



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

KIMCHI DE PINHÃO E CREM: VALORIZAÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE ATRAVÉS DE FERMENTAÇÕES CULTURAIS

BERTAMONI, Israel¹.

1 Aluno do curso de Gastronomia Cultural - UFRGS e UFCSPA, israel.bertamoni@gmail.com

Introdução: A fermentação é uma prática milenar presente em diversas culturas e pode ser uma importante ferramenta para a valorização da sociobiodiversidade brasileira e regional por meio da gastronomia. Essa técnica permite o cruzamento entre saberes tradicionais e ingredientes locais. O *kimchi*, fermentado coreano tradicionalmente preparado com acelga, rabanete, gengibre e pimenta, tornou-se um símbolo da alimentação probiótica e artesanal. Este estudo apresenta uma adaptação do *kimchi* coreano utilizando ingredientes nativos do Sul do Brasil: o pinhão (*Araucaria angustifolia*) e o *crem* (*Tropaeolum pentaphyllum* Lam.). O objetivo foi testar a viabilidade de incorporar insumos regionais à técnica oriental tradicional, promovendo inovação culinária e diálogo entre culturas. **Procedimentos metodológicos:** A produção foi realizada em ambiente doméstico e experimental. O pinhão, rico em amido, foi utilizado como base vegetal para substituir parte dos vegetais do *kimchi* tradicional. Após ser cozido e cortado ao meio, foi colocado em salmoura com 3% de sal por uma noite, sendo posteriormente fermentado com a mistura principal. O *crem*, tubérculo amplamente conhecido no Sul do Brasil e comumente confundido com a raiz-forte, destaca-se por ser uma espécie nativa e tradicionalmente utilizada na culinária local. Ele foi empregado no preparo de uma pasta fermentada, assumindo a função do gengibre como tempero pungente da receita. Os demais ingredientes utilizados incluíram cenoura, rabanete, alho, pimenta coreana e missô. Todos foram combinados e fermentados por 72 horas à temperatura ambiente e, posteriormente, refrigerados. **Resultados:** O *kimchi* resultante apresentou sabores complexos, com equilíbrio entre a acidez, as notas amadeiradas do pinhão e o caráter pungente do *crem*. A utilização do *crem* contribuiu para a estabilidade e vigor da fermentação. A experiência demonstrou que é possível adaptar técnicas culinárias globais com ingredientes locais, respeitando a tradição e promovendo a inovação. **Conclusão:** A criação de um *kimchi* com pinhão e *crem* evidencia o potencial da fermentação como ferramenta de valorização da sociobiodiversidade, aliando sustentabilidade, criatividade e identidade alimentar. O uso desses ingredientes transforma elementos



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

tradicionais e regionais em uma preparação sofisticada e afetiva. Além de valorizar a cultura local e fortalecer conexões com saberes genuínos e rurais, a experiência promove a preservação de espécies alimentares típicas do bioma sul-brasileiro. O sabor picante e herbáceo do *crem* criou um contraste interessante com o sabor terroso do pinhão e a leve acidez da fermentação, oferecendo um perfil sensorial único. Essa iniciativa fomenta o uso de ingredientes locais e sazonais, de baixo impacto ambiental, contribuindo para uma gastronomia mais sustentável. Por fim, a experiência evidencia o papel da gastronomia intercultural e a importância do cozinheiro como agente de transformação social e ecológica.