

Experiências gastronômicas: um relato de ensino e extensão no sul do Brasil

Gastronomic experiences: a report of teaching and extension in southern Brazil

Experiencias gastronômicas: un relato de enseñanza y extensión en el sur de Brasil

Guilherme Rodrigues de Rodrigues | guilhermerdr.rodrigues@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-6251-5825>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Nicole Weber Benemann | nikawb@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-7671-4470>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Rangel Carraro Toledo Borges | rangelcarraro2013@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6364-2770>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Tatiane Kuka Valente Gandra | tkvgandra@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-2248-0725>

Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.



Recebimento do artigo: 17-outubro-2022

Aceite: 20-dezembro-2022

RODRIGUES, G. R. et al. Experiências gastronômicas: um relato de ensino e extensão no sul do Brasil. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 209-222, dez. 2022.

RESUMO

O artigo propõe compartilhar experiências extensionistas e suas relações com o ensino de gastronomia. O trabalho parte do relato de experiência de duas oficinas ministradas no evento Fenadoce em junho de 2022. Cozinha regional, autonomia criativa e a conversão de ações de ensino em atividades de extensão são temas que estão em questão no desenvolvimento da proposta. Entre criação e recriação, atividades iniciadas em sala de aula ganham novas complexidades ao serem dirigidas ao modelo de oficinas culinárias. Enquanto ação de ensino, a iniciativa garante a complexificação da formação do aluno. No que diz respeito à extensão, a atividade restitui à comunidade o conhecimento gerado no âmbito universitário, proporcionando trocas e disseminando informações sobre preparos culinários.

Palavras-chave: Gastronomia; Extensão; Ensino; Oficina;

ABSTRACT

The article proposes to share extensionist experiences and their relationship with the gastronomy teaching. This paper is based on the experience of two workshops held at the Fenadoce event in June 2022. Regional cuisine, creative autonomy and the conversion of teaching actions into extension activities are themes that are at issue in the development of the proposal. Between creation and recreation, activities initiated in the classroom gain new complexities when directed to the model of culinary workshops. As a teaching action, the initiative guarantees the complexity of student training. With regard to extension, the activity gives back to the community the knowledge generated at the university level, providing exchanges and disseminating information on culinary preparations.

Keywords: Gastronomy; Extension; Teaching; Workshop;

RESUMEN

El artículo se propone compartir experiencias extensionistas y su relación con la enseñanza de la gastronomía. El trabajo se basa en el relato de experiencia de dos talleres realizados en el evento Fenadoce en junio de 2022. La cocina regional, la autonomía creativa y la conversión de las acciones docentes en actividades de extensión son temas que están en juego en el desarrollo de la propuesta. Entre la creación y la recreación, las actividades iniciadas en el aula adquieren nuevas complejidades cuando se dirigen al modelo de talleres culinarios. Como acción docente, la iniciativa garantiza la complejidad de la formación de los estudiantes. En cuanto a la extensión, la actividad devuelve a la comunidad el conocimiento generado a nivel universitario, propiciando intercambios y difundiendo información sobre preparaciones culinarias.

Palabras claves: Gastronomía; Extensión; Enseñando; Taller;

INTRODUÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) completou em 2022 doze anos de existência. Trata-se de um curso tecnólogo que passou a existir a partir do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – o REUNI -, ação instituída a partir do decreto nº 6.096/2007 pelo Governo Federal (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2018). No decorrer desses doze anos, o Curso atravessou uma série de estruturas, consolidações, além de formar e qualificar seu quadro docente. Em busca de uma curricularização da extensão, ações extensionistas ocorreram durante esse período envolvendo docentes e discentes no desafio de levar para próximo das pessoas, fora da universidade, o conhecimento técnico e científico da Gastronomia. Até então, as principais atividades ocorridas eram através do projeto Chefs na Rua, o qual levava discentes para diversos eventos ocorridos em Pelotas e região. Em 2018 há a inclusão de ações extensionistas a partir do projeto Horta da Gastronomia, o qual atuava em parceria com o projeto Hortas Urbanas¹. Tais realizações podem ser conferidas em uma série de resumos expandidos apresentados na Semana Integrada de Inovação, Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPel: Rodrigues et. al. (2019), Borges et. al. (2019), Castillo et. al. (2019) e Porto et. al. (2019). No ano seguinte, já no contexto da pandemia de Covid-19, ainda tivemos relatos de experiência feito por Azevedo et. al. (2020) sobre os Festivais de Gastronomia, bem como por Fujii, Gomes e Santos (2020), sobre cozinha doméstica em pandemia. A partir de então, tais ações passaram a ser protagonizadas no âmbito do projeto Gastronomia em Extensão.

O Projeto integrou, neste ano, ações no âmbito do Festival Gastronômico da 28ª Feira Nacional do Doce (Fenadoce), ocorrida entre os dias 03 e 19 de junho. A Feira existe desde 1986, tornando-se anual a partir de 1988. Organizada pela Câmara de Dirigentes Lojistas Pelotas com apoio da Prefeitura Municipal de Pelotas, o evento é um espaço de valorização do saber fazer doceiro tradicional da cidade, com incentivos significativos ao turismo e gastronomia da região. Só no ano de 2022, a Fenadoce recebeu 313 mil visitantes, obteve 1,8 milhões de doces vendidos, movimentou 735 excursões, contou com a participação de 45 mil estudantes visitantes e somou um milhão de reais em volume de vendas na Feira de Agricultura Familiar (FENADOCE, 2022). O Festival Gastronômico, integrado ao evento, compõe as atividades principais da feira, servindo de incentivo ao mercado gastronômico e ao turismo de toda região. Nesta edição, o Curso de Gastronomia da UFPel foi o responsável pelo espaço do Festival, apresentando 10 oficinas ao longo da duração da feira. Docentes e discentes representaram o Curso levando oficinas culinárias ministradas por eles próprios e, também, por convidadas/os.

Dentre as atividades realizadas no período mencionado, propomos apresentar duas delas: a oficina de *Tortellini* de Abóbora e a oficina de *Tiramisù* Gaúcho. A partir das duas ações, o objetivo deste trabalho é apresentar e discutir a prática extensionista a partir do ensino de graduação, evidenciando o ímpeto de pesquisa para Gastronomia. A partir dessas colocações, poderemos perceber por quais caminhos percorremos rumo a uma curricularização da extensão

¹ Hortas Urbanas é um projeto que envolve diversas áreas de ensino a partir de seus integrantes oriundos dos cursos de Agronomia, Enfermagem, Nutrição, Terapia Ocupacional, Gastronomia, Nutrição, dentre outros, contando com docentes e discentes de cada área. Saiba mais em: <https://wp.ufpel.edu.br/hortasurbanas/>

para o Curso. E, dessa forma, pretendemos trazer à tona como os eixos de ensino, pesquisa e extensão estão imbricados um ao outro na área da Gastronomia.

TORTELLINI: REAPRESENTANDO O COTIDIANO

Pensando em uma gastronomia regional, que privilegie ingredientes locais, Tortellini de abóbora foi uma receita desenvolvida e adaptada pela professora Nicole Benemann para o formato de oficina² no Festival Gastronômico da 28ª Fenadoce, ocorrida nos dias 11 e 18 de junho de 2022. A atividade articulou estudantes em diversos momentos de formação no Curso – de ingressantes a formandos –, colocando em prática o conteúdo de diversas disciplinas.

Partindo do exercitado em aulas práticas, é possível afirmar que existem diversos preparos possíveis para uma massa fresca, feita a base de ovos e farinha. *Tortellini*, como é chamado na Bolonha, também é conhecido como *cappelletti* na Romagna – províncias de Ravenna, Forlì e Rimini –, Itália. (HAZAN, 2013). Trata-se de uma massa fresca aberta em espessura fina, cortada em quadrados de 3 cm, os quais são recheados e recebem dobras triangulares até ficar semelhante a um chapéu. No caso em questão, o recheio utilizado foi feito com abóbora cabotiá, um legume cultivado em abundância no território sul-rio-grandense e presente em preparações reconhecidas enquanto regionais gaúchas. Para o serviço e consumo, recomenda-se que o *tortellini* seja servido em caldo ou com molho.

Na elaboração da receita de *tortellini* de abóbora foi considerada essa dimensão cultural e simbólica. O prato está presente preponderantemente no cotidiano de famílias descendentes da colonização italiana no Rio Grande do Sul, bem como em sua região de origem na Itália. Na região da serra gaúcha, a massa recheada com purê de abóbora é conhecida como *tortelli* ou *tortéi*. Suas dobras e forma de apresentação são diferentes do *tortellini*, lembrando um pastel. De acordo com Fischler (1995), trata-se de um prato-totem.

Os “pratos-totem”, que são a oportunidade da lembrança e da emoção, se convertem também em “marcadores” da especificidade e da diferença. Servem ainda para a transmissão de um mesmo patrimônio de pertencimento que servirá mais tarde, por sua vez, para a lembrança emotiva por parte da geração seguinte (FISCHLER, 1995, p.148).

Comida pode ser vista como uma narrativa, compondo identidade coletiva, despertando emoções e contando histórias (AMON, MENASCHE, 2008). Através da gastronomia pode ser vista um ponto de conexão com a identidade regional, entendendo a comida como linguagem de comunicação, expressão cultural (GARCIA, 1999). Diz respeito a valores culturais e códigos sociais (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Não se trata apenas de uma necessidade biológica nutricional inerente à existência humana: existe também uma dimensão simbólica (GARINE, 1987). É no âmbito da cultura que a pessoa define o que é considerado

² Veja a reportagem sobre a oficina em: <https://fenadoce.com.br/tortellini-de-abobora-e-tiramisu-gaicho-foram-os-pratos-temas-do-festival-de-gastronomia-do-sabado-11/>

comida e alimento (DA MATTA, 1987). Nesse sentido, vemos uma relação que envolve o cozinhar e o comer.

Dessa forma, entendemos esse prato como um elemento característico das culinárias típicas do Rio Grande do Sul. Além dessa relação, os ingredientes utilizados são todos encontrados na região, principalmente a abóbora cabotiá, que virou recheio da massa. Trata-se, então, de uma cozinha tradicional que valoriza a cultura regional (FLANDRIN, MONTANARI, 1996). Compreendendo o *tortellini* como um prato-totem, feito com ingredientes regionais, escolhemos esse preparo para apresentar no Festival Gastronômico da Fenadoce, suprimindo uma demanda do evento – a gastronomia regional – e articulando conhecimentos adquiridos no âmbito do ensino de graduação através de quatro disciplinas: Técnicas de Base I, Cozinha Internacional I, Cozinha Brasileira e Cozinha Contemporânea. Isso também justifica os discentes envolvidos, os quais estão em semestres distintos no Curso: primeiro, terceiro e quinto.

Os processos de execução da ação receberam divisões em etapas de pré-preparo, que foram protagonizados por discentes de Curso de Gastronomia no laboratório de técnicas dietéticas da Faculdade de Nutrição, sob supervisão e orientação. Foram produzidas massas frescas, recheio, molho frio e caldo em quantidade suficiente para vinte miniporções de degustação a serem servidas ao público. A produção foi, então, transportada para o evento e, no local, foram realizadas as etapas de finalização do preparo (cocção das massas recheadas, separação de pétalas de flores comestíveis e a fervura do caldo pré-preparado). Assim que o ambiente acolheu o público de visitantes da feira, a explicação do que se trata o prato foi conduzida, bem como a demonstração da dobra da massa e na sequência, a porção foi servida à plateia pelas/os estudantes. No final, as pessoas envolvidas com a oficina – discentes e visitantes da feira – puderam degustar uma porção e levar um material impresso contendo a receita. A atividade foi inteiramente gratuita ao público.

Durante o pré-preparo da oficina, em laboratório, a professora que coordenou a atividade guiou e orientou as/os estudantes no que deveria ser realizado, articulando os conhecimentos acumulados pelos discentes de meio e fim de curso, ao mesmo tempo em que apresentava aos ingressantes um projeto completo de um prato a ser servido. Com ingredientes, técnicas e criatividade se elaborava ali a narrativa da ação: doces reencontros – o tema da 28ª Fenadoce – que balizou o movimento da atividade. Encontros de ingredientes regionais, narrando sobre uma cozinha tradicional através de técnicas culinárias, servido como prato para um reencontro com o público após dois anos de pandemia de Covid-19.

No dia da oficina, durante o evento, a equipe se dividiu em funções específicas, ficando cada discente responsável por uma etapa do preparo, empratamento e/ou distribuição das porções.

Figura 1. Material impresso distribuído durante a oficina.

TORTELLINI DE ABÓBORA

PREPARO
4 horas

RENDIMENTO
4 pessoas

INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (350 gr)
- 3 colheres (sopa) de purê de abóbora puro (45 gr)

CALDO (Demi-vegetal)

- 1 beterraba grande (500 gr)
- 2 cebolas grandes (250 gr)
- 1 berinjela grande (250 gr)
- 1/6 de repolho médio (250 gr)
- 2 cenouras médias (200 gr)
- 1/2 bandeja de cogumelo shiitake fresco (100 gr)
- 1/2 alho poró (50 gr)
- 6 dentes de alho (50 gr)
- 1 colher (sopa) de manjericão (20 gr)

MASSA

1. Em uma tigela misturar a farinha, o ovo e o purê de abóbora até obter uma massa homogênea.
2. Reservar em um saquinho plástico para descongelar por pelo menos 30 minutos.
3. Abrir a massa com o auxílio de um rolo ou cilindro (2mm) e cortar no tamanho desejado.
4. Recheiar com o purê e fazer o dobra. Para auxiliar ao fechar, umedecer as bordas da massa com água.
5. Cozinhar em água fervente e volgada por aproximadamente 10 minutos.
6. Servir acompanhado do caldo, gremolata, folhas de menta e sementes de abóbora tostadas.

CALDO

1. Higienizar todos os legumes.
2. Cortar em espessura fina, conservando a casca.
3. Distribuir em assadeiras e levar ao forno em temperatura de 180°C. Não adicionar água nem sal.
4. Assar até os legumes atingirem um tom amarronzado (dando uma leve tostada).
5. Transferir os assados para uma panela, cobrir com água fria e cozinhar em fogo baixo por 30 minutos.
6. Escorrer os legumes e reduzir o caldo até a metade de seu volume.
7. Para servir, aquecer o caldo e adicionar o manjericão para dar brilho.

RECHEIO (Purê de abóbora)

- 1/4 de abóbora média (600 gr)
- 2 cebolas médias (200 gr)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (40 gr)
- Sal a gosto

GREMOLATA

- Zestes de 1 laranja
- Zestes de 1 limão taiti
- Melão moído de salmão
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva (50 ml)
- Sal a gosto
- Molho de pimenta tabasco a gosto

DECORAÇÃO

- Folhas de menta e sementes de abóbora

MODO DE PREPARO

MASSA

1. Remover as sementes da abóbora eostar no forno até ficarem crocantes, conservar a casca.
2. Enfritar em folha a umida e assar por aproximadamente 1 hora a 180°C.
3. Processar a polpa da abóbora assada e reservar.
4. Cortar a cebola em lâminas finas. Dourar a cebola naturalmente com manteiga em fogo baixo (o processo leva aproximadamente 20 minutos).
5. Juntar o purê de abóbora à cebola dourada e misturar. Processar tudo para obter um purê homogêneo. Adicionar sal a gosto.
6. Recheiar as massas com esse purê.

GREMOLATA

1. Ralar em testes uma laranja e um limão.
2. Picar finamente meio melão de salmão.
3. Misturar tudo ao azeite. Adicionar sal e molho de pimenta a gosto. Conservar na geladeira.

Sugestão: Fazer o preparo da gremolata até menos 3 horas antes de servir. Isso trará uma melhor experiência.



Prof^ª Dra. Nicole Benemann
@nikawb

fenadoce
O doce mais doce do Brasil



Fonte: acervo pessoal das/os autoras/es e ao Curso de Gastronomia da UFPel.

Outro exercício contido no preparo desta receita é característico da Gastronomia: oferecer formas distintas de apresentação e de preparos e ingredientes. Tanto a abóbora cabotiá quanto a massa fresca recheada são elementos presentes no cotidiano rio-grandense. Através de múltiplas técnicas culinárias é possível repensar a apresentação e formato trazendo uma maneira modificada de apresentação, provocando novas experiências gustativas e sensoriais com sabores, texturas e aromas reelaborados.

Figura 2. Oficina de *Tortellini* de Abóbora

Fonte: acervo pessoal das/os autoras/es e ao Curso de Gastronomia da UFPel.

Nas imagens acima é possível ver do que vem sendo tratado: a apresentação do prato proposta para a oficina e, também, o grupo discente envolvido. Dessa maneira, a ação de extensão foi planejada de forma a relacionar em todas as etapas de desenvolvimento da atividade a dimensão do ensino de graduação. Em outros termos, a articulação do conhecimento técnico elaborado ao longo da formação dos discentes é transformado em uma iniciativa de ensino/extensão do Curso de Gastronomia. Abaixo, mais algumas imagens que registram a dinâmica da oficina ocorrida em duas datas, 11 e 18 de junho de 2022.

Figura 2. Oficina de *Tortellini* de Abóbora

Fonte: acervo pessoal das/os autoras/es e ao Curso de Gastronomia da UFPel.

TIRAMISÙ: RECRIANDO A PARTIR DE UM CLÁSSICO

Tiramisù é um doce clássico da culinária italiana. Trata-se de um creme à base de queijo mascarpone, montado em camadas intercaladas por biscoitos tipo champanhe embebidos em uma calda de café espresso. A calda, por sua vez, pode conter rum, dando um toque alcoólico

ao doce. Em sua versão tradicional, é finalizado com raspas de chocolate e cacau em pó polvilhado.

No âmbito da disciplina de Cozinha Contemporânea está previsto que os alunos investiguem e apresentem preparos relacionados com o tema cozinha regional. O objetivo, em aula, estava alicerçado na criação de um prato com ingredientes tipicamente reconhecidos no Rio Grande do Sul, como butiá, bergamota (ou tangerina), morango, origone³, nata, manteiga, vinho, abóbora cabotiá, entre outros.

A partir da receita original de *Tiramisù*, propusemos a recriação com alguns ingredientes regionais disponíveis naquela aula. Batizado de *Tiramisù Gaúcho*, o doce criado foi feito com creme de *chantilly*⁴, com montagem em camadas intercaladas por um bolo amanteigado de baunilha embebido em uma calda de vinho, sobreposto por geleia de morangos. Teve o topo finalizado com canela em pó polvilhada.

A receita valoriza a culinária regional do Sul do Brasil, trazendo à tona gostos familiares a quem pertence a essa cultura - vinho, nata, manteiga, canela, morangos -, além da lembrança de uma sobremesa também típica desta região - o pavê. Com esse contexto, o preparo elaborado em sala de aula foi transformado em oficina para o Festival Gastronômico da 28ª edição da Feira Nacional do Doce (Fenadoce), ocorrida no 11 de junho de 2022, na sequência da oficina de *Tortellini* de Abóbora.

Em aula, dentre os ingredientes disponibilizados, foram escolhidos nata, morango e manteiga. O primeiro deu base ao creme *chantilly*, uma das camadas da sobremesa. A fruta foi transformada em geleia, recebendo uma dose de vinho tinto seco. Já o terceiro ingrediente foi transformado em base para o bolo, que por sua vez foi assado, fatiado em pequenos quadrados e torrado em forno de temperatura baixa, tornando-se o biscoito da camada e tornando-se o substituto da bolacha champagne do preparo original. O mesmo vinho que concedeu o toque de sabor na geleia foi aplicado como uma calda para umedecer os pedaços de bolo torrado, permitindo que houvesse um sabor alcoólico de finalização adicionado ao preparo.

Após apresentar a sobremesa em aula, realizamos uma pesquisa sobre a receita original, a culinária regional gaúcha e também aplicamos alguns ajustes técnicos necessários para reprodução do *Tiramisù Gaúcho*. Com aperfeiçoamento do preparo, foi elaborada uma arte com o passo a passo e ingredientes, a qual foi impressa e entregue para as/os participantes da oficina no dia do Festival Gastronômico da Fenadoce. Além de tratar sobre a regionalidade dos ingredientes e sabores, foi demonstrado a técnica de preparo de *chantilly*. Ao final todas as pessoas presentes puderam degustar uma miniporção da sobremesa.

³ Talhadas pêssego desidratada ao sol, textura próxima de uma passa.

⁴ Creme tradicionalmente feito à base de creme de leite fresco e açúcar, batido firmemente para emulsionar. Na versão da releitura de *tiramisù*, o *chantilly* foi feito à base de nata, leite e açúcar.

Figura 4. Material impresso distribuído durante a oficina



TIRAMISSU GAÚCHO

| | | |
|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| PREPARO 2 horas | GELADEIRA 4 horas | PORÇÕES 8 a 10 |
|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|

INGREDIENTES

| | |
|--|--|
| <p>BISCOITO</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 Ovos 100 gr de manteiga 1 xícara (chá) de leite 7 xícaras (chá) de farinha de trigo 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado 2 colheres (sopa) de essência de baunilha 1 colher (sopa) de fermento químico <p>CALDA</p> <ul style="list-style-type: none"> 500 ml de vinho tinto (cabernet sauvignon) 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado | <p>CELEIA</p> <ul style="list-style-type: none"> 500 gr de morangos 1 xícara (chá) de açúcar refinado 75 ml de vinho tinto (cabernet sauvignon) Suco de 1 limão tábil <p>CHANTILLY</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 pote de nata (500 gr) 75 ml de leite 2 colheres (sopa) de açúcar refinado <p>PARA DECORAR</p> <ul style="list-style-type: none"> Canela em pó a gosto |
|--|--|

MODO DE PREPARO

| | |
|--|--|
| <p>BISCOITO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pré-aquecer o forno a 180°C. Untar e enfarinhar duas formas retangulares médias. 2. Fervorizar em uma tigela a farinha, o açúcar e o fermento e misturar. Amassar o leite e derreter o manteiga neste leite. 3. Fez outra tigela bater os ovos com a batedeira. Assim que a mistura estiver homogênea, adicionar a mistura de leite com manteiga e misturar novamente. 4. Juntar os secos a esta mistura e bater bem. Despejar a massa nas formas de modo que não fique muito alto e levar ao forno por 35-45 minutos, até que ao apertar com um palito, ele saia limpo. 5. Ao sair do forno, cortar o bolo em retângulos pequenos, para formar os biscoitos. Usar novamente as 2 formas e levar os biscoitos ao forno a 200°C até dourarem e ficarem sequinhos. Deixar esfriar. <p>CALDA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar o vinho e o açúcar em uma panela e levar para ferver com fogo médio. Ferver por 5 a 10 minutos para o álcool evaporar. 2. Levar à geladeira para esfriar. | <p>CELEIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar os morangos, açúcar, vinho e suco do limão em uma panela e levar ao fogo médio-baixo por cerca de 30 minutos, mexendo de vez em quando, até os morangos ficarem macios e a calda mais grossa. Deixar esfriar. Sugerir: Caso deseje, pode peneirar ou mixer a geleia para obter um produto mais liso. <p>CHANTILLY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adicionar a nata e o açúcar na batedeira e colocar o leite aos poucos, batendo em velocidade média até atingir o ponto desejado (quando o fouet deixa marcas na parte superior do chantilly). 2. Levar à geladeira para não desandar. <p>MONTAGEM</p> <ul style="list-style-type: none"> Camada 1 - Chantilly (2cm) Camada 2 - Biscoitos banhados na calda Camada 3 - Geleia Camada 4 - Chantilly Camada 5 - Biscoitos banhados na calda Camada 6 - Geleia Camada 7 - Chantilly com canela polvilhada |
|--|--|

 @rangeicarraro
 @guilhermedr.rodrigues





Fonte: acervo pessoal das/os autoras/es e ao Curso de Gastronomia da UFPel.

Em estímulo à criatividade, exercício diário de um gastrônomo em formação, é que surge a receita do *Tiramissu* Gaúcho. São várias informações contidas nesse prato: trata-se da recriação do doce clássico italiano, o *Tiramissu*; utiliza ingredientes regionais; traz à tona sabores típicos do Rio Grande do Sul; é montado em camadas e faz lembrança a um pavê, uma sobremesa também tipicamente encontrada no sul do Brasil. Logo, percebemos a potência de um preparo gastronômico preparado intencionalmente por uma/um cozinheira/o.

Como exemplo dessa afirmação, temos a composição do vinho e da canela lembram o sagu⁵. O sabor da nata, base do creme, e o bolo amanteigado, remetem à tradição leiteira em todo território do Rio Grande do Sul. A fruta fresca, conservada em geleia, também faz referência à fruticultura presente na história da colonização gaúcha, cujas colheitas acabavam

⁵ Sobremesa tradicional do Sul do Brasil. Trata-se de um doce gelatinoso, feito de esferas de mandioca cozidas em vinho tinto e açúcar, aromatizado com canela e cravo.

em tachos para transformação em *schimias*, geleias, pastas ou frutas em calda. A montagem em camadas, seguindo o padrão da sobremesa tradicional, intercalando camadas de bolo, *chantilly*, geleia e canela em pó, remete ao pavê, muito presente na cultura gaúcha. Esses ingredientes, sabores e texturas contidas no *Tiramisù* Gaúcho propiciam, então, a concentração de referências regionais em um prato.

Figura 5. Oficina de Tiramisù Gaúcho realizada no Festival Gastronômico.



Fonte: acervo pessoal das/os autoras/es e ao Curso de Gastronomia da UFPel.

À GUIA DO ENSINO DE GRADUAÇÃO: UMA GASTRONOMIA EM EXTENSÃO

A sala de aula do Curso de Gastronomia é diferente de uma convencional: apesar de várias horas teóricas, que são realizadas com recursos padrão – apresentação de slides, livros e outros materiais didáticos -, a maior parte do tempo é conferido ao uso do laboratório de técnica dietética, espaço de prática culinária discente. Neste lugar, na configuração de uma cozinha-laboratório, é estimulado que cada estudante encontre seu potencial criativo, oportunizando o exercício de acertos e erros técnicos culinários.

O importante, nessa dinâmica, é exercitar e pensar sobre o que está acontecendo. Quando atingido o resultado, seja ele exitoso ou falho, os conhecimentos acumulados até o momento devem viabilizar a avaliação do que é positivo e negativo em relação ao que foi feito. Assim, na interação discente e docente, em volta do que está sendo cozinhado, acontece a relação de ensino e aprendizagem.

No que se refere às dinâmicas apresentadas no formato de oficinas na Fenadoce, cabe dizer que uma produção culinária *Tiramisù* gaúcho surge da proposição criativa do grupo de

discentes, mediado pela professora, em sala de aula. Os interesses dos alunos são validados e estimulados, passando pela reconfiguração da proposta para execução no evento, ou seja, o exercício nasce na sala de aula, mas recebe novas camadas de ação e consolidação quando é remontado no formato oficina. Em especial, cabe dizer que a conexão do trabalho em equipe, no que se refere ao espaço de organização da oficina. A organização, preparação e montagem dos produtos culinários ocorre em âmbito coletivo, o que estimula a troca de saberes, o trabalho conjunto e ainda especializado, formando e remodelando espaços de colaboração e espaços de orientação.

No caso relatado do *Tortellini* de abóbora, os fluxos são um pouco distintos. A concepção criativa parte de proposta docente, alinhando preparos e ingredientes regionais e técnicas culinárias apresentadas nas disciplinas curriculares obrigatórias que são reelaborados para a proposta temática do evento e voltados para exposição/degustação pública.

Ainda que a visão essencial da extensão seja o impacto na comunidade, cabe dizer que a execução das oficinas permite a qualificação do discente. Nesses momentos, a sala de aula chega até o público. A replicação de gestos, movimentos e técnicas permite que o aluno desenvolva e consolide habilidades restritas ao campo do ensino ou da profissão, e que, no modelo de oficina passam a receber a oportunidade de performar o domínio técnico perante plateia. No âmbito descrito, o ensino e aprendizagem ocorrem no grupo, com o grupo e por meio do grupo de discentes. Independentemente dos fatores que favorecem a criação dos preparos, a gestão e criação da ideia, a grande potencialidade reside no momento que ela é levada e apropriada pelo grupo, ressignificando a ideia em ação, e a ação em extensão. Dentro dessa lógica, o conteúdo visto em sala de aula recebe outras camadas de atuação que envolvem e incluem o resultado final, que, por sua vez, compreende ainda o atendimento ao público e a experiência gastronômica de serviço e degustação. Além do exposto, há o adensamento de conteúdo e a execução de novas tarefas, como o empratamento de porções múltiplas, o serviço ao público e a demonstração culinária em si. Todos os aspectos citados, fortificam ensino e permitem a apresentação em modelo extensionista. Logo, a revisão de conteúdo e a apreensão de novos conhecimentos, são aderidos à coesão e consistência do trabalho em equipe e a sucessão/simultaneidade de tarefas – premissas culinárias – que são publicamente executadas durante a oficina.

No que se refere ao impacto para a comunidade, cabe dizer que as oficinas não apresentam caráter de educação ao paladar, mas de reconhecimento de ingredientes cotidianos em preparações distintas das usuais. Além disso, o estímulo está estabelecido ao provocar descobertas e redescobertas culinárias, entre memórias, afetos e saberes apresentados em outras roupagens culinárias. Ao tornar o exercício da sala de aula público, reforçamos o acesso ao conhecimento, o contato com a instituição e a diluição de fronteiras entre os universos acadêmicos e domésticos por meio do contato e partilha.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O preparo do *Tortellini* de Abóbora estimulou a pensar sobre sabores, aromas, texturas e outras possibilidades para cozinhar ingredientes regionais. Valorizar uma cozinha regional fortalece tradições e culturas alimentares específicas de cada sociedade. Além disso, a ação de

extensão – a partir de uma iniciativa de ensino - articulou os conhecimentos de disciplinas cursadas pelas/os estudantes, qualificando com a prática a formação adquirida. O exercício proposto pela oficina no âmbito da extensão está articulado integralmente com ensino e pesquisa. Dessa forma, temos um ensino engajado com as três frentes de atuação universitária, ancorando na extensão, no contato com a sociedade, uma significativa parcela da relação ensino-aprendizagem.

A oficina possibilitou um contato da comunidade com o Curso de Gastronomia e a UFPel. A dedicação para elaboração e execução dessa ação mostra como a Gastronomia articula e atua nas frentes de extensão e ensino, bem como realiza a transmissão de conhecimentos próprios da área, demonstrando suas técnicas, métodos e modos criativos de cozinhar. Significa, então, um momento de aprendizagem para discentes e restituição à sociedade de um conhecimento presente no âmbito universitário.

O estímulo à inventividade e criatividade que a prática em laboratório exige diariamente de um gastrônomo em formação, bem como o entendimento sobre comer e cozinhar no âmbito da cultura - narrado através do dia a dia das pessoas – são os elementos chave para promoção uma oficina extensionista. A escolha de uma receita envolvendo ingredientes regionais tem o intuito de refletir e reapresentar sabores do cotidiano em outros possíveis formatos.

Dado o exposto, evidenciamos a relação ensino e aprendizagem ocorre na prática em laboratório e como os conhecimentos acumulados pelos estudantes são articulados na criação e interpretação de pratos. Da sala de aula para fora da Universidade, o *Tiramisù* Gaúcho é um exemplo – dentre outros – de como a Gastronomia atua com as frentes de ensino e extensão.

O texto expôs dois movimentos: o primeiro que valoriza a publicização do conteúdo programático e de ensino para a consolidação de práticas extensionistas, como no caso do *tortellini* e a segunda, que valoriza a autonomia criativa do aluno em sala de aula transformando a iniciativa em oficina, no caso do *tiramisù*. Dados os contextos, o movimento ocorre de ensino para extensão, da sala de aula para a oficina. Ou seja, os caminhos traçados direcionam para iniciativas que alicerces as práticas de extensão em oficinas partindo de conteúdo de ensino, potencializando a aprendizagem, valorando o conteúdo programático e proporcionando a autonomia discente, transmutando ensino em extensão.

Cabe, por fim, mencionar que as oficinas extensionistas mobilizaram docentes, discentes e público, formando um tripé complexo de relações. Em contextos mais abrangentes, consideramos que a instituição de ensino, a prefeitura municipal e o público visitante da feira são atores sociais que reforçam as características extensionistas da proposta. Entre experiências e experimentações, cabe tornar público os processos cotidianos de ensino em material de acesso público.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise.; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. DOI: 10.5216/sec.v11i1.4467. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467> . Acesso em: 16 de outubro de 2022.

AZEVEDO, Júlia S.; NUNES, Luiz G. P.; FAGUNDES, Sandra A. N.; HALMENSCHLAGER, Wagner; GANDRA, Tatiane K. V. Festivais de gastronomia asiática e oceânica em avaliação: ideia, execução e atendimento. In: **VII Congresso de Extensão e Cultura – 6ª Semana Integrada UFPel**, 2020. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/congressoextensao/files/2020/12/Tema-2.pdf> . Acesso em: 16 de outubro de 2022.

BORGES, Rangel C. T.; ROSA, Ana P. F. da.; CARVALHO, Dilce M. P. de.; ALESSANDRETTI, Mara R. A.; FERREIRA, Jamile W. Cozinha dialógica: oficina de hambúrguer na Cohab Tablada. In: **VI Congresso de Extensão e Cultura – 5ª Semana Integrada UFPel**, 2019. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/congressoextensao/files/2019/11/Educa%C3%A7%C3%A3o.pdf> . Acesso em: 16 de outubro de 2022.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASTILLO, Victor A. O.; BORGES, Rangel C. T.; LIMA, André T. de.; BOHM, João P. W. FAGUNDES, Pedro R. C.; FERREIRA, Jamile W. Cozinha ativa: oficina de cupcakes para crianças. In: **VI Congresso de Extensão e Cultura – 5ª Semana Integrada UFPel**, 2019. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/congressoextensao/files/2019/11/Educa%C3%A7%C3%A3o.pdf> . Acesso em: 16 de outubro de 2022.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

FENADOCE. **A feira mais doce**. Portal da Fenadoce, 2022. Disponível em: <https://fenadoce.com.br/a-feira/> . Acesso em: 16 de outubro de 2022.

FISCHLER, Claude. **El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, v. 421, p. 66, 1995.

FLANDRIN, Jean.; L. MONTANARI, Massimo. **A história da alimentação**. Paris: Ed. Fayard, 1996.

FUJII, Tatiane T.; GOMES, Carla A.; SANTOS, Cassandra D. M. A cozinha doméstica durante a pandemia: hábitos e recortes de gênero. In: **VII Congresso de Extensão e Cultura – 6ª Semana Integrada UFPel**, 2020. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/congressoextensao/files/2020/12/Tema-1.pdf> . Acesso em: 16 de outubro de 2022.

GARCIA, Rosa W. D. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, nº4, 2003.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2013.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni)**. Portal do Ministério da Educação, 2018. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/reuni-sp-93318841> . Acesso em: 16 de outubro de 2022.

PORTO, Caroline L. D.; CASTILLO, Victor A. O.; RAMOS, Gustavo de M.; FAGUNDES, Pedro R. C.; FERREIRA, Jamile W. Plantar, colher e fazer: a Horta da Gastronomia e a oficina de risoto. In: **VI Congresso de Extensão e Cultura – 5ª Semana Integrada UFPel**, 2019. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/congressoextensao/files/2019/11/Educa%C3%A7%C3%A3o.pdf>. Acesso em: 16 de outubro de 2022.

RODRIGUES, Guilherme R. de.; PORTO, Caroline L. D.; CASTILLO, Victor A. O.; ROCHEFORT, Laura; FERREIRA, Jamile W.; FERRI, Valdecir C. Plantar, colher e cozinhar: o extramuros da Gastronomia. In: **VI Congresso de Extensão e Cultura – 5ª Semana Integrada UFPel**, 2019. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/congressoextensao/files/2019/11/Meio-Ambiente.pdf>. Acesso em: 16 de outubro de 2022.