: 14 set. 2024.

MICHELIN, Guide Brazil Editorial Team. **O sabor que vem de dentro**: de texturas e sabores pronunciados, as vísceras formam parte importante do cânone da gastronomia mundial. Michelin Guide, 2021. Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/travel/o-sabor-que-vem-de-dentro. Acesso em: 16 set. 2024.

SABBAGH, Maria *et al.*,. Consumer Intention towards Buying Edible Beef Offal and the Relevance of Food Neophobia. **Foods**, [S.l.], v. 12, n. 12, p. 2340, jun. 2023. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/12/2340>. Acesso em: 29 out. 2024.

SANTOS, Carla Moniele dos *et al.*,. Condenação de vísceras bovinas no Frigoserrano em Itabaiana, Sergipe. **Conjecturas**, Sergipe, v. 20, n. 1, p. 73-85, fev. 2023. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/368325799_Condenacao_de_visceras_bovinas_no_Frigoserrano_em_Itabaiana_Sergipe. Acesso em: 21 out. 2024.

VERGARA, Sylvia Constant. **Métodos de pesquisa em administração**, São Paulo. Atlas S.A. São Paulo, 2005. Disponível em: <https://madmunifacs.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/08/vergara-mc3a9todos-de-pesquisa-em-administrac3a7ao-sylvia-vergara.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2024.