

**SABORES DO CEARÁ: PRESERVAÇÃO E VALORIZAÇÃO DA CULTURA**  
**ALIMENTAR CEARENSE**

**Daniel Bezerra Tepasse**

Iniciação Científica Bolsista - Gastronomia  
daniel.tepasse@aluno.unifametro.edu.br

**Sunamita Pereira Nogueira**

Iniciação Científica Voluntário - Gastronomia  
sunamita.nogueira@aluno.unifametro.edu.br

**Vivian Menezes Teixeira**

Professora orientadora - Gastronomia  
vivian.teixeira@professor.unifametro.edu.br

**Área Temática:** História, Patrimônio e Identidade.

**Área de Conhecimento:** Ciências da Saúde.

**Modalidade:** Iniciação Científica

**RESUMO**

***Introdução:*** A gastronomia brasileira é marcada por uma ampla diversidade de ingredientes, técnicas e preparações, resultado de um processo histórico e cultural profundamente plural. No entanto, observa-se uma carência significativa de publicações técnicas e uma ausência de padronização formal no que diz respeito às bases aromáticas fundamentais da culinária nacional. Diferentemente da tradição francesa, que consolidou o conceito de mirepoix — uma combinação padronizada e amplamente difundida de cebola, cenoura e salsão —, a cozinha brasileira ainda não dispõe de uma base técnica equivalente. A hipótese inicial, construída a partir de fatores empíricos, como vivência prática e observação cotidiana, considerava que uma combinação entre cebola, tomate e pimentão pudesse configurar uma base aromática representativa da cozinha nacional. Este projeto tem por objetivo identificar e quantificar os aromáticos mais utilizados nas preparações brasileiras, propondo uma sistematização que contribua para a valorização, organização e aprofundamento técnico da gastronomia do país.

***Objetivo:*** Mapear, quantificar e analisar a presença de ingredientes aromáticos em receitas brasileiras, a fim de propor uma base técnica que reflita a identidade culinária nacional, com recorte no contexto cearense.

***Metodologia:*** Trata-se de um estudo descritivo, com abordagem quantitativa, baseado em levantamento bibliográfico. A primeira etapa da pesquisa foi



desenvolvida entre março e maio de 2025, abrangendo a análise de receitas extraídas de livros teóricos, obras culinárias e artigos científicos voltados à gastronomia brasileira. As preparações foram categorizadas por tipo (guisados, braseados, ensopados, assados e refogados) e por região de origem. Os dados foram organizados em planilha eletrônica e sistematizados conforme a presença dos principais aromáticos. A equipe responsável é composta por dois estudantes do curso de Gastronomia e uma docente orientadora. *Resultados parciais e discussão:* Foram analisadas, até o momento, 92 receitas provenientes de 18 obras distintas. A cebola esteve presente em 99% das preparações; o alho, em 76%; o tomate, em 52%; e o pimentão, em 12%. O uso de cheiro-verde foi registrado em 50% das receitas, com predominância da cebolinha, e variações entre coentro e salsinha. Observou-se que as receitas que incorporam pimentão concentram-se majoritariamente na região Nordeste, o que aponta para um uso de caráter regional. Os dados obtidos até esta etapa indicam a presença de uma base aromática comum à culinária nacional — composta por cebola, alho e tomate —, sujeita a variações locais. A continuidade da pesquisa se volta ao aprofundamento do levantamento bibliográfico com maior enfoque no Ceará, à definição de proporções e à realização de testes para avaliação dessas combinações. *Considerações finais:* Os resultados parciais evidenciam um padrão na utilização de ingredientes aromáticos na culinária brasileira, com destaque para a cebola, alho e tomate. O pimentão, inicialmente considerado elemento central, revelou-se mais presente em receitas regionais nordestinas. O aprofundamento da investigação, com foco no Ceará, poderá contribuir para a valorização da cultura alimentar local e para a formulação de uma base aromática brasileira tecnicamente estruturada e validada sensorialmente.

**Palavras-chave:** gastronomia brasileira, bases aromáticas, mirepoix brasileiro.

### **Referências:**

BASTOS, Regina Maria Silva. **RECEITAS FAMILIARES DE MULHERES DAS PRAIAS DO CUMBUCO E DE TABUBA-CE: IDENTIFICAÇÃO DE ATRIBUTOS CULTURAIS E EMOCIONAIS BASEADOS NA ALIMENTAÇÃO.** 2024. Dissertação (Mestrado em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2024.

CAMPOS, Eduardo. **A Gramática do Paladar.** 1ª. ed. [S. l.: s. n.], 1996.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil.** 1ª. ed. São Paulo: Global Editora, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Global



**II JORNADA  
CIENTÍFICA**  
PROMIC 2025



PROMIC



**II JORNADA CIENTÍFICA do PROMIC 2025**  
**PROGRAMA DE MONITORIA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA**  
**COOPEM - UNIFAMETRO**

Editora, 2004.

Fundação Slow Food para a Biodiversidade. **A Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico.** [S.l.]: Fundação Slow Food para a Biodiversidade, [s.d.].

