



Harmonizando sabores brasileiros: Redescobrimos sabores e modernizando tradições

Edegar Scortegagna
Tainá Zaneti

Gastronomia e vinhos – uma breve história milenar

- Início – paleolítico – caça (mãos livres, armas)
- Grandes caças e Descoberta do fogo (primeiro tempero) – socialização da comida
- Domínio da agricultura e pecuária – fixação do homem no campo
- Certeza do alimento – desenvolvimento de utensílios de cerâmica e receitas
- Vinho como nutrição



- Idade antiga e média – Guerras entre povos, dominação de territórios
- Vinho: A ostentação do poder
- Idade moderna – inovações e consolidação da gastronomia
- Pós-segunda guerra – macdonaldização – a era da industrialização do vinho
- Avanço das fronteiras agrícolas – modernização conservadora: ocupação extensiva, produção de grãos.

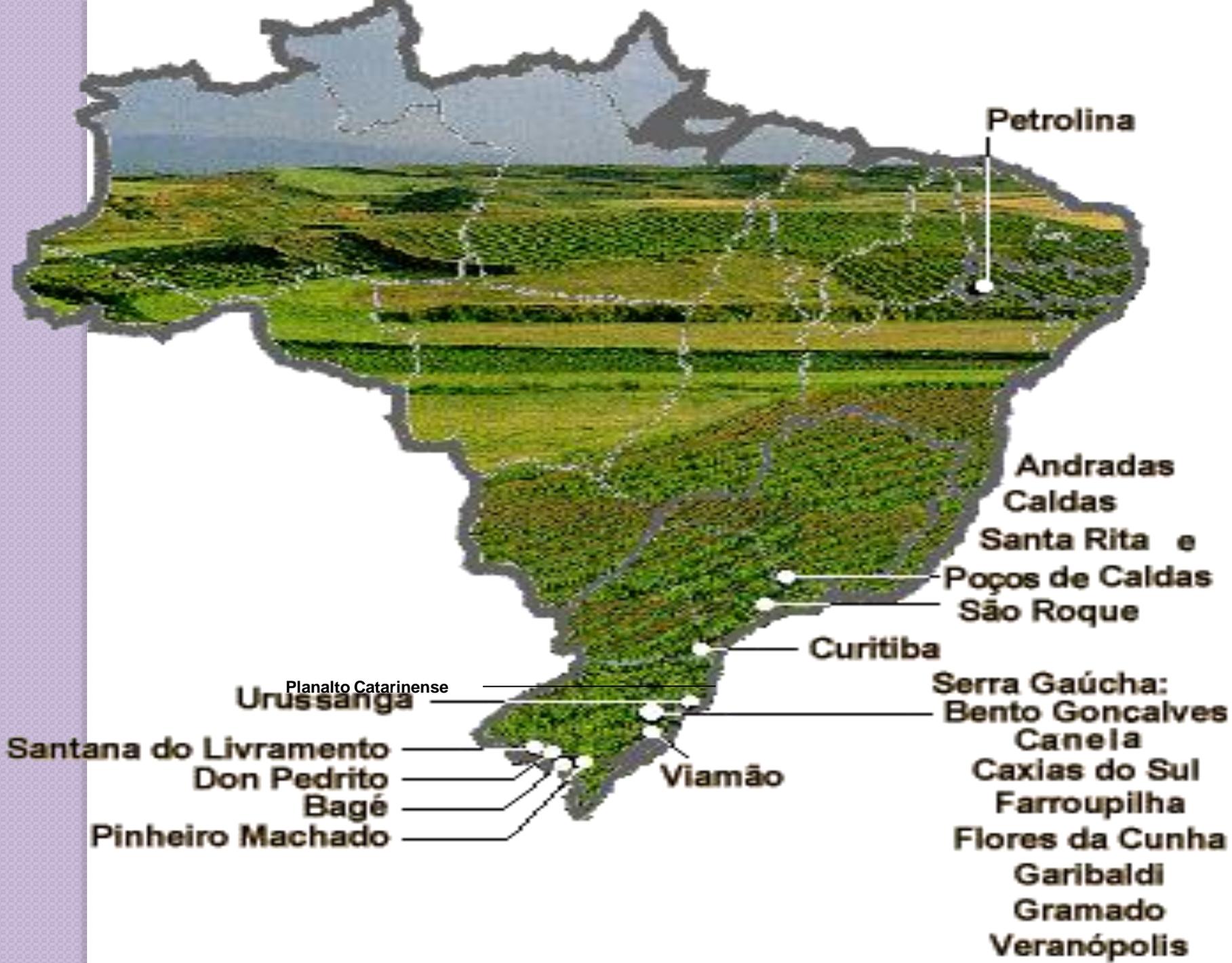
Pós-modernidade: A reação da gastronomia

- Busca por experiências únicas: sabores raros, bens singulares.
- Nouvelle Cuisine, Slow Food, Confort Food, Cuisine du Terroir, Cozinha de fusão, Cozinha de autor.
- Chef assume caráter político e formado de opinião.
- Global x Regional: “quanto mais global um povo é, mais regional ele se torna”
- Movimentos políticos concomitantes: valorização do território rural francês (turismo rural); políticas de indicação de procedência (IG, DO); OMS – FAO – OPAS: programas de segurança alimentar e nutricional
-

O que nós, *chefs*, temos a ver com isso?

- Gastronomia é cultura e conta a história de seu povo.
- A gastronomia começa na terra, permeia a sociedade e a cultura e se personifica no prato e no vinho.
- Se perdermos a biodiversidade, perdemos nossa gastronomia. Tudo está interligado.

- 
- *Chefs* são formadores de opinião, lançam tendências e impulsionam demandas e geram mudança nos hábitos de consumo
 - Tendência mundial: Cuisine du Terroir. Conhecer com consciencia.
 - Explorar os sabores, reinventar as tradições, reconhecer o que é nosso, surpreender paladares.
 - Se apropriar do que é nosso: diferencial, exaltação mundial.



“O retorno a nossa origem faz parte do amadurecimento da nossa cultura” - Bioma Cerrado

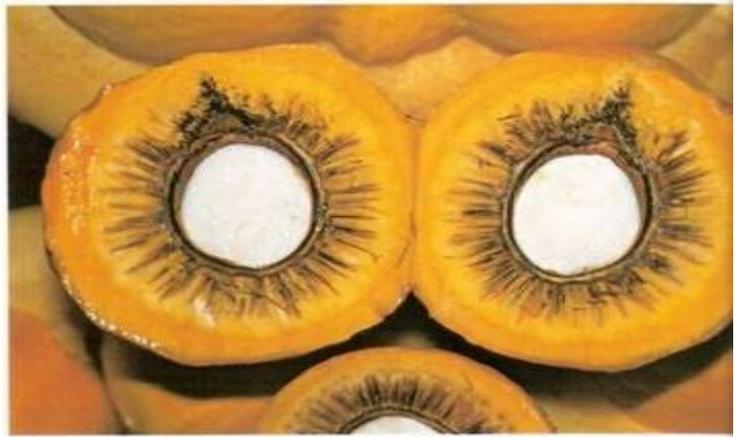
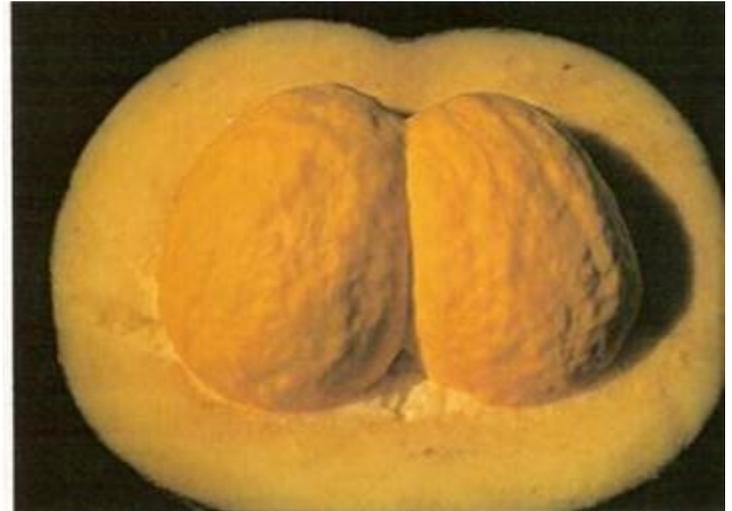
Área total: 2.036.448 km² - 23,92%

- Caracteriza-se como savana e é considerada a mais rica em biodiversidade do mundo
- Sua flora abrange entre 6 e 10 mil espécies.
- Sua fauna apresenta 837 espécies de aves, 161 espécies de mamíferos, 150 espécies de anfíbios e 120 espécies de répteis



Tupi – Pyqui – py =pele; qui= espinho.

- O pequi é constituído pela casca que envolve os caroços. Os caroços tem a polpa amarela, logo abaixo inúmeros espinhos e, finalmente, a amêndoa.
- Safra de outubro a fevereiro.
- 500 a 2000 frutos/árvore
- Apresenta cheiro autêntico e sabor marcante. Diferente a cada espécie.



Harmonização

- Prato – Peito de frango com crispe de castanha de pequi ao molho de pequi com anis e tomilho com arroz negro aromatizado no óleo de Babaçu e queijo de cabra frescal e curado.
- Vinho – Espumante brut chardonnay