



## RESUMO EXPANDIDO

### EIXO TEMÁTICO: EIXO 3 – ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

#### SÍTIO LANAH: GASTRONOMIA CULTURAL NA BIODIVERSIDADE DO FERRABRAZ

Menezes, Ariana Rocha de<sup>1</sup>, Kollet, Marlon<sup>2</sup>

1 UFRGS, ariana\_sul@yahoo.com.br

2 ULBRA, marlon.kollet@gmail.com

### Resumo

Para um sistema alimentar ser considerado sustentável ele deve causar baixo impacto ambiental, respeitar culturas e tradições, proteger a biodiversidade e garantir segurança alimentar e nutricional e ao considerar o manejo agroecológico é possível aplicar e adquirir conhecimentos e resgates. No Sítio Lanah, um empreendimento familiar situado na cidade de Sapiranga/ RS, os proprietários, formados em Nutrição e Biologia, trabalham com agroecologia e entre outras atividades desenvolvidas no Sítio, oferecem almoço agroecológico mensalmente para grupos de até 12 pessoas, oportunizando-os para além de um passeio, uma gastronomia a partir de alimentos da própria colheita e parte da sociobiodiversidade.

**Palavras-chave:** Sociobiodiversidade. Gastronomia. Agroecologia. Agricultura familiar. Morro Ferrabraz.

### 1. Introdução

Este resumo apresenta como inspiração um relato sobre o trabalho realizado pelo Sítio Lanah, que une agricultura familiar, agroecologia, gastronomia e turismo rural, dando enfoque para o almoço agroecológico que é oferecido mensalmente ao público em geral.

São basicamente três as formas de se manejar um solo, sendo eles: o manejo com utilização de químicos, ou convencional, a modalidade orgânica e a agroecológica. Ao se optar pela agroecologia o eixo central está em manejar a terra respeitando o funcionamento da natureza e as características do local, além de considerar como base cinco pontos: solo vivo e estruturado, biodiversidade, proteção do solo, bom desenvolvimento das raízes e autoconfiança do agricultor (Primavesi, 2006)

O Sítio está situado na cidade de Sapiranga, Rio Grande do Sul, mais precisamente junto ao pé do Morro Ferrabraz, (que já foi palco de um conflito social no Brasil chamado “A revolta Mucker” (Amado, 1978)), é morada dos agricultores neorrurais (denominação dada a quem vem da cidade para os espaços rurais (Fialho, 2005)), Ariana Menezes, Marlon Kollet e Luiza Menezes Kollet (filha dos agricultores) o lote é pequeno, no entanto muito produtivo pois tem muita ciência e inovação implementada.

O investimento do casal teve início em 2014 devido a uma necessidade de saúde da Luiza, que nasceu com APLV (alergia à proteína do leite de vaca) (Morais, et. al., 2021). A patologia fez uma provocação aos pais, o de mudar a alimentação, buscando alternativas alimentares e de observar o que a mata atlântica proporcionava.



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

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

O Sítio Lanah inicia as suas atividades com este nome no ano de 2018 onde passa a cultivar seus produtos a partir dos insumos produzidos de forma agroecológica com o cultivo sustentável de horticultura, em consórcio com plantios de bananeiras. Delas (as bananeiras), que são as estrelas do Sítio, são feitas as biomassas para composição dos pratos como: brownie, focaccia, bolos, brigadeiros, molhos, pastinhas com pancos entre outras variedades gastronômicas servidos aos turistas na prática de ecoturismo.

O Sítio que se encontra no mapa do turismo rural dos caminhos “Vale Germânico”, conta com uma pequena agroindústria de Kombuchas e panificação, é aberto a visitantes com comercialização dos alimentos excedentes, como: hortaliças, laranjas, bergamotas, plantas medicinais, temperos... e oferece ainda, oficinas gastronômicas e agroecológicas e almoços especiais agroecológicos que acontecem uma vez ao mês ou para pequenos eventos com agendamento.

Nos almoços a prioridade é que os alimentos utilizados sejam da própria produção, o que confere chamar o cardápio eco gastronômico de: “a natureza dá, cozinhamos”! Assim, é possível proporcionar aos visitantes a experiência de uma alimentação mais limpa, de comer para além das embalagens metalizadas recheadas de aditivos e conservantes alimentares, viabilizando uma educação ambiental e alimentar, como a criação de quintais alimentares em espaços urbanos e compostagem dos resíduos, contribuindo, assim, para a conservação e preservação do bioma mata atlântica o qual é um dos pilares e objetivo dos proprietários.

## 2. Procedimentos metodológicos

Os cardápios dos almoços agroecológicos são pensados, elaborados e produzidos pela Nutricionista e proprietária Ariana, que leva em consideração a sazonalidade, plantios e colheita da propriedade. Os almoços são ofertados uma vez ao mês, com valores que variam conforme o cardápio, e atende cerca de 12 pessoas por evento. O almoço inicia às 11:30 e convida os visitantes para estenderem o horário, trazendo sua cadeira e chimarrão a fim de curtir a natureza. A divulgação e convite é feito principalmente através de publicação na página do Instagram @lanahgastronomia do Sítio.

## 3. Resultados

Até o momento foram ofertados cinco almoços agroecológicos, sendo que para este resumo foi selecionado o almoço do dia 13 de abril de 2025. Na ocasião o cardápio ofertado foi composto de: moranga recheada com mangará e pancos refogado com molho de inhame, moqueca de peixe Tilápia e banana, nhoque de batata doce roxa, saladas verdes e brownie de biomassa, e contou com um grupo de oito pessoas.

Os alimentos são elaborados sem glúten e sem laticínios. Sendo um dos objetivos, o de possibilitar um ambiente de respeito e inclusão para: onívoros contemporâneos, vegetarianos, veganos, alérgicos, celíacos, pessoas de todas as etnias e LGBTQIA+.

Abaixo são compartilhadas fotografias registradas e enviadas por dois dos visitantes, que demonstram o cardápio do dia e o espaço. Ainda, compartilhamos um curto relato (autorizado) deixado pela cliente na rede social: “*Dia de curtir a natureza e saborear almoço orgânico da nutricef*”. Com o intuito de ir além do momento da refeição, esta cliente em questão e sua companheira se tornaram amigas e apoiadoras do empreendimento, participando com regularidade.



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Figura 1 - Moqueca de Tilápia com banana e nhoque de batata doce roxa.



Fonte: Magale Konrath

Figura 2. Moranga recheada com mangara e molho de inhame, saladas verdes e pães com flores de urucum.



Fonte: Magale Konrath

Figura 3. Brownie de biomassa e foto da casa do sítio onde é a recepção dos visitantes.



Fonte: Anderson Prezzi



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

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

## 4. Considerações finais

A escritora Vandana Shiva (2003), relata em *Monocultura da mente* que os sistemas de saberes, como: diversidade, culturas e técnicas de plantio, estão desaparecendo pouco a pouco por políticas de eliminação de um sistema dominante, que visa a exploração e o lucro. Assim, o processo de criação de novos produtos a partir da sociobiodiversidade fortalecem toda uma cadeia, pois ao passo que contribui com o meio ambiente, gera renda e oportunidades, tanto em saberes e resgates, como no desfrutar de um alimento nutricionalmente adequado e sustentável.

Portanto o empreendimento de certa forma se apropria desta resistência, em trabalhar com uma gastronomia sociobiodiversa que utiliza ingredientes do próprio cultivo, se comprometendo a explorar sempre ingredientes além dos convencionais. Desta forma agradecemos pelo relato que oportuniza demonstrar uma parte do trabalho realizado pelos agricultores, e ao escrever as breves linhas, concordamos com as professoras Dra. Gabriela Coelho de Souza, coordenadora e Lívia Silva, tutora, sobre a continuidade deste projeto ao qual deve ser parte do trabalho de conclusão do curso da Especialização em Gastronomia Cultural.

## Referências

### ARTIGO DE REVISTA E SITE

MORAIS, Mauro Batista de Moraes; et. al. Alergia à proteína do leite de vaca: uma abordagem prática. 2021;

### LIVRO

AMADO, Janaína. Conflito social no Brasil; a revolta dos “Mucker”. Editora Símbolo, 1978.

FIALHO, Marco Antônio Verardi. Agricultura familiar, produção orgânica e “novos rurais”: um estudo de caso no sul do Brasil. In. MOREIRA, Roberto José (org.). Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo. Rio de Janeiro: D&A Editor, 2005. p.109-126.

PRIMAVESI, A. Manejo ecológico do solo. 18 ed. São Paulo: Nobel, 2006

SHIVA, Vandana. *Monoculturas da mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia*. Tradução Abreu Azevedo. São Paulo: editora Gaia, 2003;