



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

COGUMELOS SILVESTRES E PATRIMÔNIO CULTURAL: EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA NA ANTONIO MENEGHETTI FACULDADE - QUARTA COLÔNIA/RS

SANTINI, Francesco¹; LOPRESTI, Franca¹; RUVIARO, Amanda Roggia¹; SKLAR, Nicolly¹; BAINY, Clarice Silveira¹

¹ Bacharelado em Gastronomia, Antonio Meneghetti Faculdade, Recanto Maestro, RS francesco.santini@amf.edu.br

Introdução: A região da Quarta Colônia no Rio Grande do Sul preserva marcas da imigração italiana em diversos saberes alimentares tradicionais, destacando-se o reconhecimento, coleta e preparo de cogumelos silvestres como *Boletus edulis* (porcini), *Suillus luteus* e *Suillus granulatus*, que estabelecem relações micorrízicas com árvores exóticas como *pinus elliottii*, castanheira europeia (*casanea sativa*) e carvalho (gênero *quercus*). Contudo, estes conhecimentos ancestrais não estão sendo explorados e valorizados como ocorre na Itália, sendo desconhecidos até pelos próprios descendentes de imigrantes italianos da região. Este relato objetiva documentar a experiência de resgate destes saberes tradicionais no contexto do Bacharelado em Gastronomia da Antonio Meneghetti Faculdade e do restaurante didático Colibri Ristorante.

Desenvolvimento: A experiência foi conduzida por equipe multidisciplinar incluindo docentes e discentes do curso de Gastronomia, sendo dois dos autores de origem italiana portadores deste conhecimento ancestral. O processo iniciou com mapeamento das áreas de ocorrência dos cogumelos na região, identificando bosques com presença das árvores simbiotes. Realizaram-se saídas de campo para coleta sustentável, respeitando ciclos naturais e preservação dos micélios. Durante estas atividades, os estudantes acompanharam a chef Francesca, que demonstrou *in loco* as técnicas tradicionais de identificação segura das espécies comestíveis e métodos adequados de coleta. No âmbito da disciplina de Cozinha Italiana, a chef conduziu aula prática detalhando o processo tradicional italiano de limpeza e corte dos cogumelos, transmitindo conhecimentos técnicos específicos sobre o manuseio de cada espécie. Como culminância, cada estudante desenvolveu individualmente um prato autoral utilizando os cogumelos processados, aplicando técnicas tradicionais e criatividade culinária pessoal. Paralelamente, os cogumelos coletados também passaram a integrar o cardápio do restaurante didático Colibri Ristorante, proporcionando aos comensais experiência gastronômica autêntica e permitindo vivenciar práticas que conectam território, memória e identidade cultural.

Considerações finais: A experiência demonstrou que o resgate dos saberes tradicionais relacionados aos cogumelos silvestres representa importante estratégia de preservação do patrimônio alimentar italiano na Quarta Colônia, especialmente diante da perda destes conhecimentos. Além de enriquecer a formação acadêmica dos estudantes, estas práticas fortalecem a identidade territorial e cultural regional, criando pontes entre tradição e inovação gastronômica. O trabalho evidenciou o potencial destes alimentos da sociobiodiversidade para desenvolvimento de produtos gastronômicos diferenciados. A integração no cardápio do Colibri Ristorante demonstra viabilidade comercial destes ingredientes, contribuindo para manutenção de memórias coletivas e desenvolvimento de turismo gastronômico sustentável baseado no patrimônio alimentar regional.