



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

PRODUÇÃO DE UM MENU VEGANO SOCIOBIODIVERSO DO BIOMA PANTANAL

SILVA, Marcela Costa¹; GÖRGEN, Cassiana²

1 Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS/UFCSPA), marcelacesilva@gmail.com

2 Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS/UFCSPA), cassianagorgen@gmail.com

Introdução: A sociobiodiversidade tem grande relevância porque valoriza a cultura e os saberes dos povos originários, contribuindo para preservação ambiental e sustentabilidade das futuras gerações. Apropriar-se e disseminar estes conhecimentos enaltece, honra e dignifica a História dos povos originários. O presente relato descreve atividade realizada na disciplina As Cozinhas Brasileiras, do Curso de Especialização em Gastronomia Cultural: Temas do Campo à Mesa (UFRGS/UFCSPA). Os alunos ficaram responsáveis por elaborar um menu teórico utilizando alimentos da sociobiodiversidade de um bioma brasileiro, com entrada, prato principal, sobremesa e bebida (alcoólica ou não), além de produzir fichas técnicas e apresentar em vídeo a proposta desenvolvida. Dentre os seis polos do curso [Porto Alegre, Santo Antônio da Patrulha (SAP), Imbé, São Lourenço e São Francisco de Paula (São Chico)], coube a Porto Alegre o bioma Pantanal. Após divisão das equipes, optamos por fazer um menu vegano, por se tratar de uma forma de alimentação saudável e sustentável que incentiva a proteção e preservação da biodiversidade, levando leveza, cor e sabor ao menu. **Procedimentos metodológicos:** Utilizamos pesquisa documental e bibliográfica para selecionar ingredientes da sociobiodiversidade do bioma Pantanal e propor os pratos do menu teórico, cujas informações foram utilizadas para elaborar fichas técnicas descrevendo ingredientes, quantidades e modo de preparo. Adicionalmente, produzimos um vídeo utilizando o editor CapCut, no qual fizemos uso de imagens e narração para descrever o menu do bioma Pantanal. **Resultados:** A proposta apresenta como entrada uma empadinha aberta utilizando grão de bico e jatobá na massa, além de milho e castanha de caju no recheio e crispes de cebola roxa para finalizar. Propusemos macarrão de comitiva como prato principal, substituindo as carnes por tofu defumado, proteína texturizada de soja, seitan e geroba, palmito regional que fornece sabor e textura. Como sobremesa, propusemos um bolo cremoso com textura de pudim, utilizando goma de mandioca, calda de guavirá e caule de jaracatiá ralado, que possui aparência, sabor e textura de coco. Para bebida, propusemos um suco de maracujá do mato com leite de coco de bocaiuva, adoçado com melado de cana. **Conclusão:** A utilização da sociobiodiversidade na produção de produtos na gastronomia é possível e rica de cores e sabores, contribuindo com a preservação do meio ambiente e disseminação de saberes locais.