



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE
PRODUTOS

DESENVOLVIMENTO DE QUINDIM DE BUTIÁ: VALORIZAÇÃO DA
SOCIOBIODIVERSIDADE ATRAVÉS DOCES TRADICIONAIS DE PELOTAS

FARIAS MATTOS, Helena¹; MACHADO ABREU, Samuel¹; DA FONSECA ANTUNES, Bruna¹;
RENATO GUERRA DIAS, Álvaro¹

¹ Universidade Federal de Pelotas, helena.mattos@ufpel.edu.br

Introdução: Os doces tradicionais de Pelotas não apenas fazem parte da identidade cultural da cidade, mas também movimentam sua economia e turismo, especialmente durante a Fenadoce, maior festa do setor no país. Com 14 receitas certificadas pelo Selo de Procedência (IP), como o clássico quindim, a doçaria pelotense une história e inovação. O butiá (*Butia* spp.) é um fruto que faz parte da família *Arecaceae*, e algumas espécies estão correndo risco de extinção no Rio Grande do Sul. Ele possui uma polpa amarela alaranjada e tem um sabor cítrico e levemente adocicado. Nesse contexto, a proposta de desenvolver um quindim com butiá vai além de uma simples adaptação, é uma celebração da sociobiodiversidade regional, agregando valor à tradição e atraindo novos olhares para a riqueza gastronômica local. **Procedimentos Metodológicos:** Este trabalho foi realizado com uma pesquisa e adaptação da receita tradicional de quindim e da receita “*quindins de Iaiá*” do livro *Doces de Pelotas*, publicado em 1959 pela editora O Globo. O suco de butiá utilizado foi adquirido de um produtor agroflorestal de Canguçu/RS, orgânico, concentrado e com selo ecológico. Foram realizadas diferentes adições de suco de butiá na receita adaptada. **Resultados:** Os quindins que tiveram 100 gramas de suco de butiá adicionados obtiveram um desempenho melhor, como sabor perceptível da fruta sem que o doce perdesse a sua estrutura e mudasse de textura. **Conclusão:** A inclusão do butiá na receita tradicional de quindim representa uma alternativa inovadora para agregar valor a esse fruto típico e relevante da biodiversidade do sul do Brasil. A proposta respeita e valoriza a tradição, ao mesmo tempo em que promove a preservação do butiá e fortalece circuitos curtos de produção ao envolver agricultores locais na tradição dos doces finos de Pelotas. A utilização de uma receita histórica como base mostra que essa adaptação respeita a tradição, sem a intenção de substituí-la. Este trabalho abre caminhos para futuras pesquisas, como análises de vida útil do produto, tornando possível sua comercialização em eventos como a próxima edição da Fenadoce.