

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO
GRANDE DO SUL – IFRS

Programa de Pós-graduação em Viticultura e Enologia – PPGVE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**DESMISTIFICANDO A HARMONIZAÇÃO: EXPERIÊNCIA DE VINHOS DAS
INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO RIO GRANDE DO SUL COM A CULINÁRIA
NORDESTINA.**

ZAIRA DO NASCIMENTO VALE

Orientadora: Prof.^a Dr^a Shana Sabbado Flores

Co-orientadora: Prof.^a. Dr^a Carolina Pretto Panceri

BENTO GONÇALVES-RS

2024

Dados Internacionais de Catalogação

Vale, Zaira do Nascimento.
Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das indicações geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária nordestina./ Zaira do Nascimento Vale. -- 2024.
226 f.

Orientador: Shana Sabbado Flores.
Coorientador: Carolina Pretto Panceri.

Dissertação (Mestrado Profissional) – Instituto Federal do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves, Programa de Pós-Graduação em Viticultura e Enologia, Bento Gonçalves, BR-RS, 2024.

1. Enologia. 2. Vinho. 3. Harmonização. 4. Indicação geográfica. 5. Culinária. I. Flores, Shana Sabbado, orient. II. Panceri, Carolina Pretto, coorient. III. Título.

Catalogação na publicação: Bárbara Pilatti Piffer CRB10/2020

ZAIRA DO NASCIMENTO VALE

**DESMISTIFICANDO A HARMONIZAÇÃO: EXPERIÊNCIA DE VINHOS DAS
INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO RIO GRANDE DO SUL COM A CULINÁRIA
NORDESTINA.**

Dissertação (Trabalho de conclusão de curso) apresentada ao Programa de Pós-graduação em Viticultura e Enologia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, como requisito para a obtenção de Grau de Mestra em Viticultura e Enologia.

Dr^a Shana Sabbado Flores (Orientadora)

Dr^a Carolina Pretto Panceri
(Coorientadora)

BENTO GONÇALVES – RS

2024

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Indicações geográficas de vinhos do Estado do Rio Grande do Sul, por ordem cronológica de registro no INPI, e respectiva associação de produtores que atuou como substituto processual no pedido de reconhecimento e que atua como gestora da IG.....	36
Quadro 2 - Artigos utilizados para o desenvolvimento da metodologia utilizada na pesquisa.....	45
Quadro 3 – Capítulos do e-book	82

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Princípios da adaptação cruzada.....	25
Figura 2- Harmonizando alimentos com vinhos	27
Figura 3- Indicações geográficas de vinhos no Brasil até 2022.	36
Figura 4- Mapa da Indicação de Procedência Farroupilha, registrada em 2015	38
Figura 5- Mapa da Denominação de origem Altos de Pinto Bandeira, registrada em 2022	39
Figura 6- Mapa de Denominação de Origem Vale dos Vinhedos, registrada em 2012	40
Figura 7- Mapa de Indicação de Procedência Campanha Gaúcha, registrada em 2020	41
Figura 8- Casquinha de caranguejo com farofa	48
Figura 9- Moqueca de Peixe	49
Figura 10- Carne de Sol com purê de abóbora gratinado com queijo coalho.	49
Figura 11- Bolo de rolo.....	50
Figura 12- Sala de análise sensorial com os especialistas	56
Figura 13- Sala de análise sensorial degustação com especialistas.....	56
Figura 14- Sala de análise sensorial degustação com especialistas.....	57
Figura 15- Sala de análise sensorial degustação com os especialistas.....	57
Figura 16- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores	58
Figura 17- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores	58

Figura 18- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores	58
Figura 19- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores	59
Figura 20- Pratos, quantidades e número das amostras.....	60
Figura 21- Pratos e vinhos harmonizados- análise sensorial com os especialistas ..	61
Figura 22- Pratos e vinhos harmonizados – análise sensorial com os consumidores	61
Figura 23- Vinhos utilizados nas análises sensoriais com especialistas e consumidores	61
Figura 24- Dados socioeconômicos	63
Figura 25- Consumo de vinho, de refeições em restaurantes e de refeições harmonizadas.....	65
Figura 26- Média das notas da harmonização para casquinha de caranguejo com espumante brut	66
Figura 27- Teste de ordenação casquinha de caranguejo e espumante.....	66
Figura 28- Intenção de compra da amostra 621.....	67
Figura 29- Intenção de compra amostra 712.....	68
Figura 30- Nota média da intenção de compra	68
Figura 31- Média das notas da harmonização da moqueca de peixe e vinho branco	69
Figura 32- Teste de ordenação moqueca de peixe e vinho branco.....	70
Figura 33- Intenção de compra da amostra 428.....	70
Figura 34- Intenção de compra da amostra 196.....	71

Figura 35- Nota média da intenção de compra vinho branco	71
Figura 36- Média das notas da harmonização da carne de sol e vinho tinto.....	72
Figura 37- Teste de ordenação carne de sol com vinho tinto.....	73
Figura 38- Intenção de compra da amostra 234.....	73
Figura 39- Intenção de compra da amostra 573.....	74
Figura 40- Nota média da intenção de compra vinho tinto	74
Figura 41- Média das notas da harmonização do bolo de rolo e espumante moscatel	75
Figura 42- Teste de ordenação bolo de rolo com moscatel	76
Figura 43- Intenção de compra da amostra 367.....	76
Figura 44- Intenção de compra da amostra 859.....	77
Figura 45- Nota média da intenção de compra do espumante moscatel	77
Figura 46- Harmonização com a cozinha nordestina	81

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

IFOP Instituto de Estudos de Opinião Pública, do francês Institut d'Études Opinion Public

IG Indicação Geográfica

DO Denominação de origem

IP indicação de procedência

INPI Instituto Nacional da Propriedade Intelectual

EMBRAPA Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

MAPA Ministério da Agricultura e Pecuária

RESUMO

A enogastronomia é um campo da área da enologia em ascensão, sendo assim, promover a harmonização da culinária Brasileira de diferentes estados com vinhos nacionais é um passo importante para disseminação da cultura do vinho pelo país. Neste contexto esse trabalho teve como objetivo verificar o potencial de harmonização da culinária nordestina com os vinhos do Rio Grande do Sul, especificamente os vinhos das Indicações Geográficas, valorizando assim produtos com certificação de origem que reconhecem o valor geográfico, cultural, e o potencial gustativo e aromático deste *terroir*. Foram selecionadas quatro Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul para essa pesquisa, a (DO) Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira a (DO) Denominação de Origem Vale dos Vinhedos a (IP) Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha e a (IP) Indicação de Procedência de Farroupilha. Utilizando de pesquisas bibliográficas foram selecionados alguns estudos de harmonização de comida e bebidas como referência para a escolha da metodologia. A revisão sistemática também foi a base para a escolha dos pratos e das variedades de vinho para a harmonizadas. Para a análise sensorial foram utilizados dois painéis sensoriais: um no Rio Grande do Sul (especialistas na área) com n=20, e outro no Nordeste (consumidores) com n=60, onde os participantes degustaram em ambiente controlado quatro pratos típicos, cada um com duas propostas de harmonização, utilizando dois vinhos diferentes. Os provadores utilizaram a escala hedônica estruturada variando de 1 a 9, para avaliar as harmonizações, adicionalmente, preencheram a avaliação de ordenação de preferência. Ao final, também responderam um questionário de intenção de compra estruturado, com escala de 1 a 5. Para uma melhor experiência foi simulado um jantar completo (entrada, prato principal e sobremesa). Os resultados foram avaliados a partir do teste de associação do qui-quadrado. As diferenças entre as médias foram verificadas pelo teste de Wilcoxon/Mann Witney. Os resultados positivos para a harmonização foram concebidos pelos dois grupos, dentre as harmonizações mais bem avaliadas ficaram a casquinha de caranguejo com espumante brut, moqueca com Chardonnay, e carne de sol com Cabernet Sauvignon. A harmonização do bolo de rolo com espumante moscatel foi a mais enaltecidas pelos respondentes de ambas as regiões.

Palavras-chave: harmonização de alimentos e bebidas; gastronomia e vinho; indicações geográficas;

ABSTRACT

Enogastronomy is a rising field within oenology, thus promoting the harmonization of Brazilian cuisine from different states with national wines is an important step for disseminating wine culture throughout the country. In this context, this study aimed to assess the potential for harmonizing Northeastern cuisine with wines from Rio Grande do Sul, specifically wines from Geographical Indications, thus valorizing products with origin certification that recognize the geographical, cultural, and gustatory and aromatic potential of this terroir. Four Geographical Indications from Rio Grande do Sul were selected for this research: the (DO) Denomination of Origin “Altos de Pinto Bandeira”, the (DO) Denomination of Origin “Vale dos Vinhedos”, the (IP) Indication of Provenance of “Campanha Gaúcha”, and the (IP) Indication of Provenance of “Farroupilha”. Using bibliographic research, some studies on food and beverage harmonization were selected as references for choosing the methodology. Systematic review also formed the basis for the selection of dishes and wine varieties for harmonization. For sensory analysis, two sensory panels were used: one in Rio Grande do Sul (experts in the field) with $n=20$, and another in the Northeast (consumers) with $n=60$, where participants tasted in a controlled environment four typical dishes, each with two proposed harmonizations, using two different wines. Tasters used a structured hedonic scale ranging from 1 to 9 to evaluate the harmonizations, additionally filling out a preference ranking assessment. Finally, they also answered a structured purchase intention questionnaire, with a scale from 1 to 5. For a better experience, a complete dinner (appetizer, main course, and dessert) was simulated. Results were evaluated using the chi-square association test. Differences between means were verified using the Wilcoxon/Mann Whitney test. Positive results for harmonization were agreed upon by both groups, with the most well-rated harmonizations being crab cakes with brut sparkling wine, moqueca with Chardonnay, and carne de sol with Cabernet Sauvignon. The respondents most praised the harmonization of bolo de rolo with moscatel sparkling wine.

Keywords: food and beverage harmonization; gastronomy and wine; Geographical Indications.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	JUSTIFICATIVA	16
3	APLICABILIDADE DOS RESULTADOS E IMPACTOS	16
4	REFERENCIAL TEÓRICO	19
4.1	Movimentos gastronômicos.....	19
4.2	Enogastronomia	22
4.3	Cozinha Nordestina.....	28
4.4	Indicações Geográficas	35
5	HIPÓTESES/PROPOSIÇÕES/SUGESTÕES DE POSSÍVEIS SOLUÇÕES.....	43
6	OBJETIVOS	44
6.1	Objetivo Geral	44
6.2	Objetivos Específicos	44
7	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	45
7.1	Escolha do cardápio	47
7.2	Seleção dos vinhos	51
7.3	Análise Sensorial.....	55
7.4	Instrumento de coleta de dados	62
7.5	Análise estatística	63
8	RESULTADOS E DISCUSSÃO	63

8.1	Características socioeconômicas dos avaliadores sensoriais	63
8.2	Resultado da análise sensorial dos pratos e vinhos.....	65
8.3	Princípios para harmonizar a culinária nordestina com vinhos.....	78
9	PRODUTOS DESENVOLVIDOS.....	82
10	CONSIDERAÇÕES FINAIS	83
	REFERÊNCIAS.....	84
	Apêndice I – Receitas dos pratos da análise sensorial	88
	Apêndice II – TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	93
	Apêndice III - Termo de autorização de imagem	95
	Apêndice IV - Questionário socioeconômico	96
	Apêndice V – Ficha de análise sensorial.....	98
	Apêndice VI – Tabelas com os resultados estatísticos	100
	Apêndice VII – Artigo	103
	Apêndice VIII – Ficha de catalogação de produto - Produto de Editoração.....	137
	Apêndice IV– E-Book	141

1 INTRODUÇÃO

A harmonização de alimentos com vinhos está na cultura mundial há muitos séculos. Os franceses são os principais consumidores quando falamos de enogastronomia. Emparelhar alimentos e bebidas é uma prática tradicional da gastronomia francesa e harmonizar os pratos com vinhos já faz parte da cultura diária do país. A maioria dos consumidores franceses (87%) considera o vinho o elemento mais importante para combinar com alimentos (Ifop, 2014) e a harmonização de vinho e alimento faz parte da Refeição Gastronômica Francesa, registrada desde 2010 no Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco no processo de nomeação nº00437/2010 (Eschevins et al., 2019).

Nos processos de harmonização de vinhos e comidas, vários princípios devem ser levados em consideração: acidez, doçura, amargor, pungência, sendo que a regra é harmonizar por similaridade ou antagonismo (Konne et al., 2014). As características do prato, textura, oleosidade, acidez, doçura, método de cocção entre outros, irão definir qual vinho será mais bem harmonizado para suavizar os sabores dos pratos, ou para complementar os sabores, e esse processo não é diferente para harmonização de culinárias regionais

A cozinha nordestina é conhecida por ingredientes, técnicas e sabores distintos do resto do Brasil, com características únicas formadas pela união de influências portuguesas, indígenas, africanas e holandesas. Podemos observar essa miscigenação na cor da pele, no falar (sotaques), nas festas tradicionais e na alimentação. Pereira (2018, p.1) fala da culinária nordestina como:

Reflexo da culinária brasileira, sendo o maravilhoso resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena espoliado e do escravo africano, através de pratos gostosos que falam das raízes e que simbolizam a região, sofrendo constantes modificações de cunho local, econômico, político e cultura (Pereira, (2018, p.1)

No caldeirão culinário nordestino se sobressaem pratos com a utilização de peixes de água doce e água salgada, frutos do mar como lagosta, camarão, caranguejo, sururu e camarão seco na parte mais litorânea. No lado sertanejo o porco, carneiro e bode são bastante consumidos, mas a carne de sol impera acompanhada de baião de dois, macaxeira cozida e frita, manteiga de nata e pirão de leite. Nos legumes e tubérculos, milho, quiabo, maxixe, abóbora, batata doce, inhame, feijão,

mandioca e seus derivados (goma, puba, farinha) têm lugar diário na alimentação nordestina (Campos, 2009).

Entre os temperos se utiliza muito cominho, coentro, cebolinha e diversas pimentas, de cheiro, ou com ardor estão sempre vinculadas a moqueca com bastante leite de coco e pratos com caldo. As galinhadas, o capote ao molho ou misturado com arroz, e as vísceras têm seu lugar de importância. Devido às secas e escassez de alimentos nada podia ser desperdiçado então grandes pratos se originaram ao longo da colonização, como sarapatel, buchada, e panelada que estão presentes na alimentação nordestina durante todo o ano (Amaral, Daiane et al. 2014, p. 12).

Na doceria todas as frutas possíveis se tornam doces em compotas (caju, banana, jaca, mamão, limão, goiaba, laranja, cajuí, entre outras), doces em massa, também são comuns doces de abóbora com coco e batata doce, cocadas brancas e queimadas, bolo de rolo recheado com goiabada, bananas cozidas, fritas, assadas e servidas com queijo coalho, açúcar e canela. Queijo coalho está presente nos nove estados, sendo usados em pratos salgados, doces e como recheio para tapioca, cuscuz e bolo de goma, os reis do café da manhã do nordestino. E ainda podemos pontuar ingredientes típicos e com sabores marcantes, como cuchá, azeite de coco de babaçu, e azeite de dendê (Amaral, Daiane et al., 2014, p. 12-14).

Sobre os ingredientes Campos (2009, p.2) diz:

Os hábitos alimentares nesta região são determinados por diversos fatores, entre eles o fato de todos os seus estados serem banhados pelo mar estimulando o consumo de peixes, camarões, lagostas, lulas e mariscos na região litorânea. Cidades próximas a mangues, rios e lagoas desfrutam da fartura de caranguejos, pitus e sururus. Já no interior nordestino, tradicionalmente, há o costume de se consumir carne de bode, de carneiro e de boi, sendo esta última, em especial, sob a forma de carne de sol ou carne seca, se diferenciando de acordo com o teor de sal que apresentam. Da agricultura, de modo geral, obtém-se em abundância: coco de dendê, jerimum, macaxeira, milho e frutas, como abacaxi, acerola, cajá, caju, carambola, ciriguela, coco, goiaba, graviola, jaca, manga, mangaba, maracujá, pitanga, sapoti. (Campos, 2009, p.2)

Para garantir as características de uma determinada região temos as Indicações geográficas (IG) que são ferramentas coletivas de valorização de produtos suas funções incluem agregar valor ao produto e proteger a região produtora, garantindo uma qualidade diferenciada e reconhecimento único aos produtores de cada região. Contribuem para a preservação da biodiversidade, do conhecimento, dos recursos

naturais, para a economia local, e para o dinamismo regional proporcionando real significado de criação de valor (SEBRAE, INPI, 2014).

As IG estão ganhando cada vez mais destaque no Brasil e a valorização de produtos com certificação de origem está entrando cada vez mais dentro da escolha de compra dos consumidores brasileiros. Harmonizar a cozinha nordestina com os vinhos certificados do Rio Grande do Sul pode incentivar cada vez mais o consumidor nordestino a conhecer e reconhecer o potencial vitivinicultor do maior polo de vinificação do país, assim como estimular o enoturismo.

Dentre essas infinidades de aromas, sabores e possibilidades de harmonização colocamos em questão nosso problema de pesquisa. Como podemos harmonizar a comida nordestina com os vinhos de IG do Rio Grande do Sul?

Para responder a esta questão, nesta pesquisa foram utilizadas quatro IGs do Rio Grande do Sul sendo, a DO Vale dos Vinhedos e a IP da Campanha Gaúcha para representar os vinhos tintos e brancos a DO Altos de Pinto Bandeira para os espumantes por ser uma região premiada por seus espumantes de qualidade e a IP Farroupilha para representar os espumantes moscatéis.

A enogastronomia ainda é um desafio para muitos profissionais que trabalham no setor do vinho, pela complexidade de harmonizar cardápios. O objetivo é sempre harmonizar e combinar os sabores mais marcantes do vinho e da comida sem que um se sobreponha a outro, nenhuma outra bebida tem tanta afinidade e simetria com a culinária como o vinho.

2 JUSTIFICATIVA

Os estudos na área da enogastronomia e harmonização ainda são muitos escassos no Brasil, Koone (2014, p.1) diz:

Embora a pesquisa sobre vinho e gastronomia tenha sido substancial, muito pouco foi publicado avaliando relações empíricas particulares entre uma variedade de alimentos combinados com vinhos e uma avaliação dos fatores de percepção de correspondência. O nível percebido de correspondência refere-se a quão bem um indivíduo acredita que a comida e o vinho combinam (Koone, 2014, p.1)

Estudar, compreender e analisar as possíveis combinações entre a culinária nordestina e vinho do Rio Grande do Sul poderá engrandecer e alastrar o consumo do vinho das IG Gaúchas para as demais regiões brasileiras, trazendo um maior reconhecimento para a região, e agregando valor ao produto brasileiro para o consumidor do Brasil que em parte ainda tem aquele pensamento “de o que vem de fora ser melhor”. Observamos isso quando analisamos a enorme diferença em quantidades de vinhos internacionais (principalmente Argentina, Chile, França e Itália) ofertados nas gôndolas de supermercados em comparação com os vinhos brasileiros. Este estudo de harmonização pode promover uma maior integração entre essas duas regiões tão distintas, tanto em termos de cultura alimentar quanto de consumo de vinho.

3 APLICABILIDADE DOS RESULTADOS E IMPACTOS

Para estudo correlacionamos a culinária nordestina com vinhos das IG do Rio Grande do Sul, traçando os pontos em comum bem como antagônicos para essas combinações, a partir de ensaios de análise sensorial, avaliando as respostas dos participantes para as harmonizações sugeridas. E assim indicamos as melhores harmonizações entre os pratos típicos do Nordeste e vinhos gaúchos.

Os impactos e resultados esperados pelo estudo visam principalmente o aumento do consumo do vinho das IG rio-grandenses pelos estados do nordeste do Brasil e aumento das vendas dos vinhos das IG para todo território nacional com ênfase nos estados do nordeste. Como benefícios podemos citar: a) a difusão do conhecimento sobre a culinária nordestina e sua harmonização com os vinhos gaúchos impulsionando a enogastronomia no nordeste do País; b) Proporcionar aos

degustadores uma experiência gastronômica e cultural aproximando diferentes regiões do País.

Aplicabilidade do produto poderá ser implementada pelos nove estados nordestinos além de influenciar e motivar as demais regiões Brasileiras a também investirem nas harmonizações da sua culinária local os vinhos Brasileiros.

Maresca (1994, p.7) mencionou que:

O sucesso na harmonização de vinhos e alimentos depende de nada mais complexo do que descobrir por que certos alimentos e vinhos se afetam para o bem ou para o mal e aprender a generalizar a partir dessa informação simples para prever a forma como outros vinhos e alimentos vão interagir (Maresca, 1994, p.7)

A pesquisa traz inovação para o campo da enogastronomia brasileira principalmente para a região nordeste, que sofre muito preconceito por conta do clima tropical classificado por alguns como impróprio para o consumo de vinho. Em contrapartida não levam em consideração o potencial financeiro e a quantidade de consumidores, apreciadores e enófilos que residem nesses nove estados.

Há vários fatores complexos que foram analisados para esta pesquisa, onde o grau de interação entre as regiões é um dos pontos iniciais e interessantes. Os vinhos produzidos no Rio Grande do Sul e os hábitos alimentares nordestinos têm cada um uma forte influência do "terroir" no qual estão inseridos, as variações climáticas, e as amplitudes térmicas, podem chegar a uma diferença de quase 30° graus em algumas épocas do ano, tornando assim a experiência de harmonização mais enigmática.

O comportamento de interação entre os alimentos e vinhos analisados passaram por uma variedade de teste primários como os cruzamentos dos alimentos com vinhos de diferentes variedades, vinícolas, e IG, até termos opções de pares combinativos que foram utilizados para o teste com o painel sensorial que analisou as amostras.

A partir dos resultados das avaliações das amostras foi elaborado um E-book. Nele estão descritos princípios de harmonização de alimentos com vinhos, um perfil da cozinha nordestina, características dos vinhos e das indicações geográficas

escolhidas, e os resultados das análises sensoriais com o cruzamento da escolha dos especialistas e dos consumidores. O E-book será disponibilizado gratuitamente.

4 REFERENCIAL TEÓRICO

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, podendo ser considerada a origem da socialização, a comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida. Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos. O costume alimentar pode revelar características de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas (Carneiro, 2005).

A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência. O alimento moderno está deslocado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas (Poulain, 2002).

A alimentação está intrinsecamente ligada a vários aspectos da vida cotidiana, como o prazer de se alimentar, as tradições culturais de cada região, o comportamento da sociedade, os tabus e a religiosidade. Mesmo diante das diversas diferenças alimentares, alguns movimentos gastronômicos conseguiram se expandir globalmente, moldando, ao longo do tempo, a maneira como nos alimentamos. Esses movimentos desempenharam um papel significativo nas transformações alimentares vivenciadas ao longo dos séculos, contribuindo para o desenvolvimento do atual padrão alimentar. Neste contexto, exploraremos três desses movimentos: a cozinha de fusão, a *nouvelle cuisine* e o movimento *slow food*.

4.1 Movimentos gastronômicos

A cozinha de fusão representa a miscigenação de alimentos e culturas ao longo dos anos, indo além da mera combinação de ingredientes. Ela reflete um intercâmbio cultural que se estende ao próprio produto alimentar. Embora a gastronomia moderna apresente novos pratos criativos, como a pizza havaiana, a cozinha *tex-mex* e outras combinações inovadoras, a cozinha de fusão é um fenômeno que se desenvolve há séculos, influenciada pelas trocas de produtos nas rotas marítimas das grandes navegações e no descobrimento do "novo mundo". Produtos como tomate, batata e

milho, introduzidos nesse contexto, modificaram e deram origem a pratos tradicionais em diversas culinárias, como a italiana.

Stanos (2014) diz:

A característica principal da cozinha de fusão pode ser descrita em termos de uma combinação harmoniosa de diferentes tradições culinárias para criar pratos inovadores e perfeitos. A modularidade é, neste sentido, crucial, pois, ela abre a possibilidade de criar várias combinações com ingredientes específicos introduzindo diferentes camadas de fusão. Essas combinações têm implicações importantes não apenas no lado material, mas também e principalmente no que diz respeito à esfera sociocultural e à dimensão simbólica (Stanos 2014).

A *nouvelle cuisine*, surgida na década de 70, pode ser considerada uma expressão da cozinha de fusão, quando chefs franceses decidiram incorporar elementos da culinária oriental para tornar a gastronomia francesa mais leve. Caracterizada pela utilização de molhos mais leves, ingredientes sazonais e pratos mais refinados, a *nouvelle cuisine* propõe que a culinária seja uma extensão da natureza, respeitando a simplicidade dos sabores e a identidade natural dos ingredientes. Essa abordagem valoriza a apresentação dos pratos, destacando cores e formas, frequentemente em louças brancas e sem decorações que possam interferir na composição cromática dos alimentos.

Dalla Bona (2007 p. 57) diz:

“Nesses novos princípios, a cozinha deve respeitar a sazonalidade e o frescor dos produtos, adequar-se ao mercado e aos novos ritmos da vida, reduzindo ao mínimo, as elaborações e as superestruturas, tais como temperos fortes e molhos pesados. Em antítese à cozinha clássica, a *nouvelle cuisine* afirma-se através do respeito a simplicidade dos sabores, a exaltação do gosto e das cores originais dos ingredientes utilizados, [...] A redução da manipulação, metodologias de cozimento mais naturais, cozimentos breves, cozimento de ingredientes separadamente e, inclusive, os peixes e carnes cruas, de derivação tipicamente japonesa, visam respeitar identidade natural dos produtos... a *nouvelle cuisine* reserva uma atenção à apresentação da comida, e um amor particular pelo detalhe no refinamento da composição, da cor e da forma das iguarias. Afirma-se o uso dos pratos individuais de grandes dimensões. Os pratos são geralmente brancos, sem nenhuma decoração, de modo que elas não interfiram na composição cromática da comida.

O movimento *slow food* surge como uma reação ao rápido crescimento do *fast-food*, impulsionado pela revolução industrial, produtos pré-processados e a diminuição do tempo destinado à alimentação. Contrapondo-se a essa tendência, o *slow food*, fundado em 1986 por Carlos Petrini na Itália, busca resgatar o prazer e a partilha na

alimentação, além de valorizar todos os participantes da cadeia alimentar. Em oposição à padronização do gosto e à dominação das multinacionais da indústria alimentícia, o movimento *slow food* preconiza uma abordagem baseada na qualidade alimentar, definida pelos princípios de "bom, limpo e justo". Isso envolve uma dieta baseada em alimentos frescos e sazonais, produção e consumo que não prejudiquem o meio ambiente, e práticas de preços acessíveis e justas para consumidores e produtores, respectivamente (Ansiliero, 2006).

"O Slow Food acredita num mundo onde todos possam ter acesso e consumir alimentos bons para quem come, bons para quem produz e bons para o planeta. Somos contra a padronização do gosto e da cultura e contra o poder ilimitado das multinacionais da indústria alimentícia e da agricultura industrial. Nossa abordagem é baseada num conceito de qualidade alimentar definido por três princípios interligados: bom, limpo e justo.

BOM: uma dieta de alimentos frescos e sazonais, que satisfaça os sentidos e seja parte da cultura local.

LIMPO: produção e consumo de alimentos que não prejudiquem o meio ambiente, o bem-estar animal ou a saúde humana.

JUSTO: prática de preços que sejam acessíveis para quem consome e condições de remuneração que sejam justas para quem produz" (Slow Food, 2015).

A evolução da culinária ao longo dos anos testemunhou a interconexão dinâmica entre movimentos gastronômicos distintos, como a cozinha de fusão, a *nouvelle cuisine* e o *slow food*. A cozinha de fusão, ao promover a miscigenação de alimentos e culturas, serviu como precursora para a emergência da *nouvelle cuisine* na década de 70. Esta última, influenciada pela fusão de elementos orientais, destacou-se pela busca da leveza, simplicidade e respeito à sazonalidade dos ingredientes. Por sua vez, o movimento *slow food*, surgindo como uma resposta consciente ao avanço do *fast-food* e à perda do valor na alimentação, uniu-se à filosofia da cozinha de fusão e à abordagem refinada da *nouvelle cuisine*. O *slow food*, com sua ênfase na qualidade, sustentabilidade e valorização de todos os envolvidos na cadeia alimentar, alinha-se harmoniosamente com a proposta de inovação e respeito aos ingredientes trazidos pela cozinha de fusão e pela *nouvelle cuisine*. Juntos, esses movimentos representam uma narrativa rica e contínua na evolução da gastronomia, celebrando a diversidade cultural, a simplicidade e o apreço pela experiência culinária autêntica.

4.2 Enogastronomia

Comer também é um ato cognitivo, pois conhece-se pelo gosto, o que levou Charles Fourier a propor o termo *gastrosfia* como mais apropriado do que *gastronomia*. As palavras *saber* e *sabor* aparentam-se, a origem das duas palavras é a mesma, o termo latino *sapere*, que significa “ter gosto”. Isso indica que a fonte do conhecimento empírico direto é etimologicamente associada ao sentido do gosto (Carneiro, 2005). Sabor é a percepção geral do paladar, sensação bucal e aromas em alimentos ou vinhos (Spence et al., 2015). A partir de nossas experiências passadas, juntamos memórias com certos aromas e sabores, e memórias evocam emoções, que impactam o sabor percebido e a experiência gastronômica (Niimi et al., 2019). O vinho é fortemente ligado a conceitos emocionais evocados por atributos sensoriais, associações sociais e memórias (Ristic et al., 2019).

A Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT (1993), define a análise sensorial como uma forma científica de medir e analisar a percepção das pessoas sobre um alimento. Em outras palavras, é o ato de concentrar a atenção e os sentidos para identificar nas amostras os atributos existentes, para tal é necessário treinamentos frequentes de degustação, troca de conhecimento com conhecedores e leituras sobre tema análise sensorial. Todos os sentidos estão envolvidos quando falamos de análise sensorial, visão, olfato, gosto, bem como o estado de humor, a memória olfativa, a audição e a pele. Pele: reação, quente ou frio. Olhos: diagnóstico. Nariz: memória, sensação, conhecimento. Boca: reconhecimento. Reação: positiva ou negativa (Splendor, Firmino, 2019). Além disso, fatores externos como contexto ou ambiente social são considerados como elementos que condizem a satisfação gastronômica geral, também foram sugeridos como envolvidos na experiência da análise de harmonização de alimentos e bebidas (Eschevins et al., 2019).

A harmonização de alimentos e bebidas representa uma estratégia inovadora e lucrativa para os setores da enologia e hospitalidade atenderem às demandas dos consumidores (Bastian et al., 2010; Kustos et al., 2021 p.1). Nos últimos anos, houve um rápido crescimento do interesse na harmonização de alimentos/sabores entre os acadêmicos (por exemplo, Harrington e Hammond, 2006, Harrington and Seo, 2015, Lahne, 2018) a imprensa popular, chefs, marcas, consumidores, cientistas da computação e cientistas sensoriais. Ou seja, a harmonização tem aparentemente se

tornado cada vez mais interessante e mais profissionais buscam entender/prever boas combinações de alimentos e bebidas (Spence, 2020).

A literatura culinária tem muitas teorias sobre a combinação de alimentos e vinhos, e as ideias mais explicadas investigam interações entre os elementos-chave da comida e do vinho (Harrington, 2007; Kustos et al., 2020 p. 1). A harmonização de alimentos e bebidas envolve muitos aspectos que requerem a expertise de profissionais culinários ou sommeliers, os quais podem sugerir excelentes associações, embora especialistas e consumidores possam não concordar totalmente no nível de correspondência (Eschevins et al., 2018).

A harmonização de alimentos e vinhos e a experiência gastronômica dos consumidores resultaram em pesquisas dentro e em todas as disciplinas de hospitalidade, marketing e ciências sensoriais (Kustos et al., 2021). Progressivamente encontram-se pesquisadores investigando combinações cada vez mais incomuns, e inusitadas de alimentos e bebidas, como, por exemplo, emparelhar chocolates ou queijo com chá, café e cerveja (Donadini e Fumi, 2014; Donadini et al., 2014; Donadini et al., 2015; Spence, 2020 p. 2). Uma das principais razões para a harmonização de sabores é que a combinação deve ser caracterizada, avaliada como melhor, ou pelo menos mais apreciada, do que qualquer um dos sabores quando apresentado individualmente (Møller, 2013; Spence, 2020 p.2).

Boas recomendações de harmonização podem levar a um aumento estimado de 45% nas vendas de vinho no ambiente de hospitalidade, e as recomendações de alimentos são importantes para os consumidores na compra de vinho (Lockshin e Corsi, 2012). Hemmington (2007) vai ainda mais longe, afirmando que os consumidores não compram prestação de serviços, compram experiências, e memórias. A degustação pode então confirmar ou refutar quaisquer atributos sensoriais esperados (Kustos et al., 2021).

Na literatura de harmonização, estudos dedicados a combinação de alimentos e bebidas procedem a partir de duas abordagens principais. A primeira é baseada na ideia de que dois produtos combinam sempre que um produto do par preserva, ou mesmo melhora, as propriedades do outro. A segunda abordagem baseia-se na ideia

de que o sabor dos dois produtos deve de alguma forma se misturar em uma percepção única (Eschevins et al., 2018).

A similaridade ou semelhança baseia-se nas afinidades entre o vinho e a comida, as parcerias por semelhança formam as combinações mais frequentes, há uma continuidade de aromas ou de sabor entre eles. Ambos apresentam elementos parecidos e têm peso, acidez ou doçura que se equilibram (Santos, 2012).

O equilíbrio, entretanto, não é alcançado apenas entre semelhantes, os extremos também podem fazer ótima parceria, é o que conhecemos como harmonização por contraste. O contraste, por sua vez, se opõe às características que se distinguem entre os elementos, a fim de suavizar fatores que se sobressaíam, mantendo a complementação por exemplo salgado com doce, untuosidade com acidez e assim por diante (Santos, 2012).

Seguindo os princípios das interações de sabor, a harmonização de vinho e alimentos pode resultar em supressão ou aprimoramento de atributos, mas a questão é se a supressão ou o aprimoramento é agradável para os consumidores (Eschevins et al., 2019).

Esses princípios de sabor dependem principalmente das propriedades perceptivas dos produtos harmonizados, incluindo todas as sensações percebidas durante a degustação: gostos (ácido, amargo, doce, salgado, umami, kokumi), aromas (limão, defumado, frutas vermelhas etc.), textura (*fattiness*, adstringência, carbonação), aparência (cor, forma, turbidez etc.), temperatura (quente, frio, etc.), e sensações trigeminais (pungência de mostarda, mentol fresco ou pimenta quente). Os princípios também se fundamentam em propriedades não perceptivas, como o preceito baseado na "identidade geográfica" que consiste em combinar dois produtos provenientes da mesma área (Eschevins et al., 2019).

Quando falamos em enogastronomia alguns princípios de harmonização já preconizados nos ajudam a entender e/ou prever o potencial de emparelhamento, de forma que a comida tenha seus atributos enriquecidos pelo vinho, e o vinho tenha suas virtudes realçadas pela comida. Três fatores são levados em consideração

quando harmonizamos o conjunto vinho-comida: o equilíbrio, a harmonia, e o realce (Farias, 2019).

O equilíbrio é o peso da comida *versus* corpo do vinho. O peso da comida deve estar equilibrado com o corpo do vinho, senão uma parte extrapola a outra e ela se sobressai, predominando na boca e desequilibrando o conjunto, sendo assim uma base inicial para a combinação é: comida leve com vinho leve, comida de médio peso(estruturada) com vinho de bom corpo, comida pesada com vinho encorpado (Borges, 2007; Farias, 2019).

A harmonia é quando as sensações na comida devem ser complementares as sensações no vinho. Durante a degustação são apresentados ao nosso palato diversas sensações, sendo que o vinho gera estímulos nas papilas e a comida gera diferentes estímulos, sendo que alguns destes são mais detectados em nosso cérebro que outros. A harmonia é justamente o equilíbrio destas sensações (Farias,2019). Borges (2007) propõe conhecer os princípios de adaptação cruzada que indica como certos sabores acentuam ou atenuam a percepção de outros sabores Figura 1.

Figura 1- Princípios da adaptação cruzada



Fonte: Adaptado de Borges (2007)

O realce é quando a melhoria simultânea do gosto da comida e do vinho acontece, o realce destaca o equilíbrio e harmonia e constitui a parte mais sofisticada da harmonização, significa que o vinho deve ganhar na comunhão com o alimento e que o alimento deve ficar ainda melhor na companhia do vinho. Para certa comida sempre haverá mais de um vinho que atenda as condições de equilíbrio e harmonia. Também para certos vinhos teremos diversas comidas ajustáveis. A escolha de uma das soluções deve então atender ao conceito de realce, o que envolve uma dose de subjetividade (Farias, 2019; Borges, 2007). Neste princípio, conceitos como tradição, lógica e regionalismo se destacam.

Tradição são as harmonizações já conhecidas chamadas de combinações clássicas onde a história da cozinha se sobressai à inovação dos tempos modernos onde o realce foi atingindo através de anos de experimentação. Alguns exemplos clássicos são as ostras com Chablis, caviar com Champanhe, cordeiro assado com Bordeaux, queijo de cabra com Sancerre (Borges, 2007).

A harmonização por lógica são as combinações naturais que surgem pela ausência de uma combinação clássica, são formadas através do conhecimento prévio dos princípios de harmonização. Alguns exemplos conhecidos são os embutidos leves com Beaujolais, paella valenciana com tinto leve, bolos e tortas doces com Moscatéis (Borges, 2007).

Já o regionalismo são as combinações que têm como base a comida e vinho provenientes de uma mesma região, consagradas pelo uso regular nos países de origem. Alguns exemplos conhecidos são, ceviche com Sauvignon Blanc chileno, gaspacho andaluz com Manzanilla, leitão da bairrada com tinto espumante, parrilha argentina com Malbec (Borges, 2007).

Vale lembrar que a possibilidade de combinar alimentos e bebidas que possam ter se originado de diferentes partes do mundo é um luxo reservado para o mercado de alimentos globalizados contemporâneos (Lee, 2009). Embora algumas sociedades já tenham internalizado os pares que são convencionais dentro de sua própria cultura, eles podem muito bem não estar tão sintonizados com os pares encontrados nas cozinhas de outras culturas, especialmente se acontecer de serem exóticos, e, portanto, desconhecidos para eles (Seo e Lee, 2009; Spence, 2020 p. 4).

Portanto, os profissionais encarregados de orquestrar experiências de degustação precisam ter certeza de que o pareamento alimento-bebida não leve a uma combinação que seja muito esmagadora para o provador apreciar, ou seja, que nenhum dos componentes anule a presença do outro. Se esse ponto for alcançado, a discrepância na resposta hedônica provavelmente será reduzida. Tais preocupações tornam-se ainda mais acentuadas à medida que mais ingredientes são incorporados nas culinárias de diferentes culturas, tornando os princípios de harmonização de sabores mais complexos (Spence, 2020).

Harmonizar alimentos é a prática de encontrar combinações entre alimentos, levando em consideração gosto, aroma, textura, cor, temperatura e intensidade. combinações maravilhosas podem ser criadas para ampliar a harmonia dos sabores, ou neutralizar a discordância de sabores (Puckette, 2016 p.42) (Figura 2).

Figura 2- Harmonizando alimentos com vinhos

DICAS PARA HARMONIZAR ALIMENTOS COM VINHOS		
	Alimentos ácidos	Harmonize alimentos e vinhos de acidez elevada. Alimentos de acidez elevada tornam apáticos vinhos de baixa acidez.
	Alimentos untuosos	Vinho tinto com taninos intensos, limpa o paladar ao ingerir alimentos ricos em proteínas gordurosas.
	Alimentos picantes	Para neutralizar a ardência de sabores picantes use vinhos doces com baixo teor alcoólico.
	Alimentos pungentes	Alimentos de sabores intensos harmonizam bem com vinhos de alta acidez e doçura.
	Alimentos amargos	Alimentos amargos acentuam os taninos. Vinhos de baixo ou nenhum tanino, com um pouco de doçura e alguma salinidade são ideias para alimentos amargos.
	Alimentos doces	Harmonize alimentos doces com vinhos doces. Alimentos doces harmonizados com vinhos secos geralmente acentuam o gosto amargo do vinho.

Fonte: Adaptado de Puckette (2016).

4.3 Cozinha Nordestina

Com uma área de 1,5 milhão de km² e quatro biomas distintos, o Nordeste brasileiro é um caldeirão de influências indígenas, portuguesas e africanas que se mesclaram e deram origem a uma das cozinhas mais emblemáticas do país. A cozinha Nordestina tem a marca da colonização brasileira, que infundiu aos nove estados uma grande miscigenação de produtos, sabores e principalmente técnicas culinárias. A cozinha nordestina foi moldada e modelada pelas mãos das negras que utilizaram de técnicas africanas para reproduzir receitas portuguesas com os ingredientes brasileiros, tornando-se assim fruto da diversidade das paisagens e culturas da sua região. Tendo como base a cozinha portuguesa, a culinária nordestina foi se moldando e neste cenário, surgem três correntes principais: as cozinhas litorânea, sertaneja e baiana (Amaral, Daiane et al. 2014, p. 12-14).

Souza, (2012 p.2) diz:

A culinária nordestina que se apresenta hoje é fruto de um passado caracterizado principalmente pelos índios e pelos africanos. Há uma diversidade de pratos herdados dos povos nativos e misturados ao gosto africano. Mas o estudo da culinária vai mais além de pratos saborosos, fala da prática a mesa que revelam a maneira pela qual uma sociedade, se organiza, e de como se relaciona com o outro. (Souza, 2012, p. 2)

A comida Sertaneja do Nordeste se forma através da ocupação do sertão para atividade da pecuária de subsistência que era necessária como fonte de alimento e força de trabalho nos engenhos dos grandes centros produtores de açúcar. A comida do vaqueiro era a rapadura, a farinha e a carne-seca dos quais se faziam pratos, como a crocante paçoca de carne-seca bem torradinha e socada no pilão. O leite não fazia parte do costume do sertanejo, mas foi adotado e consumido em geral como queijo de coalho, típico até hoje consumido *in natura* ou assado acompanhado de mel de cana ou geleia (Amaral, Daiane et al. 2014, p. 12-14). Na cozinha sertaneja temos a presença marcante do cuscuz de milho cozido no vapor, consumido puro, com manteiga, com leite, com queijo coalho e também com assados de carne (carne de sol, carne de porco, assado de panela).

A carne de sol é símbolo da comida sertaneja, carne de boi retalhada salgada e seca ao sol para conservar durante meses, partir dela são produzidos pratos como paçoca (carne de sol com farinha torrada pisada no pilão), arrumadinho (carne de sol,

acompanhada de feijão verde ou feijão de corda ou fradinho), maria- isabel (uma mistura de arroz com carne de sol) e o baião-de-dois, um dos pratos mais conhecidos do Nordeste, que junta o nacional arroz com feijão, carne-seca, coentro e queijo de coalho, com algumas variações para cada estado. Outros alimentos muito presentes na mesa do sertanejo são o jerimum, ou abóbora, macaxeira, farinha de mandioca, goma, massa puba, feijão de corda, feijão verde, arroz, maxixe, quiabo, batata doce, milho, cebola, coentro, coco, cajá, cajarana, caju, banana, goiaba. (Pavarati, 2018 p.73)

Amaral, Daiane et al. (2014 p. 15) ainda acrescenta sobre a cozinha sertaneja:

No Nordeste, o jerimum (abóbora) cozido com sal vira quibebe; se for misturado com açúcar e coco ralado, transforma-se em um doce especial. Da macaxeira (mandioca “mansa”) se faz a tapioca recheada com ingredientes locais salgados ou doces, como carne-de-sol ou leite de coco. A galinha de cabidela ou ao molho pardo (cozida no próprio sangue) e a buchada de bode (guisado dos miúdos, cozidos dentro do próprio “bucha” do animal) tudo isso soma-se ao arsenal dos pratos consistentes e elaborados do vaqueiro. (Amaral et al., 2014 p. 15)

Na parte Litorânea a fartura de pescados e frutos do mar faz da cozinha nordestina uma grande festa gourmet. Camarões, caranguejos, aratus, casquinhas de siris, caranguejo e uma variedades de peixes, consumidos cozidos, ensopados, em caldeiradas, fritos, à milanesa, assados, ao bafo ou em frigideiras, são exemplos de pratos dessa culinária.

A alimentação dos moradores do litoral nordestino, com forte influência das tradições portuguesas e indígenas, é centrada em peixes, frutos do mar, farinha de mandioca, macaxeira, goma para tapioca, carne de sol, farinha de milho para cuscuz, rapadura, mel de engenho ou melado de cana, e nos doces característicos. Os peixes mais comuns na região incluem o robalo, a tainha, o vermelho, a cioba, o cação, a cavala, a manjuba e a pescada amarela e branca. Entre os crustáceos, destacam-se o pitu, a lagosta e, principalmente, o camarão, encontrado em todo o litoral, seja através da pesca tradicional ou de criações em cativeiro (Estevão, 2020; Pavarati,2018).

Dos manguezais vêm os caranguejos, consumidos abundantemente na região. Sua captura e venda representam fontes significativas de emprego para milhares de pessoas que habitam as áreas costeiras. Os pratos derivados do caranguejo, como a

caranguejada (caranguejo cozido inteiro com cebolas, alho, tomate, coentro e urucum) e a frigideira de caranguejo, e a casquinha de caranguejo são amplamente apreciados (Estevão, 2020; Pavarati, 2018).

Os pratos de peixe são frequentemente preparados cozidos ou na forma de moquecas, cujo caldo excedente é transformado em pirões com farinha de mandioca. Essas moquecas também podem ser preparadas com crustáceos, como camarão e lagosta. A moqueca, consiste em peixe cozido com cebola, tomate, pimentão e coentro, com pequenas variações entre os diferentes estados nordestinos (Estevão, 2020; Pavarati, 2018).

A cozinha baiana se forma no encontro entre as culturas africana e portuguesa, uma culinária que preserva a influência africana de forma muito marcante, (Amaral, Daiane et. al 2009). No regime alimentar nordestino, a contribuição africana se destacou pela introdução de ingredientes como o azeite de dendê, a pimenta malagueta, o quiabo, pelo maior uso da banana, o gengibre, variedades de feijões, o inhame, o coco, a galinha d'angola, além das diversas formas de preparar a galinha e o peixe. Também foram assimiladas várias técnicas de cocção como grelhados, assados, evaporados e defumados, técnicas de conservar as carnes com sal, pimenta e ervas aromáticas. Muitos pratos portugueses ou indígenas foram modificados no Brasil devido à influência da culinária africana. Alguns dos pratos mais nordestinos têm técnicas africanas, como a farofa, o quibebe e o vatapá (Freyre, 1997; Cavalcanti, 2003; Quintas, 2003).

Elementos puramente ou predominantemente africanos também são encontrados em quitutes populares, especialmente na Bahia, Pernambuco e Maranhão, como mocotós, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, açaças, abarás, arroz de coco, feijão de coco, pão de ló, pão de milho, roletes de cana e queimados. A influência africana na culinária nordestina também é evidente no vocabulário de palavras, como quitutes, moleque, mocotó, quindim, mugunzá, farofa, angu e fubá (Freyre, 1997; Quintas, 2003; Dutra, 2003).

Enfatiza Darcy Ribeiro: Para Gilberto Freyre (o negro ensinou) o brasileiro a explorar todas as possibilidades das papilas da língua, bem como os nervos do faro com a sua magia culinária (Ribeiro, 1979, p.4).

A palmeira, de onde se extrai o azeite de dendê, foi trazida para o Brasil nas primeiras décadas do século XVI, proporcionando o acesso a um dos elementos fundamentais da cultura afro-brasileira. O dendê é o fruto de uma palmeira chamada de dendezeiro, a palmeira produz os frutos em cachos. O azeite de dendê é extraído com o cozimento da amêndoa, ou coquinho pilado e misturado com água. Essa mistura é aquecida para desprendimento do óleo. Este é retirado da superfície da mistura, após o cozimento (Lima 2003, Estevão 2020). A pimenta, já conhecida pelos índios, foi valorizada pelos negros apreciadores da malagueta, e tanto a pimenta quanto o açúcar se tornaram produtos disseminados tanto entre as classes mais simples quanto entre as mais sofisticadas da sociedade (Estevão, 2020).

Atualmente, a culinária é percebida como um elemento cultural que evoca uma gama de sensações, desde o aroma até o sabor, e até mesmo a audição. A abordagem africana de cozinhar e temperar os alimentos incorporou elementos da culinária indígena e portuguesa, resultando na criação de um imaginário gastronômico afro-brasileiro único (Pavarati,2018). Cada estado do nordeste possui características peculiares na forma de se alimentar sendo influenciado por essas correntes.

4.3.1 Alagoas

A culinária é muito variada em função das suas diversas lagoas costeiras. Os peixes, crustáceos, moluscos e mariscos fazem de Maceió, capital alagoana, o lugar ideal para quem gosta de saborear o que há de melhor na cozinha regional. É possível encontrar ainda restaurantes com cardápios variados, pratos de origem indígena e africana, como feijoada, tapioca, comidas à base de milho e de mandioca (Campos et al. 2009). Em Alagoas, é muito peculiar o sururu (molusco abundante, com cerca de 2cm), servido com a casca (concha), ao molho de tomate, pimentão, cebola e alho (Amaral, Daiane et al. 2014, p.16).

4.3.2 Bahia

A mistura de temperos africanos, com toques indígenas e portugueses resulta em uma variedade de pratos e sabores exclusivos desse estado da alegria. O acarajé, abará, caruru e moquecas são um convite à degustação. A culinária característica do

sertão baiano inova em receitas à base de pirão, farofa e carne seca, ingredientes fundamentais na panela – ou tacho – do sertanejo (Campos et al. 2009).

Amaral, Daiane et al. 2014 p. 17 diz:

Bahia, nenhum outro estado do Brasil a influência africana resistiu de maneira tão soberana. A começar pela famosa moqueca baiana (feita com dendê e leite de coco), que rivaliza com a capixaba (que não usa nem dendê nem leite de coco) na velha disputa regional pela “verdadeira” moqueca. A pimenta-malagueta, de origem africana, está presente em quase todos os pratos baianos. O abará (cozido feito de feijão-fradinho, camarão seco, cebola, azeite-de-dendê), o açaá(bolo de arroz ou milho ralado, cozido em banho-maria, envolvido na folha de bananeira), o caruru (guisado feito com quiabo, camarão seco, amendoim, farinha seca, azeite-de-dendê, cheiro-verde, cebola, alho, pimenta-de-cheiro), o acarajé, bolinho feito de massa de feijão-fradinho frito na hora no azeite-de-dendê, é um dos quitutes principais das diversas barraquinhas espalhadas na região, esses e outros pratos fazem parte da cultura gastronômica da região. (Amaral, Daiane et al. 2014 p. 17)

4.3.3 Ceará

Os pratos à base de frutos do mar são o carro-chefe da culinária local, sendo a peixada cearense um dos mais tradicionais pratos da região litorânea. Sendo o maior exportador de lagosta do Brasil, é reconhecido como o lugar onde se preparam os melhores pratos feitos com esses crustáceos. Na cozinha local ela pode ser apreciada em porções generosas ao leite de coco, na carcaça ao forno ou cozida apenas com sal (Amaral, Daiane et al. 2014, p.16). Ainda desta região, vindo das casas de farinhas podemos ter a tapioca feito com goma de mandioca e coco, o grude (feito também de goma e coco) e a rosca de goma (Campos et al. 2009).

4.3.4 Maranhão

A cozinha do Maranhão é uma das mais saudáveis do Nordeste. Pouca gordura e muito peixe fresco com moderado tempero à base de tomate, cebola, pimentão, pouco alho e cebolinha verde caracterizam sua culinária. Entre um dos principais ingredientes trazidos pelos europeus para essa região, foi o arroz. Seu cultivo durante muitos anos alimentou o Brasil e, no fim do período colonial, o Maranhão já exportava arroz para a Europa. Com tanta produção é muito natural que os maranhenses criassem excelentes pratos à base de arroz. Os mais conhecidos são o arroz de toucinho, o arroz de jaçanã, o arroz de carne, o arroz de caranguejo, arroz com camarão e vinagreira e o famoso arroz-de-cuxá, usado como acompanhamento

principalmente de peixe frito (Campos et al. 2009). O arroz-de-cuxá é arroz misturado com a pasta cuxá, preparada com vinagreira (erva regional de leve amargor, também conhecida como azedinha), camarão seco, pignoli (tipo de castanha) e gergelim, tudo bem amassado no pilão. A pasta é usada também como acompanhamento de outros pratos, como torta de caranguejo ou camarão (Amaral, Daiane et al. 2014, p.16).

4.3.5 Paraíba

Exuberante e variada, a miscigenação das raças tornou a culinária paraibana um referencial da gastronomia nordestina, uma deliciosa combinação de sabores e cores. No litoral, logo após a pesca, podem ser preparados pratos como a agulhinha frita, pratos à base de camarão, e peixadas. Na terra de lampião, é bem característico o ensopado de caranguejo, feito com leite de coco, tomate, cebola, cheiro-verde e batata. O angu é um prato dos mais populares, outro prato muito consumido na região é o arroz doce, associando o leite de coco e o de vaca (Campos et al. 2009).

Em 1720, na região compreendida entre o centro norte paraibano e as cidades do Seridó Norte-rio-grandense surgiu a carne de sol, a qual é, sem dúvida, um dos pratos mais característicos do estado como também de toda a região Nordeste, acompanhada de macaxeira, feijão verde e manteiga da terra. Da influência indígena a gastronomia paraibana herdou pratos feitos a partir de raízes e de milho, como pamonhas, canjicas, mungunzá. Tem-se também a sopa de cabeça de galo, o chouriço, a maxixada e o sarapatel de porco (Campos et al. 2009).

4.3.6 Pernambuco

Analisando o consumo do povo pernambucano, pode-se encontrar uma grande variedade de pratos típicos da região. Na região litorânea, podemos encontrar pratos à base de peixes, lagostas e outros frutos do mar e por ser uma região de manguezal pratos feitos com caranguejos e siris. Pratos típicos feitos com milho, macaxeira, que nos fornecem deliciosas receitas como a canjica, a pamonha e o pé-de-moleque. No sertão, a carne de sol é muito apreciada onde nos rende pratos deliciosos como a carne seca com jerimum que pode ser feita tanto com a carne de sol, como com a charque (Campos et al. 2009).

4.3.7 Piauí

A cozinha tradicional piauiense difere das demais do Nordeste em vários aspectos: a larga utilização dos "cheiros verdes", cebolinha e coentro, da pimenta-de-cheiro e do corante natural extraído do urucum; a farinha de mandioca é muito consumida; as farofas ou fritos, o pirão e a paçoca são alimentos indispensáveis na mesa dos piauienses. O uso de carne com caldo é outra característica bem típica do costume alimentar dos piauienses. A cozinha piauiense dispõe de excelentes pratos à base de peixes e de frutos do mar. As frigideiras e as caldeiradas de camarão, as casquinhas de caranguejos, os mexidos de ostras e caranguejos e as peixadas ao leite de coco babaçu (Campos et al. 2009).

Um costume do piauiense é fazer misturas com o arroz: com carne seca de gado, ganhando o nome de Maria Isabel, que também funciona com carne de bode, com capote, galinha caipira e com pato. No Sul do estado, é bastante comum colorir o arroz com açafraão. Na área sertaneja, é muito comum a mistura de feijão com milho, que deve ter toucinho, pé e orelha de porco, sendo chamado de pintado ou mugunzá. O estado é famoso pelos seus doces e compotas caseiras. O doce da casca de limão azedo é o mais típico do Piauí. As compotas de goiaba, caju, mangaba, bacuri, buriti, groselha, casca de laranja e muitas outras, compõem o menu de doces da região (Matos, 2007).

O Piauí é o maior produtor de caju da região e ganha com isso, a oportunidade de produzir um produto tipicamente seu, a cajuína. No seu processo de fabricação, passa por etapas curiosas, onde o suco natural do caju é clarificado, em seguida, floculado, filtrado e cozido em banho-maria a uma temperatura de 100°C (Matos, 2007).

4.3.8 Rio Grande do Norte

Pela sua localização geográfica privilegiada, o Rio Grande do Norte, às margens do Atlântico, tem uma culinária que se divide entre os produtos da terra e os frutos do mar. No interior do Estado estão aquelas que derivam da atividade pecuária: a carne-de-sol, a paçoca, o queijo de manteiga e de coalho, a coalhada etc. Também é comum as comidas preparadas com produtos da terra como a mandioca, milho verde, coco etc. (Campos et al. 2009). Em Natal, dá para provar a frigideira de caju, o

camarão à paçoca de pilão, feito também com queijo de coalho, o acompanhamento dos pratos é, na maioria das vezes, o arroz de leite (Amaral, Daiane et al. 2014, p.16)

4.3.9 Sergipe

Na gastronomia sergipana a carne-de-sol tem destaque servida com feijão verde e mandioca, podendo ser encontrada em todo o Estado. Outras delícias típicas da região são a buchada, o sarapatel e a galinha cabidela. Nas cidades litorâneas a culinária à base de peixes e frutos do mar, principalmente com camarão, são incrementados com leite de coco. Em Aracaju, a peculiaridade está no peixe surubim na brasa, que vem do rio São Francisco, o “velho Chico” (Amaral, Daiane et al. 2014, p.16). A culinária também é caracterizada pelo tradicional café nordestino, que traz o indispensável cuscuz de milho, mingau de puba, bolo de macaxeira, macaxeira cozida, e queijo coalho feitos artesanalmente, consome-se sucos de diversas frutas, e ovo de capoeira. (Campos et al. 2009).

4.4 Indicações Geográficas

As Indicações Geográficas (IG) foram regulamentadas no Brasil pela Lei 9.279 da Propriedade Industrial, publicada em 14 de maio de 1996 (Brasil, 1996). Trata-se de nomes geográficos reconhecidos por seu vínculo a determinados produtos, cuja notoriedade, qualidade e características se devam ao meio geográfico onde foram produzidos (MAPA, 2022).

Referem-se a produtos que se destacam no mercado por seu diferencial e reputação, passando a ser designados pela sua origem. Muitos desses produtos também carregam tradição, demonstrando a importância do fator humano na sua obtenção (MAPA, 2022).

As Indicações Geográficas no Brasil, diferente de outros países, são divididas em dois tipos: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A IP se refere ao nome de um país, cidade ou região conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Já o tipo de IG chamado Denominação de Origem reconhece o nome de um país, cidade ou região cujo produto ou serviço tem certas características específicas e qualidades graças a seu meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos (Lei

nº9.279/96). O Brasil possui 12 Indicações Geográficas de vinhos registradas no INPI, das quais 10 são IP e 2 são DO como vemos na Figura 3 (SEBRAE, INPI, 2022).

Figura 3- Indicações geográficas de vinhos no Brasil até 2022.



FONTE: EMBRAPA

A vinculação das características dos vinhos com as condições naturais, de safra, com as variedades de uvas e os processos de elaboração são os principais fatores a contribuir para a tipicidade, diversidade de cores, aromas e sabores dos vinhos, de todas as regiões produtoras no mundo. As indicações geográficas do Rio Grande do Sul se estabeleceram sobre uma tradição produtiva histórica, proveniente de aprendizados diversos, adaptados às peculiaridades geográficas e das culturas locais, bem como as demandas de mercado existentes (MAPA, 2022). Até 2023, o Estado do Rio Grande do Sul contava com oito indicações geográficas de vinhos registradas, sendo seis IPs e 2 DOs (Quadro 1).

Quadro 1 - Indicações geográficas de vinhos do Estado do Rio Grande do Sul, por ordem cronológica de registro no INPI, e respectiva associação de produtores que

atuou como substituto processual no pedido de reconhecimento e que atua como gestora da IG

Indicação Geográfica			Associação de Produtores (pedido de registro e gestão da IG)	
Nome Geográfico	Modalidade*	Ano do registro no INPI	Sigla	Ano de criação
Vale dos Vinhedos	IP	2002	Aprovale	1995
Pinto Bandeira	IP	2010	Asprovinho	2001
Altos Montes	IP	2012	Apromontes	2002
Vale dos vinhedos	DO	2012	Aprovale	1995
Monte Belo	IP	2013	Aprobelo	2003
Farroupilha	IP	2015	Afavin	2004
Campanha Gaúcha	IP	2020	Vinhos da Campanha Gaúcha	2010
Altos de Pinto Bandeira	DO	2022	Asprovinho	2001

*Modalidade da Indicação Geográfica: IP – Indicação de Procedência; DO Denominação de Origem

FONTE: INPI (Elaboração do Autor)

Dentre as oito IGs, quatro foram escolhidas para esta pesquisa. Das IGs escolhidas para essa pesquisa, três estão situadas na Serra Gaúcha, nas características em comum temos o bioma de mata atlântica, clima mesotérmico do tipo temperado, relevo irregular e altitudes de 700 a 900m. A quarta IG está situada na Campanha Gaúcha com bioma de pampa localizada no sudoeste do Rio Grande do Sul, faz fronteira com o Uruguai e Argentina, tem seu relevo composto de planícies, e altitudes variam de 100 a 300 m.

4.4.1 Indicação de Procedência Farroupilha

A região da IP Farroupilha possui 379 km² (figura 2), incluindo integralmente o município de Farroupilha (que representa 99% da área da IP), é uma área tradicional e de expansão de cultivo de uvas e moscatéis, tem altitudes de 120 e 800m, sendo mais elevadas na Área delimitada de produção de uvas moscatéis (ADPM) (Figura 4).

A região da IP Farroupilha concentra a maior área de produção de uvas moscatéis do Brasil. Entre as variedades autorizadas para a elaboração de produtos da IP, destaca-se a cultivar Moscato Branco que atualmente só é plantada no Brasil, não havendo registro de sua produção em outros países, conforme pesquisa coordenada pela Embrapa além dessa cultivar a IP também produz em menor

quantidade cultivares como Moscato Giallo, a Moscato Bianco clone R2 e as Malvasias aromáticas (Tonietto, Jorge et al. 2022.).

A região produz Vinho Moscatel Espumante, Vinho Tranquilo Branco Moscato, Vinho Frisante Moscatel e em menor quantidade Vinho Licoroso Moscatel e Mistela Simples.

Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (AFAVIN) promove vários eventos para divulgação da IP como o concurso Seleção de vinhos de Farroupilha, o Festival do Moscatel, e incentiva o enoturismo com bem como os percursos por estradas rurais para observação de paisagens vitícolas e visita às vinícolas, onde os produtos podem ser degustados.

Figura 4- Mapa da Indicação de Procedência Farroupilha, registrada em 2015



FONTE: MAPA,2022(Cartografia: Ivanira Falcade)

4.4.2 Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira

A região da DO Pinto Bandeira possui 65km² de área contínua, sendo 76,6% localizada no município de Pinto Bandeira, 19,0% no município de Farroupilha e 4,4% no município de Bento Gonçalves, conforme Figura 5 (INPI, 2022). A DO Altos de Pinto Bandeira é única DO exclusiva para espumantes no “Novo Mundo”.

Na DO, as altitudes variam de 520 a 770m e está localizada no alto de um dos patamares do planalto basáltico da Serra Gaúcha, na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul, está situada em um patamar elevado da Serra Gaúcha possui características climáticas com mesoclima caracterizado por temperaturas mais

amenas, conferidas pela altitude da região (Caderno de especificações técnicas EMBRAPA, 2022).

Figura 5- Mapa da Denominação de origem Altos de Pinto Bandeira, registrada em 2022



FONTE: INPI, 2022 (Cartografia: Ivanira Falcade)

As variedades autorizadas são exclusivamente Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itália, os principais diferenciais estão associados ao uso exclusivo do Método Tradicional para a elaboração do espumante natural - incluindo o saber associado ao preparo da “cuvée”, e ao tempo de tomada de espuma e guarda na segunda fermentação, que pode ser de um até vários anos (Caderno de especificações técnicas EMBRAPA, 2022).

Do ponto de vista sensorial, os principais descritores do aspecto visual, olfativo e gustativo do espumante natural da DO Altos de Pinto Bandeira são: visualmente límpido, (“*perlage*”) fina, borbulhas média, intensidade de cor, tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado , aromas delicado, com notas de levedura, frutado, abacaxi, maçã, pera madura, melão, cítrico (pomelo, limão siciliano), carambola, maçã, leve floral (flor de laranjeira), mel, pão torrado/tostado, amêndoas, amanteigado. Tem um bom volume de boca, acidez equilibrada, ataque adocicado, complexo, fino, harmônico, refrescante, aveludado, cremoso, notas de

torrefação, nozes, café, amêndoas (Caderno de especificações técnicas EMBRAPA, 2022).

4.4.3 Denominação de Origem Vale dos Vinhedos

A região da DO Vale dos Vinhedos possui 72 km², 61% no município de Bento Gonçalves; 34% em Garibaldi e 5% em Monte Belo do Sul, com altitudes entre 400 e 700m (média de 570m) (Figura 6).

A DO Vale dos Vinhedos está centrada em uma categoria de vinhos que melhor expressam o *terroir* da região demarcada em termos de qualidade e tipicidade, resultado dos fatores naturais e humanos, associados ao saber-fazer local (MAPA, 2022).

Os espumantes devem conter, no mínimo, ou 60% de Chardonnay e/ou Pinot Noir, podendo compor corte somente com a Riesling Itáliaico, elaborados exclusivamente pelo método Tradicional, com, no mínimo, nove meses de contato com as borras (*sur lies*). Os vinhos tintos podem ser somente varietal Merlot (com no mínimo 85%) ou de corte com Tannat, Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc, quando devem conter, no mínimo, 60% do vinho estruturante de Merlot. Os vinhos brancos podem ser, exclusivamente, varietal Chardonnay (com no mínimo 85% de Chardonnay) ou de corte com Riesling Itáliaico, com no mínimo de 60% de Chardonnay (Tonietto, Jorge et al. 2022).

Figura 6- Mapa de Denominação de Origem Vale dos Vinhedos, registrada em 2012



FONTE: MAPA, 2022 (Cartografia: Ivanira Falcade)

As dezenas de prêmios que os vinhos da região da DO Vale dos Vinhedos têm obtido em concursos nacionais e internacionais, além dos milhares de enoturistas que visitam as vinícolas da região, são evidências do reconhecimento da qualidade da produção e da identidade da região, como expressão do *terroir* e território do Vale dos Vinhedos, a primeira denominação de origem de vinhos brasileira (MAPA, 2022).

A região da IP Campanha Gaúcha possui 44.365 km² e é constituída pelos territórios dos seguintes municípios (Figura 7): Aceguá, Barra do Quaraí, Candiota, Hulha Negra, Itaqui, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguaiana (Falcade; Tonietto, 2018; IBGE, 2015). Trata-se da região vitivinícola mais quente do sul do Brasil, com um macroclima que possibilita a adaptação de diferentes variedades de videiras, das precoces às tardias, resultando em vinhos com identidade própria (MAPA 2022).

Figura 7- Mapa de Indicação de Procedência Campanha Gaúcha, registrada em 2020

Fonte: MAPA, 2022 (Cartografia: Ivanira Falcade)

O varietal Tannat nas condições do bioma da Campanha Gaúcha, particularmente clima e solo, apresenta uma excelente maturação fenólica, originando um vinho de coloração intensa, com taninos marcantes, de boa qualidade, boa acidez, potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de aroma e sabor (MAPA, 2022).

5 HIPÓTESES/PROPOSIÇÕES/SUGESTÕES DE POSSÍVEIS SOLUÇÕES

Considerando como problema a harmonização de alimentos da cozinha nordestina com vinhos das IGs do Rio Grande do Sul, propusemos então sistematizar elementos para harmonizar a cozinha nordestina com vinhos gaúchos por meio de uma análise sensorial. Após a avaliação dos resultados das análises dos painéis sensoriais construímos na forma de E-book um guia de harmonização para a gastronomia nordestina.

6 OBJETIVOS

6.1 Objetivo Geral

Elaborar proposta de harmonização da cozinha nordestina com vinhos das Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul.

6.2 Objetivos Específicos

- Elucidar os conceitos sobre enogastronomia, harmonização, cozinha nordestina, indicações geográficas, e análise sensorial.
- Propor e definir preparações com capacidade gustativa de harmonizar com os vinhos das IGs do Rio Grande do Sul.
- Avaliar por meio de análise sensorial as harmonizações propostas primeiramente com o painel de especialista e depois com consumidores.
- Elaborar o e-book sobre a harmonização da culinária nordestina com vinhos gaúchos.

7 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia iniciou-se com a revisão bibliográfica sobre os principais conceitos que envolvem os objetivos do trabalho. A pesquisa foi realizada utilizando a revisão sistemática, onde foram encontrados sete artigos a partir das palavras chaves, emparelhamento de alimentos e bebidas; gastronomia e vinhos, nas bases de dados web of science, scopus, elsevier, google scholar, sendo que a maioria dos artigos foi encontrado nas revistas *Food Quality and Preference*, *Food Research International*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *Journal of Wine Research* (Quadro 2)

Quadro 2 - Artigos utilizados para o desenvolvimento da metodologia utilizada na pesquisa.

Autores	Objetivo	Método	Harmonização
Kustos, M., Goodman, S., Jeffery, D. W., & Bastian, S. E. P. (2021).	Definir a experiência gastronômica relacionada às características sensoriais dos pares e examinar as relações entre o nível de informações de procedência do vinho com as emoções do consumidor, a experiência de consumo e os parâmetros de comportamento.	Três painéis de análise descritiva sensorial (DA) com os mesmos assessores treinados (três mulheres, quatro homens) para obter perfis sensoriais detalhados. 151 consumidores (≥ 18 anos), residentes ou cidadãos australianos permanentes, que tivessem consumido vinho Shiraz pelo menos uma vez por mês, e que comiam em restaurantes uma vez por mês foram recrutados através de plataformas de mídia social. Ao concluir a pesquisa on-line pré-degustação, a primeira corte de consumidores ($n = 73$) foi alocada à condição cega e o segundo corte à condição informada ($n = 78$). Cada consumidor aderiu a apenas uma das degustações.	Sete pratos e alimentos singulares foram escolhidos pelo painel de especialistas: salame picante; macarrão com molho de queijo; carne assada com purê de batata; mousse de chocolate. De um grupo de oito vinhos Shiraz que passaram por DA, quatro vinhos que possuíam diferentes atributos sensoriais foram escolhidos. Para o teste do consumidor, dois vinhos Shiraz, um de uma região climática quente e um de uma região climática mais fria foram escolhidos. Com os especialistas: quatro sessões de treinamento (120 min cada), quatro alimentos e quatro vinhos foram apresentados em pares ($n = 16$). Com os consumidores: Foram escolhidos quatro alimentos e dois vinhos para serem avaliados em pares ($n = 8$).
PAULSEN, Morten T.; ROGNSÅ, Guro H.; HERSLETH, Margrethe (2015)	O principal objetivo deste estudo foi investigar a percepção do consumidor sobre as percepções gerais da combinação de alimentos e bebidas. Combinações de sopa e cerveja artesanal foram usadas como modelos de pares.	Um total de seis sopas e duas cervejas foram perfilados e, além disso, o efeito das sopas na cerveja foi avaliado. A DA foi conduzida por um painel sensorial treinado. Oitenta indivíduos avaliaram seis combinações cerveja-sopa em oito sessões diferentes. Os sujeitos foram recrutados no campus da Universidade de Ciências da Vida na Noruega, de acordo com os seguintes critérios: Consumidores regulares de cerveja (mínimo de 2 a 3 vezes por mês). Harmoniza cerveja com comida regularmente (mínimo de 2 a 3 vezes por mês). Conhecimento geral sobre tipos de cerveja e cervejarias.	Neste estudo, os pares de sopa e cerveja artesanal foram usados como amostras. Optou-se por utilizar uma sopa à base de batata, alho francês e caldo de galinha porque tem um sabor suave e equilibrado. As cervejas testadas foram India Pale Ale (IPA), American Pale Ale (APA) e Bitter, e ales à base de trigo, Tiger Tripel, Saison e Blond.
Bastian, S. E. P., Collins, C., & Johnson, T. E. (2010).	Os objetivos foram (1) confirmar descobertas anteriores de que os vinhos Shiraz são uma boa combinação para o	Os especialistas foram 22 pessoas, homens ($n = 12$) e mulheres ($n = 10$) pessoal da indústria vinícola, incluindo viticultores, escritores, educadores, varejistas, juizes e Mestres do Vinho. Um grupo de consumidores de vinho e queijo consistiam em funcionários acadêmicos e não	De 40 vinhos iniciais, 10 vinhos shiraz australianos, foram selecionados porque representavam uma grande faixa de preço de varejo, originadas de nove regiões produtoras distintas de Shiraz. O queijo Cheddar era um

	queijo Cheddar, (2) determinar se o vinho ou queijo domina a partida, (3) examinar se há uma relação entre par ideal vinho e classificações hedônicas, (4) examinar quais atributos em vinhos Shiraz são afetados pelo consumo prévio de queijo Cheddar (5) investigar se há uma relação entre o gosto do vinho e a classificação hedônica do par vinhos e queijos.	acadêmicos e estudantes ($n = 54$). Os especialistas em vinhos foram apresentados com os 10 vinhos em copos de degustação pretos codificados de 215 mL. Cada consumidor avaliou os 10 vinhos e, em seguida, os 10 pares de vinhos e queijos.	estilo inglês de alta qualidade disponível no setor de varejo australiano.
Eschevins, A., Giboreau, A., Julien, P., & Dacremont, C. (2019)	O objetivo principal deste trabalho foi identificar, de forma mais exaustiva, o que faz uma correspondência entre alimentos e bebidas segundo especialistas.	Foram entrevistados dez sommeliers (3 mulheres e 7 homens) e dez especialistas em cerveja (1 mulher e 9 homens). Os especialistas tinham experiência profissional de 1 a 48 anos (média = 18 anos). Eles têm diferentes ocupações: consultores (3 sommeliers/4 especialistas em cerveja), professor em escola de culinária (1 sommelier), varejistas de vinho ou cerveja (2 sommeliers/4 especialistas em cerveja), sommeliers de restaurante (3 sommeliers), organizador de concursos (1 sommelier).	Foram realizadas entrevistas de explicação face a face com os especialistas. Dois vinhos franceses e duas cervejas belgas internacionais foram selecionados para serem apresentados como descrições aos especialistas em ordem aleatória. Para cada bebida, os especialistas foram solicitados, primeiro, a sugerir pratos que combinassem com ela e explicar as razões de suas escolhas e, em segundo lugar, sugerir pratos que não combinam bem com a bebida e explicar também essas escolhas.
Koone, R., Harrington, R. J., Gozzi, M., & McCarthy, M. (2014)	Os objetivos deste estudo foram (1) explorar diferenças significativas na percepção de correspondência para uma variedade de estilos de comida e vinho; (2) avaliar os impactos do nível de doçura do vinho, nível de acidez do vinho e nível de tanino do vinho na percepção de correspondência; e (3) investigar o impacto da experiência em comida e vinho no nível percebido de correspondência.	Este estudo avaliou quais combinações de comida e vinho resultam na percepção de uma combinação ideal. Composto por indivíduos ($N = 248$) que variam de novatos a especialistas em harmonização de comida e vinho, além de adicionar outros tipos de alimentos além de queijos. Os participantes variaram em níveis de especialização e experiência na indústria; a amostra resultante foi composta por 248 participantes (91 mulheres e 157 homens). Os procedimentos de coleta de dados incluíram uma sessão única de treinamento e avaliação sensorial com duração aproximada de 60 minutos. O instrumento de teste incluiu cinco seções: (1) instruções de degustação, (2) autoavaliação do vinho e da experiência gastronômica, (3) faixas de valores com descrições dos níveis de alimentos/vinhos, (4) avaliação da doçura do vinho, acidez e níveis de tanino, e (5) nível de jogo de comida e vinho.	Os vinhos foram avaliados com cada alimento em ordem do estilo mais leve ao mais cheio (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Porto). Os alimentos foram avaliados com cada vinho na seguinte ordem: (1) chèvre (queijo de leite de cabra fresco), (2) brie (queijo de leite de vaca macio), (3) salame italiano picante e (4) chocolate ao leite.
Milena de Souza Ferreira	Avaliar a efetividade de harmonizações entre preparações veganas e vinhos finos tintos, brancos, rosados e espumantes.	Os testes foram realizados durante as aulas da disciplina de Enologia. As preparações foram desenvolvidas no laboratório. A degustação dos vinhos e harmonização foram conduzidas com grupo de 15 alunos, semi-treinados e declaradamente não veganos. Cada avaliador era orientado a avaliar as características visuais, olfativas e gustativas da bebida e da preparação e, em seguida, realizar a avaliação das sensações e sabores da harmonização.	As harmonizações testadas: Vinho rosado da Provence/França com queijo de castanha de caju com alecrim, manjerico e pimenta rosa servido em torrada com azeite. Vinho branco/Chile Sauvignon Blanc com falafel frito de grão de bico com especiarias (cominho, semente de coentro) servido com limão. Vinho tinto seco de Valpolicella/Itália com molho de tomate levemente picante servido em massa de pizza fina. Vinho tinto seco do Vale do São

			Francisco/Brasil Cabernet Sauvignon com hambúrguer vegano de feijão preto com arroz, batata doce e castanha do Pará servido com molho barbecue. Vinho espumante demi-sec do vale do São Francisco/Brasil com Tortinhas de farinha de trigo com ganache de chocolate com laranja e cointreau feita com creme de leite de castanhas e calda de morango.
--	--	--	---

Fonte: Elaborado pela autora

7.1 Escolha do cardápio

Para seleção de cardápio realizou-se uma pesquisa abrangente sobre os principais pratos que representam a cozinha nordestina. Para os vinhos, foram escolhidas quatro regiões com indicações geográficas expressivas nos produtos que produzem e comercializam, elegendo em cada uma das Indicações Geográficas variedades/ou produtos desse *terroir* para a análise sensorial com a comida nordestina.

Primeiro selecionamos os pratos (receitas) que representam fortemente a culinária nordestina por terem ingredientes e técnicas que traduzem essa gastronomia regional. As receitas, com quantidades, ingredientes e modo de preparo estão no apêndice I.

7.1.1 Entrada - casquinha de caranguejo com farofa

O caranguejo é bastante consumido na parte litorânea de todos os estados nordestinos, dentre os frutos do mar consumidos com frequência (camarão, lagosta, polvo, arraia, sururu e ostra) esse crustáceo tem uma ligação geográfica com os manguezais nordestinos e com o fator humano da necessidade da coleta manual e individual de cada animal gerando renda para famílias que moram nos arredores. Na literatura já temos vários exemplos de harmonização de vinhos com frutos do mar mais populares como camarão, lagostins, ostras, polvo, siris, nessa pesquisa queremos sair do óbvio e explorar novos sabores (Figura 8).

A mandioca é um alimento que representa a cultura Brasileira, consumida aqui muito antes da colonização portuguesa e se fidelizando diariamente na cozinha nacional. No nordeste a mandioca é consumida de várias formas e momento, cozida

acompanhando café preto, ou com carne de sol e pirão de leite, amassada e misturada com camarão para um bobó, são inúmeras as possibilidades com a mandioca e seus derivados ,goma, tapioca, puba e claro a farinha que é o subproduto mais conhecido e consumido, para esta pesquisa usamos a farinha de mandioca torrada (farofa) para acompanhar o caranguejo trazendo crocância (textura) para o prato e utilizando do sabor mais neutro da farinha para amenizar a pimenta, e os temperos utilizados no caranguejo (Figura 8).

Figura 8- Casquinha de caranguejo com farofa



Fonte: Acervo da autora

7.1.2 Pratos principais - moqueca baiana de peixe e carne de sol com purê de abóbora gratinado com queijo coalho

Para representar os pratos principais foram escolhidos peixe e carne de sol. Para o prato de peixe escolheu-se harmonizar a moqueca baiana por ter sabores bem peculiares e considerados mais difíceis de harmonizar, ingredientes como leite de coco e azeite de dendê são considerados de sabor untuoso e pungente por conta da quantidade de gordura presentes. Há também a pimenta que traz picância e ardor, e uma boa quantidade do polêmico coentro (Figura 9).

Figura 9- Moqueca de Peixe



Fonte: Acervo da autora

O prato de carne de sol foi selecionado para representar o sabor sertanejo do Nordeste e por conta da sua técnica peculiar e regional. A carne é salgada e depois seca na sombra de 6 a 12h. A carne de sol pode ser feita de qualquer corte bovino, mudando a maciez e textura a cada corte. Para essa pesquisa utilizou-se filé mignon bovino. Para acompanhar o sabor salgado da carne escolheu-se um tubérculo versátil e mais doce, a abóbora jerimum de leite, também conhecida como Abóbora Sergipana ou Maranhão. Da abóbora fez-se um purê que foi gratinado com queijo coalho ralado. O queijo coalho ou queijo de coalho é de origem nordestina foi criado a partir do leite que era fornecido pela pecuária expansiva no Nordeste (Figura 10).

Figura 10- Carne de Sol com purê de abóbora gratinado com queijo coalho.



Fonte: Acervo da autora

7.1.3 Sobremesa – bolo de rolo

Para a sobremesa escolheu-se um prato que também traz a marca cultural da miscigenação do nordeste, o Bolo de Rolo, declarado Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco desde 2008 (Lei Estadual 13.436/2008). Essa receita é originária do Pernambuco e só depois foi difundida para os outros estados do nordeste. É uma adaptação da receita “colchão de noiva” portuguesa, um bolo enrolado com recheio de nozes. Em Pernambuco o bolo é recriado acrescido de mais açúcar e recheado com goiabada (goiaba cozida com açúcar) e polvilhado com açúcar. Para esta pesquisa foi utilizado o bolo de rolo da casa dos frios, empresa pernambucana consolidada e reconhecida pelo produto (Figura 11).

Figura 11- Bolo de rolo



Fonte: Acervo da autora

7.2 Seleção dos vinhos

Para escolha dos vinhos foram selecionada as Indicações geográficas que melhor representavam cada tipo. Cada Indicação geográfica possui suas próprias regras de elaboração e fabricação de vinhos.

7.2.1 DO Altos de Pinto Bandeira

Na Indicação Altos de Pinto Bandeira selecionamos o espumante método tradicional fabricado exclusivamente com as variedades Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itália, sendo que o vinho base de Riesling Itália está limitado a um máximo de 25% sobre o volume do produto final. Esses espumantes apresentam borbulhas finas e persistentes, efervescência (“perlage”) fina com tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado ou amarelo (em produtos mais envelhecidos), aroma delicado, com notas de levedura, frutado, abacaxi, maçã, pera madura, melão, cítrico (pomelo, limão siciliano), carambola, leve floral (flor de laranjeira), mel, pão torrado/tostado, amêndoas e amanteigado. Paladar com bom volume de boca, acidez equilibrada, ataque adocicado, complexo, fino, harmônico, refrescante, aveludado, cremoso, notas de torrefação, nozes, café, amêndoas e boa persistência, final de boca agradável, retrogosto cítrico/levedura/mel. Quanto ao conteúdo de açúcar residual é produzido nas classificações nature, extra-brut, brut, sec e demi-sec (Caderno de especificações técnicas da denominação de origem de espumante natural altos de pinto bandeira, 2022).

Dessa DO elegemos para a harmonização um Espumante Brut elaborado pelo método tradicional com 75% de Chardonnay e 25% de Pinot Noir com 24 de meses de maturação, boa perlage com borbulhas finas e persistentes, coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aroma com notas de frutas cítricas, amêndoas, manteiga e mel. Em boca é cremoso e intenso, com excelente mousse e acidez discreta.

7.2.2 DO Vale dos Vinhedos

Na Denominação de Origem Vale dos Vinhedos foram escolhidos dois vinhos tranquilos, um tinto e um branco. Para os vinhos Brancos as cultivares permitidas são Chardonnay e Riesling Itália, com no mínimo 60% da uva Chardonnay na

composição dos vinhos. O único varietal permitido é da uva Chardonnay com no mínimo 85% da uva Chardonnay na sua composição, segundo Tonietto e colaboradores (2022), esses vinhos apresentam uma coloração palha/ esverdeado ou amarelo-clara, com notas sutil de abacaxi e, eventualmente, com notas de especiarias derivadas da madeira (carvalho). O sabor é fino, delicado, refrescante, com acidez média, médio corpo e persistência média/longa (Caderno de especificação técnicas da denominação de origem vale dos vinhedos, 2012).

Os tintos produzidos nessa DO devem ser das variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Tannat, sendo que pelo menos 60% do vinho deve ter uvas da cultivar Merlot. Segundo Tonietto e colaboradores (2022), esses tintos de corte apresentam coloração intensa, rubi escuro, com notas que se mesclam entre o frutado e o sutil vegetal, são elegantes, de sabor e corpo intensos, taninos redondos e alta persistência. O único vinho varietal permitido é da casta Merlot com o mínimo de 85% da sua composição sendo da uva Merlot de acordo com o mesmo autor, apresentam coloração rubi escura, com aroma frutado intenso, notas características da variedade (framboesa e amoras), presença de notas de carvalho, sutil toque vegetal, acidez e álcool equilibrados e boa estrutura (Caderno de especificação técnicas da denominação de origem vale dos vinhedos, 2012).

Os vinhos escolhidos dessa DO foram um vinho branco varietal Chardonnay 2021 fermentado e envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho francês, apresenta cor amarelo-esverdeado ao palha, aromas de pêssego, pera, damasco, mel e abacaxi em calda, no paladar têm intensa cremosidade, bom volume em boca, acidez equilibrada e retrogosto prolongado.

O vinho tinto escolhido foi um blend com 60% de merlot, 25 % de tannat e 15% de cabernet sauvignon, colheita de 2018, 12 meses em barricas de carvalho, de coloração vermelho rubi intenso, seu aroma ressalta frutas vermelhas e negras, com a complexidade da passagem pela barrica de carvalho, que agrega notas de baunilha, tostado e cacau. Em boca é estruturado, equilibrado e marcante, com taninos macios e maduros.

7.2.3 IP Farroupilha

A Indicação Geográfica de Farroupilha foi selecionada para representar os espumantes moscateis produzidos a partir das variedades Moscato Branco, Moscato Bianco, Malvasia de Cândia, Moscato Giallo, Moscatel de Alexandria, Malvasia Bianca, Moscato Rosado e Moscato de Hamburgo. Segundo Tonietto e colaboradores (2022), o vinho moscatel espumante possui coloração amarelo palha esverdeado (às vezes quase incolor), com efervescência persistente, abundante e espuma de coloração branca. Apresentam notas aromáticas de frutas cítricas, mamão-papaia, pêssego, flores brancas, mel e ervas de quintal. A doçura em boca é marcante, com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia. Os espumantes apresentam excelente cremosidade, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca (Caderno de especificação técnicas da indicação geográfica farroupilha, 2015).

Nessa IP escolhemos dois espumantes moscatéis, o primeiro elaborado a partir de uvas moscatéis principalmente a moscato branco, apresenta ótimo aspecto, coloração amarelo palha, aspecto limpo e brilhante com *perlage* delicado e persistente. Aromas frutados que lembram amoras brancas silvestres e toques nítidos de florais. Excelente equilíbrio entre açúcares e acidez.

O segundo escolhido foi um espumante moscatel com boa presença de *perlage*, bolhas pequenas, abundantes, persistentes e boa persistência da coroa na taça. Coloração amarelo palha de intensidade fraca a média. Elaborado com uvas moscatéis com aroma que lembra frutas brancas e leves toques florais. Na boca possui acidez e açúcar equilibrados e um excelente equilíbrio geral, de agradável persistência sutil de notas cítricas.

7.2.4 IP Campanha Gaúcha

A quarta Indicação geográfica escolhida foi a Campanha Gaúcha situada no oeste Sudoeste do estado, essa IG foi selecionada por ter características bem diferentes das outras três que estão situadas na Serra Gaúcha. A IG da Campanha Gaúcha possui 36 variedades *vitis vinifera* L. autorizadas para produção de vinho

branco, tinto, rosado e espumante. Os vinhos varietais precisam ter, no mínimo 85%, da variedade anunciada.

Os espumantes podem ser elaborados tanto pelo método *Charmat* quanto pelo método Tradicional, apresentam coloração bastante clara (ou rosé), são leves, delicados, refrescantes e de acidez moderada (Tonietto et al, 2022), utilizam, sobretudo, Chardonnay e cortes com Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Merlot e Riesling Renano (Caderno de especificação técnicas da indicação geográfica campanha gaúcha, 2020).

Os vinhos Brancos em sua maioria são varietais elaborados a partir das uvas, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer Pinot Gris, ou vinhos de *assemblage* que utilizam essas variedades (CET, 2020) possuem uma coloração palha ou amarelo-claro. Os aromas são finos e variam conforme o aporte de cada uva: varietal Pinot Grigio (notas de pera), Riesling Itálico (notas cítricas), Chardonnay (notas de abacaxi), Sauvignon Blanc (notas tropicais e sutil vegetal) ou Gewürztraminer (notas de lichia e rosas). As notas de madeira (carvalho) não são muito pronunciadas, de forma a ressaltar os aromas da fruta. No paladar são vinhos leves, quase todos têm uma moderada acidez, vinhos predominantemente jovens e fáceis de beber (Tonietto et al, 2022).

Os vinhos tintos, jovens ou de guarda são varietais de Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat, Cabernet Franc, Pinot Noir, Tempranillo, Pinotage, Malbec, ou são vinhos de *assemblage* com uso dessas variedades e outras como, Petit Verdot e a Syrah (CET, 2020). Os vinhos tintos também são variados em expressão aromática e estrutura de paladar, conforme as uvas empregadas. Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, destacando as notas de frutas maduras (sem a presença de notas vegetais ou pimentão-verde), variando do frutado moderado no Tempranillo, Merlot e Touriga Nacional, cassis no Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, para notas de menta e especiarias no Tannat, que também pode participar de cortes incrementando a cor e a estrutura. No sabor os vinhos são macios, com acidez moderada/baixa, de bom corpo e volume (Tonietto et al, 2022).

Nessa IP selecionamos três vinhos para contrapor com o *terroir* da serra gaúcha, um espumante, um branco e um tinto. O vinho espumante selecionado foi um

Brut Rosé, elaborado pelo método *champenoise* (tradicional) com as uvas Gewürztraminer e Pinot Noir, exibe uma coloração sedutora de cor rosa claro com tons salmão. Apresenta delicado aroma florais como rosas e jasmim, e, em segundo plano, aromas de morango e cereja. Com *perlage* fino e abundante, apresenta-se cremoso, com amplo volume e grande frescor. Em boca é jovial, frutado e elegante.

Para a variedade branca foi selecionado um varietal Gewürztraminer 2020, com aromas exóticos de especiarias e pétalas de rosas, sabor intenso que lembra a lichia, evoluindo para o mel e compota de frutas. Seu frescor enche a boca. Tem corpo médio e boa acidez, traduzindo um final longo e delicado.

O vinho tinto selecionado foi um varietal Cabernet Sauvignon 2021, envelhecido 12 meses em rotatividade entre barricas francesas e americanas, novas e usadas, límpido, de coloração intensa e com reflexos violáceos, ótima intensidade, aromas lembrando frutas vermelhas maduras, frutas secas, mesclando cacau, tabaco e especiarias. No paladar é um vinho agradável, corpo médio mais, com bom volume e intensidade.

7.3 Análise Sensorial

Foram selecionados dois painéis com avaliadores diferentes, um com profissionais da área da vitivinicultura (especialistas) e outro com consumidores nordestinos. Os dois grupos foram compostos por degustadores de ambos os sexos, maiores de idade, que receberam um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) (apêndice II), onde foram esclarecidos sobre os riscos, benefícios e encaminhamentos caso os riscos se concretizassem. Para esta pesquisa considerou-se como riscos qualquer tipo de alergia alimentar, como exemplos, alergias a frutos do mar, glúten, lactose, ovo, uva e derivados. Caso houvesse reação alérgica o setor de enfermagem do campus seria acionado, podendo haver encaminhamento à UPA se houvesse necessidade.

Para a realização das análises sensoriais, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do IFRS tendo sido aprovado sob o CAAE: 64503822.8.0000.8024. Tomou-se o cuidado de realizar as avaliações sensoriais somente após esta aprovação.

7.3.1 Especialistas

O painel de especialistas foi composto por profissionais da área: alunos e professores do mestrado em viticultura e enologia, gastrônomos, sommeliers, e empresários do ramo da vitivinicultura (n= 20). A degustação ocorreu no laboratório de análise sensorial do IFRS campus Bento Gonçalves-RS para controle do ambiente.

A seleção dos especialistas foi através de convite a 30 profissionais do ramo da vitivinicultura residente no estado do Rio Grande do Sul. Os 20 primeiros a confirmar presença através do e-mail foram os selecionados para a análise sensorial (Figura 12; Figura 13; Figura 14;

Figura 15).

Figura 12- Sala de análise sensorial com os especialistas



Fonte: Acervo da autora

Figura 13- Sala de análise sensorial degustação com especialistas



Fonte: Acervo da autora

Figura 14- Sala de análise sensorial degustação com especialistas



Fonte: Acervo da autora

Figura 15- Sala de análise sensorial degustação com os especialistas



Fonte: Acervo da autora

7.3.2 Consumidores Nordestinos

Outro painel foi formado por consumidores residentes nos estados do Nordeste (n=60), esses foram selecionados aleatoriamente por meio de inscrição através de formulário eletrônico. A degustação aconteceu no laboratório de análise sensorial do IFPI campus Teresina Central-PI para controle do ambiente (Figura 16; Figura 17; Figura 18;e Figura 19).

Figura 16- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores



Fonte: Acervo da autora

Figura 17- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores



Fonte: Acervo da autora

Figura 18- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores



Fonte: Acervo da autora

Figura 19- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores



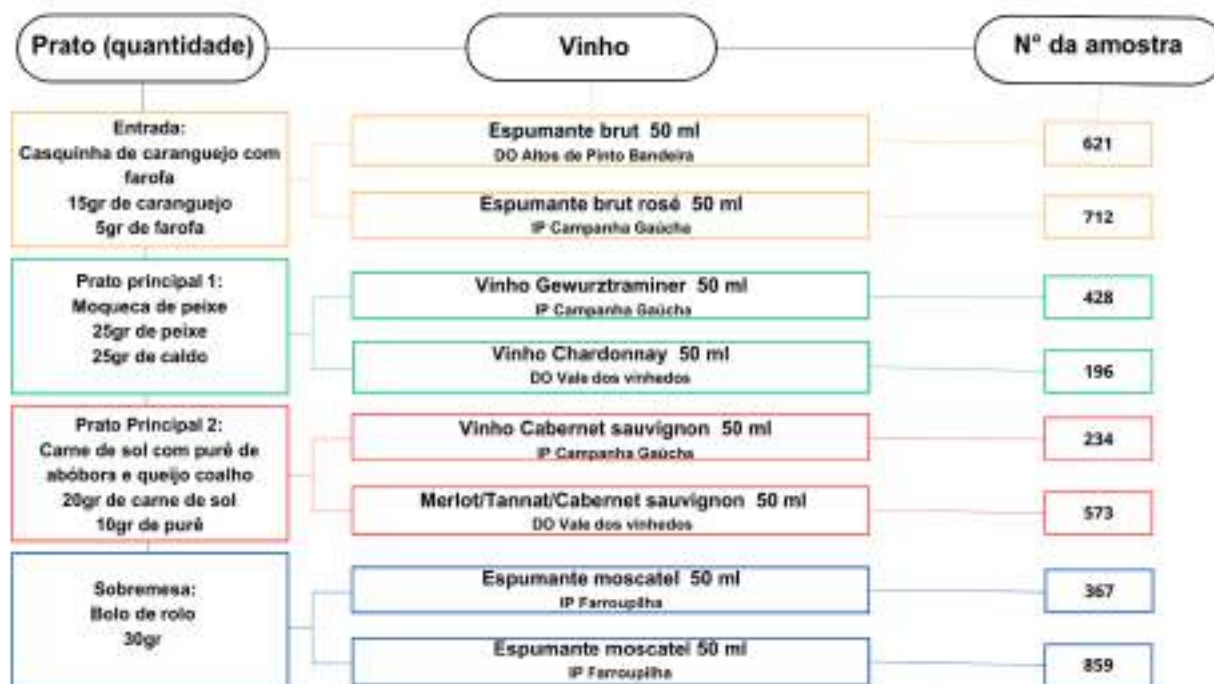
Fonte: Acervo da autora

Para uma melhor experiência foi simulado um jantar completo (entrada, prato principal e sobremesa). Após a seleção dos quatro pratos e oito vinhos montou-se o seguinte método para a análise sensorial. A análise sensorial foi dividida em quatro etapas, entrada, prato principal 1, prato principal 2, e sobremesa. Em cada etapa foram harmonizadas duas porções do alimento e uma amostra de cada vinho, sendo o número de dois vinhos a cada etapa. Todas as amostras foram degustadas em uma única sessão. Foi realizada padronização das quantidades das amostras para os pratos e vinhos.

Para a avaliação sensorial, as oito amostras de vinho-comida receberam um código de três dígitos gerados aleatoriamente para avaliação nas fichas de degustação, o número das amostras foi trocado a cada sessão, para melhor

apresentação dos resultados enumeramos cada amostra com um número também gerado aleatoriamente para facilitar a identificação e compressão dos resultados para o leitor conforme a Figura 20.

Figura 20- Pratos, quantidades e número das amostras



Fonte: Elaborada pela autora

Também foram padronizadas temperaturas de serviço para os alimentos e vinhos. Os pratos quentes (entrada e prato principais) foram servidos a uma temperatura de no mínimo 45°C, a sobremesa foi servida em temperatura ambiente, os espumantes foram servidos entre 6°e 8° C, os brancos entre 9°C e 11°C e os tintos entre 17° e 18° C.

Os alimentos foram servidos em prato de plástico transparente sobre um fundo branco para melhor observação das cores, e os vinhos foram servidos em taças de cristal adequada para cada tipo vinho ou em taça ISO, foi disponibilizado a cada participante um conjunto de talheres de inox, um prato de louça, água a vontade e fatias de pão entre cada prato (Figura 21;Figura 22). Os vinhos foram servidos diretamente nas taças a vista de cada degustador. Todas as garrafas estavam cobertas evitando a identificação dos produtos. Os vinhos degustados estão apresentados na Figura 23.

Foi realizada uma única sessão com os 20 especialistas no IFRS, e 5 sessões com 12 consumidores em cada no IFPI totalizando 60 participantes. Todas as sessões de análise sensorial tiveram duração de duas horas cada.

Figura 21- Pratos e vinhos harmonizados- análise sensorial com os especialistas



Fonte: Acervo da autora

Figura 22- Pratos e vinhos harmonizados – análise sensorial com os consumidores



Fonte: Acervo da autora

Figura 23- Vinhos utilizados nas análises sensoriais com especialistas e consumidores



Fonte: Acervo da autora

7.4 Instrumento de coleta de dados

Além do TCLE os participantes responderam um termo de autorização de uso de imagem (apêndice III) e um questionário socioeconômico (apêndice IV) para entendermos as características desses grupos e traçar níveis sócios econômicos dos participantes.

Para coleta de dados da degustação os participantes responderam uma ficha de análise sensorial (apêndice V) composta de três perguntas.

Na primeira pergunta foi apresentada uma escala hedônica, e uma nota foi atribuída para o que cada participante achou de cada uma das combinações entre prato e vinho:

- 9 - Gostei muitíssimo
- 8 - Gostei muito
- 7 - Gostei regularmente
- 6 - Gostei ligeiramente
- 5 - Não gostei/ Nem desgostei
- 4 - Desgostei ligeiramente
- 3 - Desgostei regularmente
- 2 - Desgostei muito
- 1- Desgostei muitíssimo

Na segunda pergunta cada participante colocou em ordem de preferência qual harmonização foi mais apreciada por ele entre cada par (vinho-comida).

Na terceira pergunta foi apresentada uma escala numérica para o interesse de compra do participante em adquirir ou não aquele par harmonizado:

- 5 - Certamente compraria
- 4 - Possivelmente compraria
- 3 - Talvez comprasse/ Talvez não comprasse
- 2 - Possivelmente não compraria
- 1 - Certamente não compraria

Também foi disponibilizado um espaço para comentários, caso os participantes tivessem interesse em fazê-lo.

7.5 Análise estatística

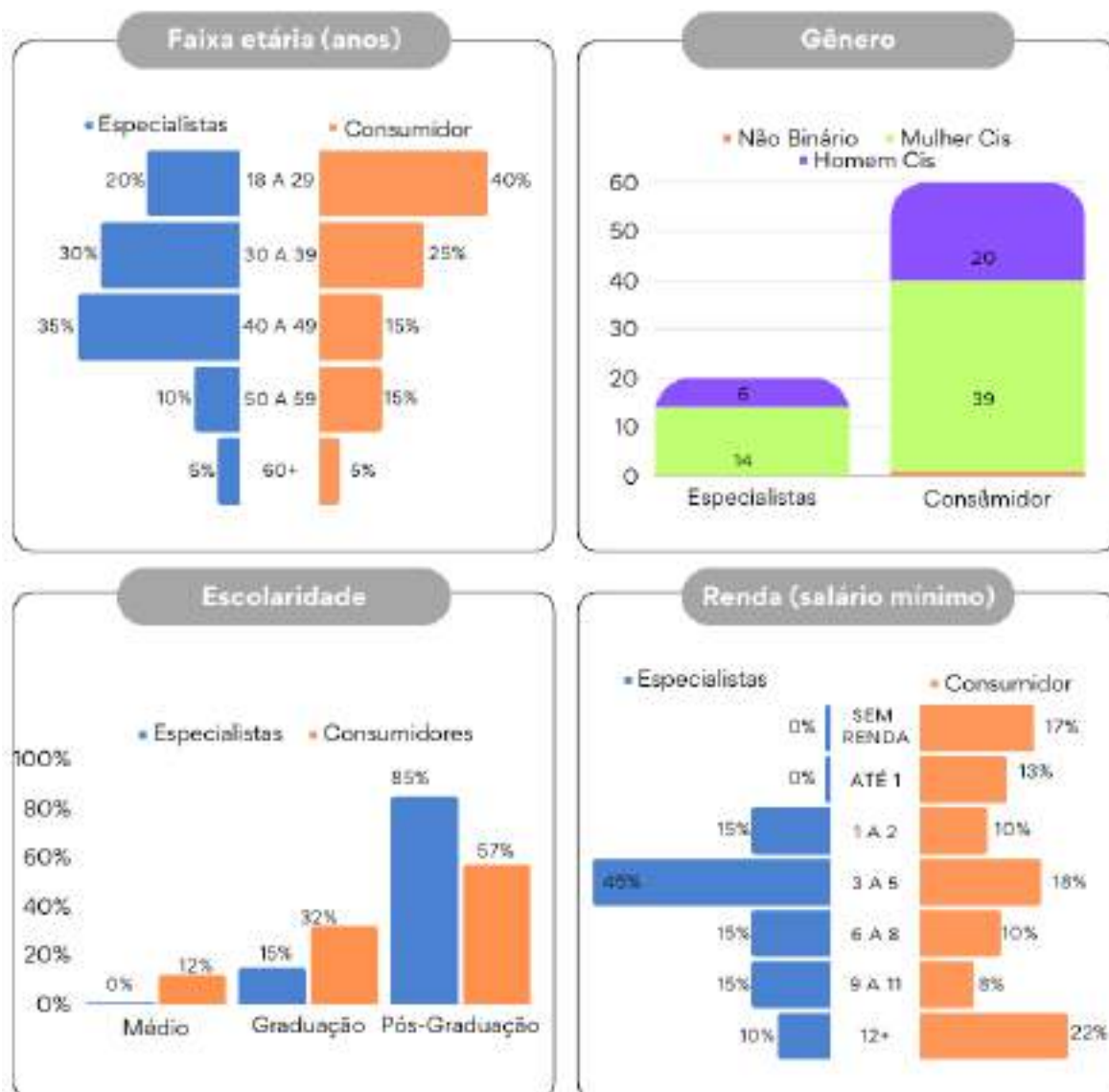
Os dados foram tabulados na planilha do *software* Microsoft Office Excel e analisados utilizando o pacote estatístico Stata® versão 14. A descrição das características da amostra estudada foi feita utilizando-se números absolutos e relativos, média e desvio padrão (DP). A diferença entre os resultados das avaliações de harmonização entre especialistas e consumidores foi testada a partir do teste de associação do qui-quadrado. As diferenças entre as médias foram verificadas pelo teste de Wilcoxon/Mann Witney foi realizado o teste não-paramétrico de spearman para avaliar algumas variáveis de consumo. Foram aceitos como estatisticamente significativos os testes com valor de $p < 0,05$. Para os gráficos foi utilizado o Microsoft Excel e para os infográficos o Canva.

8 RESULTADOS E DISCUSSÃO

8.1 Características socioeconômicas dos avaliadores sensoriais

Para os especialistas, a análise da amostra revelou uma predominância de mulheres avaliadoras, representando 70% do total. Em relação à faixa etária, constatou-se que 65% dos participantes estão situados na faixa etária entre 30 e 49 anos. Quanto à distribuição de renda, observou-se que 45% dos avaliadores recebem de 3 a 5 salários-mínimos, enquanto 85% possuem formação em nível de pós-graduação (Figura 24).

Figura 24- Dados socioeconômicos



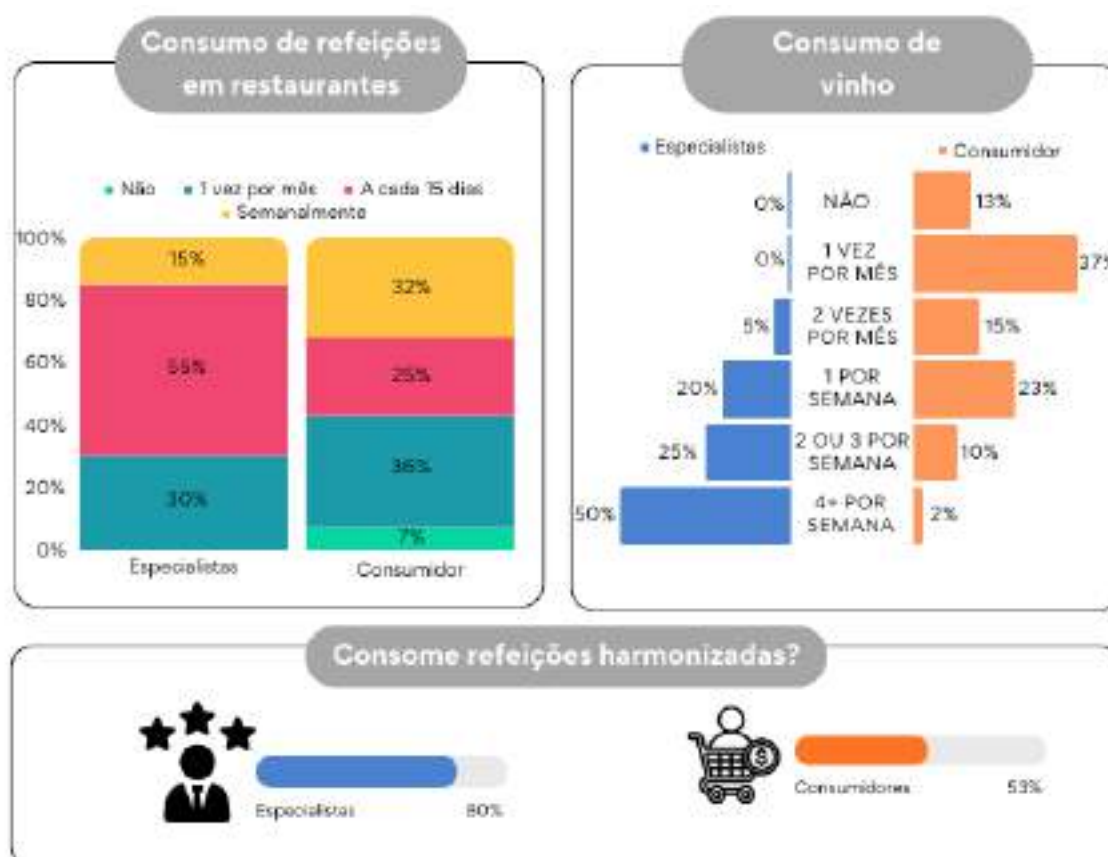
Fonte: Elaborada pela autora

Ao analisar os padrões de consumo, verificou-se que 55% dos participantes fazem refeições em restaurantes a cada 15 dias, 80% afirmaram praticar refeições harmonizadas, e 75% consomem vinho até 3 vezes por semana (Figura 25).

Quando se considera os consumidores, também foi constatada uma predominância de mulheres avaliadoras, representando 65% do total. Em relação à faixa etária, observou-se que 39% dos consumidores estão na faixa etária entre 18 e 39 anos. Em termos de renda, 21% dos consumidores possuem renda de 12 ou mais salários-mínimos, seguidos por 18% com uma faixa de renda entre 3 e 5 salários-mínimos. Além disso, 56,7% possuem formação em nível de pós-graduação (Figura 24).

Analisando os padrões de consumo dos consumidores, constatou-se que 36,6% fazem refeições em restaurantes uma vez por mês, 53,3% afirmam praticar refeições harmonizadas, e 36,7% consomem vinho uma vez por mês (Figura 25).

Figura 25- Consumo de vinho, de refeições em restaurantes e de refeições harmonizadas



Fonte: Elaborada pela autora

Foram realizados teste não paramétricos (correlação de Spearman) para avaliar a correlação entre consumo de vinho e escolaridade e o consumo de vinho e renda, o teste não mostrou associação estatisticamente significativa, ou seja, o consumo de vinho não se mostrou associado a renda e escolaridade nos dois grupos.

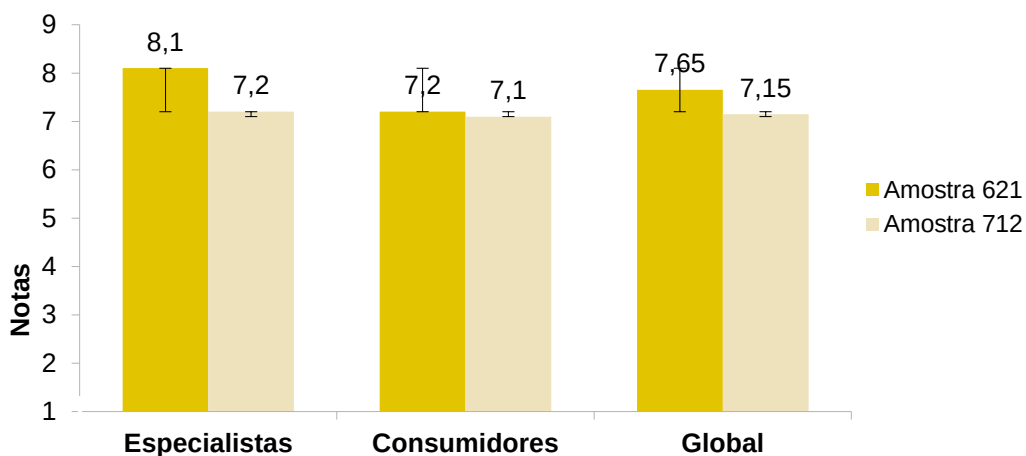
8.2 Resultado da análise sensorial dos pratos e vinhos

Nessa sessão expomos os resultados através de gráficos, no anexo VI estão disponibilizadas todas as tabelas com as médias, desvios padrões e valor de p. Organizamos os resultados por amostrar para compreensão melhor dos mesmos.

8.2.1 Casquinha de caranguejo com farofa - espumante brut e espumante brut rosé

A nota média da avaliação das combinações entre espumantes e a casquinha de caranguejo a amostra 621 apresentou diferenças estatísticas consideráveis, com médias de 8,1 (gostei muito) para especialistas e 7,2 (gostei regularmente) para consumidores ($p < 0,012$). Na amostra 712, as médias foram semelhantes, 7,2 (gostei regularmente) para os especialistas e 7,1(gostei regularmente) para os consumidores (Figura 26).

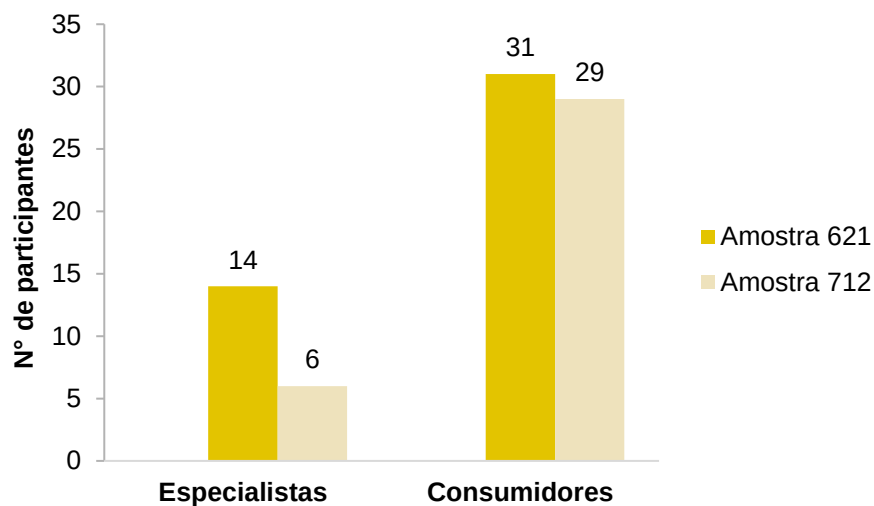
Figura 26- Média das notas da harmonização para casquinha de caranguejo com espumante brut



Fonte: Elaborada pela autora

Quando avaliamos os resultados estatísticos do teste de ordenação para o par vinho-comida mais harmônico na entrada, 70% dos especialistas e 51,7% dos consumidores consideram a amostra 621 mais harmônica (Figura 27).

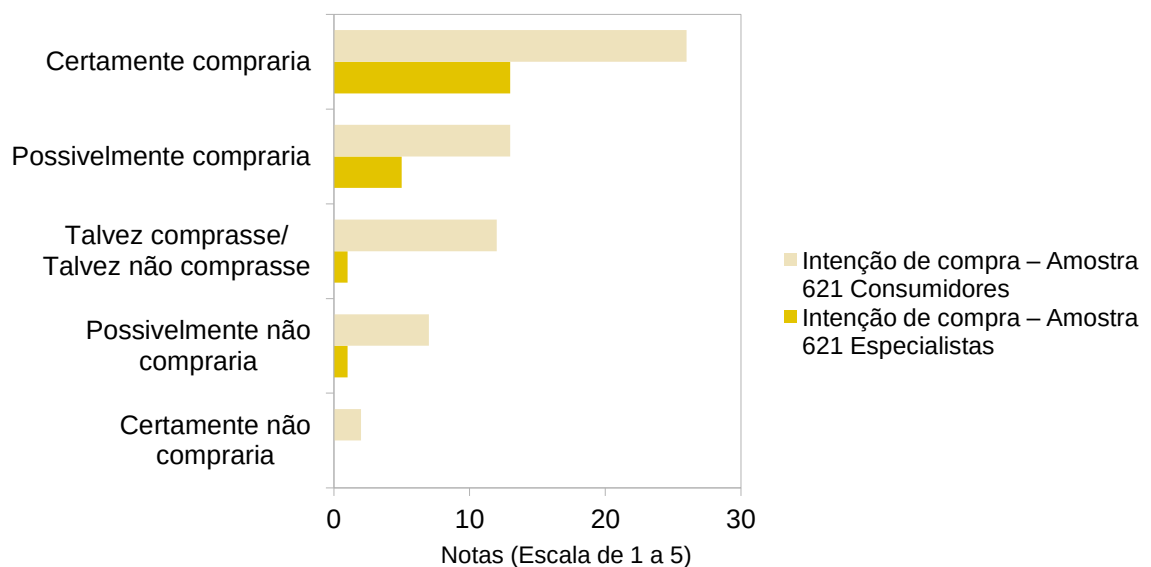
Figura 27- Teste de ordenação casquinha de caranguejo e espumante



Fonte: Elaborada pela autora

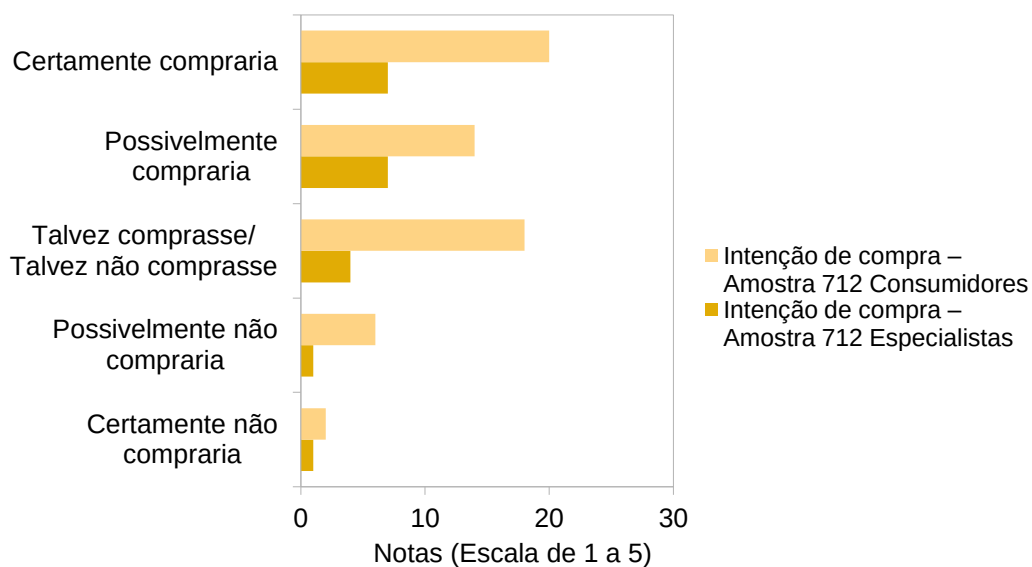
Sobre a intenção de compra, as amostras 621 e 712 obtiveram consenso entre especialistas e consumidores, com o maior percentual indicando "certamente compraria" (Figura 28;Figura 29).

Figura 28- Intenção de compra da amostra 621



Fonte: Elaborada pela autora

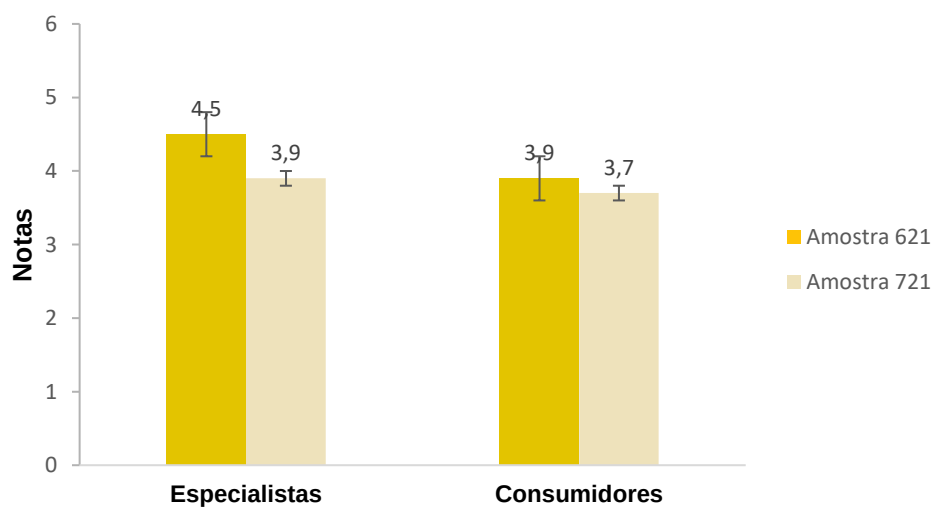
Figura 29- Intenção de compra amostra 712



Fonte: Elaborada pela autora

Quando analisamos as médias das notas para a intenção de compra, tanto os especialistas quanto os consumidores deram uma nota média mais alta para a intenção de compra do espumante 621(Figura 30).

Figura 30- Nota média da intenção de compra



Fonte: Elaborada pela autora

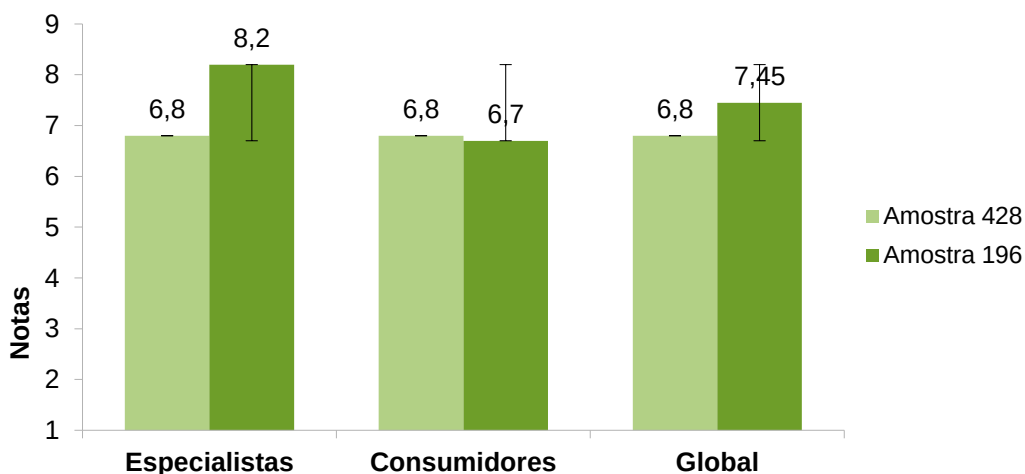
8.2.1.1 Harmonização preferida da Casquinha de caranguejo com farofa e espumante

A harmonização ideal para a casquinha de caranguejo foi o espumante brut da DO Altos de Pinto Bandeira, a casquinha de caranguejo tem o sabor adocicado característico dos frutos do mar, sendo elevado com pequenos toques de acidez, que ressaltam a delicadeza do sabor. O espumante brut da DO Altos de Pinto Bandeira apresentou boa efervescência aroma delicado, com notas de levedura, frutado, abacaxi, maçã, melão, cítrico (pomelo, limão siciliano), carambola, leve floral e mel. Uma acidez equilibrada, harmônico, refrescante, aveludado, cremoso, com notas de torrefação, nozes, café e amêndoa. Harmonizamos a natureza fresca, ácida e leve do espumante brut com a doçura e leve picância do caranguejo, utilizamos o princípio da harmonia, os ajustes de sensações para equilibrar essa harmonização (Koone et al, 2014; Harrington e Hammond, 2007; Eschevins et al, 2018).

8.2.2 Moqueca de peixe- vinho branco - Gewurztraminer e Chardonnay

Na nota média da avaliação da harmonização entre vinho branco e moqueca baiana de peixe, a amostra 196 evidenciou uma diferença significativa entre os dois painéis ($p < 0,001$), com médias de 8,2 (gostei muito) para especialistas e 6,7 (gostei ligeiramente) para consumidores. Na amostra 428, as médias foram iguais, 6,8 (gostei ligeiramente) para ambos os grupos (Figura 31).

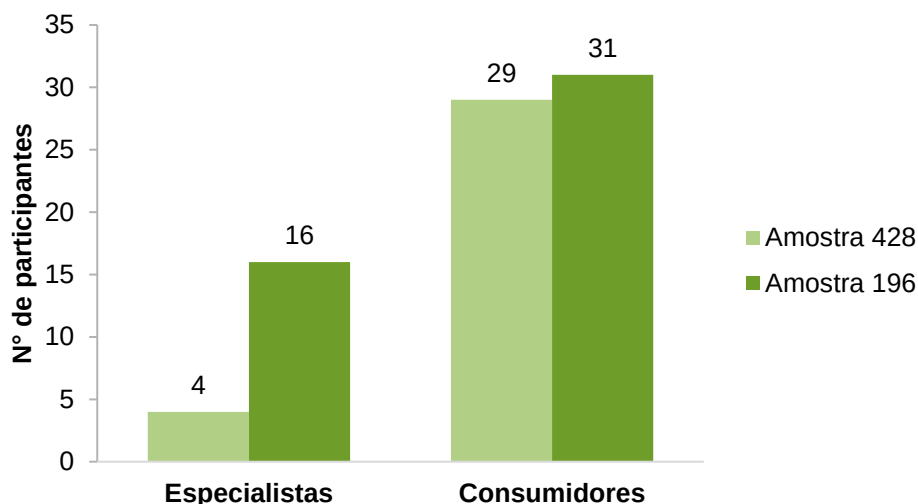
Figura 31- Média das notas da harmonização da moqueca de peixe e vinho branco



Fonte: Elaborada pela autora

Quando avaliamos os resultados estatísticos do teste de ordenação para o par vinho-comida mais harmônico no prato principal 1 com vinho branco, 80% dos especialistas e 51,7% consideram a amostra 196 mais harmônica (Figura 32).

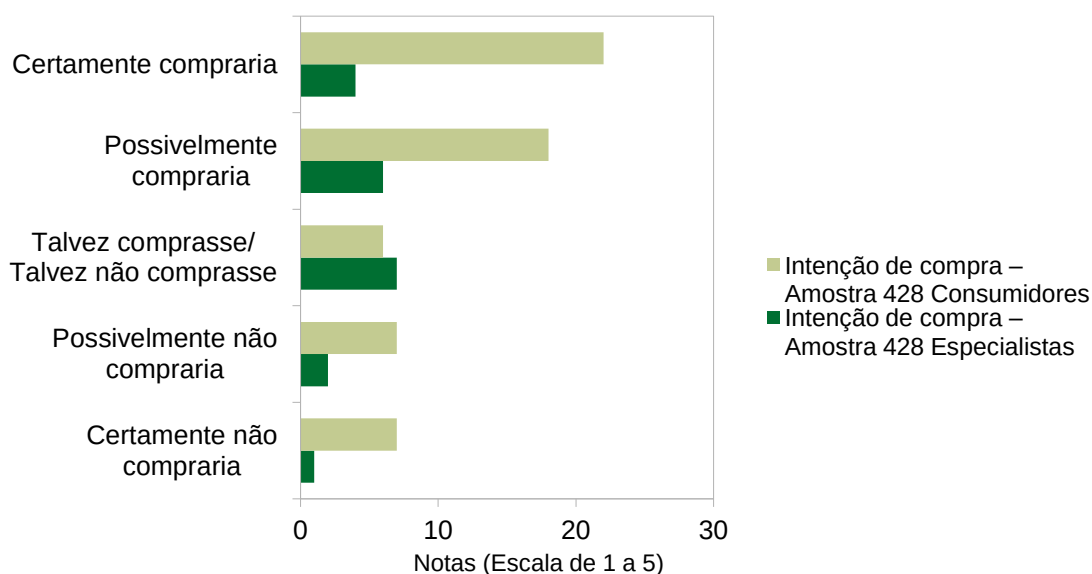
Figura 32- Teste de ordenação moqueca de peixe e vinho branco



Fonte: Elaborada pela autora

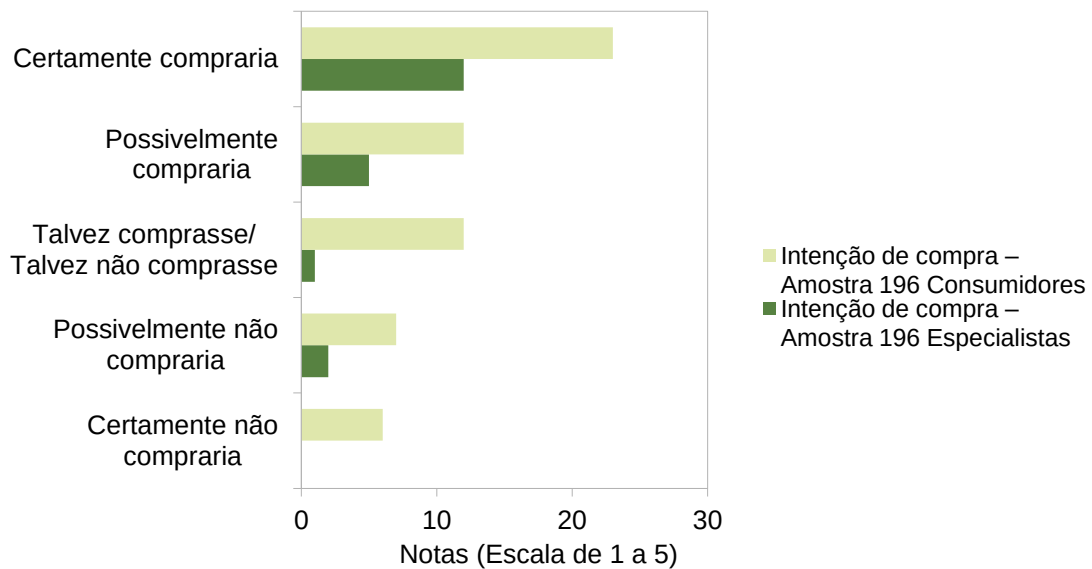
Sobre a intenção de compra, a amostra 196 obteve consenso entre especialistas e consumidores, com o maior percentual indicando "certamente compraria". Já a amostra 428 apresentou divergência, com 35% dos especialistas indicando "talvez comprasse/talvez não comprasse", enquanto 36,6% dos consumidores indicaram "certamente compraria" (Figura 33;Figura 34).

Figura 33- Intenção de compra da amostra 428



Fonte: Elaborada pela autora

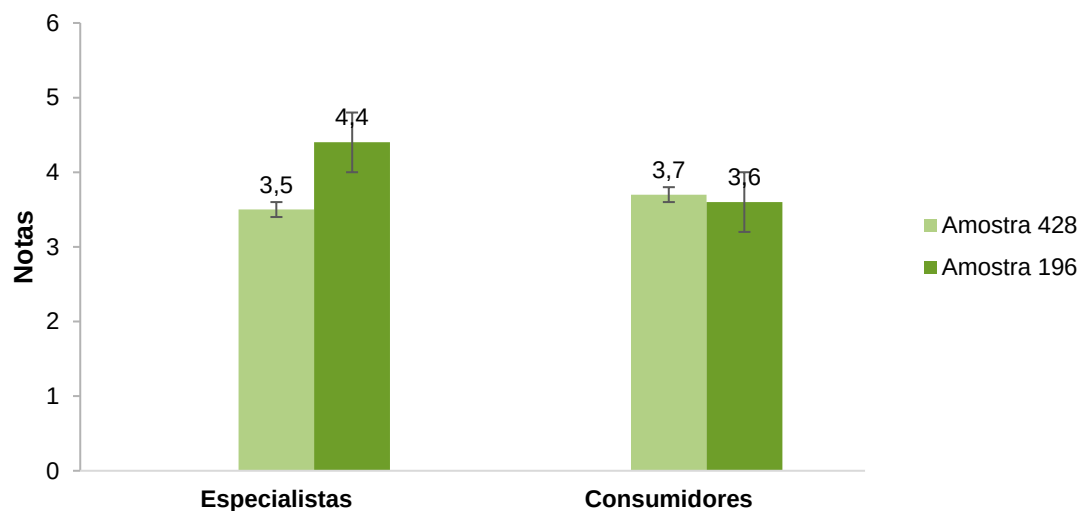
Figura 34- Intenção de compra da amostra 196



Fonte: Elaborada pela autora

Quando analisamos as médias das notas para a intenção de compra no vinho branco, os especialistas atribuíram uma média mais alta à intenção de compra da amostra 196, enquanto os consumidores deram uma média mais alta para a amostra 428 (Figura 35).

Figura 35- Nota média da intenção de compra vinho branco



Fonte: Elaborada pela autora

8.2.2.1 Harmonização preferida da Moqueca de peixe com vinho branco

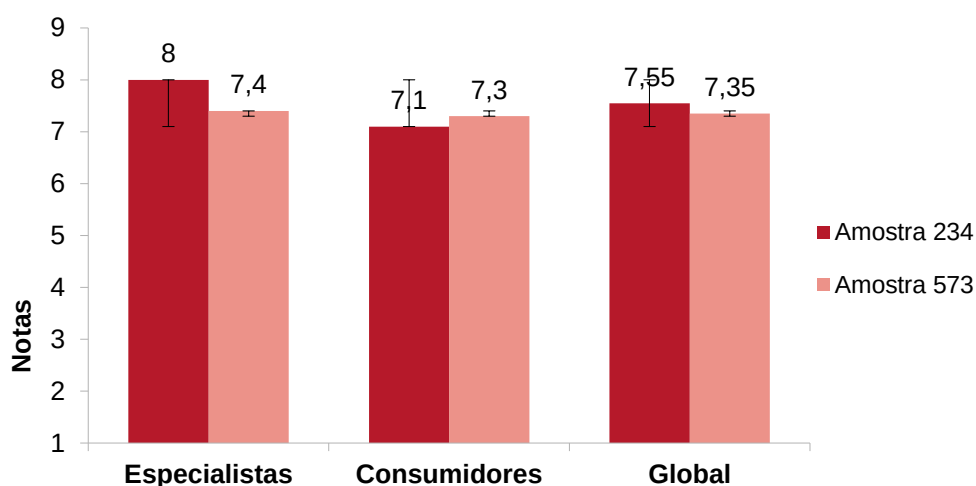
A harmonização ideal para a moqueca de peixe foi o vinho branco Chardonnay, com sabor fino, delicado, acidez e estrutura média, esse vinho traz a expressão da DO Vale dos Vinhedos. Já conhecido por harmonizar bem com pratos com presença

de manteiga, azeite de oliva ou até queijo (Harrington e Hammond, 2005). Nessa harmonização testamos a possibilidade de harmonização com o azeite dendê. A presença de acidez no vinho é importante para limpar o paladar, favorecendo a percepção do sabor dos alimentos e equilibrando a untuosidade entre o prato e o vinho. Ao observar a cor dos pratos, também podemos considerar a harmonização por semelhança, pelas características de cores claras, da mesma forma que o vinho (Eschevins et al, 2018; Koone et al, 2014).

8.2.3 Carne de sol com purê de abóbora com queijo coalho - cabernet Sauvignon e assemblage de merlot/tannat/cabernet sauvignon

Na nota média da avaliação da harmonização entre vinho tinto e carne de sol nenhuma das amostras apresentou diferença estatística significativa entre as notas, as médias para amostra 234 foi 8,0 (gostei muito) pelos especialistas e 7,1(gostei regularmente) pelos consumidores. Já a amostra 573 teve média entre os especialistas de 7,4 (gostei regularmente) e entre os consumidores de 7,3 (gostei regularmente) (Figura 36).

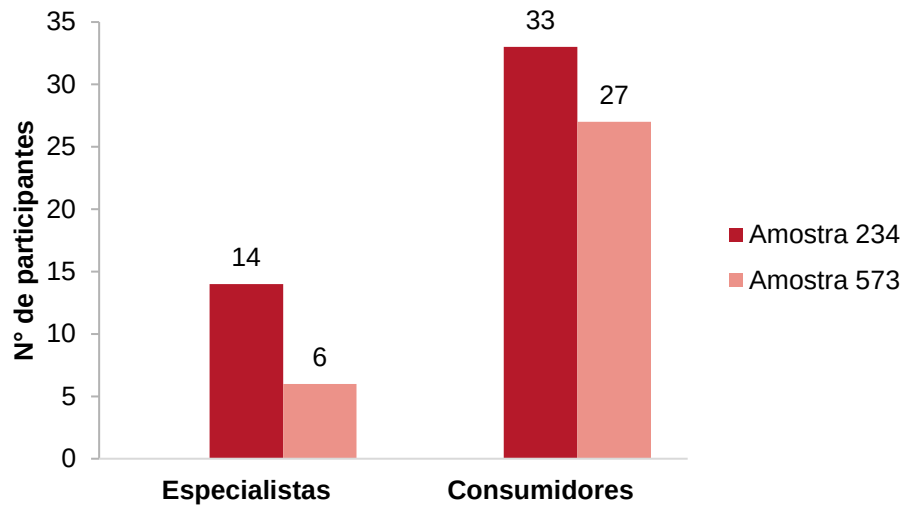
Figura 36- Média das notas da harmonização da carne de sol e vinho tinto



Fonte: Elaborada pela autora

Quando avaliamos os resultados estatísticos do teste de ordenação para o par vinho-comida mais harmônico no prato principal 2 com vinho tinto, 70% dos especialistas e 55% dos consumidores consideram a amostra 234 mais harmônica (Figura 37).

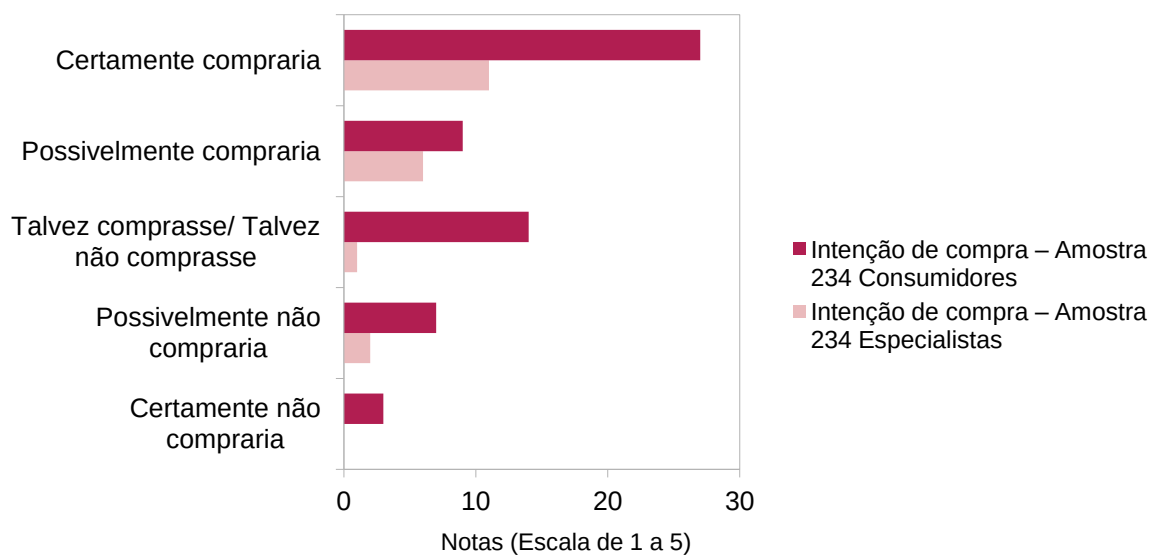
Figura 37- Teste de ordenação carne de sol com vinho tinto



Fonte: Elaborada pela autora

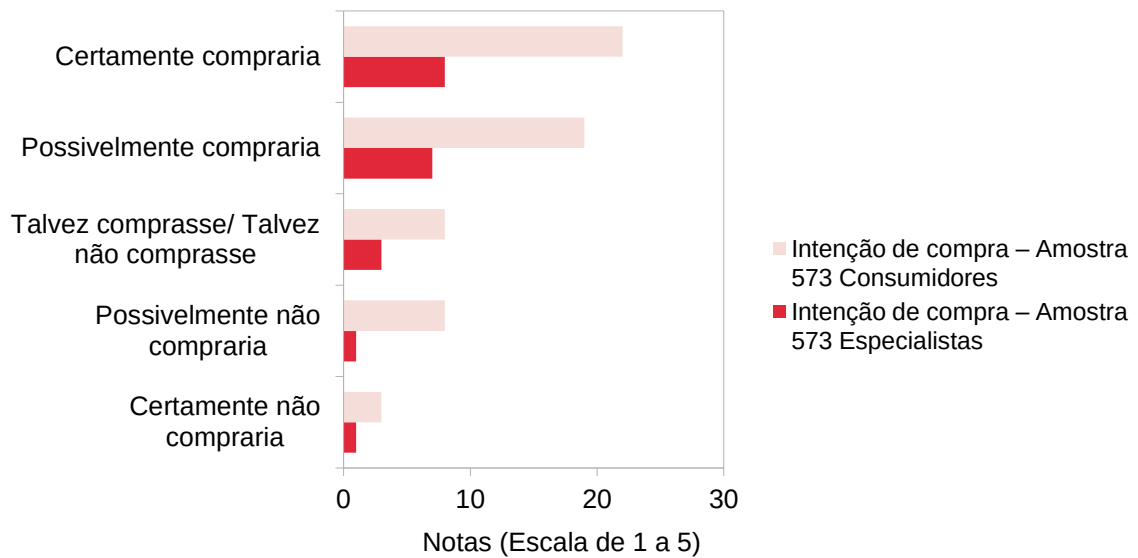
Sobre a intenção de compra, as amostras 234 e 573 obtiveram consenso entre especialistas e consumidores, com o maior percentual indicando "certamente compraria" (Figura 38;Figura 39).

Figura 38- Intenção de compra da amostra 234



Fonte: Elaborada pela autora

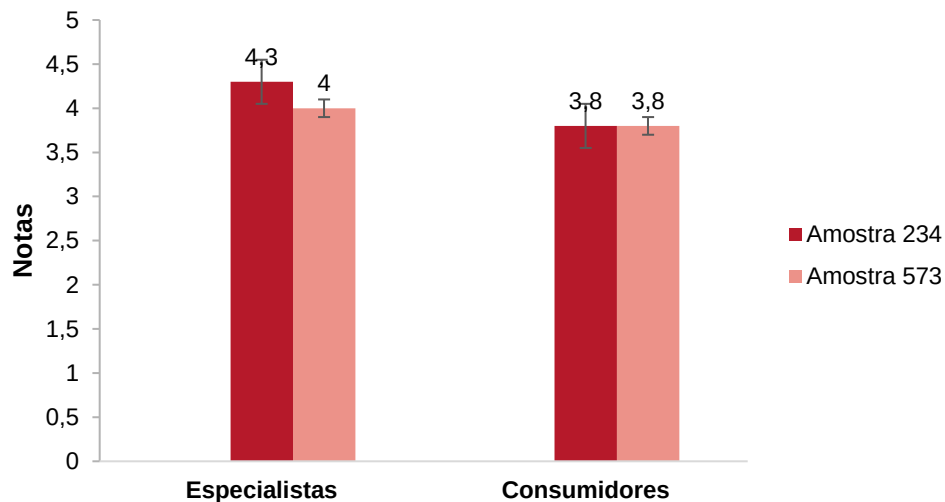
Figura 39- Intenção de compra da amostra 573



Fonte: Elaborada pela autora

Quando analisamos as médias das notas para a intenção de compra no vinho tinto, os especialistas deram uma média mais alta para a amostra 234, enquanto entre os consumidores, a média foi exatamente a mesma (3,8) para as duas amostras, 234 e 573 (Figura 40).

Figura 40- Nota média da intenção de compra vinho tinto



Fonte: Elaborada pela autora

8.2.3.1 Harmonização preferida da Carne de sol com purê de abóbora gratinado com queijo coalho e vinho tinto

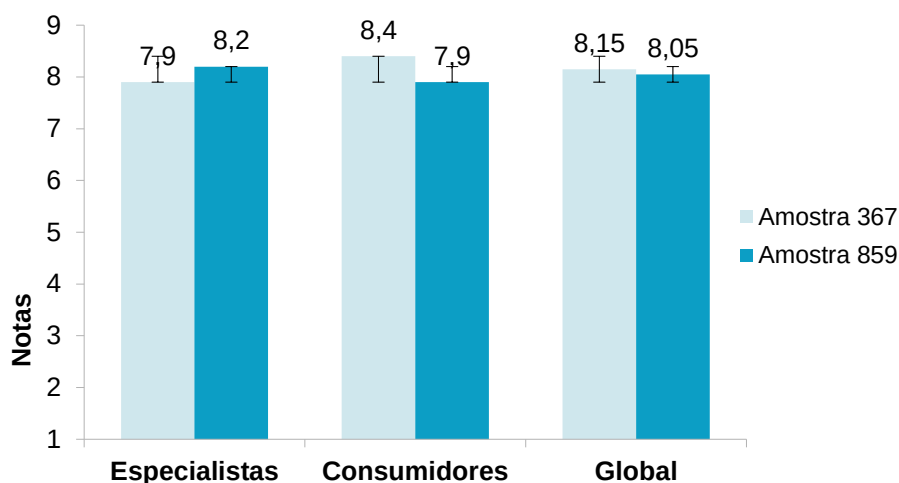
A harmonização ideal para a carne de sol com purê de abóbora gratinado com queijo coalho com o Vinho Cabernet Sauvignon da IP Campanha Gaúcha. O grande

desafio dessa harmonização era encontrar o equilíbrio entre sal e taninos já que os dois são elementos antagônicos e se ressaltam (Borges, 2007). Utilizamos o purê de abóbora mais adocicado para atenuar o sal presente na carne e o queijo coalho gratinado para enriquecer a textura do prato. O Cabernet Sauvignon é um vinho bem estruturado, com bom corpo, suave, com baixa ou moderada acidez e uma presença marcante de taninos. Há notas de frutas maduras, geralmente frutas vermelhas, notas de groselha negra, e por vezes, especiarias provenientes do envelhecimento em carvalho. Pratos à base de carne são ideais, a adstringência dos taninos contrasta muito bem com a gordura e suculência de uma carne malpassada, pois o tanino quebra a estrutura da gordura e restaura a eficiência gustativa da boca, ou seja, uma harmonização por contraste (Koone et al, 2014; Harrington and Hammond, 2007).

8.2.4 Bolo de rolo e espumante moscatel

Na nota média da avaliação da harmonização entre espumante moscatel e o bolo de rolo a amostra 367 apresentou diferenças significativas entre os grupos, com médias de 7,9 (gostei regularmente) para especialistas e 8,4 (gostei muito) para consumidores ($p < 0,028$). Na amostra 859, as médias foram de 8,2 (gostei muito) para especialistas e 7,9 (gostei regularmente) para consumidores (Figura 41).

Figura 41- Média das notas da harmonização do bolo de rolo e espumante moscatel

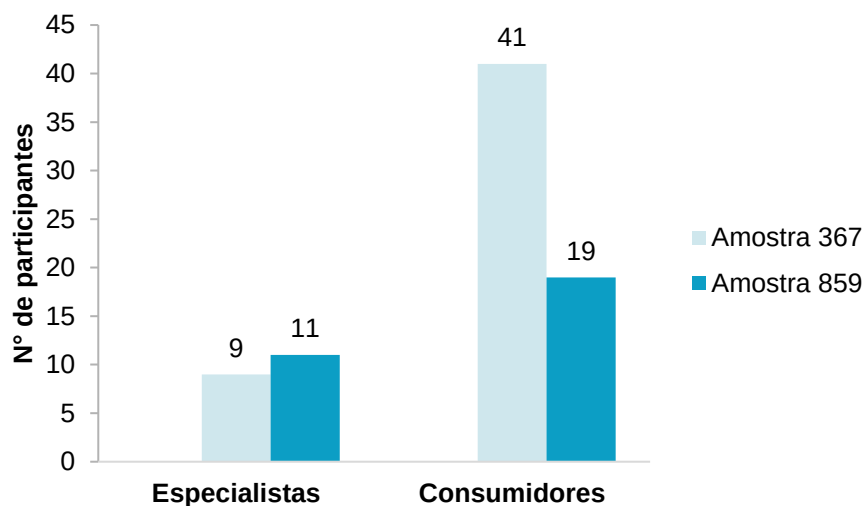


Fonte: Elaborada pela autora

Quando avaliamos os resultados estatísticos do teste de ordenação para o par vinho-comida mais harmônico na sobremesa com espumante moscatel 55% dos especialistas consideram a amostra 859 mais harmônica enquanto 67,8% dos

consumidores consideram a amostra 367 mais harmônica, o espumante moscatel foi a única análise onde obtivemos diferenças entre a preferência de especialistas e consumidores (Figura 42).

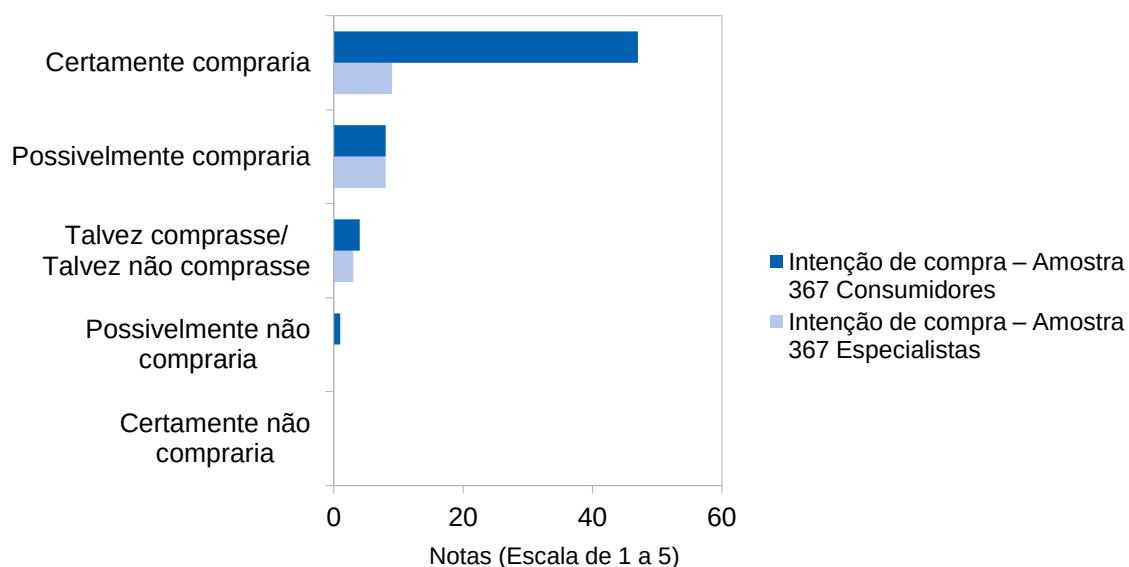
Figura 42- Teste de ordenação bolo de rolo com moscatel



Fonte: Elaborada pela autora

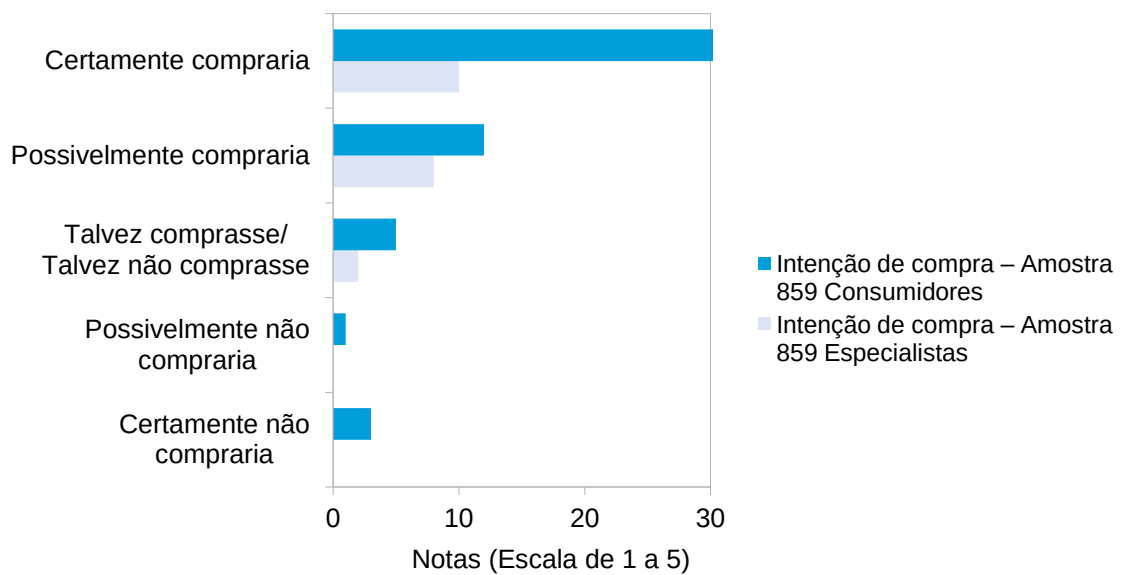
Sobre a intenção de compra, as amostras, 367 e 859 obtiveram consenso entre especialistas e consumidores, com o maior percentual indicando "certamente compraria"(Figura 43;Figura 44).

Figura 43- Intenção de compra da amostra 367



Fonte: Elaborada pela autora

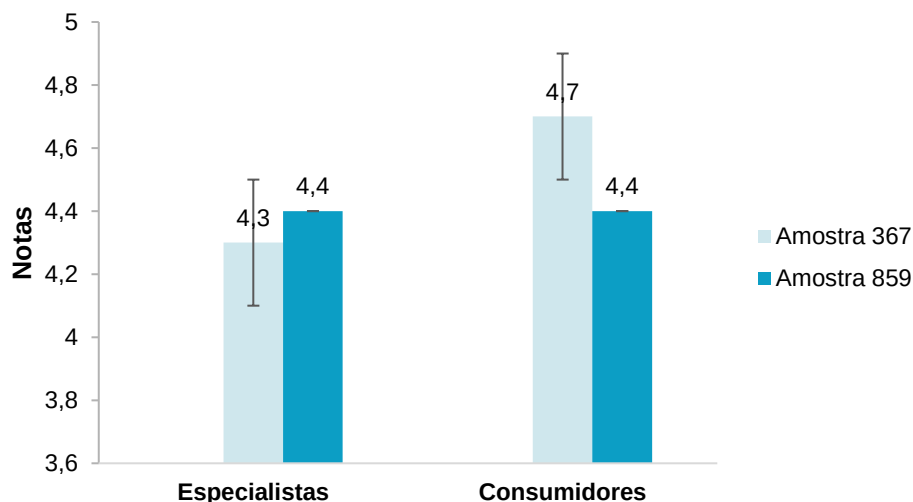
Figura 44- Intenção de compra da amostra 859



Fonte: Elaborada pela autora

Ao avaliar as médias das notas para a intenção de compra para o espumante moscatel, os especialistas deram uma média mais alta de intenção de compra para a amostra 859, enquanto os consumidores deram uma média mais alta para a amostra 367 (Figura 45).

Figura 45- Nota média da intenção de compra do espumante moscatel



Fonte: Elaborada pela autora

8.2.4.1 Harmonização ideal - bolo de rolo com espumante moscatel

A harmonização entre bolo de rolo e espumante moscatel da IP Farroupilha foi a mais apreciada, recebendo as maiores notas globais e as maiores notas individuais nos 2 grupos. Apesar de receber as maiores notas em cada grupo não houve um

consenso entre os grupos os especialistas consideraram harmonização ideal a amostra 859 já os consumidores considerarão a harmonização ideal amostra 367.

As combinações ideais entre espumantes ou vinhos doces geralmente são sobremesas. (Eschevins et al, 2019; Harrington e Hammond, 2006; Harrington e Hammond, 2007). Usamos aqui o bolo de rolo que tem uma doçura média- alta mais também uma acidez equilibrada que vem da goiabada, que harmoniza por semelhança com o espumante moscatel da IG Faurroupilha, com suas notas de mel, frutas tropicais frescas, como mamão e maracujá, pêra madura, flores brancas, ervas cultivadas em casa e mel. A acidez marcada e delicada confere ao espumante uma sensação de frescor, que neste caso, é favorecida quando a comida se assemelha ao vinho, com características de frescor, leveza e equilíbrio no sabor (Koone et al, 2014; Harrington e Hammond, 2007), (Eschevins et al, 2018).

Mesmo com as diferenças culturais sobre o consumo de vinho e de refeições harmonizadas, os resultados dos dois grupos foram muito semelhantes para a preferência global entre os pares harmonizados. Os especialistas concederam notas médias de harmonização mais alta que os consumidores em sete das oito amostras, apesar da média dos consumidores ficar bem próxima em algumas das amostras. De acordo com os resultados sobre intenção de compra podemos inferir que quanto maior o conhecimento dos consumidores sobre o vinho gaúcho maior a possibilidade que esse adquira produtos das indicações geográficas gaúchas.

8.3 Princípios para harmonizar a culinária nordestina com vinhos

As harmonizações dos pratos foram feitas utilizando princípios gerais das harmonizações já conhecidas na literatura, como os princípios de adaptação cruzada, os princípios de harmonia, equilíbrio e realce mencionados nos estudos de Borges (2007) , Santos (2012) e Puckette (2016). Além de buscar sempre trazer elementos, técnicas e ingredientes típicos e representativos da culinária Nordestina (Figura 46).

8.3.1 Harmonização da casquinha de caranguejo com farofa

A acidez realça o sabor de ingredientes simples e bons. Pratos, cremosos, gordurosos ou salgados são contrabalanceados pela acidez do vinho. Combine acidez

do vinho com acidez da comida. Use vinhos ácidos para equilibrar o calor das especiarias (Santos, 2012).

O caranguejo possui uma carne suave, delicada, adocicada e com pouca gordura, refogada com alho e cebola ingredientes que transmitem uma sensação tendendo ao doce e ácido. A farofa traz o sabor levemente ácido da farinha de mandioca e toques lácteos da manteiga. Também traz a crocância. A casquinha é servida acompanhada de limão para elevar a acidez do prato, a regra do “toque de limão”. Para essa harmonização utilizamos a acidez do espumante brut e brut rosé, para substituir o limão, acentuando os sabores da casquinha com a acidez do espumante, a efervescência do espumante também traz frescor, limpa o paladar e eleva acidez do prato (Santos, 2012). Ingredientes como o milho, o tomate maduro, o abacate, os crustáceos e a mozzarella fresca elevam seus sabores quando harmonizados com vinhos ácidos; assim como pratos como ceviche, cavalinha frita, angu, salada de batata, buchada de bode, camarões, caranguejo, caruru, lagostim, lula grelhada, merluza, moqueca, pescada frita, polvo, moqueca de arraia, salmão fresco, sardinha, tempura, truta, vieras (Borges, 2007).

8.3.2 Harmonização da moqueca baiana

O molho é componente importante do peso, quem manda na receita é o molho. O molho desempenha um papel significativo na composição do prato, exercendo influência predominante sobre o resultado da receita. O ponto desafiador desse prato é o molho/caldo, apresenta-se aqui a untuosidade do azeite de dendê, a picância e ardência da pimenta dedo de moça, o sabor adocicado do leite de coco, o sabor herbal do coentro e a leve acidez do limão. Nesse caso o molho é o principal componente a ser harmonizado e não o peixe. O peixe utilizado foi a pescada amarela, um peixe de água salgada de carne branca, macia, e sabor suave, muito utilizada para pratos ensopados por conter poucas espinhas e filés de tamanho alto (Santos, 2012, Borges 2007).

Analisando os elementos desse molho que tem sabores untuosos, pungentes e ácidos que melhoram com vinhos ácidos, e sabores picantes e levementes amargos (ervas), que são atenuados por vinhos aromáticos e adocicados, foram escolhidos vinhos brancos de médio corpo, um Chardonnay de acidez equilibrada, para os

sabores picantes e untuosos e um gewürztraminer aromático para os sabores adocicados do leite de coco e herbais do coentro (Santos,2012). Alguns outros pratos onde o molho é componente que deve ser considerado prioritário são, bobó de camarão, bouillabaise, peixe a belle meunière, porco agridoce, stroganoff, curry, frango xadrez (Borges,2007).

8.3.3 Harmonização da carne de Sol com purê de abóbora e queijo coalho

A acidez do vinho suaviza o sabor salgado. Nas comidas salgadas harmonize com vinho com baixo teor alcoólico, já que o calor é ampliado pelo sal. Combine comida salgada com vinhos com uma certa doçura. Em comidas muitas salgadas evite vinhos com muito carvalho ou tanino (Santos, 2012).

A carne de sol, carne salgada e seca, possui sabor forte e marcante, foi utilizada uma carne magra e macia (filé mignon) que se beneficia de vinhos com taninos médios. Para acompanhar um purê de abóbora para amenizar e salgado da carne e o gratinado de queijo coalho para trazer textura e acidez para equilibrar o prato. Para acentuar a suculência da carne escolhemos vinhos com taninos adstringentes, e para atenuar o sal utilizamos vinhos de média acidez, sal é acentuado por taninos jovens, para atenuá-los melhor tintos de taninos maduros e envelhecidos, usamos vinhos envelhecidos em barricas, o varietal cabernet sauvignon com um caráter mais frutado e acidez média, e um corte de merlot, tannat, cabernet sauvignon, sendo o maior percentual de merlot com acidez média, e corpo médio (Santos, 2012). Outros alimentos salgados que se beneficiam desse princípio são, alimentos com a presença de molho shoyu, pasta de missô, queijos salgados, bacalhau e embutidos (Borges,2007).

8.3.4 Harmonização do bolo de rolo

Vinhos de sobremesa devem ser mais doces que as sobremesas. Se o vinho for meio-seco, sirva com pratos levemente doces ou pratos com toque de especiarias ou pimenta (Santos, 2012)

As finas camadas de pão-de-ló recheadas com doce de goiaba (goiabada) com alta doçura e alta acidez harmonizam com vinhos mais doces e com alta acidez para igualar com a acidez da sobremesa, aqui o ideal é que o vinho seja mais doce que a

sobremesa, para que o vinho não pareça aguado. A uva moscato é extra doce e tem alta acidez, os espumantes dessa uva equilibram bem a doçura e acidez do bolo de rolo e a efervescência eleva a acidez, traz frescor e limpa o paladar para a próxima mordida. Outros pratos que harmonizam bem com os moscatéis são, compota de abacaxi, arroz-doce, baklava, banana assada, doce de cereja, flã, frutas cristalizadas, pudim de laranja, mil folhas, profiteroles (Borges,2007).

Figura 46- Harmonização com a cozinha nordestina



9 PRODUTOS DESENVOLVIDOS

Elaborou-se e um E-book (produto da pesquisa), elencando princípios básicos de harmonização e sugestões de combinações de vinhos com comida Nordestina. Nele, serão apresentados os principais aspectos levados em consideração nas harmonizações sugeridas, bem como os fundamentos essenciais para a seleção dos pratos e vinhos utilizados na pesquisa (quadro 6).

A pesquisa foi apresentada no Coloquio Internacional “Innovaciones y mutaciones de los viñedos del mundo: pasado, presente y futuro” na cidade de Mendoza em março 2023, no 8º Encuentro de AgroEnoturismo de Canarias realizado em novembro de 2023 em Fuencaliente de La Palma, e também no II Colóquio Internacional Vinho, Patrimônio, Turismo e Desenvolvimento, em dezembro de 2023, em Curitiba.

Quadro 3 – Capítulos do e-book

Capítulo 1:	Gastronomia Nordestina
Capítulo 2:	Enogastronomia Princípios Gerais Guia para harmonização da cozinha nordestina Indicações Geográficas do Rio grande do Sul
Apêndice:	Apêndice: Receitas dos pratos

Fonte: Elaborada pela autora

10 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa sobre a harmonização da culinária nordestina com vinhos das Indicações Geográficas (IG) do Rio Grande do Sul revelou *insights* valiosos sobre a complexa interação entre sabores regionais distintos. Ao longo do estudo, exploramos a diversidade culinária do Nordeste brasileiro, mergulhando em pratos emblemáticos como a casquinha de caranguejo, moqueca de peixe, a carne de sol com purê de abóbora e queijo coalho, e o tradicional bolo de rolo.

A seleção criteriosa de vinhos, representando as IG do Rio Grande do Sul, permitiu uma análise sensorial abrangente. Os resultados da análise sensorial conduzida por especialistas do setor vitivinícola e consumidores, demonstraram uma receptividade positiva em relação às combinações propostas. A preferência dos degustadores em relação a determinados pares, como a casquinha de caranguejo com espumante Brut e a moqueca de peixe com chardonnay, a carne de sol com o cabernet sauvignon e bolo de rolo com espumante moscatel, destaca a sinergia entre a diversidade de sabores regionais e os vinhos selecionados.

Como benefícios, essa pesquisa contribui para o entendimento da harmonização de vinhos com a rica culinária nordestina, fornecendo dados mais robustos para o entendimento e possibilidades deste tipo de harmonização para profissionais da área, enólogos, chefs e entusiastas da gastronomia. Como limitação o ensaio com consumidores só foi realizado em um dos nove estados do Nordeste, tendo assim a possibilidade de ser replicado nos demais estados trazendo mais respaldo às respostas. À medida que a pesquisa avança, novas oportunidades de exploração e aprimoramento das combinações de alimentos e vinhos certamente surgirão, enriquecendo ainda mais a experiência enogastronômica brasileira. A diversidade cultural e gastronômica do Brasil proporciona um terreno fértil para explorações contínuas nesse campo, incentivando a inovação e a descoberta de novas combinações sensoriais.

REFERÊNCIAS

Artigos:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. Análise sensorial dos alimentos e bebidas: terminologia. 1993. p.80000

BASTIAN, S. E. P., COLLINS, C., & JOHNSON, T. E. (2010). Understanding consumer preferences for Shiraz wine and Cheddar cheese pairings. ***Food Quality and Preference***, 21(7), 668–678.

BRASIL. MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul registradas até março de 2021/ Edna Maria de Oliveira Ferronato (org.). – Brasília: MAPA/AECS, 2022.132 p.ISBN 978-65-86803-65-5

CAVALCANTI, M. Leticia. 2003. A formação da culinária brasileira. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM VALE DOS VINHEDOS, 2012.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA FARROUPILHA, 2015.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CAMPANHA GAÚCHA, 2020.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE ESPUMANTE NATURAL ALTOS DE PINTO BANDEIRA, 2022.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão et al. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. **XI Encontro de Iniciação à Docência**. Universidade Federal da Paraíba, 2009.

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. **História: questões e debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 71-80, 2005

DALLA BONA, Fabiano. Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine. **Revista X**, v. 2, n. 0.2007, 2007.

DONADINI, G., FUMI, M. D., & NEWBY-CLARK, I. R. (2014). Consumers' preference and sensory profile of bottom fermented red beers of the Italian market. ***Food Research International***, 58, 69-80.

DONADINI, G., & FUMI, M. D. (2014). An investigation on the appropriateness of chocolate to match tea and coffee. ***Food research international***, 63, 464-476.

DONADINI, G., FUMI, M. D., & NEWBY-CLARK, I. R. (2015). An investigation of matches of bottom fermented red beers with cheeses. ***Food Research International***, 67, 376-389.

DUTRA, A.C. Rogéria. 2003. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis câmara Cascudo. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

ESCHEVINS, A., GIBOREAU, A., ALLARD, T., & DACREMONT, C. (2018). The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. **Food Quality and Preference**, 65, 18–27. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.12.005>

ESCHEVINS, A., GIBOREAU, A., JULIEN, P., & DACREMONT, C. (2019). From expert knowledge and sensory science to a general model of food and beverage pairing with wine and beer. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, 17, 100144.

HARRINGTON, R. J., (2007). Food and wine pairing: A sensory experience. **John Wiley & Sons** (2007)

HARRINGTON, R. J., & HAMMOND, R. (2006). Body Deviation-from-Match. **Journal of Culinary Science & Technology**, 5(1), 51-69.

HARRINGTON & SEO, (2015). The impact of liking of wine and food items on perceptions of wine–food pairing. **Journal of Foodservice Business Research**, 18 (5) (2015), pp. 489-501

HEMMINGTON, N., (2007). From service to experience: Understanding and defining the hospitality business. **The Service Industries Journal**, 27 (6) (2007), pp. 747-755

INSTITUT D'ÉTUDES OPINION PUBLIC – **IFOP** 2014

IBGE –Brazilian Institute of Geography and statistics. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2021.

KOONE, R., HARRINGTON, R. J., GOZZI, M., & MCCARTHY, M. (2014). The role of acidity, sweetness, tannin and consumer knowledge on wine and food match perceptions. **Journal of Wine Research**, 25(3), 158–174.

KUSTOS, M., HEYMANN, H., JEFFERY, D. W., GOODMAN, S., & BASTIAN, S. E. P. (2020). Intertwined: What makes food and wine pairings appropriate? **Food Research International**, 136, 109463.

KUSTOS, M., GOODMAN, S., JEFFERY, D. W., & BASTIAN, S. E. P. (2021). Appropriate food and wine pairings and wine provenance information: Potential tools for developing memorable dining experiences. **Food Quality and Preference**, 94, 104297. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104297>.

LAHNE, J. Evaluation of Meals and Food Pairing. In **Methods in Consumer Research**; Ares, G., Varela, P., Eds.; Woodhead Publishing: Cambridge, UK, 2018; Volume 2, pp. 85–107. ISBN 9780081017432.

LEE, Jeannie Cho. Asian Palate: Savouring Asian Cuisine & Wine. **Asset Publishing and Research Limited**, 2009.

LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996

LEI Nº 13.436, DE 24 DE ABRIL DE 2008.

LIMA, R.A.M. Claudia. 2003. Para uma antropologia da alimentação brasileira. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

LOCKSHIN, Larry; CORSI, Armando Maria. Consumer behaviour for wine 2.0: A review since 2003 and future directions. **Wine Economics and Policy**, v. 1, n. 1, p. 2-23, 2012.

MARESCA, T., (1994). The Right Wine: **Grove/Atlantic. Incorporated**

MØLLER, P. (2013). Gastrophysics in the brain and body. **Flavour**, 2, 1-4.

NIIMI, J., DANNER, L., & BASTIAN, S. E. (2019). Wine leads us by our heart not our head: emotions and the wine consumer. **Current Opinion in Food Science**, 27, 23–28.

PAULSEN, Morten T.; ROGNSÅ, Guro H.; HERSLETH, Margrethe. Consumer perception of food–beverage pairings: The influence of unity in variety and balance. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 2, n. 2, p. 83-92, 2015.

PEREIRA, Wander Lopes et al. Gastronomia do nordeste brasileiro. **Revista de trabalhos acadêmicos-universo campos dos goytacazes**, v. 1, n. 10, 2018.

QUINTAS, Fátima. 2003. A culinária e a Negra. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

RISTIC, R., DANNER, L., JOHNSON, T. E., MEISELMAN, H. L., HOEK, A. C., JIRANEK, V., & BASTIAN, S. E. P. (2019). Wine-related aromas for different seasons and occasions: Hedonic and emotional responses of wine consumers from Australia, UK, and USA. **Food Quality and Preference**, 71, 250–260.

SEBRAE, INPI, 2014. Indicações geográficas brasileiras-Vinho: Brazilian geographical indications-Wine: Indicaciones geográficas brasileñas - Vino Hulda Oliveira Giesbrecht, Raquel Beatriz Almeida de Mina, Marcos Fabrício Welge Gonçalves, Fernando Henrique Schwanke.-- Brasília: **SEBRAE, INPI**, 2014.

SEO, Sun-Hee; LEE, Jee-Eun. Consumers perception of Korean foods compatible with traditional Korean liquors. **Journal of the Korean Society of Food Culture**, v. 24, n. 1, p. 1-9, 2009.

SIMONA, Stano. “Con-fusion cuisines”: Melting foods and hybrid identities. 2014. Site: “con-fusion cuisines”: melting foods and hybrididentities (iass-ais.org) Acesso: junho 2023

SOUZA, Taísa Fernanda. Os ritos da mesa e a história da culinária nordestina na perspectiva de gilberto freyre e sua obra casa-grande & senzala. 2012. **X Encontro Estadual ANPUH-PE**. História e contemporaneidade articulando espaço e construindo conhecimento. 2012.

SPENCE, C. (2020). Food and beverage flavour pairing: A critical review of the literature. **Food Research International**, 133, 109124.

SPENCE, C., AUVRAY, M., & SMITH, B. (2015). *Confusing Tastes with Flavours Call for papers: Research Topic “Perspectives on Multisensory Human-Food Interaction” View project 4th Workshop on Multisensory Approaches to Human-Food Interaction View project.*

TONIETTO, Jorge et al. As Indicações Geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul. 2022.

TONIETTO, J., FALCADE, I., 2018. Indicações geográficas de vinho no Brasil. A estrutura e a valorização da produção nos territórios do vinho.

Livros:

BORGES, E.P., 2007. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Mauad Editora Ltda, Rio de Janeiro.

FARIAS, Ricardo. **Curso para profissionais - Ciclo I. associação brasileira dos sommeliers** - RJ. Rio de Janeiro, 2019.

FREYRE, Gilberto. Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das letras 1997.

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas e chapadas- uma viagem gastronômica pelo Piauí**. 2 ed. Alínea publicações Editora, 2007.

POULAIN, Jean-Pierre (2002). **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**.

PUCKETTE, M., HAMMACK J. **O guia essencial do vinho: Wine Folly**; tradução Lucas Cordeiro de Souza, Renato Ferreira Pires - 1 ed. - Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016.

RIBEIRO, Darcy. Ensaios insólitos. Porto Alegre: L&PM Editores, 1979.

SANTOS, J.I.; SANTANA, S.M. **Comida e vinho: harmonização essencial**. 3ª ed. São Paulo: editora Senac, São Paulo, 2012.

SPLENDOR, Firmino. **Análise sensorial em perguntas / textos, fotos e capa de Firmino Splendor**. - Bento Gonçalves, Ed. do autor 2019.

Dissertações e teses:

AMARAL, Daiane et al. **Redescobrimdo o Nordeste**. 2014. UNICEUB – Centro universitário de Brasília faculdade de ciências da educação e da saúde. Brasília. 2014.

ANSILIERO, Giuliana. 2006. **O movimento Slow Food: A relação entre o homem, alimento e meio ambiente**. Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2006.

FERREIRA, Milena de Souza. **Harmonização de vinhos finos com preparações veganas**. 2018. 49 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.

Apostilas:

ESTEVIÃO, William. 2020. Apostila cozinha Brasileira. São Paulo. 2020.

PAVARATI, Luis Carlos. 2018. Cozinha Brasileira. Londrina: editora e distribuidora educacional S.A.,2018.

Internet:

SLOW FOOD, Manual Slow food. Ed. 2013 Disponível em: [documentos_manual-do-slowfood-2013.pdf](https://www.slowfoodbrasil.org.br/documentos_manual-do-slowfood-2013.pdf) (slowfoodbrasil.org.br). Acesso em: 30 nov.2022.

Apêndice I – Receitas dos pratos da análise sensorial

CASQUINHA DE CARANGUEJO COM FAROFA

FAROFA

INGREDIENTES	QUANTIDADES
Farinha de mandioca branca	220 gramas
Manteiga	52 gramas
Corante (colorau)	25 gr
Óleo de milho	25 ml
Sal	1 grama

MODO DE PREPARO:

Em uma panela de fundo grosso misture o óleo e a manteiga, quando derreter adicione o corante coloque a farinha de mandioca e mexa até ela torrar ao final adicione o sal.

CARANGUEJO

INGREDIENTES	QUANTIDADES
Carne de caranguejo	925 gramas
Sal	15 gramas
Pimenta do reino	4 gramas
Alho em haché	7 gramas
Cebola em brunoise	107 gramas
Tomate em brunoise	99 gramas
Pimentão verde em brunoise	55 gramas
Pimenta de cheiro	8 gramas
Cebolinha picada	18 gramas
Coentro picado	15 gramas

Corante	2 gramas
Azeite de oliva	3 colheres de sopa
Óleo de milho	2 colheres de sopa

MODO DE PREPARO:

Tempere o caranguejo com sal e a pimenta do reino

Em uma panela de fundo grosso adicione o óleo, o azeite, o corante, a cebola e o alho, deixe refogar por 2 minutos.

Adicione o tomate, o pimentão verde, a pimenta de cheiro, a cebolinha, o coentro, refogue tudo por 5 minutos.

Adicione a carne de caranguejo e refogue por 20 minutos até todo o líquido evaporar.

Sirva a casquinha de caranguejo acompanhada de farofa.

OBS: Para a degustação foi servido uma proporção de 15 gramas de caranguejo para 5 gramas de farofa para cada emparelhamento.

MOQUECA DE PEIXE

MARINADA (quantidade para 1kg de peixe)

INGREDIENTES	QUANTIDADES
Filé de Pescada amarela	1 quilo
Cebola	52 gramas
Alho (retirar o meio)	6 gramas
Pimentão verde	45 gr
Coentro	3 gramas
Tomate	75 gramas
Pimenta do reino moída	½ colher de café
Sal	16 gramas

Suco de Limão	15 ml
---------------	-------

MODO DE PREPARO:

Bater todos os ingredientes do liquidificador até virar uma pasta.

Colocar o peixe em um bowl adicionar a marinada e deixar descansando na geladeira por 30 a 45 minutos.

INGREDIENTES	QUANTIDADES
Pescada Amarela	1kg
Pimentão vermelho em brunoise	100 gr
Pimentão amarelo em brunoise	100gr
Cebola em brunoise	167 gramas
Tomate em brunoise	104 gramas
Pimenta de cheiro em brunoise	9 gramas
Pimenta dedo de moça brunoise sem semente	5 gramas
Coentro picado	7 gramas
Azeite de oliva	50 ml
Azeite de dendê	30 ml
Leite de coco	90 ml
Sal	q.b

MODO DE PREPARO:

Em uma panela de barro, ferro ou de fundo triplo adicione o azeite de oliva e metade do azeite de dendê, deixe esquentar adicione os filés de peixe sele por 3 minutos vire os pedaços deixe fritar por mais 3 minutos e adicione a cebola, o pimentão vermelho, pimentão amarelo, o tomate, a pimenta de cheiro, a pimenta dedo de moça. Deixe cozinhar por 25 minutos sem mexer, adicione o leite de coco o resto do azeite de dendê o coentro cozinhe por 5 minutos e desligue. Conserte o sal se necessário.

OBS: Para a degustação foi servido uma porção de 25 gramas de peixe, 25 gramas de caldo e verduras.

CARNE DE SOL DE FILÉ COM QUIBEBE (PURÊ DE ABÓBORA)

Carne de sol

INGREDIENTES	QUANTIDADES
Filé bovino	1kg 400 gramas
Sal	20 gramas

MODO DE PREPARO:

Retalhe o filé bovino abrindo a peça como uma manta não muito fina.

Passe o sal por toda a superfície da carne espalhe bem com a mãos.

Enrole a carne e deixe marinando por 2 horas em local fechado.

Pendure a carne na sombra por 24 horas.

INGREDIENTES	QUANTIDADES
Carne de sol cortada em pedaços de 100 gr	1kg 400 gramas
Óleo de milho	½ xícara
Alho inteiro	1 dente
Corante	1 colher de café

MODO DE PREPARO:

Em uma frigideira de fundo grosso adicione metade do óleo, o dente de alho e o corante, quando óleo estiver quente frite os pedaços de carne de sol em fogo baixo por cerca de 6 minutos ou até estarem ao ponto.

QUIBEBE (PURÊ DE ABÓBORA)

INGREDIENTES	QUANTIDADES
Abóbora	1 quilo

Cebola em brunoise	70 gramas
Pimenta de cheiro em brunoise	6 gramas
Manteiga	20 gramas
Sal	q.b
Pimenta do reino	q.b

Cozinhe a abóbora em pedaços médios no vapor.

Amasse a abóbora com a ajuda de um garfo, até forma um puré liso.

Numa frigideira refogue na manteiga a cebola e a pimenta do cheiro, adicione o purê tempere com sal e a pimenta do reino.

OBS: Para a degustação foi servido uma porção de 20 gramas de carne 10 gramas de purê.

Apêndice II – TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da avaliação sensorial de pratos da culinária nordestina harmonizados com vinhos, para teste de aceitação e preferência, existindo a necessidade da ingestão das amostras. Existem riscos na participação caso você tenha alguma alergia alimentar, por exemplo alergia ao glúten, frutos do mar, lactose, ovo, sacarose, uva e derivados, sendo assim, não deverá participar desta avaliação. Caso haja reação alérgica, será acionado o setor de Enfermagem do campus, podendo ser encaminhado a UPA se houver necessidade. Como benefícios podemos citar: a) a difusão do conhecimento sobre a culinária nordestina e sua harmonização com os vinhos gaúchos impulsionando a enogastronomia no nordeste do País; b) Proporcionar aos degustadores uma experiência gastronômica e cultural aproximando diferentes regiões do País. Serão mantidos todos os preceitos ético-legais durante e após o término da pesquisa, de acordo com a Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde. Para participar desta avaliação você não terá nenhum custo e nem receberá qualquer vantagem financeira. Você será esclarecido(a) sobre o estudo em qualquer aspecto que desejar e estará livre para participar ou recusar-se a participar. Poderá retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária e em caso de desistência, não acarretará a qualquer penalidade ou modificação na forma em que é atendido(a) pelo idealizador do estudo. O idealizador irá tratar sua identidade com padrões profissionais de sigilo. Você não será identificado em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo. Apesar disso, você tem assegurado o direito a ressarcimento ou indenização no caso de qualquer dano eventualmente produzido pela pesquisa. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. Seu nome ou material que indique sua participação não será liberado sem a sua permissão.

Eu, _____, portador(a) do RG ou CPF nº _____, fui informado(a) dos objetivos do presente estudo de maneira clara e detalhada. Recebi uma cópia deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer minhas dúvidas. Diante dos esclarecimentos prestados, concordo em participar, como voluntário(a), do estudo “Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária Nordestina” que faz parte do projeto de pesquisa Enogastronomia: Possibilidades e potencialidades regionais PVB849-2022.

Esse projeto foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa do IFRS CAAE: 64503822.8.0000.8024

Bento Gonçalves, ____ de _____ de _____.

Assinatura do (a) participante

Assinatura do (a) pesquisador(a)

Em caso de dúvidas com respeito aos aspectos éticos deste estudo, poderei consultar: **Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Federal do Rio Grande do Sul** E-mail: [cepesquisa@ifrs.edu.br/](mailto:cepesquisa@ifrs.edu.br)
Telefone: (54) 3449-3340

Endereço: Rua General Osório, 348, Centro, Bento Gonçalves, RS, CEP: 95.700-000

Pesquisador(a) principal: Zaira do Nascimento Vale

Telefone para contato: (86) 999486660

E-mail para contato: zaira.vale@ifpi.edu.br

Apêndice III - Termo de autorização de imagem

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE
DO SUL

MESTRADO EM VITICULTURA E ENOLOGIA

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE IMAGEM

Eu, _____
_____, nacionalidade _____, estado civil _____, portador da Cédula
de identidade RG nº. _____, inscrito no CPF/MF
sob nº _____, residente à
Av./Rua

_____, nº. _____, municí
pio _____/estado _____. AUTORIZO o uso de minha
imagem em todo e qualquer material entre imagens de vídeo, fotos e documentos, para ser
utilizada no Projeto de mestrado, intitulado "Desmistificando a harmonização: experiência de
vinhos das Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária Nordestina". A presente
autorização é concedida a título gratuito, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em
todo território nacional, das seguintes formas: (I) home page; (II) mídia eletrônica (vídeo-tapes,
televisão, _____ cinema, _____ entre _____ outros).

Fica ainda autorizada, de livre e espontânea vontade, para os mesmos fins, a cessão de direitos
da veiculação das imagens não recebendo para tanto qualquer tipo de remuneração.
Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que
nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e
assino a presente autorização em 02 vias de igual teor e forma.

_____, dia _____ de _____ de _____.

(Assinatura)

Em caso de dúvidas com respeito aos aspectos éticos deste estudo, poderei consultar:
Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Federal do Rio Grande do Sul. E-mail:
cepesquisa@ifrs.edu.br **Telefone:** (54) 3449-3340 **Endereço:** Rua General Osório, 348, Centro,
Bento Gonçalves, RS, CEP: 95.700-000 **Pesquisador(a) principal:** Zaira do Nascimento Vale
Telefone para contato: (86) 999486660 **E-mail para contato:** zaira.vale@ifpi.edu.br

Apêndice IV - Questionário socioeconômico

Questionário Sócio- Econômico

Projeto: Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária Nordestina.

As perguntas abaixo ajudarão a caracterizar a amostra de provadores do cardápio harmonizado. Se você não se sentir à vontade para responder algumas das perguntas pode deixar em branco.

1-Qual o seu nome?

2-Qual a sua naturalidade?

3- Qual a sua idade?

☐ 18-29 anos

☐ 30-39 anos

☐ 40-49 anos

☐ 50-59 anos

☐ 60 anos ou mais

4- Qual seu Gênero?

☐ Mulher Cis

☐ Mulher Trans

☐ Homem Cis

☐ Homem Trans

☐ Não- Binário

☐ Prefiro não dizer

5- Qual seu Estado civil?

- ☐ Solteiro(a)
- ☐ Casado(a)
- ☐ Divorciado(a)
- ☐ União Estável
- ☐ Viúvo(a)

7- Qual a sua escolaridade?

- ☐ Ensino Fundamental
- ☐ Ensino Médio
- ☐ Ensino Superior
- ☐ Pós- Graduação

9- Costuma consumir refeições em restaurantes?

- ☐ Não
- ☐ Sim, semanalmente
- ☐ Sim, a cada dia 15 dias
- ☐ Sim, uma vez ao mês

6- Qual sua renda mensal?

- ☐ Sem renda
- ☐ Até 1 salário mínimo
- ☐ De 1 a 2 salários mínimos
- ☐ De 3 a 5 salários mínimos
- ☐ De 6 a 8 salários mínimos
- ☐ De 9 a 11 salários mínimos
- ☐ 12 ou mais salários mínimos

8- Costuma consumir vinhos regularmente?

- ☐ Não
- ☐ Uma vez ao mês
- ☐ Duas vezes ao mês
- ☐ Uma vez na semana
- ☐ Duas a três vezes na semana
- ☐ Quatro vezes ou mais na semana

10- Costuma consumir refeições harmonizadas (alimentos e vinhos)?

- ☐ Sim
- ☐ Não

Apêndice V – Ficha de análise sensorial

Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária Nordestina.

Nome: _____

Data: _____

Você está recebendo o cardápio harmonizado, composto por uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa. Usando a nomenclatura da escala abaixo, atribua as notas para o quanto você gostou ou desgostou das combinações entre os pratos e os vinhos.

- 9 - Gostei muitíssimo
- 8 - Gostei muito
- 7 - Gostei regularmente
- 6 - Gostei ligeiramente
- 5 - Não gostei/ Nem desgostei
- 4 - Desgostei ligeiramente
- 3 - Desgostei regularmente
- 2 - Desgostei muito
- 1- Desgostei muitíssimo

Pratos	Vinhos	Nota
Entrada Casquinha de caranguejo com farofa	Amostra _____	_____
	Amostra _____	_____
Prato 1 Moqueca de peixe	Amostra _____	_____
	Amostra _____	_____
Prato 2 Carne de sol com quibebe	Amostra _____	_____
	Amostra _____	_____
Sobremesa Bolo de rolo	Amostra _____	_____
	Amostra _____	_____

Ordene as combinações entre os pratos e os vinhos conforme sua preferência global, indicando o código do vinho que melhor harmonizou à esquerda e o que menos harmonizou à direita.

ENTRADA (Casquinha de caranguejo com farofa)

MAIS harmônico MENOS harmônico

PRATO 1 (Moqueca de peixe)

MAIS harmônico MENOS harmônico

PRATO 2 (Carne de sol com quibebe)

MAIS harmônico MENOS harmônico

SOBREMESA (Bolo de rolo)

MAIS harmônico MENOS harmônico

Com base na nomenclatura da escala abaixo, se você encontrasse este cardápio harmonizado à venda, você atribuiria qual nota:

- 5 - Certamente compraria
- 4 - Possivelmente compraria
- 3 - Talvez comprasse/ Talvez não comprasse
- 2 - Possivelmente não compraria
- 1 - Certamente não compraria

Pratos	Vinhos	Nota
Entrada Casquinha de caranguejo com farofa	Amostra _____	_____
	Amostra _____	_____
Prato 1 Moqueca de peixe	Amostra _____	_____
	Amostra _____	_____
Prato 2 Carne de sol com quibebe	Amostra _____	_____
	Amostra _____	_____
Sobremesa Bolo de rolo	Amostra _____	_____
	Amostra _____	_____

Apêndice VI – Tabelas com os resultados estatísticos

Tabela 1: Descrição das características sociodemográficos por categoria (especialistas e consumidores). Brasil, 2023

Variáveis	Total		Especialistas		Consumidores		Valor de p
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
Gênero							
Homem cis	26	32,5	6	30,0	20	33,3	0,802
Mulher cis	53	66,3	14	70,0	39	65,0	
Não binário	1	1,2	-	-	1	1,7	
Estado civil							
Solteiro	48	60,0	10	50,0	38	63,4	0,137
Casado	23	28,8	5	25,0	18	30,0	
União estável	5	6,2	3	15,0	2	3,3	
Divorciado	4	5,0	2	10,0	2	3,3	
Idade (anos)							
18 a 29	28	35,0	4	20,0	24	40,0	0,261
30 a 39	21	26,2	6	30,0	15	25,0	
40 a 49	16	20,0	7	35,0	9	15,0	
50 a 59	11	13,8	2	10,0	9	15,0	
≥ 60	4	5,0	1	5,0	3	5,0	
Renda (Salários-mínimos)							
Sem renda	10	12,5	-	-	10	16,7	0,036
Até 1	8	10,0	-	-	8	13,3	
1 a 2	9	11,2	3	15,0	6	10,0	
3 a 5	20	25,0	9	45,0	11	18,3	
6 a 8	10	12,5	3	15,0	7	11,7	
9 a 11	8	10,0	3	15,0	5	8,3	
12 ou +	15	18,8	2	10,0	13	21,7	
Escolaridade							
Ensino médio	7	8,7	-	-	7	11,7	0,050
Ensino superior	22	27,5	3	15,0	19	31,7	
Pós-graduação	51	63,8	17	85,0	34	56,7	
Refeição restaurantes							
Não	4	5,1	-	-	4	6,8	0,087
Semanalmente	22	27,8	3	15,0	19	32,2	
A cada 15 dias	26	32,9	11	55,0	15	25,4	
1 vez por mês	27	34,2	6	30,0	21	35,6	
Refeições harmonizadas							
Sim	48	60,0	16	80,0	32	53,3	0,030
Não	32	40,0	4	20,0	28	46,7	
Consumo de vinho							
Não	8	10,0	-	-	8	13,3	<0,001
1 vezes ao mês	22	27,5	-	-	22	36,7	
2x ao mês	10	12,5	1	5,0	9	15,0	
1 vez por semana	18	22,5	4	20,0	14	23,3	
2 a 3 x semana	11	13,8	5	25,0	6	10,0	
4 x ou mais por semana	11	13,7	10	50,0	1	1,7	

Tabela 2. Média e desvio padrão das notas da escala hedônica para as amostras

Harmonização	Especialistas (n=20)		Consumidores (n=60)		Valor de p
	Média	DP	Média	DP	
Espumantes					
621	8,1	0,8	7,2	1,4	0,012
712	7,2	1,7	7,1	1,6	0,842
Vinho branco					
428	6,8	1,9	6,8	1,8	0,968
196	8,2	1,1	6,7	2,0	0,001
Vinho tinto					
234	8,0	1,3	7,1	2,0	0,056
573	7,4	1,5	7,3	1,7	0,779
Vinho moscatel					
367	7,9	1,4	8,4	1,4	0,028
859	8,2	1,0	7,9	1,5	0,360

Tabela 3: Quantitativo e porcentagem da preferência para amostra mais harmônica

Vinhos mais harmônico	Especialistas (n=20)		Consumidores (n=60)		Valor de p
	Nº	%	Nº	%	
Espumantes					0,197
621	14	70,0	31	51,7	
721	6	30,0	29	48,3	
Vinho branco					0,026
196	16	80,0	31	51,7	
428	4	20,0	29	48,3	
Vinho tinto					0,238
234	14	70,0	33	55,0	
573	6	30,0	27	45,0	
Vinho moscatel					0,069
367	9	45,0	40	67,8	
859	11	55,0	19	32,2	

Tabela 4: Média e desvio padrão da intenção de compra para cada amostra

Intenção de compras	Especialistas (n=20)		Consumidores (n=60)		Valor de p
	Média	DP	Média	DP	
Amostra 621	4,5	0,8	3,9	1,2	0,043
Amostra 712	3,9	1,1	3,7	1,1	0,524
Amostra 428	3,5	1,1	3,7	1,4	0,319
Amostra 196	4,4	1,0	3,6	1,4	0,040
Amostra 234	4,3	1,0	3,8	1,3	0,182
Amostra 573	4,0	1,1	3,8	1,2	0,600
Amostra 367	4,3	0,7	4,7	0,8	0,008
Amostra 859	4,4	0,7	4,4	1,2	0,395

Tabela 5: Intenção de compra por amostra.

Intenção de compra	Especialistas (n=20)		Consumidores (n=60)		Valor de p
Espumantes 621	Nº	%	Nº	%	0,357
Certamente não compraria	-	-	2	3,3	
Possivelmente não compraria	1	5,0	7	11,7	
Talvez comprasse/Talvez não comprasse	1	5,0	12	20,0	
Possivelmente compraria	5	25,0	13	21,7	
Certamente compraria	13	65,0	26	43,3	
Espumantes 712					0,762
Certamente não compraria	1	5,0	2	3,4	
Possivelmente não compraria	1	5,0	6	10,0	
Talvez comprasse/Talvez não comprasse	4	20,0	18	30,0	
Possivelmente compraria	7	35,0	14	23,3	
Certamente compraria	7	35,0	20	33,3	
Vinho branco 428					0,131
Certamente não compraria	1	5,0	7	11,7	
Possivelmente não compraria	2	10,0	7	11,7	
Talvez comprasse/Talvez não comprasse	7	35,0	6	10,0	
Possivelmente compraria	6	30,0	18	30,0	
Certamente compraria	4	20,0	22	36,6	
Vinho branco 196					0,236
Certamente não compraria	-	-	6	10,0	
Possivelmente não compraria	2	10,0	7	11,7	
Talvez comprasse/Talvez não comprasse	1	5,0	12	20,0	
Possivelmente compraria	5	25,0	12	20,0	
Certamente compraria	12	60,0	23	38,3	
Vinho tinto 234					0,234
Certamente não compraria	-	-	3	5,0	
Possivelmente não compraria	2	10,0	7	11,7	
Talvez comprasse/Talvez não comprasse	1	5,0	14	23,3	
Possivelmente compraria	6	30,0	9	15,0	
Certamente compraria	11	55,0	27	45,0	
Vinho tinto 573					0,937
Certamente não compraria	1	5,0	3	5,0	
Possivelmente não compraria	1	5,0	8	13,3	
Talvez comprasse/Talvez não comprasse	3	15,0	8	13,3	
Possivelmente compraria	7	35,0	19	31,7	
Certamente compraria	8	40,0	22	36,7	
Vinho Moscatel 367					0,018
Certamente não compraria	-	-	1	1,7	
Talvez comprasse/Talvez não comprasse	3	15,0	4	6,7	
Possivelmente compraria	8	40,0	8	13,3	
Certamente compraria	9	45,0	47	78,3	
Vinho Moscatel 859					0,387
Certamente não compraria	-	-	3	5,0	
Possivelmente não compraria	-	-	1	1,7	
Talvez comprasse/Talvez não comprasse	2	10,0	5	8,3	
Possivelmente compraria	8	40,0	12	20,0	
Certamente compraria	10	50,0	39	65,0	

Apêndice VII – Artigo

O artigo foi submetido a revista International Journal of Gastronomy and Food Science.

DESMISTIFICANDO A HARMONIZAÇÃO: EXPERIÊNCIA DE VINHOS DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO RIO GRANDE DO SUL COM A CULINÁRIA DO NORDESTE DO BRASIL.

Vale, Z. do N.¹; Flores, S. S.²; Miotto, S.P.S.³

^{1a}Zaira do Nascimento Vale - Federal Institute of Education, Science and Technology of Piauí (IFPI), R. Antonino Martins de Andrade, 750, Engenho Novo, Pedro II (PI), 64255-000. zaira.vale@ifpi.edu.br

²Shana Sabbado Flores - Federal Institute of Education, Science and Technology of Rio Grande do Sul (IFRS), Av. Osvaldo Aranha, 540, Juventude da Enologia, Bento Gonçalves (RS), 95700-000. shana.flores@bento.ifrs.edu.br

³Shana Paula Segala Miotto - Federal Institute of Education, Science and Technology of Rio Grande do Sul (IFRS), Av. Osvaldo Aranha, 540, Juventude da Enologia, Bento Gonçalves (RS), 95700-000. paula.miotto@bento.ifrs.edu.br

RESUMO: A enogastronomia é um campo da área da enologia em ascensão, sendo assim promover a harmonização da culinária Brasileira com vinhos nacionais é importante para disseminação da cultura do vinho pelo País. Neste contexto esse trabalho propõe a harmonização da culinária do nordeste do Brasil com os vinhos das Indicações Geográficas do Rio grande do Sul, valorizando assim produtos com certificação de origem que reconhecem o valor geográfico, cultural, e o potencial gustativo e aromático deste terroir. O objetivo dessa pesquisa foi desenvolver a harmonização de receitas da cozinha nordestina com os vinhos de 4 Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul. A análise sensorial teve dois painéis sensoriais, um com especialistas na área n=20, e outro com consumidores n=60, os participantes degustaram 4 receitas, cada uma harmonizada com 2 vinhos diferentes. Os provadores utilizaram a escala hedônica estruturada de 1 a 9, para avaliar cada amostra, e ordenaram a preferência em cada par (comida vinho). Os resultados foram avaliados a partir do teste de associação do qui-quadrado. As diferenças entre as médias foram verificadas pelo teste de Wilcoxon/Mann Witney. Foram encontrados resultados positivos para a harmonização nos dois grupos, dentre as harmonizações mais bem avaliadas ficaram a casquinha de caranguejo com espumante brut, moqueca com Chardonnay, e carne de sol com cabernet sauvignon, a harmonização do bolo de rolo com espumante moscatel foi a mais enaltecidas pelos participantes. Estudar, compreender e analisar as possíveis combinações entre a culinária nordestina e vinho do Rio Grande do Sul, poderá incentivar as demais regiões brasileiras a fazerem suas próprias harmonizações com os vinhos gaúchos, trazendo um maior reconhecimento para a região, e agregando valor ao produto brasileiro.

PALAVRAS CHAVES: harmonização de alimentos e bebidas; gastronomia e vinho; Indicações geográficas

1. INTRODUÇÃO

A harmonização de alimentos e bebidas emerge como uma estratégia inovadora e lucrativa para os setores da enologia e hospitalidade visando atender às crescentes demandas dos consumidores (Bastian et al., 2010; Kustos et al., 2021 p.1). Boas recomendações de harmonização podem levar a um aumento estimado de 45% nas vendas de vinho no ambiente de hospitalidade, e as recomendações de alimentos são importantes para os consumidores na compra de vinho (Lockshin & Corsi, 2012). Hemmington (2007) vai ainda mais longe, afirmando que "os clientes não compram prestação de serviços, compram experiências; eles não compram qualidade de serviço, eles compram memórias." A degustação pode então confirmar ou refutar quaisquer atributos sensoriais esperados (Kustos et al., 2021).

Nos últimos anos, tem havido um rápido crescimento no interesse pela harmonização de alimentos e sabores, tanto entre acadêmicos (Harrington e Hammond, 2006; Harrington e Seo, 2015; Lahne, 2018) quanto na mídia popular, entre chefs, marcas, consumidores e profissionais das áreas de ciência da computação e sensorial, todos buscando compreender e prever combinações de alimentos e bebidas bem-sucedidas (Spence, 2020). Essa tendência tem gerado uma expansão da pesquisa em todas as disciplinas relacionadas à hospitalidade, marketing e ciências sensoriais, impulsionada pela busca dos consumidores por experiências gastronômicas mais refinadas (Kustos et al., 2021). Cada vez mais, os pesquisadores estão explorando combinações de alimentos e bebidas mais incomuns e inesperadas, como a harmonização de chocolates ou queijos com chá, café e cerveja (Donadini e Fumi, 2014; Donadini et al., 2014; Donadini et al., 2015; Spence, 2020, p. 2).

Uma das principais razões para a harmonização de sabores é que a combinação deve ser avaliada como melhor, ou pelo menos mais apreciada, do

que qualquer um dos sabores quando apresentados individualmente (Møller, 2013; Spence, 2020 p.2). Sabor é a percepção geral do paladar, sensação bucal e aromas em alimentos ou vinhos (Spence et al., 2015).

Quando pensamos em harmonização, vários elementos da comida devem ser levados em consideração: acidez, doçura, amargor, pungência, textura e método de cocção. Esses irão definir qual vinho tem características para suavizar os sabores dos pratos, ou para complementar seus sabores (Koone et al., 2014; Harrington, 2007).

A Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT (1993), define a Análise sensorial como uma forma científica de medir e analisar a percepção das pessoas sobre um alimento. É o ato de concentrar a atenção e os sentidos para identificar nas amostras os atributos existentes, todos os sentidos estão envolvidos quando falamos de análise sensorial, visão, olfato e paladar. (Splendor, Firmino, 2019). Além disso, fatores externos como contexto ou ambiente social, considerados como elementos que condizem a satisfação gastronômica geral, também foram sugeridos como envolvidos na experiência da análise de harmonização de alimentos e bebidas (Eschevins et al., 2019).

O vinho é fortemente ligado a conceitos emocionais evocados por atributos sensoriais, associações sociais e memórias. A partir de nossas experiências passadas, juntamos memórias com certos aromas e sabores, e memórias evocam emoções, que impactam o sabor percebido e a experiência gastronômica (Niimi et al., 2019; Ristic et al., 2019).

A cozinha Nordestina é reflexo da culinária brasileira, caracterizada por ingredientes, técnicas e sabores distintos é resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena espoliado e do escravo africano, podemos observar essa miscigenação na cor da pele, no falar (sotaques), nas festas tradicionais e na alimentação, através de pratos que falam das raízes e que simbolizam a região (Pereira, 2018; Souza, 2012).

Os hábitos alimentares nesta região são determinados por diversos fatores, entre eles o fato de todos os seus estados serem banhados pelo mar

estimulando o consumo de pratos com peixes, e frutos do mar. Camarões, caranguejos, aratus, casquinhas de siris e uma variedade de peixes, consumidos cozidos, ensopados, em caldeiradas, fritos, à milanesa, assados, ao bafo ou em frigideiras. (AMARAL, Daiane et al. 2014, p. 12-14; Souza,2012).

Tradicionalmente, há o costume de se consumir carne de bode, de carneiro, porco e de boi, sendo esta última, em especial, sob a forma de carne de sol ou carne seca. A carne de sol é símbolo da comida sertaneja, carne de boi retalhada salgada e seca ao sol para conservar (AMARAL, 2014).

Nos legumes e tubérculos, o milho, quiabo, maxixe, abóbora, batata doce, inhame, feijão, mandioca e seus derivados (goma, puba, farinha) tem lugar diário na alimentação nordestina (Campos 2009 p.2). Entre os temperos se utiliza muito cominho, coentro, cebolinha e diversas pimentas, de cheiro, ou com ardor estão sempre vinculadas a moqueca com bastante leite de coco e pratos ensopados. Também podemos pontuar ingredientes típicos e com sabores marcantes, como cuchá, azeite de coco babaçu, e azeite de dendê (Amaral, 2014, p. 12-14; Campos, 2009).

Na doceria todas as frutas possíveis se tornam doces em compotas (caju, banana, jaca, mamão, limão entre outras). Cocadas brancas e queimadas, bolo de rolo recheado com goiabada, bananas cozidas, fritas, assadas e servidas com queijo coalho, açúcar e canela. (Amaral,2014, p. 12-14).

Dentre essas infinidades de aromas, sabores e possibilidades de harmonização colocamos em questão nosso problema de pesquisa. Como podemos harmonizar a comida nordestina com os vinhos das Indicações geográficas do Rio Grande do Sul?

As Indicações geográficas (IG) são ferramentas coletivas de valorização de produtos suas funções incluem agregar valor ao produto e proteger a região produtora, garantindo uma qualidade diferenciada e reconhecimento único aos produtores de cada região. Contribuem para a preservação da biodiversidade, do conhecimento, dos recursos naturais, para a economia local, e para o

dinamismo regional proporcionando real significado de criação de valor (SEBRAE, INPI, 2014).

As Indicações Geográficas foram regulamentadas no Brasil pela Lei de Propriedade Industrial, publicada em 14 de maio de 1996 (Lei nº 9.279). Podem ser de dois tipos: Indicação de Procedência e Denominação de Origem. A Indicação de Procedência se refere ao nome de um país, cidade ou região conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Já o tipo de IG chamado Denominação de Origem reconhece o nome de um país, cidade ou região cujo produto ou serviço tem certas características específicas e qualidades graças a seu meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos (Lei nº9.279/96). O Brasil possui 12 Indicações Geográficas de vinhos registradas no INPI, das quais 10 são Indicações de Procedência e 2 são Denominação de Origem como vemos na (Figura 47)(SEBRAE, INPI, 2022; MAPA 2022).

Figura 47- Mapa das indicações geográficas de vinhos no Brasil até 2022



Fonte: Embrapa

Em se tratando da cultura gaúcha, cujas bases se dão na vida do campo e estão associadas a valorosos costumes, encontra-se um terreno fértil para o surgimento de Indicações Geográficas. Estas, por sua vez, tornam-se importantes ferramentas de organização local, valorização dos produtos e preservação da tradição, contribuindo para o desenvolvimento dos territórios e para a economia do estado (MAPA, 2022; Tonietto, et. al., 2018).

Até a data desta pesquisa, o Estado do Rio Grande do Sul contava com oito indicações geográficas de vinhos registradas. Dentre as oito IG quatro foram escolhidas para esta pesquisa (DO Vale dos Vinhedos, DO Altos de Pinto Bandeira, IP Farroupilha e IP Campanha Gaúcha).

O objetivo da pesquisa foi desenvolver a harmonização da cozinha nordestina com vinhos das indicações geográficas do Rio Grande do Sul. Identificando as preparações com capacidade gustativa de harmonizar com os vinhos das IG do Rio Grande do Sul e avaliando por meio de degustação as harmonizações propostas, primeiramente com o painel de especialista e depois com consumidores.

A enogastronomia ainda é um desafio para muitos profissionais que trabalham no setor do vinho, pela complexidade de harmonizar cardápios. O objetivo é sempre harmonizar e combinar os sabores mais marcantes do vinho e da comida sem que um se sobreponha a outro, nenhuma outra bebida tem tanta afinidade e simetria com a culinária como o vinho.

2. Background

2.1 Enogastronomia

Na literatura de harmonização, estudos dedicados à combinação de alimentos e bebidas procedem a partir de duas abordagens principais. A primeira é baseada na ideia de que dois produtos combinam sempre que um produto do par preserva, ou mesmo melhora, as propriedades do outro. A segunda abordagem baseia-se na ideia de que o sabor dos dois produtos deve de alguma forma se misturar em uma percepção única (Eschevins et al., 2018).

A similaridade ou semelhança baseia-se nas afinidades entre o vinho e a comida, as parcerias por semelhança formam as combinações mais frequentes, há uma continuidade de aromas ou de sabor entre eles. Ambos apresentam elementos parecidos e têm peso, acidez ou doçura que se equilibram (Santos, 2012).

O equilíbrio também é alcançado entre os extremos, é o que conhecemos como harmonização por contraste. O contraste, por sua vez, se opõe às características que se distinguem entre os elementos, a fim de suavizar fatores que se sobressaíam, mantendo a complementação. Salgado com doce, untuosidade com acidez (Santos, 2012) Figura 48.

Figura 48- Princípios da adaptação cruzada



Fonte: Adaptado de Borges (2007)

Segundo os princípios das interações de sabor, a harmonização de vinho e alimentos pode resultar em supressão ou aprimoramento de atributos, mas a questão é se a supressão ou o aprimoramento é agradável para os consumidores (Eschevins et al., 2019) Figura 49

Figura 49- Harmonizando alimentos e vinhos

DICAS PARA HARMONIZAR ALIMENTOS COM VINHOS

	Alimentos ácidos	Harmonize alimentos e vinhos de acidez elevada. Alimentos de acidez elevada tornam apáticos vinhos de baixa acidez.
	Alimentos untuosos	Vinho tinto com taninos intensos, limpa o paladar ao ingerir alimentos ricos em proteínas gordurosas.
	Alimentos picantes	Para neutralizar a ardência de sabores picantes use vinhos doces com baixo teor alcoólico.
	Alimentos pungentes	Alimentos de sabores intensos harmonizam bem com vinhos de alta acidez e doçura.
	Alimentos amargos	Alimentos amargos acentuam os taninos. Vinhos de baixo ou nenhum tanino, com um pouco de doçura e alguma salinidade são ideias para alimentos amargos.
	Alimentos doces	Harmonize alimentos doces com vinhos doces. Alimentos doces harmonizados com vinhos secos geralmente acentuam o gosto amargo do vinho.

Fonte: Adaptado de Puckette, 2016

Esses princípios de sabor dependem principalmente das propriedades perceptivas dos produtos harmonizados, incluindo todas as sensações percebidas durante a degustação: gostos (ácido, amargo, doce, salgado, umami), aromas (limão, defumado, frutas vermelhas etc.), textura (*fattiness*, adstringência, carbonação), aparência (cor, forma, turbidez etc.), temperatura (quente, frio etc.). Os princípios também se fundamentam em propriedades não perceptivas, como o preceito baseado na "identidade geográfica" que consiste em combinar dois produtos provenientes da mesma área (Eschevins et al., 2019).

Vale lembrar que a possibilidade de combinar alimentos e bebidas que possam ter se originado de diferentes partes do mundo é um luxo reservado para o mercado de alimentos globalizados contemporâneos (Lee, 2009). E embora aqueles de uma cultura particular presumivelmente tenham internalizado os pares que são convencionais dentro de sua própria cultura, eles podem muito bem não estar tão sintonizados com os pares encontrados nas cozinhas de outras culturas (Seo & Lee, 2009; Spence, 2020 p. 4).

Portanto, aqueles encarregados de orquestrar experiências de degustação precisam ter certeza de que o pareamento alimento-bebida não leve a uma combinação que seja muito esmagadora para o provador apreciar, ou seja, que nenhum dos componentes anule a presença do outro. Se esse ponto for alcançado, a discrepância na resposta hedônica provavelmente será reduzida. Tais preocupações tornam-se ainda mais acentuadas à medida que mais ingredientes são incorporados nas culinárias de diferentes culturas, tornando os princípios de harmonização de sabores mais complexos (Spence, 2020).

3. Metodologia

A metodologia iniciou-se com a revisão bibliográfica sobre os principais conceitos que envolvem os objetivos do trabalho. A pesquisa foi feita utilizando a revisão sistemática onde foram encontrados 5 artigos a partir das palavras chaves, emparelhamento de alimentos e bebidas; gastronomia e vinhos, nas bases de dados web of science, scopus, elsevier, google scholar (Figura 50)

Figura 50- Artigos utilizados para o desenvolvimento da metodologia utilizada na pesquisa.

KUSTOS, M., et. al., 2021	PAULSEN, et. al., 2015	BASTIAN, et. al., 2010	ESCHEVINS, et. al., 2019	KOONE, et. al., 2014
OBJETIVO Definir a experiência gastronômica e examinar as relações entre o nível de informações de procedência do vinho e a experiência de consumo.	OBJETIVO Investigar a percepção do consumidor sobre as percepções gerais da combinação de alimentos e bebidas.	OBJETIVO Confirmar descobertas anteriores de que os vinhos Shiraz são uma boa combinação para o queijo Cheddar.	OBJETIVO Identificar o que faz uma correspondência entre alimentos e bebidas segundo especialistas.	OBJETIVO Explorar diferenças significativas na percepção de correspondência para uma variedade de estilos de comida e vinho.
Nº AMOSTRA E HARMONIZAÇÃO 7 especialistas 151 consumidoras Especialistas 4 comidas x 4 vinhos Shiraz Consumidores 4 comidas x 2 vinhos Shiraz	Nº AMOSTRA E HARMONIZAÇÃO 80 pessoas 6 sopas x 2 cervejas artesanais	Nº AMOSTRA E HARMONIZAÇÃO 22 especialistas 54 consumidores 10 vinhos x Queijo cheddar inglês	Nº AMOSTRA E HARMONIZAÇÃO 10 comensais 10 especialistas em cerveja 2 vinhos - 2 cervejas Foram solicitadas sugestões de harmonização para cada amostra.	Nº AMOSTRA E HARMONIZAÇÃO 248 consumidores 4 comidas x 4 vinhos

Fonte: Autora, 2024

3.1 Escolha do cardápio

Para seleção de cardápio selecionamos alguns dos pratos (receitas) que representam a culinária nordestina por ter ingredientes e técnicas que traduzem essa gastronomia regional. Todas as preparações foram igualmente replicadas com os dois painéis.

3.1.1 Entrada - Casquinha de caranguejo com farofa

O caranguejo é bastante consumido em todos os estados nordestinos principalmente no litoral. Na literatura já temos vários exemplos de harmonização de vinhos com frutos do mar mais populares como camarão, lagostins, ostras, polvo, siris, nesta pesquisa queremos sair do óbvio e explorar novos sabores (figura 5).

A mandioca é um alimento que representa a cultura Brasileira, consumida aqui muito antes da colonização portuguesa e se fidelizando diariamente na cozinha nacional. Para esta pesquisa usamos a farinha de mandioca torrada (farofa) para acompanhar o caranguejo trazendo crocância(textura) para o prato e utilizando do sabor mais neutro da farinha para amenizar a pimenta, e os temperos utilizados no caranguejo (Figura 51).

Figura 51- Casquinha de caranguejo com farofa



Fonte: Autora, 2024

3.1.2 Pratos Principais - Moqueca baiana de peixe - Carne de sol com purê de abóbora gratinado com queijo coalho

Para representar os pratos principais foram escolhidos peixe e carne de sol. Para o prato de peixe escolhemos a moqueca baiana por ter sabores bem peculiares e considerados mais difíceis de harmonizar, ingredientes como leite de coco e azeite de dendê são considerados de sabor untuoso e pungente por conta da quantidade de gordura presentes, há também a pimenta que traz picância e ardor, e uma boa quantidade do polêmico coentro (Figura 52).

Figura 52- Moqueca de peixe



Fonte: Autora,2024

O prato de Carne de sol foi selecionado para representar o sabor sertanejo do Nordeste e por conta da sua técnica peculiar e regional. A carne é salgada e depois seca na sombra de 6 a 12h. A carne de sol pode ser feita de qualquer corte bovino, mudando a maciez e textura a cada corte, para essa pesquisa utilizou-se filé mignon bovino. Para acompanhar o sabor salgado da carne escolheu-se um tubérculo versátil e mais doce a abóbora jerimum de leite, também conhecida como Abóbora Sergipana ou Maranhão. Da abóbora fez um purê que foi gratinado com queijo coalho (Figura 53).

Figura 53- Carne de Sol com purê de abóbora gratinado com queijo coalho.



Fonte: Autora, 2024

3.1.3 Sobremesa – Bolo de rolo

Para a sobremesa foi escolhido o Bolo de Rolo, declarado Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco desde 2008 (Lei Estadual 13.436/2008). Para esta pesquisa foi degustado o bolo de rolo da casa dos frios, empresa pernambucana consolidada e reconhecida pelo produto (Figura 54).

Figura 54- Bolo de rolo



Fonte: Autora, 2024

3.2 Seleção dos vinhos

Para escolha dos vinhos foram selecionada as Indicações geográficas que melhor representavam cada tipo. Cada Indicação geográfica possui suas próprias regras de elaboração e fabricação de vinhos.

3.2.1 DO Altos de Pinto Bandeira

Dessa DO, elegemos para a harmonização, um Espumante Brut elaborado pelo método tradicional com 75% de Chardonnay e 25% de Pinot Noir com 24 de meses de maturação.

3.2.2 DO Vale dos Vinhedos

Os vinhos escolhidos dessa DO foram, um vinho Branco varietal Chardonnay 2021 fermentado e envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho francês. O vinho tinto escolhido foi um blend com 60% de merlot, 25 % de tannat e 15% de cabernet sauvignon, colheita de 2018, 12 meses em barricas de carvalho.

3.2.3 IP Farroupilha

Nessa IP escolhemos dois espumantes moscatéis, elaborados a partir de uvas moscatéis principalmente a moscato branco, pelo método Asti.

3.2.4 IP Campanha Gaúcha

Nessa IP selecionamos 3 vinhos para contrapor com o *terroir* da Serra Gaúcha, um espumante, um branco e um tinto. O vinho espumante selecionado foi um Brut Rosé, elaborado pelo método champenoise (tradicional) com as uvas Gewürztraminer e Pinot Noir. Para a variedade branca foi selecionado um varietal Gewürztraminer 2020. O vinho tinto selecionado foi um varietal Cabernet Sauvignon 2021, envelhecido 12 meses em rotatividade entre barricas francesas e americanas, novas e usadas.

3.3 Perfil do degustador

Foram selecionados dois painéis com avaliadores diferentes, um com profissionais da área da vitivinicultura (especialistas) e outro com consumidores

nordestinos. Os dois grupos foram compostos por degustadores de ambos os sexos, maiores de idade, que receberam um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), onde foram esclarecidos sobre os riscos e benefícios. Para esta pesquisa considerou-se como riscos qualquer tipo de alergia alimentar, como exemplos, alergias a frutos do mar, glúten, lactose, ovo, uva e derivados.

Para a realização das análises sensoriais, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do IFRS tendo sido aprovado sob o CAAE: 64503822.8.0000.8024. Tomou-se o cuidado de realizar as avaliações sensoriais somente após esta aprovação.

3.3.1 Especialistas

O painel de especialistas foi composto por profissionais da área: alunos e professores do mestrado em viticultura e enologia, gastrônomos, sommeliers, e empresários do ramo da vitivinicultura (n= 20) a degustação aconteceu no laboratório de análise sensorial do IFRS campus Bento Gonçalves-RS para controle do ambiente. A seleção dos especialistas foi através de convite há 30 profissionais do ramo da vitivinicultura residente no estado do Rio Grande do Sul, os 20 primeiros a confirmar presença através do e-mail foram os selecionados para a análise sensorial (Figura 55;Figura 56;Figura 57;Figura 58).

Figura 55- Sala de análise sensorial com os especialistas



Fonte: Autora, 2024

Figura 56- Sala de análise sensorial com os especialistas



Fonte: Autora,2024

Figura 57- Sala de análise sensorial com os especialistas



Fonte: Autora,2024

Figura 58- Sala de análise sensorial com os especialistas



Fonte: Autora,2024

3.3.2 Consumidores Nordestinos

Outro painel foi formado por consumidores nordestinos (n=60) esses foram selecionados aleatoriamente, por meio de inscrição através de formulário eletrônico. A degustação aconteceu no laboratório de análise sensorial do IFPI campus Teresina Central-PI para controle do ambiente (Figura 59;Figura 60;Figura 61;Figura 62).

Figura 59- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores



Fonte: Autora, 2024

Figura 60- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores



Fonte: Autora, 2024

Figura 61- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores



Fonte: Autora, 2024

Figura 62- Sala de análise sensorial degustação com os consumidores

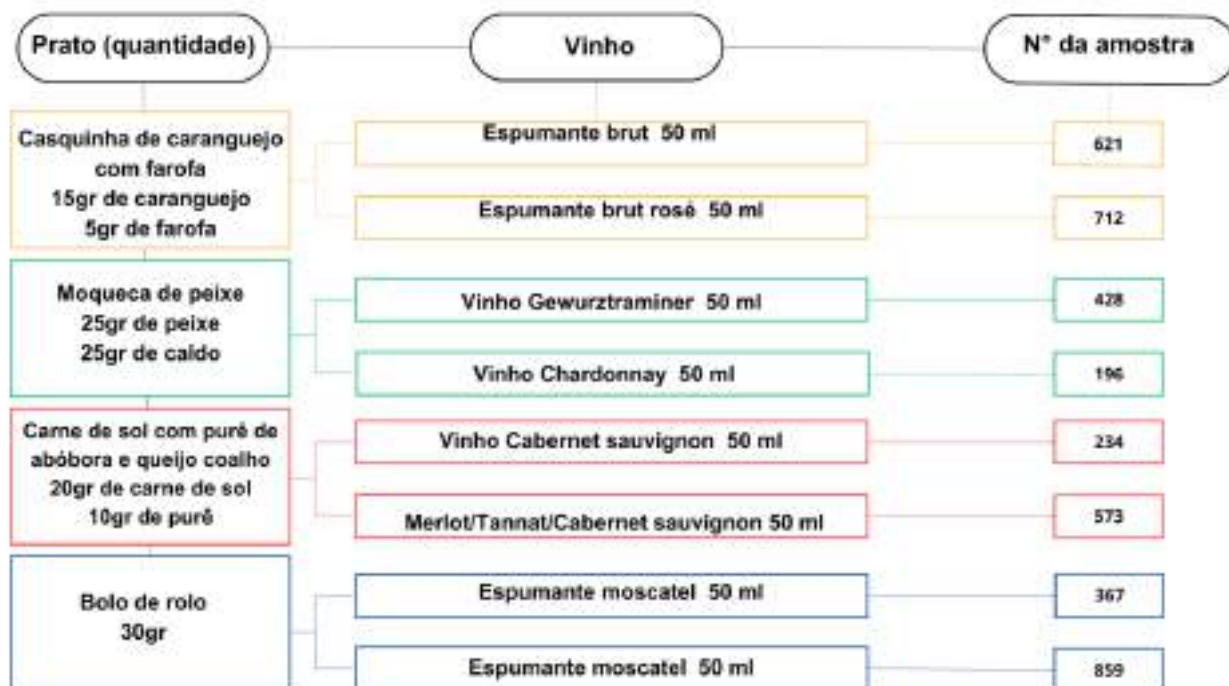


Fonte: Autora, 2024

3.4 Análise Sensorial das Harmonizações

Para uma melhor experiência foi simulado um jantar completo (entrada, prato principal e sobremesa). Após a seleção dos 4 pratos e 8 vinhos montou-se o seguinte método para a análise sensorial. A análise sensorial (degustação) foi dividida em quatro etapas, entrada, prato principal 1, prato principal 2, e sobremesa. Em cada etapa foram harmonizadas duas porções do alimento e uma amostra de cada vinho, sendo o número de dois vinhos a cada etapa (quadro 3). Foi realizada padronização das quantidades das amostras para os pratos e vinhos (figura 17). Para a avaliação sensorial, as oito amostras de vinho-comida receberam um código de três dígitos gerados aleatoriamente para avaliação nas fichas de degustação (Figura 63).

Figura 63- Harmonização, quantidade das porções, nº da amostra.



Fonte: Autora,2024

Também foram padronizadas temperaturas de serviço para os alimentos e vinhos, os pratos quentes (entrada e prato principal) foram servidos a uma temperatura de no mínimo 45°C, a sobremesa foi servida em temperatura ambiente, os espumantes foram servidos entre 6°e 8° C, os brancos entre 9°C e 11°C e os tintos entre 17° e 18° C.

Os alimentos foram servidos em prato de plástico transparente para melhor observação das cores, e os vinhos foram servidos em taças de cristal adequada para cada tipo vinho ou em taça ISO, foi disponibilizado a cada participante um conjunto de talheres de inox, um prato de louça, água a vontade e fatias de pão entre cada prato (Figura 64;Figura 65) os vinhos degustados estão apresentados na Figura 66.

Figura 64- Pratos e vinhos harmonizados- degustação com os especialistas



Fonte: Autora,2024

Figura 65- Pratos e vinhos harmonizados -degustação com os consumidores



Fonte: Autora,2024

Figura 66- Vinhos harmonizados na análise sensorial



Fonte: Autora, 2024

Os vinhos foram servidos diretamente nas taças à vista de cada degustador e todas as garrafas estavam cobertas evitando a identificação dos produtos. Todas as sessões de análise sensorial tiveram duração de 2 horas, foi realizada uma única sessão com os 20 especialistas no IFRS, e 5 sessões com 12 consumidores em cada no IFPI totalizando 60 participantes.

3.5 Instrumento de coleta de dados

Os participantes responderam um questionário socioeconômico para entendermos as características desses grupos. Para coleta de dados da degustação, os participantes responderam uma ficha de análise sensorial composta de 2 perguntas. Na primeira pergunta foi apresentada uma escala hedônica (1-9), e uma nota foi atribuída para o que cada participante achou de cada uma das combinações entre prato e vinho.

- 9 - Gostei muitíssimo
- 8 - Gostei muito
- 7 - Gostei regularmente
- 6 - Gostei ligeiramente
- 5 - Não gostei/ Nem desgostei
- 4 - Desgostei ligeiramente
- 3 - Desgostei regularmente

2 - Desgostei muito

1- Desgostei muitíssimo

Na segunda pergunta, cada participante colocou em ordem de preferência qual harmonização foi mais apreciada por ele entre cada par (vinho-comida).

3.6 Análise estatística

Os dados foram tabulados na planilha do *software* Microsoft Office Excel e analisados utilizando o pacote estatístico Stata® versão 14. A descrição das características da amostra estudada foi feita utilizando-se números absolutos e relativos, média e desvio padrão (DP). A diferença entre os resultados das avaliações de harmonização entre especialistas e consumidores foi testada a partir do teste de associação do qui-quadrado. As diferenças entre as médias foram verificadas pelo teste de Wilcoxon/Mann Witney, foi realizado o teste não-paramétrico de spearman para avaliar as algumas variáveis de consumo . Foram aceitos como estatisticamente significativos os testes com valor de $p < 0,05$.

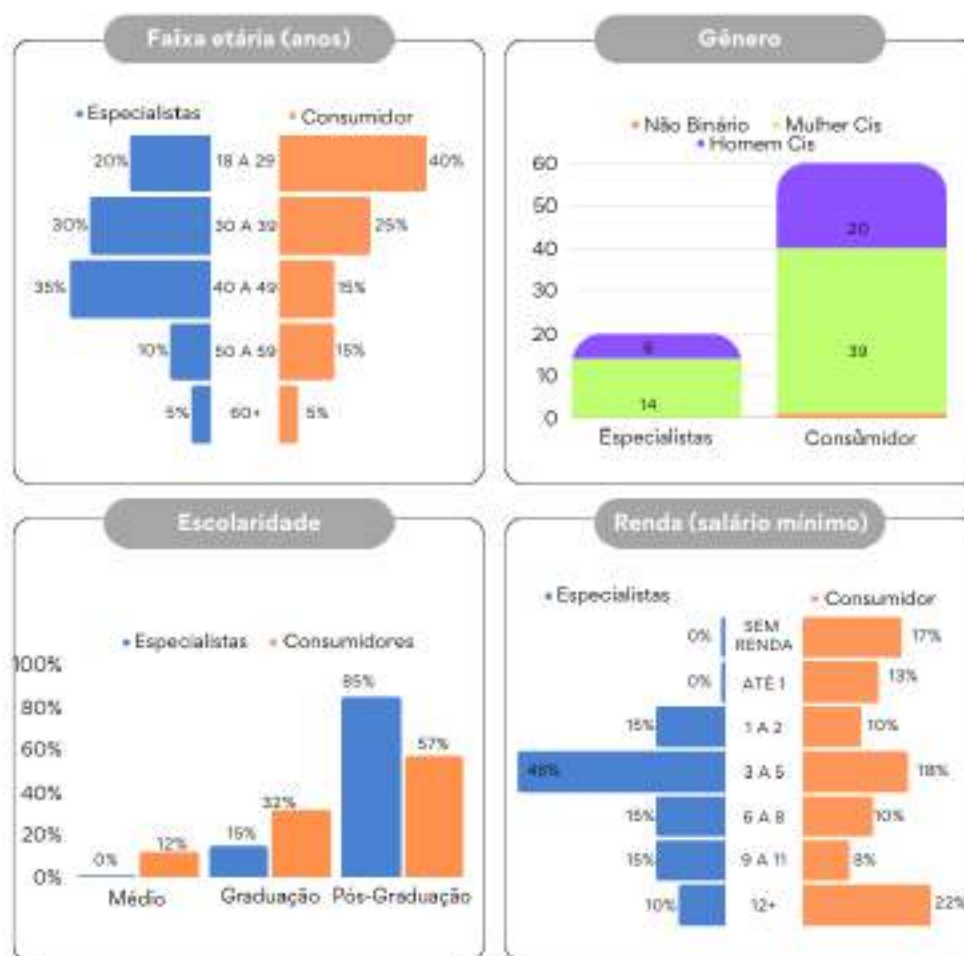
4.RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da análise estatística apresentamos os seguintes resultados:

4.1 Características sociodemográficas:

Observa-se uma predominância de mulheres avaliadoras, com 70% entre especialistas e 65% entre consumidores. Quanto à idade, 65% dos especialistas estão concentrados entre 30 e 49 anos, enquanto 39% dos consumidores estão na faixa de 18 a 39 anos. Em relação à renda, 45% dos especialistas estão na faixa de 3 a 5 salários-mínimos, enquanto 21% dos consumidores têm renda de 12 ou mais salários-mínimos, seguido de 18% com a faixa de renda entre 3 e 5 salários-mínimos. Quanto à escolaridade, a maioria tanto de especialistas quanto de consumidores possui pós-graduação, sendo 85% e 56,7%, respectivamente (Figura 67).

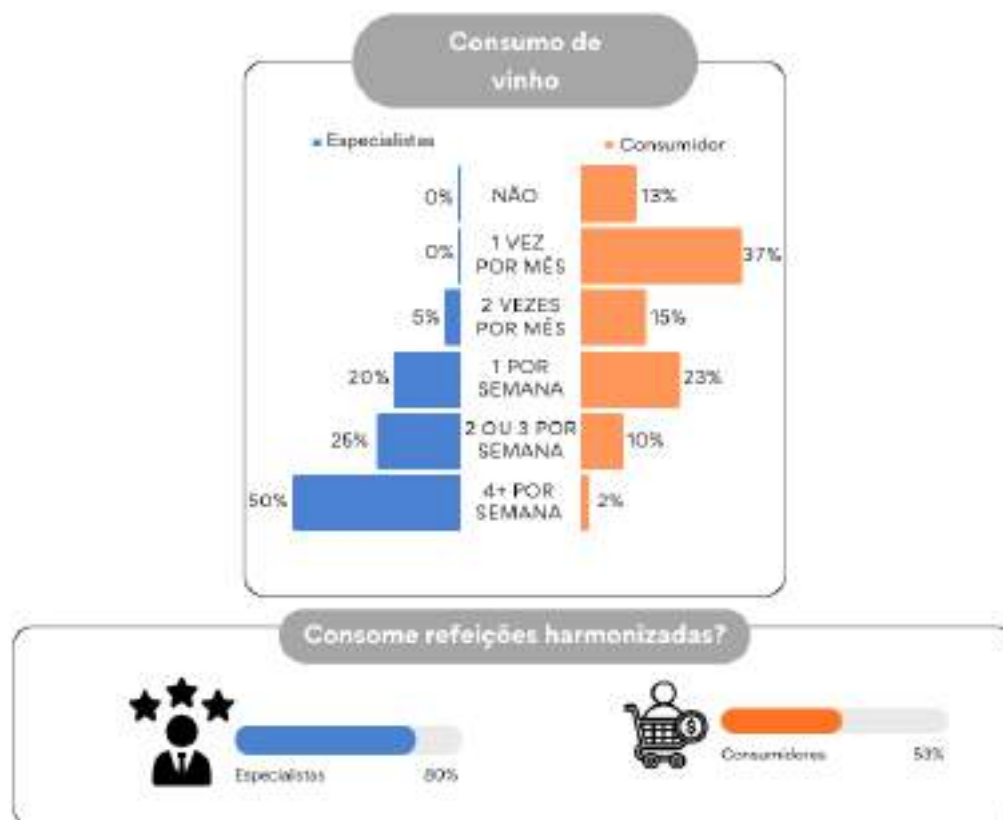
Figura 67- Dados socioeconômico



Fonte: Autora,2024

Em relação aos padrões de consumo, 80% dos especialistas e 53,3% dos consumidores afirmam que fazem refeições harmonizadas. Quanto ao consumo de vinho 75% dos especialistas consomem vinho até 3 vezes na semana, a ingestão dos consumidores é bem menor, 36,7% consomem vinho uma vez ao mês, e apenas 1,7% dos consumidores consomem vinhos 4 vezes ou + por semana, apresentando uma diferença estatística significativa entre os dois painéis com $p < 0,001$ (Figura 68).

Figura 68- Padrões de consumo



Fonte: Autora, 2024

Foram realizados teste não paramétricos (correlação de Spearman) para avaliar a correlação entre consumo de vinho e escolaridade, consumo de vinho e renda, estatisticamente o teste não mostrou associação estatisticamente significativa, ou seja, o consumo de vinho não se mostrou associado a renda e escolaridade nos dois grupos.

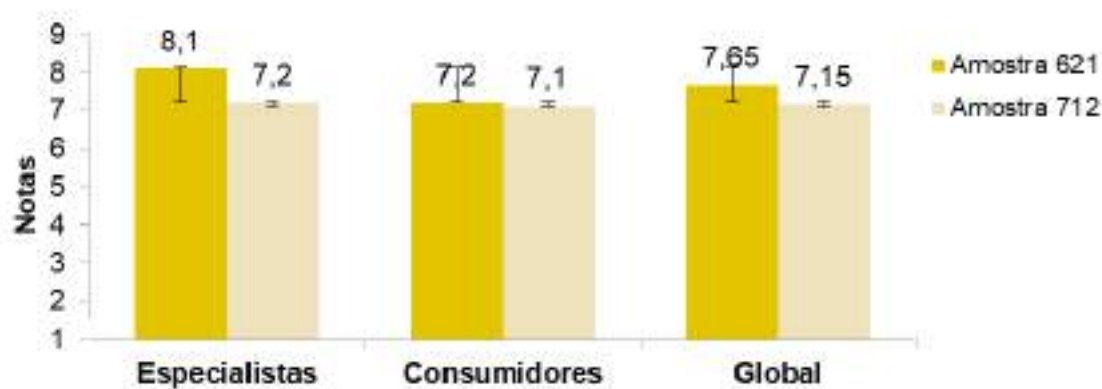
4.2 Resultado da análise sensorial dos pratos e vinhos

4.2.1 Casquinha de caranguejo com farofa - espumante brut e espumante brut rosé

A nota média da avaliação das combinações entre espumantes e a casquinha de caranguejo a amostra 621 apresentou diferenças estatísticas consideráveis, com médias de 8,1 (gostei muito) para especialistas e 7,2 (gostei regularmente) para consumidores ($p < 0,012$). Na amostra 712, as médias foram

semelhantes, 7,2 (gostei regularmente) para os especialistas e 7,1(gostei regularmente) para os consumidores (Figura 69).

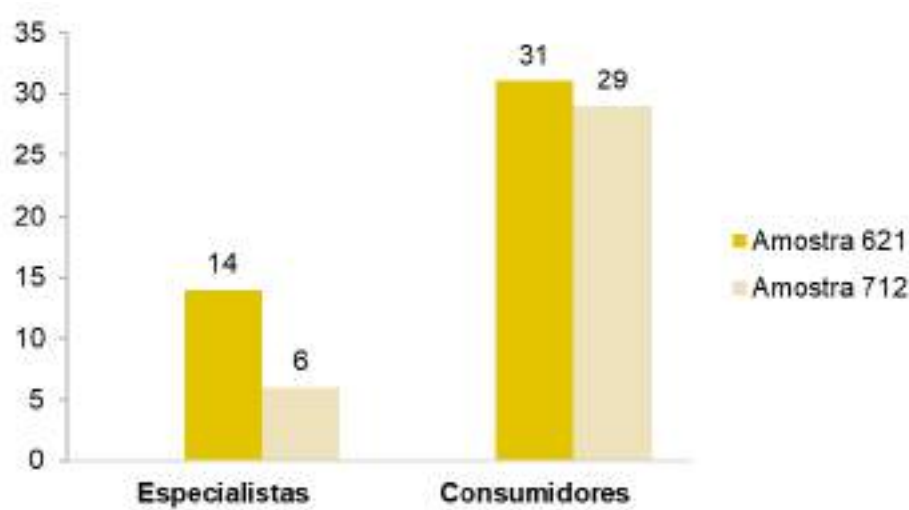
Figura 69- Média das notas da harmonização para casquinha de caranguejo com espumante brut



Fonte: Autora, 2024

Quando avaliamos os resultados estatísticos do teste de ordenação para o par vinho-comida mais harmônico na entrada, 70% dos especialistas e 51,7% dos consumidores consideram a amostra 621 mais harmônica (Figura 70).

Figura 70- Teste de ordenação casquinha de caranguejo e espumante



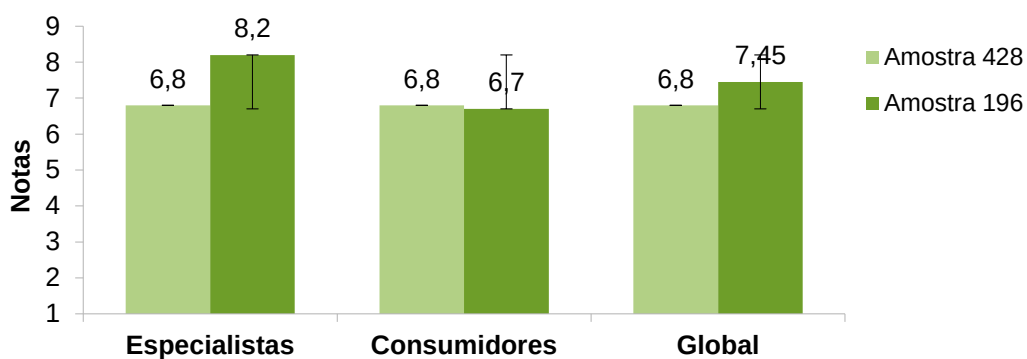
Harmonização ideal da Casquinha de caranguejo com farofa e espumante

A harmonização ideal para a casquinha de caranguejo foi o espumante brut da DO Altos de Pinto Bandeira, a casquinha de caranguejo tem o sabor adocicado característico dos frutos do mar, sendo elevado com pequenos toques de acidez, que ressalta a delicadeza do sabor. Harmonizamos a natureza fresca, ácida e leve do espumante brut com a doçura e leve picância do caranguejo, utilizamos o princípio da harmonia, os ajustes de sensações para equilibrar essa harmonização. (Koone et al, 2014; Harrington e Hammond, 2007; Eschevins et al, 2018).

4.2.2 Moqueca de peixe- vinho branco - Gewurztraminer e Chardonnay

A nota média da avaliação da harmonização entre vinho branco e moqueca baiana de peixe, a amostra 196 evidenciou uma diferença significativa ($p < 0,001$), com médias de 8,2 (gostei muito) para especialistas e 6,7 (gostei ligeiramente) para consumidores. Na amostra 428, as médias foram iguais, 6,8 (gostei ligeiramente), para ambos os grupos (Figura 71).

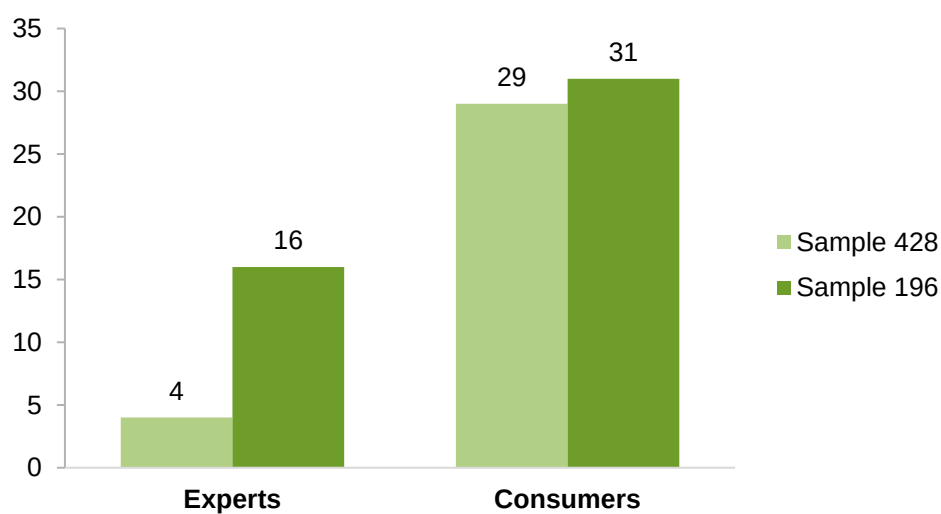
Figura 71- Média das notas da harmonização da moqueca de peixe e vinho branco



Fonte: Autora, 2024

Quando avaliamos os resultados estatísticos do teste de ordenação para o par vinho-comida mais harmônico no prato principal 1 com vinho branco, 80% dos especialistas e 51,7% consideram a amostra 196 mais harmônica (Figura 72).

Figura 72- Teste de ordenação moqueca de peixe e vinho branco



Fonte: Autora, 2024

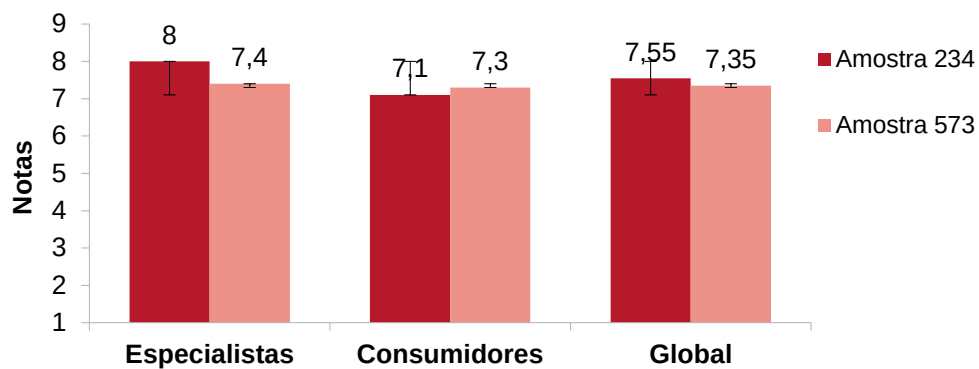
Harmonização Ideal Moqueca de peixe com vinho branco

A harmonização ideal para a moqueca de peixe foi o vinho branco Chardonnay, com sabor fino, delicado, acidez e estrutura média, esse vinho traz a expressão da DO Vale dos Vinhedos. Já conhecido por harmonizar bem com pratos com presença de manteiga, azeite de oliva ou até queijo (Harrington e Hammond, 2005). Nessa harmonização testamos a possibilidade de harmonização com o azeite dendê. A presença de acidez no vinho é importante para limpar o paladar, favorecendo a percepção do sabor dos alimentos e equilibrando a untuosidade entre o prato e o vinho. Ao observar a cor dos pratos, também podemos considerar a harmonização por semelhança, pelas características de cores claras, da mesma forma que o vinho (Eschevins et al, 2018; Koone et al, 2014).

4.2.3 Carne de sol com purê de abóbora com queijo coalho- cabernet Sauvignon e assemblage de merlot/tannat/cabernet sauvignon

A nota média da avaliação da harmonização entre vinho tinto e carne de sol nenhuma das amostras apresentou diferença estatística significativa, as médias das notas para amostra 234 foi 8,0 (gostei muito) pelos especialistas e 7,1(gostei regularmente) pelos consumidores. Já a amostra 573 teve média entre os especialistas de 7,4(gostei regularmente) e entre os consumidores de 7,3(gostei regularmente) (Figura 73).

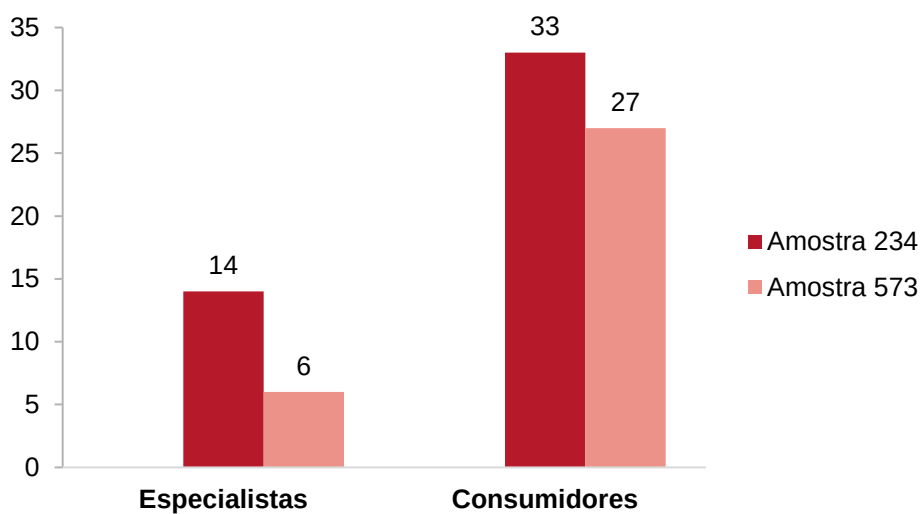
Figura 73- Média das notas da harmonização da carne de sol e vinho tinto



Fonte: Autora, 2024

Quando avaliamos os resultados estatísticos do teste de ordenação para o par vinho-comida mais harmônico no prato principal 2 com vinho tinto, 70% dos especialistas e 55% dos consumidores consideram a amostra 234 mais harmônica (Figura 74).

Figura 74- Teste de ordenação carne de sol com vinho tinto



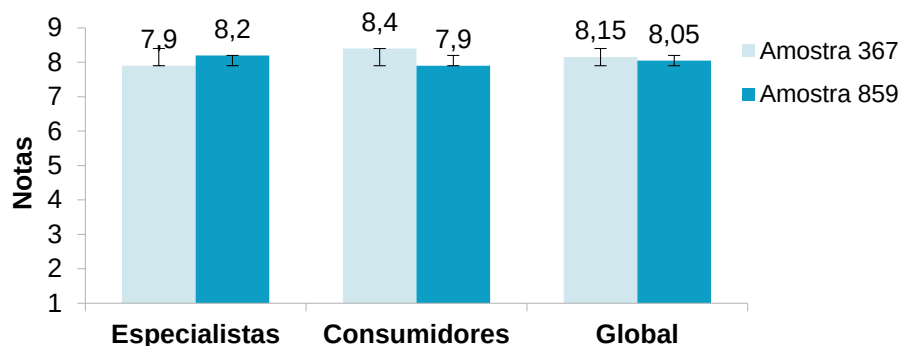
Harmonização Ideal Carne de sol com purê de abóbora gratinado com queijo coalho e vinho tinto

A harmonização ideal para a carne de sol com purê de abóbora gratinado com queijo coalho foi o Vinho Cabernet Sauvignon da IP Campanha Gaúcha. O grande desafio dessa harmonização era encontrar o equilíbrio entre sal e taninos já que os dois são elementos antagônicos e se ressaltam (Borges, 2007). Utilizamos o purê de abóbora mais adocicado para atenuar o sal presente na carne e o queijo coalho gratinado para enriquecer a textura do prato. O Cabernet Sauvignon é um vinho bem estruturado, com bom corpo, pratos à base de carne são ideais, a adstringência dos taninos contrasta muito bem com a gordura e suculência da carne, pois o tanino quebra a estrutura da gordura e restaura a eficiência gustativa da boca, ou seja, uma harmonização por contraste (Koone et al, 2014; Harrington and Hammond, 2006).

4.2.4 Bolo de rolo e espumante moscatel

A nota média da avaliação da harmonização entre espumante moscatel e o bolo de rolo a amostra 367 apresentou diferenças significativas entre os grupos, com médias de 7,9 (gostei regularmente) para especialistas e 8,4 (gostei muito) para consumidores ($p < 0,028$). Na amostra 859, as médias foram de 8,2 (gostei muito) para especialistas e 7,9 (gostei regularmente) para consumidores (Figura 75).

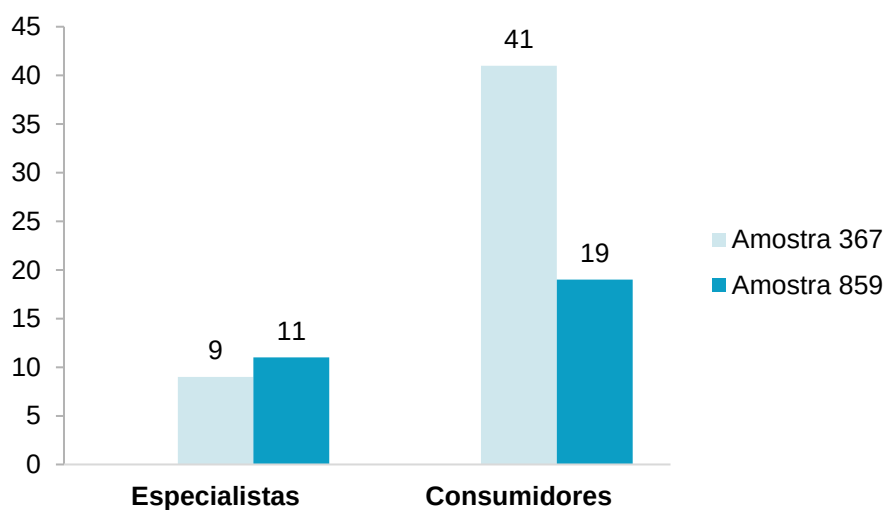
Figura 75- Média das notas da harmonização do bolo de rolo e espumante moscatel



Fonte: Autora, 2024

Quando avaliamos os resultados estatísticos do teste de ordenação para o par vinho-comida mais harmônico na sobremesa com espumante moscatel 55% dos especialistas consideram a amostra 859 mais harmônica enquanto 67,8% dos consumidores consideram a amostra 367 mais harmônica, o espumante moscatel foi a única análise onde obtivemos diferenças entre a preferência de especialistas e consumidores (Figura 76).

Figura 76- Teste de ordenação bolo de rolo com moscatel



Harmonização ideal - bolo de rolo com espumante moscatel

A harmonização entre bolo de Rolo e espumante moscatel da IP Farroupilha foi a mais apreciada recebendo as maiores notas globais e as maiores notas individuais nos dois grupos.

As combinações ideais entre espumantes ou vinhos doces geralmente são sobremesas. (Eschevins et al, 2019; Harrington e Hammond, 2006; Harrington e Hammond, 2006). Usamos aqui o bolo de rolo que tem uma doçura média- alta mais também uma acidez equilibrada que vem da goiabada e que harmoniza por semelhança com o espumante moscatel da IG Farroupilha. A acidez marcada e delicada confere ao espumante uma sensação de frescor, que neste caso, é favorecida quando a comida se assemelha ao vinho, com características de frescor, leveza e equilíbrio no sabor (Koone et al, 2014; Harrington e Hammond, 2006; Eschevins et al, 2018).

5.CONCLUSÕES

A pesquisa sobre a harmonização da culinária nordestina com vinhos das Indicações Geográficas (IG) do Rio Grande do Sul revelou *insights* valiosos sobre a complexa interação entre sabores regionais distintos. Ao longo do estudo, exploramos a diversidade culinária do Nordeste brasileiro, mergulhando em pratos emblemáticos como a casquinha de caranguejo, moqueca de peixe, a carne de sol e o tradicional bolo de rolo.

A seleção criteriosa de vinhos, representando as IG do Rio Grande do Sul, permitiu uma análise sensorial abrangente. Os resultados da análise sensorial, conduzida por especialistas do setor vitivinícola e consumidores, demonstraram uma receptividade positiva em relação às combinações propostas. A preferência dos degustadores em relação a determinados pares, como a casquinha de caranguejo com espumante Brut e a moqueca de peixe com Chardonnay, destaca a sinergia entre a diversidade de sabores regionais e os vinhos selecionados.

Como benefícios, essa pesquisa contribui para o entendimento da harmonização de vinhos com a rica culinária nordestina, fornecendo dados mais robustos para o entendimento e possibilidades deste tipo de harmonização para profissionais da área, enólogos, chefs e entusiastas da gastronomia. Como limitação o ensaio com consumidores só foi realizado em um dos nove estados do Nordeste, tendo assim a possibilidade de ser replicado nos demais estados trazendo mais respaldo às respostas. À medida que a pesquisa avança, novas oportunidades de exploração e aprimoramento das combinações de alimentos e vinhos certamente surgirão, enriquecendo ainda mais a experiência enogastronômica brasileira. A diversidade cultural e gastronômica do Brasil proporciona um terreno fértil para explorações contínuas nesse campo, incentivando a inovação e a descoberta de novas combinações sensoriais.

REFERÊNCIAS

Artigos:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. Análise sensorial dos alimentos e bebidas: terminologia. 1993. p.80000

BASTIAN, S. E. P., COLLINS, C., & JOHNSON, T. E. (2010). Understanding consumer preferences for Shiraz wine and Cheddar cheese pairings. *Food Quality and Preference*, 21(7), 668–678.

BRASIL. MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul registradas até março de 2021/ Edna Maria de Oliveira Ferronato (org.). – Brasília: MAPA/AECS, 2022.132 p.ISBN 978-65-86803-65-5

CAMPOS, Roberta Franca Falcão et al. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. **XI Encontro de Iniciação à Docência**. Universidade Federal da Paraíba, 2009.

DONADINI, G., FUMI, M. D., & NEWBY-CLARK, I. R. (2014). Consumers' preference and sensory profile of bottom fermented red beers of the Italian market. *Food Research International*, 58, 69-80.

DONADINI, G., & FUMI, M. D. (2014). An investigation on the appropriateness of chocolate to match tea and coffee. *Food research international*, 63, 464-476.

DONADINI, G., FUMI, M. D., & NEWBY-CLARK, I. R. (2015). An investigation of matches of bottom fermented red beers with cheeses. *Food Research International*, 67, 376-389.

ESCHEVINS, A., GIBOREAU, A., ALLARD, T., & DACREMONT, C. (2018). The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. *Food Quality and Preference*, 65, 18–27. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.12.005>

ESCHEVINS, A., GIBOREAU, A., JULIEN, P., & DACREMONT, C. (2019). From expert knowledge and sensory science to a general model of food and beverage pairing with wine and beer. ***International Journal of Gastronomy and Food Science***, 17, 100144.

HARRINGTON, R. J., (2007). Food and wine pairing: A sensory experience. **John Wiley & Sons** (2007)

HARRINGTON, R. J., & HAMMOND, R. (2006). The direct effects of wine and cheese characteristics on perceived match. **Journal of Food service Business Research**, 8(4), 37-54.

HARRINGTON, R. J., & HAMMOND, R. (2006). Body Deviation-from-Match. **Journal of Culinary Science & Technology**, 5(1), 51-69.

HARRINGTON & SEO, (2015). The impact of liking of wine and food items on perceptions of wine–food pairing. **Journal of Foodservice Business Research**, 18 (5) (2015), pp. 489-501

HEMMINGTON, N., (2007). From service to experience: Understanding and defining the hospitality business. **The Service Industries Journal**, 27 (6) (2007), pp. 747-755

KOONE, R., HARRINGTON, R. J., GOZZI, M., & MCCARTHY, M. (2014). The role of acidity, sweetness, tannin and consumer knowledge on wine and food match perceptions. **Journal of Wine Research**, 25(3), 158–174.

KUSTOS, M., HEYMANN, H., JEFFERY, D. W., GOODMAN, S., & BASTIAN, S. E. P. (2020). Intertwined: What makes food and wine pairings appropriate? **Food Research International**, 136, 109463.

KUSTOS, M., GOODMAN, S., JEFFERY, D. W., & BASTIAN, S. E. P. (2021). Appropriate food and wine pairings and wine provenance information: Potential tools for developing memorable dining experiences. **Food Quality and Preference**, 94, 104297. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104297>.

LAHNE, J. Evaluation of Meals and Food Pairing. In **Methods in Consumer Research**; Ares, G., Varela, P., Eds.; Woodhead Publishing: Cambridge, UK, 2018; Volume 2, pp. 85–107. ISBN 9780081017432.

LEE, Jeannie Cho. Asian Palate: Savouring Asian Cuisine & Wine. **Asset Publishing and Research Limited**, 2009.

LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996

LEI Nº 13.436, DE 24 DE ABRIL DE 2008.

LOCKSHIN, Larry; CORSI, Armando Maria. Consumer behaviour for wine 2.0: A review since 2003 and future directions. **Wine Economics and Policy**, v. 1, n. 1, p. 2-23, 2012.

MØLLER, P. (2013). Gastrophysics in the brain and body. **Flavour**, 2, 1-4.

NIIMI, J., DANNER, L., & BASTIAN, S. E. (2019). Wine leads us by our heart not our head: emotions and the wine consumer. **Current Opinion in Food Science**, 27, 23–28.

PAULSEN, Morten T.; ROGNSÅ, Guro H.; HERSLETH, Margrethe. Consumer perception of food–beverage pairings: The influence of unity in variety and balance. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 2, n. 2, p. 83-92, 2015.

PEREIRA, Wander Lopes et al. Gastronomia do nordeste brasileiro. **Revista de trabalhos acadêmicos-universo campos dos goytacazes**, v. 1, n. 10, 2018.

RISTIC, R., DANNER, L., JOHNSON, T. E., MEISELMAN, H. L., HOEK, A. C., JIRANEK, V., & BASTIAN, S. E. P. (2019). Wine-related aromas for different seasons and occasions: Hedonic and emotional responses of wine consumers from Australia, UK and USA. **Food Quality and Preference**, 71, 250–260.

SEBRAE, INPI, 2014. Indicações geográficas brasileiras-Vinho: Brazilian geographical indications- Wine: Indicaciones geográficas brasileñas - Vino Hulda Oliveira Giesbrecht, Raquel Beatriz Almeida de Mina, Marcos Fabrício Welge Gonçalves, Fernando Henrique Schwanke.-- Brasília: **SEBRAE, INPI**, 2014.

SEO, Sun-Hee; LEE, Jee-Eun. Consumers perception of Korean foods compatible with traditional Korean liquors. **Journal of the Korean Society of Food Culture**, v. 24, n. 1, p. 1-9, 2009.

SOUZA, Taísa Fernanda. Os ritos da mesa e a história da culinária nordestina na perspectiva de gilberto freyre e sua obra casa-grande & senzala. 2012. **X Encontro Estadual ANPUH-PE**. História e contemporaneidade articulando espaço e construindo conhecimento. 2012.

SPENCE, C. (2020). Food and beverage flavour pairing: A critical review of the literature. **Food Research International**, 133, 109124.

SPENCE, C., AUVRAY, M., & SMITH, B. (2015). *Confusing Tastes with Flavours Call for papers: Research Topic “Perspectives on Multisensory Human-Food Interaction” View project 4th Workshop on Multisensory Approaches to Human-Food Interaction View project*.

TONIETTO, Jorge et al. As Indicações Geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul. 2022.

TONIETTO, J., FALCADE, I., 2018. Indicações geográficas de vinho no Brasil. A estrutura e a valorização da produção nos territórios do vinho.

Livros:

BORGES, E.P., 2007. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Mauad Editora Ltda, Rio de Janeiro.

FARIAS, Ricardo. **Curso para profissionais - Ciclo I. associação brasileira dos sommeliers** - RJ. Rio de Janeiro, 2019.

PUCKETTE, M., HAMMACK J. **O guia essencial do vinho: Wine Folly**; tradução Lucas Cordeiro de Souza, Renato Ferreira Pires - 1 ed. - Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016.

SANTOS, J.I.; SANTANA, S.M. **Comida e vinho: harmonização essencial**. 3ª ed. São Paulo: editora Senac, São Paulo, 2012.

SPLENDOR, Firmino. **Análise sensorial em perguntas / textos, fotos e capa de Firmino Splendor**. - Bento Gonçalves, Ed. do autor 2019.

Dissertações e teses:

AMARAL, Daiane et al. **Redescobrimo o Nordeste**. 2014. UNICEUB – Centro universitário de Brasília faculdade de ciências da educação e da saúde. Brasília. 2014.

Apêndice VIII – Ficha de catalogação de produto - Produto de Editoração

Definição:

Este produto de editoração é resultado de uma atividade direcionada à elaboração e publicação de materiais didáticos e técnicos no campo da viticultura e enologia. Ele abrange o planejamento e a execução, tanto intelectualmente quanto gráfica de cartilhas, ebooks e guias práticos. O processo envolveu a preparação meticulosa de textos, ilustrações e diagramações, em estreita vinculação com o Programa de Mestrado em Viticultura e Enologia, e alinhados com projetos de pesquisa e linhas de estudo específicos.

Este produto tecnológico caracteriza-se como um E-book, um livro digital. Tem como objetivo principal orientar consumidores de vinhos, enófilos, estudantes de enologia e enogastronomia, na harmonização de vinhos com a culinária do nordeste do Brasil, visando incentivar a harmonização de alimentos com vinhos, e em especial com a culinária nordestina. Utiliza-se de linguagem acessível ao público-alvo, além de fotos, tabelas, gráficos e receitas visando facilitar a compreensão e replicabilidade.

Descrição de sua finalidade:

A finalidade deste produto é proporcionar um recurso educativo e técnico de alta qualidade para consumidores de vinho, auxiliando-os na harmonização de alimentos com vinhos, e fornecendo princípios para a harmonização com a culinária nordestina.

Avanços tecnológicos/grau de novidade:

() Produção com alto teor inovativo: Desenvolvimento com base em conhecimento inédito;

(x) Produção com médio teor inovativo: Combinação de conhecimentos pré-estabelecidos;

() Produção com baixo teor inovativo: Adaptação de conhecimento existente;

() Produção sem inovação aparente: Produção técnica.

A produção é resultado do trabalho realizado pelo programa de pós-graduação.

Docentes Autores:

Nome: Shana Sabado Flores CPF: 998122820-68

(x) Permanente; () Colaborador

Nome: Carolina Preto Panceri CPF: 007 930 099-52

(x) Permanente; () Colaborador

Discentes Autores:

Nome: Zaira do Nascimento Vale CPF: 66979846353

() Mest Acad; (x) Mest Prof; () Doutorado

Conexão com a Pesquisa

Projeto de Pesquisa vinculado à produção: Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária nordestina.

Linha de Pesquisa vinculada à produção: Linha de Pesquisa 2 – Desenvolvimento e Sustentabilidade na Vitivinicultura

Conexão com a Produção Científica

Relacione os artigos publicados apenas em periódicos que estão correlacionados a esta produção:

a)Título: Demystifying Pairing: Experience with wines from the geographic indications of Rio Grande do Sul with the cuisine of northeastern Brazil.

Periódico: International Journal of Gastronomy and Food Science

Outros dados: ano____; vol____; páginas____- ____; doi .

Artigo submetido aguardando avaliação***Recursos e vínculos da Produção Técnica/Tecnológica**

Data início: 10/ 05/ 2023 Data término: 30/04/2024

Total investido: R\$ ____X____

Fonte do Financiamento: Próprio

() Não há

Aplicabilidade da Produção Técnica/Tecnológica:

O E-book desenvolvido no Programa de Mestrado em Viticultura e Enologia destaca-se pela sua alta aplicabilidade e fácil replicabilidade devido à sua estrutura prática e acessível. Projetado para facilitar a harmonização de alimentos com vinhos, o e-book permite que consumidores de vinhos consigam de maneira simples harmonizar alimentos nordestinos com vinhos sem dificuldades, incentivando e construindo uma enogastronomia própria.

Descrição da Abrangência realizada:

Aplicável com todos os consumidores de vinhos, com ênfase nos consumidores dos 9 estados do nordeste brasileiro.

Descrição da Abrangência potencial:

O potencial de abrangência do e-book é significativo, podendo ser implementada em cursos, oficinas, minicursos na área da enogastronomia. O E-book é um recurso valioso para instituições de ensino em diversas regiões vitivinícolas ao redor do País.

Descrição da Replicabilidade:

O E-book é altamente replicável, a metodologia utilizada permite adaptações conforme particularidades regionais. Isso facilita sua personalização conforme as necessidades locais, assegurando sua relevância contínua em diversos contextos produtivos e educacionais.

Complexidade da Produção Técnica/Tecnológica:

A produção do E-book envolve um nível de média de complexidade. Para o desenvolvimento do E-book realizou-se teste de análises sensoriais com especialistas e consumidores simulando um jantar harmonizado de 4 pratos nordestinos e 8 vinhos Gaúchos, os resultados foram estatisticamente avaliados para a construção dos princípios apresentados no e-book. Este projeto contou com a colaboração de especialistas em enologia, viticultura e enogastronomia para garantir a eficácia do material.

() Produção com alta complexidade

(x) Produção com média complexidade

() Produção com baixa complexidade

A produção necessita estar no repositório? Sim

Documentos Anexados (em PDF)

(x) E-book

Apêndice IX – E-Book



• A COZINHA NORDESTINA •

E O VINHO

**Zaira do Vale
Shana Flores
Carolina Panceri**



Buchada com Chardonnay

**Desde os tempos de Dionísio
Que o vinho é apreciado
Tinto, branco, seco ou suave
Sempre é bom acompanhado
No almoço ou no jantar
Vale a pena harmonizar
Pro prazer ser redobrado**

**O Rio Grande do Sul
Tem uma longa tradição
De vinhos certificados
De grande aceitação
E com os pratos do nordeste
É uma ideia inconteste
De boa harmonização**

**A cozinha nordestina
É Gastronomia Cultural
É patrimônio do povo
Riqueza imaterial
Do litoral ao sertão
Cor, sabor e tradição
Brasil, África e Portugal**

**Só pra dá água na boca
Tem Lagosta e camarão
Carne de sol e buchada
Torresmo e cozidão
Capote e galinha com arroz
Tripa com baião de dois
Carne de sol com pirão**

**Doce de jaca e limão
rapadura e buriti
Beiju, paçoca e coalhada
Arroz com frango e pequi
Bolo de rolo e de sal
Pão de ló, peta, curau
E suco de bacuri**

**Vou ficando por aqui
Chega de ostentação
Deixo escrito nessas páginas
Sobre a harmonização
E quem quiser aprender
Sobre comer e beber
Leia o livro com atenção**

CHAGAS VALE

MESTRADO PROFISSIONAL DE VITICULTURA E ENOLOGIA - PPGVE

**INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS BENTO GONÇALVES/RS**

EBOOK A COZINHA NORDESTINA E O VINHO

PPGVE/IFRS



**BENTO GONÇALVES – RS
2024**

Zaira do Vale, 2024

Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei no 9.610, de 19/02/1998. É expressamente proibida a reprodução total ou parcial deste livro, por quaisquer meios (eletrônicos, mecânicos, fotográficos, gravação e outros), sem prévia autorização, por escrito, dos autores.

E-book desenvolvido via Canva.com; Desing e Imagens via Canva. com

Autora: Zaira do Vale

Co- Autoras: Shana Sabbado Flores

Carolina Panceri

Revisão Ortográfica: Valduce Ribeiro Cruz Sousa

Projeto gráfico: Zaira do Vale

Diagramado por: Aline Paz Ferreira

CONTATOS COM A AUTORA

+55 (86) 9948-6660

zairavale@gmail.com

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

V149c Vale, Zaira do Nascimento

A cozinha nordestina e o vinho [recurso eletrônico] / Zaira do Nascimento Vale, Shana Sabbado Flores, Carolina Panceri. -- 1.ed.-- Bento Gonçalves, RS : IFRS, 2024.

1 arquivo em PDF (85 p.)

ISBN 978-65-5950-218-9

Produto educacional elaborado a partir da dissertação intitulada: “Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das indicações geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária nordestina”. (Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia). - IFRS, Campus Bento Gonçalves, RS, 2024.

1. Vinho - Harmonização. 2. Culinária brasileira - Nordeste. 3. Gastronomia. I. Flores, Shana Sabbado. II. Panceri, Carolina. III. Título.

CDU: Ed. 2007 (online) -- 663.2

REALIZAÇÃO



Apresentação:

Este e-book é um produto tecnológico obtido a partir da pesquisa, Desmistificando a harmonização: experiência de vinhos das indicações geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária nordestina, desenvolvido no Mestrado profissional em vitivinicultura e enologia do Instituto Federal do Rio Grande do Sul- IFRS. Trazemos, ao longo do texto, o histórico da gastronomia nordestina, a importância das Indicações Geográficas para a valorização dos produtos nacionais e os princípios utilizados para guiar a harmonização da gastronomia nordestina com vinhos.

Bem-vindos a uma jornada de descoberta e satisfação, em que exploraremos as riquezas culinárias do Nordeste brasileiro e a harmonização com os vinhos certificados do Rio Grande do Sul.

Ao mergulharmos nesse universo de sabores e aromas, é importante entender que a harmonização de alimentos com vinhos é muito mais do que uma prática culinária - é uma tradição profundamente enraizada na cultura mundial-.

A gastronomia do Nordeste brasileiro é fruto da influência dos portugueses, indígenas e africanos, e aqui encontramos uma culinária que fala das raízes e simboliza a região, desde os pratos ricos em peixes frescos e frutos do mar aos aromas tentadores da carne de sol e de bode.

As deliciosas e açucaradas sobremesas, enriquecem a cozinha nordestina, transformando-a em uma festa para os sentidos, na qual cada prato conta uma história de tradição e cultura alimentar.

É neste cenário vibrante que nos propusemos harmonizar pratos nordestinos e os vinhos certificados do Rio Grande do Sul, selecionamos as INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS da Serra Gaúcha e da Campanha Gaúcha, buscando assim encontrar o equilíbrio e realce entre os sabores marcantes do vinho e da comida, celebrando assim a diversidade e a excelência de ambas as regiões.

No decorrer desse livro, iremos realizar uma imersão no universo de aromas sedutores e sabores inigualáveis. Nossa missão é desvendar os segredos da harmonização perfeita, em que cada garfada e cada gole nos transportam para um mundo de prazer e descoberta.

Prepare-se para uma viagem sensorial ímpar, na qual o vinho e a comida se unem em uma dança de sabores e emoções. Que essa jornada desperte em você o desejo de explorar novos horizontes gastronômicos e enológicos, e que cada experiência à mesa seja uma celebração da riqueza cultural e gastronômica do nosso país.

Sumário

Introdução	07
Gastronomia Nordestina	10
• A influência dos povos originários e a cultura da mandioca	12
• A influência portuguesa: A cana de açúcar, e os doces	17
• A influência negra: o Dendê, o leite de coco, e a pimenta	22
• A cozinha do litoral	26
• A Cozinha Baiana	29
• A cozinha sertaneja, Carne de sol e o queijo coalho	31
Enogastronomia	36
• Harmonização	37
• Vinhos e terroir	43
• Harmonizando com cozinha nordestina	58
Conclusão	70
Receita: Casquinha de caranguejo	74
Moqueca de peixe	76
Carne de Sol com purê de abóbora	78
Bolo de Rolo	80
Bibliografia	83



INTRODUÇÃO

A harmonização entre alimentos e vinhos é praticada há séculos e está profundamente enraizada na cultura mundial, encontrando um destaque particular na gastronomia francesa, cuja combinação entre pratos e vinhos é uma tradição arraigada e cotidiana. De fato, os franceses se destacam como principais consumidores quando se trata de enogastronomia, considerando o vinho como um elemento fundamental para acompanhar alimentos. Tal é a importância atribuída a essa prática, que a harmonização de vinho com comida foi oficialmente integrada à Refeição Gastronômica Francesa, registrada desde 2010, como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO.

Quando nos referimos à harmonização, é crucial levar em consideração diversos princípios, tais como: acidez, doçura, amargor e pungência. A regra geral é buscar harmonizar por similaridade ou antagonismo, considerando as características do prato, incluindo textura, oleosidade, acidez, doçura, método de cocção, dentre outros. Essas variáveis são determinantes para definir qual vinho melhor complementará ou suavizará os sabores dos alimentos.



No contexto brasileiro, a cozinha nordestina emerge como uma expressão culinária ímpar, caracterizada pela diversidade de ingredientes, técnicas e sabores.

A fusão cultural entre portugueses, indígenas e africanos, resultou em uma culinária rica e distintiva, que reflete as raízes e a identidade regional.

No vasto repertório culinário dos nove estados nordestinos, destacam-se pratos que fazem uso abundante de peixes de água doce e salgada, bem como frutos do mar, como lagosta, camarão e caranguejo, especialmente nas áreas costeiras. No interior dos estados, carnes, como: porco, carneiro, aves e bode são populares, enfatizando-se a carne de sol acompanhada de baião de dois, macaxeira e pirão de leite. O uso de grãos, legumes e tubérculos, como milho, quiabo, maxixe, abóbora, batata-doce, inhame e mandioca, e seus derivados, é comum na alimentação cotidiana.

Os temperos desempenham um papel crucial na culinária nordestina, como por exemplo: cominho, coentro, cebolinha e diversas pimentas, que conferem aromas e sabores marcantes aos pratos. Em decorrência de adversidades climáticas, como secas e escassez de alimentos, pratos de aproveitamento, como sarapatel, buchada e panelada, tornaram-se parte integrante da dieta nordestina, e extremamente apreciados pela maioria dos nordestinos.

Nesse contexto, esse livro se propõe investigar a questão da harmonização entre a comida nordestina e os vinhos de Indicações Geográficas (IG) do Rio Grande do Sul. Para tanto, serão consideradas quatro IGs do Rio Grande do Sul, representando vinhos tintos, brancos e espumantes, com o objetivo de encontrar a harmonização que ressalte as características únicas de cada prato e vinho.

A enogastronomia, embora desafiadora, oferece uma oportunidade singular para entender e apreciar a riqueza sensorial e cultural dos alimentos e vinhos. A busca pela adequação perfeita é um convite à descoberta de novos sabores e experiências, reafirmando a importância do vinho como parceiro ideal para a gastronomia.

Esperamos que essa pesquisa seja uma fonte de inspiração e conhecimento para todos os amantes da boa mesa e dos bons vinhos, contribuindo para enriquecer ainda mais essa experiência única e prazerosa, que é a harmonização gastronômica.



**GASTRONOMIA
NORDESTINA**

1 - GASTRONOMIA NORDESTINA: CORES , SABORES E TRADIÇÃO.

As influências na formação da cozinha nordestina, desde os alimentos dos povos nativos brasileiros, as técnicas culinárias e as matérias-primas trazidas da África, a diversidade de temperos e ingredientes da cozinha portuguesa retratam bem a formação histórica e cultural da cozinha nordestina, com sua diversidade de origem, de cores e de sabores, fruto da variedade das paisagens e culturas da sua região. A culinária nordestina foi se moldando, e nesse cenário, surgem três correntes principais: a cozinha litorânea, a cozinha sertaneja e a cozinha baiana.

1.1 A INFLUÊNCIA DOS POVOS ORIGINÁRIOS E A CULTURA DA MANDIOCA.

No Nordeste, os elementos trazidos nas bagagens e guardados intrínsecos na memória das heranças culturais, permanecem vivos nos hábitos e fiéis nas tradições, mesmo depois de terem sido aculturados, reformulados e reelaborados ao longo dos tempos. Essa rica fusão de influências se manifesta de maneira marcante na cozinha nordestina, especialmente na sua base alimentar mobilizada, dentre outros, pela população nativa que tão bem sabe aproveitar a riqueza alimentar desta terra.

O encontro entre os europeus e os ameríndios revelou uma dieta indígena fundamentada na caça, pesca, e coleta de alimentos, como: a mandioca, milho, batata, feijão, pimentão, abóbora, cará, amendoim, palmito, caju, abacaxi, goiaba, cajá, maracujá e mamão. Os alimentos proteicos de origem animal (peixes e carnes) eram preparados assados no calor do borralho, utilizando o moqué, método que consistia em enterrar os alimentos sob



fogueira. E a farinha da mandioca era o acompanhamento principal nestas refeições.

A dieta indígena deixou uma herança significativa para a alimentação nordestina, não apenas o uso de alimentos, caso da mandioca e de seus derivados diversos, mas também o conhecimento sobre plantas e ervas medicinais. Apreciavam bebidas produzidas a partir da fermentação de mandioca, aipim e milho (Alue) , assim como a fabricação de vinho de frutas como caju, ananás, jenipapo e outras.

O sabor doce na cultura indígena provinha do mel de abelha, consumido puro ou misturado com farinha, e também a raízes e frutas no preparo de bebidas.

Entendemos que a culinária indígena continua fortemente presente na gastronomia nordestina, seja de forma tradicional ou reinventada, e conserva-se presente com seus sabores e tradições únicas.

Certamente, a herança indígena mais profundamente enraizada e predominante na nossa culinária, é a farinha, ingrediente indispensável na culinária nordestina.

A mandioca, conhecida por diversos nomes, citando alguns, aipim, macaxeira, mandioca-brava e mandioca-mansa, é um dos alimentos mais emblemáticos da culinária brasileira, possuindo uma relação direta com o desenvolvimento histórico, social e econômico do Nordeste. Fonte rica de energia, suas folhas são abundantes em vitaminas A e C, ferro e cálcio, além de serem fontes de proteína.

Cultivada em todos os estados do nordeste, a mandioca prospera em climas tropicais e subtropicais. O padre jesuíta José de Anchieta, em 1554, chamou a mandioca de pão dos trópicos; outros a apelidavam de pão caboclo ou ainda, pão nosso de cada dia. Isso porque, praticamente, toda a alimentação girava em torno dela.

Durante o Período Colonial no Nordeste, os primeiros portugueses que chegaram aqui puderam constatar a variedade de produtos derivados da mandioca e produzidos pelos indígenas, tais como:

Mbeu: espécie de bolo de farinha de mandioca cozido sobre pedra quente, o que hoje se conhece por beiju.

Mambeca: ancestral do atual pirão, feita com raspas de mandioca torrada

Cica: Mingau condimentado preparado à base de fécula fina

Puba: Farinha obtida da raiz macerada e fermentada em água, lavada, espremida e seca ao sol.

Antes do pão de trigo se popularizar no Brasil, o consumo de mandioca era predominante, destacando-se pratos como o beiju de tapioca no almoço e a farofa no jantar. Além disso, o pirão escaldado ou a massa de farinha de mandioca espalhada no caldo do peixe ou nas carnes eram comuns. O pirão, de origem indígena, era feito escaldando a farinha no caldo de peixe até se transformar numa massa gelatinosa. O termo pirão vem da língua Tupi, pira(peixe).

A supremacia da mandioca sobre o trigo merece destaque, pois tornou-se a base da nutrição popular composta por mandioca, milho e batata doce, que desempenhavam um papel decisivo na preferência alimentar do nordestino, tanto pelo sabor como pela facilidade de acesso.

Assim como os indígenas ensinaram aos portugueses o consumo e uso da mandioca, eles também fizeram o mesmo com o milho. A farinha de milho foi difundida por todo o Nordeste através do preparo do cuscuz, pipoca, bolos e mingaus, pamonha, canjica, combinações perfeitas quando se adiciona o coco, por exemplo.

Encontramos traços marcantes das culturas indígenas incorporados aos hábitos alimentares dos nordestinos, nos dias de hoje. Verificamos o uso da mandioca em diversas preparações, e o que não falta é criatividade para o uso desse ingrediente. O que seria da cozinha nordestina sem pratos como a paçoca de carne de sol pilada com farinha, pirão de leite, pirão de parida (pirão feito do caldo da galinha caipira cozida), pirão de peixe, os fritos (preparação de carne, ou aves fritas e misturados com farinha), as farofas puras ou misturadas a outros ingredientes (ovos, banana, feijão, torresmo e tripa); temos ainda bolo de goma, bolo de goma com queijo, bolo de farinha de goma, conhecido também por bolo de caroço, a peta (biscoito de polvilho), bolo frito, mingau de puba, beiju de farinhada molhado com leite de coco babaçu, tapiocas salgadas e doces, a macaxeira cozida, macaxeira frita, purê de macaxeira, escondidinho de macaxeira com carne de sol, bobó de camarão, dadinho de tapioca. A farinha está sempre na mesa, e

pode acompanhar o arroz, feijão e macarrão no almoço, os caldinhos no jantar, a rapadura com café, e até as frutas como banana e melancia.

A cultura da mandioca e seus derivados atravessou o tempo, as miscigenações, os hibridismos culturais e se mantém original, presente, e diária na cultura alimentar nordestina.



1.2 A INFLUÊNCIA PORTUGUESA, A CANA-DE-AÇÚCAR E OS DOCES.

A culinária portuguesa que se estabeleceu no Nordeste foi fundamental na estruturação da cultura do doce e no consumo de açúcares, hábito pouco comum na cultura indígena. Segundo Câmara Cascudo, a mulher portuguesa deixou duas contribuições fundamentais para a culinária brasileira no que diz respeito ao paladar: a valorização do sal (que era praticamente desconhecido entre os ameríndios e pouco utilizado pelos africanos) e a introdução do açúcar.

Os Portugueses, no princípio, reproduziram aqui seus ambientes alimentares de curral, quintal e horta. Do curral, trouxeram bois, vacas, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos e galinhas. Eram hábeis na tarefa de domesticar esses animais, e assim, incentivar o consumo dos produtos originados dos mesmo, a saber: leite, queijo, requeijão, ovo, toucinho, produtos defumados e linguiças. Isso nos confere não somente uma novidade alimentar,



mas também uma maior diversidade de animais domesticáveis. Nos quintais e roçados das casas, plantaram frutas diversas: romã, laranja, limão, lima, cidra, melão, mamão e bananas.

Na horta, cultivavam acelga, berinjela, cebolinha, couve, pepino, coentro, alho, cebola, hortelã, manjerição e cenoura.

Tornaram-se habituais também o uso da manteiga, do toucinho, do azeite, do vinho, do vinagre, das hortaliças. Atribuímos à mulher portuguesa a versatilidade no uso do ovo de galinha, sua combinação com farinha, leite e açúcar, esta prática desconhecida pelos africanos e indígenas, vai dar vazão a uma imensa invenção de bolos, doces e outras guloseimas que só o ovo é capaz, como é caso do pão de ló, bolo aerado com massa à base de ovos e trigo, receita clássica portuguesa, que até os dias atuais é extremamente utilizada em múltiplas receitas de sobremesas brasileiras.

Toda essa variedade de itens alimentares vai favorecer a imaginação em comidas, bolos, doces, proporcionando assim, uma infinidade gastronômica, rica em sabores e cores.

A mulher portuguesa recriou o que encontrou por aqui, fez o beiju mais fino e mais seco, molhou o polvilho de mandioca com leite, reinventou comidas e doces, criou conservas com frutos e raízes da terra, utilizou a castanha de caju no lugar das amêndoas, juntou a carne com cará, adicionou a canela e o cravo, ressignificando os alimentos nativos.

Outra novidade alimentar trazida pelos portugueses foi a cana-de-açúcar, originária da Ásia e disseminada pelos árabes em toda a Europa. É certo que desde o século XVI, cultivou-se cana-de-

açúcar em todo o Brasil, todavia, onde se definiu uma civilização economicamente do açúcar e requintadamente do doce foi no litoral do nordeste, da Bahia ao Maranhão.

Os engenhos de cana que dominaram o litoral nordestino, por séculos, são os responsáveis pelo doce mais típico da região: a rapadura. O doce é feito de mel de engenho, o mosto (suco) da cana moída é fervido, depois é seco e moldado em um tabuleiro de madeira retangular.

A rapadura é considerada um alimento de alto valor nutritivo, servindo de importante coadjuvante nas refeições. Além da rapadura, o Nordeste conta com doces feitos a partir de muitas frutas locais, em especial, as compotas feitas com bacuri, buriti, cajá, acerola, jenipapo, goiaba, laranja, limão, jaca, e banana, a banana assada ou frita com açúcar e canela, e o mel de engenho com farinha de mandioca ou com cará, também eram bastante valorizados.

A culinária nos engenhos floresceu à sombra dos coqueiros, com o canavial sempre próximo, disponibilizando uma abundância de açúcar. O cajueiro, profundamente enraizado na vida indígena, presenteou a cozinha nordestina com alguns de seus melhores sabores: castanha natural assada, castanha confeitada, doces do caju em calda, doce seco de caju, licor e vinho de caju.

O coqueiro, por sua vez, contribuiu para a mesa com feijão de coco, peixe com leite coco; na sobremesa, tapioca seca e beijos molhados com leite de coco, doce de coco verde, cocada, sorvete de coco e uma variedade de bolos.

Essa tradição doceira, repleta de complexidades e sutilezas,

exigia um tempo considerável e dedicação intensa no preparo, com tardes inteiras dedicadas ao fogão, e fazendo uso de quantidades extravagantes de ingredientes, tais como, açúcar, rapadura e mel de abelha.

Gilberto Freire, em Açúcar, diz que o nordestino é um povo que, “depois de salgar o estômago”, não dispensa o “adoçar da boca”. Essa arte da doçaria nordestina só foi possível graças à utilização de utensílios, como a colher de pau, o tacho de cobre, a panela de barro, as grandes cuscuzeiras baianas vedadas com massa de farinha de mandioca.

Existia também uma espécie de sociedade secreta, dedicada à arte da produção de doces no Nordeste brasileiro, em que mulheres guardavam em sigilo as receitas de família. Os cadernos de receitas eram transmitidos de geração em geração, como parte de uma tradição meticulosamente mantida.

Alguns desses doces mantêm seu prestígio ao longo das épocas,, como o Bolo Souza Leão, pão de ló e o bolo de rolo, que são considerados clássicos. O bolo de rolo parecido com um rocambole, tem várias camadas finíssimas de pão de ló recheada com goiabada.

Originalmente, o bolo de rolo é uma adaptação da receita “colchão de noiva” portuguesa, um bolo enrolado com recheio de nozes. Em Pernambuco, o bolo é recriado acrescido de mais açúcar recheado com goiabada e polvilhado com açúcar.

O bolo de rolo é patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco, desde 2008.

Essa representação do doce no Nordeste desenvolveu uma estética de sobremesa própria com traços de confeitaria e pastelaria.



1.3 A INFLUÊNCIA NEGRA: O DENDÊ, O LEITE DE COCO, E A PIMENTA.

No Nordeste, a culinária é um reflexo das diversas contribuições dos povos africanos e de seus descendentes, incorporando uma variedade de ingredientes e técnicas culinárias que enriquecem a experiência gastronômica da região. A comida que está em nossa mesa todos os dias é composta por muitas contribuições dos povos africanos e dos seus descendentes.

A influência africana desempenhou um papel fundamental na formação da culinária nordestina, introduzindo uma variedade de novos sabores.

Na dieta alimentar nordestina, a contribuição africana se destaca pela introdução de ingredientes, tais como, o azeite de dendê, a pimenta malagueta, o quiabo, o maior uso da banana, o gengibre, as variedades de feijões, o inhame, o coco, a galinha d'angola, além das diversas formas de preparar a galinha e o peixe. Também foram assimiladas



árias técnicas de cocção ,entre elas, estão os grelhados, assados e defumados, e importantes técnicas de conservar as carnes com sal, pimenta e ervas aromáticas.

Muitos pratos portugueses ou indígenas foram modificados, devido à essa interferência motivadora da cozinha africana. Alguns dos pratos mais caracteristicamente nordestinos usam as técnicas africanas, como: a farofa, o quibebe e o vatapá.

Assim como os indígenas, os africanos não conheciam frituras, e preferiam os assados. Bebidas, só fermentadas, feitas de palmeira (dendê), sorgo e mel de abelha. Apesar de todas as limitações, uma série de novas receitas foi nascendo, principalmente comidas à base de milho e de coco, que resultam nas iguarias nomeadas de canjica, munguzá, angu e pamonha.

Darcy Ribeiro, em Ensaio Insólito, diz que, para Gilberto Freyre o negro ensinou o brasileiro a explorar todas as possibilidades das papilas da língua, bem como os nervos do faro com a sua magia culinária (Ribeiro, 1979, p.4).

Dessa maneira, a culinária do Nordeste adquiriu uma forte influência africana, absorvendo a inspiração exótica de seus pratos vibrantes e expressivos. As mulheres negras orgulhavam-se dos pratos que preparavam, sempre trazendo novidades à mesa.

Os temperos peculiares vindos de uma África imensa e diversa, adicionavam um toque especial às refeições. Houve uma adaptação na dieta para enfrentar o calor excessivo do Nordeste brasileiro, mesmo assim surgiram pratos temperados com pimentas e molhos fumegantes , aparentemente em contraste com

o clima quente. Essas aparentes incoerências demonstravam a versatilidade e a intensidade do temperamento africano.

O paladar à mesa era moldado pelas variações introduzidas pelas mulheres negras, que habilmente manipulavam os condimentos. Assim, surgiu no Nordeste um verdadeiro sincretismo culinário.

Entre os pratos africanos que conquistaram espaço na mesa nordestina, destacam-se o caruru e o vatapá, considerados os mais apreciados.

O acarajé é uma iguaria preciosa na Bahia. A massa é preparada com feijão fradinho moído, posteriormente batido e temperado com cebola ralada, água e sal, até obter uma textura aerada que confere leveza ao bolinho, é modelado com o auxílio de duas colheres (uma técnica portuguesa conhecida como quenelle); depois é frito em frigideiras com porções generosas de azeite de dendê bem quente, apresentando-se recheado com os complementos a seguir: vatapá, caruru, salada de tomate verde, molho de pimenta malagueta e camarão seco.

O acarajé é reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural imaterial da Bahia. Acarajé vem da palavra “acará”, que significa pão; e “ajeum”, que é o verbo comer. Dessa forma, é conhecido como “pão de comer” pelas negras quituteiras.

A palmeira, da qual se extrai o azeite de dendê, foi trazida da África para o Brasil nas primeiras décadas do século XVI, possibilitando o acesso a um dos elementos fundamentais da cultura afro-nordestina.

O dendê é o fruto de uma palmeira (dendzeiro), que produz os frutos em cachos. O azeite de dendê é extraído com o cozimento da amêndoa, que posteriormente é pilada e misturada com água. Essa mistura é aquecida para desprendimento do óleo, que é retirado da superfície da mistura, após o cozimento.

Para o historiador e sociólogo Câmara Cascudo, “o azeite-de-dendê acompanhou o negro como o arroz ao asiático, e o doce ao árabe”. A pimenta, já conhecida pelos indígenas, foi valorizada pelos negros apreciadores da malagueta, e tanto a pimenta quanto o açúcar se tornaram produtos disseminados entre as classes mais simples e também mais sofisticadas da sociedade.



1.4 A COZINHA DO LITORAL E O CARANGUEJO.

As águas do Oceano Atlântico banham toda a extensão do Nordeste brasileiro, representando mais de 40% do litoral do país. Os estados nordestinos desfrutam de praias com clima quente, com temperaturas médias quase sempre acima dos 20°C.

Essa proximidade com o mar desempenhou um papel essencial no estabelecimento inicial dos colonizadores portugueses, que primeiramente atracaram na Bahia, antes de se dispersarem ao longo do litoral nordestino.

A alimentação dos moradores desse litoral com forte influência das tradições portuguesas e indígenas, é centrada em peixes, frutos do mar, farinha de mandioca, macaxeira, goma, carne de sol, farinha de milho para cuscuz, rapadura, mel de engenho ou melado de cana, e nos doces característicos.

Os peixes mais comuns na região incluem o pargo, o robalo, a tainha, o



vermelho, a cioba, o cação, a cavala, a manjuba e a pescada amarela e branca.

Entre os crustáceos, destacam-se o pitu, a lagosta e, principalmente, o camarão, encontrado em todo o litoral, seja através da pesca tradicional ou de criações em cativeiro.

Dos manguezais vêm os caranguejos, consumidos abundantemente na região. Sua captura e venda representam fontes significativas de emprego para milhares de pessoas que habitam áreas costeiras, aquecendo a economia da região. Os pratos derivados do caranguejo, como a caranguejada (caranguejo cozido inteiro com cebolas, alho, tomate, coentro e urucum), a “frigideira” de caranguejo, e a casquinha de caranguejo são amplamente apreciados. Ademais, o crustáceo é utilizado em uma variedade de pratos que satisfazem os paladares mais exigentes.

Os pratos de peixe são frequentemente preparados cozidos ou na forma de moquecas, cujo caldo excedente é transformado em pirões com farinha de mandioca. Essas moquecas também podem ser preparadas com crustáceos, como camarão e lagosta.

Outros pratos típicos incluem casquinha de siri, camarão na moranga, bobó de camarão, caldeiradas de frutos do mar e caldinhos à base de peixe. O consumo de peixe frito, caldos de peixe e ostras são comuns nas barracas de praia, assim como o caranguejo cozido com leite de coco e temperos, prato muito apreciado.

A dieta do morador do litoral nordestino inclui ingredientes tanto do mar quanto da terra, como carne bovina, caprina e galinha. Vegetais, tais como: macaxeira, abóbora (ou jerimum), batata,

inhame, e ainda temperos como cebolinha, coentro, pimenta ardida, pimenta de cheiro, e o uso de leite de coco.

A farinha de mandioca e a goma para tapioca, juntamente com o milho, são elementos essenciais e imprescindíveis na alimentação de subsistência do nordestino.

Como acompanhamento para as refeições, tanto de peixe quanto de carne, são comuns a macaxeira cozida, macaxeira frita, batata frita, arroz, feijão verde, farinha de mandioca ou farofa, e saladas de tomate, cebola e folhas variadas.

As frutas típicas da região incluem caju, cajá, mangaba, graviola, seriguela, acerola, manga, melão, carambola, abacaxi, coco, e são frequentemente consumidas em sucos, refrescos e doces, destacando-se o significativo consumo de água de coco.



1.5 A COZINHA BAIANA.

A influência africana foi maior e predominante na Bahia. A gastronomia baiana é um exemplo vívido dessa interseção cultural, em que a herança africana se manifesta, seja por razões religiosas ou pela diversidade de cores, aromas e sabores conferidos aos pratos.

Atualmente, a culinária baiana tem uma identidade própria, destacando-se pelo uso distintivo do azeite de dendê. Esse ingrediente é essencial em pratos, como, moquecas e bobós. Podemos ressaltar que a gastronomia baiana é percebida como um elemento cultural evocador de uma gama de sensações, desde o aroma até o sabor, textura, aparência e até mesmo a audição por exemplo o caranguejo toc toc , o prato leva esse nome devido o som das casca sendo quebradas durante o consumo.

Já os colonizadores portugueses deixaram de legado na culinária baiana, a galinha à cabidela (galinha ao molho pardo), um prato bastante apreciado não só na Bahia, mas em todo o Nordeste.



Destacamos que, da culinária indígena, ingredientes como mandioca e diversas ervas foram incorporados, desempenhando um papel essencial em pratos como o caruru.

O vatapá representante da cozinha afro-brasileira e, principalmente, da baiana, é uma concepção nacional, na qual o leite de coco junta-se à farinha de milho ou à farinha de mandioca, e ao azeite de dendê para compor o peixe e os camarões um prato singular, agregador das culturas índio- ibero -afro.

As moquecas variam os ingredientes principais, podendo ser de peixe, de bacalhau, de camarão, de siri-mole e de mexilhão. Todas preparadas com tomate, coentro, pimenta malagueta, cebola, leite de coco, pimentão e azeite de dendê.

É praticamente impossível dissociar a culinária baiana do uso do azeite-de-dendê, do leite de coco e da pimenta, pois foram ingredientes amplamente utilizados pelos negros. Eles desembarcavam primeiro em Salvador (a primeira capital da colônia), e posteriormente, foram disseminados pelo restante do território nacional. Combinados esses três ingredientes à diversidade de peixes e frutos do mar encontrados na costa do Estado, tem-se a base essencial da culinária baiana.



1.6 A COZINHA

SERTANEJA: A CARNE DE SOL E O QUEIJO COALHO

Com o desenvolvimento e a predominância dos engenhos de cana-de-açúcar no Nordeste surge a necessidade de atividades pecuárias, tanto para suprir as demandas alimentares dos centros de produção, como para fornecer animais utilizados para trabalhos de força nos engenhos. No decorrer do tempo, essa atividade da pecuária ganhou expansão no sertão do nordeste, em decorrência da limitação de espaço no litoral já ocupado pela monocultura da cana-de-açúcar, os vaqueiros tiveram que percorrer o sertão em busca de fontes de água e alimento para seu rebanho.

As condições climáticas desafiadoras exigiam alimentos que fossem resistentes ao clima, motivo pelo qual levou o sertanejo a desenvolver, técnicas de conservação para os alimentos, sendo o sal o produto mais usados para essa finalidade.

Assim, a carne salgada seca ao sol, a



chamada carne de sol, torna-se um dos principais produtos culinários do sertão nordestino e, acrescida de farinha, ou milho ou macaxeira, por exemplo, vira uma das principais bases da alimentação dos sertanejos.

A origem da carne de sol e da carne seca (charque), remonta à necessidade de conservar a carne bovina por períodos mais prolongados, especialmente nas condições climáticas do semiárido nordestino. Ambas as variedades são submetidas à salga, sendo que a distinção reside na quantidade de sal empregada e nos métodos de conservação.

Enquanto a carne de sol demanda uma quantidade menor de sal e é tradicionalmente preparada de forma artesanal, a carne seca é submersa em salmoura, muitas vezes em processos industriais.

É importante ressaltar que, apesar do nome, a carne de sol não é exposta diretamente ao sol durante o processo de desidratação. Costuma ser conservada na sombra e no vento, evitando-se a exposição direta ao sol, a fim de evitar a desidratação excessiva. Desse modo, a carne fica com um sabor leve e inconfundível.

Esta iguaria pode ser consumida de diversas formas: refogada, assada, misturada com arroz, grelhada ou na tradicional paçoca de carne de sol, que consiste na carne frita na manteiga de garrafa ou óleo, acrescida de cebola e depois pilada com farinha de mandioca em um pilão de madeira, o que garante o sabor original.



Além do gado, outras carnes bastante consumidas são as de galinha, capote, os suínos, caprinos e ovinos. A utilização da carne e do leite de caprinos são bastante comuns, e o caprino é considerado uma iguaria para o nordestino, principalmente o bode.

O bode se adaptou bem às condições geográficas do sertão, especialmente ao clima. É uma carne de sabor mais forte, de textura mais dura e demanda um tempo de cozimento mais prolongado. O bode é um dos elementos consumidos com a mesma relevância da carne de sol, podendo seu preparo ser cozido ou assado. Com suas vísceras (entranhas), prepara-se a buchada, prato que requer um preparo bem elaborado, com uma lavagem cautelosa das vísceras, e depois cortadas e temperadas com ervas e especiarias, e colocadas dentro do estômago do bode, que é costurado, e levado ao fogo para cozinhar. É uma iguaria que apresenta um sabor misto e uma textura singular, e é bastante requisitada no Nordeste brasileiro.

Outra tradição são as comidas-de-panela ou assados-de-panela; podendo ser de carnes de gado, de bode, de porco, de cabritos. Essa são acompanhadas de baião de dois, tapioca, macaxeira, cuscuz ou farinha, combinações muito saborosas e apreciadas.

Os outros ingredientes alimentares muito presentes na mesa do sertanejo são: abóbora, ou jerimum, macaxeira, goma, massa puba, feijão de corda, feijão verde, fubá de milho, arroz, maxixe, quiabo, batata doce, milho, cebola, coentro, coco, cajá, cajarana, caju, banana, goiaba.

A mandioca o milho e o arroz desempenham papéis essenciais na mesa nordestina, sendo utilizados na produção de vários pratos

típicos da região. O milho, por exemplo é utilizado na produção de fubá de milho, quirera, cuscuz, mungunzá, além de bolos diversos.

O feijão de corda ou verde é amplamente utilizado em pratos como o baião de dois (arroz, feijão e queijo coalho) e o arrumadinho (feijão, carne de sol, torresmos, cebola e coentro).

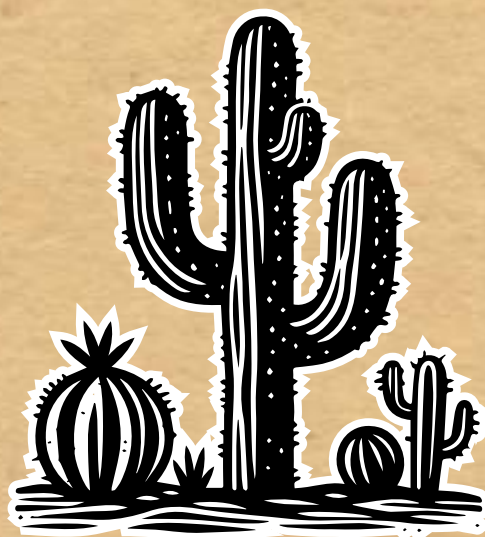
A manteiga de garrafa (manteiga da terra), muito associada à comida nordestina, é obtida através do cozimento da nata. Esse cozimento faz com que a água presente na nata evapore, resultando somente a gordura do leite. Torna-se mais resistente que a manteiga comum, pode ser acondicionada em garrafas pois se mantém líquida, principalmente pela alta temperatura ambiente do Nordeste. Muito usada em pratos com carne de sol, camarão, feijão verde, na macaxeira cozida, na farofa d'água.

Os queijos são outra iguaria sertaneja. Os mais consumidos são o queijo coalho e o queijo manteiga. O queijo coalho é um queijo de massa branca produzido com leite e coalho, firme e de sabor levemente ácido. Muito consumido grelhado ou assado na brasa, ideal para ser servido com melado de cana, mel de abelha, ou geleia de pimenta, nas versões mais contemporâneas.



O queijo manteiga é feito de leite cozido, de modo a preservar sua gordura. A massa proveniente do cozimento do queijo é fervida em soro para se tornar mais flexível, compacta, fundida, momento em que é adicionada manteiga de garrafa para aumentar sua taxa de gordura, conferindo-lhe uma consistência mais suave, uma coloração amarelada e, conseqüentemente, uma maior untuosidade.

Os doces do sertão são outra preciosidade; doces simples e saborosos, normalmente feitos de frutas, tal como o doce de goiaba, de caju, de laranja da terra, banana passa, banana em calda, doce de batata-doce, doce de jaca, doce da casca do limão, caju passa, caju em massa, doce de buriti. Certamente, o doce mais diferente e inconfundível é o chouriço. De origem portuguesa, é feito com sangue e banha de porco, rapadura, farinha de mandioca, castanha de caju, leite de coco, gengibre e especiarias. Tudo é cozido por mais de oito horas, colocado em latas e decorado com castanha de caju.





ENOGASTRONOMIA



HARMONIZAÇÃO

Sabor é a percepção geral do paladar, sensação bucal e aromas em alimentos ou vinhos. A partir de nossas experiências, juntamos memórias com certos aromas e sabores, e memórias evocam emoções, causando-nos memórias afetivas, que impactam o sabor percebido e a experiência gastronômica de cada um. O vinho é fortemente ligado a conceitos emocionais evocados por atributos sensoriais, associações sociais e memórias.

Uma das principais razões para a harmonização de sabores é que a combinação deve ser caracterizada, avaliada como melhor, ou pelo menos mais apreciada, do que qualquer um dos sabores quando apresentado individualmente.

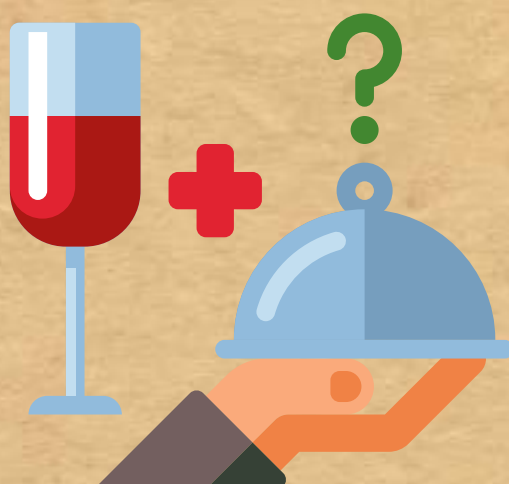
Na literatura de harmonização, estudos dedicados à combinação de alimentos e bebidas procedem a partir de duas abordagens principais. A primeira é baseada na ideia de que dois produtos combinam sempre que um produto do par preserva, ou mesmo melhora as propriedades do outro.



A segunda abordagem baseia-se na ideia de A similaridade ou semelhança baseia-se nas afinidades entre o vinho e a comida, as parcerias por semelhança formam as combinações mais frequentes, e há uma continuidade de aromas ou de sabor entre eles. Ambos apresentam elementos parecidos e têm peso, acidez ou doçura que se equilibram.

A harmonização, entretanto, não é alcançada apenas entre semelhantes, os extremos também podem fazer ótima parceria, é o que conhecemos como harmonização por contraste.

O contraste consiste em destacar as características que diferenciam os elementos, a fim de suavizar fatores que se sobressaíam, mantendo a complementação, por exemplo, salgado com doce, untuosidade com acidez, e assim por diante.



Quando falamos em enogastronomia, alguns princípios de harmonização já preconizados, ajudam-nos a entender e/ou prever o potencial de combinação, de forma que a comida tenha seus atributos enriquecidos pelo vinho, e o vinho tenha suas virtudes realçadas pela comida.



Fonte: Adaptado de Borges (2007)

Harmonizar alimentos é a prática de encontrar combinações entre alimentos e vinhos, levando em consideração gosto, aroma, textura, cor, temperatura e intensidade. Combinações maravilhosas podem ser criadas para ampliar a harmonia dos sabores, ou neutralizar a discordância de sabores.

DICAS PARA HARMONIZAR ALIMENTOS COM VINHOS		
	Alimentos ácidos	Harmonize alimentos e vinhos de acidez elevada. Alimentos de acidez elevada tornam apáticos vinhos de baixa acidez.
	Alimentos untuosos	Vinho tinto com taninos intensos, limpa o paladar ao ingerir alimentos ricos em proteínas gordurosas.
	Alimentos picantes	Para neutralizar a ardência de sabores picantes use vinhos doces com baixo teor alcoólico.
	Alimentos pungentes	Alimentos de sabores intensos harmonizam bem com vinhos de alta acidez e doçura.
	Alimentos amargos	Alimentos amargos acentuam os taninos. Vinhos de baixo ou nenhum tanino, com um pouco de doçura e alguma salinidade são ideias para alimentos amargos.
	Alimentos doces	Harmonize alimentos doces com vinhos doces. Alimentos doces harmonizados com vinhos secos geralmente acentuam o gosto amargo do vinho.

Fonte: Adaptado de Puckette (2016).

Três fatores são levados em consideração ao harmonizarmos o conjunto vinho-comida: **o equilíbrio, a harmonia, e o realce.**



O equilíbrio é o peso da comida versus corpo do vinho. O peso da comida deve estar equilibrado com o corpo do vinho. Comida leve com vinho leve, comida de médio peso com vinho de bom corpo, comida pesada com vinho encorpado.



A harmonia é quando as sensações na comida são complementadas pelas sensações no vinho. A harmonia é o equilíbrio destas sensações.



O realce é quando ocorre melhoria simultânea do gosto da comida e do vinho, significa que o vinho deve ganhar na comunhão com o alimento e que o alimento deve ficar ainda melhor na companhia do vinho.

Fonte: Adaptado de Borges (2007).

A possibilidade de combinar alimentos e bebidas de diferentes partes do mundo é um luxo reservado ao mercado de alimentos globalizados e contemporâneo. Embora algumas sociedades já tenham internalizado os pares que são convencionais dentro de sua própria cultura, eles podem muito bem não estar tão sintonizados com os pares encontrados nas cozinhas de outras culturas, especialmente se acontecer de serem desconhecidos para eles.

Tais preocupações tornam-se ainda mais acentuadas à medida que mais ingredientes são incorporados nas culinárias de diferentes culturas, tornando os princípios de harmonização de sabores mais complexos.

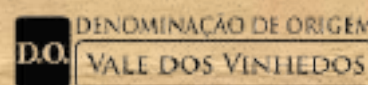
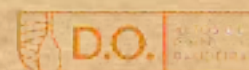


VINHOS E TERROIR

As Indicações Geográficas (IG) foram regulamentadas no Brasil pela Lei 9.279 da Propriedade Industrial, publicada em 14 de maio de 1996. Tratam-se de nomes geográficos reconhecidos por seu vínculo à determinados produtos, cuja notoriedade, qualidade e características se devem ao meio geográfico, onde foram produzidos. Referem-se a produtos com destaque no mercado por seu diferencial e reputação, passando a ser designados pela sua origem.

Muitos desses produtos também carregam tradição, demonstrando a importância do fator humano na sua obtenção. As Indicações Geográficas no Brasil, diferentes de outros países, são divididas em dois tipos: Indicação de Procedência e Denominação de Origem.

A Indicação de Procedência (IP) se refere ao nome de um país, cidade ou região conhecidos como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.



Fonte: Google imagens¹

¹ 12 imagens de Indicações Geográficas de vinhos registradas no INPI, das quais 10 são Indicações de Procedência e 2 são Denominação de Origem. Retiradas do Google imagens.

Já o tipo de IG chamado Denominação de Origem (DO) reconhece o nome de um país, cidade ou região cujo produto ou serviço tem certas características específicas e qualidades, graças a seu meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos. O Brasil possui 12 Indicações Geográficas de vinhos registradas no INPI, das quais 10 são **Indicações de Procedência** e 2 são **Denominação de Origem**. Até 2023, o Estado do Rio Grande do Sul contava com oito indicações geográficas de vinhos registradas, sendo 6 Indicações de Procedência (IP) e 2 Denominação de Origem (DO) .

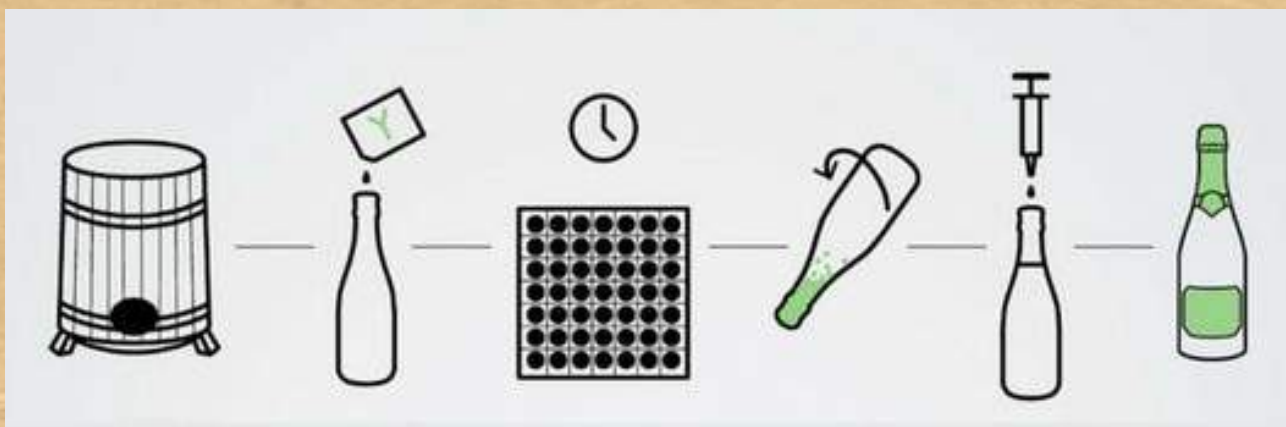
Dentre as oito **IG**, quatro foram escolhidas para esta pesquisa. Das IG escolhidas, três estão situadas na Serra Gaúcha e a quarta está situada na Campanha Gaúcha com bioma de pampa, localizada no sudoeste do Rio Grande do Sul. Abordaremos cada uma individualmente.



Fonte: google imagens



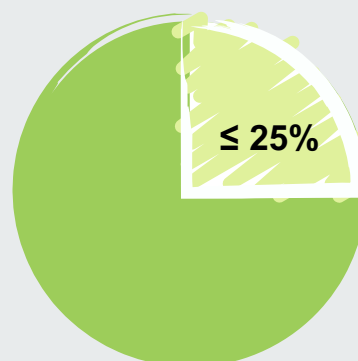
Espumantes elaborados exclusivamente pelo método tradicional.



Fonte: JIANL. Champagne Méthode Champenoise.

Cultivares autorizadas :

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Riesling Itálico



Fonte: A autora (2024).

Visual



Esses espumantes apresentam borbulhas finas e persistentes, com tonalidades predominantes de cor amarelo claro, amarelo esverdeado ou amarelo (em produtos mais envelhecidos).

Aromas



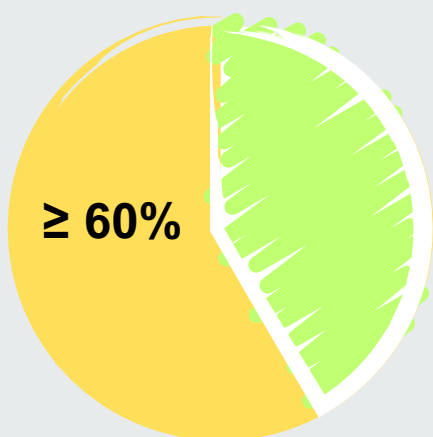
Paladar



Bom volume de boca, acidez equilibrada, harmônico, refrescante, aveludado, notas de torrefação, nozes, café e boa persistência, final de boca agradável, retrogosto cítrico/levedura/mel.

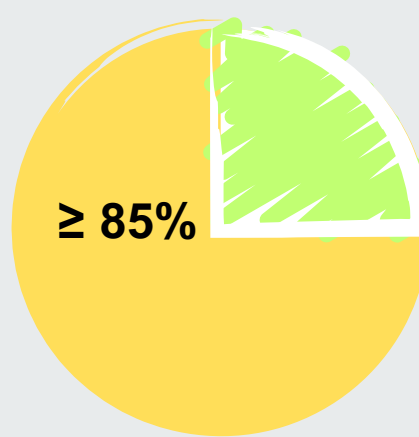
Vinhos Brancos

Vinho de corte



■ Chardonnay

Vinho Varietal

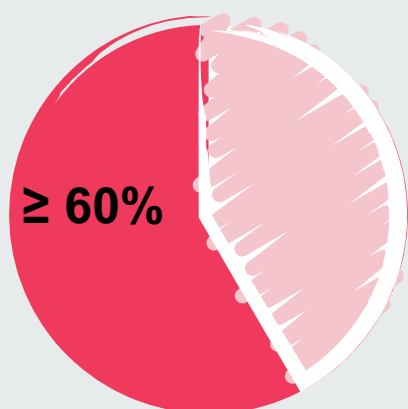


■ Riesling Itálico

Fonte: A autora (2024).

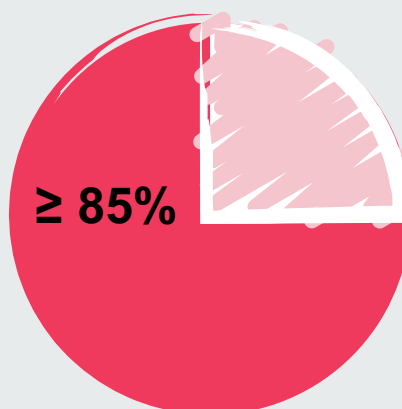
Vinhos Tintos

Vinho de corte



■ Merlot
■ Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Tannat

Vinho Varietal



Fonte: A autora (2024).

Vinhos Brancos

Visual



Apresentam uma coloração palha/ esverdeado ou amarelo-clara.

Aromas



Paladar



O sabor é fino, delicado, refrescante, com acidez média, médio corpo e persistência média/longa

Vinhos Tintos

Visual



Coloração intensa, rubi escuro.

Aromas

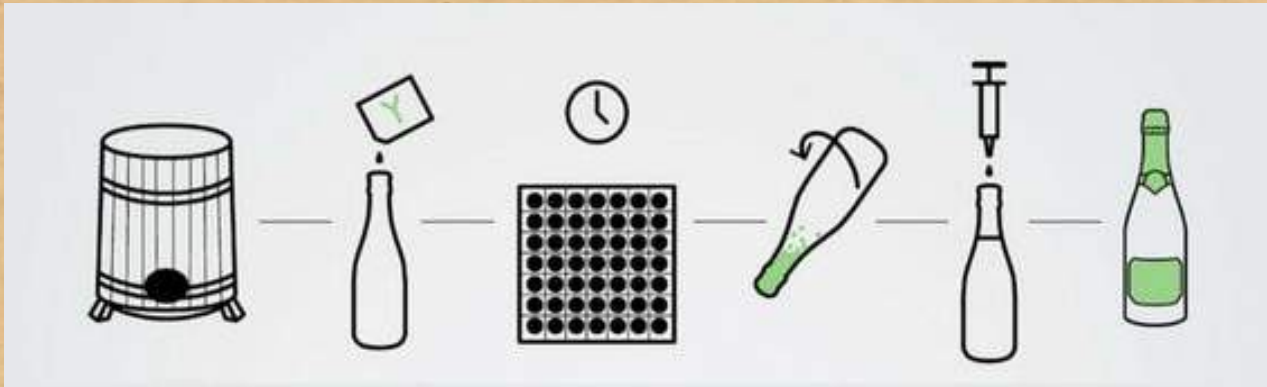


Paladar



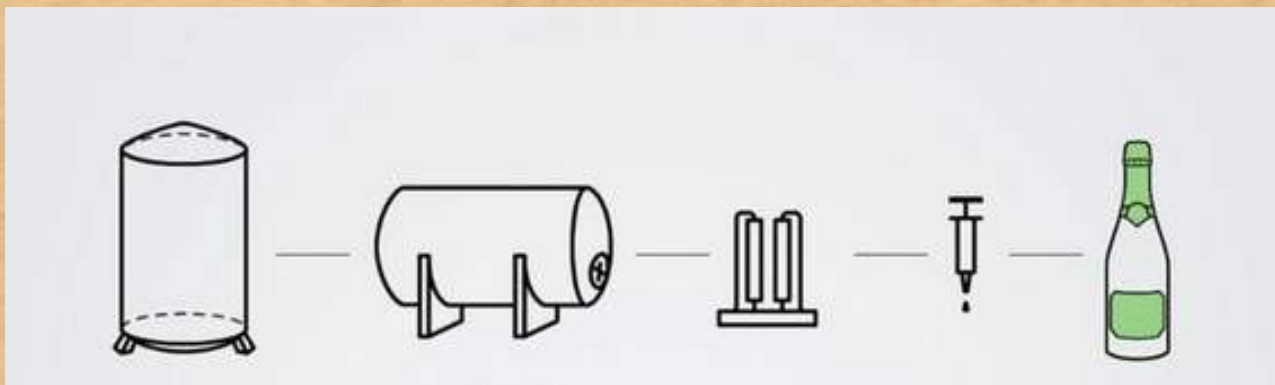
São elegantes, de sabor e corpo intensos, taninos redondos e alta persistência. Presença de notas de carvalho, sutil toque vegetal, acidez e álcool equilibrados e boa estrutura.

Espumantes elaborados pelo método tradicional.



Fonte: JIANL. Champagne Méthode Champenoise.

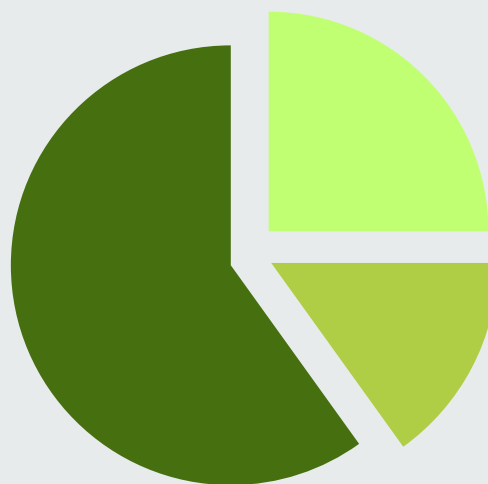
Espumantes elaborados pelo Método Charmat



Fonte: JIANL. Champagne Méthode Champenoise.

Cultivares mais utilizadas :

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Sauvignon Blanc
- Merlot
- Riesling Renano



Fonte: A autora (2024).

Espumantes

Visual



Apresentam coloração bastante clara (ou rosé).

Aromas



Paladar



Os espumantes são leves, delicados, refrescantes e de acidez moderada.

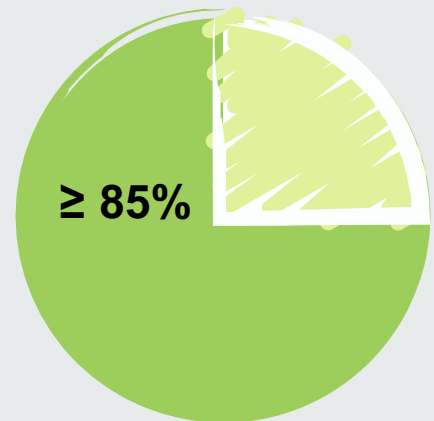


Vinhos Brancos

Cultivares mais utilizadas:

- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Gewürztraminer
- Pinot Gris
- Riesling Itálico

Vinho Varietal



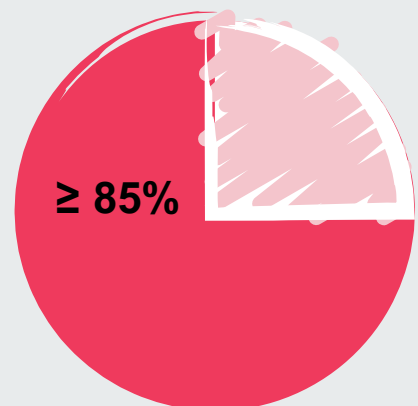
Fonte: A autora (2024).

Vinhos Tintos

Cultivares mais utilizadas:

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Tannat
- Cabernet Franc
- Pinot Noir
- Malbec

Vinho Varietal



Fonte: A autora (2024).

Vinhos Brancos

Visual



Possuem uma coloração palha ou amarelo-claro.

Aromas



Paladar



No paladar são vinhos leves, quase todos têm uma moderada acidez, vinhos predominantemente jovens e fáceis de beber

Vinhos Tintos

Visual



Predominam vinhos de cor rubi-claro e brilhantes.

Aromas



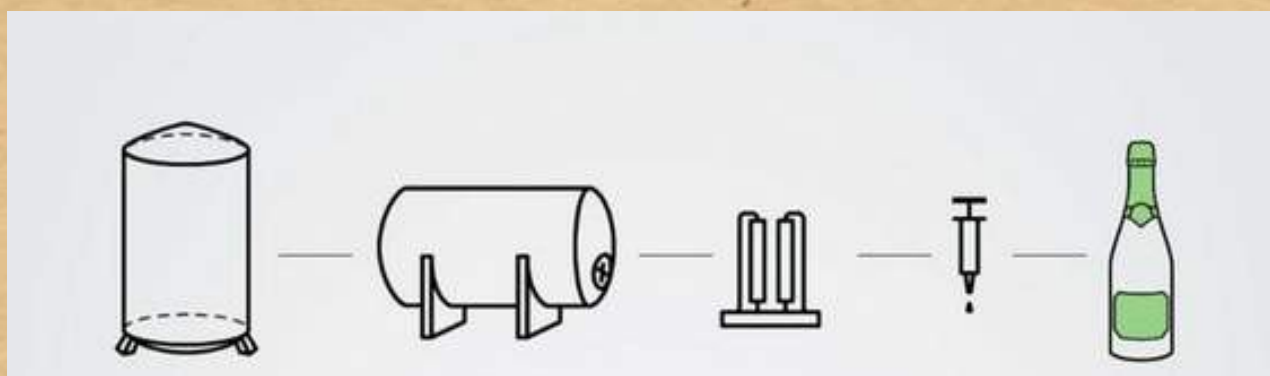
Paladar



No sabor os vinhos são macios, com acidez moderada/baixa, de bom corpo e volume.



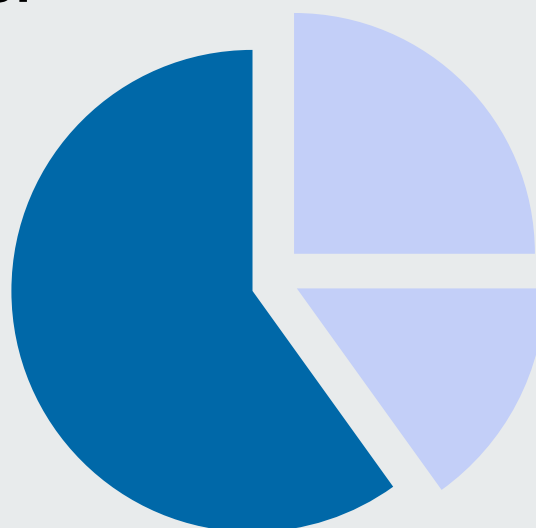
Espumantes elaborados pelo método Asti



Fonte: JIANL. Champagne Méthode Champenoise.

Cultivares mais utilizadas:

- Moscato Branco
- Moscato Bianco
- Malvasia de Cândia
- Moscato Giallo
- Moscatel de Alexandria
- Malvasia Bianca
- Moscato Rosado
- Moscato de Hamburgo



Fonte: A autora (2024).



Espumantes

Visual



Coloração amarelo palha esverdeado (às vezes quase incolor), com efervescência persistente, abundante e espuma de coloração branca.

Aromas



Paladar



Os espumantes apresentam excelente cremosidade, equilíbrio entre doçura e acidez, e longa persistência em final de boca. Com notas de mel, frutas tropicais frescas, ervas de quintal e cravo da Índia.

**HARMONIZANDO
COM A
GASTRONOMIA
NORDESTINA**

Depois de analisarmos a essência da culinária nordestina, compreendendo seus elementos constituintes e o contexto cultural que molda a cozinha nordestina contemporânea, selecionamos cuidadosamente quatro pratos que evidenciam os ingredientes, técnicas e sabores característicos dessa região. Para elevar ainda mais a experiência de harmonização, optamos por vinhos com indicação geográfica, valorizando tanto os produtos como os produtores, e reafirmando a qualidade desses vinhos.

Na pesquisa Desmitificando a Harmonização: experiência de vinhos das Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul com a culinária Nordeste, conduzimos testes de harmonização com 20 especialistas em vinhos e 60 consumidores nordestinos. Avaliamos os resultados por meio de análises estatísticas e dos comentários dos próprios degustadores, buscando compreender o potencial de harmonização entre a culinária nordestina e os vinhos.

Aqui, compartilharemos o resultado da nossa própria experiência de degustação e os princípios que emergiram a partir das conclusões dessas degustações.

Dicas para harmonizar a cozinha Nordestina.

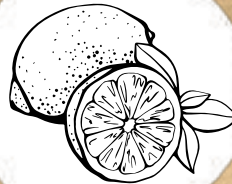


01

Comida e vinho devem ter o mesmo peso:
leve - leve
médio peso- bom corpo
pesada - encorpado

A acidez realça o sabor de ingredientes simples e frescos

02

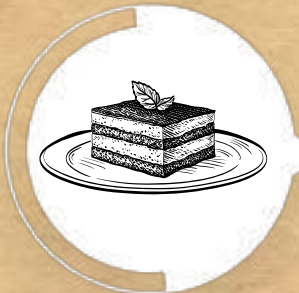


03

Quem manda na receita é o molho

A acidez do vinho suaviza o sabor salgado

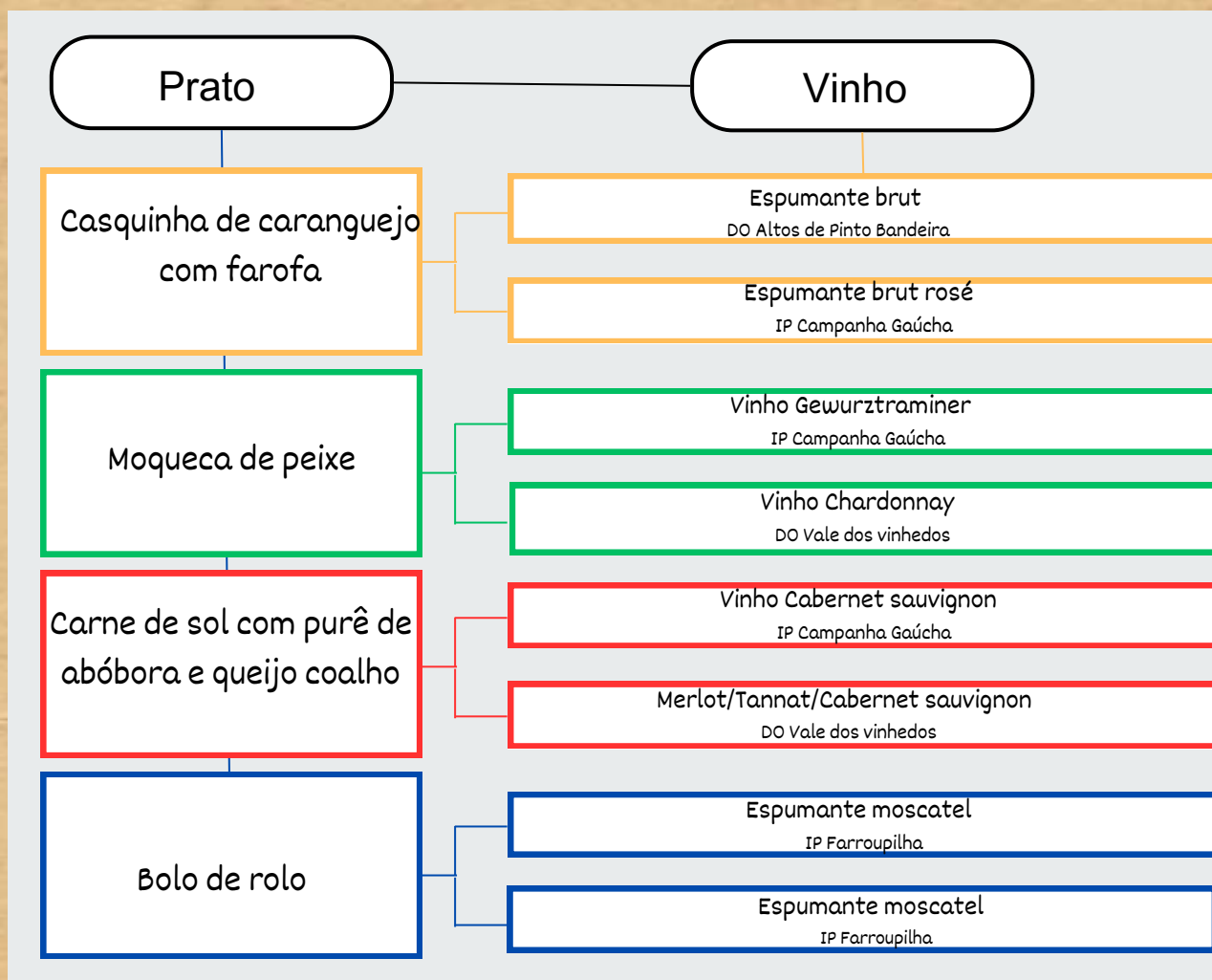
04



05

Os vinhos devem ser mais doces do que as sobremesas

Nesse estudo/experimento/degustação, fizemos as seguintes harmonizações de pratos e vinhos.



Fonte: A autora (2024).



Foto: Priscila Guedes

• **A acidez realça o sabor de ingredientes simples e frescos** •



Foto: Priscila Guedes

A acidez realça o sabor de ingredientes simples e frescos. Pratos ricos, cremosos, gordurosos ou salgados são contrabalanceados pela acidez do vinho. Combine acidez do vinho com acidez da comida. Use vinhos ácidos para equilibrar o calor das especiarias .

O caranguejo possui uma carne suave, delicada, adocicada e com pouca gordura, refogada com alho e cebola, ingredientes que transmitem uma sensação tendendo ao doce e ácido. A farofa traz o sabor levemente ácido da farinha de mandioca e toques lácteos da manteiga, e ainda a crocância. A casquinha é servida acompanhada de limão para elevar a acidez do prato, a regra do “toque de limão”.

Utilizamos a acidez do espumante brut e brut rosé para fazer essa harmonização, e substituir o limão, acentuando os sabores da casquinha com a acidez do espumante. A efervescência do espumante também traz frescor, limpa o paladar e eleva acidez do prato. Ingredientes como o milho, o tomate maduro, abacate, crustáceos, e mozzarella fresca elevam seus sabores quando harmonizados com vinhos ácidos.

Dessa forma, podemos também fazer essa harmonização com os pratos: ceviche, cavalinha frita, angu, salada de batata, buchada de bode, camarões, caranguejo, caruru, lagostim, lula grelhada, merluza, moqueca, pescada frita, polvo, moqueca de arraia, salmão fresco, sardinha, tempura, truta, vieras .

• Quem manda na receita é o molho •



Foto: Priscila Guedes

O molho é componente importante do peso; quem manda na receita é o molho. O molho desempenha um papel significativo na composição do prato, exercendo influência predominante sobre o resultado da receita. O ponto desafiador desse prato é o molho/caldo, apresenta-se aqui a untuosidade do azeite de dendê, a picância e ardência da pimenta dedo-de-moça, o sabor adocicado do leite de coco, o sabor herbal do coentro e a leve acidez do limão. Nesse caso, o molho é o principal componente a ser harmonizado e não o peixe. O peixe utilizado foi a pescada amarela, um peixe de água salgada de carne branca, macia e sabor suave. Muito utilizada para pratos ensopados por conter poucas espinhas e filés de tamanho alto.

Analisando os elementos desse molho com sabores untuosos, pungentes e ácidos, melhorados com vinhos ácidos, e sabores picantes e levemente amargos (ervas), e que são atenuados por vinhos aromáticos e adocicados. Para tanto, foram escolhidos vinhos brancos de médio corpo, um Chardonnay de acidez equilibrada para os sabores picantes e untuosos e um gewürztraminer aromático para os sabores adocicados do leite de coco e herbais do coentro. Alguns outros pratos no qual o molho é o componente principal , e também deve ser considerado prioritário, são: bobó de camarão, bouillabaise, peixe à belle meunière, porco agridoce, stroganoff, curry, frango xadrez.

• A acidez do vinho suaviza o sabor salgado •



Foto: Priscila Guedes

A acidez do vinho suaviza o sabor salgado. Nas comidas salgadas harmonize com vinho de baixo teor alcoólico, já que o calor é ampliado pelo sal. Combine comida salgada com vinhos de uma certa doçura. Em comidas muitas salgadas, evite vinhos com muito carvalho ou tanino .

A carne de sol, carne salgada e seca possuem sabor forte e marcante, e na referida pesquisa, foi utilizada uma carne magra e macia (filé mignon), pois se beneficia de vinhos com taninos médios. Para acompanhar, um purê de abóbora no intuito de amenizar o salgado da carne e o gratinado do queijo coalho, oferecendo assim, textura e acidez para equilibrar o prato.

Com o propósito de acentuar a suculência da carne, escolhemos vinhos com taninos adstringentes, e para atenuar o sal, utilizamos vinhos de média acidez. O sal é acentuado por taninos jovens, portanto, atenuá-los pedia os tintos de taninos maduros e envelhecidos; usamos vinhos envelhecidos em barricas, o varietal cabernet sauvignon, com um caráter mais frutado e acidez média, e um corte de merlot, tannat, cabernet sauvignon, sendo o maior percentual de merlot com acidez média, e corpo médio.

Outros alimentos salgados que se beneficiam desse princípio, são os alimentos que contenham molho shoyu, pasta de missô, queijos salgados, bacalhau e embutidos.

Os vinhos devem ser mais doces
do que as sobremesas



Foto: Priscila Guedes

Vinhos de sobremesa devem ser mais doces que as sobremesas. Se o vinho for meio-seco, sirva com pratos levemente doces ou pratos com toque de especiarias ou pimenta.

As finas camadas de pão-de-ló recheadas com doce de goiaba (goiabada) de alta doçura e alta acidez, harmonizam com vinhos mais doces e de alta acidez, para igualar com a acidez da sobremesa. Desse modo, o ideal é que o vinho seja mais doce que a sobremesa, evitando que o vinho não pareça aguado. A uva moscato é extra doce e tem alta acidez, os espumantes dessa uva equilibram bem a doçura e acidez do bolo de rolo e a efervescência eleva a acidez, trazendo frescor e limpando o paladar para a próxima mordida.

Outros pratos harmonizam bem com os moscatéis, como por exemplo: compota de abacaxi, arroz-doce, baklava, banana assada, cartola, doce de cereja, flã, panetone de frutas cristalizadas, pudim de laranja, mil folhas, profiteroles, damasco secos, frutas em calda ou em compotas, torta de abacaxi, maçã, de ameixa, tarte tatin, cartola, bolo de rolo



CONCLUSÃO



A enogastronomia está entrelaçada com as culturas alimentares ao longo de muitos séculos. Apesar de sua longa história, continua sendo um campo de estudo inovador e pioneiro, especialmente quando consideramos que a gastronomia local de diversas regiões do mundo está aberta para suas próprias harmonizações.

A harmonização de vinhos com a gastronomia local é um campo vasto de estudo e oportunidades. Os primeiros passos, nesse sentido, foram dados principalmente por culturas europeias, como as francesas e italianas. Ao longo dos séculos, mais países com tradição vinícola têm se dedicado a estudar, propor e harmonizar o vinho com sua própria gastronomia típica. Estudos de harmonização com culinária chinesa, mexicana, australiana, japonesa, vegana e latino-americana estão ganhando cada vez mais destaque.

O ato de comer e se alimentar traz consigo um resgate afetivo das origens e da cultura de cada um de nós. Inserir o hábito de tomar vinho junto com os hábitos alimentares já estabelecidos é uma oportunidade de aproximar o vinho de todas as culturas, sem preconceitos de localidade, ingredientes, hábitos alimentares ou sabores. O vinho é considerado o melhor companheiro alimentar devido à sua extrema versatilidade, capacidade agregadora e dinamismo, podendo acompanhar as diversas culinárias do mundo.

Harmonizar vinho com comida é uma prática que deve ser valorizada em todas as cozinhas e culturas. Pesquisas e pesquisadores dedicados a entender como harmonizar vinho com

a gastronomia de cada sociedade e cultura são fundamentais. Essas novas harmonizações abrem um vasto campo para o futuro da enogastronomia, pois a comida é uma das características que mais expressa a cultura de um povo, e evidencia o sentimento identitário, de pertencimento.

A pesquisa sobre enogastronomia vai além de simplesmente entender o vinho; ela estuda as raízes culturais da alimentação de cada povo e como essas culturas se constroem através da comida. No entanto, é importante ter cuidado para não negligenciar as características dos pratos e dos vinhos ao fazer harmonizações. A literatura atual já oferece diversos princípios de harmonização consolidados, permitindo que cada cultura gastronômica faça suas próprias experimentações e proponha suas harmonizações ideais com base em seus princípios alimentares.

RECEITAS

Receita: Casquinha de caranguejo

CARANGUEJO

INGREDIENTES

Carne de caranguejo
Sal
Pimenta do reino
Alho em haché
Cebola em brunoise
Tomate em brunoise
Pimentão verde em brunoise
Pimenta de cheiro
Cebolinha picada
Coentro picado
Corante
Azeite de oliva
Óleo de milho

QUANTIDADES

1 KG
15 gramas
4 gramas
7 gramas
107 gramas
99 gramas
55 gramas
8 gramas
18 grama
15 gramas
2 gramas
3 colheres de sopa
2 colheres de sopa

MODO DE PREPARO:

- Tempere o caranguejo com sal e a pimenta do reino
- Em uma panela de fundo grosso adicione o óleo, o azeite, o corante, a cebola e o alho, deixe refogar por 2 minutos.
- Adicione o tomate, o pimentão verde, a pimenta de cheiro, a cebolinha, o coentro, refogue tudo por 5 minutos.
- Adicione a carne de caranguejo e refogue por 20 minutos até todo o líquido evaporar.
- Sirva a casquinha de caranguejo acompanhada de farofa.



Receita: Casquinha de caranguejo

FAROFA

INGREDIENTES

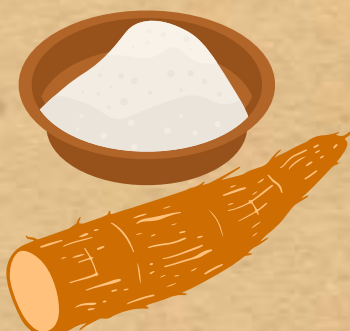
Farinha de mandioca branca
Manteiga
Corante
Óleo de milho
Sal

QUANTIDADES

220 gramas
52 gramas
25 gr
25 ml
1 grama

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela de fundo grosso misture o óleo e a manteiga, quando derreter adicione o corante, coloque a farinha de mandioca e mexa até ela torrar; ao final, adicione o sal.



RECEITA: MOQUECA DE PEIXE

MARINADA

(quantidade para 1kg de peixe)

INGREDIENTES

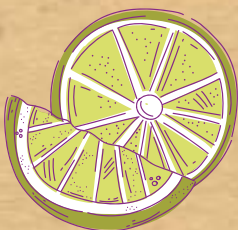
Filé de Pescada amarela
Cebola
Alho (retirar o meio)
Pimentão verde
Coentro
Tomate
Pimenta do reino moída
Sal
Suco de Limão

QUANTIDADE

1 Kg
52 gramas
6 gramas
45 gr
3 gramas
75 gramas
½ colher de café
16 gramas
15 ml

MODO DE PREPARO:

- Bater todos os ingredientes do liquidificador até virar uma pasta.
- Colocar o peixe em um bowl adicionar a marinada e deixar descansando na geladeira por 30 a 45 minutos.



RECEITA: MOQUECA DE PEIXE

MOQUECA

INGREDIENTES

Pescada Amarela	1 kg
Pimentão vermelho em rodela	100 gr
Pimentão amarelo em rodela	100 gr
Cebola em rodela	167 gr
Tomate em rodela	104gr
Pimenta de cheiro em rodela	9 gr
Pimenta dedo-de- moça brunoise sem semente	5 gr
Coentro picado	7 gr
Azeite de oliva	50 gr
Azeite de dendê	30 gr
Leite de coco	90 gr
Sal	q.b

QUANTIDADES

1 kg
100 gr
100 gr
167 gr
104gr
9 gr
5 gr
7 gr
50 gr
30 gr
90 gr
q.b

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela de barro, ferro ou de fundo triplo adicione o azeite de oliva e metade do azeite de dendê e deixe esquentar. Adicione os filés de peixe, selando-os por 3 minutos. Vire as postas para o lado contrário, e deixe fritar por mais 3 minutos. Em seguida, adicione a cebola, o pimentão vermelho, pimentão amarelo, o tomate, a pimenta de cheiro e a pimenta dedo- de- moça.
- Deixe cozinhar por 25 minutos sem mexer; após, adicione o leite de coco, o resto do azeite de dendê e o coentro. Cozinhe por mais 5 minutos e desligue o fogo. Se necessário, corrija o sal.



RECEITA: CARNE DE SOL COM PURÊ DE ABÓBORA



CARNE DE SOL

INGREDIENTES

Filé bovino

Sal

QUANTIDADES

1kg 400 gramas

30 gramas

MODO DE PREPARO:

- Retalhe o filé bovino, abrindo a peça como uma manta não muito fina.
- Passe o sal por toda a superfície da carne, e espalhe bem com as mãos.
- Enrole a carne e deixe marinando por 2 horas, em local fechado.
- Pendure a carne na sombra por 24 horas.

CARNE DE SOL ASSADA



INGREDIENTES

Carne de sol

Óleo de milho

Alho inteiro

Corante

QUANTIDADES

1kg 400 gramas

½ xícara

1 dente

1 colher de café

MODO DE PREPARO:

- Em uma frigideira de fundo grosso adicione metade do óleo, o dente de alho e o corante, e quando o óleo estiver quente, frite os pedaços de carne de sol em fogo baixo, por cerca de 6 minutos, ou até estarem ao ponto.

RECEITA: CARNE DE SOL COM PURÊ DE ABÓBORA

QUIBEBE (PURÊ DE ABÓBORA)

INGREDIENTES

Abóbora
Cebola em brunoise
Pimenta de cheiro em brunoise
Manteiga
Sal
Pimenta do reino

QUANTIDADES

1kg
70 gramas
6 gramas
20 gramas
q.b
q.b

MODO DE PREPARO:

- Cozinhe a abóbora em pedaços médios no vapor.
- Amasse a abóbora com a ajuda de um garfo até formar um purê liso.
- Numa frigideira refogue na manteiga a cebola e a pimenta do cheiro, e depois, adicione o purê. Tempere-o com sal e a pimenta do reino.
- OBS: Para a degustação foi servido uma porção de 20 gramas de carne e 10 gramas de purê.



RECEITA: BOLO DE ROLO

PÃO DE LÓ

INGREDIENTES

Farinha de trigo
Açúcar refinado
Manteiga sem sal
Ovos

QUANTIDADES

200 gramas
200 gramas
200 gramas
260 gramas

MODO DE PREPARO:

- Bata em uma batedeira planetária a manteiga com açúcar até obter um creme claro e liso. Adicione as gemas uma a uma, e depois as claras, e a farinha de trigo peneirada até obter um massa homogênea .
- Distribua 170 gr da massa em formas retangulares (22x 36x 1); a massa deve ser fina e firme.
- Asse de 4 a 8 minutos em forno pré-aquecido a 170°C

RECHEIO DE GOIABADA

INGREDIENTES

Goiabada
Água

QUANTIDADES

400 gramas
q.b

MODO DE PREPARO:

- Corte a goiabada em cubos
- Em uma panela de fundo grosso misture a goiabada com água e cozinhe em fogo baixo até derreter .
- Deixar esfriar



RECEITA: BOLO DE ROLO

MONTAGEM

MODO DE PREPARO:

- Desenforme os bolos.
- Espalhe uniformemente o recheio e enrole o primeiro bolo como um rocambole firmemente.
- Enrole os demais bolos sobre o primeiro , unindo-o às bordas , formando um único rocambole.
- Corte as bordas, polvilhe bem com açúcar e embrulhe em papel impermeável por algumas horas para dar forma.
- Na hora de servir, desembulhe e corte em fatias finas.





BIBLIOGRAFIA

Bibliografia

- AMARAL, Daiane et al. Redescobrimos o Nordeste. 2014. UNICEUB – Centro universitário de Brasília faculdade de ciências da educação e da saúde. Brasília. 2014.
- ASFORA, Eliane. 2003. Doutor Gilberto Freyre e o reconhecimento da culinária como fenômeno Cultural. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- BRASIL. MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Indicações Geográficas do Rio Grande do Sul registradas até março de 2021/ Edna Maria de Oliveira Ferronato (org.). – Brasília: MAPA/AECS, 2022.132 p.ISBN 978-65-86803-65-5
- BENJAMIN, Roberto. 2003. Doçaria e civilização: a preservação do fazer. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- BORGES, E.P., 2007. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Mauad Editora Ltda, Rio de Janeiro.
- CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM VALE DOS VINHEDOS, 2012.
- CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA FARROUPILHA, 2015.
- CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA CAMPANHA GAÚCHA, 2020.
- CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DE ESPUMANTE NATURAL ALTOS DE PINTO BANDEIRA, 2022.
- CAMARGO, A. L.T. Maria. 2003. Estudo Etnobotânico da mandioca na diáspora africana. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação.
- CAVALCANTI, M. Leticia. 2003. A formação da culinária brasileira. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- DUTRA, A.C. Rogéria. 2003. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis câmara Cascudo. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

- ESCHEVINS, A., GIBOREAU, A., ALLARD, T., & DACREMONT, C. (2018). The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. *Food Quality and Preference*, 65, 18–27. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.12.005>
- ESCHEVINS, A., GIBOREAU, A., JULIEN, P., & DACREMONT, C. (2019). From expert knowledge and sensory science to a general model of food and beverage pairing with wine and beer. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, 100144.
- ESTEVÃO, William. 2020. Apostila cozinha Brasileira. São Paulo. 2020.
- FARIAS, Ricardo. Curso para profissionais - Ciclo I. associação brasileira dos sommeliers - RJ. Rio de Janeiro, 2019.
- FILHO, C. D. Celso. 2003. Acarajé 10: sucesso em salvador - Bahia. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- FREYRE, Gilberto. Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das letras 1997.
- KUSTOS, M., HEYMANN, H., JEFFERY, D. W., GOODMAN, S., & BASTIAN, S. E. P. (2020). Intertwined: What makes food and wine pairings appropriate? *Food Research International*, 136, 109463
- IBGE –Brazilian Institute of Geography and statistics. Rio de Janeiro: IBGE, 2021.
- LIMA, R.A.M. Claudia. 2003. Para uma antropologia da alimentação brasileira. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- LEE, Jeannie Cho. Asian Palate: Savouring Asian Cuisine & Wine. Asset Publishing and Research Limited, 2009.
- MØLLER, P. (2013). Gastrophysics in the brain and body. *Flavour*, 2, 1-4.
- NIIMI, J., DANNER, L., & BASTIAN, S. E. (2019). Wine leads us by our heart not our head: emotions and the wine consumer. *Current Opinion in Food Science*, 27, 23–28.
- PAVARATI, Luis Carlos. 2018. Cozinha Brasileira. Londrina: editora e distribuidora educacional S.A.,2018.
- PEREIRA, Wander Lopes et al. Gastronomia do nordeste brasileiro. *Revista de trabalhos acadêmicos-universo campos dos goytacazes*, v. 1, n. 10, 2018.
- PUCKETTE, M., HAMMACK J. O guia essencial do vinho: Wine Folly; tradução Lucas Cordeiro de Souza, Renato Ferreira Pires - 1 ed. - Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016.
- QUINTAS, Fátima. 2003. A culinária e a Negra. In: ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2005, Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

RIBEIRO, Darcy. Ensaios insólitos. Porto Alegre: L&PM Editores, 1979

RISTIC, R., DANNER, L., JOHNSON, T. E., MEISELMAN, H. L., HOEK, A. C., JIRANEK, V., & BASTIAN, S. E. P. (2019). Wine-related aromas for different seasons and occasions: Hedonic and emotional responses of wine consumers from Australia, UK and USA. *Food Quality and Preference*, 71, 250–260.

SOUZA, Taísa Fernanda. Os ritos da mesa e a história da culinária nordestina na perspectiva de gilberto freyre e sua obra casa-grande & senzala. 2012. X Encontro Estadual ANPUH-PE. História e contemporaneidade articulando espaço e construindo conhecimento. 2012.

SANTOS, J.I.; SANTANA, S.M. Comida e vinho: harmonização essencial. 3ª ed. São Paulo: editora Senac, São Paulo, 2012.

SPLENDOR, Firmino. Análise sensorial em perguntas / textos, fotos e capa de Firmino Splendor. - Bento Gonçalves, Ed. do autor 2019.

SEO, Sun-Hee; LEE, Jee-Eun. Consumers perception of Korean foods compatible with traditional Korean liquors. *Journal of the Korean Society of Food Culture*, v. 24, n. 1, p. 1-9, 2009.

SPENCE, C., AUVRAY, M., & SMITH, B. (2015). Confusing Tastes with Flavours Call for papers: Research Topic “Perspectives on Multisensory Human-Food Interaction” View project 4th Workshop on Multisensory Approaches to Human-Food Interaction View project.

SPENCE, C. (2020). Food and beverage flavour pairing: A critical review of the literature. *Food Research International*, 133, 109124.

TONIETTO, Jorge et al. As Indicações Geográficas de vinhos do Rio Grande do Sul. 2022.

TONIETTO, J., FALCADE, I., 2018. Indicações geográficas de vinho no Brasil. A estrutura e a valorização da produção nos territórios do vinho.