CADERNOS OPANES VOLUME.I 2021

Queijos e Doces

OBSERVAÇÕES SOBRE ANTROPOLOGIA DO CONSUMO ALIMENTAR

ORGANIZADOR
RAUL LODY

Senac

OPANES
OBSERVATÓRIO DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DO NE E ES - SENAC

ALAGOAS
BAHIA
CEARÁ
ESPÍRITO SANTO
MARANHÃO
PARAÍBA
PERNAMBUCO
PIAUÍ
RIO GRANDE DO NORTE
SERGIPE

OBSERVAÇÕES SOBRE ANTROPOLOGIA DO CONSUMO ALIMENTAR

OBSERVAÇÕES SOBRE ANTROPOLOGIA DO CONSUMO ALIMENTAR

Queijos e Doces

ORGANIZADOR **RAUL LODY**

Senac

OPANES
OBSERVATÓRIO DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DO NE E ES - SENAC

Queijos e Doces - Observações sobre Antropologia do Consumo Alimentar
Coleção Cadernos OPANES - Volume 1

© 2021 SENAC Bahia
Todos os direitos reservados. É proibida toda forma de reprodução.

Organizador: **Raul Lody**

Coordenação: **Monique Badaró**

Assessoria Editorial: **Olenka Machado.**

Design Gráfico e Editorial**: Maria Helena Pereira da Silva**

Textos: **Marina Almeida • Monique Badaró • Raul Lody • Maria Helena Pereira da Silva**
Observadores OPANES: Sandra Lyra • Uelcimar Cerqueira dos Santos • Vanessa Santos Silva • Kleber Augusto Lopes • Luciana Dalarmelina Santos • João Lima • Marcilene Machado • Elizabeth Assunção • Valdir Vieira • Amintas Diniz de Aguiar Dantas Neto • Renata Priscila

Fotografias: **SENAC - Departamentos Regionais • Observadores OPANES • Acervo OPANES • Jorge Sabino**

Arte Final, Diagramação e Editoração Eletrônica: **Azeviche Design**

Editora SENAC CEARÁ

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Bibliotecária Katiúscia de Sousa Dias CRB 3/993

Q32 Queijos e doces: observações sobre antropologia do consumo alimentar. / Organizador Raul Lody. Fortaleza: Editora Senac Ceará, 2021.
84 p. il. color. – (Cadernos OPANES, v. I)

ISBN: 978-65-990424-3-0

1. Alimentos - História. 2. Queijos – Produção artesanal. 3. Doces – Produção artesanal. 4. Gastronomia – História – Brasil. 5. Alimentos – Aspectos culturais. I. Título.

CDD 641.64

Sumário

6
Prefácio: SENAC Bahia

8
Apresentação: OPANES

10
Introdução: Escolher, alimentar e pertencer

20
Queijos e identidades culturais

22
Especial Queijos

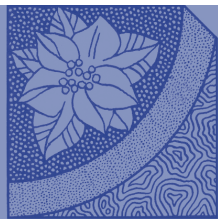
36
O açúcar e a civilização do doce

38
O Projeto Doce Natal

39
Receitas técnicas dos Observadores OPANES

72
Um encontro entre a gastronomia e o design

78
Observadores Opanes



Prefácio

O Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo – OPANES é um projeto especial do Plano Diretor de Gastronomia, impulsionado pelo Núcleo de Desenvolvimento Corporativo do Nordeste e coordenado pelo SENAC Bahia. Ele nasce do compromisso institucional com a formação profissional e a busca incessante por estratégias que potencializem a construção e a articulação de saberes.

As constantes mudanças por que passam a sociedade e o mundo do trabalho amplificam o desafio do SENAC de formar jovens e adultos com competências, habilidades e atitudes requeridas pelo mercado e necessárias para o seu pleno desenvolvimento individual e profissional.

Na atualidade, a construção da identidade dos profissionais de gastronomia não prescinde de um entendimento ampliado sobre o campo, que vai muito além das preparações, englobando não somente o serviço, a decoração, mas também a origem e o modo de produção dos alimentos e o seu consumo. Ela exige, portanto, uma tomada de consciência sobre os aspectos culturais, sociais e políticos do fazer culinário.

Formado por docentes de todos os Departamentos Regionais do SENAC no Nordeste e Espírito Santo, o Observatório, enquanto espaço de formação e relações culturais, promove trocas de experiências e conhecimento entre pares, proporcionando processos inovadores de ensino aprendizagem.

Além de acompanhar as tendências, rupturas e inovações do campo da gastronomia, OPANES instiga os docentes a se reconectarem com suas memórias, imaginários e repertórios relacionados às tradições, hábitos alimentares e produtos locais, fortalecendo assim a capacidade de produzir conhecimento sobre o patrimônio culinário da região.

A coleção **Cadernos OPANES**, que se inicia com este primeiro volume, traz o registro das observações dos nossos docentes ao longo de 2020, sob a orientação de Raul Lody, parceiro colaborador de longa data do SENAC. Tem como objetivo ampliar o alcance dos resultados das atividades realizadas.

Marina Almeida
Diretora do SENAC Bahia

Apresentação

Face à globalização e consequente tendência à padronização e uniformização dos sistemas alimentares, um dos movimentos observados é o de revalorização das cozinhas regionais que ajudam a manter as particularidades culinárias e a afirmar a identidade local.

Nesse contexto, um dos objetivos estratégicos do Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo – OPANES é promover a gastronomia como bem cultural.

Assim, sob a perspectiva da Antropologia, os estudos realizados consideram as diferentes dimensões que caracterizam os padrões alimentares. Partem das experiências de cada observador participante, revelando as escolhas e preferências que determinam o processo de formação de identidades.

Apoiados no método etnográfico, o grupo de pesquisadores OPANES observa os hábitos alimentares da sua região e nos vários contextos sociais com os quais interage, buscando entender os aspectos culturais e simbólicos contidos nos atos de consumo alimentar da região e, sobretudo, as suas tradições culinárias.

Ainda que a gastronomia seja um campo consolidado e que a alimentação desde há muito é objeto de estudo da antropologia, há poucos trabalhos produzidos no Brasil. Nesse sentido, o propósito da **Coleção Cadernos OPANES** é estimular a aproximação entre os dois campos e contribuir para ampliar as discussões que acontecem nos encontros semanais.

Este primeiro volume surge sob a forma de uma seleção de textos elaborados a partir de temas de interesse e pesquisa dos observadores. Ele reúne alguns exemplos de conteúdos abordados pela antropologia do consumo alimentar, como a produção artesanal de alimentos e a doçaria regional.

Os alimentos artesanais são aqueles feitos à mão, seja com ferramentas manuais, métodos tradicionais e/ou insumos produzidos localmente. São hoje valorizados por se associarem não só à ideia de alimentação saudável, como também à questão identitária e cultural que se contrapõe aos processos homogeneizantes acima referidos. No Nordeste brasileiro, ao contrário do que se possa imaginar, os queijos artesanais têm importância na cultura e tradição locais.

Do mesmo modo, a doçaria é uma das principais expressões da tradição gastronômica do Nordeste, herdada dos portugueses e derivada da cultura canavieira. Mesmo com as mudanças nos hábitos alimentares e a pressão para reduzir o consumo de açúcar, os doces permanecem abundantes e intemporais nas mesas da região.

Acreditamos que a versão digital amplia o alcance das discussões, e, por isso, esperamos incentivar os estudos sobre a gastronomia do Nordeste e Espírito Santo.

Monique Badaró
Coordenadora OPANES

Introdução
Escolher, alimentar e pertencer.

O campo da antropologia do consumo recupera indicadores, e processos sociais, que interpretam e orientam o consumo a partir das práticas culturais, tanto na sua diversidade quanto na sua multietnicidade.

Assim, destaca-se a presença de aspectos culturais e simbólicos que fazem parte do universo do consumo, daí a necessidade de uma conexão com a antropologia para a busca pelo entendimento do mercado de consumo, enquanto um movimento dinâmico, territorial e de bases econômicas.

Há uma diversidade de manifestações ritualizadas do consumo no âmbito da tradição. Entende-se aqui por tradição não apenas como uma leitura vernacular de um conjunto de rituais sociais.

A tradição, no entendimento antropológico, possibilita uma transmissão de valores culturais que estão atrelados às memórias e, com certeza, às dinâmicas culturais. Porque a tradição também é atual e contemporânea, e assim ela traz o exercício da cultura e, muitas vezes, da salvaguarda de patrimônios culturais. Então, consumir não é apenas escolher um produto, pagar e transportar.

Desse modo, para que haja um entendimento do consumo no âmbito das identidades culturais, vê-se um emprego de metodologias que possam buscar referências construtoras da cultura, e, a partir daí, trazer um repertório possível para estabelecer a relação oferta-consumo-consumidor.

Sem dúvida, tanto os recursos teóricos da antropologia quanto o da mercadologia terão encontros, correlações e estratégias, para o entendimento da escolha e do reconhecimento do que será consumido.

E, nesse reconhecimento, o produto indica usos e significados que estarão integrados, e que serão fortalecidos, por um consumo encaixado nas relações sociais.

Há todo um conjunto de relações sociais que serão desempenhadas pelos consumidores quando realizam as suas escolhas, que retratam diferentes elementos do que se entende por identidade.

Esta observação geral sobre a antropologia do consumo, que nasce no amplo e complexo mercado da alimentação, trará conteúdos sobre os processos produtivos, o artesanato do alimento, a sazonalidade dos ingredientes; e os momentos das escolhas, que estão integradas aos modos de vida e demais referências que fazem parte do pertencimento a um território.

Porque, nestes contextos, o consumo não se dará apenas como uma forma de aquisição; dar-se-á como um encontro do que é consumido com o sentido de pertencimento.

O sentido de pertencimento reúne elementos da memória ancestral e das memórias próximas, aquelas que conectam as experiências e os sentimentos que mobilizam as formas de consumir integradas às identidades culturais, aos fatores econômicos e ecológicos, entre outros.

Nestes cenários, o mercado como um lugar que idealmente assume uma síntese da produção e da biodiversidade regional tem também o valor de referência e de possibilidade de consumir de forma integrada com as identidades culturais.

Assim, quando eu estou em um "mercado" tenho um sentimento de mundo. Estar em um mercado tradicional, aquele que apresenta um lastro de muitos anos de vida no território, na região, e que é capaz e revelar histórias e sentimentos, sem dúvida proporciona os melhores cenários para se viver um lugar. As relações sociais experimentadas no mercado fazem uma espécie de introdução à cultura do território e tudo isto possibilita uma ampla e rica experiência para o consumidor, para o visitante, nas dinâmicas e nas diversas descobertas de um lugar.

O mercado expõe muitos territórios reais, regionais, étnicos, sociais que se misturam e que são testemunhados a partir da arquitetura, das instalações com seus espaços simbolizados, sua população trabalhadora, nos encontros com os ofícios, com os produtos e o consumo. É também o mercado um lugar para se viver muitos, tantos imaginários que possam trazer memórias ancestrais, fundadoras e que tragam relatos que mostrem as peculiaridades do lugar, a individualidade daquele lugar.

Porque estar num mercado é estar numa verdadeira síntese do mundo. Porque estar no mercado traz um sentimento de mundo. No mercado há uma forte energia telúrica que se confirma nos ingredientes que chegam na agricultura, e outras formas de trazer a natureza em insumos que abastecem as populações e que fazem permanecer as receitas de comidas e a manutenção dos hábitos alimentares.

Também comidas são servidas nos mercados e consumidas nas barracas, nos balcões coletivos, com os "pratos prontos", e outras maneiras de nutrir e trazer as receitas da região, as ofertas dos ingredientes da época, em representações que também afirmam o território e que agora é percebido com a boca e com o paladar.

O mercado é também um território consagrado para se reunir, conversar, ter acesso a informações, socializar, porque se a informação se propagou no mercado, o mercado ouviu, e assim o mundo irá saber, porque o mercado é um lugar legitimador.

Se o mercado é a síntese do mundo, então "tudo" está no mercado. E nesta forma de ver o mundo a partir das referências do lugar, nas traduções dos territórios, na pluralidade dos temas e produtos que juntos constroem uma espécie de alteridade coletiva.

Por tudo isto, é o mercado um lugar de experiências, de encontros entre a pessoa e o seu produto ampliando suas redes de sociabilidades, trazendo ainda nestas múltiplas formas de comunicação e de ludicidade. São marcas do mercado tradicional as "provas" dos produtos, quando o cliente escolhe visualmente o que deseja e assim vai provar, vai verificar se é realmente aquilo que deseja consumir.

E no caso de uma fruta, por exemplo, experimenta comendo, cheirando, percebe de diferentes maneiras a qualidade, para então adquirir, trazer o que deseja. E estes momentos da prova acontecem em diálogos e em verdadeiros rituais que aproximam vendedor e cliente. Nestes rituais públicos nas vendas, no consumo participativo há uma interação com a natureza, com as possibilidades de viver o que o território possa revelar e orientar em consumo.

FOTO: JORGE SABINO

O contato com cada objeto, com a sensação de comer um doce, ou mesmo com os ingredientes que a biodiversidade do lugar possa oferecer é uma confirmação desse mergulho em um lugar, o mercado.

As memórias moram nos mercados, contam suas histórias, revelam suas identidades, o chão, os entornos têm marcas de uso, de sentimentos, de energias que trazem vida, fartura, comida. Eu percebo que o mercado tem uma função legitimadora, de mostrar as opções e possibilidades de consumo e, em especial, de experiências peculiares de se estar num mercado.

O consumo é dialogado, as escolhas dos produtos são contextuais com as conversas, com as possibilidades de provar o queijo, de ganhar ainda um generoso pedaço de doce. E assim de maneira peculiar unir o consumo com afetividade, melhor ainda de viver os rituais da humanização do comércio.

O mercado é um conjunto de produtos, de pessoas, de processos tradicionais de comunicação, porque está no mercado a síntese social do lugar.

Nas sociedades globalizadas, os intercâmbios entre os inúmeros modelos de comerciar ou mercadejar a partir de sistemas e indicadores etnoculturais somam-se aos amplos padrões de consumo com as macro-redes de supermercados, e com o crescente e complexo processo do *delivery*. Refiro-me ao *delivery* empresarial que convive com outros estilos de *delivery*, que são mais artesanais e territorialmente identificados.

Todos esses sistemas comerciais também se comunicam com o já consagrado modelo das comidas de rua, que geralmente sintetizam ingredientes, técnicas culinárias, e posturas para vender cada alimento. Além da comida que é vendida, há um reconhecimento pela roupa, pelo horário de oferecimento da comida, e pelos diferentes instrumentos materiais, tais como: tabuleiro, caixa-vitrine; carrinho de alumínio, carrinho de madeira, muitos com pinturas que anunciam o produto.

Assim, são estabelecidos diferentes processos de comunicação para o comércio, quando a relação oferta e consumo são firmados por elementos etnoculturais que possibilitam o hábito e a valorização da comida.

Desse modo, ter acesso à comida nasce de escolhas complexas que vão muito além dos paladares, ou mesmo dos hábitos alimentares. A seleção é inicialmente indicada pela memória, e pelos valores agregados a ela, como identidade e costume.

Assim, a globalização também recorre aos imaginários da cultura e dos territórios, que são bem identificados para trazer o desejo e o entendimento de dieta alimentar para novos produtos, que também apresentam conexões com as preferências alimentares tradicionais.

Pode-se, ainda, entender fatores como produção e meio ambiente, e representatividade social do produto, no que podemos também nominar como micro-identidades, que se relacionam com as muitas dinâmicas do próprio consumo e, em especial, com as questões econômicas.

Trago como estudo de caso a construção histórica e cultural que faz o hábito ritualizado de ir ao tabuleiro para consumir acarajé, e outras comidas que compõem um cardápio, que certamente terá um sentido gastronômico se realizado na rua diante da baiana de acarajé.

O ofício de fazer e vender acarajé no tabuleiro é um dos lugares de consumo mais notáveis daquilo que podemos entender na relação do comércio de comida como referência cultural. Este é um caso notável para ser interpretado pela antropologia do consumo.

Componentes de paisagem de cidades como Salvador, Rio de Janeiro e Recife, as baianas de acarajé são personagens urbanos, mulheres trabalhadoras, verdadeiras mantenedoras de famílias, geralmente vinculadas às comunidades religiosas dos terreiros.

Elas exercem os ganhos, as vendas nas ruas, nas praças. Elas são identificadas como as vendedeiras, as quituteiras, as baianas-de-tabuleiro, as baianas-de-rua, as baianas de acarajé ou simplesmente baiana. Ainda, são identificadas por manterem receitas de matriz africana.

O que é oferecido no tabuleiro marca um longo processo de manutenção de hábitos alimentares que são identificados pelo dendê, e por preparos tais como acará africano, que é a base do nosso acarajé, e o *moim-moim* africano, que é a base do nosso abará.

Compõe o ato do ganho ou da venda a roupa, o estar de saia ou usar saia, o que significa trajar à baiana. Também, hoje, marca o ganho o acarajé, o alimento emblematiza a atividade e a mulher.

Na cabeça o tabuleiro, nas mãos fogareiro e banquinho, guarda-sol, entre outros, formando conjuntos identificadores das baianas, quase sempre por parentes ou amigos que também ajudam na condução de tudo o que é imprescindível ao *mister* de vender comidas. Instaladas, são as donas dos pontos, ficam famosas pela qualidade do acarajé, do abará, da cocada e, principalmente, pelas boas maneiras de se relacionarem com os fregueses, muitos já fiéis de sua baiana preferida ou de um tipo de comida também preferida e ainda pelas conversas, pelos conselhos, pelas relações de amizade que se fortalecem em visitas diárias às donas de certas áreas da cidade.

No tabuleiro da baiana tem... Tem de tudo, tem comida, tem dendê, tem a África simbolizada, tem os orixás e santos próximos da Igreja, sempre invocados para vender, para criar fama de seus produtos, de ser conceituada pela alegria, pois baiana-de-tabuleiro tem de sorrir, sorrir muito. Baiana-de-tabuleiro é um tipo-síntese de terreiros de candomblé, de mulher, mulher-sensual, mulher-sábia, mulher-negra, simplesmente mulher...

O estar de saia é estar de traje de crioula, de baiana. Contudo, são diferenciados o estar de saia para o cotidiano, para a festa na Igreja, para a festa no terreiro, saia para passear, geralmente mais curta, bata também mais curta – detalhes dos usos sociais do próprio traje.

Assume a mulher seu papel múltiplo no mundo afro-brasileiro: papel econômico, papel de mãe, papel de mantenedora da família, papel religioso que funciona legitimando e relacionando demais papéis sociais.

No tabuleiro, na caixa, nas bancas de rua, a atividade da venda de comidas é um elo fortalecido entre o mundo civil e o mundo de reproduções africanas e nacionalmente afro-brasileiras nos terreiros. A comunicação e a cultura se dão pela boca, se dão pela ação do próprio comércio na rua.

Todos esses comportamentos e habilidades culinárias preservam verdadeiros acervos das comidas de azeite, e o hábito de milhos de brasileiros

que pela tradição alimentar e pela escolha de um dieta alimentar que se identifica com o que é oferecido no tabuleiro da baiana, faz existir um comercio que é fundamentado nos vários indicadores culturais.

Porque comer um acarajé não é apenas comer um bolinho de feijão frito no azeite de dendê. É um consumo que se amplia nos símbolos culturais que estão na roupa da baiana, no cardápio do tabuleiro, no desempenho das técnicas culinárias.

Assim, comer um acarajé é comer tudo isso reunido, é o entendimento mais profundo do ritual da alimentação. Temas que fundamentam um olhar sobre a antropologia do consumo.

A antropologia do consumo está integrada especialmente nas sociedades complexas, num conjunto diverso e dinâmico de ofertas, nesse caso ingredientes e comidas, e os rituais de sociabilidade e comensalidade à mesa.

Com certeza, “comemos símbolos” e isto traduz referências ancestrais, novas interpretações, e ampliações de escolhas que estão inseridas nos cenários sociais e culturais.

Na escolha de um queijo, por exemplo, além da forma, do cheiro e do gosto, transitam outros imaginários que compõem o entendimento deste produto. Porque um dos mais notáveis indicadores para o consumo é o que revela valor regional, que também pode ser interpretado como *terroir*, o que determina ainda a possibilidade da escolha e do consequente consumo.

Ainda nestes contextos que relacionam a escolha e o consumo de um produto, transitam as referencias das memórias, que, sem dúvida, legitimam o encontro do consumo.

Esses muitos indicadores que orientam as escolhas, as preferências, e as tradições alimentares, são também abastecidos por diferentes rituais sociais que apontam para a aquisição e o uso sistemático do produto.

Assim, os lugares de comercialização têm elementos que são tradutores da região, inclusive das sociabilidades e dos processos de comunicação que acontecem nesses ambientes.

CANELA DE VELHO
CEBOLA E SALSA
CHURRASCO
FARINHA
BREJEIRA
GRÃO DE BICO
CRANBERRY

Para todo esse processo, amplo e complexo, que traz a biodiversidade, a etnoalimentação, os rituais sociais do consumo, e a formação de hábitos alimentares, há uma necessidade de recorrer à etnografia.

Sem dúvida, a etnografia é um método clássico da antropologia, porque ela possibilita encontros, conexões e descrições, de uma realidade nativa. Estes princípios teóricos são constantemente redimensionados em face à dinâmica cultural, e aos inúmeros fatores que atuam nos campos das relações sociais, onde o ingrediente, a comida e a alimentação ganham os seus mais notáveis cenários e contextos.

A antropologia do consumo é também um acervo teórico para interpretar as inúmeras e múltiplas formas de comércio, e como a pessoa se relaciona com os fatores externos de comunicação, e principalmente com o reconhecimento de identidades culturais que determinam as escolhas e as aquisições.

Ainda, o nosso entendimento etnográfico contempla as formas de observar e interpretar as histórias de vida. Assim, no âmbito comida e da alimentação, há uma ampla cadeia produtiva que estabelece profundas conexões, que começam com a atividade produtiva, as formas de comercializar e as maneiras de escolher e consumir.

Dessa maneira, o agricultor, o pescador, o coletador, o artesão de utilitário de barro e madeira, a doceira, o queijeiro; o artesão de embutidos, entre tantos outros, promovem os elementos da identidade alimentar, que mais tarde é reconhecida no ato do consumo.

A antropologia do consumo traz um repertório onde os diferentes profissionais poderão recorrer para, num olhar amplo, incialmente, conhecer o comportamento cultural do consumo.

Raul Lody
Tutor OPANES

Queijos e identidades culturais

Na ampla e diversa história da alimentação, o queijo artesanal tem testemunhado o seu consumo há mais de cinco mil anos, e assim tem integrado variados sistemas alimentares no mundo.

São muitos os tipos de leite e de processos artesanais para fazer o queijo. O leite de rena, de búfala, do iaque; e os leites mais convencionais e próximos dos nossos hábitos, como leite de gado vacum, de gado caprino, de gado ovino. Assim, o queijo pode ser preparado com um leite específico, ou com a mistura de leites diferentes, o que traz uma grande variedade de tipos e de sabores.

Atualmente, há uma ampla e forte tendência para a recuperação dos queijos regionais, e tudo isso se inicia a partir da valorização dos produtos de *terroir*, e os seus bens culturais agregados; o que já possibilitou o reconhecimento pela patrimonialização de alguns queijos brasileiros pelo IPHAN.

Ainda, numa onda de ampliação de conhecimento dos consumidores sobre os queijos tradicionais, surge uma busca pela rica variedade de sabores, de técnicas, de estilos, o que passa a promover a sua produção e vocação gastronômica.

Estas características refletem uma profunda identificação cultural com queijo, e a sua presença nos hábitos alimentares regionais, o que reforça o sentido do seu consumo e da sua representação social.

Sem dúvida, nos sistemas alimentares do Nordeste e do Espírito Santo, a presença do queijo, em variedade, integra-se aos processos artesanais de fazer comida. Esta questão sobre o que é artesanal relacionado aos hábitos alimentares também fundamenta acervos culturais que estão ligados aos amplos e diferentes processos da alimentação. Porque é consenso na antropologia que o homem não apenas se nutre, ele principalmente come símbolos.

Agora, destaco a figura do produtor agro-artesanal, que necessita de maiores leituras e observações. Isso em virtude da variedade de tipos

de produção e técnicas que mostram bases etno-históricas. Há também características peculiares da produção como: o meio-ambiente, os tipos de criatórios, o tipo de fornecimento de leite; e outros itens que marcam tantas e diferentes formas de fazer o queijo no âmbito artesanal.

Nestes contextos, são muitos os produtores agro-artesanais, o que torna a cultura queijeira diversa, porém singular. Por tudo isso, há uma crescente valorização e uso gastronômico do queijo nos ambientes de consumo como feiras, mercados, lojas especializadas (queijarias), restaurantes, bares, botecos, que vão promover a sua difusão.

Raul Lody

Especial
Queijos

As observações realizadas no âmbito das relações familiares, e com o olhar etnográfico dominante, mostram o queijo artesanal na formação de hábitos alimentares nas nossas mesas. Desse modo, o queijo expressa seus estilos e suas tendências gastronômicas.

Assim, foram selecionamos alguns trechos das observações como exemplos das identidades regionais, e da diversidade de técnicas e de sabores que fazem nossa produção queijeira.

Nota: Os originais poderão ser acessados na plataforma **OPANES**
www.observatoriogastronomico.senac.br

Queijos alagoanos

Sandra Lyra – SENAC ALAGOAS

De acordo com o IBGE (2006), o Estado de Alagoas possuía 18.320 estabelecimentos que produziam leite. Associados a CPLA (Cooperativa de Produção Leiteira de Alagoas), em 2016, eram 4 mil produtores de leite. A bacia leiteira formava o maior centro produtor de leite *in natura* da região Nordeste em 1990.

•••

A cadeia produtiva de leite de Alagoas é formada por 86% de pequenos produtores. Com tantos, foi natural que fossem sendo criadas possibilidades de aproveitamento do leite que era produzido e não totalmente comercializado. As famílias comercializavam seu leite diretamente para o consumidor, e o que sobrava era destinado ao consumo da casa e produção de queijo. Assim começou a história de muitos laticínios que hoje tem uma grande produção de queijo coalho, queijo de manteiga, coalhadas, iogurtes e manteiga.

Venho de uma dessas famílias. Meu avô era um pequeno produtor de leite no sertão Pernambucano, em Águas Belas. Meu pai foi criado lá, e desde pequeno já ordenhava as vacas e ajudava a mãe nas tarefas, sendo que o leite que sobrava era usado na alimentação da família e para fazer um requeijão que até hoje fazemos.

Apesar de hoje residirmos em Alagoas, meu pai é produtor de leite numa propriedade em Pernambuco. E apesar de quase todo o leite ser vendido para grandes multinacionais, reservamos um pouco para o consumo da família, fazemos o requeijão, manteiga de garrafa, ricota e queijo coalho.

Todas essas produções são bem comuns em todas as fazendas que produzem leite aqui no estado. Como o objetivo dessa pesquisa é falar sobre os queijos alagoanos, através de entrevista com comerciantes de queijos e também com meu pai, consegui identificar a existência de dois queijos alagoanos, um de nome Bazulaque, produzido no município Atalaia e região, distante 50 km de Maceió. O outro é conhecido como Macururé, produzido por uma pequena comunidade da zona da Mata do município de Jacaré dos Homens, a 196 km de Maceió.

O mais viável foi ir à Atalaia, já que meu irmão conhece um fazendeiro que produz o queijo Bazulaque. Em 29 de fevereiro de 2019, nos deslocamos para uma visita de campo ao município de Atalaia. Fomos recebidos na Fazenda Ocidente, pelo bisneto Thiago Marinho Tenório, hoje com 40 anos, que atualmente administra a propriedade da família. Ele contou que as terras foram adquiridas pelo bisavô Juca Tenório Costa, que se instalou na região por ser próxima da Usina Ouricuri, uma região mais desenvolvida.

A bisavó Isabel Tenório Cavalcante sempre morou na propriedade e foi apresentada ao queijo Bazulaque pelas empregadas da região. A fazenda criava gado leiteiro e quando sobrava o leite, era feito o queijo. Por ser uma pessoa muito dinâmica passou a fazer o queijo para vender no município e na padaria também de propriedade da família. Assim o queijo foi sendo passado de geração em geração. O neto tentou dar continuidade à produção do queijo, mas tornou-se inviável já que a produção é muito artesanal, com pouco retorno financeiro.

Quem fez o queijo conosco foi a Neta, empregada da fazenda desde menina, que aprendeu com a mãe e a avó a produzir o queijo. Ela nos contou que não sabe de onde vem o queijo, sendo que ela fazia, junto com outras empregadas da fazenda, às quintas e sábados, e os queijos eram levados para ser vendidos na cidade, isso na época dos avós do Thiago.

•••

No dia 20 de março (2020), conversei com Zé Vasconcelos, também conhecido como Zé do Queijo, nascido e criado em Viçosa, cidade próxima de Atalaia. Ele trabalha no comércio de queijos, viaja por Alagoas, Pernambuco e Paraíba, comprando e vendendo queijo coalho, queijo manteiga, queijo bazulaque, manteiga de garrafa e outros itens que são encontrados no interior. Roda as repartições oferecendo seu produto e já tem um mercado cativo.

Ele conta que o Bazulaque é o único queijo tipicamente alagoano, e que era feito pela avó Carminha, que aproveitava o leite que não era vendido para produzir o queijo. O costume era consumir o queijo derretido com um

pouco de leite, e chamavam de requeijão porque ficava cremoso. Bastava amassar um pouco do queijo com um garfo, colocar numa panela e levar ao fogo com um pouco de leite. Comiam com cuscuz, macaxeira, inhame. Sua mãe, hoje com 87 anos, fazia também o queijo.

•••

Descoberta dos queijos artesanais da Bahia

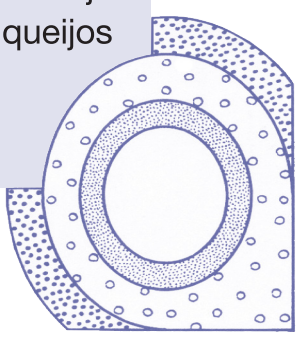
Monique Badaró – SENAC BAHIA

De olho no crescimento do consumo brasileiro de queijo artesanal, surgem no Brasil afora boutiques especializadas. Elas têm a função de reunir queijos diferenciados e apresentá-los em contextos diversos, harmonizados com outros produtos ou bebidas, cumprindo um papel de educação e estímulo ao consumo desses produtos artesanais.

O queijo artesanal é aquele produzido com leite integral, fresco e cru, técnicas tradicionais que preservam a cultura local. Visitar essas casas é um passeio cultural, pois reúnem produtos os mais variados e oriundos de diversas regiões do país ou mesmo do mundo. A experiência geralmente começa logo na entrada com o aroma dos queijos. Nas prateleiras, o visitante é apresentado a um universo de formas, cores e texturas. Alguns desses proprietários são também *affineurs*, ou seja, pelo conhecimento que acumulam, promovem a maturação de muitos de seus produtos.

Na medida em que a produção de queijo artesanal cresce no país, crescem também as queijarias trabalhando exclusivamente com produtos feitos no Brasil. E foi através de uma dessas boutiques especializadas que entrei em contato com vários queijos artesanais produzidos na Bahia. Conhecer a A Cave foi uma alegria sem fim. A loja fica em Salvador, no bairro da Pituba, e funciona como misto de loja/bistrô/*winebar*. A proprietária, Renata, uma estudiosa do tema, me deu uma aula de queijos artesanais brasileiros, com destaque para os baianos. A proposta da loja é justamente apresentá-los ao público local. Trabalha apenas com queijos artesanais de pequenos produtores, em sua maioria de leite cru.

•••



Queijos emblemáticos na Bahia

Uelcimar Cerqueira dos Santos – SENAC BAHIA

Diante do potencial característico nordestino, voltado para o gado caprino e ovino na produção de queijos artesanais, vale citar que a Bahia tem como grande referência culinária a utilização do requeijão e do queijo coalho (derivados do gado bovino), ambos apresentando grande preocupação com o controle higiênico sanitário, ligados à comercialização. Principalmente do coalho assado na hora, em praias e eventos de rua, embora este tema entre em outra abordagem, merecendo um capítulo à parte.

•••

ZÉ DO OURO – A famosa barraca de Zé do Ouro, que fica aberta 24 horas, utiliza esse marketing do requeijão e hoje se tornou um ponto de referência para quem viaja na direção de Feira de Santana, rumo ao sertão, pela BR-116, conhecida como Rio-Bahia.

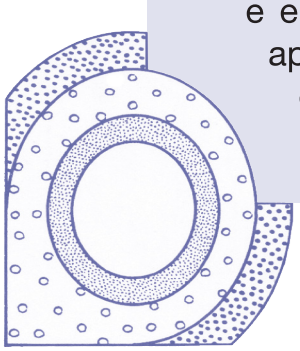
Destaque local, na barraca é possível encontrar, além do famoso requeijão local, goiabada cascão de Minas Gerais, queijo de Governador Valadares, doce de leite e compotas de goiabas do Jacuípe, biscoitos e avoadores de Santo Antônio de Jesus, manteiga de garrafa, carne-do-sol, linguiças de boi e de bode, costelas de bode, quartos de carneiro, ovos de galinha caipira, farinhas de mandioca, queijo coalho, entre outras especialidades.

•••

O queijo coalho do e no Ceará

Vanessa Santos Silva – SENAC CEARÁ

Se, em um destes rompantes sociopolíticos, fosse resolvido que os estados brasileiros teriam nome e sobrenome, não me parece leviano o sobrenome adequado para o Ceará ser Coalho. A maneira mais eficiente de analisar se um elemento ou produção faz parte da cultura alimentar local é olhar sua historicidade, como impacta no consumo, produção, economia e em sua relação afetiva ao servir. O queijo coalho, ou de coalho, aparece como uma comida de experiência e reputação em todos esses quesitos. A história formativa do estado se confunde com o hábito de produzi-lo, que foi ensinado pelos portugueses, como



uma engenhosa técnica para conservar o leite em forma de queijo e servir de alimento de sobrevivência durante os períodos de seca e escassez.

Há indícios de que, desde o fim da década de 1940, já era presente no mercado público de Fortaleza. E que, na década de 70, foi bem presente como fonte de renda, através da comercialização no mercado, para os filhos dos produtores que iam estudar na capital. Permanece até hoje, garantindo a manutenção da bacia leiteira jaguaribana, no sertão dos Inhamus, oferecendo-se como elemento provocador da identidade da cultura alimentar cearense.

Versátil, pode ser servido fresco, e como tal se adapta a receitas salgadas, doces e agridoces, trazendo possibilidades para a gastronomia cearense contemporânea salvaguardar e manter os laços identitários estabelecidos. No caso de ser curado, fica bem rígido e é sugerida a ralagem ou o corte em lascas para servir. É intrigante como é capaz de manter suas capacidades organolépticas e olfativas em qualquer formato.

A organização para a preservação da produção deste elemento cultural atualmente é garantida única e exclusivamente pelos pequenos produtores, através da garantia de qualidade, articulação com os órgãos sanitários e pela manutenção de uma associação representativa. Pode-se observar, no entanto, que, em outros lugares no Brasil e no mundo, a produção artesanal e cultural só é possível a partir da instalação de políticas públicas protetivas e incentivadoras. Portanto, dada a sua reputação e experiência, reconhecer o queijo coalho como elemento representativo cultural não somente o valoriza, como promove debates acerca de sua importante atuação em diversas camadas sociais cearenses, e aponta a importância de leis que sirvam para uma política pública de salvaguarda cultural alimentar.

•••

Queijos da venda nova do imigrante

Kleber Augusto Lopes & Luciana Dalarmelina Santos –
SENAC ESPÍRITO SANTO

No estado do Espírito Santo, o agroturismo vem se fortalecendo como atividade econômica e alternativa de lazer, contando atualmente

com 31 circuitos. Dentre os inúmeros produtos originados, geleias, doces, biscoitos, pães, fubá, socol, leite, ricota, iogurte, vinhos e licores, encontram-se os queijos artesanais fortemente representados na região das Montanhas Capixabas pela Família Carnielli.

•••

Atualmente com nove tipos de queijos dentre outros produtos, a marca Carnielli possui processos bem implantados, rotulagem condizente com os requisitos obrigatórios e registros nos órgãos competentes. As certificações são: SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), Venda Nova do Imigrante IP (Indicação de Procedência, SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte) e Selo Arte.

O queijo Morbier, por exemplo, é do tipo francês, suave levemente picante e apresenta-se com uma linha de carvão vegetal comestível em seu interior. A sua casca recebe um preparado de urucum que lhe dá uma cor avermelhada. É um queijo muito apreciado para acompanhar vinhos e cervejas artesanais.

O queijo tipo Resteya é produzido exclusivamente pelos Carnielli no Brasil. É do tipo maturado e de sabor doce. Apresenta massa de textura macia e recomendável consumir com aperitivos acompanhado com vinho. Em 2012, no II Concurso de Queijos do Espírito Santo, a marca Carneielli ganhou o 1° lugar de Queijo especial: Resteya defumado.

•••

Queijo da terra: a queijaria do banhado maranhense

Raul Lody – Tutoria OPANES

A produção queijeira do Maranhão concentra-se na região do Banhado, área considerada amazônica, e lá é também uma região tradicional de gado vacum, onde temos registros históricos e etnográficos da feitura artesanal do queijo, que segue o estilo do queijo tipo de manteiga.

Esse queijo ganha o *terroir* nessa região, sendo nominado popularmente como “queijo da terra”, ou seja, há um entendimento de procedência e de características técnicas da queijaria que lhes são peculiares; e assim, constrói-se a identidade deste queijo.

Primeiramente o queijo era feito com o leite do gado curraleiro, gado vacum, e só depois, com a chegada do rebanho de búfalos, é que houve a mudança do tipo de leite para a fabricação do “queijo da terra”.

•••

MEMÓRIA – O queijo de manteiga ou queijo da terra está integrado ao imaginário maranhense como um alimento do cotidiano e, em destaque, para as mesas festivas, como a da ceia natalina. Como acontece também com o queijo do reino na ceia natalina pernambucana.

Ainda, nas memórias dos paladares, há relatos da comercialização do queijo da terra em embalagens, caixas metálicas provavelmente de flandres, que eram encontradas nos mercados de São Luís. Hoje a produção é restrita a poucos queijeiros. Contudo, o interesse e o valor gastronômico e cultural para o queijo da terra segue como um símbolo da alimentação patrimonial maranhense.

•••

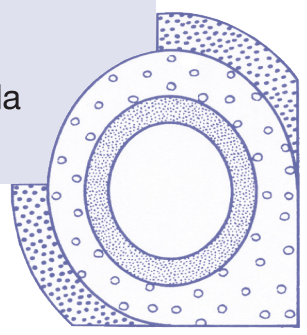
Queijo coalho

João Lima – SENAC PERNAMBUCO

O queijo está presente na mesa dos pernambucanos de diversas formas: cru, assado, empanado, com mel de engenho, orégano, como recheio para itens como tapioca, no baião de dois, nos sanduíches e em tudo mais que a imaginação gastronômica permitir. Das variedades de queijos existentes no mercado, há alguns que são mais característicos da nossa região e que fazem parte da nossa cultura, como o queijo de manteiga, queijo do reino e o mais presente no dia a dia: o queijo de coalho.

•••

A produção de queijo desenvolveu-se ao longo da história, motivada pela dificuldade em armazenar e transportar sua matéria-prima:



o leite. Em Pernambuco, é provável que essa prática tenha surgido pelo mesmo motivo. As técnicas iniciais de produção vieram trazidas pelos colonizadores, e ao longo do tempo foram sendo aperfeiçoadas pelas famílias que o produziam.

•••

A primeira citação da fabricação de queijo no Brasil foi atribuída ao Estado de Pernambuco em 1581, através da obra do inglês Robert Southey (1774-1843).

•••

Há uma mobilização, desde 2000, para que a produção do queijo coalho do agreste pernambucano receba o selo de Indicação Geográfica. Esse selo visa garantir a procedência e valorizar suas principais características que podem ser atribuídas ao processo de produção, sabor particular, influências do clima, conhecimentos humanos geralmente ligados a processos tradicionais, técnicas de preparo etc.

Algumas características instituídas pelo CQP (Associação de certificação do Queijo de Coalho de Pernambuco) são a raça das vacas, sua alimentação, que deve incluir a palma forrageira, elementos relativos à procedência, qualidade e transporte da matéria-prima.

Tecnologias de fabricação e características do queijo devem ser respeitadas para assegurar a Indicação Geográfica.

Foram definidos 27 municípios que podem ter a indicação geográfica para seus queijos: Águas Belas, Bom Conselho, Buíque, Caetés, Capoeiras, Garanhuns, Iati, Itaiba, Lajedo, Paranatama, Pedra, Saloá Tupanatinga, Venturosa, Alagoinha, Altinho, Belo Jardim, Cachoeirinha, Ibirajuba, Pesqueira, Poção, Sanharó, São Bento do Una, São Caetano, Tacaimbó, Arcoverde e Manari.

•••

Queijo do reino

João Lima – SENAC PERNAMBUCO

O queijo do reino é o primeiro queijo maturado a ser fabricado no Brasil, já desde 1888, nas serras do Estado de Minas Gerais. Sua história envolve as diversas viagens que os portugueses faziam ao Brasil, trazendo produtos da Europa, incluindo um queijo holandês chamado edam. Foi a partir da demanda desse queijo por parte da corte portuguesa no Brasil, que o português Carlos Pereira de Sá Fortes contratou dois técnicos holandeses para começar a produzir o queijo do reino na cidade de Santos Dumont, em Minas Gerais.

•••

Cerca de 80% do consumo do queijo do reino no Brasil é representado pelo Estado de Pernambuco. Talvez pela influência da presença dos holandeses aqui por muito tempo. Porém apesar disso, não somos produtores significantes dessa iguaria. Em entrevista com o técnico e produtor de queijos artesanais Benoit Paquereau, talvez o motivo para isso seja que não há autorização legal para produção artesanal de queijo do reino, somente indústrias regulamentadas podem fazer a produção do mesmo.

•••

Apesar de sua versatilidade, é um queijo de mesa, apropriado para o consumo cru, harmonizado com um bom vinho. É um queijo que representa bem a cultura pernambucana.

•••

O Piauí da cajuína também produz queijo, do litoral à caatinga.

Marcilene Machado – SENAC PIAUÍ

Não há tantos registros, não há muitos históricos, nem tampouco é reconhecido como um estado com tradição na produção de queijo artesanal. Esta realidade talvez possa ser justificada pelos dados do IBGE, que apresentam o Piauí com um índice ainda pequeno de produção de leite. No entanto, mesmo diante de tal justificativa, produzimos queijo, sim.

Nas minhas observações, foi percebido que existe ainda um número considerável de queijos fabricados em quintais, nas condições mais artesanais, utilizando utensílios, métodos e receitas tradicionais e que são facilmente encontrados nas feiras livres. E, claro, como acontece em todo o Nordeste, o queijo coalho é o campeão da produção aqui no Piauí.

•••

No Piauí, o queijo coalho é uma guarnição que, unindo-se a outros ingredientes ou mesmo sozinho, faz muito sucesso entre os piauienses, quer grelhado no espetinho, nas praias, quer servido natural, acompanhando um cafezinho puro, pela manhã ou no finzinho da tarde, como os sertanejos que conversei gostam de apreciá-lo. Inclusive, pude presenciar que esta é uma forma de receber os amigos, principalmente no fim do dia, em que as cadeiras de espaguete ou tamburetes nas varandas ou nas calçadas tornam o ambiente mais acolhedor e aconchegante para iniciar aquela conversa gostosa, leve e devagar. E completando esse momento suave como a brisa do crepúsculo, o convite sempre vem: vai um cafezinho? E ele chega aromático, puro, e junto dele um prato com pedaços retangulares de queijo coalho. Uma delícia!

•••

Os queijos no Rio Grande do Norte

Elizabeth Assunção – SENAC RIO GRANDE DO NORTE

A maior região produtora de queijos no Rio Grande do Norte é a região do Seridó. Localizada na porção central sul do estado, com clima semiárido, a região destaca-se pelo turismo gastronômico e de eventos.

Os queijos mais consumidos no Rio Grande do Norte são o queijo manteiga e o queijo coalho. Seja na praia, em forma de espetinhos, nos clássicos baião-de-dois, cartola ou guarnecendo uma carne de sol ou um belo cuscuz.

Apesar de ser o sétimo estado do Nordeste em produção leiteira (Sebrae), o Rio Grande do Norte vem tendo uma franca expansão na produção de queijos. O número de queijeiras artesanais vem crescendo, na contramão da produção leiteira. Quase todos os queijeiros não produzem leite, compram leite de outros produtores.

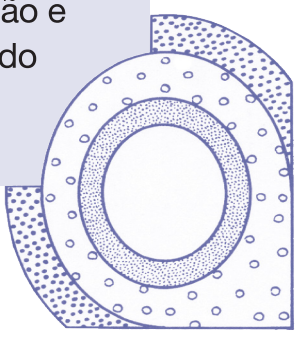
O Rio Grande do Norte vem sendo reconhecido pela qualidade dos seus queijos artesanais. Prova disso são os prêmios que os produtores vêm ganhando em feiras e competições regionais, nacionais e internacionais. Em 2009, durante VII Encontro Nordestino do Setor de Leite e Derivados (Enel 2009), realizado em Fortaleza - CE, foi realizado o sétimo Concurso de Queijos Regionais do Nordeste. O queijo manteiga de uma queijeira de Caicó ficou em primeiro lugar (levando também o prêmio de melhor queijo coalho artesanal), em segundo lugar ficou uma queijeira de Jardim de Piranhas. Na categoria queijo coalho industrial uma queijeira de Monte Alegre levou o primeiro lugar (Tribuna do Norte).

•••

Em 2019 vários queijos brasileiros (137 no total) participaram, entre os dias 2 e 4 de junho, da quarta edição do concurso Mundial Du Fromage 2019, realizado no município de Tour, na França, entre eles queijos do Rio Grande do Norte. O concurso é considerado a mais importante premiação do mundo do queijo. No total, 953 queijos foram inscritos. Aparência, sabor e textura são critérios avaliados pelos julgadores.

•••

Em 2017, o governo do Estado do Rio Grande do Norte sancionou a Lei Nº 10.230, de 07 de agosto de 2017, que dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteiga artesanais do Rio Grande do Norte – Lei Nivardo Mello. A lei foi assinada em 27 de julho de 2017, em Caicó, quarta maior cidade do Rio Grande do Norte. A ideia de



dar o nome de Nivardo Mello à lei foi da chef Adriana Lucena. Segundo ela foi Nivardo que a ensinou a fazer queijo de manteiga. Nivardo era produtor de queijo, sustentou a família e formou os filhos com o dinheiro da produção dos queijos.

•••

Queijos artesanais em Sergipe

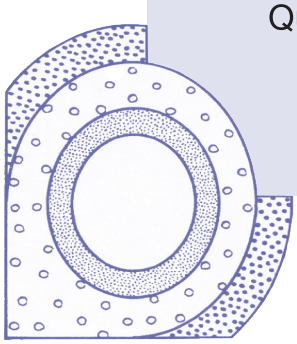
Valdir Vieira & Amintas Diniz de Aguiar Dantas Neto & Renata Priscila – SENAC SERGIPE

Em Sergipe, o queijo artesanal tem se destacado como uma importante atividade geradora de renda para pequenos empreendedores, especialmente para os que estão no ramo da agropecuária e da atividade leiteira. Hoje mais de 250 queijarias são registradas no estado, mas muitas não eram registradas e funcionavam de maneira informal e sem obedecer as regras das boas práticas de manipulação. Porém, a Lei Municipal N° 8523, de 29/04/2019, sancionada pelo governador Belivaldo Chagas, no município de Nossa Senhora da Glória, berço da bacia leiteira sergipana, proporcionou um grande avanço a esse mercado, pois regulamentou a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação).

•••

Um exemplo de queijaria no estado é da empresa de laticínios Alvorada, fundada em 2017 e localizada no município de Itaporanga D'Ajuda. Tem alcançado destaque pela produção própria de vários tipos de queijos como: queijo chanddar tipo reino, queijo minas frescal, queijo matriarca, queijos minas padrão, queijos temperados com ervas populares. Comercializando seus produtos em sua loja própria em Aracaju e para hotéis e delicatessens. Devido à dedicação e qualidade dos seus produtos, tem conquistado diversas premiações, como a mais recente, o V Prêmio Queijo Brasil, maior evento de queijos artesanais brasileiros, realizado em setembro de 2019, em Santa Catarina.

•••



EMPÓRIO
São Felipe
ARACAJU, SERGIPE
Desde 1990
Variedades de Queijos de Búfala
Massas
CHEGOU
PRODUTTOS CERATTI
MORTADELA
LOMBINHO
PEPPERONI
SALSICHA
PALETA
TEMOS LEITE DE CABRA E QUEIJO DE CABRA
PROMOÇÃO
QUEIJO COALHO
R$ 12,90
QUEIJO COALHO
PROMOÇÃO
QUEIJO COALHO

O açúcar e a civilização do doce

A cana-de-açúcar é uma gramínea da Nova Guiné que circulou pelo Oriente, e foi domesticada e interpretada na forma de produtos como o melado, a rapadura e o açúcar. E é a ampliação do comércio entre o Oriente com o Ocidente que faz com que o açúcar, inicialmente uma especiaria que conquista os sistemas alimentares do Mediterrâneo, e se ampliam nas cozinhas de povos da Europa, do Oriente Médio e do Norte da África.

Assim, o açúcar marca as Grandes Navegações de Portugal, que buscam novos produtos e descobertas, o que resultou numa verdadeira globalização a partir do século XV.

A civilização Magrebe, Norte da África, conformadora dos povos da península Ibérica, Portugal e Espanha, orienta a experimentar e a fazer açúcar. São tecnologias de plantio e de moagem da cana-de-açúcar que seguem para o Algarve, para a Ilha da Madeira, Portugal; onde se consolidam as maneiras clássicas que deram origem aos nossos engenhos e, em especial, no Nordeste do Brasil.

A colônia portuguesa, o Brasil, ganha o mercado como a maior produtora de açúcar. Isto impõe novas relações econômicas, políticas e comercias, no Ocidente. Isto muda também os hábitos alimentares, e faz ampliar as receitas e as criações doces. Destaque para a rica e diversa doçaria conventual de Portugal com doces autorais.

A partir da globalização portuguesa, muitos e novos ingredientes, e opções de receitas doces, cresceram e mostraram novos estilos e tendências de se fazer e de se comer açúcar. Sem dúvida, o açúcar da cana-de-açúcar provoca uma revolução social e cultural diante das comidas, de seus usos e significados no mundo.

Desse modo, o gosto doce até hoje atesta novas tendências na gastronomia, e marca diferentes maneiras de comer, de representar cultura, de manifestar identidade e patrimônio alimentar.

O brasileiro gosta de doce porque o açúcar forma o nosso paladar, e constrói um amplo processo de selecionar ingredientes para realizar receitas que possam trazer o meio ambiente, a formação etnocultural, e os muitos significados do que é doce para os hábitos do cotidiano e para as festas.

São notáveis as produções tradicionais de doceiras(os), boleiras(os), cozinheiras(os), especialistas em receitas com açúcar; juntamente com padarias, confeitarias; bancas de feiras, de mercados populares, e de vendas ambulantes; restaurantes, bares; e outros estabelecimentos que comercializam uma variedade de comidas doces.

São receitas que valorizam normalmente os ingredientes locais. Assim, são muitos os profissionais desta rica cadeia produtiva do doce brasileiro, que através das escolhas de doces, tantos e diferentes, de sabores, criam identidades, e integram ao entendimento culinário um valor memorial, patrimonial, e principalmente uma referência de território.

Raul Lody

O Projeto Doce Natal

Doce Natal é um projeto de base patrimonial sobre a nossa ampla e rica doçaria tradicional, e popular, que traz as marcas e os estilos das receitas medievais, dos conventos ibéricos, e suas interpretações a partir dos ingredientes de *terroir* brasileiro.

O **Doce Natal** busca recuperar receitas para socializar sabores, promover e valorizar os ofícios relacionados à nossa doçaria multicultural. Ainda, integra um projeto de comunicação visual para embalagens especiais, que unem as receitas com suas identidades culturais.

Receitas técnicas dos observadores OPANES

ALAGOAS

DOCE DE CAJU AMEIXADO *patrimônio imaterial de Alagoas

INGREDIENTES

500g de cajus pequenos (6 a 7 unid)
500g de açúcar cristal
200ml água
1unid limão

MODO DE PREPARO

1ª Etapa: Desolhe o caju, lave e retire a pele do caju e o fixador do caju no caule (olho do caju).
Coloque os cajus em água com o suco do limão para não escurecer.
Fure com um garfo ou palito e esprema, retirando o suco.
Reserve o suco, para usar na próxima etapa da receita.

2ª Etapa: Cubra o fundo da panela com açúcar, disponha o caju sobre o açúcar e cubra o caju com açúcar. Deixe descansar por um período entre 1 a 2 horas.
Agregue o suco do caju e leve a um fogo tênue.
Sempre movimente a panela para os cajus não aderirem na panela.
Vá agregando açúcar e água até cobrir o caju. Faz com que o doce comece a receber cor. A temperatura da calda fica em torno de 90 a 97°C.

O período de cozimento é realizado em 3 etapas:

1ª Etapa: Deixar cozinhar por 4 horas, cobrir com um pano e deixar esfriar;

2ª Etapa: Depois de frio, levar novamente ao fogo por um período de 3 horas, cobrir com um pano e deixar esfriar;

3ª Etapa: Cozinhar novamente por 3 horas ou até ficar na cor desejada (bem escuro). Deixar descansar por 12 horas.
Transfira para uma urupema (peneira) e deixe drenar a calda.
Quando frio, com as mãos, modele o caju com forma de ameixa.
Deixe por alguns dias em repouso na urupema (peneira) até que os cajus fiquem com uma pele delgada. Coloque em uma compoteira e sirva.

Rendimento: 6 a 7 unidades

BROA *Alagoas

INGREDIENTES

300g de amido de milho
2 gemas
75g manteiga com sal
100ml leite de coco
100g açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Primeiro passo, separe todos os ingredientes.
Em seguida coloque o amido de milho num recipiente, acrescente as gemas, a manteiga, o leite de coco e o açúcar.
Misture tudo até formar uma massa firme e que não grude nas mãos. (faça o teste pegando uma pequena porção da massa e fazendo uma bolinha, se estiver grudando ainda acrescentar mais um pouco de amido de milho).
Faça bolinhas bem pequenas e asse em forno médio, pré-aquecido.

Outra opção de modelagem: pegue uma porção pequena de massa, faça uma coxinha, achate na ponta dos dedos, deixando em formato de raquete. Pegue uma tesoura e faça cortes paralelos na parte mais larga, entorte um pouco, formando uma concha. Leve para assar em forno médio, pré-aquecido.

Rendimento: 800g de broa

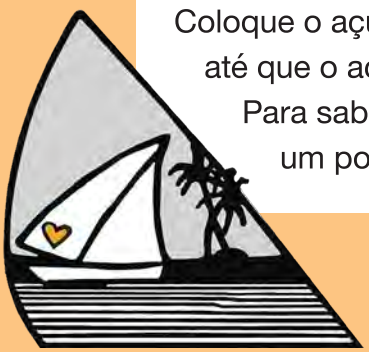
COCADA *Alagoas

INGREDIENTES

500g açúcar cristal
500g coco ralado fino fresco
Manteiga ou margarina para untar a forma

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar e o coco numa panela, misture e leve ao fogo, deixe ferver até que o açúcar derreta e fique com leve cor de caramelo.
Para saber o ponto da cocada coloque um pouco num pires, deixe esfriar um pouco, se estiver cremoso sem escorrer da colher está no ponto.



Unte uma forma, coloque a massa, espalhe bem, nivelando. Deixe amornar e já faça as marcas de corte. Quando esfriar, solte os pedaços e guarde em recipiente bem fechado.

Rendimento: 16 porções de 60g

QUEBRA-QUEIXO *Alagoas

INGREDIENTES

600g açúcar cristal
300ml água
1 limão
500g coco ralado grosso fresco
50g de amendoim sem casca, sem sal e torrado
50g de castanha de caju torrada e sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo grosso coloque o açúcar, a água e o sumo do limão, misture e leve ao fogo até que forme uma calda cor de caramelo.
Acrescente o coco ralado, misture.
Acrescente o amendoim, a castanha e misture. Deixe cozinhar mais um pouco até que forme o ponto de puxa-puxa, que é quando a mistura começar a se desprender do fundo do tacho (a melhor panela para esse tipo de receita), o quebra-queixo está no ponto.
Quando começar a aparecer o fundo da panela, tire com uma colher de sopa um pouco de doce e passe a colher por fora de uma vasilha de alumínio.
Se o quebra-queixo fixar, é porque já está no ponto certo.

Opcional: no final, pode misturar com castanha ou amendoim torrado sem casca. Coloque no tabuleiro e deixe esfriar.

Detalhe: no fogão a lenha, leva em torno de 45 minutos.

Rendimento: 12 porções de 100g

BAHIA

AMENDOIM CARAMELADO *Bahia

INGREDIENTES

100g de amendoim
800g de açúcar granulado
100g de cacau em pó

MODO DE PREPARO

Passo 01: Em uma panela coloque todos os ingredientes. Comece em fogo alto, mexendo de vez em quando até a calda começar a engrossar.
Passo 02: Quando começar a borbulhar abaixe o fogo, e siga misturando sem parar.
Passo 03: Vai começar a açucarar, mantenha o fogo baixo e verifique que ficará cristais de açúcar e você ira continuar com o fogo ligado para que esse açúcar derreta e croste mais ainda o amendoim. Apague o fogo e continue misturando. Você verá que ficaram grãos de açúcar no fundo da panela, e se quiser que fique mais encrostado de açúcar, ligue o fogo novamente até que esse açúcar do fundo da panela comece a derreter, envolva os amendoins e seque novamente.
Passo 04: Despeje em uma forma antiaderente ou uma superfície levemente untada com manteiga, espalhando-os bem para que não fiquem grudados.
Passo 05: Espere esfriar e sirva a seguir ou coloque em potes bem fechados.

COCADA BRANCA *Bahia

INGREDIENTES

1000g de coco seco natural ralado
1200g de açúcar refinado
1000ml de água

MODO DE PREPARO

Passo 01: Em uma panela coloque 1 litro de água e adicione o açúcar refinado e o coco fresco ralado (deixe a canela para ser acrescentada quando o líquido reduzir à metade e retire-a antes de colocar a cocada no recipiente amanteigado para esfriar), misture tudo e leve ao fogo, mexendo sempre que preciso, para

não grudar. À medida que o líquido for secando, deve se ter maior atenção a fim de evitar que a cocada pegue coloração, ficando atento também ao aparecimento de espuma escura que o açúcar forma, retirando-a com uma escumadeira ou colher.
Passo 02: Acompanhe o cozimento mais de perto, misturando rapidamente quando o líquido for secando e a cocada começar a desgrudar do fundo da panela. Em seguida, unte uma forma com margarina e despeje a cocada na forma. Quando ainda estiver esfriando, corte-a em quadradinhos, com uma faca.
Passo 03: Quando esfriar totalmente é só desinformar e embalar.

COCADA COM NIBIS DE CACAU *Bahia

INGREDIENTES

1000g de coco seco natural ralado
1200g de açúcar granulado
1000ml de água
5g de canela em pau
50g de cacau em pó
120g de nibis de cacau

MODO DE PREPARO

Passo 01: Em uma panela coloque 1 litro de água e adicione o açúcar granulado e o coco fresco ralado (deixe o nibis e a canela para ser acrescentado quando o líquido reduzir à metade, retire a canela antes de colocar a cocada no recipiente amanteigado par esfria), misture tudo e leve ao fogo, mexendo sempre que preciso, pra não grudar. à medida que o líquido for secando, deve se ter maior atenção a fim de evitar que a cocada grude no fundo da panela o queime, ficando atento também ao aparecimento de espuma escura que o açúcar forma, retirando ela com uma escumadeira ou colher.
Passo 02: Acompanhe o cozimento mais de perto, misturando rapidamente quando o líquido for secando e a cocada começar a desgrudar do fundo da panela; sendo este o momento de retirada da canela em pau. Em seguida, unte uma forma com manteiga e despeje a cocada na forma. Quando ela ainda estiver esfriando, corte-a em quadradinhos, com uma faca.
Passo 03: Quando esfriar totalmente é só desinformar e embalar.

COCADA DE MARACUJÁ *Bahia

INGREDIENTES

1000g de coco seco natural ralado
1200g de açúcar granulado
1000ml de água
5g de canela em pau
200g de polpa de maracujá com caroço
200ml de suco de maracujá concentrado

MODO DE PREPARO

Passo 01: Em uma panela coloque 1 litro de água e adicione o açúcar granulado e o coco fresco ralado e a polpa e a fruta com semente de maracujá (deixe a canela para ser acrescentado quando o líquido reduzir à metade e retire-a canela antes de colocar a cocada no recipiente amanteigado para esfriar), misture tudo e leve ao fogo, mexendo sempre que preciso, para não grudar, à medida que o líquido for secando, deve se ter maior atenção a fim de evitar que a cocada grude no fundo da panela e queime, ficando atento também ao aparecimento de espuma escura que o açúcar forma, retirando ela com uma escumadeira ou colher.
Passo 02: Acompanhe o cozimento mais de perto, misturando rapidamente quando o líquido for secando e a cocada começar a desgrudar do fundo da panela; sendo este o momento de retirada da canela em pau. Em seguida, unte uma forma com margarina e despeje a cocada na forma. Quando ela ainda estiver esfriando, corte-a em quadradinhos, com uma faca.
Passo 03: Quando esfriar totalmente é só desinformar e embalar.

RABO DE MACACO *Bahia

INGREDIENTES

1kg de jenipapo limpo cortado em tiras
800g de açúcar granulado

MODO DE PREPARO

Passo 01: Inicie o preparo lavando e descascando e retirando as sementes, em seguida corte em tirinhas, (a largura pode variar de acordo com a forma

de corte de cada pessoa, mas, é importante que para um mesmo preparo não haja variações muito grande entre os cortes), terminado esse processo, esprema as tirinhas e reserve o líquido retirado.

Passo 02: Coloque em uma panela o líquido extraído da fruta, 800g do açúcar e leve ao fogo até ferver, acrescente as tirinhas e fique misturando em fogo médio até secar todo o líquido da panela.

Passo 03: Retire do fogo deixe esfriar e sirva. Para conservar melhor, misture o jenipapo com o açúcar restante e coloque para secar. O doce fica com coloração marrom, se não for passado no açúcar e colocado para secar, fica bem suculento e deve ser colocado na geladeira.

Passo 04: Para aproveitar os caroços retirados no início da receita, se pode fazer um suco batendo no liquidificador e coando após, pois essa fruta é rica em ferro e se pode aproveitar ao máximo dela.

DOCE DE TAMARINDO *Bahia

INGREDIENTES

1000g de tamarindo
500g de açúcar granulado
500ml de água

MODO DE PREPARO

Descasque os tamarindos, lave e coloque de molho na água por 5 minutos para que possíveis pedaços de casca se desprenda da poupa. Depois coloque 500ml de água na panela, o açúcar e os tamarindos com os caroços devidamente escorrido e deixe cozinhar em fogo médio até que forme o doce. Você irá perceber que a polpa ficará bem cremosa e que se desprende fácil da semente.

Se preferir, pode passar em uma peneira grossa para retiras os caroços a fim de se ter apenas a poupa em pasta.

Na cozinha profissional se costuma usar este doce para servir com queijo, em saladas de folhas firmes e de paladar mais amargo ou até em carne suína para se ter um molho agridoce. Com criatividade, muitas, são as possibilidades de uso desta compota.

Rendimento: 15 porções de 100g

BISCOITO DE GOMA DE MANDIOCA *Bahia

INGREDIENTES

1000g de goma de mandioca
500g de manteiga
300g de açúcar refinado
80g de cacau em pó
100ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar, bata bem até formar um creme. Aos poucos despeje a goma e envolva com uma colher até ficar bem homogêneo, tudo bem misturado, adicione metade do leite de coco, para ajustar a liga para modelar.

Depois da massa pronta, separe metade da massa e envolva o cacau em pó e o restante (50ml) do leite de coco para obter bolachinhas de chocolate.

Unte as assadeiras com óleo, faça bolinhas, tirinhas ou o formato desejado e ponha para assar em forno médio, lembrando que deve se dar um espaço entre os biscoitos.

Quando o fundo dos biscoitinhos estiver dourado, retire do forno e espere esfriar, e estará pronto para saborear.

Rendimento: 14 porções de 120g

CEARÁ

BULIM *Ceará

INGREDIENTES

200g de fécula de mandioca
125g de açúcar cristal
50g de manteiga
50g de coco ralado
50ml de leite
2 gemas
1 limão (raspas)
Q.B. fécula de mandioca para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a manteiga, açúcar, gemas e bata com auxílio de um *fouet*. Acrescente a fécula de mandioca e misture, bem. Aos poucos acrescente o leite e as raspas de limão. Polvilhe a superfície com fécula, abra a a massa com auxílio de um rolo de massa e corte pequenos losangos. Disponha sob uma assadeira forrada com papel-manteiga, leve ao forno a 160°C por 15 minutos, até dourar levemente os biscoitos.

Rendimento: 300g de biscoito

JUJUBINHA DE CAJÁ *Ceará

INGREDIENTES

220g de açúcar refinado (I)
20g de açúcar refinado (II)
220g de polpa de cajá
20g de xarope de glucose
2g de ácido cítrico
10ml de água
10g de pectina
Q.B. açúcar cristal para finalizar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o açúcar refinado (I), polpa de cajá e o xarope de glucose, leve ao fogo e aqueça até 40°C. Adicione o açúcar refinado (II) juntamente com a pectina. Mexa até chegar na temperatura de 104°C. Em seguida adicione a água misturada com o ácido cítrico, disponha em um aro de 20cm x 20cm e deixe cristalizar por 24h. Retire, corte em cubos de 2cm x 2cm e passa no açúcar cristal. Guarde bem embalado.

Rendimento: 450g

BALA DE COCO *Ceará

INGREDIENTES

200ml de leite de coco
200ml de água
1kg de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture bem o leite de coco, água e o açúcar refinado e mexa bem até dissolver o açúcar. Leve ao fogo médio e não mexa. Quando atingir a temperatura de 140°C, retire a calda do fogo e disponha em uma superfície de mármore ou granito untada com margarina e conforme a calda for esfriando, com cuidado vire as bordas para o centro, vá repetindo esse processo até esfriar, com auxílio das mãos, estique a massa várias vezes até começar a ficar fosco. Repita esse processo até começar a endurecer, corte rapidamente com auxílio de uma faca e ensaque.

Rendimento: 1kg

COMPOTA DE CAJU *Ceará

INGREDIENTES

1kg de caju inteiro
700ml de água
700g de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Retire a castanha, corte uma fina camada das extremidades, leve em uma panela de pressão todos os ingredientes por 20 minutos após a panela pegar

pressão. Retire do fogo, deixe a panela perder a pressão sozinha, acomode a compota em vidros, complete o volume com a calda que formou, tampe e vire de cabeça para baixo. Aqueça uma panela com 1,5L de água, deixe abrir fervura e disponha os potes fechados e ferva por 30 minutos. Apague o fogo e deixe esfriar na própria água. Após esse processo a compota fechada tem validade por 1 ano.

Rendimento: 1,5kg

•••

ESPÍRITO SANTO

PALHA ITALIANA DE CAFÉ *Espírito Santo

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100g de biscoito maisena
1 colher (sopa) de café solúvel
100g de chocolate meio amargo
2 colheres (sopa) de manteiga
Q.B. açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Misturar o chocolate, o café e o leite condensado. Colocar a manteiga no fundo de uma panela e acrescentar a mistura.
Levar ao fogo brando, mexendo sempre, até que fique com a consistência de um brigadeiro.
Quando estiver desgrudando do fundo, retirar do fogo e acrescentar os biscoitos picados.
Colocar a massa em uma forma coberta com filme plástico.
Levar à geladeira por 2 horas ou até ficar no ponto de corte. Retirar e cortar no formato que preferir.
Passar no açúcar e servir.

Rendimento: 10 porções

Validade: 15 dias

DOCE DE JACA CRISTALIZADO *Espírito Santo

INGREDIENTES

2 kg de açúcar
2 kg de jaca madura

MODO DE PREPARO

Limpar a jaca, retirar o caroço, levar para a panela o açúcar e a jaca.
Cozinhar até a fruta desmanchar. Bater no liquidificador por 3 minutos.
Retornar para o fogo e cozinhar até desgrudar da panela.
Modelar o doce e em uma forma com açúcar cristal finalizar o formato deixando secar por 24 horas.

Rendimento: 200 unidades

Validade: 30 dias

GELEIA DE ABACAXI COM HORTELÃ *Espírito Santo

INGREDIENTES

1Kg de abacaxi
350g de açúcar refinado ou cristal
6g de pectina
2 limões
1 mç de hortelã

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o abacaxi cortado em cubos e o suco de limão.
Deixe cozinhar por 20 minutos mexendo em alguns momentos.
Em um *bowl* misture previamente o açúcar e a pectina.
Adicione na panela e deixe cozinhar por 30 minutos. Mexa em alguns momentos e adicione a hortelã picada no final.
Acrescente a geleia em vidro previamente esterilizado. Tampe e vire de cabeça para baixo por 3 minutos. Desvire e deixe esfriar naturalmente.

Rendimento: 720g (3 vidros de 240g)

Validade: 3 meses

BISCOITO PFEFFERKUCHEN (biscoito temperado) *Espírito Santo

INGREDIENTES

1Kg de açúcar mascavo (ou 1litro de melado de cana)
1,5Kg de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar refinado
3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1 xícara (chá) de mel
3 colheres (sopa) de banha sem sal
1 colher (sopa) de noz moscada em pó
1 colher (sopa) de gengibre (caldo)
1 colher (sopa) de gengibre ralado
1 colher (sopa) de canela em pó
1 colher (sopa) de cravo em pó
1 colher (sopa) de pimenta do reino
1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
1 gema

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes. Por último coloque 1Kg de farinha de trigo. Mexa bem e deixe a massa descansar por 4 dias ou mais. Depois deste tempo, coloque mais de trigo até o ponto de amassar para esticar a massa com um rolo. Corte os biscoitos e pincele com gemas de ovos.
Asse em tabuleiro untado com manteiga.

Rendimento: 10 porções

Validade: 30 dias

BISCOITO GOIABINHA *Espírito Santo

INGREDIENTES

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
4 colheres (sopa) cheias de manteiga gelada
Q.B. sal
Q.B. açúcar de confeiteiro
300g de goiabada em pedaços

MODO DE PREPARO

Misturar a farinha, o açúcar, a manteiga e o sal.
Sovar até a massa ficar lisa e levar à geladeira por 20 minutos.
Abrir a massa com rolo.
Cortar com cortador, colocar um pedaço de goiabada no centro.
Fechar unindo as duas pontas, dando um leve " beliscão".
Levar ao forno pré aquecido médio por 10 a 15 minutos.
Retirar, esperar esfriar e polvilhar o açúcar de confeiteiro.

Rendimento: 60 porções

Validade: 30 dias

BISCOITO DE FUBÁ (CAXAMBÚ) *Espírito Santo

INGREDIENTES

2Kg de fubá
1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
250g de margarina
4 ovos
1/2 colher (sopa) de erva-doce

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até ponto de enrolar.
Modele os biscoitos.
Asse em forno pré aquecido a 180°C até dourar.

Rendimento: 200 unidades

Validade: 30 dias

•••

MARANHÃO

DOCE DE BACURI *Maranhão

INGREDIENTES

1kg de polpa creme de bacuri
400g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

1. Separe a polpa do bacuri em recipiente e selecione para assegurar de que a polpa está limpa, livre de caroços.
2. Adicione em uma caçarola, polpa e açúcar e leve ao fogo baixo até que cozinhe e adquira consistência espessa e cremosa.
3. Deixe esfriar e transfira para embalagem limpa e hermeticamente fechada.

Observações/Anotações:
A palavra bacuri tem origem tupi e significa “cai logo”, característica marcante do fruto que se desprende da planta logo que amadurece, normalmente entre os meses de janeiro a junho.
O bacuri é constituído por uma polpa branca e adocicada, aderida fortemente a sementes grandes e alongadas (5-6 cm), e envolvida por uma casca dura e espessa (1-2 cm).

Rendimento: 5 porções de 150g

Validade: 15 dias

GELEIA DE HIBISCO *Maranhão

INGREDIENTES

300g de cálices de vinagreira (hibisco)
1 litro de água
300g de açúcar refinado
Pectina
200g de entrecasca de maracujá (parte branca entre casca e sementes)
300ml de água

MODO DE PREPARO

Pectina. Pegue a entrecasca de maracujá já cortadas em cubos.
Leve ao fogo até ficar transparente. Liquidifique e depois de frio, armazene em um recipiente hermeticamente fechado.

Geleia

Coloque o Hibisco para descansar por 24 horas.
Após as 24 horas, cozinhar os cálices com açúcar e a pectina, até adquirir consistência de geleia.

Observações/Anotações:

Vinagreira: Conhecida Azedinha, Quiabo Roxo, Quiabo Azedo, planta rica em ferro, vitamina C e betacaroteno.
Hibisco: Cálice da Vinagreira, rico em ferro, corante natural, produz firmeza em preparações.

Rendimento: 2 porções de 100g

Validade: 30 dias

GELEIA DE CUPUAÇU *Maranhão

INGREDIENTES

1kg de polpa creme de cupuaçu
500g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola adicione a polpa creme de cupuaçu, o açúcar.
Leve ao fogo até que cozinhe, mexendo de vez em quando, até adquirir consistência. Reserve, deixe esfriar e armazene em um recipiente hermeticamente fechado.

Observações/Anotações:

Cupuaçu: Fruta típica da região Amazônica. Fruto de forma esférica, medindo até 25cm de comprimento, as sementes ficam envoltas em uma polpa amarelada, acida e aromática.

Rendimento: 3 porções de 150g

Validade: 30 dias

GELEIA DE JUÇARA *Maranhão

INGREDIENTES

2kg de polpa creme de juçara
500g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola adicione a polpa creme de juçara já liquidificada e peneirada e o açúcar. Leve ao fogo até que cozinhe, mexendo de vez em quando, até adquirir consistência e brilho. Reserve, deixe esfriar e armazene em um recipiente hermeticamente fechado.

Observações/Anotações:

Juçara: Fruto de uma palmeira que produz um palmito de excelente qualidade, rico em ferro.

Rendimento: 3 porções de 150g

Validade: 30 dias

BISCOITO DE MESOCARPO DE BABAÇU *Maranhão

INGREDIENTES

335g de manteiga com sal
135g de claras
100g de açúcar refinado
150g de açúcar de confeiteiro
400g de trigo sem Fermento.
100g de farinha de mesocarpo de babaçu

MODO DE PREPARO

Bata as claras e a manteiga.
Acrescente o açúcar refinado e o açúcar de confeiteiro, depois de misturados, acrescente o trigo e a farinha de mesocarpo, até homogeneizar.
Coloque em uma manga de confeitar e modele diretamente em assadeira e coloque para assar à 160°C de 8 à 10 minutos.

Observações/Anotações:

A farinha de mesocarpo é rica em glicerina, ácido fosfórico.

A farinha é oriunda da entrecasca (epicarpo e endocarpo) do coco babaçu.
Coco babaçu: Palmeira nativa da região amazônica. Principal renda do extrativismo e importante recurso para produção de óleos.

Rendimento: 15 porções de 30g

Validade: 30 dias

•••

PARAÍBA

BOMBOCADO DE MACAXEIRA *Paraíba

INGREDIENTES

1kg de macaxeira (crua, descascada e ralada)
200ml de leite de coco fresco
60 gramas de manteiga
3 ovos
300g de queijo coalho fresco
200g de leite condensado
300g de açúcar
50g de queijo parmesão ralado
15g de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

1. Descasque e corte em pedaços pequenos, a macaxeira.
2. Depois de liquidificar a mandioca acrescente os ovos, a margarina, o leite de coco, o açúcar e o queijo coalho, bata mais um pouco e coloque a massa para um *bowl*.
3. Acrescente o leite condensado, o queijo parmesão e por último o fermento.
4. Misture tudo e leve para assar em forma untada e enfarinhada por 35 minutos aproximadamente em forno a 180°C.

Rendimento: 25 porções (20g)

Validade: 10 dias, sob refrigeração.

Tempo de Preparo: 1 hora

SORDA PRETA *Paraíba

INGREDIENTES

1/2 unidade de rapadura
Q.B. cravo, canela, erva-doce, anis-estrelado
60g de manteiga
10g de bicarbonato de sódio
10g de fermento químico em pó
180g de leite integral
180g de água
3 ovos
1kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1. Divida a rapadura em quatro partes para derreter mais rápido.
2. Depois da rapadura partida coloque a água para ferver.
3. Dentro de 15 minutos a rapadura estará derretida. Infusione as especiarias.
4. Agora misture em outro recipiente os ingredientes.
5. Primeiro o bicabornato, seguido do fermento, depois a manteiga, em seguida a rapadura derretida e mexe levemente.
6. Agora coloque o leite. Misture, deixe esfriar por dez minutos enquanto bate os ovos na clara em neve.
7. Acrescente a clara em neve à mistura, em seguida coloque a farinha. Misture e amasse bem a massa até soltar da vasilha.
8. Unte o tabuleiro para enrolar.
9. A massa não pode demorar para ser enrolada. Leve ao forno a 180ºC por 20 minutos.

Rendimento: 15 porções

Validade: 10 dias, em temperatura ambiente.

Tempo de Preparo: 40 minutos

DOCE DE BANANA-DA-TERRA *Paraíba

INGREDIENTES

500g de banana-da-terra
200g de açúcar
Q.B. água

MODO DE PREPARO

1. Asse as bananas ao forno a 180°C por cerca de 15 minutos.
2. Descasque as bananas, bata no liquidificador com água suficiente para se tornar um purê leve.
3. Adicione o açúcar e leve ao fogo brando para que tome consistência de doce. Deixe resfriar para que firme o ponto.

Rendimento: 25 porções

Validade: 15 dias, em temperatura ambiente.

Tempo de Preparo: 40 minutos

RAPADURA SABORIZADA *Paraíba

INGREDIENTES

1 litro de suco da cana-de-açúcar (garapa)
100g de saborizante (café, acabaxi, leite, amendoim, etc)
50g de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Leve o suco da cana-de-açúcar em um tacho de fundo triplo, ao fogo médio, até que caramelize e reduza a metade. Sempre mexendo.
2. A partir do momento que começa a ganhar corpo, se coloca o saborizante que desejar, retira do tacho quente e transfere para um frio, resfriando-a.
3. Escolha molde retangulares, com preferência de inox, unte com a manteiga e disponha a massa ainda mora. Deixe esfriar. Desenforme e sirva.

Observações: Podem ser saborizadas com os alimentos processados, em formas de suco e também *in natura*.

Rendimento: 6 porções

Validade: 1 ano, em temperatura ambiente.

Tempo de Preparo: 2 horas

BOLO BAÊTA *Paraíba

INGREDIENTES

1 litro de leite integral
30ml de manteiga de garrafa
400 g de farinha de trigo
320g de açúcar refinado
2 ovos
Q.B. manteiga e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180ºC.
2. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
3. Unte com manteiga e farinha de trigo uma forma de pudim de tamanho médio.
4. Despeje a massa liquida na forma e leve ao forno por 1h30.
5. Retire do forno e espere esfriar por completo para desenformar.

Rendimento: 20 porções

Validade: 5 dias, em refrigeração.

Tempo de Preparo: 2 horas

•••

PERNAMBUCO

BISCOITO CAVACO *Pernambuco

INGREDIENTES

4 claras
100g de farinha de trigo
100g de açúcar refinado
100g de manteiga sem sal derretida
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e adicione aos poucos o açúcar refinado.
Misture a farinha de trigo manualmente. Adicione a manteiga derretida e o sal.
Unte e enfarinhe uma fôrma e espalhe pequenas porções finas da massa.

Leve ao forno a 200°C por aproximadamente 6 minutos.
Ao retirar do forno, o biscoito estará maleável. Enrole em um cabo de madeira e espere esfriar. Retire cuidadosamente e embale.

Rendimento: Cerca de 20 unidades

Tempo de Preparo: 40 minutos

DOCE JAPONÊS *Pernambuco

INGREDIENTES

500g de açúcar cristal
300g de coco fresco ralado grosso
Suco de 1 limão
1 cravo e 1 pau de canela (opcional)
100g de amendoim torrado (para o doce de coco com amendoim)

MODO DE PREPARO

Leve o açúcar cristal ao fogo junto com 1 litro de água. Deixe cozinhar até começar a dourar. Adicione o coco ralado e mais 500ml de água. Junte o cravo e a canela se preferir. Deixe cozinhar bem até que o coco perca a cor completamente. Junte o suco de limão e cozinhe por mais 5 minutos.
Faça o teste do ponto, pegando uma colherada do doce e mergulhando na água fria. Para o doce de coco com amendoim, adicione este ao final da receita. Espalhe a mistura em uma fôrma untada com óleo e espere esfriar.

Rendimento: Cerca de 20 unidades

Tempo de Preparo: 1 hora

BOLO PIXAIM *Pernambuco

INGREDIENTES

400g de coco fresco ralado
500g de farinha de trigo
500g de açúcar cristal
125g de margarina
1 ovo
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Misture inicialmente o trigo com o açúcar e a manteiga.
Mexa bem para que todos os ingredientes se tornem homogêneos.
Adicione o coco ralado e misture bastante para que o coco libere sua gordura.
Ao final, junte o ovo e o sal.
Coloque porções da massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 15 minutos para assar.

Rendimento: Cerca de 30 porções

Tempo de Preparo: 1 hora

MARIOLA DE CAJU *Pernambuco

INGREDIENTES

500g de passa de caju
300g de açúcar cristal
1 envelope de gelatina
300ml de água

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a passa de caju e a água.
Coloque a mistura em uma panela e adicione metade do açúcar cristal.
Leve ao fogo para ferver e cozinhar até desgrudar do fundo da panela.
Deixe amornar, hidrate a gelatina com 50ml de água e junte à mistura de caju.
Espalhe o doce em uma fôrma untada com óleo e deixe esfriar completamente.
Corte o doce em quadrados e passe pelo açúcar cristal restante.

Rendimento: Cerca de 20 porções

Tempo de Preparo: 40 minutos

CASTANHA CARAMELIZADA *Pernambuco

INGREDIENTES

500g de castanha de caju inteiras
500g de açúcar cristal
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Leve a castanha de caju e 300g de açúcar para o fogo até o açúcar caramelizar por completo. Adicione o restante do açúcar e mexa até que o caramelo comece a cristalizar. Mexa bem para deixar separada toda a castanha. Espalhe a castanha em uma forma untada com um pouco de manteiga, polvilhe um pouco de sal e espere esfriar.

Rendimento: 10 porções

Tempo de Preparo: 40 minutos

•••

PIAUÍ

DOCE DE CAJU (COMPOTA) *Piauí

INGREDIENTES

50 unidades de caju
2 kg de açúcar
50g de cravo da índia
50g canela em rama

MODO DE PREPARO

Lave bem os cajus, retire as castanhas e reserve. Com uma faca pequena, retire o pedaço grosso (onde fica a pedicelo). Faça pequenos furos na casca e esprema para retirar o suco do caju. Em uma panela de pressão, coloque os cajus espremidos, o suco do caju, 1,7kg de açúcar, cravo e canela. Leve ao fogo e deixe cozinhar na pressão por 30 minutos. Deligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente, adicione os 300g de açúcar restante e leve para o fogo novamente, e deixe 25 minutos na pressão. Desligue o fogo, e só abra a panela 12 horas depois.

Rendimento: 3Kg de compota de caju

CAJU AMEIXA *Piauí

INGREDIENTES

60 unidades de caju anão precoce
2kg de açúcar

MODO DE PREPARO

Lave bem os cajus, retire as castanhas e reserve. Com uma faca pequena, retire o pedaço grosso (onde fica a pedicelo). Faça pequenos furos na casca. Em uma panela de fundo largo, polvihe o fundo da panela com açúcar e faça uma base com os cajus, com a parte onde ficava o pedicelo para baixo, polvilhe mais açúcar, faça outra camada de caju e polvilhe mais açúcar. Leve ao fogo médio por 30 minuto, depois desse tempo, baixe o fogo e deixe 4 horas cozinhando em fogo baixissímo e desligue. Deixe 1 hora esfriando e em seguida ligue em fogo baixo novamente, por mais 2 horas. Desigue, deixe esfriar e armazene.

Rendimento: 2kg de caju ameixa

CAJU CRISTALIZADO *Piauí

INGREDIENTES

40 unidades de caju
2,160kg de açúcar refinado
500g de açúcar cristal
500ml de água

MODO DE PREPARO

Despeje o açúcar refinado e a água em uma panela. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até o açúcar dissolver e a mistura ferver. Neste ponto, pare de mexer e deixe cozinhar até obter uma calda em ponto de fio grosso. Enquanto a calda não chega ao ponto, retire a pele dos cajus e as castanhas. Reserve os cajus em uma tigela grande com água. Quando a calda chegar no ponto, abaixe o fogo. Aperte cada caju entre as mãos para, escorrer todo o suco, e fure-os em 3 ou 4 pontos com um garfo. Adicione os cajus à panela com a calda. Cozinhe os cajus na calda, em fogo baixo, por cerca de 30 minutos,

ou até ficarem macios e a calda engrossar. Retire os cajus da calda, deixe-os escorrer, e coloque na travessa com o açúcar cristal. Espalhe o açúcar cristal nos cajus, e deixe esfriar, para ficar mais sequinho.

Rendimento: 3kg de caju cristalizado

GELEIA DE CAJU *Piauí

INGREDIENTES

40 unidades de caju
560g de açúcar
1,200 litros de água
75ml de suco de limão

MODO DE PREPARO

Retire as castanhas dos cajus e, sem descascar, corte cada um deles em quatro. Bata no liquidificador com a água até obter uma pasta lisa. Passe por uma peneira pra descartar as cascas e complete com água se necessário para conseguir 10 xícaras (chá) de polpa. Coloque a polpa e o açúcar numa panelinha e aqueça, mexendo até dissolver. Misturando de vez em quando, deixe no fogo por mais ou menos 1h, até conseguir uma pasta cremosa, com a cor de caramelo claro. Se, para chegar a essa cor a compota engrossar demais, junte 1 de xícara de água no final. Misture o limão e retire do fogo. Passe para um potinho e deixe esfriar.

Rendimento: 2kg de geleia

•••

RIO GRANDE DO NORTE

RAIVINHA *Rio Grande do Norte

INGREDIENTES

1kg de goma de mandioca (polvilho azedo)
500g de acúcar refinado
500g de manteiga com sal
250g de manteiga com sal
240ml de leite de coco
4 gemas

MODO DE PREPARO

1. Bater o açúcar, a manteiga e as gemas até formar um creme bem fofo.
2. Acrescentar o polvilho e o leite de coco.
3. Mexer até ficar homogêneo.
4. Fazer bolinhas, pressionar com o garfo.
5. Transferir as raivinhas para assadeiras untadas e enfarinhadas.
6. Assar em forno preaquecido a 180°C por 15 a 20 minutos.

Na verdade é um biscoito de polvilho, a raivinha tem esse nome porque quando começamos a comer não conseguimos parar mais, “chega dá raiva”.

RAIVINHA 2 *Rio Grande do Norte

INGREDIENTES

1,5kg de amido de milho
500g de manteiga com sal
800g de leite condensado
2 gemas

MODO DE PREPARO

1. Misturar o leite condensado, a manteiga e a gemaaté ficar homogênea.
2. Acrescentar o amido de milho até conseguir enrolar sem grudar nas mãos.
3. Fazer bolinhas e amassar levemente com um garfo.
4. Arrumar em uma assadeira sem estar untada.
5. Assar por mais ou menos 10 minutos.
6. Só a parte debaixo do biscoito fica dourada

DOCE DE CAJU *Rio Grande do Norte

INGREDIENTES

2 kg de caju in natura
750g de açúcar cristal
Q.B. cravo e canela
500ml de água

MODO DE PREPARO

1. Limpar os cajus, separar da castanha.
2. Descascar os cajus, furar com um garfo e espremer para sair o excesso de suco.
3. Levar o açúcar e a água ao fogo baixo até o açúcar derreter.
4. Colocar as especiarias e deixar cozinhar um pouco.
5. Adicionar os cajus.
6. Mexer para os cajus não grudarem na panela
7. Cozinhar por aproximadamente uma hora e meia até os cajus ficarem macios.

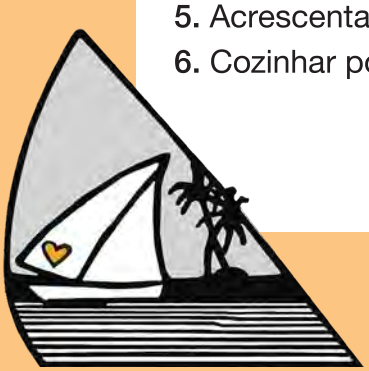
DOCE DE COCO FRESCO *Rio Grande do Norte

INGREDIENTES

Polpa de 4 cocos verdes
Açúcar cristal (pesar a polpa e colocar metade do peso do coco em açúcar)
Q.b. cravo da Índia
Água dos 4 cocos

MODO DE PREPARO

1. Quanto mais verde o coco, mais macia a carne.
2. Retirar qualquer vestígio de casca que possa ter, para não amargar.
3. Levar o açúcar e a água ao fogo até o açúcar derreter.
4. Acrescentar os cravos e cozinhar um pouco.
5. Acrescentar a polpa.
6. Cozinhar por mais ou menos 10 minutos.



SERGIPE

BISCOITOS DECORADOS *Sergipe

INGREDIENTES

300g de farinha de trigo
100g de manteiga
145g de açúcar refinado
1 ovo
5ml de essência de baunilha
Q.B. sal
10g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, manteiga e o açúcar. A seguir adicione o ovo, baunilha, sal e por último o fermento. Abra a massa com um rolo e corte no molde desejado. Leve para assar em forno médio, pré-aquecido por 25 minutos, até ficar levemente dourado.

COBERTURA - INGREDIENTES

500g de Foundant industrializado
50ml de água

MODO DE PREPARO

Misture tudo e leve ao micro-ondas por 3 minutos.

QUEIJADINHA DE SÃO CRISTÓVÃO *Sergipe

INGREDIENTES

1kg de açúcar
1kg de farinha de trigo
6 ovos
800ml de água
35g de manteiga
100ml de leite

MASSA - MODO DE PREPARO

Misturar a farinha com leite até obter uma massa maleável. Abra com rolo em mesa polvilhada com bastante farinha. Cortar em aros e descansar a massa por quinze minutos.

RECHEIO - MODO DE PREPARO

Faça uma calda em ponto de fio médio com açúcar, água e cravo. Adicionar o coco, cozinhar por vinte e cinco minutos. Esfriar e reservar. Adicionar ao doce de coco, claras em neve, gemas dos ovos e a margarina. Polvilhar a mistura com farinha de trigo até obter uma textura firme, que não caia com facilidade da ponta de uma faca.

ROSCA COM CAJU AMEIXA *Sergipe

MASSA - INGREDIENTES

400g de farinha de trigo
60g de açúcar
24g de fermento biológico
2 ovos
40g de leite
8g de sal
200g de manteiga

MODO DE PREPARO

Esquente o leite. Coloque no liquidificador, os ovos, o açúcar, o sal a margarina, o óleo, o leite morno e o fermento. Bata bem. Em uma tigela coloque metade da farinha de trigo e então misture os ingredientes batidos. Quando tiver consistente coloque o restante da farinha e então sove a massa.
Faça roscas no tamanho desejado e então coloque em uma forma untada. Leve para assar por 30 minutos no forno a 180ºC.

RECHEIO - INGREDIENTES

100 unidades de caju
2 litros de água
1kg de açúcar
20 unidades de cravo

MODO DE PREPARO

Perfure as frutas e esprema para sair todo o suco natural. Lave e coloque em uma panela grande para primeira fervura com 1 litro de água. Assim que ferver apague o fogo, escorra a água e coloque o outro litro de água já quente na panela. Junte o caju, o açúcar e o cravo-da-índia. Deixe cozinhar por umas 3 a 4 horas em fogo médio a baixo. É normal escurecer como doce de ameixa, esse é o ponto.

DOCE DE MANGABA DE BOLA *Sergipe

INGREDIENTES

500g de mangaba verde
500ml de água
700g de açúcar
3 unidades de cravo
1 unidade de canela

MODO DE PREPARO

Lave as mangabas e fure-as com um garfo para escorrer o leite da fruta. Coloque de molho em uma tigela com água durante pelo menos quatro horas. Esprema o suco de um limão na água para ajudar a retirar todo o leite das frutas. Faça a calda com o açúcar, a água, os cravos e a canela. Deixe ferver bem. Acrescente as mangabas e deixe cozinhar durante 30 minutos.

DOCE DE RAIZ DO UMBUZEIRO *Sergipe

INGREDIENTES

800g de raiz do umbuzeiro
1kg de coco ralado
600g de açúcar
10 unidades de cravo
1 unidade de canela

MODO DE PREPARO

Descascar e lava a raiz, rala e coloca na calda de açúcar, adiciona o cravo e a canela, cozinha até dar ponto de doce.

Doce Japonês
PERNAMBUCO

Doce de Mangaba de Bola
SERGIPE

Cocada
ALAGOAS

Doce de Caju
RIO GRANDE DO NORTE

Doce de Caju
PIAUÍ

Geleia de Hibisco
MARANHÃO

Cocada Branca
BAHIA

Geleia de Abacaxi com Hortelã
ESPÍRITO SANTO

Bombocado de Macaxeira
PARAÍBA

Bulim
CEARÁ

Um encontro entre a gastronomia e o design

2020, no momento em que se estabelecia o isolamento social no mundo, surge uma proposta contemporânea de aproximação entre o design e a gastronomia, através do Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo – OPANES.

O design chega neste espaço de pesquisa e diálogo entre profissionais da gastronomia e antropologia, se colocando, inicialmente, num lugar de escuta, buscando adquirir conhecimentos específicos e se integrar ao grupo. A primeira percepção foi que o fazer da gastronomia e o fazer do design possuem pontos relevantes em comum, entre outros podemos citar: o foco no ser humano; a valorização da história e da memória afetiva; muita curiosidade que resulta em constante pesquisa; o processo de produção com dedicação e carinho, garantindo qualidade nos resultados; foco; flexibilidade; a preocupação com a sustentabilidade; o cuidado com a distribuição do produto; a importância do retorno do público e, acima de tudo, muita criatividade.

A partir daí, estava pronto o cenário para podermos trocar ideias, identificando necessidades e buscando possíveis soluções que resultem em produtos diferenciados, com sabor e estética especiais, que mostrem as raízes da cozinha brasileira, valorizando o universo visual regional, registrando e divulgando a sofisticada diversidade cultural brasileira.

A troca de experiências e sugestões de possibilidades teve início com o estudo do tema: embalagem. Durante a pandemia, a realidade apontou para a chegada da era do *delivery* e do *take away*, que parece ter vindo para ficar. Neste caso, a embalagem tem a função de proteger; armazenar; conservar os nutrientes, a forma, o sabor e a temperatura dos alimentos com praticidade e segurança. Tudo isso envolve questões de tecnologia, da escolha de materiais adequados, custo, durabilidade, reciclagem e estética. Neste estudo, também foram destacados como fatores essenciais: a identidade regional, a representatividade e a possibilidade de reutilização, possibilitando a transformação em um novo produto depois de ter cumprido a sua função original.

Na sequência, surgiu o primeiro projeto a ser desenvolvido para o final do ano, intitulado **Doce Natal**, orientado pelo seguinte *briefing*: pensar a questão cultural do açúcar; a doçaria como ação social e econômica; resgatar a cultura popular oral presente nas diferentes regiões; dar visibilidade às receitas regionais; recuperar os ingredientes regionais e suas técnicas culinárias. No campo específico do design, criar uma identidade visual baseada no Natal tropical brasileiro e na cultura popular.

> "O doce tem um compromisso com a beleza."
> Raul Lody

O primeiro passo foi a pesquisa de referências iconográficas nos acervos de xilogravuras, literatura de Cordel e embalagens artesanais tradicionais e contemporâneas de doces populares. Estas pesquisas foram apresentadas em nossos encontros, despertando sentimentos e lembranças que, ao serem relatadas para o grupo, foram se transformando em elementos de grande valor para a criação da identidade, do conceito e da marca do projeto.

REFERÊNCIAS: **Xilogravuras de J. Borges | Ilustrações (Cordel) de Perron**

Nos relatos, repletos de emoção, foram citados: o bolo de rolo, a maçã do amor, o queijo do reino, a rabanada, as balas de coco, as frutas frescas e as cristalizadas, a rapadura, o brigadeiro, as compostas e geléias, o beiju, o jambeiro, a flor da Acácia que floresce no final do ano, as árvores de Natal feitas com redes, a dança pastoril, a sanfona, o circo mambembe, a cabra que subia a escada, a chita, as rendas de papel (às vezes feitas de jornal), o papel crepom. Até uma memória da infância do doce como recompensa. Todos estes elementos contribuíram como inspiração para a criação da marca Doce Natal.

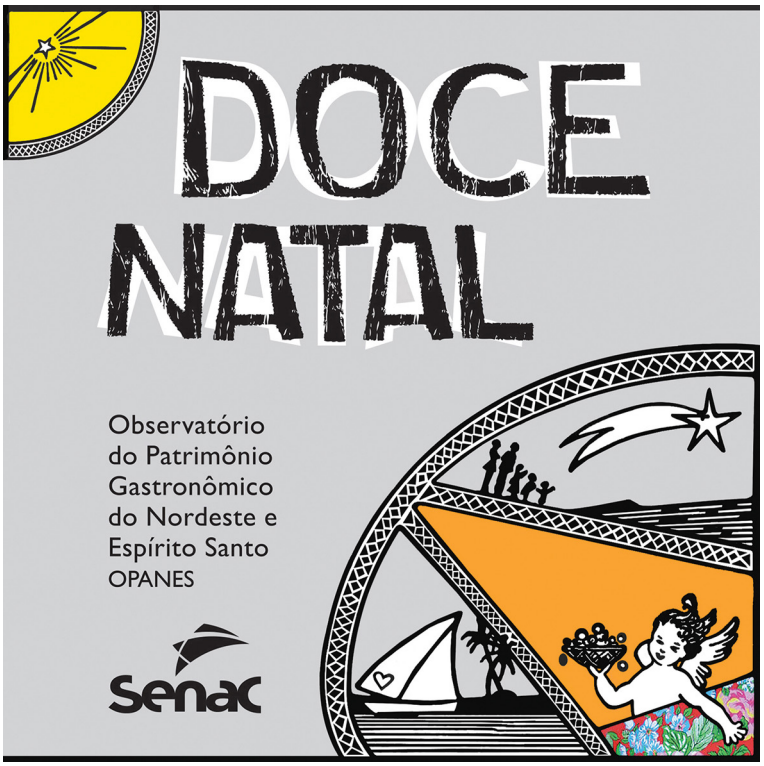
Com base na pesquisa da tipografia, da cor e das imagens, foram criadas algumas opções de *layout*, apresentadas ao observadores em oficinas. Após a escolha do grupo, a arte final foi desenhada, junto com as artes para aplicação em peças gráficas: selo de identificação, etiqueta dos produtos e cartão de Natal.

TIPOGRAFIA. Desenho personalizado com a sobreposição das Fontes Cordelina e Alfarn. Textos complementares: Fonte Arial.

COR. O Amarelo e o Laranja, representam a luz, o sol e as frutas. O fundo cinza e os traços pretos marcam a presença da linguagem do Cordel.

ILUSTRAÇÃO. Desenho a partir de símbolos do Natal (anjo, estrela) com a presença da natureza, do mar, das frutas, da chita e do ser humano. Um toque contemporâneo aparece nas formas circular e semi oval que remetem aos observatórios presentes nas naves espaciais, ao lado de traçados de xilogravura.

SELO DE IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO



Mais uma vez, a memória afetiva se fez presente no projeto, quando o grupo criou uma mensagem para ser usada no cartão de Natal. A referência foi a lembrança de um antigo cartão de autoria desconhecida, resultando na frase: **Nosso Natal não tem neve... mas tem aconchego.**

> "**Aconchego** (a.con.che.go) [ê] substantivo masculino.
> Ação de aconchegar, amparo, proteção.
> Expressão de carinho, de acolhimento; abraço."
> Dicionário Online de Português

A arte final foi encaminhada para os dez estados integrantes do OPANES, que desenvolveram as embalagens individualmente, personalizadas, em diferentes suportes de acordo com as necessidades, possibilidades e estratégias de distribuição dos doces produzidos nas cozinhas regionais do SENAC. As aplicações foram originais, realizadas com muito esmero e respeitando a identidade visual do projeto.

Assim como o cozinheiro se sente realizado quando as pessoas se deliciam com os alimentos que preparam, é de grande importância para um projeto de design o retorno das pessoas que receberam as "mensagens" criadas pelo designer. Estas "mensagens" podem ser textuais, imagéticas, produtos físicos ou digitais. Nosso retorno foi positivo e gerou novas possibilidades de prosseguir com o compartilhamento dos doces. Oferecer um doce é um gesto de gentileza que contribui para a comunicação social, tem o poder de criar e fortalecer a amizade.

Para agregar valor e dar mais visibilidade ao projeto, foi criada uma exposição virtual com base na identidade visual, que mostra doces regionais, de valor patrimonial.

O comentário de um observador: **"a marca Doce Natal registrou ideias comestíveis no papel"** representa o sentimento dos observadores que acolheram o design como troca de saberes em um projeto colaborativo.

Este encontro saudável entre a gastronomia e o design pode ser visto como referência para a criação de novos projetos, para mostrar a importância da união entre duas linguagens que, à primeira vista, podem parecer distintas, mas na realidade possuem muitas características em comum, envolvem sentidos e quando pensadas de forma integrada, constroem avanços culturais para todos e contribuem para a reflexão sobre formas contemporâneas de aprendizagem.

Maria Helena Pereira da Silva
Assessora em Design Visual OPANES

Geleia de Ubacaxi
DOCE NATAL
Biscoito Artesanal
DOCE NATAL
Pão Italiano
DOCE NATAL

DOCE NATAL
Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo
senac

DOCE NATAL
DOCE NATAL
DOCE NATAL
senac

DOCE NATAL
DOCE NATAL
DOCE NATAL
senac

Observadores OPANES

• ALAGOAS •

Rossandra Numeriano • Gastrônoma, pós-graduada em Alta Gastronomia, jornalista, pesquisadora da Gastronomia e suas vertentes, bacharelanda em Nutrição.

Sandra Christina V. Lyra da Silva • Analista do CEP de Gastronomia e Turismo, é pesquisadora, confeiteira e instrutora.

• BAHIA •

Cristiano Santos Ribeiro • Coordenador de cozinha do Restaurante Escola SENAC Casa do Comércio. Certificado pelo Culinary Institute of América (CIA). Participou da Olimpíada do Conhecimento, onde a sua aluna recebeu categoria ouro, e de eventos internacionais de cultura e culinária baiana.

Uelcimar Santos • Instrutor de cozinha, há 24 anos, no SENAC. Certificado pelo Culinary Institute of America (CIA), como chefe profissional de cozinha, fez licenciatura em Pedagogia, curso de extensão em Gastronomia, pela Faculdade SENAC em Campos do Jordão, e especializações em Gestão da Segurança de Alimentos e Docência do Ensino Superior. Participou de festivais gastronômicos internacionais, divulgando a cultura e a culinária baiana.

• CEARÁ •

Vanessa Santos • Consultora de Gastronomia do SENAC Ceará, é especialista em Gestão de Negócios Gastronômicos, docente de curso superior de Gastronomia, pesquisadora de cadeia produtiva e educação no OCCA - Observatório Cearense da Cultura Alimentar, membro do Fórum Nacional da Educação em Gastronomia e integrante do Movimento DOC - Denominação de Origem Cearense.

• ESPÍRITO SANTO •

Kleber Lopes • Instrutor de Educação Profissional do Hotel SENAC Ilha do Boi, Vitória, com Certificado ProChef I pelo Culinary Institute of America (CIA). Cozinheiro formado pelo SENAC Espírito Santo, é tecnólogo em Gastronomia, pós-graduado em Gestão de Alimentos e Alimentação Coletiva e avaliador convidado para a seletiva WordSkillS 2014.

• MARANHÃO •

Renata Oliveira • Graduanda do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual do Maranhão. Atuou como instrutora de cozinha no Restaurante Escola SENAC Maranhão, e participou de festivais de Gastronomia Regional (Brasília e Rio de Janeiro).

• PARAÍBA •

Iago de Lellis B. S. Araújo • Graduado em Gastronomia, é docente no SENAC Paraíba. Técnico em Padaria, tem MBA em Gestão de Restaurantes e é *chef* embaixador da Gastronomia Paraíbana.

Maria Tatyuska Santos Gondim • Bacharel em Hotelaria pela Universidade Federal da Paraíba, pós-graduada em Gestão do Turismo e Hotelaria, é docente da Escola SENAC Paraíba de Gastronomia e Hotelaria.

• PERNAMBUCO •

João Lima • Graduado em Gastronomia, com pós-graduação em Cozinha Internacional, Certificado ProChef I pelo Culinary Institute of America (CIA), foi Masterchef Brasil. Leciona há mais de 10 anos em cursos de formação profissional.

• PIAUÍ •

Marcilene Maria Machado Silva • Pedagoga, tecnóloga em Recursos Humanos, especialista em Tecnologias da Aprendizagem e Neuropsicopedagoga em formação. Coordenadora Pedagógica do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer no SENAC Piauí. Atua com formação de docentes, elaboração de projetos educacionais e representante do SENAC Piauí no Plano Diretor de Gastronomia do Núcleo Nordeste.

Igor Rocha • Consultor e professor do segmento da Gastronomia do SENAC Piauí, é formado em Gastronomia pela Uninovafapi e *chef* executivo pela EGG-SP. Coordenador do Festival Maria Isabel, considerado o maior festival gastronômico do Piauí.

• RIO GRANDE DO NORTE •

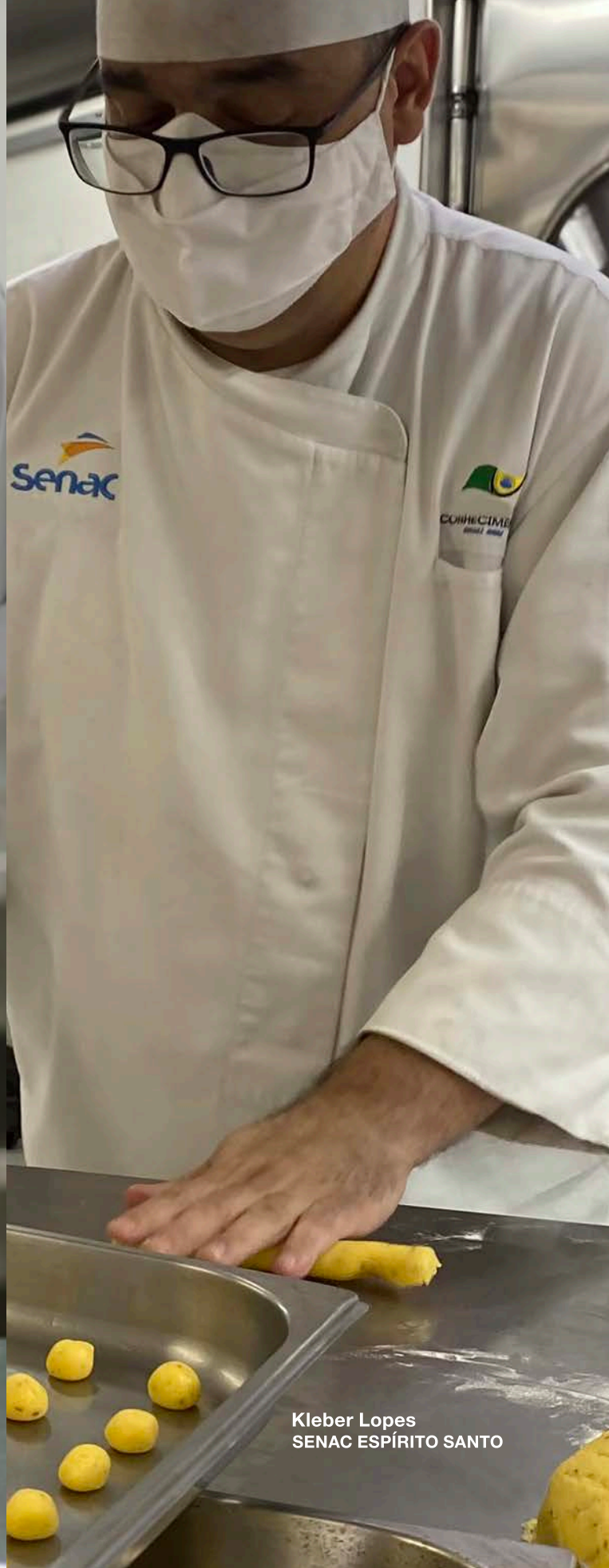
Elizabeth Assunção • Instrutora de Gastronomia do SENAC Rio Grande do Norte. Certificada ProChef pelo Culinary Institute of America (CIA), é especialista em Docência para o Ensino Profissionalizante, graduada em Administração de Empresas e Gastronomia e cozinheira formada pelo SENAC.

• SERGIPE •

Orestes Cruz • Instrutor de Formação Profissional no SENAC Sergipe, tem graduação em Gastronomia. Trabalha com foco especial na confeitaria, com destaque para a influência recebida da culinária familiar.

Valdir Vieira dos Santos • Certificado pelo Culinary Institute of América (CIA) como Chefe Profissional de Cozinha. Com Licenciatura em Pedagogia e especializações em: Gestão da Segurança de Alimentos e em Didática do Ensino Superior, é consultor na área de alimentos e bebidas atuando no em empreendimentos hoteleiros.

Igor Rocha
SENAC PIAUÍ



Kleber Lopes
SENAC ESPÍRITO SANTO

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL
NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO CORPORATIVO DO NORDESTE
DEPARTAMENTO NACIONAL

Diretor Geral • **Sidney da Silva Cunha**

Diretora de Educação Profissional • **Anna Beatriz de Almeida Waehneldt**

COORDENAÇÃO DO PLANO DIRETOR DA GASTRONOMIA

Gerente de Desenvolvimento Pedagógico do DR Bahia • **Crystiane Carvalho de Matos Fernandez**

Superintendente de Educação Profissional do DR Bahia • **Ana Rita Marques de Andrade**

COORDENAÇÃO DO NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO CORPORATIVO DO NORDESTE

Diretora DR Alagoas • **Telma Maria Ribeiro Guimarães**

DEPARTAMENTOS REGIONAIS

Diretora DR Bahia • **Marina Vianna Alves de Almeida**

Diretora DR Ceará • **Ana Claudia Martins Alencar**

Diretor DR Espírito Santo • **Dionísio Corteletti**

Diretor DR Maranhão • **José Ahirton Batista Lopes**

Diretor DR Paraíba • **Geraldo Bezerra Veras**

Diretora DR Pernambuco • **Regivan José Dantas**

Diretora DR Piauí • **Elaine Rodrigues Rocha Dias**

Diretor DR Rio Grande do Norte • **Raniery Pimenta**

Diretora DR Sergipe • **Priscila Dias Silva Felizola Diretora**

OBSERVATÓRIO DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DO NORDESTE E ESPÍRITO SANTO

Coordenação • Assessora de Inovação e Intercâmbio do DR Bahia
Monique Badaró

Tutoria • **Raul Lody**

Assessoria Editorial • **Olenka Machado.**

Assessoria em Design • **Maria Helena Pereira da Silva / Azeviche Design**

EDITORA SENAC CE

Gerente de Produção Editorial • **Denise de Castro**

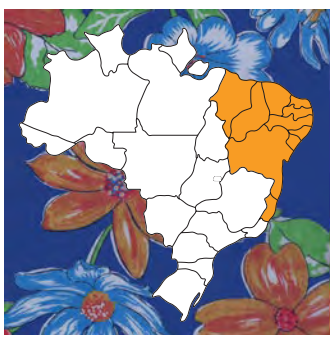
Este e-book é o primeiro volume da coleção “Cadernos OPANES”, publicado em novembro de 2021.

Plataforma OPANES: www.observatoriogastronomico.senac.br

YouTube: bit.ly/canal-opanes

Facebook: Opanes - Observatório do Patrimônio Gastronômico do NE e do ES

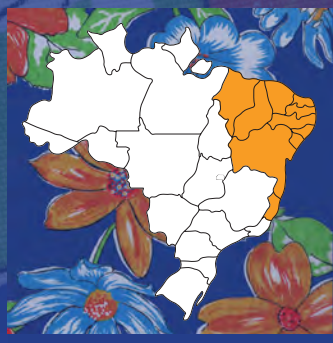
Instagram: @opanes.senac



ALAGOAS
BAHIA
CEARÁ
ESPÍRITO SANTO
MARANHÃO
PARAÍBA
PERNAMBUCO
PIAUÍ
RIO GRANDE DO NORTE
SERGIPE

Senac

OPANES
OBSERVATÓRIO DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DO NE E ES - SENAC



"O Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo – OPANES é um projeto especial do Plano Diretor de Gastronomia, impulsionado pelo Núcleo de Desenvolvimento Corporativo do Nordeste e coordenado pelo SENAC Bahia. Ele nasce do compromisso institucional com a formação profissional e a busca incessante por estratégias que potencializem a construção e a articulação de saberes.

A coleção Cadernos OPANES, que se inicia com este primeiro volume, traz o registro das observações dos nossos docentes ao longo de 2020, sob a orientação de Raul Lody. Tem como objetivo ampliar o alcance dos resultados das atividades realizadas."

Marina Almeida
Diretora do SENAC Bahia

ISBN: 978-65-990424-3-0
9 786599 042430