



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

DESENVOLVIMENTO DE GELEIA ARTESANAL DE BUTIÁ (Butiá catarineses) E ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata*)

AMORIM, G. Charles¹; BERNARDO, Carla Fabíola²; RAABE, Verner³

1 Charles Goiabeira de Amorim, charles.ga@aluno.ifsc.edu.br

2 Carla Fabíola Bernardo, carla.fb@aluno.ifsc.edu.br

3 Verner Raabe, verner.r@aluno.ifsc.edu.br

Resumo

O trabalho desenvolve uma geleia artesanal de butiá com ora-pro-nóbis, unindo ingredientes nativos, nutrição e sustentabilidade. Voltada ao fortalecimento do Quilombo Morro do Fortunato, a produção valoriza a sociobiodiversidade, gera renda local e promove inclusão social, sendo símbolo de resistência cultural e inovação alimentar.

Palavras-chave: Butiá. Ora-pro-nóbis. Geleia artesanal. Quilombo Morro do Fortunato. Sociobiodiversidade.

1. Introdução

A produção artesanal de alimentos se apresenta como uma alternativa estratégica à padronização industrial, especialmente em territórios onde saberes tradicionais, ingredientes nativos e práticas sustentáveis sustentam a soberania alimentar e o desenvolvimento local. Inspirado na vivência do Quilombo Morro do Fortunato, em Garopaba (SC), este trabalho tem como objetivo desenvolver uma geleia artesanal



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

de butiá e ora-pro-nóbis, unindo tradição, nutrição e inovação. Ao valorizar Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e os biomas do Pampa e da Mata Atlântica, a iniciativa busca criar um alimento funcional e de alto valor agregado, fortalecendo a cultura alimentar quilombola e promovendo a sociobiodiversidade brasileira.

2. Desenvolvimento

O desenvolvimento da geleia artesanal de butiá com ora-pro-nóbis integra saberes populares e técnico-científicos, valorizando ingredientes nativos e fortalecendo comunidades tradicionais. Iniciado no Quilombo Morro do Fortunato (Garopaba, SC), o projeto une ancestralidade, identidade territorial e inovação alimentar, utilizando butiá (*Butia catarinensis*) e ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) para resgatar saberes, promover renda sustentável e conservar biomas. A produção seguiu metodologia rigorosa: seleção criteriosa de matérias-primas, formulação artesanal testada sensorialmente e processos de cocção, envase e rotulagem baseados em boas práticas. O resultado é uma geleia 100% vegetal, sem aditivos artificiais, funcional e nutritiva, que combina o cítrico do butiá com a suavidade da ora-pro-nóbis. Sua distribuição prioriza o comércio justo e regional, alinhando-se à gastronomia contemporânea ao unir tradição, inovação e sustentabilidade, e configurando-se como um símbolo de resistência, identidade e sociobiodiversidade.

Figura 1 – Polpa de Butiá. Figura 2 – Ora-pro-nóbis. Figura 3 – Ingredientes. Figura 4 – Geleia de Butiá com Ora-pro-nóbis



Fonte: fotografia de Autor Amorim



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

INGREDIENTES

- 1 kg de Polpa de Butiá
- Limão 20 ml
- Açúcar 200 g
- Açafrão 20 g
- Ora-pro-nóbis 20 g
- Maçã 300 g

MODO DE PREPARO

1. Pré-preparo do coração da bananeira:

Para sanitizar maçã e ora-pro-nóbis, lave em água corrente, depois mergulhe por 15 minutos em solução com 1 colher de sopa de hipoclorito (2,0–2,5%) diluído em 1 litro de água. Enxágue bem em água potável.

2. Branquear:

Para branquear a ora-pro-nóbis, lave as folhas, mergulhe em água fervente por 1 a 2 minutos e, em seguida, resfrie imediatamente em água com gelo para interromper o cozimento. Esse processo preserva a cor, o sabor e os nutrientes, facilitando o uso em preparações culinárias.

3. Cozimento:

A cocção da geleia inicia com a higienização da maçã e da ora-pro-nóbis, que são picadas e misturadas à polpa de butiá, limão, açúcar e açafrão em uma panela de fundo grosso. Cozinha-se em fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 30 a 40 minutos, até atingir ponto de geleia: textura espessa, brilhante e homogênea. A pectina da maçã ajuda na consistência. Com a geleia pronta, faz-se o envase a quente em potes de vidro esterilizados.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Fonte: fotografia de Autor Amorim

3. Considerações finais

O desenvolvimento da geleia artesanal de butiá com ora-pro-nóbis sintetiza os princípios do eixo “Alimentos da Sociobiodiversidade e Desenvolvimento de Produtos”, ao unir saberes ancestrais, ingredientes nativos e práticas sustentáveis em uma proposta gastronômica inovadora e culturalmente enraizada. Valorizando o potencial nutricional e simbólico de PANC como o butiá e a ora-pro-nóbis, o projeto destaca a importância das comunidades tradicionais, como o Quilombo Morro do Fortunato, no resgate e preservação de práticas alimentares que fortalecem a identidade territorial. A articulação entre ciência e tradição, evidenciada na formulação artesanal e nos critérios de qualidade sensorial e nutricional, demonstra o quanto a gastronomia pode ser instrumento de transformação social, geração de renda e conservação da biodiversidade. Esta experiência, desenvolvida no contexto da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia do IFSC, confirma que é possível transformar saberes em sabores e produtos que nutrem tanto o corpo quanto o território.

Referências

DUTRA, J. P.; SANTOS, A. A. M. dos; BARBIERI, R. L.; MARCHI, M. M. (ed.). **Butiá para todos os gostos**. Brasília, DF: Embrapa, 2021. 318 p. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/documents/30681/8975406/Livro+Butia+para+Todos+os+Gostos/45d9f7a0-123b-4add-8685-1a97ff695b56>. Acesso em: 10 jun. 2025.

FONSECA, Liane Xavier. **Caracterização de frutos de butiazeiro (Butia odorata Barb. Rodr.) Noblick & Lorenzi e estabilidade de seus compostos bioativos na elaboração e armazenamento de geleias**. 2012. 69 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial. Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2012. Disponível em: https://dctaufpel.com.br/ppgcta/manager/uploads/thesis/dissertacao_liane_fonseca1.pdf. Acesso em: 19 jun. 2025.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

SANTOS, L. S.; QUEIROZ, C. R. A. A.; MELO, C. M. T. **Cactáceas do gênero Pereskia**: composição nutricional e algumas aplicações. ForScience, Formiga, v. 9, n. 2, e00702, jul./dez. 2021. Disponível em: <https://forscience.ifmg.edu.br/index.php/forscience/article/view/702/348>. Acesso em: 18 jun. 2025.