

LASANHA MINEIRA: fusão de culinárias

SALGADO, Vanessa Toledo¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; SOARES, Ricardo Vieira; SILVA, Jefre Milione da.²

1 INTRODUÇÃO

Durante migrações, a comida assume um papel crucial na preservação das memórias da terra natal e dos ancestrais de terras distantes. Através da culinária tradicional, as fronteiras geográficas e temporais podem ser superadas, facilitando uma reconexão emocional com a nação de origem (RUGGIERO, 2018).

Inicialmente a gastronomia italiana foi percebida pelos brasileiros como uma forma de resistência cultural e de defesa das tradições originárias desse povo. Mais tarde, essa culinária revelou sua relevância na integração cultural, contribuindo para a formação de novas identidades gastronômicas transnacionais por meio da combinação de diversas influências culinárias, que influenciaram diretamente a cozinha brasileira (RUGGIERO, 2018).

De que maneira é possível representar a fusão italiana e brasileira com uma proposta gastronômica além do comum? O objetivo é recriar um prato clássico da cozinha italiana com novos ingredientes, sabores regionais, técnicas novas, mostrando as possibilidades da cozinha de fusão para o mundo da gastronomia.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para uma melhor contextualização, o presente trabalho está dividido em três partes, influências e importância da cozinha italiana no Brasil, que conta como os imigrantes chegaram e trouxeram seus hábitos alimentares para o Brasil, em seguida, cozinha mineira: incorporações e alguns ingredientes, que traz as características culinárias de Minas Gerais, e por último, a nouvelle cuisine, que foi um movimento que marcou a gastronomia mundial com novas técnicas e deu início a cozinha de fusão.

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

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

2.1 INFLUÊNCIAS E IMPORTÂNCIA DA COZINHA ITALIANA NO BRASIL

Quando os imigrantes italianos chegaram ao Brasil e se depararam com hábitos e culturas diferentes, encontraram na culinária uma forma de preservar sua identidade. Assim, influenciaram permanentemente os hábitos alimentares do país. Mesmo adaptando-se aos costumes e ingredientes locais, seus pratos foram adotados pelo brasileiro e se tornaram os principais representantes da culinária italiana no Brasil. A falta de acessibilidade com o rigor da tradição, nesse primeiro momento, deu origem a pratos como o capelete à romanesca (massa com molho de creme de leite, presunto cozido, cogumelos, ervilha e manteiga –, que não se encontra em Roma ou na Emília-Romana, por exemplo), o polpettone (grande almôndega de carne bovina, achatada, empanada, frita e servida com molho de tomate e queijo parmesão ralado – bem diferente da versão italiana, na forma de rocambolo) e o filé à parmigiana (bife empanado e gratinado com molho de tomate e mussarela). Essas criações, embora tenham raízes brasileiras, ainda mantêm a identidade da cozinha italiana no solo brasileiro, seja através do uso de ingredientes típicos ou pela referência a cidades italianas em seus nomes. Ao lado delas, o *fusilli* à calabresa, a lasanha (normalmente feita com massa branca) e o cabrito assado compõem o cardápio da maioria das cantinas espalhadas Brasil afora (BACCIN; AZEVEDO, 2012).

A pesquisa internacional feita pela ONG Comitê de Oxford de Combate à Fome (Oxfam) em 2011 abordou as preferências alimentares em vários países, incluindo o Brasil. Na frente de feijoada e churrasco foi revelado que o prato preferido do brasileiro é a lasanha (MARINHO, 2011).

2.2 COZINHA MINEIRA: INCORPORAÇÕES E ALGUNS INGREDIENTES

Quando se ouve sobre Minas Gerais o que vem à mente de quem conhece

esse estado, além de suas incríveis paisagens, é a culinária que é muito característica e rica, marcada por fogões à lenha, com panelas grandes, tachos que fazem doces, além do cheiros deliciosos, toda essa mistura fazem esse o retrato desse estado que leva essas características desde seu início até os dias atuais (TORRES, 2016).

Características culinárias tão especiais que marcam e inspiram todos que têm oportunidade de conhecer um pouco de Minas Gerais, inclusive vários poetas e escritores que passam aqui deixaram obras que contam um pouco da nossa história:

“Nas casas de Minas a cozinha ficava no fim da casa. Ficava no fim não por ser menos importante, mas para ser protegida da presença de intrusos. Cozinha era intimidade. E também para ficar mais próxima do outro lugar de sonhos, a horta-jardim. Pois os jardins ficavam atrás. Lá estavam os manacás, o jasmim do imperador, as jabuticabeiras, laranjeiras e hortaliças. Era fácil sair da cozinha para colher chuchus, quiabo, abobrinhas, salsa, cebolinha, tomatinhos vermelhos, hortelã e, nas noites frias, folhas de laranja para fazer chá” (ALVES, 2000).

A culinária de Minas Gerais no século XVIII é um mosaico de influências culturais que se fundiram de maneira única. Os pratos resultantes dessa época refletem a necessidade de abastecer a população que cresceu muito rápido, pois devido a vinda de muitas pessoas para a extração de ouro o abastecimento de alimentos ficaram escassos e foi necessário a formação de hortas e pomares nos quintais das casas grandes e das humildes casas de pequenos vilarejos, para subsistência, e isso contribuiu para a criação de uma culinária composta por inusitados tipos de combinações de vegetais com os mais diversos tipos de carnes e mais variados tipos de cereais: como o frango com quiabo, frango com ora-pro-nóbis, o arroz, feijão angu e couve etc. Esses pratos, muitos dos quais são consumidos até hoje, contam uma parte importante da história do Brasil e de sua formação cultural (TORRES, 2016).

A criação de suínos começou por volta de 1717 a 1721, era uma atividade de subsistência praticada por pequenos agricultores. Os suínos eram criados nos quintais das casas e fazendas e eram usados para consumo próprio e troca em mercados locais (FRIEIRO, 1982)

2.3 NOUVELLE CUISINE: POSSIBILIDADES DE UMA COZINHA DE FUSÃO

A *nouvelle cuisine* começou pela França durante a década de 1970, os chefs que se destacaram por serem difusores desses princípios são, Paul Bocuse, Michel Guerard, Jean e Pierre Troisgros e Raymond Oliver, o estilo logo se espalhou pela França, para os EUA e até para o Japão, de onde veio parte de sua inspiração. O fundador foi Fernand Point, mas ele não viveu o suficiente para vê-lo alcançar tal popularidade generalizada.(CRACKNELL, 1989).

A introdução de novas tecnologias naquela época, especialmente processador de alimentos e instalações de transporte aprimoradas que possibilitou a compra de mercadorias até então inéditas nos mercados do Ocidente têm sido um estímulo; a máquina ajudou a aliviar as pesadas tarefas de preparar refeições e tornou o trabalho de chef muito mais fácil. A *nouvelle cuisine* usa os princípios básicos da cozinha clássica, porém de uma maneira bem mais simples, sem excessos, priorizando a saúde dentro do conceito bem comer, assim, se volta ao natural ante a industrialização dos alimentos (CRACKNELL, 1989).

A *nouvelle cuisine* se torna então um movimento gastronômico que valoriza os sabores originais dos ingredientes, evitando a condimentação excessiva. Aqui, as especiarias tinham como papel ressaltar o sabor verdadeiro dos alimentos, e não mascara-los. Em busca do natural, nos pratos se destacam novas técnicas de cocção, partindo do passado para criar novas combinações e formas de apresentação, com pequenas porções e decoração muito característica, influenciada pela cozinha japonesa. Impõem-se quatro valores: a verdade, a rapidez, a simplicidade e a imaginação. O avanço dos meios de transporte vivido naquele início da década de setenta fez com novos produtos cheguem à França, sobretudo aqueles vindos da Ásia e América do Norte. Isto acaba por se refletir na gastronomia, com o uso de insumos e produtos estrangeiros (CRACKNELL, 1989).

Com a globalização, os mercados de alimentos tornaram-se interconectados, possibilitando a troca de produtos e técnicas culinárias entre diferentes culturas. No entanto, essa mundialização também trouxe à tona a importância de padrões de qualidade rigorosos. Consumidores e profissionais da gastronomia passaram a exigir mais transparência sobre a origem dos alimentos e suas condições de produção. Esse cenário favoreceu a valorização de produtos frescos e locais, que podem ser mais facilmente rastreados e garantidos em termos de qualidade (GARCIA, 2004).

Em suma, a influência de movimentos como a Nouvelle Cuisine, a cultura do terroir, a mundialização dos mercados e o Slow Food, têm levado a

gastronomia profissional a uma crescente valorização de alimentos frescos e locais. Essa tendência não só enriquece a experiência culinária, mas também promove práticas mais sustentáveis e responsáveis dentro da cadeia alimentícia (POULAIN, 2016).

A atuação dos chefs na gastronomia moderna transcende a mera preparação de alimentos. Com seu *savoir-faire* – o conhecimento especializado e a habilidade prática – eles são capazes de refinar e elevar objetos culinários populares, transformando-os em produtos culturais de alta sofisticação e valor simbólico. Esse processo envolve a transmutação de ingredientes e pratos comuns em criações gastronômicas que carregam a assinatura única do *chef*, conferindo-lhes um novo status e significado cultural (POULAIN, 2011).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

O método utilizado neste estudo, conforme descrito por Vergara (2013), é caracterizado como pesquisa bibliográfica, pois se fundamenta em estudos científicos divulgados em livros e na internet. Além disso, é classificado como pesquisa experimental, pois tem como objetivo a elaboração de um prato por meio de testes, como será demonstrado a seguir.

Para a execução do prato foram utilizados os equipamentos: fogão, forno, geladeira, liquidificador, freezer, microondas, batedeira e máquina de macarrão. E utensílios como: panela, assadeira, cortadores, espátula, biscoito para molhos, entre outros utensílios .

Para a massa verde, apresentada no quadro 1, foi feita uma modificação, no primeiro teste após bater a couve com ovos no liquidificador, foi misturado na farinha, proporcionando uma massa verde, porém com ainda com pedaços de couve no visual da massa, então foi decidido para uma massa uniforme passar por uma peneira para reter esses pedaços de couve e assim passar apenas o suco da couve.

Ao incorporar suco de couve na massa, você está adicionando esses nutrientes, o que pode aumentar o valor nutricional do alimento final. Assim, a massa terá um perfil nutricional melhor do que se fosse feita apenas com ingredientes tradicionais. Além disso, a massa ganha uma cor verde vibrante.

Quadro 1 - Massa Verde

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Massa verde		
Categoria:	Massas		
Nº e peso das porções:	1 porção		
Aluno(a)(s):	Vanessa Toledo Salgado		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	200	g	
Ovo caipira	80	g.	
Couve manteiga	120	g	
		g	
		g	
		g	
		g	
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienizar as folhas de couve manteiga. 2. Branquear as folhas de couve manteiga. 3. Pesar a farinha de trigo. <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela ferver 1 litro de água, quando ferver, adicione as folhas de couve manteiga e deixe fervendo por 10 segundos, 2. Escorra a água fervente e adicione a couve manteiga em um recipiente com água gelada. 3. Esprema a couve manteiga para tirar todo excesso de água. 4. Em um liquidificador adicione os ovos e a couve manteiga, bata até obter uma mistura uniforme. 5. Coe o líquido formado de couve manteiga com ovo. 6. Em um recipiente adicione a farinha e misture o líquido coado, em seguida misture tudo e forme uma massa uniforme. 7. Enrole a massa num plástico PVC e leve a geladeira por pelo menos 30 minutos. 8. Abra a massa com auxílio de um rolo (ou cilindro) e polvilhe farinha para não agarrar massa no rolo. 9. Cozinhe a massa em água fervente por aproximadamente 4 minutos. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Fonte: A autora.

Quadro 2 - Molho de tomate caseiro

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Molho de tomate caseiro		
Categoria:	Molho		
Nº e peso das porções:	6 porções		
Aluno(a)(s):	Vanessa Toledo Salgado		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Tomate italiano	1200	g	Sem semente
Cebola	150	g	
Alho	25	g	Ralado fino
Sal	10	g	
Azeite	15	g	
Água filtrada	200	g	
		g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i> <ol style="list-style-type: none">1. Higienizar os tomates e retirar as sementes.2. Cortar a cebola no corte brunoise.3. Ralar o alho finamente			
EXECUÇÃO: <ol style="list-style-type: none">1. Em uma panela aquecer o azeite e refogar a cebola e o alho.2. Em seguida, adicionar os tomates cortados, e pode adicionar o sal que ajudará o tomate soltar líquidos.3. Quando os líquidos começarem a secar, abaixe o fogo e adicione mais 200ml de água, e de 5 em 5 minutos mexa para que não queime.4. Quando completar 30 minutos de cozimento, desligue a panela e bata o molho no liquidificador,			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
•			

Fonte: A autora.

Já no preparo do molho béchamel apresentado no quadro 3, o que mais altera seu resultado final é seu tempo de cozimento, quanto mais tempo o molho cozinhar, mais consistente ele fica, então caso queira um molho mais líquido, não é necessário cozinhar por muito tempo.

Quadro 3 - Molho béchamel

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Molho béchamel		
Categoria:	Molho		
Nº e peso das porções:	6 porções		
Aluno(a)(s):	Vanessa Toledo Salgado		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Manteiga	60	g	
Farinha de trigo	60	g	
Leite integral	1000	g	

Sal	15	g	
		g	
		g	
		g	
MODO DE PREPARO:			
<p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela derreta a manteiga e adicione a farinha de trigo. 2. Cozinhe em fogo baixo a farinha de trigo por 2 minutos. 3. Adicione aos poucos o leite, ao adicionar o leite você já pode começar a incorporar os ingredientes com auxílio de um <i>fuet</i>. 4. Deixar no fogo até alcançar a textura desejada. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
<ul style="list-style-type: none"> • Caso empelotar, pode passar o molho no liquidificador para voltar a textura uniforme. 			

Fonte: A autora.

Para fazer o recheio de porco usamos o pernil desossado que facilita o processo, e para que o formato da lasanha fique mais uniforme foi optado desde o início que a carne fosse desfiada. Segue a receita conforme o quadro 4.

Quadro 4 - Recheio de porco

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Prato:	Recheio de Porco		
Categoria:	Recheios		
Nº e peso das porções:	2 porções		
Aluno(a)(s):	Vanessa Toledo Salgado		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pernil	1000	g	desossado
Cebola	150	g	
Alho	25	g	ralado fino
Vinho branco	80	ml	
Louro	1	g	folha
Páprica defumada	2	g	
Azeite	10	g	
Sal	15	g	
Pimenta preta	1	g	moída na hora
Molho de tomate caseiro*	400	g	
MODO DE PREPARO:			
EXECUÇÃO:			
<ol style="list-style-type: none">1. Adicione em uma panela de pressão quente azeite, em seguida o pernil cortado em cubos, e sele todos os lados dele.2. Quando todos os lados estiverem selados adicione o sal, cebola, alho, páprica picante, louro, pimenta preta moída na hora e refogue por 3 minutos.3. Em seguida adicione o vinho branco e aguarde evaporar o álcool.			

4. Quando o álcool estiver evaporado, adicione na panela de pressão água ou caldo de legumes até cobrir a carne e feche com a tampa da panela, abaixe o fogo e conte 25 minutos após pegar pressão.
5. Desligue a panela e aguarde a pressão sair naturalmente.
6. Abra a panela e tire a carne do caldo.
7. Adicione a carne numa batedeira e use a velocidade mínima para desfiar a carne até ficar bem desfiada.
8. Retorne essa carne para uma nova panela, adicionando agora o molho de tomate caseiro e uma concha do caldo do cozimento da carne e deixe incorporando por 10 minutos.
9. Desligue e use para recheios.

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS

•

Fonte: A autora.

Além de todo preparo da lasanha e molho de tomate foi considerado para trazer mais sabor ao prato o molho de porco, que foi acrescentado na finalização do prato, sua receita está apresentada no quadro 5 abaixo.

Quadro 5 - Molho de porco

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Molho de porco		
Categoria:	Molho		
Nº e peso das porções:	10 porções		
Aluno(a)(s):	Vanessa Toledo Salgado		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Linguiça calabresa	300	g	
Ossos de boi	2000	g	
Cebola	400	g.	cortada
Alho	80	g	cortado
Salsão	60	g	cortado
Cenoura	100	g	cortada
Louro	1	g	folhas
Vinho branco	100	ml	
Tomate pelati	400	g	
Manteiga	80	g	
Óleo de soja	15	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Assar os ossos de boi, cebola, cenoura e alho por 50 minutos a 200°C.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Em uma panela grande aquecer o óleo de soja e adicionar uma lata de tomate pelati, fazer a técnica de pinçage nele (cozinhar até chegar num tom cobre escuro)			
2. Em seguida adicionar a linguiça, ossos, cebola, cenoura, alho, salsão, e deglaçar o fundo da panela com vinho branco, e esperar o álcool desse vinho evaporar.			
3. Após o álcool evaporar, adicionar 3 litros de água na panela, as folhas de louro.			

Fonte: A autora.

Para o empratamento, foi escolhida uma louça no formato de frigideira pergaminho, conferindo uma apresentação rústica e temática, em referência à culinária de Minas Gerais. Além desse aspecto temático, o prato também apresenta um empratamento contemporâneo, destacando uma técnica inovadora de cortar lasanha. A utilização de folhas de manjeriço e pimenta biquinho como complementos oferece uma apresentação inspirada na natureza, ressaltando o uso de ingredientes frescos e sazonais.

Figura 1 - Lasanha Mineira



Fonte: Arquivo pessoal (2024)

4 CONCLUSÕES

Com essas receitas, foram elaborados e aplicados conjuntos de técnicas para criar a lasanha mineira, fundindo a culinária da Itália com a de Minas Gerais. Esta abordagem de cozinha de fusão integra receitas, técnicas e ingredientes de ambas as tradições, proporcionando uma nova experiência tanto gastronômica quanto visual. A lasanha mineira é uma nova apresentação da lasanha tradicional, que traz uma experiência gastronômica não usual, mas que ao mesmo tempo conseguimos identificar um pouco da regionalidade do estado de Minas Gerais, com seus ingredientes característicos, como queijo Canastra, carne de porco e vegetais que encontramos muitas vezes nos quintais de casa.

REFERÊNCIAS

ABIMAPI 2020. Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados, 2020. 12 p.

ALVES, Rubem Alves, crônica “Cozinha”, publicada no Correio Popular, Caderno C, 19.3.2000.

BACCIN, Paola Baccin, AZEVEDO, Silvana, *Mangiare All'Italiana: Cozinha Regional, Cozinha nacional ou cozinha internacional?* (2012) Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/letras/article/view/29780/19914>>

CRACKNELL, Harry Louis; *The new catering repertoire*, New York. 1989. v.1 738 - 742 p.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. 2.ed. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982. 119 - 124 p.

GARCIA-PARPET, Marie-France. *Mundialização dos mercados e padrões de qualidade: vinho, o modelo francês em questão*. *Tempo Social*, v. 16, n. 2, 2004. 129 - 150 p.

MARINHO, Antonio Marinho: *O Globo: Lasanha, a preferida do brasileiro*. (2011) Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/saude/lasanha-preferida-do-brasileiro-2758551>>

POULAIN, Jean-Pierre. *A gastronomização das culturas locais*. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Orgs.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016. 33 - 54 p.

VERGARA, S. C. *Projetos e relatórios de pesquisa em administração*. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2013

