



CONEXÃO UNIFAMETRO 2021

XVII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

BASES DA COZINHA E TÉCNICAS: A INTERLOCUÇÃO ENTRE AS TÉCNICAS CLÁSSICAS FRANCESAS E AS ADAPTAÇÕES REGIONAIS NO BRASIL

Autor 01 Irlenda Baracho

Aluna – Centro Universitário Fametro – Unifametro

irlenda.ripardo@aluno.unifametro.edu.br

Autor 2 Paula Emília

Aluna – Centro Universitário Fametro – Unifametro

paula.nogueira01@aluno.unifametro.edu.br

Autor 3 Robério Marques

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

francisco.roberio@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Produção e Processamento de Alimentos

Encontro Científico: IX Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: A cozinha clássica francesa segue como uma figura de base para as diversas culinárias desenvolvidas em vários lugares do mundo, não apenas pela influência cultural, mas também pelo aprimoramento de técnicas. Para Franco (2004) a cozinha internacional consiste em um conjunto de técnicas e princípios que permitem adaptação às possibilidades locais, dominando os fundamentos da cozinha clássica e usando de flexibilidade, podem reinterpretar receitas de diferentes origens. O desenvolvimento de uma cozinha tem como base uma formação cultural que pode integrar diversas identidades que se fundem de acordo com a troca de costumes. O que se chama hoje de cozinha brasileira é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que foram modificados, mesclados e adaptados por todo o território. Não é possível pensar em uma cozinha brasileira sem pensar em uma miscigenação. Nesse sentido, Van Westering (1999) apresenta um viés de adaptação cultural alegando que a gastronomia, patrimônio e turismo são similares, pois, a relação entre eles é mutuamente parasitária. **Objetivo:** Portanto, objetiva-se apresentar um estudo sobre a interação cultural da técnica francesa Confit com as adaptações regionalista no Brasil feitas através dos tempos com foco no Confitado suíno feito da banha de porco. Bem como perceber a importância da influência gastronômica de uma cozinha clássica na cultura brasileira. **Metodologia:** Indo pela linha qualitativa, essa pesquisa tem caráter na revisão da literatura, assim como também tem fundamento a partir de bases científicas. Nesse sentido, promove-se uma análise sobre a técnica clássica francesa “Confit” e como foram desenvolvidas adaptações regionais no Brasil de acordo com a diversificação de produtos cultivados e criados na região. Do mesmo modo, será apresentado com foco na aplicabilidade do Confitado suíno. **Resultados e Discussão:** O confit é um termo francês que designa uma técnica que se aplica a alimentos mergulhados em uma substância (gordura) para fornecer calor suave a fim de mantê-los por um longo tempo de cocção além de concentrar o sabor e a maciez da carne (MAR; JAVIER, 2009). De acordo com o livro “O Companheiro do Amante da Comida: Definições Abrangentes de



Mais de 4000 Termos de Comida, Vinho e Culinária” de Sharon Tyler Herbst, o confit é derivado de um método antigo de preservar carnes (carne na lata) pelo qual a carne é lentamente cozida em sua própria gordura. O Brasil, por ser um país de grande extensão, com variação no clima, relevo e solos, bem como pelas diferenças de povoamento de suas diferentes regiões, tem uma cozinha diversificada, a qual se expressa, geograficamente, por meio dos “pratos típicos” regionais e acrescentando-se a diversidade estrangeira que compõe os pratos brasileiros (Botelho, 2012). Do mesmo modo, vários pratos típicos do Brasil foram adaptados ou importados em sua forma original, de vários países do mundo, e ganharam sua própria identidade cultural nas regiões do Brasil. Permitindo assim uma interlocução entre a base clássica francesa e as várias formas de diversificação seguindo a cultura alimentar das regiões em que o conhecimento da técnica é alcançado. Na França, o confit é comumente feito com carne de ganso ou pato, já no Brasil foi adaptada para uma carne mais acessível, a suína. Essa técnica foi empregada por necessidade em consequência da época das explorações de ouro em Minas Gerais no período do Brasil Colonial com a vinda de imigrantes europeus, as longas viagens que não obtinham acesso à luz elétrica, ou seja, sem recursos de refrigeração para armazenamento, as carnes eram fritas na própria gordura e guardadas sob banhas de porco. Atualmente nas regiões brasileiras, com a fusão da técnica antiga da carne de lata com a sua derivação sendo o Confitado, a banha suína é frita em um tacho e depois despejada em uma lata grande. Depois a carne suína, frita ou cozida, era colocada na mesma lata, de forma que ficasse toda submersa na própria gordura e sem contato com nenhuma umidade ou contaminação externa. **Considerações finais:** No Brasil, devido à riqueza de sabores e variedades, o resultado pode ser uma mistura entre a cozinha clássica francesa com a cozinha do novo mundo. O regionalismo depende da valorização da matéria prima local produzida e destinada à cozinha em foco. São muito presentes as raízes locais e a tipicidade das comidas, o que as conferem características próprias dos diversos lugares. De fato, as adaptações e as tradições, que remontam as roças brasileiras são pontos cruciais para o desenvolvimento da culinária regional que cada vez mais se torna marcante, inovadora e contemporânea. O que permite a descoberta de novos métodos que valorizam os ingredientes da terra e as práticas agrícolas.

Palavras-chave: Técnicas e bases clássicas francesa; Confitado; Adaptações regionais no Brasil.

Referências: (1) MACIEL, Thaís Pena; VASCONCELOS, João Manoel Cota de; SILVA, Jefre de da; SIMONCINI, João Batista Villas Boas. **Um paralelo entre a carne de lata e o confit.** Disponível em < <https://www.trabalhosgratuitos.com/Humanas/Turismo/UM-PARALELO-ENTRE-A-CARNE-NA-LATA-E-1422019.html> > Acesso em: 30 de setembro de 2021

(2) ROCHA, Rafael Ferreira; **As influências da cultura francesa no Brasil;** Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 2015. Acesso em: 02 de outubro de 2021

(3) RAMOS, Mário; PEREIRA, Marylu: **Cozinhas Regionais Brasileiras;** São Paulo, 2017. Acesso em: 02 de outubro de 2021

(4) AGUIAR, Eveline Porto Sales; MELO, Stella Maria Carvalho; **Um estudo da influência da cozinha internacional sobre a cozinha regional de Canoa Quebrada – CE;** Disponível



CONEXÃO UNIFAMETRO 2021

XVII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

em <file:///C:/Users/Cliente/Downloads/10761-Texto%20do%20artigo-44410-1-10-20180529.pdf > Acesso em: dia 03 de outubro de 2021

(5) HERBST, Sharon Tyler; **O Companheiro do Amante da Comida: Definições Abrangentes de Mais de 4000 Termos de Comida, Vinho e Culinária**; Disponível em <https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/features/confit-cooking-definition> Acesso em: 05 de outubro de 2021