



RESUMO

EIXO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

PÃO ARTESANAL, JUÇARA E SOCIOBIODIVERSIDADE: UMA ALQUIMIA DE SABORES E ANCESTRALIDADE

FONSECA, Fabiane¹; SANTOS, Livia²; JOHANNSEN, Etiene^{3,4}

1 UFRGS, bita.maggioni@gmail.com

2 UFRGS, liviabida23@gmail.com

3 IFRS - Campus Osório, etiene.johannsen@osorio.ifrs.edu.br

4 UNIRITTER/Ânima Educação, johannsen@animaeducacao.com.br

Este trabalho relata a experiência de uma padreira artesanal de Imbé, que acolhendo o Curso Técnico em Panificação do Instituto Federal - Campus Osório concomitantemente ao Curso de Especialização em Gastronomia Cultural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em parceria com a Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre e a Universidade Aberta do Brasil, se viu impelida a elaborar um pão de açaí juçara utilizando fermentação natural, para integrar sua carta de pães. A juçara (*Euterpe edulis*) é uma palmeira nativa da Mata Atlântica com grande importância ecológica, por alimentar diversas espécies e preservar margens de rios, e cultural, devido ao uso tradicional por povos originários e colonizadores. A extração do palmito levou a espécie à ameaça de extinção, mas o uso sustentável dos frutos para produção de polpa tem se mostrado alternativa rentável. Apesar dos avanços na utilização dos frutos e na preservação da palmeira, produtores buscam ampliar a comercialização e proteger a identidade do açaí juçara. A ideia da criação do pão de açaí juçara, surge de uma convergência de fatores. Primeiro o gosto pessoal da padreira pelo fruto, que é consumido praticamente diariamente pela sua família, tendo acesso ao alimento na forma de polpa diretamente com o produtor na Feira Agroecológica de Imbé. O segundo fator foi o conhecimento adquirido no curso de Gastronomia Cultural, onde se busca construir uma gastronomia que valorize os alimentos da sociobiodiversidade, atentando para as cadeias alimentares envolvidas e ao conhecimento tradicional, aliando processos de exploração e conservação ambiental. O que trouxe à luz, para a padreira/estudante, a percepção da necessidade de se pensar novas formas de consumir a polpa do açaí juçara, trazendo o alimento para conhecimento dos seus clientes, e de desvincular o sabor do açaí juçara do sabor do açaí amazônico, que chega ao Rio Grande do Sul na forma de alimento processado, adicionado de açúcar e aditivos químicos, já descaracterizado do seu uso tradicional e seu sabor natural. E o terceiro fator foi a demanda da Disciplina de Desenvolvimento de Produto, do curso de Panificação onde, sob orientação da Professora da Disciplina de Panificação II, foi elaborado o pão de fermentação natural com polpa de açaí juçara, buscando-se respeitar as técnicas e processos necessários para obter um pão com as características sensoriais típicas do fermento natural, além de incorporar as qualidades nutricionais do fruto, sua coloração e sabor característicos. O pão de açaí juçara foi bem aceito entre os clientes, e esta experiência bem sucedida levou a padreira a novas criações de pães da sociobiodiversidade, como brioche recheado com geléia de butiá, pão de pinhão e focaccia de bottarga.