



RESUMO

EIXO TEMÁTICO: EIXO 4 – PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

PINHÃO: ENTRE RAÍZES AFETIVAS E NOVOS SABORES NA GASTRONOMIA

DIAS, Clara C. F¹; PINTO, Gustavo C²; SANTOS, Livia S³;

1 UFGRS, claracelinafd@gmail.com

2 UFGRS, chefgustavopinto@hotmail.com

3 UFGRS, liviabida23@gmail.com

O presente trabalho relata a experiência realizada em uma atividade prática da disciplina de Técnicas Básicas em Gastronomia Aplicadas à Sociobiodiversidade, do Curso de Especialização em Gastronomia: Temas do Campo à Mesa, da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre/RS (UFCSPA/UFRGS), iniciada em 2024. A proposta da disciplina era criar e elaborar um prato utilizando algum alimento da sociobiodiversidade disponível para aquela atividade experimental. A primeira etapa foi observar quais alimentos estavam dispostos sobre a mesa e, nesse cenário sociobiodiverso, sentir qual deles me chamaria a atenção. Em segundos, o pinhão chamou a atenção, e, simultaneamente, o prato surgiu à minha memória: farofa de pinhão (semente do pinheiro-brasileiro da espécie *Araucaria angustifolia*, árvore típica do sul do Brasil, presente no bioma Mata Atlântica). Os ingredientes necessários para a farofa de pinhão estavam à disposição: pinhões inteiros e picados, farinha de mandioca, cebola roxa, tomate, alho, castanha de caju, milho torrado salgado, salsa, sal e pimenta-do-reino. Após aplicar as técnicas de preparo, o prato com a estrela principal foi concluído, juntamente com os demais pratos apreciados pelos seus aromas, sabores e fazeres. O pinhão representa uma memória viva da minha infância e da cultura da região onde nasci, uma cidade situada dentro da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, no Rio Grande do Sul. É um alimento que fala de afeto, de encontros, de pertencimento. Entretanto ele tem um valor considerável, pois constitui uma parte da sociobiodiversidade brasileira, está estabelecido com fonte de renda familiar e cultural de muitas comunidades. Ao usar o pinhão, celebro a natureza e valorizo um alimento nativo que nos conecta à terra e às tradições. A farinha de mandioca nunca faltava na nossa mesa e sempre acompanhava as refeições. Ao unir esses dois alimentos, fui além do sabor: trouxe um conforto familiar passado de geração em geração. Trilhei grande parte da minha vida como professora. Hoje, aposentada, sou facilitadora de Círculos de Construção da Paz, e encontro na culinária uma forma de manter vivas as lembranças afetivas e a conexão com a biodiversidade, seja através de ervas, plantas aromáticas, sementes ou outros alimentos tradicionais. Percebi que o conhecimento e o uso de técnicas no preparo de produtos da sociobiodiversidade são processos que contribuem para a inserção desses alimentos na gastronomia, no sentido de agregar valor e diversificar seu uso. Além disso, é importante pensar em formas de popularizar esses alimentos na merenda



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

escolar, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).