



Museu da Gastronomia Brasileira®



Exposição Mesas Brasileiras

Um passeio pela gastronomia regional do Brasil. Uma exposição dos principais pratos que representam o melhor da tradição culinária brasileira. Uma oportunidade única para se conhecer a variedade do "sabor brasileiro", uma mostra para encantar e estimular a imaginação de todos os visitantes.

A exposição "Mesas Regionais Brasileiras" é uma oportunidade cultural "deliciosa" para sua cidade, escola, empresa, etc.



Museu da Gastronomia Brasileira®



- **Maravilhas da nossa cozinha**
- Em 5 grandes Mesas serão expostos mais de 30 pratos típicos, organizados por regiões. Receitas de forno e o fogão que passaram de geração em geração poderão ser vistos e até mesmo “tocados”, pois todos os pratos exibidos são réplicas perfeitas feitas em material sintético, desenvolvidos pela Fashion Cook – empresa especializada em mock-ups e que fornece réplicas até para cenário de novelas.



A exposição Mesas Brasileiras em “mock-ups”^{*} é a primeira iniciativa no gênero e fiel a uma rigorosa pesquisa histórica e social. Poderão ser notadas as diferenças de gostos entre os nordestinos e sulistas, entre aqueles que moram no litoral e os que vivem no centro oeste. Uma enriquecedora mostra de nossos costumes culinários e que certamente vai dar água na boca.

•A utilização de réplicas em lugar de alimentos naturais é a forma mais adequada para uma exposição dessa natureza. que garante uma aparência “viva”, saudável e atraente a todos os pratos, por todo o período da mostra.

Museu da Gastronomia Brasileira®



- **Oportunidade de Marketing**
- Indústrias alimentícias, fabricantes de temperos, utensílios de cozinha, aparelhos elétricos e eletrônicos, empresas aéreas nacionais, restaurantes, bares, hotéis, todos estão convidados a participar.
- Os patrocinadores poderão recomendar as suas marcas para o preparo das deliciosas receitas exibidas, viagens para as diferentes regiões brasileira. Ou poderão aproveitar o apetite despertado no público para sugerir os seus restaurantes especializados.
- Para todos, a exposição Mesas Brasileiras será uma excepcional oportunidade de marketing.

5 Mesas Regionais:

As 5 Mesas regionais terão um único patrocinador com destaque para o seu logotipo.

Abaixo do patrocinador principal virão os logotipos dos patrocinadores de cada Mesa regional, até o limite de 5 patrocinadores por mesa.

Mesas a serem patrocinadas: Mesa Região Norte, Mesa Região Nordeste, Mesa Região Centro-Oeste, Mesa Centro-Sul, Mesa Região Sul.

Material de Apoio

Display de entrada (pertencente à Exposição -não comercializável)

– “Bem-vindo ao sabor brasileiro” com o mapa do Brasil mostrando as 5 regiões e logotipos “Mesas Brasileiras” e “ Museu da Gastronomia Brasileira”

Museu da Gastronomia Brasileira®



- Dicas sobre Comidas e Regiões
- Feijoada, moqueca, churrasco, pato no tucupi, tutu de feijão, acarajé - a lista de pratos “brasileiros” é extensa. Como nasceu tudo isso?



A culinária nacional nasceu de uma mistura de hábitos dos

- índios nativos
- dos portugueses colonizadores
- e dos negros africanos trazidos para trabalharem nas lavouras e engenhos de cana

E mais tarde, dos imigrantes de diversas origens.

A anta, animal usado na culinária indígena



Os índios ativos contribuíram:

- com a **mandioca** e seus vários usos
- o consumo dos peixes amazônicos
- e carnes exóticas como antas e tatus.

O moquém, técnica que consiste em secar a carne no fogo para ser consumida mais tarde, é criação indígena também.

A mandioca e seus subprodutos são a nossa base alimentar

Museu da Gastronomia Brasileira®



- **Os portugueses contribuíram:**
 - - com os métodos de preparo dos alimentos,
 - - com o gosto pelo açúcar, produzido nos engenhos,
 - - com o consumo da carne de porco,
 - - e incorporaram às suas refeições a farinha de mandioca.
- Essa mistura gerou uma diversidade bastante interessante da técnica portuguesa com os ingredientes locais
- **Os africanos contribuíram:**
 - - disseminação o uso do leite de coco,
 - - do azeite de dendê
 - - da pimenta
 - - com a arte cozinhar, preparar os pratos
 - - com os sabores vigorosos
- **Aspectos gerais**
 - No litoral temos mais a presença dos peixes.
 - No Norte e na região do Pantanal o uso de peixes também é comum.
 - No Sul a proximidade com os pampas argentinos e uruguaios despertou o paladar para as carnes. Os europeus que se fixaram nessa região trouxeram o hábito de comer legumes e verduras, costume pouco assimilado pelos índios.
 - A nossa comida tem um compromisso com o sabor muito forte.
- **Alimentos que formam a base de nossa culinária e as principais características de acordo com a região:**
 -

Museu da Gastronomia Brasileira®



• Aspectos gerais

- No litoral temos mais a presença dos peixes.
- No Norte e na região do Pantanal o uso de peixes também é comum.



- No Sul a proximidade com os pampas argentinos e uruguaios despertou o paladar para as carnes. Os europeus que se fixaram nessa região trouxeram o hábito de comer legumes e verduras, costume pouco assimilado pelos índios.
- A nossa comida tem um compromisso com o sabor muito forte.
- **Alimentos que formam a base de nossa culinária e as principais características de acordo com a região:**

Museu da Gastronomia Brasileira®



1- Mandioca, a rainha do Brasil

- O ingrediente “onipresente” em todo o país é a mandioca.
- O historiador Luís da Câmara Cascudo chama a mandioca de “rainha do Brasil”, em seu livro 'A História da Alimentação no Brasil.
- Esse tubérculo aparece em toda parte e tem vários nomes no país:
- aipim, candinga, castelinha, macamba, macaxeira, mandioca-brava, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, moogo, mucamba, pão-da-américa, pão-de-pobre, pau-de-farinha, pau-farinha, tapioca, uaipi e xagala.



Índia prepara **beiju**, feito a partir
-da goma extraída da mandioca

Cultivada e consumida pelos povos indígenas na forma de farinha ou beijus (um tipo de bolo feito a partir da goma extraída da mandioca ou de massa de mandioca assada), a mandioca é um tubérculo de origem [amazônica](#). Foi disseminada entre várias culturas indígenas e chegou até aos astecas do México.

Museu da Gastronomia Brasileira®



- Só no Brasil, entretanto, a mandioca ganhou os paladares; primeiro dos nativos locais, para, em seguida, ser apreciada por portugueses colonizadores e escravos africanos.
- É dela que provinha o sustento dos exploradores e dos viajantes que adentravam pelo interior do país, por exemplo.
- Esmagada com carne seca, se transformava em paçoca e era estocada em bolsas de couro, provisão para as viagens (a paçoca doce é uma variação feita de amendoim torrado amassado com farinha de mandioca e açúcar).
- É na região que se originou (Amazonas) que a mandioca encontrou os mais diversos usos. Utilizando um instrumento chamado tipiti (um cesto cilíndrico usado para espremer o tubérculo), os indígenas extraíam não só a farinha, mas a goma, a tapioca e o tucupi, um caldo considerado exótico e difícil de se encontrar em outras regiões do país, utilizado em diversas receitas amazônicas.
- Hoje, a farofa de mandioca é ingrediente essencial para acompanhar no frango assado de domingo, a feijoada do sábado e o feijão nosso de todo dia, como você poderá ver na próxima página.-

2 - Feijão e feijoada



O feijão, em todas as suas variedades, é usado como ingrediente principal do prato dos -brasileiros

-
Assim como a mandioca, o feijão era conhecido pelos índios antes da chegada dos colonizadores portugueses ao Brasil. Seu uso, porém, não teve grande destaque no dia-a-dia dos primeiros povos que aqui se instalaram. Portugueses, africanos e ameríndios comiam a leguminosa eventualmente, mas não a incluíram de pronto em suas refeições diárias, dando preferência à mandioca e suas variações, especialmente a farinha.

A partir do século 17, o feijão – mais especificamente o feijão preto, de origem sul-americana – começa a ganhar espaço nas refeições do dia-a-dia de senhores de engenho, ameríndios e dos escravos africanos, conforme indica o historiador Luís da Câmara Cascudo, em sua "História da Alimentação Brasileira".

Ainda não tinha a importância da farinha, mas já acompanhava em diversas refeições. No século 19, os brasileiros já tinham adotado de vez a leguminosa em seu cardápio. Diversos historiadores que visitaram o Brasil relatam pratos de feijões tanto em casas pobres como ricas.

O explorador alemão Karl von den Steinen, em sua viagem subindo o rio Xingu, em 1884, destaca que “o prato predileto dos brasileiros é o famoso feijão-preto com carne seca”.

Museu da Gastronomia Brasileira®



Cassoulet francês, um dos precursores da feijoada.

A prática de cozinhar legumes e grãos com carnes tem origem européia, especialmente em pratos como o cozido português (que leva legumes variados), o puchero espanhol (grão de bico com cortes bovinos e suínos) e o cassoulet francês (feijão branco com diferentes tipos de carnes).

Foi dessa adaptação do cozido português que evoluiu a feijoada – *contrariando a crença de que o prato surgiu nas senzalas*.

Os primeiros registros de feijoada são encontrados no final do século 19. No livro "O Cozinheiro Nacional" (o segundo livro de culinária publicado no Brasil, por volta de 1875), encontra-se uma das primeiras receitas de feijoada.

O prato se tornou um ícone e representa o Brasil mundo afora.

A feijoada agrega muitos elementos de nossa cozinha. Nossa culinária é muito vigorosa e o feijão, a carne de porco, o tempero, a pimenta e a farinha expressam esse vigor, essa mistura brasileira.

Um dos ingredientes essenciais ao feijão com farinha ou à feijoada é a pimenta, um frutinho saboroso e quase sempre ardido da família das piperáceas.

Museu da Gastronomia Brasileira®



- **3 - Pimenta, fruto da América**
- A pimenta do tipo capsicum é um fruto original da América. Já antes da chegada dos portugueses, os índios usavam-na para temperar seus alimentos cozidos - mas não de forma muito elaborada.
- Também tinham uma mistura de sal e pimenta pilados que chamavam de ionquet, inquitaia e juquitaia, entre outros nomes. A mistura era espalhada sobre o alimento depois de pronto.
- Os portugueses e africanos que vieram ao Brasil desconheciam os frutos da planta capsicum (pimentão vermelho, pimentão verde e pimentão amarelo).
- Os europeus tinham mais contato com a pimenta-do-reino (*piper nigrum*), grão de origem asiática, e uma das especiarias mais antigas da humanidade – na Roma antiga era comum ter depósitos para pimentas-do-reino, por exemplo. Foi, inclusive, o comércio de pimenta-do-reino e de outras especiarias uma das razões das grandes navegações que trouxeram os colonizadores ao continente americano.



A pimenta dedo-de-moça é muito usada na culinária nordestina.

Museu da Gastronomia Brasileira®



- Os africanos e moradores do Velho Mundo também tinham contato com um outro tipo de pimenta, a malagueta, encontrada na costa da África Ocidental. Essa malagueta, porém, é uma planta de espécie zingiberácea e diferente do fruto de mesmo nome que ficou conhecido no Brasil.
- A malagueta brasileira é uma capsicum e foi batizada assim pelos colonizadores e escravos, que ao entrarem em contato com o fruto americano deixaram de consumir a variedade africana, conforme explica Luís da Câmara Cascudo em seu livro.
- Antes do final do século 16, a malagueta americana já havia ganhado a preferência das mesas européias.
- Índios, negros e portugueses consumiam muito mais a “malagueta” do que seus descendentes brasileiros. As diferentes variedades de pimentas, no entanto, ficaram marcadas em todo o Brasil, em especial no Norte (que carrega uma influência do índio muito grande em sua culinária) e Nordeste, que além da presença indígena, conta com uma forte influência dos africanos – principalmente na Bahia.
- **Curiosidade**
- A pimenta americana era praticamente inexistente em outros continentes antes da colonização da América. Trocas comerciais intensas entre africanos, europeus e árabes acabaram por levar a malagueta à Ásia, onde o ingrediente é hoje presença constante em pratos de diversos países daquela região.-

Museu da Gastronomia Brasileira®



- 4 - Imigrações gastronômicas
- Com a mistura de seus hábitos e gostos alimentares, índios, negros e portugueses são os responsáveis pelos fundamentos de uma culinária típica brasileira. Mas as levas de imigrantes que continuaram a chegar ao país, principalmente em fins do século 19 e início do século 20, também deixaram marcas na gastronomia nacional, só que com menor peso.



Pizza, influência dos imigrantes italianos.

Em geral, os ingredientes e pratos dos estrangeiros foram incluídos e/ou adaptados ao cardápio do brasileiro, sem que as novidades pudessem ser consideradas comidas genuinamente nacionais.

Um exemplo é a **pizza**, bastante difundida no Sudeste, região que recebeu expressivo número de imigrantes italianos, mas que não encontra em outros Estados a mesma devoção dedicada pelos paulistas. (Pratos árabes e japoneses também).

Os italianos são os que mais contribuíram com a culinária local, principalmente por serem mais numerosos e terem se espalhado por diversas regiões do país. Além da já citada pizza, têm destaque as **massas** de farinha de trigo, secas e industrializadas atualmente; mas, ao contrário do que acontece na Itália, onde são protagonistas às mesas, as massas no Brasil funcionam como acompanhamentos, sendo consumidas com frequência ao lado de carnes e até mesmo com arroz e feijão.

Limitados ao Sul e Sudeste do país, os **imigrantes alemães** tiveram uma participação menor. De acordo com Câmara Cascudo, esses estrangeiros reforçaram o consumo de produtos que já faziam parte dos cardápios, como os **embutidos (salsicha, toucinho, mortadela)** e a **cerveja**. As saladas de batatas e outros pratos típicos alemães não se espalham para muito além das regiões onde esses imigrantes se fixaram.

Museu da Gastronomia Brasileira®



- **Culinária por regiões**
- **Norte**
- É nessa região que a culinária indígena se faz mais presente. Os peixes amazônicos e os frutos do mar aparecem em diversos pratos. As frutas locais - açaí, cajá, cupuaçu e buriti - são consumidas ao natural e na forma de doces, como bolos e pudins.
- **Amazonas e Pará** são os Estados que deram origem a alguns dos preparos mais exóticos, como o pato no tucupi (caldo extraído da mandioca) e o tacacá, caldo feito com o já mencionado tucupi, goma de mandioca, camarão e jambu, erva que deixa a boca dormente.
- Além da sempre presente mandioca, é bastante apreciada na região a carne de sol, que, como indica o nome, é seca ao sol e é diferente da carne seca, que é salgada e seca ao vento.
- **No Estado de Tocantins**, criado por um decreto em 1988 a partir de um pedaço do norte do Estado de Goiás, encontram-se pratos de influência do Centro-Oeste, como o arroz com pequi e a galinhada. Das fronteiras com o Pará e o Maranhão vêm as receitas de influência indígena.
- **Nordeste**
- A associação da gastronomia dessa região com a culinária baiana é forte - principalmente para quem não mora na região. Mas cada Estado tem suas peculiaridades.
- A forte presença dos negros na Bahia disseminou o uso do leite de coco, do azeite de dendê e da pimenta, que já eram consumidos pelos africanos antes de serem usados como escravos no Brasil.

Museu da Gastronomia Brasileira®



Moqueca de camarão, prato típico do Nordeste que leva dendê e leite de coco

Via de regra, quanto mais perto do litoral ficam as cidades, mais comum é o consumo de peixes e frutos do mar - camarões, siris e caranguejos, por exemplo. Indo em direção ao sertão, o cardápio muda, entrando em cena os pratos feitos com carne de bode (**a buchada**, para qual muitos torcem o nariz), queijo coalho, carne de sol e feijão verde ou de corda. A mandioca e sua farinha são valorizadas em toda a região.

Centro-Oeste

Dois pratos representativos da culinária goiana são o **arroz com pequi**, um fruto pequeno e que deve ser roído, já que seu caroço contém vários espinhos, e o **empadão goiano**, recheado com lingüiça, carne de porco, de frango, queijo e guariroba, uma espécie de palito amargo. Doces de frutas em compotas também são bastante comuns.

Os pratos com peixes amazônicos são de hábito indígena e comuns em Mato Grosso, assim como no Mato Grosso do Sul. Neste último, percebe-se também contribuição dos migrantes do Sul do país, que levaram o churrasco (com mandioca), o **arroz de carreteiro** e o **tereré** - uma variação gelada do chimarrão bebido quente nos pampas gaúchos.

Sudeste

Portugueses influenciaram bastante a comida dos Estados do Sudeste. Veio dos "patrícios" o apreço pela carne de porco e os doces em Minas Gerais; no Rio, o uso do bacalhau e a feijoada são heranças dos antepassados lusitanos. Pratos com peixes e frutos do mar, como a moqueca capixaba, são os carros-chefe da culinária do Espírito Santo, que carrega vários traços da alimentação indígena.

Museu da Gastronomia Brasileira®



Bacalhau, forte influência portuguesa no Sudeste

A cultura de cafezais do interior paulista deixou como legado o hábito do café preto após as refeições. A imigração italiana também deixou marcas, em especial o apreço pelas massas e pizzas nas mesas paulistas. Recentemente, os restaurantes japoneses se tornaram mania, principalmente na capital. Na cozinha do dia-a-dia, porém, o paulistano prefere o arroz com feijão e uma carne, freqüentemente chamada de “mistura”.



Sul

A principal característica das culinárias do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul são as influências européias, destacando-se as contribuições de imigrantes alemães e italianos. As “marcas registradas” são o **churrasco gaúcho**, pratos de influência alemã em Santa Catarina (**marreco recheado**, **strudel de maçã**) e o **barreado paranaense**, preparado em panela de barro e de forte influência portuguesa.

Museu da Gastronomia Brasileira®



Museu da Gastronomia Brasileira®



Museu da Gastronomia Brasileira®



Museu da Gastronomia Brasileira®

