



**RELEITURA DO GAZPACHO COM TÉCNICAS DA GASTRONOMIA  
CONTEMPORÂNEA INSPIRADA NO LEGADO HISTÓRICO-  
CULTURAL DA COMPANHIA ESTRADA DE FERRO NOROESTE DO  
BRASIL**

***GAZPACHO RE-READING WITH TECHNIQUES OF CONTEMPORARY  
GASTRONOMY INSPIRED BY THE HISTORICAL-CULTURAL LEGACY  
OF NORTHWEST BRAZIL RAILROAD***

Simone Hamada<sup>1</sup>

Helerson de Almeida Balderramas<sup>2</sup>

**RESUMO**

A construção da estrada de Ferro Noroeste do Brasil (NOB) foi de grande importância no contexto histórico, cultural e econômico, principalmente para a região noroeste do Estado de São Paulo. Foi a partir dela que surgiram diversas cidades do interior paulista trazendo desenvolvimento econômico para a região. Além de ter proporcionado um grande fluxo de imigrante e insumos foi também uma história marcada pelo massacre de povos nativos da região, os Índios Caingangues. Baseado no legado histórico-cultural da estrada de ferro Noroeste do Brasil e na importância que a cozinha contemporânea exerce na gastronomia atualmente, o presente estudo objetivou a releitura de um prato da cozinha internacional utilizando pelo menos duas técnicas de cozinha contemporânea e relacionando esse prato com a inspiração da temática gastronômica exercida pela Companhia Estrada de Ferro Noroeste do Brasil.

---

<sup>1</sup> Bacharelado em Meteorologia, Universidade Federal de Pelotas, 2014.

<sup>2</sup> Mestre em Turismo e Hotelaria, UNIVALI, 2001.



**PALAVRAS-CHAVE:** NOB, Cozinha Contemporânea, Gastronomia.

### **ABSTRACT**

*The construction of the Northwest Brazil Railroad (NOB) was of great importance in the historical, cultural and economic context, mainly for the northwest region of the State of São Paulo. It was from this that several cities of the interior of São Paulo emerged bringing economic development to the region. In addition to having provided a large influx of immigrants and supplies was also a history marked by the massacre of native peoples of the region, the Caingangues Indians. Based on the historical-cultural legacy of the Northwest Brazil Railway and the importance of contemporary cuisine in today's gastronomy, the present study aimed at re-reading a dish of international cuisine using at least two techniques of contemporary cooking and relating this dish to the inspiration of the gastronomic theme exercised by Northwest Brazil Railroad.*

**KEY-WORDS:** NOB, Contemporary Cuisine, Gastronomy.

## **1 INTRODUÇÃO**

A construção da estrada de Ferro Noroeste do Brasil foi de grande importância para as regiões afetadas, pois foi um período de grande desenvolvimento econômico e forte enriquecimento cultural. Enriquecimento esse provindo dos povos nativos da região e mais ainda dos povos que imigraram em busca de terras férteis e de uma vida melhor.

Observando o contexto histórico da influencia da construção da ferrovia, este trabalho tem como intuito, criar um prato de origem internacional, aplicando técnicas de uma cozinha que está em grande evidencia no momento, a cozinha contemporânea. Cozinha esta que está sempre buscando pelo lado mais criativo de seu cozinheiro, reinventando produções com técnicas diferentes, e tem como principal característica, a flexibilidade ao fazer ou reproduzir os pratos. Com isso, o objetivo central do presente estudo é apresentar um prato internacional,



aplicando técnicas contemporâneas e relacionar a produção com a estrada de ferro noroeste do Brasil.

## 1.2 Pesquisa histórica cultural

Iniciado em Bauru – São Paulo, no ano de 1905 e atingindo a cidade de Porto Esperança – Mato Grosso do Sul em 1914, percorrendo um total de 1272 quilômetros, a construção da ferrovia Companhia Estrada de Ferro Noroeste do Brasil (CEFNOB) teve grande importância no contexto histórico do Brasil e principalmente nas regiões que foram atingidas por esta ferrovia, no caso, região noroeste de São Paulo e parte do atual Mato Grosso do Sul.

Segundo Ghirardello (2002), é interessante ressaltar que no início do século XX o produto mais precioso no Brasil era o café, principal produto de exportação, dessa forma a maioria das ferrovias construídas nesse período tinha o interesse de auxiliar a produção cafeeira, com isso eram instaladas em regiões já povoadas e com maior fluxo de produção cafeeira. Contudo, diferente dessas já existentes, a estrada de ferro noroeste do Brasil foi construída com a finalidade de penetração nas áreas até então desconhecidas, com produção agrícola inexistente, além de aportar em locais sem nenhum povoamento, tudo isso com o intuito de povoar e buscar novas áreas de produção.

Além do interesse de penetração em zonas desconhecidas, Carvalho (2007) cita que nesse período o território brasileiro ainda não estava totalmente consolidado, ou seja, poderiam ocorrer disputas territoriais com países vizinhos. Dessa forma, a construção da Noroeste do Brasil teve importância estratégica e militar, onde houve uma ligação do extremo oeste do Brasil ao litoral atlântico. Ressaltando que, de acordo com Ghirardello (2002), nesse período o único trajeto para ligar Mato Grosso do Sul com o litoral brasileiro era pela bacia Platina, dessa forma dependia de relações com Paraguai e Argentina.

Conforme a estrada ia penetrando mais para o interior das zonas desconhecidas, ou virgens, que até então era povoado pelos nativos da região (Índios Caingangues), sua



população foi sendo explorada e quase que dizimada por bugreiros e posseiros invasores das terras (GHIRARDELLO, 2002). Este mesmo autor ainda afirma que havia um grande interesse entre aqueles que queriam avançar com as obras e aqueles que queriam se apropriar das terras devolutas, com isso, para facilitar esse processo de construção da ferrovia e apropriação de terras, houve uma rapidez no processo de pacificação, para evitar revoltas dos nativos.

A construção da ferrovia noroeste do Brasil acelerou a ocupação rural dessas regiões desconhecidas, com isso pelo caminho que essa ferrovia passava foram criados diversos povoados. Desses povoados surgiram diversas cidades, como por exemplo, no estado de São Paulo, Avaí, Presidente Alves, Cafelândia, Lins, Promissão, Avanhandava, Penápolis, Glicério, Birigui e Araçatuba. Esses povoados que foram sendo instalados no decorrer da ferrovia tinham a intenção de servir como pólos de escoamento para futuras produções agrícolas e também movimentar centros de embarque e desembarque de passageiros (GHIRARDELLO, 2002). Além disso, esses povoados valorizavam a terra.

Com a pacificação dos nativos dessas regiões e o início do povoamento, os posseiros conseguiam vender mais facilmente suas terras para os imigrantes que desembarcavam no Brasil. Segundo Manfredi (1995), a zona noroeste recebeu mais de  $\frac{1}{4}$  da imigração do estado de São Paulo, sendo que estes imigrantes tinham na maioria as nacionalidades de portugueses, espanhóis, italianos, alemães e japoneses, este mesmo autor ainda afirma que estas nacionalidades marcaram a fisionomia dessa região.

De acordo com Carvalho (2007) a principal contribuição da construção da estrada de ferro noroeste do Brasil, foi no campo econômico. Entretanto é importante ressaltar sua importância no âmbito cultural, pois, como foi mencionado, houve grande mudança no cenário no decorrer de sua construção, como por exemplo, povos nativos que foram praticamente exterminados de forma violenta e cruel, construção de novos povoados e a vinda de imigrantes para a região.

Quando se fala em cultura é necessário entender que ela envolve diversos pontos, como o conhecimento, a arte, as crenças, leis, moral, costumes e todos os hábitos de



determinado povo, como por exemplo, a alimentação. Dessa forma, um ponto a ser destacado nesse estudo, é a influencia da construção da ferrovia noroeste do Brasil nos hábitos alimentares da região que foram modificados com o decorrer do tempo. Com isso, a partir do que foi exposto acima, pode-se afirmar que os hábitos alimentares foram transformados de forma drástica nessa região, visto que, antes da construção da ferrovia havia povos nativos (índios Caingangues) que tinham hábitos alimentares diferentes dos novos moradores, os trabalhadores da ferrovia e imigrantes que chegaram de diferentes partes do mundo.

Como mencionado, antes da construção da ferrovia existiam povos nativos nessa região, os Caingangues, que possuíam sua cultura, hábitos alimentares. No livro “Uma história de *Kaingang* em São Paulo: Trabalho a muitas mãos”, Conechu e Pedro (2001) afirmam que esse povo tinha o hábito da caça e pesca de animais, sendo que a carne mais apreciada por eles era o de anta. Tepó e Hipólito (2001) afirmam que eles não viviam apenas da caça, encontravam frutas de ótima qualidade na floresta, como por exemplo, pitanga, goiaba, palmito, marmelo, coco de coqueiro; tiravam também raiz de Caratinga, frutos do jatobá, jenipapo e outros. Além disso, nas aldeias podia se encontrar plantações de milho e mandioca.

Outro ponto importante de se destacar foi a vinda de imigrantes para a região após o domínio das terras dos *Kaingangs*. Imigrantes que chegaram de Portugal, Espanha, Itália, Alemanha e Japão vieram em busca de terras e trabalho na região da construção da ferrovia. É coerente pensar que, com esses povos vieram uma rica bagagem cultural, que certamente ajudaram a construir e enriquecer as regiões por onde passaram e permaneceram. Dentro dessa bagagem cultural estão os hábitos alimentares, como por exemplo, de Portugal, que segundo Martins (2009) desde sua chegada em terras brasileiras foi fundamental para desenvolver a identidade gastronômica brasileira, sendo assim, não seria diferente nessa região em questão.

Os japoneses, oriundos do continente asiático, foi outro importante povo a imigrar para a região nesse período (marco inicial da imigração japonesa é datada em 18 de Junho de 1908), visto que muitos povoados e futuramente cidades, principalmente da região noroeste



de São Paulo, foram fundadas por imigrantes japoneses, como consequência, a região certamente teve muita influência na esfera cultural, e conseqüentemente transformou e acrescentou muito na cultura alimentar. Assim como portugueses e japoneses, os outros povos que se instalaram na região da ferrovia são de suma importância para o desenvolvimento alimentar e é claro, cultural da região.

## 1.2 Caracterizações do objeto

Uma cozinha que hoje está em evidencia nas grandes cidades e centros urbanos, é a cozinha contemporânea, acompanhadas de suas técnicas e das tendências gastronômicas, como *slow food*, *comfort food*, *finger food*, *fusion food*, gastronomia molecular e *raw food*. A cozinha contemporânea é definida segundo suas técnicas de cocção, como por exemplo, *sous vide*, técnica da cura, defumação, desidratação, esferificações, gelificações, entre outras. De acordo com Souza (2010), esta cozinha consegue reunir elementos de diversas tradições culinárias numa única preparação, além de ser uma cozinha criativa, fresca, multicolorida, cheirosa e alegre, e que tem como principal característica, a flexibilidade na forma de preparar e apresentar os pratos.

No presente trabalho, utilizou-se de três técnicas de cozinha contemporânea, sendo elas: desidratação, espuma e gelificação.

### 1.2.1 Desidratação

A desidratação de acordo com a revista *Food Ingredients Brasil* (2013), é um processo onde há a eliminação de água de um produto por evaporação, com transferência de calor e massa. Essa mesma revista ainda afirma que, para ocorrer à evaporação da umidade do produto é preciso um fornecimento de calor e após esse processo é necessário um transporte para remover o vapor de água formado na superfície do produto a ar seco.



### 1.2.2 Espuma

A técnica de espuma consiste num processo onde uma substancia é formada quando são aprisionadas bolhas de ar (ou qualquer outro gás) em um líquido ou sólido. O método mais conhecido foi feito pelo chef catalão Ferran Adriá, onde é utilizado um sifão com cartuchos de óxido nitroso (gás), um suco da espuma desejada, misturado com agar/gelatina/creme de leite, coloca-se tudo no sifão, injeta-se o gás, e espuma sai pronta.

Outro método é utilizando a lecitina de soja, que tem o papel de emulsionar, ou seja, é um emulsificante. Tem a finalidade de misturar dois líquidos que normalmente não se misturam.

### 1.2.3 Gelificação

A técnica conhecida por gelificação tem como base a formação de géis por meio de adição de substancias, os gelificantes. Segundo Guerreiro (2009), um gel é constituído por um componente líquido e outro sólido, sendo que a parte sólida forma uma rede contínua que retém o líquido em bolsas, immobilizando-o. Ainda de acordo com esse mesmo autor, no mercado existe diversos tipo de gelificantes, sendo eles provenientes de animais, plantas e algas. Uma característica das gelatinas obtidas de origem animal, é que só formam géis a temperaturas baixas. Caso seja necessário utilizar géis que se mantenham em temperatura ambiente ou em temperaturas superiores, deve-se usar substancias como agar, carraginatós, que são obtidos a partir de algas e a metilcelulose.

## 2 OBJETIVOS

O presente trabalho teve como objetivo a elaboração de um prato, baseado numa produção internacional, utilizando técnicas da cozinha contemporânea, além também de



correlacionar o prato com a cultura gastronômica envolvida na estrada de ferro noroeste do Brasil (NOB), objeto de estudo desse trabalho.

### 3 METODOLOGIA

A primeira etapa da pesquisa foi do tipo bibliográfico e documental, ainda que de forma exploratória, considerou o entendimento do tema motivador no que se refere ao levantamento histórico da CEFNOB – Companhia Estrada de Ferro Noroeste do Brasil registrados na literatura, em periódicos e/ou ainda em depoimentos de história oral por pessoas que trabalharam na Estrada de Ferro NOB.

A segunda parte da pesquisa versou sobre a gastronomia contemporânea e suas principais técnicas.

A terceira etapa tratou-se de uma pesquisa aplicada e experimental considerando a elaboração de um prato doce ou salgado, cujo ponto de partida para a criação, foi uma produção internacional consagrada no receituário internacional e nela aplicada, além da desconstrução, duas técnicas contemporâneas. Para tanto, foi elaborada a ficha técnica e realizados três testes que se encontram registrados em protocolo apropriado, descrito nos resultados deste resumo expandido.

A produção é de caráter conceitual e autoral, uma vez, com tais aplicações acima descritas tornar-se um novo produto gastronômico.

### 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir do objetivo proposto, que seria a elaboração de um prato, baseado numa produção internacional, utilizando pelo menos duas técnicas da cozinha contemporânea, o presente estudo teve como prato base, o *Gazpacho*, prato de origem espanhola, muito representativo da região de Andaluzia, sul da Espanha. O prato original é uma sopa fria, composta por tomate, pimentão vermelho, cebola, alho, pão de forma sem casca, azeite,



vinagre, pimenta do reino e sal. Com base no objetivo, foram utilizadas três técnicas da cozinha contemporânea, como já mencionado, desidratação, gelificação e espuma.

Outro quesito pedido para elaboração da preparação seria correlacionar o prato com a gastronomia da estrada de ferro noroeste do Brasil, a partir disso, além dos insumos já citados, foi acrescentado (gerando dessa forma uma releitura do *Gazpacho*) um importante insumo para os povos nativos da região em que a estrada de ferro foi construída, a mandioca. Ademais, para remeter aos povos que desembarcaram na região durante a construção da estrada, foi feito um pepino japonês com um tempero agridoce/azedo (*sunomono* – alimentos avinagrados em conserva, origem japonesa), esse tempero remete aos imigrantes japoneses que chegaram durante o processo de construção, além disso, pode-se citar uma tendência contemporânea agregada à preparação, o *fusion food*, no caso uma fusão Espanha (*Gazpacho*) e Japão (*Sunomono*). Abaixo na Fig.1 temos a ficha técnica da produção, onde podemos ver todas as etapas e passos descritos para elaboração do prato. Já na Fig. 2 temos os testes realizados antes da apresentação do produto final.

Figura 1: Ficha técnica do prato

<b>RELEITURA DO GAZPACHO</b>	
<b>País de Origem:</b> Espanha	<b>Foto do prato</b>
<b>Região:</b> Andaluzia	
<b>Tamanho da porção:</b> Média	
<b>Rendimento:</b> 4 unidades	
<b>Tempo de preparo:</b> 2h para o término (porém, a páprica de pimentão demanda tempo e condições do tempo favoráveis – aproximadamente 10 dias exposto ao sol)	
<b>Dificuldades:</b> Realizar o falso caviar e a páprica de pimentão	
<b>Equipamentos/Utensílios:</b> fogão, forno, mixer, ralador mandolin, tábua, panela pequena, assadeira, frigideira, faca do chef, descascador de legumes, bowls, conta gotas e espátulas.	
<b>Técnicas:</b> desidratação, espuma, gelificação,	



cocção em calor seco.

**Finalização:** Para finalizar basta colocar o pão como base, colocar o pepino e o chips de mandioca em seguida de forma que um sirva de apoio para o outro, no meio do pepino foi colocado o falso caviar de tomate, salpica-se a mistura da páprica de pimentão vermelho e o alho desidratado masserado, e por último acrescenta-se a espuma de cebola roxa



INGREDIENTES	UNIDADE	QUANTIDADE	PERDA	APROVEITAMENTO
Açúcar	Unidade	2 (copos)	0	100%
Agar Agar	QB	QB	--	--
Alho	Unidade	2 (dentes)	0	100%
Água	Unidade	2 (copos)	0	100%
Azeite	QB	QB	--	--
Cebola	Unidade	1	50%	50%
Mandioca	Unidade	1 (pequena)	20%	80%
Pão de forma (sem casa)	Unidade	1 (pão)	20%	80%
Pimenta do reino	QB	QB	--	--
Pimentão vermelho	Unidade	2	10%	90%
Sal	QB	QB	--	--
Tomate	Unidade	4	30%	70%
Vinagre de vinho branco	Unidade	1 ½ (copo)	0	100%

#### Procedimentos/Etapas:

Higienização de legumes e verduras, preparação do mise in place.

Primeiro foi feito o preparo da páprica de pimentão vermelho que demandou um período maior de tempo. Foi retirada toda a semente do pimentão, cortou-se em tiras finas para facilitar a desidratação. O pimentão foi colocado em uma peneira, de forma bem espalhada e



deixado no sol durante uns 14 dias. Ao final do processo de desidratação, o pimentão foi colocado numa assadeira e durante 7 minutos no forno, sempre verificando para não queimar, durante os 7 minutos, retirar e colocar o pimentão do forno. Feito o processo, verificar se ele está bem seco, ao ponto de quebrar e virar um pó. Feito a verificação, colocar num pilão todo o pimentão e amassar até virar um pó fino.

Assim como o pimentão, o alho também foi desidratado no sol, porém num período menor de tempo, ficou exposto durante uns sete dias, até ficar bem seco. Reservar.

Com o pepino foi feito um tempero agri-doce/azedo japonês, o caldo usado foi feito da seguinte forma: dois copos de água, dois copos de açúcar e um copo e meio de vinagre de vinho branco. Juntar tudo numa panela, misturar e levar ao fogo, deixar ferver um pouco e desligar, reservar para esfriar. O pepino foi fatiado em lâminas bem finas, após cortado, ele foi desidratado com um pouco de sal. Espremer o pepino levemente para retirar a água que liberou, feito isso, é só acrescentar o tempero agri-doce aos poucos até o ponto desejado.

A mandioca foi fatiada em lâminas bem finas para formar chips e colocada na água para retirar um pouco do amido. Levar ao forno com um pouco de azeite e sal, e deixar até o ponto que estiver bem crocante.

Com o tomate foi usada a técnica de gelificação/falso caviar. Para realizar essa técnica, o tomate foi batido, sem casca e semente, e coou-se para usar apenas a parte líquida do tomate. Reservar e refrigerar um pote com uma quantidade razoável de azeite. Com o tomate coado, coloca-se ele numa panela e acrescenta-se o Agar Agar, mais ou menos na proporção de 5g de Agar Agar para 50 ml do líquido, acrescentar aos poucos e verificar a necessidade de menos ou mais Agar Agar. Feito isso, levar ao fogo e aquecer até no máximo 70°C Com a mistura aquecida, é necessário agitar e depois colocar esse líquido em uma bisnaga/pipeta/conta gotas/seringa e cotejar aos poucos, formando pequenas esferas dentro do azeite refrigerado. Feito isso, cõa-se as esferas e as reservar dentro de uma vasilha com água e levar para refrigerar. Reservar

Com o pão de forma sem casca foi feito um tipo de torradinha. O pão foi cortado em quadrados de mais ou menos 2cmx2cm e levado para torrar com um pouco de azeite numa frigideira. Deixar bem dourado de todos os lados e reservar.

Com a cebola foi utilizada a técnica de espuma. Primeiro bate-se a cebola no mixer e cõa-se com um pouco de água, para utilizar apenas a parte líquida. Feito isso, bater com o mixer e observar se há a formação de espumas, caso não esteja formando, acrescentar um pouco de bicarbonato de sódio, senão usa-se apenas a cebola roxa que irá formar a espuma sem a necessidade de agentes emulsificantes.



Figura 2: Protocolo de testes

### PROTOCOLO DE TESTES DA PRODUÇÃO GASTRONOMICA

		TESTE 1	TESTE 2	TESTE 3
CRITÉRIOS	DATA:	21/05/2017	22/05/2017	11/06/2017
<b>Fidelidade ao tema</b>		3	3	3
<b>Originalidade</b>		3	3	3
<b>Porcionamento</b>		2	3	3
<b>Empratamento</b>		2	3	3
<b>Aparência</b>		1	2	3
<b>Temperatura</b>		3	3	3
<b>Aroma (odor)</b>		2	2	3
<b>Textura</b>		4	4	3
<b>Sensação bucal</b>		2	4	3
<b>Sabor e gosto</b>		2	2	3

\*Testes de aceitação por escala do ideal. Escala: (1) muito fraca; (2) fraca; (3) ideal; (4) forte; (5) muito forte.

#### Procedimentos/Etapas:

Teste 1: No primeiro teste nota-se que ainda não há uma boa estruturação no empratamento, a gelificação não ficou do modo desejado, e a espuma se desfez antes de ser finalizada e o prato está bem sem vida.

Teste 2: Durante o segundo experimento foi verificado a necessidade de melhorar o empratamento e também a correção de alguns erros, como por exemplo, a gelificação que ainda não havia ficado da maneira desejada.

Teste 3: O teste três foi feito conforme o prato seria apresentado, contendo 3 unidades da preparação pelo fato de ser um *finger food*. Além disso, foram corrigidos alguns detalhes visuais, de empratamento, textura e sabores.

TESTE 1	TESTE 2	TESTE 3



## 5 CONCLUSÕES

A partir do trabalho e pesquisa exposto, pode-se concluir que foi de extrema importância conhecer um pouco mais sobre as influências da estrada de ferro na região noroeste do estado de São Paulo. Pois, foi a partir dela que diversas cidades do interior paulista foram surgindo, e observando como se deu essa expansão, os fatos regionais que ocorreram, nota-se que as regiões influenciadas por essa estrada tiveram forte influência cultural (cozinha, cotidiano e atividades) de povos imigrantes, além daqueles que já viviam na região (Índios *Kaingangues*).

Com base na estrada de ferro e nas perspectivas da cozinha contemporânea, foi feita uma releitura do *Gaspacho*, prato de origem espanhola, utilizando três diferentes técnicas da cozinha contemporânea (desidratação, espuma e gelificação). Técnicas estas verificadas por meio de pesquisa, além de aulas teóricas e práticas de cozinha contemporânea. Dessa forma verifica-se que foi de suma importância esta atividade para acrescentar um maior conhecimento prático da matéria, além de enriquecer nosso conhecimento da região em que vivemos.

## REFERÊNCIAS



CARVALHO, D.F. de. Café, ferrovias e crescimento populacional: o florescimento da região noroeste paulista. **Revista Histórica**, 2007.

CONECHU, A. G.; PEDRO, M. Alimentação Kaingang. In: MACEDO, A. V.; CONECHU, A.G.; COTUI, E.; IAIATI, I.; NAIM, L. D. de O.; PEDRO, M.; TEPO, M. C. D.; KELÓ, M, P. C.; HIPOLIOO, C. M. E. **Uma história Kaingang em São Paulo: Trabalho a muitas mãos**. São Paulo, 2001. Cap. 1, p. 20-23.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. Dica de leitura. Disponível em: <<http://www.revista-fi.com/materias/338.pdf>> Acesso em: 26 de abril de 2017.

GHIRARDELLO, N. **À beira da linha**: formações urbanas da Noroeste paulista. São Paulo: Editora Unesp, 2002.

GUERREIRO, M., Mata P., **A Cozinha é um Laboratório**. Lisboa: Fonte da Palavra, 2009.

MANFREDI NETO, P. **O trem da morte: o imaginário do progresso na Noroeste (1905-1930)**. São Paulo, 1995. Dissertação (Mestrado), Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

MARTINS, U.M.O. **A gastronomia portuguesa no Brasil: um roteiro de turismo cultural**. 2009. Dissertação de Mestrado. Universidade de Aveiro.

PORTAL EDUCAÇÃO. Dica de leitura. Disponível em: <<https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/nutricao/defumacao-como-conservacao-de-alimentos/39321>> Acesso em: 26 de abril de 2017.



SOUZA, O. M. O que realmente caracteriza a cozinha contemporânea? , 2010. Disponível em: <<http://gastronomiahoje.blogspot.com.br/2010/09/o-que-realmente-caracteriza-cozinha.html>> Acesso em: 26 de abril 2017.

TEPO, M; HIPOLIOO, C. M. E. Alimentação Kaingang. In: MACEDO, A. V.; CONECHU, A.G.; COTUI, E.; IAIATI, I.; NAIM, L. D. de O.; PEDRO, M.; TEPO, M. C. D.; KELÓ, M, P. C.; HIPOLIOO, C. M. E. **Uma história Kaingang em São Paulo: Trabalho a muitas mãos.** São Paulo, 2001. Cap. 1, p. 24-26.