



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

FERMENTAÇÃO NATURAL E DESENVOLVIMENTO REGIONAL: A EXPERIÊNCIA DA QUARTA COLÔNIA-RS

PFÜLLER, Bruna Luiza¹; RUVIARO, Amanda Roggia¹; VIEIRA, Karem Rodrigues¹; SANTINI, Francesco¹;

¹ Antonio Meneghetti Faculdade (AMF), bruna.pfuller@amf.edu.br

Resumo

A fermentação natural é uma prática gastronômica ancestral que articula o saber-fazer da panificação artesanal com conceitos como identidade territorial e sustentabilidade. Na região da Quarta Colônia de Imigração Italiana, no Rio Grande do Sul, a cabotiá foi protagonista em uma atividade prática desenvolvida com alunos do curso de Gastronomia da Antonio Meneghetti Faculdade (AMF). O resultado foi um pão de fermentação natural com características sensoriais únicas: coloração amarelada, crosta crocante e dourada, miolo com alvéolos irregulares, aroma levemente ácido, com notas tostadas e adocicadas, provenientes da abóbora.

Palavras-chave: Gastronomia. Fermentação natural. Identidade cultural. Panificação artesanal. Quarta Colônia-RS.

1. Introdução

A gastronomia é um elemento central no desenvolvimento territorial, agregando valor econômico e fortalecendo a identidade regional. A fermentação natural, introduzida pelos colonizadores europeus no século XIX, permanece viva na Quarta Colônia de Imigração Italiana do RS, especialmente em comunidades descendentes de italianos e alemães. Essa técnica, passada entre gerações, conserva receitas, memórias e valores como o tempo de preparo, o uso de ingredientes naturais e a memória afetiva e comunitária (Frigo, 2023).

Uma das práticas tradicionais é o "fermento de batata", utilizado como herança por mulheres do meio rural, principalmente na Serra Gaúcha e nas comunidades da Quarta Colônia (Colonetti e Echeverrigaray, 2020). Mais que um processo biológico, simboliza resistência à industrialização, preservando a identidade ítalo-gaúcha e valores como cuidado, tempo e pertencimento.

Essa tradição resgata técnicas ancestrais e fortalece o turismo, a sustentabilidade e a economia local. O objetivo desta pesquisa foi demonstrar a importância da panificação com fermentação natural na cultura



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

alimentar da Quarta Colônia aos alunos do Bacharelado em Gastronomia da AMF, utilizando ingredientes locais e transmitindo valores e técnicas culturais e ancestrais.

2. Procedimentos Metodológicos

Essa experiência prática foi realizada durante as aulas de panificação do Bacharelado em Gastronomia na AMF, com participação ativa dos alunos. Utilizaram-se ingredientes como farinha de trigo com alto teor de proteínas (14%), água, *levain* e cabotiá. A escolha de ingredientes locais foi destaque: a cabotiá é produzida na horta do Projeto Cultivando o Saber Fazer da Fundação Antonio Meneghetti.

O fermento natural ou *levain* foi obtido pela fermentação espontânea, misturando farinha e água, formando uma colônia de leveduras selvagens e bactérias lácticas. A produção ocorreu com proporção 1:1 entre os ingredientes, mantidos em recipiente aberto com pano, favorecendo a aeração e a contaminação positiva desta mistura. Por três dias, o fermento foi alimentado diariamente fora da refrigeração. Posteriormente, foi alimentado por 30 dias, passando por ciclos de alimentação, descanso fora da geladeira e armazenamento refrigerado. Por fim, o fermento ficou pronto para uso.

Com o fermento estabilizado, a produção iniciou-se com a autólise: misturou-se a farinha de trigo com água e o purê de cabotiá, seguida de repouso por 30 a 60 minutos. Essa prática contribui para a hidratação da farinha, formação da rede de glúten e economia de tempo na sova. Em seguida, adicionou-se o *levain* (cerca de 20% em relação à farinha) e iniciou-se a sova até o ponto de véu. O sal (2% sobre o peso da farinha) foi incorporado após essa etapa, atuando como realçador de sabor e controlador de fermentação. A massa foi submetida a quatro dobras em intervalos de uma hora (em clima frio) ou 30 minutos (em clima quente). Após este processo, modelou-se a massa e deixou-se fermentar em *bannetons* até crescer cerca de 2/3 de seu volume. Depois, seguiu a fermentação a frio por 12 horas. Os pães foram assados por 40 minutos à 250 °C.

3. Desenvolvimento

O uso de farinhas com alto teor e qualidade proteica resultou em pães mais leves, com melhor estrutura e alvéolos desenvolvidos. O tempo prolongado de fermentação melhorou as características sensoriais, como aroma, textura, acidez, umidade, além de favorecer a digestibilidade.

A cabotiá, rica em fibras e betacaroteno, agregou valor nutricional e sensorial. Assim que o produto foi incorporado à massa, ele conferiu umidade, maciez, coloração amarela e um leve adocicado que equilibrou a acidez típica da fermentação natural.

Entre as características sensoriais observadas, destacam-se a crosta crocante e bem dourada, enquanto o miolo apresentou alvéolos irregulares, típicos da fermentação natural. O aroma detectado foi levemente ácido, com notas tostadas e adocicadas provenientes da abóbora. No paladar, o equilíbrio entre a acidez do *levain* e o sabor suave do vegetal foi um indicativo de sucesso no processo.

Os resultados dialogam com a cultura alimentar da Quarta Colônia, resgatando técnicas ancestrais e ingredientes locais como farinha, água, sal e fermento natural. A receita desenvolvida apresenta vínculos



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

com as práticas históricas da região, especialmente aquelas transmitidas pelas famílias descendentes de imigrantes italianos, mas também introduz elementos de inovação.

Diferentemente do fermento de batata, comumente utilizado na panificação tradicional local, optou-se neste estudo pela produção de fermento natural utilizando apenas farinha e água, em um processo de fermentação espontânea. Essa escolha não descaracteriza a prática ancestral, mas amplia sua aplicabilidade, mantendo os princípios da fermentação natural. Outro aspecto inovador foi a inclusão da abóbora cabotiá, selecionada a partir de visitas à horta da instituição. Para integrar esse ingrediente à massa, foi necessário ajustar a receita original, equilibrando os níveis de hidratação entre água e purê de abóbora. Além disso, foram aplicadas técnicas avançadas de dobras e modelagem, que contribuíram para a formação de alvéolos no miolo do pão, promovendo leveza e boa estrutura.

Figura 1 - Pão de fermentação natural de Cabotiá



Fonte: fotografia de Bruna Luiza Pfuller

4. Considerações finais

A fermentação é um processo natural, desenvolvido empiricamente ao longo dos séculos (Canella-Rawls, 2012). Além de aprimorar a digestibilidade e o valor nutricional dos alimentos, a fermentação natural contribui para a redução do desperdício alimentar.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Nesse contexto, o pão de fermentação natural com cabotιά pode consolidar-se como um diferencial competitivo no mercado de panificação artesanal, impulsionando a economia regional e favorecendo cadeias produtivas de menor escala, mais sustentáveis e alinhadas às novas demandas dos consumidores. Ele favorece cadeias produtivas menores, sustentáveis e ligadas à territorialidade alimentar, alinhadas às novas demandas por qualidade e rastreabilidade.

O pão de fermentação natural é mais do que um alimento tradicional. Ele é expressão de uma cultura alimentar ancestral, resistente e estrategicamente situada no território. No contexto da Quarta Colônia, sua produção artesanal representa um caminho possível para fortalecer a identidade regional, estimular o turismo, gerar renda e promover uma alimentação mais saudável, culturalmente enraizada e economicamente viável.

Referências

CANELA, A. N.; CANELA, S. D. O.; CARVALHO, R. C. R.; FERREIRA, E. A.; MEIRELES, E. A gastronomia como instrumento de desenvolvimento socioeconômico e do turismo de Minas Gerais: uma revisão sistemática. *Revista Brasileira de Planejamento e Desenvolvimento*, Curitiba, v. 11, n. 3, p. 628-649, 2022.

COLONETTI, Charlie T.; ECHEVERRIGARAY, Sergio L. Um resgate da tradição da imigração italiana: estudo sobre o tradicional fermento de batata e o levain na Serra Gaúcha, identificando suas leveduras e bactérias lácticas. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Cereais e Panificação – CBCP, 2020.

FRIGO, Marina Saciloto. *O patrimônio gastronômico da Quarta Colônia como potencial comida de geoparque*. 2023. 90 f. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2023.