



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

VALORIZAÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA DOÇARIA DE FRUTAS REGIONAIS

MOURA, Marcos Paulo Soares¹; MEDEIROS, Márcia Maria Leal de²; CARNEIRO, Alessandra Pinheiro de Góes³

1 Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará, marcosmoura200178@gmail.com

2 Docente de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE Campus Baturité

3 Docente do Bacharelado e do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará – UFC Campus Pici

Resumo

Este estudo buscou relatar sobre a importância da diversidade de frutas na doçaria e a valorização na sociobiodiversidade, trazendo ações extensionistas como demonstração de maneira prática, através de um pesquisa bibliográfica qualitativa. Os resultados mostram que a doçaria valoriza os ingredientes aliando tradição, inovação, cultura, sociedade e regionalidade tanto de forma sócio-histórica, quanto com ações práticas. Conclui-se que a utilização de frutas na doçaria pode trazer combinações não almeçadas e manter uma tradição importante.

Palavras-chave: Gastronomia. Insumos Regionais. Cultura Alimentar. Inovação e tradição.

1. Introdução

A cultura açucareira revela-se na afetividade, na socialização, na produção, no consumo e na tradição na doçaria, com promoções práticas importantes nos âmbitos nacional, regional e local (Casado, 1983; Fragozo *et al.* 2017; Freyre, 2007).

Fragoso *et al.* (2017), pesquisaram os alimentos utilizados em compotas no Brasil, encontrando variedades nacionais, regionais e locais. Os autores advertiram a necessidade da conservação da cultura alimentar e da sociobiodiversidade, com sustentabilidade, para não desaparecerem.

Este trabalho teve como objetivo relatar, sobre a prática da doçaria na valorização do uso diverso da sociobiodiversidade com relatos práticos sobre essa temática.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

2. Desenvolvimento

Foi realizada pesquisa bibliográfica qualitativa, para observar como a doçaria valorizou o consumo na diversificação de insumos da sociobiodiversidade na produção e combinação entre os insumos fabricados.

A variedade de frutas antes da chegada dos portugueses foi informada por Freixa e Chaves (2015, p. 172): “goiabas, abacaxis, cajás, araçás, maracujás, mamões, pitombas, umbus e cajus [...]”. “A cozinha [...] nasceu debaixo dos cajueiros e se desenvolveu à sombra dos coqueiros, com o canavial ao lado a lhe fornecer açúcar [...]” (Freyre, 2007, p. 80). Feitos diversos doces usando açúcar, especiarias e insumos nativos, produzindo-se geleias, doces, compotas, sorvetes e pudins, preferindo-se frutas ácidas, como pitanga, maracujá, cajá e carambola (Cascudo, 1983; Freyre, 2007).

Pereira (2018), cita os ingredientes mais retratados na doçaria cearense para a feitura de doces, incluindo a cana-de-açúcar, são coco, milho, caju e mandioca. Tendo como preparação a cocada, os bolos de milho e mandioca, canjica, pamonha, os doces de frutas em geral, tapiocas doces e o bolo pé de moleque.

Outros exemplos, doce de leite com coco, mariola de banana, rapadura de mamão com coco, rapadura de caju, doce de mamão verde com coco, doce de batata-doce, doce de leite com rapadura, doce de mamão com rapadura, café com rapadura, doce de buriti, etc. são muito vendidos no Mercado São Sebastião e no Mercado Central em Fortaleza-CE. Outro ponto importante é a herança histórica do açúcar, como engenhos, muito presente na cidade de Viçosa do Ceará e na abundância de frutas e leite para a produção de doces e da rapadura (Cavalcante; Mesquita; Rodrigues, 2021; Galeno, 2003; Magalhães, 2018; Siqueira; Alcântara; Cidrack, 2014; Valle, 1981)

O sorvete de frutas também está presente na sorveteria Juarez, tradicional em Fortaleza-CE. A criação das receitas foi em função do apego afetivo com frutas, destacando que os sorvetes são mais naturais possíveis, utilizando o leite para destacar as frutas, como ciriguela, amendoim, goiaba, graviola, sapoti, café, murici e cajá (Ponte, 2018).

De forma prática, a ação extensionista da Universidade Federal do Tocantins, “GOsTO - um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado”, visa conservar o cerrado e valorizar a culinária através do Festival Gastronômico de Arraias. Destacando no ano de 2020 às mulheres, sua doçaria e as frutas do cerrado, onde foram associadas à pobreza e substituídas por ultraprocessados, mas mantiveram-se presentes nas tradições como o cajuzinho do cerrado, geleia de cagaita e compota de mangaba (Andrade, 2024).

A ação promoveu uma competição com categorias de geleias, compotas e licores, resultando em preparações como geleia de cagaita e cereja do cerrado, geleia de pequi, geleia de mexerica com coco babaçu, compotas de cajuzinho do cerrado, mangaba e cagaita, além de licores de jenipapo, cagaita e pequi (Andrade, 2024).

Outro exemplo, foi realizado curso de capacitação, como ação do projeto de extensão Doçura que Agrega, da Universidade Federal do Ceará, no Instituto Benjamim Dias, organização da sociedade civil. Nesse local, realizaram-se fabricação de doces, compotas e geleias com ingredientes regionais. Assim, percebeu-se que vários participantes que passaram pelo projeto não conheciam a diversidade de insumos regionais a exemplo de geleia de acerola com pimenta-malagueta, de manga com hortelã e doce de goiaba com alecrim (Moura *et al.* 2025).



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

3. Considerações finais

A doçaria mostrou-se necessária à valorização da diversidade de insumos. Todavia, ainda há muito a fortalecer quanto à sustentabilidade e a inovação gastronômica, no sentido de novas possibilidades de combinação de sabores mantendo as técnicas e modos de preparos tradicionais.

A utilização de frutas pouco conhecidas, não utilizadas e a obtenção de combinações inusitadas pelo público é uma maneira de manter a valorização do tradicional em novos arranjos.

Referências

- ANDRADE, T. C. Visibilização do trabalho feminino, valorização da doçaria cerratense e fomento do uso dos frutos do Cerrado na Gastronomia: o caso do Festival Gastronômico de Arraias (TO). **Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 174-186, 2024.
- CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Nacional, 1983.
- CAVALCANTE, J. M.; MESQUITA, P. C.; RODRIGUES, C. S. A influência dos engenhos de rapadura do sítio Moitinga para a gastronomia Ubajarense. **Mangút: Conexões Gastronômicas**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 98-111, 2021.
- FRAGOSO, A. de O.; REZENDE, F.; COSTA, L. A. B. T.; LICAS, M. L. O.; PATRIANI, M. P.; PATERNEZ, A. C. A. C. O Brasil em compotas: um estudo sobre a utilização de alimentos regionais em compotas. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 5, n. 2, p. 63-70, 2017.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2015.
- FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.
- GALENO, A. S. **A cozinha dos cabeças chatas**. Fortaleza: RBS, 2003.
- MAGALHÃES, E. Mercados de Fortaleza: dinâmicas culinárias e pluralidades do comer. *In*: LAENA, V.; ABREU, D.; FARIAS, F. (org.). **Além da peixada e do baião: histórias da alimentação no Ceará**. Fortaleza: Senac, 2018. p. 151-160.
- MOURA, M. P. S.; GARCEZ, T. C. da N. A.; CARNEIRO, A. P. de G.; COSTA, E. de A.; MEDEIROS, M. M. L. de. Grupo Capacitado Produtivo (GCP) no fortalecimento da biodiversidade local no Instituto Benjamim Dias (IBD). *In*: ENCONTRO DE HOSPITALIDADE DA UFRRJ: HOTELARIA E TURISMO NO CONTEXTO DOS GRANDES EVENTOS, 2., 2025, Seropédica. **Anais [...]**. Seropédica: UFRRJ, 2025. p. 1-5.
- PEREIRA, I. P. **Insumos e doces cearenses**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Bacharelado em Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

PONTE, V. Apaziguar o calor, saborear causos e sentir o gosto das frutas do Ceará: sorveteria Juarez. *In*: LAENA, V.; ABREU, D.; FARIAS, F. (org.). **Além da peixada e do baião**: histórias da alimentação no Ceará. Fortaleza: Senac, 2018. p. 161-170.

SIQUEIRA, A. C. P.; ALCÂNTARA, C. S. de; CIDRACK, M. L. Sabores de Viçosa do Ceará: tradições alimentares na serra da Ibiapaba. *In*: BEZERRA, J. A. B. (org.). **Alimentos tradicionais do Nordeste**: Ceará e Piauí. Fortaleza: UFC, 2014. p. 93-100.

VALLE, M. C. de O. **O de comer no Ceará**. Fortaleza: Secretaria de Cultura e Desporto, 1981.