

**COZINHA GOIANA – UTILIZAÇÃO DE FRUTOS DO CERRADO EM
EVENTOS GASTRONÔMICOS**

**GOIANA KITCHEN - USE OF CERRADO FRUITS IN GASTRONOMIC
EVENTS**

**COCINA GOIANA - USO DE FRUTOS DEL CERRADO EN EVENTOS
GASTRONÓMICOS**

Lucimar Santana de Menezes Silva

Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás (UEG Caldas Novas). E-mail: lucimar.ge@hotmail.com

Maria Paula Ferreira de Oliveira

Professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás (UEG Caldas Novas). E-mail: maria.0209paula@gmail.com

RESUMO:

Sabores, afetividade, tradição, hereditariedade, simplicidade entre muitas outras características, a cozinha goiana carrega consigo peculiaridades positivas que fazem com que, ela mesmo tendo uma simplicidade em suas maneiras de preparação não perca o estilo e a originalidade. A natureza foi bastante generosa com o estado de Goiás, pois o cerrado goiano é repleto de frutos que além de serem riquíssimos em nutrientes ainda faz toda diferença nas preparações culinárias e no cardápio local. Com aromas e sabores específicos a cozinha goiana já no primeiro instante leva a dois extremos, sendo paixão, desejo ou aversão, repulsa. O objetivo desta pesquisa é agregar conhecimentos a respeito da gastronomia goiana. O método utilizado para realização deste artigo científico, foram pesquisas e coleta de dados, em fontes secundárias, como revisão bibliográfica de abordagem quantitativa. Então após as pesquisas realizadas foi chegada a conclusão da importância que a cozinha goiana, com sua gastronomia única e as transformações ao longo do tempo exerce sobre o povo goiano. Devido à falta de conteúdos que explique mais detalhadamente a respeito da cozinha goiana, fica a sugestão de outros pesquisadores interessados na mesma linha de pensamento possa dar continuidade a este trabalho.

Palavras-chaves: Cozinha Goiana. Frutos do Cerrado. Turismo. Eventos gastronômicos.

ABSTRACT:

Flavors, affectivity, tradition, heredity, simplicity, among many other characteristics, the cuisine of Goiás carries with it positive peculiarities that mean that, despite its simplicity in its ways of preparation, it does not lose its style and originality. Nature was very generous with the state of Goiás, as the cerrado of Goiás is full of fruits that, in addition to being rich in nutrients, make all the difference in culinary preparations and in the local menu. With specific aromas and flavors, cuisine from Goiás leads to two extremes from the first moment, being passion, desire or aversion, repulsion. The objective of this research is to add knowledge about the gastronomy of Goiás. The method used to carry out this scientific article was research and data collection, from secondary sources such

as a bibliographical review with a quantitative approach. So after the research carried out, the conclusion was reached of the importance that the cuisine of Goiás, with its unique gastronomy and the transformations over time, exerts on the people of Goiás. Due to the lack of content that explains in more detail about the cuisine of Goiás, it is suggested that other researchers interested in the same line of thought can continue this work.

Keywords: Goiana cuisine. Cerrado fruits. Tourism. Gastronomic events.

RESUMEN:

Sabores, afectividad, tradición, herencia, sencillez, entre muchas otras características, la cocina de Goiás lleva consigo peculiaridades positivas que hacen que, a pesar de la sencillez en sus formas de preparación, no pierda su estilo y originalidad. La naturaleza fue muy generosa con el estado de Goiás, ya que el cerrado de Goiás está lleno de frutas que, además de ser ricas en nutrientes, marcan la diferencia en las preparaciones culinarias y en el menú local. Con aromas y sabores específicos, la cocina de Goiás conduce a dos extremos desde el primer momento, siendo pasión, deseo o aversión, repulsión. El objetivo de esta investigación es sumar conocimientos sobre la gastronomía de Goiás. El método utilizado para la realización de este artículo científico fue la investigación y recolección de datos, de fuentes secundarias como una revisión bibliográfica con enfoque cuantitativo. Entonces, después de la investigación realizada, se llegó a la conclusión de la importancia que la cocina de Goiás, con su gastronomía única y las transformaciones a lo largo del tiempo, ejerce en la gente de Goiás. Debido a la falta de contenido que explique con más detalle sobre la cocina de Goiás, se sugiere que otros investigadores interesados en la misma línea de pensamiento puedan continuar este trabajo.

Palabras clave: Cocina Goiana. Frutos do cerrado. Turismo. Eventos Gastronómicos.

INTRODUÇÃO

O tema “Cozinha Goiana”, foi escolhido para ser base da pesquisa deste trabalho após a leitura de alguns artigos relacionados ao tema. Houve então uma relevância em explicar sobre o assunto relacionado a gastronomia goiana, porque não há muitos dados que envolvem esse tema por completo. Mas apesar da escassez de materiais que abordem o tema em questão, ainda assim há possibilidades de trabalhos futuros que averigüe com maior profundidade sobre o que diz respeito a cozinha goiana. Sendo assim esse foi o ponto de partida para elaboração deste trabalho acadêmico, em continuidade aos dados de pesquisas já existentes.

Desse modo, fica aqui uma possibilidade para que outras pessoas possam aprofundar nesse estudo. Uma vez que há uma infinidade de pontos que ainda não foram explorados dentro da região do estado de Goiás, mesmo sendo uma ampla e rica área de busca, seja relacionado a gastronomia específica da região goiana, aos vários pontos turísticos, aos festivais locais, ao grande número de frutos nativos do cerrado goiano, o

fato da gastronomia ser passada através das gerações, e tantos outros pontos que ainda podem ser investigados.

Assim, fica aqui uma indagação: porque mesmo com tantos atributos favoráveis não se encontra facilmente materiais que falem sobre este tema tão amplo? O goiano foi privilegiado com os saberes e sabores da culinária indígena, portuguesa e africana, e ao passar dos tempos vieram outras influências de diversos povos que aqui chegaram. Não existe uma cultura alimentar brasileira única, pois em cada região do país desenvolveu-se uma cultura popular rica e diversificada, devido à influência de correntes migratórias e adaptações ao clima e a disponibilidade de alimentos (CASCUDO, 1983).

De acordo com que foi estudado no curso de Gastronomia da UEG Caldas Novas, pode-se afirmar que “a gastronomia é um símbolo territorial, uma amostra da cultura e da natureza que nos define como seres humanos enraizados em um determinado lugar”, (DIAS; SOBRINHO, 2022, p. 5). Durante o período dedicado ao curso superior de tecnologia em gastronomia, são apresentados inúmeros conteúdos relacionados a cultura gastronômica de algumas regiões. Dentre esses conteúdos, há o que se refere a Cozinha Goiana.

A natureza, o clima, o solo de cada local produz alimentos diversificados para sua própria região. O solo goiano oferece frutos, vegetais, grãos e muitos outros alimentos que somente no estado de Goiás são possíveis serem cultivados. A cultura gastronômica de cada região é formada pelos ingredientes que são ofertados pela natureza, ou pelo comércio local.

Ao serem cozidos, esses alimentos recebem, “a influência dos saberes, dos preceitos religiosos, das condições sociais, permite o acesso aos produtos básicos e a ingredientes especiais do preparo e dos condimentos que dão o odor próprio, o sabor” (CORNER; ÂNGELO, 2013, p. 5). É possível identificar com clareza a cozinha de uma determinada região, isso se dá através da escolha de ingredientes específicos para cada preparação. São ingredientes, aromas, condimentos, temperos e texturas diferentes para cada ocasião. Seja em um jantar de família, ou um evento mais sofisticado, um casamento, uma festa religiosa, ou até mesmo quando se trata de uma comida de feira. Cada um destes eventos, tem maneiras e técnicas específicas para sua perfeita execução.

Nesse entremeio, Santos (2018, p. 119/120), esclarece que “na região do Centro-Oeste, mas especificamente no estado de Goiás, não há um bom goiano que resista uma

preparação feita com pequi, guariroba, galinha caipira, milho ou frutos do cerrado, entre outras”. As preparações típicas do goianiense mais apreciadas são: a panelinha, pamonha, galinhada, empadão goiano, pequi com guariroba, doces em compotas e oalfenim (doce), entre tantas outras.

Nesse contexto, Abreu (2021) arrazoar em uma publicação da Prefeitura de Goiânia que as preparações como: “pastel de feira, pamonha, frango com pequi e guariroba, x-salada, pizza, empadão goiano, chica doida, espetinho, jantinha e cachorro quente”. Enfim o goiano se mostra muito criativo e apaixonado pelas combinações de sabores.

Dentro do contexto deste trabalho, o objetivo aborda a necessidade de aprofundar em conhecimento, de evidências a respeito da cozinha goiana, a história e evolução da cozinha através dos tempos. Mostrando também a transformação dos alimentos, das técnicas de preparação e da evolução de utensílios e equipamentos utilizados para execução de tais preparações, sendo que a descoberta do fogo foi de suma importância para tais aprimorações.

Em relação as escolhas e o paladar de cada indivíduo, foram destacados alguns frutos que o cerrado nos proporciona, entre estes:

* O Pequi (*Caryocar Brasiliense*) foi um dos pontos escolhidos para fazer parte deste estudo, devida suas características, sabor, surpresas (espinhos), benefícios e utilização tanto dentro da gastronomia, quanto na medicina e na indústria de cosméticos. Sendo o pequi um dos produtos do cerrado do Centro Oeste e um presente para gastronomia do goiano.

* O milho (*Zea Mays*) é outro produto que o goiano aprecia, mas também há quem não goste. Do milho também é possível fazer uma infinidade de preparações dentro da gastronomia, além de ser fonte de alimento também para animais domesticados. O milho não requer muitos cuidados ou técnicas em seu plantio, sendo de fácil produção, uma vez que seja plantado em época favorável (tempo chuvoso), o maior cuidado que deve ter com o milho é em sua armazenagem.

* O Baru (*Dipteryx Alata*), um oleaginoso típico, nativo do cerrado, o que antes era apreciado somente pelos animais, agora vem sendo cultivado para fins comerciais, devido seu sabor agradável e os benefícios nutricionais contidos neste fruto. É um ingrediente que vem ganhando espaço dentro da gastronomia não somente dos goianos,

mas também de várias outras regiões e países, por ser saudável e sustentável. Pesquisadores também vem mostrando interesse em pesquisar este frutotão rico e saboroso ao paladar.

* Cajuzinho-do-Cerrado (*Anacardium Humile*), seu nome mostra sua origem, ele é um pequeno fruto que além de ser saboroso, aromático ainda é encantador aos olhos, sendo de uma incrível beleza com suas cores marcantes. São dois frutos em uma única fruta, sendo uma a castanha (semente) e outra a parte suculenta.

No atual trabalho ainda foram abordadas questões como: o real sentido da palavra gastronomia, sendo destacadas citações de alguns pesquisadores renomados; O efeito positivo que o ato de se alimentarem juntos trás para familiares e demais pessoas envolvidas em um contexto familiar (amigos, vizinhos e demais pessoas); A gastronomia local como fonte de renda financeira e atrativo turístico, trazendo benefícios para população e para cidade em um todo; Foram mencionados ainda aqui alguns eventos e festivais gastronômicos goianos, que reúnem pessoas de várias regiões do entorno e algumas até mesmo de locais mais distantes.

HISTÓRIA, EVOLUÇÃO DA COZINHA E DA MANEIRA DE COZINHAR, OS EVENTOS E A ATIVIDADE TURÍSTICA: ABORDAGEM TEÓRICA

Inicialmente, pode-se afirmar que “a cozinha vem acompanhando o homem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, regras morais e religiosas, aspectos geográficos, políticos e sociais. Portanto, sua origem foi sempre regional, embora não ficasse restrita a esses limites [...]” (LEAL, 1998, p. 98).

“Na História Antiga, os primeiros registros escritos de receitas são atribuídos à civilização da Mesopotâmia. Eram de autoria de um cozinheiro, o que comprova o quanto é antiga essa profissão. As receitas se assemelhavam as de hoje [...]” (FREIXA; CHAVES. 2013, p. 53). As autoras também fazem menção em sua obra, que foi também na idade antiga que outras profissões dentro da gastronomia surgiram: o padeiro, confeitoiro e a equipe de serviço, com sommelier, maître e mestre de cerimonial.

No início da história da humanidade o homem vivia da caça, da pesca e da colheita de frutos. Então, após a descoberta do fogo, tornava-se possível cozer esses alimentos. Isso já era o início das práticas gastronômicas. Com o passar dos tempos a gastronomia, a

culinária foi evoluindo passando a serem utilizados fornos e fogões a lenha, de maneira bem rústica, para preparação dos alimentos.

O que era cozido pelos índios, em um aparato feito com pedras amontoadas e gravetos, passa a ser preparado em uma bancada e colocados para cozer em panelas, em um fogão ou em forno. Nesse contexto, Araújo (2020), aborda que, a partir do século XX começa a chegada de instrumentos tecnológicos que facilitam a produção na cozinha: torradeiras, batedeiras, liquidificadores, fornos elétricos entre outros, assim, facilitando a vida de chefs, cozinheiros e até donas de casa.

As cozinhas mais sofisticadas, hoje se tornaram ainda mais modernas e equipadas, tendo como utensílios: fogão de indução, cooktop, air fryer, panelas elétricas, geladeira, frigobar, frízeres. Para facilitar e agilizar o processo de preparações em grande escala, as cozinhas industriais são equipadas com alguns eletroeletrônicos e a gás diferenciados como, fritadeira de imersão, lavadora de utensílios, forno com várias funções (até o arroz pode ser preparado neste forno), churrasqueira industrial, entre outros.

O que antes era usado como alimento em sua forma in natura, como frutas, verduras, legumes, carnes de caça, passou a ser cozido, assado, grelhado, frito. Com tais possibilidades foram surgindo combinações de ingredientes, novos manejos de preparo. Com isso a textura, o sabor e a aparência do alimento, foram se tornando cada vez mais atrativo. Então o ato de comer deixou de ser simplesmente fator de sobrevivência e passou a ser um momento de prazer.

De acordo com Leal (1998, p. 7) “como a arte culinária desperta paixões! Mas deixando os exageros de lado, podemos afirmar que a principal preocupação da arte de cozinhar é proporcionar o máximo de prazer a quem come. Não comemos apenas para saciar a fome, mas, principalmente, para ter prazer”. O homem come também suprir necessidades fisiológicas, por hábitos adquiridos, uma vez que a alimentação não é somente nutrição, sobrevivência, mas também é prazer, sabor e memória.

Dessa forma, o ato de cozinhar faz parte do imaginário das pessoas, sendo uma “construção simbólica por fazer parte dos hábitos, é também herança cultural, tornando-se difícil mudar as tradições recebidas da mãe ou da avó, pois embora ela se transforme lentamente, torna-se inseparável da cultura” (CORNER; ÂNGELO, 2013, p. 2). Um ingrediente avulso, é somente um ingrediente, ao reunir vários ingredientes (mise in place), esses ingredientes sendo passados por processos de preparação (cortar, temperar, cozer,

assar, grelhar, saltear, fritar), passa então a ser uma receita, uma preparação culinária que em alguns casos, inusitada, sendo assim passa a ser parte da gastronomia.

Na grande maioria das vezes as receitas, as preparações, que são servidas em casa ou nos mais variados estabelecimentos comerciais do ramo da alimentação, foram criadas e aprimoradas em casa e levada para ser comercializada, tendo uma boa aceitação, passa a ser parte do cardápio do local. Lembrando que toda essa transformação somente se tornou possível, através da descoberta feita por alguém que fez parte da civilização, em um passado muito distante dos dias atuais, que foi quando o fogo foi descoberto, sem o fogo não seria possível nenhum tipo de preparação.

Desta forma, sobre a gastronomia goiana podemos refletir que “a gastronomia goiana vem cada vez mais sendo procurada não apenas na região assim como nacionalmente e internacionalmente, devido a utilização de produtos regionais do cerrado, que são consideradas exóticas pelo seu sabor e aromas peculiares”, (CAETANO; FILHO, 2017).

Goiás é um estado acolhedor, o povo que aqui vive é cordial, receptivo e agradável. Isso contribui bastante para o crescente comércio turístico. Diversos pontos turísticos espalhados por todo estado recebem turistas de todo o mundo, com o objetivo de buscar diversão, conhecer novos lugares, novos povos e culturas. Sendo as cidades mais visitadas no estado de Goiás: Goiânia, Pirenópolis, Caldas Novas, Alto Paraíso, Cidade de Goiás, Aruanã, Cavalcante, São Miguel do Araguaia, Jataí, Formosa, e Rio Quente. Cada cidade traz consigo pontos específicos e diferencial que atrai, agrada e faz com que o turista volte outras vezes.

Considerando que a gastronomia é um dos principais produtos associados ao turismo, o conhecimento da culinária regional do Brasil é de fundamental importância quando se pensa em pratos típicos e também para se realizar bons eventos gastronômicos (RAMOS; SILVA, 2016, p. 76).

Ser um bom anfitrião ao hospedar, ou receber outra pessoa requer ser educado, cordial, oferece o melhor, não tendo em vista somente o que terá de retorno pela bondade ofertada, mas como diz o ditado popular, “fazer o bem sem olhar a quem”, ofertando o melhor. Ao preparar uma refeição com dedicação somente pelo prazer de ouvir “oh! Que delícia”, com sinceridade, faz toda diferença.

“A arte da gastronomia está intimamente ligada à hospitalidade, em que o “dar, receber e retribuir” para consistir num “prato perfeito”, envolve o atendimento, o

ambiente, “a música, a sensibilidade, a percepção dos momentos vivenciados, pois a cultura, os hábitos e costumes das pessoas são diferentes e o profissional da área necessita estar atento aos detalhes” (FURTADO, 2010, p. 15).

Nesse contexto, pode-se entender que “a gastronomia na atualidade é um dos principais motivadores do turismo, o aspecto regional em torno da culinária local vem ganhando destaque nacionalmente a partir de festivais gastronômicos” (CAETANO; FILHO, 2017, p. 1). Os festivais gastronômicos reúnem pessoas que procuram um diferencial dentro da gastronomia, e outras pessoas que seu objetivo é expor seus produtos com intuito de obter lucro com as vendas.

Assim, “o turismo de eventos leva em consideração o objetivo da atividade turística, em um festival gastronômico por exemplo, sua principal motivação para seu deslocamento é o próprio evento. Esse tipo de turismo é praticado por interesses profissionais, técnico-científicos e culturais através de congressos, feiras, simpósios, feiras, festivais, reuniões, entre outros, e é uma das atividades que mais tem crescido nos últimos anos”. (CAETANO; FILHO, 2017, p. 4-5).

MATERIAIS E MÉTODOS

O método utilizado no presente trabalho acadêmico, foram pesquisas e coleta de dados, em fontes secundárias. Ou seja, este manuscrito aportou no caráter qualitativo de estudo que pode alcançar resultados precisos que permitem uma análise conclusiva (ATÁIDES; CUNHA; SANTOS, 2019). Nesse contexto, foram feitas pesquisas relacionadas a cozinha goiana, a história da cozinha, a transformação dos alimentos in natura em preparações saborosas, onde destaca que cada paladar é único e sabores e aromas são encontrados em uma riqueza indescritível existentes no cerrado goiano, isto é, leituras “de trabalhos de cunho científico”. (SOUZA *et al.*, 2020, p. 93). Foram destacados algumas das pérolas da culinária de Goiás, como: o pequi, o milho, o barue o cajuzinho-do-cerrado entre outros

Foi feito uma busca de dados bibliográficos, referências e citações, em plataformas de busca na internet, pois foram notadas relevância no conteúdo explorado. “Toda pesquisa que utiliza a análise de conteúdo deve seguir de forma clara as fases do método, de modo que comecem pela definição do universo pesquisado, previamente definido e delimitado pelo pesquisador”, (FREITAS; JANISSEK, 2000). Dessa forma, pode-se

destacar, ainda, que este manuscrito espera preencher “algumas lacunas existentes nas esferas conceitual e teórica”. (SANTOS; VONG; FONTANA, 2018, p.113).

Os materiais utilizados para este estudo foram: artigos, teses, pesquisas, dissertações, livros, monografias, documentários, livretos, saits, entre outros. Tais fontes de pesquisa foram base de revisão literária, onde foram retiradas citações e paráfrases necessárias para construção deste conteúdo. Em resumo, o levantamento das referências [...], foi a primeira questão elencada na construção do trabalho para trilhar caminhos sólidos e buscar fontes confiáveis que não deixassem margens para a dispersão na discussão [...]. (SANTOS, 2013, p. 10).

RESULTADOS E DISCUSSÃO – PREPARAÇÕES COM OS FRUTOS DO CERRADO

As preparações que chegam a mesa dos goianos é uma mistura de conhecimentos, técnicas e ingredientes. Diariamente a produção de seus alimentos são de fácil e rápida execução em seu preparo e ao mesmo tempo que é simples também é farta, bem temperada sendo assim exala um aroma inigualável e um sabor que causa salivação. No geral tais práticas são passadas através das gerações, cada pessoa tem seu jeitinho próprio de deixar sua marca registrada, seja através de um toque especial, um ingrediente secreto, um detalhe a parte ou simplesmente a cereja do bolo.

Com a junção e convivência de povos de nações e estados diferentes, cada um trazendo seus costumes, crenças, tradições e hábitos a partir daí foram combinando seus saberes e ideias, assim surgiu o que hoje é a gastronomia goiana. Mesmo com tantas influências juntas, o modo de cozinhar se caracteriza devido as condições de cada local, cada solo e cada clima, existem frutos que somente no cerrado goiano é possível encontrá-los.

O bioma, que ocupa 22% do território brasileiro e abrange 9 estados, é a savana com maior biodiversidade vegetal do mundo. São 12.070 plantas já catalogadas, das quais 35% (4.208) são endêmicas – ou seja, não ocorrem em nenhum outro lugar do planeta. Dentre elas, há pelo menos 58 frutos nativos do Cerrado que são utilizados pela população na alimentação. Os 10 mais consumidos são o pequi, a bocaiúva, a mangaba, a cagaita, o baru, o murici, a mama-cadela, o buriti, o araticum e a guabiroba”. (KAUCZ, 2022, p. 3).

O fruto nativo do cerrado tem a época certa para sua produção, desta maneira não estão disponíveis no mercado o ano todo. Se faz necessário ter estes alimentos em

conserva, congelados ou se deve aguardar o período em que haverá a frutificação, amadurecimento e colheita destas iguarias.

Além dos frutos do cerrado, o milho também é um insumo difundido e muito apreciado na culinária goiana, estando presente em diversos preparos tradicionais de diversas regiões do estado. Embora não seja um produto endógeno do cerrado este se adaptou muito bem no *terroir* do cerrado. Desta forma, apresenta-se a seguir as relações do milho e dos frutos do cerrado com as principais cidades onde o patrimônio gastronômico goiano é tido como um elemento central na cultural regional.

Nesse contexto, destaca-se inicialmente o pequi. Existe uma expressão popular no Centro-Oeste que diz “é pra acabar com o pequi do Goiás”. Isso quer dizer que é algo absurdo, inconcebível de acontecer, devido a tanta produção do pequi na região. Esse fruto também é considerado o ouro do cerrado. O pequi (*Caryocar Brasiliense*), fruto do Cerrado mais consumido e símbolo do Centro-Oeste brasileiro, é um polêmico divisor de opiniões. Para quem o experimenta pela primeira vez, costuma-se dizer que a reação é invariavelmente umas das duas: amor ou ódio. (KAUCZ, L. 2022).

O pequizeiro, é uma árvore nativa do cerrado brasileiro. Tem sua produção anual. O pequizeiro é de fácil adaptação em ambientes secos, sendo essa uma das características do cerrado goiano. Seu fruto é bastante utilizado e apreciado na culinária sertaneja. Além de ser feito preparações do fruto cozido sozinho ou acompanhado, ainda é possível fazer preparações como, o azeite de pequi e conservas em óleo. Seu sabor e aroma são marcantes e peculiares. A semente (castanha), do pequi também tem seu espaço na indústria de alimentos, ela fica protegida pelos espinhos do fruto, sendo assim, é muito difícil ser retirada manualmente, a semente pode ser consumida torrada ou in natura. Da semente também pode se extrair o óleo.

Seu nome vem do tupi (py: pele, qui: espinhos) e, traduzido, seria algo como “pele espinhenta”. Isso porque o pequi guarda um segredo perigoso entre a polpa e a amêndoa: uma camada de minúsculos espinhos que podem machucar e são muito difíceis de remover. Por isso o pequi não é uma fruta que se morde, mas se rói (KAUCZ, 2022, p. 28).

O pequi é bem versátil e seu uso vai além das preparações culinárias. Sendo também de múltiplas utilizações, até mesmo como matéria prima para outras produções na indústria.

Do pequi, tudo se aproveita: a casca é usada para fabricar sabão e farinha. A

polpa, rica em vitamina C, vitamina A e lipídios, protagoniza receitas típicas da região, como o frango com pequi ou o arroz com pequi. É da polpa que também se extrai o óleo, tradicionalmente usado na pele por povos indígenas como repelente, protetor solar, cicatrizante e hidratante. Mais recentemente, o óleo também tem sido utilizado na culinária devido a suas propriedades nutricionais. Já a amêndoa, semelhante a uma castanha, é consumida torrada e tem altos níveis de proteínas, gorduras boas, fibras e minerais. (KAUCZ, 2022, p. 28).

Seu uso na também pode ser visto na medicina e indústria farmacêutica, devido ao fato que “o fruto do pequizeiro, denominado de pequi, apresentam inúmeras efeitos na saúde humana. Sendo rico em vitaminas e óleos essenciais, atuam em vários sistemas corporais, desde o sistema ósseo, muscular, endócrino até no sistema imunológico” (DONADIO, 2000).

No campo da cosmetologia podemos analisar que “o óleo do pequi é utilizado na indústria cosmética para a fabricação de cremes para a pele e sabonetes, devido ao seu delicado aroma e às suas propriedades químicas” (ARAÚJO, 1995; MARQUES, 2001).

Como o próprio nome diz, o hidratante consiste em proporcionar hidratação para pele, uma vez que esta encontra-se ressequida pela falta de umidade advinda da desidratação (perda da água existente na pele). Sendo que as indústrias cosméticas objetivam, trazer ao consumidor produtos benéficos que possam superar suas expectativas, protegendo, mantendo a lubrificação, hidratando e evitando danificação e envelhecimento precoce da pele. Com este intuito após estudos feitos utilizando o fruto do pequizeiro (pequi), hoje já é possível encontrar produtos específicos. Com as inovações tecnológicas atualmente, permite-se que manipule produtos leves, de toque seco, que tenham grande poder de hidratação da pele, principalmente se for de uso facial. (COSTA et al., 2004).

Conforme sublinhado por Deus (2008, p. 27) a procura por novas matérias-primas “e tecnologias para o desenvolvimento de formulações cosméticas cada vez mais eficazes e compatíveis aos diferentes tipos de pele e de produtos tem sido uma constante por parte dos pesquisadores e formuladores da indústria de cosméticos”.

Outro destaque no cerrado é o baru. “O fruto do baru (*Dipteryx alata*), da família Fabaceae, sua poupa, seu óleo e castanha vem despertando o interesse em pesquisadores, por ser um fruto do cerrado, de sabor agradável que tende a ser inserido em preparações criativas e requintada na gastronomia”, isso segundo Borges (2004, p. 9) em sua monografia.

Da família das oleaginosas que, apesar de conter muitas qualidades sensoriais, ser rico em nutrientes e ser nativo do território goianiense, ainda é pouco conhecido no estado de Goiás. A forma que mais se usa o castanha do baru na alimentação, é após torrada, pois adquire crocância e atenua o seu sabor. Após torrada, também será possível transformar a semente em farinha. (BORGES, 2004).

Na alimentação goiana é de suma importância a presença de alimentos típicos do cerrado brasileiro, onde o clima é seco, com temperaturas elevadas a maior parte do ano. Segundo Kaucz (2022, p. 3) “esses alimentos têm nos últimos anos ganhado espaço na gastronomia devido à crescente demanda por alimentos saudáveis e sustentáveis”. O baru tem se destacado e ganhado espaço na alta gastronomia nacional e internacional.

O cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile*), da família Anacardiaceae. Como o próprio nome diz, esse é um fruto do cerrado, sendo ele um destaque entre os demais frutos, pois tem um potencial extrativo e comercial. “O cajuzinho-do-cerrado é um fruto comestível, pequeno, aromático, possui sabor ácido e textura suculenta. Além de todas essas características, ainda é uma fruta de uma beleza extraordinária, apresentando cores diversas” (BRASIL, 2015; GONÇALVES ET AL., 2009; SILVA; SILVA; OLIVEIRA, 2004).

O cajuzinho-do-cerrado, possui duas partes, o fruto, parte suculenta e a castanha (semente). É bem pequeno, sendo em média de 2 a 4cm de comprimento, seu peso é de mais ou menos de 5 a 12g. O amadurecimento e período de colheita se dá de setembro a dezembro. Com este fruto é possível produzir variados produtos, do fruto suculento, produz: vinho, vinagre, aguardente, compotas, passas, geléias, suco, doces, sorvete, pratos salgados. “Além destas preparações citadas, também foram identificadas cajuzinho cristalizado, *kombucha*, estrogonofe, risoto, moqueca, *ceviche*, galinhada e a castanha do cajuzinho no arroz” (MONTEIRO, 2018, p. 95).

Carvalho *et. al.* (2012), comenta que, “o fruto tem potencial para a indústria, para a comercialização (seja na gastronomia ou em manufaturados processados) e para a geração de renda para os agroextrativistas”. Nesse entremeio cerradoeiro, aparece o milho (*Zea mays*), uma gramínea da família Poaceae. É amplamente empregado na alimentação humana e animal doméstico, é uma planta cultivada. Sabe-se pouco sobre sua origem como planta domesticada. “Há relatos de que quando Colombo chegou à América encontrou esta gramínea no Haiti” (CUNHA, 2010).

Como todo alimento, nem sempre o que agrada um, também agrada o outro. Há pessoas que expressam suas opiniões negativas a respeito de qualquer preparação que tenha milho como ingrediente principal, enquanto em vários outros casos e como um bom goiano que se prese, não passam uma semana sem apreciar uma deliciosa pamonha, seja de sal com queijo, doce com queijo ou até mesmo aquelas com os mais diversos recheios, como: linguiça, frango, lombo suíno, catupiri, abobrinha, jiló e até mesmo goiabada e chocolate, entre outras combinações. As pamonhadas levam consigo a incumbência de reunir todos os familiares, para no estiloda roça, juntos em um momento descontraído, cheio de alegria e de história, prepararem uma deliciosa pamonha.

Enquanto uns descascam o milho, outros se põem a rala-lo, em uma bacia grande aquela que é cozineira de mão cheia, tempera toda a massa, aí sim vem a parte mais difícil, que é montar a pamonha, sendo feito uma espécie de copinho com a própria palha do milho, a massa é colocada nesse copinho, então outra palha deve envolver-la, para evitar que desmonte enquanto passa pelo processo de cocção, é preciso amarrar bem, depois só resta colocar para cozer e degustar essa incrível preparação.

As preparações que o goiano utiliza milho por base, não se restringe somente a pamonha. Mas sim há várias outras receitas muito nutritivas, sendo algumas delas: o curau de milho verde (mingau de milho, leite, açúcar e canela em pó), pode ser servido como sobremesa ou lanche da tarde; angu de milho (mingau de milho feito com água sem nenhum tempero), geralmente servido acompanhando molho degalinha caipira; polenta de fubá de milho (mingau de milho com temperos, como, sal, alho, manteiga, cebola e cheiro verde), servido de várias formas, frita em forma de palitinhos ou dadinhos, cremosa acompanhando uma proteína, entre tantas outras saborosas receitas; o cuscuz (flocos de milho ou floção pré-cozido, umedecido com água, uma pitadinha de sal e cozido no vapor em uma panela que leva o nome de cuscuzeira), pode ser servido no café da manhã, lanche da tarde ou para substituir o jantar; bolo de milho verde ou de fubá; mingau, biscoitinhos, bolo ou manjar, preparado com o amido de milho; canjica doce; pipoca, entre tantas outras receitas.

CALDAS NOVAS - CIDADE COM FORTE APELO GASTRONOMICO NO ESTADO DE GOÍAS

O estado de Goiás possui um patrimônio alimentar rico e com diversos insumos próprios, como apresentado ao longo do trabalho. Embora seja uma característica de todo o estado algumas localidades possuem maior apelo a gastronomia, seja por serem cidades históricas, cidades turísticas ou pertencentes a regiões de grande riqueza cultural.

Algumas destas cidades são apresentadas em seguidas e carregam elementos centrais para a difusão e valorização da gastronomia regional goiana e do uso dos frutos do cerrado, além de outros alimentos tradicionais da região como o milho, sejam em características próprias da cidade como uma cidade histórica, uma cidade turística ou devido a realização de eventos onde a gastronomia é o carro chefe.

Caldas Novas (Figura 1) é uma das cidades turísticas mais visitada do estado de Goiás. “em Caldas Novas acontecem diversos eventos da gastronomia [...]” (SANTOS, 2020 p. 57). Alguns eventos que contribuem trazendo benefícios na área gastronômica, hoteleira e no comércio local, gerando renda para cidade, são: Caldas Country Show, Encontros de Motociclistas, Encontros de Carros Antigos e o Verão Sertanejo. Nessa cidade turística existe uma diversificação de locais gastronômicos, sendo oferecidos, uma culinária americana, japonesa/chinesa, árabe, francesa, italiana, não deixando de oferecer a cozinha nacional, entre elas a goiana.

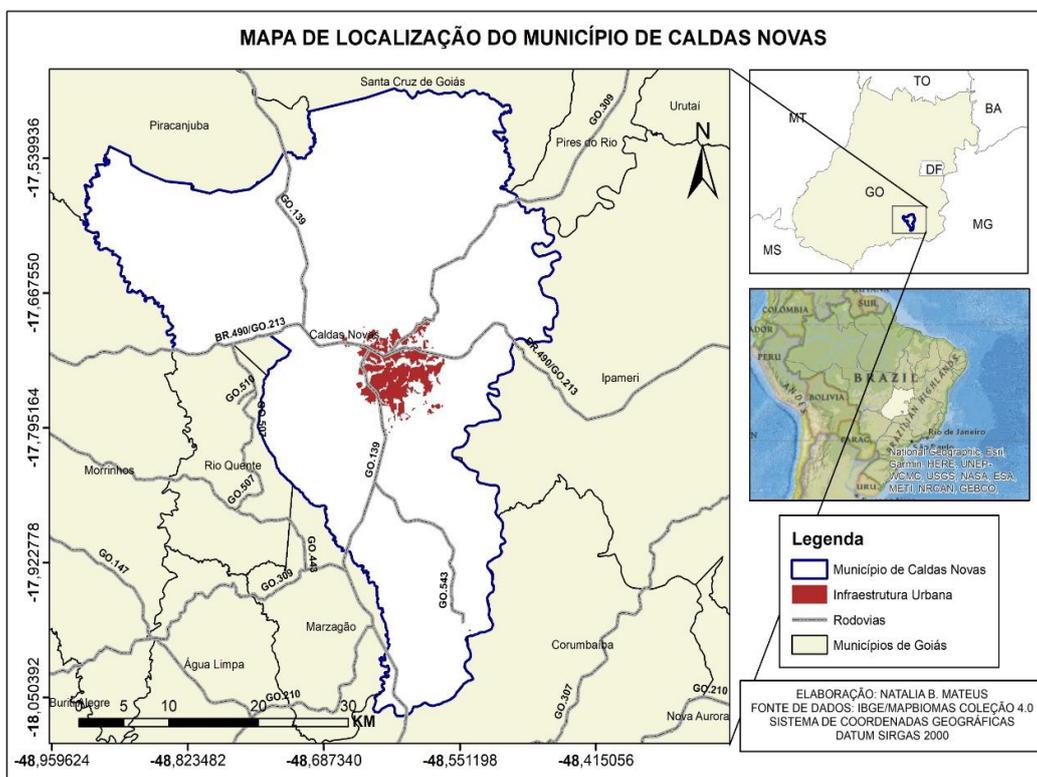


Figura 1 – Localização de Caldas Novas – Goiás.**Fonte:** SANTOS; SOUSA; CRUZ. 2020.

Em 2016 de 03 a 06 de novembro em Caldas Novas - GO, aconteceu o III Festival Gastronômico, o tema central do evento foi a sustentabilidade, e trouxe o açafão da terra como destaque. O local utilizado para realização do evento foi o Casarão dos Gonzaga. Nesse entremeio, é importante destacar que os eventos são negócios dinamizadores da economia e esses têm acompanhado as mudanças da sociedade, buscando um tempo para o lúdico, o entretenimento e o lazer (SOUZA; FREITAS; SANTOS, 2019).

O Festival Gastronômico de Caldas Novas contou com chefs renomados no cenário nacional e internacional e também chefs locais, que através de aulas show ensinaram os visitantes técnicas e preparações diversas. “[...] os *chefs* elaboraram preparações a partir da temática principal do evento, com uma diversidade de produtos regionais, como o pequi, o jiló, o açafão, o milho, a galinha e a jabuticaba. Outro destaque no evento foi a utilização da carne de porco [...] (CAETANO; FILHO, 2017 p. 7). Os autores ainda fazem menção da importância da cozinha goiana neste evento.

De 12 a 15 de outubro de 2017, aconteceu o IV Festival Gastronômico com entrada franca em Caldas Novas – GO. O destaque neste ano foram carnes e frutos do cerrado goianiense. Um dos pratos mais requisitados foi a carne de panela e arroz com pequi. O evento foi realizado como nos anos anteriores no Casarão dos Gonzaga. “Nesta edição, participaram os chefs Rodrigo de Melo, Cleber Rodrigues, Humberto Marra, Rodrigo Leão, Carlos Ribeiro, Ana Costa, Tatiana Mendes e Onildo Rocha. Além disso, também estarão presentes os goianos Allison Moura, André Rabelo e Lorena Caixeta” (Folha Z.com, 2017). Estes são somente alguns dos eventos que acontecem durante todo o ano em Caldas Novas.

De acordo com Sales, Freitas e Santos (2017, p. 51) o destino turístico Caldas Novas é uma cidade de recepção e acolhimento que oferece águas termais como “produto turístico principal, mas possui diversos atrativos. É um cenário que proporciona uma gama de experiências aos visitantes que chegam ao interior do estado de Goiás”. Entre essas experiências está o turismo gastronômico, uma importante componente do destino termal mais visitado no Brasil.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da pesquisa realizada neste artigo é possível sublinhar que no estado de Goiás a culinária é um elemento central na cultura do povo goiano, especialmente em localidades de apelo histórico e turístico, onde além de ser uma representação cultural, a culinária assume função de um mecanismo de desenvolvimento econômico.

Neste contexto, é possível observar o papel dos frutos do cerrado como elementos centrais deste *terroir*, sendo um dos diferenciais da gastronomia da região e fazendo com que a culinária goiana ganhe visibilidade e se diferencia das demais culinárias regionais brasileiras.

Dessa forma, podemos afirmar que o turismo, juntamente com a gastronomia utilizam, e podem cada vez mais aprimorar o uso, de elementos do bioma do cerrado, mostrando que a região tem um potencial econômico com a exploração sustentável da sua biodiversidade.

Então após as pesquisas realizadas foi chegada a conclusão da importância que a cozinha goiana, com sua gastronomia única e as transformações ao longo do tempo exerce sobre o povo goiano. Devido à falta de conteúdos que explique mais detalhadamente a respeito da cozinha goiana, fica a sugestão de outros pesquisadores interessados na mesma linha de pensamento dar continuidade a esta reflexão tão necessária para os cursos de gastronomia e áreas afins.

REFERENCIAS

ABREU, M. Prefeitura de Goiânia. **Goiânia 88 anos: 10 comidas que o goianiense adora**. Publicado em: 24, out. 2021. Disponível em:

<<https://www.goiania.go.gov.br/dez-comidas-que-o-goianiense-adora/>> Acessado em: 29, mar. 2022.

ARAÚJO, F. D. A review of caryocar brasiliense (Caryocaraceae): an economically valuable species of the central Brazilian Cerrados. **Economic Botany**, Bronx, v. 49(1), p. 40-48, 1995.

ARAUJO, R. M. **Laricando por Goiânia. O seu guia culinário Goiano**. Conclusão do Curso de Jornalismo. Pela Universidade Católica de Goiás. Goiânia, 2020.

ATAÍDES, M. R. A., CUNHA, I. C.; SANTOS, J. C. V. Cafeterias da área central de Caldas, Goiás: componentes da paisagem urbana turística. **Revista Ateliê do Turismo**, 3(1), p.31-44, 2019. Disponível em:

<https://desafioonline.ufms.br/index.php/adturismo/article/view/9543> Acesso em 24 de agosto de 2022.

BRASIL, M. S. **Alimentação Regional Brasileira**. 2. Ed. Brasília: Departamento de Atenção Básica, 2015.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

BORGES, E. J. **Baru a Castanha do Cerrado**. Monografia de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, DF, 2004.

CAETANO, A. P; FILHO, O. J, S. Fórum Internacional de Turismo do Iguassu. **A Gastronomia enquanto atrativo Turístico e Cultural: uma Análise do III Festival Gastronômico de Caldas Novas**. Foz do Iguaçu – Paraná – Brasil, 2017.

CARVALHO, R. DOS S. et al. Variabilidade genética de cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile* St. Hill) por meio de marcadores RAPD. **Revista Brasileira de Fr**, v. 34, n. 1, p. 227–233, mar. 2012.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 1a ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CORNER, D.; ÂNGELO, E. Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos. **Anais do 7º Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL**. Caxias do Sul: 2013.

COSTA, C. K; OLIVEIRA, A. B.; ZANIN, S. M. W.; MIGUEL, M. D. Um estudo da pele seca: Produtos emulsionados para seu tratamento e busca de sensorial agradável para o uso contínuo. **Visão Acadêmica**, Curitiba, v. 5, n. 2, p. 69-78, 2004.

CUNHA, S. **História da Genética no Brasil: As Contribuições de Friedrich Gustav Brieger para o Melhoramento do Milho (1936-1966)**. Mestrado em História. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo Puc-SP. São Paulo, 2010.

DEUS, T. N. **Extração e Caracterização de Óleo do Pequi (Caryocar Brasiliensis Camb.) Para o uso Sustentável em Formulações Cosméticas Óleo/Água (O/A)**. Dissertação de Mestrado Multidisciplinar, da Universidade Católica de Goiás. Goiânia - 2008.

DIÁRIO DA MANHÃ. Começa hoje o **XIII Festival Gastronômico da Cidade de Goiás**. 2018. Disponível em:
<<https://www.dm.com.br/cultura/2018/09/comecahoje-o-xiii-festival-gastronomico-da-cidade-de-goias/>>. Acessado em: 12, jul. 2022.

DIAS, F. C. S; SOBRINHO, L. C. S. **A Versatilidade Culinária do Feijão na Gastronomia Brasileira**. Graduação em Tecnologia em Gastronomia. Universidade de Goiás - UEG, Unidade Universitária Caldas Novas. 2022, 20 p.

DONADIO, J.L. **Frutos exóticos brasileiras**. Ed. FUNESP, 2000. ELDER RECEITAS FÁCILES. Licor de Murici. Disponível em:

<<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7595-licor-de-murici.html>>. Acessado em: 14, jul. 2022.

EMBRAPA. **Frutas Nativas dos Cerrados**. Editora Embrapa – SPI, 1994, 166p.

FOLHA Z.COM. **Carnes e frutos do Cerrado são tema do Festival Gastronômico gratuito de Caldas Novas**. Caldas Novas – GO, 2017. Disponível em:

<<https://folhaz.com.br/entretenimento/festival-gastronomico-caldas-novas/>>. Acessado em: 12, jul. 2022.

FREITAS, H.; JANISSEK, R. **Análise Léxica e Análise de Conteúdo: Técnicas complementares, sequenciais e recorrentes para exploração de dados qualitativos**. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 2000.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2. Ed. 3. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

FURTADO, S. M.; CHIMIRRA, V.; GOMES, F.; MIRANDA, U. **A&B em diferentes eventos: entre gestão e receitas**. São Paulo: LCTE, 2010.

GONÇALVES, M. A. B. et al. Aguardente de cajazinho do cerrado: Produção e Análise Física e Química. **Revista Processo Químico**, v. 3, n. 6, p. 31-35, 2009.

KAUCZ, L. **Frutos Do Cerrado Por Um Fio**. Mudanças climáticas e avanços do agronegócio ameaçam savana com maior biodiversidade vegetal do mundo. Link da reportagem publicada: <<https://jornalismoufsc.shorthandstories.com/primavera-emagonia/index.html>>

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

MARQUES, M. C. S. **Estudo Fitoquímico e Biológico dos Extratos de Pequi (Caryocar brasiliense Camb.)**. Dissertação de Mestrado. UFLA. Lavras, 2001.

MONTEIRO, A. O. **Valorização do cajuzinho-do-cerrado: memória involuntária e memória gustativa**. 2018, 120 f. Dissertação. (Mestrado em Agronegócio) – Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

MONTEIRO, A. O. **Valorização do cajuzinho-do-cerrado: memória involuntária e memória gustativa**. 2018, 120 f. Dissertação. (Mestrado em Agronegócio) – Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

RAMOS, S. R.; SILVA, L. L. **A arte do sabor enquanto potencial turístico nas localidades: o prato típico de Rosana/SP**. Curitiba: Caderno de Estudos e Pesquisado Turismo, 2016.

SALES, Tainá Karoline Peixoto; FREITAS, Daniella Paula de; SANTOS, Jean Carlos Vieira. Inovação e desenvolvimento econômico-sustentável: uma análise sobre as micro e pequenas empresas do setor de alimentação na cidade turística de Caldas Novas (GO). **Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN)**, Mossoró/RN, vol. 6, n. 1, p. 50-68, jan./jun. 2017.

SANTOS, D. M. **História da Gastronomia Mundial**. 203p. Gastronomia. Centro Universitário Da Vinci. UNIASSELVI – Indaial. 2018.

SANTOS, Jean Carlos Vieira. **Região e destino turístico**: sujeitos sensibilizados na Geografia dos lugares. São Paulo: Allprint, 2013.

SANTOS, J. C. V. ; SOUSA, A. C. CRUZ, M. V. M. J. Turismo, negócios e sujeitos em Caldas Novas, Goiás: manifestações, movimentos e perspectivas. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 14, n. 3, p. 268–282, 2020. DOI: 10.5216/ag.v14i3.62751. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/62751>. Acesso em: 17 de set. de 2022.

SANTOS, J. C. V.; VONG, M.; FONTANA, R. de F. TURISMO E POLÍTICAS PÚBLICAS: uma análise teórica e comparativa entre Brasil e Portugal. **Geografia em Questão**, [S. l.], v. 11, n. 2, 2018. DOI: 10.48075/geoq.v11i2.20022. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/geoemquestao/article/view/20022>. Acesso em 22 de novembro de 2021.

SANTOS, S. A. **Caminho das Águas Quentes**: [manuscrito]: mapa pictórico da cidade de Caldas Novas (GO) / Sthephany Alves dos Santos – Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Catalão, GO - 2020.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

SILVA, M. R.; SILVA, M. S.; OLIVEIRA, J. S. Estabilidade de Ácido Ascórbico em Pseudofrutos de Caju-do-Cerrado Refrigerado e Congelado. **Pesquisa Agrônoma Tropical**, v. 34, n. 1, p. 9-14, 2004.

SOUZA, B. A.; RIOS, E. O.; CARNEIRO, V. A.; SANTOS, J. C. V.; MACARINGUE, E. J. Coleções Cartográficas, Viagens e Rotas Ultramarinas: uma reflexão acerca do mapeamento de territórios das culturas Ameríndia e Lusitana. **Revista de Geografia UFJF**, v. 10, n° 1, p. 81-96, 2020. Disponível em: DOI: <https://doi.org/10.34019/2236-837X.2020.v10.30717>. <https://periodicos.ufjf.br/index.php/geografia/article/view/30717>. Acesso em 17 de abr. de 2022.

SOUZA, Micaella Alves de; FREITAS, Daniella Paula de; SANTOS, Jean Carlos Vieira. Logística, organização e eventos: o profissional cerimonialista em um cenário de oportunidades. **Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN)**, Mossoró/RN, vol. 8, n. 2, p. 199-220, jul./dez. 2019.