



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

## RESUMO

### EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

#### RAIZ DA ARAUCÁRIA – GASTRONOMIA SENSORIAL COM PINHÃO

PIMENTEL, Paola<sup>1</sup>; BECK, Camila<sup>2</sup>.

1 UFRGS/UFCSPA, paolav@ufcspa.edu.br

2 UFRGS/UFCSPA, camilaperdomo@hotmail.com

Este trabalho apresenta o projeto “Raiz da Araucária”, desenvolvido na especialização em Gastronomia Cultural: Temas do Campo à Mesa, com foco na valorização do pinhão (*Araucaria angustifolia*) por meio de uma proposta gastronômica sensorial, sustentável e de base territorial. A ideia surgiu da constatação da escassa presença do pinhão na gastronomia contemporânea, apesar de sua relevância ecológica, simbólica e histórica no Sul do Brasil. Considerando o risco de extinção da araucária e a necessidade de fortalecer cadeias produtivas da sociobiodiversidade, a iniciativa busca reposicionar esse ingrediente como protagonista de uma culinária inovadora, afetiva e educativa. A metodologia utilizada foi qualitativa, com base em técnicas como consulta bibliográfica, entrevistas informais com agricultores e cozinheiros locais, observação participante e análise sensorial das preparações. A pesquisa investigou os usos tradicionais do pinhão entre povos indígenas, comunidades quilombolas e populações serranas. A partir disso, foram realizados testes com técnicas culinárias como cocção lenta, fermentação, defumação e desidratação. Como inovação metodológica, o trabalho propôs a articulação de três dimensões: (1) pesquisa etnogastronômica, entendida como a análise das práticas alimentares em seus contextos culturais e simbólicos; (2) experimentação sensorial, explorando novas possibilidades de textura, sabor e apresentação; e (3) proposta empreendedora, que culminou na criação de uma foodbike com cardápio temático e modelo de negócio sustentável. Essa articulação, embora não consolidada como método formal, é apresentada como uma contribuição original à pesquisa em gastronomia. O projeto resultou em um cardápio autoral com receitas como coxinha de pinhão, bolinho de feijoada, cookie de pinhão com chocolate amargo e kombucha com frutas nativas. As preparações priorizaram ingredientes regionais e de base agroecológica, como queijo colonial artesanal, butiá, uvaia e ervas frescas. A foodbike foi planejada como meio de comercialização itinerante e educativa, com embalagens biodegradáveis e oficinas de sensibilização alimentar. Foram estabelecidas parcerias com agricultores familiares e extrativistas da região dos Campos de Cima da Serra, fortalecendo circuitos curtos de comercialização e estimulando o uso integral do pinhão. A análise de viabilidade indicou aceitação positiva do público, potencial de geração de renda e impacto socioambiental relevante. “Raiz da Araucária” mostra que é possível unir tradição, inovação e responsabilidade socioambiental em um projeto de base gastronômica. A proposta evidencia o papel da gastronomia na valorização de ingredientes nativos, no fortalecimento das identidades culturais e na promoção de práticas alimentares mais conscientes. No contexto do congresso, o trabalho contribui para ampliar o debate sobre desenvolvimento de produtos sustentáveis que respeitam o meio ambiente, fomentam a economia local e reconectam alimento, memória e território.