ITÁLIA NO MEU NORDESTE:
interação de povos através da gastronomia

NASCIMENTO, Cayque Spada; Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, MG[1].
SOARES, Ricardo Vieira; ALENCAR, Marianna de Souza; CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, MG [2].

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia é um campo em constante evolução, no qual tradições culinárias se reinventam e dialogam entre si, dando origem a novas expressões de sabor e cultura. Como observa Bueno (2016), o alimento, ao ser transformado em determinado tempo e espaço, carrega ancestralidade, influências regionais e culturais, além de uma carga afetiva de quem o consome, exercendo, assim, uma influência significativa sobre a sociedade.

A partir de meados dos anos 1990, emergiu uma nova gastronomia brasileira, consolidada no início do século XXI, marcada por *chefs* que passaram a combinar técnicas contemporâneas com práticas e ingredientes regionais, até então quase esquecidos. Essa geração de profissionais dedica-se a pesquisar e revitalizar as culinárias de diversas regiões do Brasil, como as tradições mineiras, nordestinas e os produtos da Amazônia. O objetivo é construir um estilo próprio, utilizando aromas e sabores locais como elementos de identidade e diferenciação. Com isso, a globalização da gastronomia, longe de eliminar as identidades regionais, incentiva sua afirmação: incorporar ingredientes e práticas locais com base em técnicas globais é fundamental, e quanto mais original e autêntico for o resultado dessa fusão, maior será o reconhecimento obtido (Maciel, 2004).

No contexto da gastronomia contemporânea global, Bueno (2016) destaca uma crescente valorização de ingredientes frescos, da biodiversidade e da origem dos produtos, configurando um movimento que confere à culinária um papel político, pautado pela defesa da sustentabilidade e da diversidade cultural. Iniciativas como o *Slow Food*[3] exemplificam esse engajamento, ao substituir o modelo clássico

[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] Movimento gastronômico fundado por Carlo Petrini, em 1989. A utilização de produtos orgânicos, regionais e familiares faz contraste com a industrialização promovida pelas empresas de *fast food*.

francês por uma abordagem que privilegia as especificidades regionais. No Brasil, *chefs* como Alex Atala se destacam pela utilização de ingredientes da biodiversidade local em criações que combinam técnicas globais com identidade regional. A redescoberta de insumos e práticas tradicionais, como a carne de caranguejo e o caju, alimenta a originalidade da nova gastronomia e fortalece o prestígio de *chefs* latino-americanos. Esse processo consiste em trazer de volta ingredientes tradicionais sob novas formas, desvinculadas das receitas originais e denomina-se **retradicionalização** (Souza; Barros, 2021).

Diante desse panorama, como unir o global ao local em uma proposta gastronômica autoral? Para responder a essa questão, este trabalho optou por aplicar técnicas italianas a insumos nordestinos, resultando na criação de um prato que combina *riso al salto*[4] de tapioca, picanha de sol, azeite de coentro, *demi glac*ê[5], *aioli* defumado e um creme de queijo coalho com manteiga de garrafa.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para alcançar o objetivo desse trabalho no primeiro tópico se apresenta brevemente algumas influências da culinária italiana, no segundo tópico as influências da cozinha nordestina, como exemplos escolhidos para representar a dialética entre regionalidade e pluralidade cultural. Em ambas as tradições, manifestam-se tanto a profundidade histórica de suas raízes quanto o intercâmbio cultural e a diversidade de expressões, sem que uma dimensão anule a outra. No último tópico apresenta-se a fusão entre essas duas cozinhas, evidenciando a persistência simultânea de suas marcas identitárias e da abertura ao diálogo cultural.

2.1 INFLUÊNCIAS DA COZINHA ITALIANA

Aquilo que comumente se chama de **cozinha clássica italiana** é, antes de tudo, a reunião de uma diversidade de preparos e ingredientes profundamente ligados às variações culturais, geográficas e históricas de cada região do país. O consumo do nhoque, por exemplo, tem origem nas regiões mais setentrionais e centrais da Itália. Já o milho, embora presente em toda a península, era preparado de formas distintas

[4] Prato de origem italiana que utiliza arroz de risoto cozido e, posteriormente frito.
[5] Molho clássico da cozinha francesa preparado a partir de legumes e carne bovina.

conforme a localidade, refletindo variações específicas mesmo em torno de um único prato — como é o caso da polenta (Pils; Bucej, 2013 *apud* Colonetti, 2018). Segundo os autores, a polenta podia ser hidratada de diferentes maneiras, dependendo da tradição regional. Enquanto os venezianos preferiam prepará-la com leite, na Lombardia misturava-se o fubá com trigo sarraceno, resultando na chamada *polenta taragna*; já nos Abruzos, era comum cozinhá-la com caldo de legumes.

Essa variedade torna-se ainda mais evidente diante das implicações que os fluxos migratórios exercem sobre os costumes e representações culturais de uma determinada região — tendo em vista que toda interação cultural é marcada tanto pela ênfase nas diferenças quanto pela progressiva convergência entre costumes distintos. Ottoleva (1992, p. 45 *apud* Oliveira, 2006), por exemplo, observa que os hábitos considerados **tradicionais** da alimentação italiana só foram efetivamente demarcados com o processo de emigração e, consequentemente, com a disseminação de práticas anteriormente restritas a determinadas classes sociais. Por exemplo, a pizza-originária da região de Nápoles-apenas se consolidaria como símbolo paradigmático da culinária italiana no contexto dos fluxos migratórios que antecederam a popularização desses pratos, por volta de meados do século XIX (Oliveira, 2006).

No caso da imigração italiana para o Brasil, Oliveira (2006) destaca a importância de se considerar as transformações provocadas pela disponibilidade local de alimentos. Ao analisar os testemunhos sobre os hábitos alimentares de famílias italianas que imigraram para a região de São Paulo na virada para o século XX, a autora observa a ampliação do consumo de milho, arroz e feijão. De acordo com sua pesquisa, alguns dos novos hábitos — especialmente o uso do feijão, pouco comum em certas regiões da Itália — foram incorporados tanto pela acessibilidade dos ingredientes quanto pelas condições econômicas das famílias que trabalhavam nas lavouras de café. Ao mesmo tempo, ressalta que havia situações em que a base alimentar era composta por uma combinação de ingredientes e preparos provenientes tanto do Brasil quanto de distintas regiões da Itália, do norte ao sul.

Além disso, a culinária italiana teria exercido grande impacto na formação dos hábitos alimentares brasileiros-sobretudo nos centros urbanos, onde havia maior acesso à informação e variedade de alimentos. Nesse contexto, Oliveira (2006) destaca a influência italiana na produção de pães e embutidos.

> Foi só depois da fixação de italianos no meio urbano que padarias

> começaram a aparecer, pois o pão praticamente não entrava na dieta diária do brasileiro. [...] Também nos açougues, cujos proprietários eram italianos, passou-se a vender, além de carne, inúmeros embutidos confeccionados seguindo os costumes das mais variadas regiões italianas. Igualmente, as vendas e mercearias punham à disposição de seus fregueses queijos, vinhos e embutidos importados (Oliveira, 2006, p. 57).

Outro aspecto relevante da interação diz respeito à construção da identidade. Ao analisar a formação dos costumes culinários das famílias italianas na cidade de São Paulo em dois períodos — o início do século XX e as décadas de 1950 e 1960, Collaço (2012) conclui que, devido à grande diversidade de tradições italianas-marcadas tanto pelas distintas regiões de origem quanto pelas diferenças de classe social-, a identidade do **ser italiano** no Brasil constituiu-se como um produto da adaptação, da criatividade e do trabalho manual das mulheres (Collaço, 2012).

Como resultado, percebe-se que a cozinha italiana é, antes de tudo, a expressão de um conjunto de costumes, ingredientes e técnicas característicos de cada região do país, preservando identidades locais distintas. Ao mesmo tempo, sua identidade deve ser compreendida a partir de um horizonte multicultural. A popularização da pizza, por exemplo, está relacionada aos fluxos migratórios, assim como a consolidação da culinária italiana no Brasil decorre da inventividade e da capacidade de adaptação dos imigrantes italianos às peculiaridades locais. Em outras palavras, a cozinha italiana pode ser interpretada tanto como reflexo das especificidades regionais da península quanto como resultado de um processo dinâmico de desenvolvimento e adaptação às diversidades culturais encontradas ao redor do mundo (Collaço, 2012).

2.2 COZINHA NORDESTINA: REGIONALISMO E BRASILIDADE

Como apontam Souza e Barros (2021), a cozinha nordestina é reconhecida como uma das mais intensas e diversificadas do Brasil. Esse reconhecimento se deve aos seus sabores complexos, aromas e técnicas, que refletem a rica trajetória histórica e a pluralidade cultural da região. Assim, por meio da confluência com tradições indígenas, africanas e europeias, essa gastronomia torna-se singular, sobretudo pelo uso de ingredientes autóctones e culturalmente adaptados, como a mandioca e seus múltiplos derivados (farinha, goma para tapioca, beiju), o milho, o feijão-verde, além de carnes emblemáticas, como a de sol e a de bode, e uma vasta gama de peixes e

frutos do mar nativos, complementados por frutas como o caju e o umbu.

Além disso, assim como visto na caracterização da cozinha italiana, o regionalismo intrínseco à culinária nordestina reflete a valorização, o uso e a transformação dos recursos de seus distintos ecossistemas. Do litoral ao sertão, ingredientes e técnicas se diversificam à medida que as identidades locais se constroem a partir das condições ecológicas, como o clima, a fauna e a flora, e de outros fatores regionais, como os aspectos econômicos e sociais (Souza; Barros, 2021). Dessa forma, a culinária nordestina apresenta um caráter regional marcante e inconfundível.

Apesar disso, a cozinha nordestina transcende suas fronteiras geográficas e contribui significativamente para a construção da **brasilidade**. Como destacam Souza e Barros (2021, p. 7), “a gastronomia brasileira não seria o que é hoje, nem suas evoluções, sem a contribuição da culinária nordestina, que não se prende apenas ao passado, mas segue se inovando e são presenças indiscutíveis na gastronomia mundial.” Dessa forma, assim como a pizza, surgida na região de Nápoles, tornou-se um símbolo identitário da Itália, pratos como o acarajé, a moqueca (com suas variações regionais), o vatapá, o baião de dois, a carne de sol com macaxeira e o cuscuz nordestino são amplamente reconhecidos, tanto no Brasil quanto internacionalmente, como sinais da rica e multifacetada culinária brasileira (Cascudo, 2004).

Também, ao mesmo tempo em que pratos, ingredientes e técnicas culinárias específicas mantêm uma profunda relação identitária com suas regiões de origem, eles são continuamente reinterpretados, adaptados, difundidos e incorporados em todo o território nacional, e, em alguns casos, alcançando reconhecimento na gastronomia global. Segundo Maciel (2004), o intercâmbio cultural relacionado à culinária brasileira configura uma dinâmica em que o contexto local não só adquire visibilidade e prestígio em âmbitos mais amplos, como também se fortalece e se modifica nesse encontro, preservando, entretanto, suas raízes e sua identidade singular.

Em síntese, a cozinha nordestina representa, de forma exemplar, as experiências, técnicas e ingredientes das mais diversas microrregiões que compõem sua historicidade. Ao mesmo tempo, afirma-se como um dos principais expoentes da cultura nacional, pela sua capacidade de narrar e simbolizar aspectos cruciais da formação social e cultural do Brasil, representando a profunda miscigenação étnica

e cultural e a notável criatividade do povo brasileiro.

2.3 INFLUÊNCIAS DO PRATO

Em primeiro lugar, a proposta do prato nasce da oportunidade de vivenciar e trabalhar em dois restaurantes de cozinhas típicas — italiana e nordestina — chefiados por meu pai, Cristiano Nascimento. A construção do prato reflete, portanto, as experiências pessoais vividas nesses dois espaços.

O Cabra da Peste[6], localizado no centro de Ibitipoca-MG, apresenta um cardápio original, elaborado a partir de ingredientes e pratos típicos nordestinos, conquistando destaque na cidade e na região. Exemplos como o **Mar e Sertão** (polvo grelhado na manteiga de ervas, arroz de açafrão com queijo coalho, bacon e tomates) e o **Jabá do Cerrado** (arroz, feijão-fradinho refogado na manteiga de garrafa, carne seca da casa, creme de abóbora, couve crocante e linguiça artesanal) evidenciam a criatividade e as distintas técnicas aplicadas a insumos e pratos nordestinos.

Ao lado dele, inaugurado em 2024, o Manjericão[7] aposta em um cardápio pautado na tradição interiorana e na valorização da simplicidade, com pratos típicos italianos, além de uma carta de vinhos cuidadosamente pensada para harmonizações. Pratos como o **Duo de Cogumelos** (shitake e portobello salteados na manteiga de ervas, funduta de queijo à base de creme de leite, acompanhados de pão de fermentação natural, produzido artesanalmente) e o **Rigatoni ao Pesto** (rigatoni ao pesto de manjericão, muçarela de búfala e tomate-cereja) inspiram-se em correntes como o *slow food*, demonstrando a valorização de técnicas e ingredientes italianos simples, mas repletos de sabor e tradição.

Assim, a proposta de um prato que busca integrar técnicas e insumos nordestinos e italianos é, antes de tudo, o resultado de uma vivência pessoal profunda.

Além disso, observou-se que as culinárias italiana e nordestina expressam suas identidades regionais por meio de técnicas e ingredientes enraizados nas diversas microrregiões que as compõem. A carne de sol e o camarão, no caso nordestino, ou a polenta e a pizza, no caso italiano, são exemplos que revelam como tais elementos refletem a história e os hábitos de partes específicas dessas tradições culinárias.

Ao mesmo tempo, assim como a cultura nordestina resulta da miscigenação

[6] Página do Instagram do restaurante: https://www.instagram.com/cabradapeste.restaurante
[7] Página do Instagram do restaurante: https://www.instagram.com/manjericao.ristorante

entre ingredientes e práticas locais com técnicas e sociedades distintas — como as indígenas, africanas e europeias —, ela também expressa a identidade nacional, na medida em que há uma relação íntima entre a construção plural da identidade cultural nordestina e a diversidade própria do país: aquilo que se convencionou chamar de brasilidade.

A culinária italiana também se constrói além do regional, incorporando dimensões nacionais e internacionais. Como observado, suas características resultam de encontros que transcendem e se mesclam com as identidades locais. Percebeu-se que, por exemplo, as massas, enquanto expressões identitárias da Itália, são resultado do impacto nacional e internacional de ingredientes e técnicas originários de determinadas regiões italianas.

Assim, a dialética dessas tradições culinárias revela que as cozinhas italiana e nordestina se constituem, simultaneamente, sob bases regionais, nacionais e internacionais. Em decorrência disso, a possibilidade de unir o global e o local em uma proposta gastronômica autoral deve, em primeiro lugar, considerar o desenvolvimento de técnicas e a escolha de insumos sob essa lógica dialética. Ou seja, a elaboração de uma proposta gastronômica pressupõe culinárias que expressem essa dinâmica em sua própria constituição — como ocorre justamente nas cozinhas italiana e nordestina.

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

Propõe-se a criação de um prato cujas influências reflitam a complexidade dialética dessas duas tradições culinárias. A picanha, enquanto corte de referência nacional, aparece ao lado de um método de conservação típico do Nordeste: a carne de sol. O *riso al salto*, técnica tradicional italiana de cocção do arroz, é adaptada ao uso da tapioca, buscando refletir não apenas a relação entre a Itália e o Nordeste, mas também a constituição dessa última culinária como fruto de técnicas e insumos indígenas — expressando, assim, sua diversidade. O creme de queijo reforça a tradição interiorana nordestina através de sua construção com queijo coalho e manteiga de garrafa. O azeite, produto amplamente consumido e conhecido na bacia mediterrânea — e, por isso, elemento recorrente na culinária italiana — é infusionado com coentro, ingrediente que ilustra a mesma dinâmica vista com a tapioca: neste caso, a relação do Nordeste com a imigração portuguesa e sua posterior incorporação nas tradições culinárias indígenas e africanas.

Para isso, em um primeiro momento, foi conduzida uma pesquisa experimental, inspirada pelas influências dos dois restaurantes mencionados anteriormente. Na sequência, realizou-se uma pesquisa bibliográfica voltada para o estudo das origens, influências e dinâmicas próprias das cozinhas italiana e nordestina. Essa etapa teve como referência estudos que propõem novas abordagens sobre a relação entre tradição e técnicas culinárias globais, conforme destacado na introdução.

Assim, o prato é resultado da aplicação de técnicas italianas a insumos nordestinos: *riso al salto* de tapioca, picanha de sol, azeite de coentro, *demi glac*ê, *aioli* defumado e um creme de queijo coalho com manteiga de garrafa — cujos detalhes são dispostos nos quadros a seguir.

O primeiro quadro apresenta o *riso al salto* de tapioca. A tapioca em flocos é misturada com o coco em flocos e o queijo coalho ralado — os quais trazem textura e sabor. Em seguida, hidrata-se os ingredientes com leite fervente. Por último, acrescenta-se o leite de coco e modela-se a tapioca a fim de que ela resfrie em um formato quadrangular que facilite o porcionamento para fritura.

QUADRO 1- Ficha técnica do *riso al salto*

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Riso al salto de tapioca		
Categoria:	Acompanhamento		
Nº e peso das porções:	14 porções 100g		
Aluno(a)(s):	Cayque Spada		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDAD**	**OBSERVAÇÕES**
Tapioca em flocos	250	g	
Queijo coalho	250	g	
Coco em flocos	100	g	
Leite	500	ml	
Leite de coco	300	ml	
Sal	Q.b	Q.b	
MODO DE PREPARO:			
MISE IN PLACE: *1.* Separar todos os insumos em suas devidas quantidades EXECUÇÃO: 1. Misturar a tapioca com o Queijo coalho ralado e o coco em flocos 2. Esquentar o leite até começar a ferver e jogue na tapioca com queijo 3. Colocar o leite de coco 4. Misturar tudo e coloque aberto em uma forma de forma q fique linear 5. Levar para a geladeira e deixe resfriar 6. Cortar eles no tamanho e formato desejado			

Fonte: O autor.

A picanha, por sua vez, é preparada por meio de um processo de desidratação

e cura, utilizando-se proporções específicas de leite em pó, sal e açúcar mascavo (quadro 2). A adição do leite em pó está diretamente relacionada ao tipo de fermentação promovido durante a cura. Esse ingrediente favorece o desenvolvimento de sabores que remetem às nuances lácticas típicas da carne de sol, potencializando seu sabor característico. Quanto ao processo de cura, o leite em pó é utilizado 24h depois de uma primeira cura utilizando apenas sal e açúcar. Após esse tempo, o leite em pó é espalhado pela peça de picanha e deixado descansar por mais 24h antes da lavagem para retirada do excesso de leite em pó, sal e açúcar, e de seu preparo na frigideira com manteiga de garrafa.

QUADRO 2- Ficha técnica da picanha de sol

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Picanha de sol		
Categoria:	Acompanhamento		
Nº e peso das porções:	5 porções 200g		
Aluno(a)(s):	Cayque Spada		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDAD**	**OBSERVAÇÕES**
Picanha	1000	g	
Sal	30	g	
Açúcar Mascavo	20	g	
Leite em pó	40	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE IN PLACE: *1.* Separar sua picanha *2.* Separar seus insumos devidamente pesados EXECUÇÃO: 1. Cortar a picanha em fatias até chegar na gordura 2. Colocar o sal e o açúcar em todas as partes da carne 3. Deixar a carne na geladeira por 24h 4. Colocar o leite em pó e deixe mais 24h 5. Retirar a carne e lave em água corrente			

Fonte: O autor.

Para o azeite de coentro (quadro 3), são incorporadas suas folhas no azeite. Para que apresente uma textura mais lisa e sabor presente, é necessário que o liquidificador homogeinize os ingredientes por dez minutos e que, posteriormente, o produto seja coado em peneira fina.

QUADRO 3- Ficha técnica do azeite de coentro

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Azeite de coentro		
Categoria:	Acompanhamento		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Cayque Spada		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDAD**	**OBSERVAÇÕES**
Coentro	10	g	
Óleo	200	ml	
MODO DE PREPARO:			
MISE IN PLACE: *1.* Higienizar coentro *2.* Separar as 200ml de óleo EXECUÇÃO: 1. Misturar num liquidificador o coentro desfolhado com o óleo 2. Deixar bater por 10 mim depois coar.			

Fonte: O autor.

A seguir, o creme de queijo coalho é resultado da mistura do creme de leite, queijo coalho e manteiga de garrafa. Os dois primeiros ingredientes são homogeinizados na frigideira em fogo baixo. Em decorrência das propriedades de derretimento do queijo coalho, é necessário que, após sua homogeinização com o creme de leite, ele seja batido no liquidificador. Por último, mistura-se a manteiga de garrafa.

QUADRO 4- Ficha técnica do creme de queijo coalho

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Creme de queijo coalho		
Categoria:	Acompanhamento		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Cayque Spada		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDAD**	**OBSERVAÇÕES**
Queijo coalho	150	g	
Creme de leite	250	g	
Manteiga de garrafa	50	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE EN PLACE: *1.* Separar todos os insumos em suas devidas *quantidades* EXECUÇÃO: 1. Ralar o queijo coalho 2. Colocar em uma frigideira o queijo coalho e o creme de de leite e deixar em fogo baixo até emulsionar 3. Bater no liquidificador para acertar a textura 4. Misturar a manteiga de garrafa e deixe gelar			

Fonte: O autor.

Em relação ao *demi glacê*, este é preparado pela mistura do caldo de carne reduzido em 1/3 e um *roux* claro, conforme apresentado no quadro 5.

QUADRO 5- Ficha técnica do *demi glacê*

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Demi glacê		
Categoria:	Acompanhamento		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Cayque Spada		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDAD**	**OBSERVAÇÕES**
Caldo de carne	200	g	
Farinha	5	g	
Manteiga	5	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE IN PLACE: *1.* Separar todos os insumos em suas devidas quantidades EXECUÇÃO: 1. Esquentar o caldo e deixe reduzir em 1/3 2. Fazer um *roux* claro 3. Jogar seu caldo e misture até chegar na textura desejada			

Fonte: O autor.

Por último, o *aioli* é infusionado com óleo e páprica defumados. Após a preparação da base do *aioli* com a mistura de gema, mostarda e limão, acrescenta-se o óleo defumado até dar o ponto. Em seguida, o aioli é finalizado com páprica defumada, para reforçar o sabor de defumação e a estética do acompanhamento, conforme apresentado no quadro 6. Este, por sua vez, é porcionado dentro de pétalas refogadas de cebola-mini.

QUADRO 6- Ficha técnica do *aioli* defumado

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	*Aioli* defumado		
Categoria:	Acompanhamento		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Cayque Spada		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDAD**	**OBSERVAÇÕES**
Ovo	1	um	Apenas a gema
Mostarda dijon	15	g	
limão	15	g	
Óleo defumado	Q.b	Q.b	
Páprica defumada			

Continuação...

... continuação.

MODO DE PREPARO:
MISE IN PLACE: *1.* Separar todos os insumos em suas devidas quantidades EXECUÇÃO: 1. Colocar em uma tigela a gema, a mostarda e o limão e misturar 2. Adicionar aos poucos um fio de óleo e batendo até dar o ponto 3. Finalizar com uma pitada de páprica

Fonte: O autor.

Em relação à finalização do prato, quadro 7, o *riso al salto* foi frito em imersão no óleo e a picanha foi selada com manteiga de garrafa. Além disso, duas pétalas de mini cebolas foram seladas e recheadas com o *aioli* defumado.

QUADRO 7- Ficha técnica do prato final

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Itália no meu nordeste		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:			
Aluno(a)(s):	Cayque Spada		
INGREDIENTE:	**QUANT.**	**UNIDAD**	**OBSERVAÇÕES**
riso al salto de tapioca	100	g	
Picanha de sol	150	g	
Creme de queijo coalho	80	g	
Demi glacê	50	g	
Azeite de coentro	Q.b	Q.b	
Mini cebola	2	un	2 pétalas seladas
Aioli defumada	Q.b	Q.b	2 gotas dentro da cebola
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO: 1. Fritar o riso al salto imerso em óleo 2. Selar a picanha com manteiga de garrafa 3. Esquentar o demi glacê 4. Selar as mini cebolas com pouco azeite 5. Finalizar o prato com o creme de queijo azeite e aioli na montagem do prato			

Fonte: O autor.

Por fim, a apresentação do prato foi definida conforme ilustrado na Figura 1. Optou-se por um empratamento sobre louça de cor clara, com o objetivo de destacar os elementos que compõem a preparação. O *riso al salto* de tapioca foi colocado em paralelo à picanha de sol fatiada, a fim de favorecer uma disposição mais harmônica. Na base de cada um, acomodaram-se, respectivamente, o *demi glacê* e o creme de queijo coalho. O azeite de coentro foi aplicado ao redor do creme de queijo, criando um contraste visual entre o creme e a louça. Já o aioli foi acomodado em pequenas pétalas de cebola grelhada. Para a finalização, foram utilizados flores e brotos comestíveis,

acrescentando um toque de frescor e cor ao prato.

FIGURA 1- *riso al salto* de tapioca, picanha de sol, azeite de coentro, *demi glac*ê, *aioli* defumado e um creme de queijo coalho com manteiga de garrafa.

Fonte: Arquivo pessoal (2025).

4 CONCLUSÕES

O objetivo deste trabalho foi refletir sobre as relações entre, de um lado, práticas e ingredientes regionais e, de outro, técnicas da gastronomia contemporânea de alcance global. Dessa articulação, emergiu a seguinte questão central: “Como unir o global ao local em uma proposta gastronômica autoral?” Para responder a essa pergunta, a pesquisa adotou como estratégia a aplicação de técnicas culinárias italianas a insumos típicos da culinária nordestina.

Inicialmente, realizou-se um estudo bibliográfico que evidenciou as complexidades envolvidas na construção e na preservação de técnicas e ingredientes nas cozinhas italiana e nordestina. Esse levantamento permitiu compreender que, em função da multiculturalidade presente em ambas as regiões, bem como das influências históricas que são atravessadas por elas, tais cozinhas se desenvolveram de forma dialética. Em outras palavras, tanto a gastronomia italiana quanto a nordestina constroem suas identidades a partir de um constante diálogo entre tradições locais e influências nacionais e internacionais.

A partir dessa fundamentação teórica, foram realizadas pesquisas experimentais com o intuito de absorver a riqueza e as múltiplas possibilidades inerentes às técnicas e aos insumos de ambas as cozinhas. O desenvolvimento do trabalho, portanto, exigiu a escolha criteriosa de técnicas e ingredientes que, por um lado, expressassem com autenticidade suas respectivas regionalidades e, por outro, fossem capazes de dialogar com outras tradições culinárias sem perder sua identidade.

Assim, o prato final, ao empregar técnicas italianas aplicadas a ingredientes nordestinos, concretiza o objetivo central do trabalho e evidencia a viabilidade de integrar o global e o local em uma proposta gastronômica autoral. Esse resultado foi possível, em primeiro lugar, pelas características dialéticas que marcam ambas as cozinhas. Em segundo lugar, pela harmonia alcançada entre sabores, texturas, técnicas e insumos apresentada no prato final.

REFERÊNCIAS

BUENO, Maria Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-459, set./dez. 2016. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ccrh/a/sW9TqXKVJrPKwxMZDHkTpHv/. Acesso em: 01 maio 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global Editora, 2004. Disponível em: https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf. Acesso em: 01 maio 2025.

COLLAÇO, Janine H. L. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: Concepções de fartura e distinção. **Anuário Antropológico,** [*s. l.*], p. 211- 236, 2012. DOI 10.4000/aa.327. Disponível em: http://aa.revues.org/327. Acesso em: 21 maio 2025.

COLONETTI, Charlie T. **A Gastronomia Como Meio Condutor De Desenvolvimento Do Turismo Na Antiga Zona Primitiva De Colonização Italiana (RS)**. 2018. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade) - Programa De Pós-Graduação Stricto Sensu Em Turismo E Hospitalidade, Caxias Do Sul, 2018. Disponível em: https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/3904. Acesso em: 03 maio 2025.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira.** Rio de Janeiro. 2004. Disponível em: https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-

BR&as_sdt=0%2C5&q=maciel+2004+cozinha&oq=maciel%2C+2004. Acesso em: 01 maio 2025.

OTTOLEVA, Peppino*. La tradizione e l'albondanza. Reflessione sulla cucina degle italiani d'America*. In: ***Altreitalie***, Torino: Fondazioni Goivanni Agnelli, n.7, 1992.

OLIVEIRA, Flávia A. M. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 26, n. 51, p. 47-62, 2006. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbh/a/4DwwLYvfMcmDs9BcSx6y6bP/?lang=pt. Acesso em: 10 maio 2025.

PILS, I.; BUCEJ, J. B. **Itália**: o país e sua cozinha. Trad. de Aurea Akemi Arata e outras. São Paulo, SP: Melhoramentos, 2013.

SOUZA, Artur Henrique Mendes de; BARROS, Victor César Sérgio de. **Gastronomia nordestina:** uma mistura de sabores brasileiros. 2021. Cf. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia)–Centro Universitário Brasileiro, UNIBRA, Recife, 2021. Disponível em: https://www.grupounibra.com/repositorio/GTRON/2021/gastronomia-nordestina-uma- mistura-de-sabores-brasileiros15.pdf. Acesso em: 01 maio 2025.