

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA  
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM  
GASTRONOMIA

CHIMENE CARLA DIAS AMARAL RIBEIRO  
CLÉCIA VERÔNICA DE FARIAS BRANDÃO

**A IMPORTÂNCIA DA MANDIOCA NA GASTRONOMIA  
PERNAMBUCANA**

RECIFE/2022

CHIMENE CARLA DIAS AMARAL RIBEIRO  
CLÉCIA VERÔNICA DE FARIAS BRANDÃO

## **A IMPORTÂNCIA DA MANDIOCA NA GASTRONOMIA PERNAMBUCANA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro  
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para  
conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela  
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

R484i Ribeiro, Chimene Carla Dias Amaral.  
A importância da mandioca na gastronomia Pernambucana/ Chimene  
Carla Dias Amaral Ribeiro; Clécia Verônica de Farias Brandão. - Recife: O  
Autor, 2023.  
16 p.

Orientador(a): Msc. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário  
Brasileiro - UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2023.

Inclui Referências.

1. Identidade Cultural. 2. Culinária Pernambucana. 3. Preservação  
Cultural. I. Brandão, Clécia Verônica de Farias. II. Centro Universitário  
Brasileiro. - UNIBRA. III. Título.

CDU: 641

## **AGRADECIMENTOS**

A finalização deste Trabalho de Conclusão de Curso teve a colaboração de muitas pessoas, que sem elas não chegaria ao término desta jornada.

Agradecemos ao nosso tão querido e paciente orientador Professor Pedro, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos.

Aos colegas de classe pela espontaneidade e alegria na troca de informações e materiais numa rara demonstração de amizade.

A todos que de alguma forma colaboraram com as pesquisas, indicando algumas plataforma ou técnica de pesquisa, foi muito valioso.

Aos familiares que incentivaram a cada momento, não permitindo que houvesse desistência.

Aos amigos pela compreensão das ausências e pelo afastamento temporário.

*A verdadeira motivação vem da realização,  
desenvolvimento pessoal, satisfação no  
trabalho e reconhecimento.*

*Frederick Herzberg*

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>7</b>
<b>2. OBJETIVOS .....</b>	<b>8</b>
<b>2.1 Objetivo Geral .....</b>	<b>8</b>
<b>2.2 Objetivos Específicos .....</b>	<b>8</b>
<b>3. JUSTIFICATIVA .....</b>	<b>9</b>
<b>4. METODOLOGIA .....</b>	<b>9</b>
<b>5. RESULTADOS .....</b>	<b>10</b>
<b>5.1. DIVERSAS FORMAS DE APROVEITAMENTO DA MANDIOCA EM         PERNAMBUCO.....</b>	<b>14</b>
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>22</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>220</b>

## A IMPORTÂNCIA DA MANDIOCA NA GASTRONOMIA PERNAMBUCANA

**Resumo:** A mandioca está presente tanto nos pratos cotidianos simples quanto nos mais elaborados, este alimento ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional com peculiaridades regionais, do norte ao sul do país, possuindo relevante papel na construção de identidades culturais. Portanto a presente pesquisa objetiva Obter informações sobre a influência da mandioca, que resultaram em inestimáveis pratos da culinária pernambucana. Revisar as mais variadas formas do uso culinário da mandioca; Evidenciar a importância da preservação cultural da mandioca Estudar as diversas formas de aproveitamento da mandioca em Pernambuco. Além disso, a mandioca apresenta uma grande capacidade de regeneração e de adaptação ecológica, sua grande capacidade de conservação em forma de farinha, podendo ser armazenada por meses a fio. Portanto o presente estudo, inicialmente, se trata de uma revisão narrativa de literatura realizada com obras de maior relevância dentro da temática Aborda-se utilizando de estudos acerca da importância da mandioca na rica gastronomia pernambucana. Vale salientar que os trabalhos de pesquisa destacam o reconhecimento nas diversas esferas incluindo as citadas anteriormente, destacando as diversas formas de manejo trazendo benefícios não só a população humana como também em diversos animais.

**Palavras-chave:** Identidade Cultural. Culinária Pernambucana. Preservação Cultural.

## 1. INTRODUÇÃO

Pode-se perceber que a gastronomia ganhou um significado diferenciado na arte de preparar alimentos, valorizado os nativos, os locais, sustentáveis, cultural, regional, preparados seguindo normas gastronômicas (técnicas nacionais e internacionais), aproveitando todo o alimento e absorvendo deles o máximo prazer, com todos os sentidos.

A Gastronomia brasileira, dizendo a culinária do Brasil é fruto de uma mistura de ingredientes europeus (inicialmente os portugueses), indígenas e africanos. Muitos componentes das receitas e técnicas de preparo são de origem indígena, tendo sofrido modificações por parte dos portugueses e dos escravos oriundos da África (PREZIA, 2000).

Os indígenas que habitavam o Brasil em 1500, viviam da caça, da pesca, da agricultura de milho, amendoim, feijão, abóbora, batata-doce e principalmente mandioca. Esta agricultura era praticada de forma bem rudimentar, pois utilizavam a técnica da coivara (FAO, 2013).

Eles domesticavam animais de pequeno porte como, por exemplo, porco do mato e capivara. Não conheciam o cavalo, o boi e a galinha. Na Carta de Caminha é relatado que os índios se espantaram ao entrar em contato pela primeira vez com uma galinha. As nações indígenas que habitavam as terras brasileiras caçavam, pescavam e alimentavam-se de forma semelhante.

Consumiam répteis, mariscos insetos, cotias, raízes, tubérculos (mandioca) e frutas silvestres. O cultivo da mandioca dominavam as terras baixas da Amazônia e selva úmida, seguindo o sul do Brasil até as florestas da América Central. Dominava o litoral Brasileiro acompanhando a migração dos povos indígenas. A mandioca base alimentar de todas as nações fornecia os beijus, a tapioca, a carimã e a farinha que acompanhava todas as coisas comestíveis: da carne a fruta (FARIAS, 2019).

A Região Nordeste, com seus nove estados, foi entrada dos colonizadores portugueses, que dominaram estas terras e marcaram a culinária local com seus costumes e juntando-se à culinária indígena existente e apropriando-se da culinária africana organizou os ingredientes principais para a culinária desta região. À

completude desta receita, se junta o mar com todos os seus recursos, e agregando aos produtos pescados e colhidos novos sabores como coco, azeite de dendê; e o sertão com a carne seca, o feijão verde, o bode, a galinha originando pratos de uma cultura de resistência (FIORETTO, 1994).

Por ser um alimento muito popular em nossa gastronomia, de fácil cultivo, e preparada de variadas formas, de acordo com a região do Brasil, os seus usos nos levam a conhecer o cotidiano dos lugares, seus aspectos culturais e mesmo laborais. As diferentes farinhas feitas de mandioca e seus principais subprodutos são usadas por todas as camadas da população.

A mandioca está presente tanto nos pratos cotidianos simples quanto nos mais elaborados, este alimento ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional com peculiaridades regionais, do norte ao sul do país, possuindo relevante papel na construção de identidades culturais. Os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo e transformação em receitas conferem-lhe considerável importância histórica, econômica e social.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

Obter informações sobre a influência da mandioca, que resultaram em inestimáveis pratos da culinária pernambucana.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Revisar as mais variadas formas do uso culinário da mandioca;
- Evidenciar a importância da preservação cultural da mandioca;
- Estudar as diversas formas de aproveitamento da mandioca em Pernambuco.

### **3. JUSTIFICATIVA**

A base da conquista do registro da mandioca como Patrimônio imaterial do Brasil começa pelas suas ótimas características como vegetal comestível já destacado pelos indígenas quando os portugueses chegaram ao Brasil, devido ao seu volume de carboidrato e sua rusticidade de cultivo superando situações difíceis e até adversas de solo e clima.

Além disso, a mandioca apresenta uma grande capacidade de regeneração e de adaptação ecológica, sua grande capacidade de conservação em forma de farinha, podendo ser armazenada por meses a fio. Essas qualidades foram levadas em conta na decisão dos portugueses de difundir o seu cultivo junto a todos os núcleos coloniais no Brasil (FIORETTO, 1994).

Hoje, é possível constatar o resultado desse processo de difusão da mandioca, considerando a sua presença em praticamente todos os países tropicais no mundo, tendo uma grande importância na segurança alimentar, por ser um produto que se destaca pela sua importância na agricultura de subsistência, principalmente nos países africanos.

### **4. METODOLOGIA**

Para a realização desta pesquisa, foi utilizado o levantamento bibliográfico em livros, periódicos e sítios virtuais, relacionados à área de sociologia da alimentação, gastronomia e nutrição, objetivando de forma exploratória a obtenção de informações sobre a influência da mandioca na cultura alimentar pernambucana. A construção dessa pesquisa será focada principalmente na terminologia “macaxeira” por se tratar da forma que o nordestino traduz como sinônimo de mandioca.

Portanto o presente estudo, inicialmente, se trata de uma revisão narrativa de literatura realizada com obras de maior relevância dentro da temática Aborda-se utilizando de estudos acerca da importância da mandioca na rica gastronomia pernambucana. O método sistemático é uma maneira de realizar a revisão de forma planejada, seguindo critérios específicos com o objetivo de filtrar e utilizar artigos de relevância para a pesquisa.

Quanto às preparações culinárias, com base na pesquisa descritiva, estas foram confeccionadas por profissionais da área de gastronomia, empregando as técnicas culinárias do “jeito” de fazer e de apresentação, tão peculiar e símbolo da fartura da alimentação e do bem receber em Pernambuco.

## 5. RESULTADOS

No Brasil, quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Confundida inicialmente pelos portugueses com o inhame africano, afirmavam unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos (KALB, 2017).

Pão da terra em sua legitimidade funcional, saboroso, fácil digestão e substancial A partir da realização desse estudo pôde-se obter nos resultados que a gastronomia pernambucana é ricamente diversificada com a participação da mandioca no preparo dos mais diferentes pratos (GUILHERME, 2022). Levando em consideração o amplo aproveitamento da mandioca, iniciando da folha e passando por toda extensão do vegetal, pode ser pensado por parte das autoridades a implantação de políticas públicas que exaltem sua relevância nutricional, cultural como também econômica e social.

No Estado de Pernambuco, a cultura da mandioca (*Manihot esculenta*) é praticada em consórcio com outras culturas, sendo o feijão a cultura predominantemente utilizada para esse fim (MARCENA, 2012). O seu cultivo é pouco tecnificado, devido ao fato da cultura ser utilizada basicamente para subsistência da maioria dos grupos familiares, com utilização apenas de mão-de-obra própria.

Em virtude da descapitalização, esses grupos não conseguem contratar trabalhadores fora da propriedade e, geralmente por falta de garantias reais, os bancos não lhes concedem nenhum tipo de crédito agrícola (CUENCA, 2000).

A mandioca é muito importante em Pernambuco, sob o ponto de vista alimentar, como alternativa econômica de exploração agrícola em pequenas propriedades

familiares e como atividade de ocupação da mão-de-obra agrícola familiar na sua maioria com alto grau de analfabetismo.

O Estado possui cerca de 90% da área colhida com mandioca localizada em propriedades de até 50 ha. A mandioca gera renda e emprego em todas as regiões pernambucanas, pois é cultivado em todo o Estado (KALB, 2017).



A mandioca é uma das principais fontes de calorias para populações de países tropicais, importante matéria-prima para agroindústrias e geradora de emprego e renda, principalmente para pequenos produtores. A cultura da mandioca é conduzida basicamente em sistemas convencionais de preparo do solo, e devido ao lento desenvolvimento na fase inicial agravam-se problemas de erosão podendo tornar a cultura insustentável em muitas regiões. Uma das alternativas para minimizar a erosão hídrica é melhorar a cobertura do solo por meio do consórcio (RAMOS, 2007).

Trata-se de um alimento que em termos nutricionais é muito energético, está presente em muitas esferas da agricultura, até mesmo na fabricação de ração para animais, sendo benéfico pelo seu baixo custo de aquisição podendo chegar nas mais variadas mesas das famílias em todo o Pernambuco.

Vista como uma base na sustentação nutricional, pelas autoridades da área de nutrição, salvando mesmo as famílias, mais carentes da desnutrição e conseqüentemente da fome, sendo capaz de proporcionar diversos aromas e sabores.

A mandioca é uma cultura de grande importância socioeconômica para o Brasil, cultivada em todas as regiões brasileiras nas mais diversas condições climáticas. Apesar de

ser cultivada em todo o país, a produção de mandioca concentra-se em três estados, que detém 50% da produção brasileira: Pará (5,1 milhões de toneladas, ou 19,1% da produção nacional), Bahia (4,4 milhões de toneladas, ou 16,5%) e Paraná (3,8 milhões de toneladas, ou 14,4%) (CUENCA, 2000).

Por ser ter importância na parte social, a cultura da mandioca, faz parte da identidade do nordestino e de maneira mais específica do perfil pernambucano, pois a gastronomia de cada região ou estado indica a cultura local pois se torna um atrativo para turistas principalmente, se torna algo que vai além de uma refeição, proporcionando satisfação com diversas sensações.

A mandioca está presente na história da gastronomia brasileira desde os primórdios. Este tubérculo é a base para o preparo desde os beijus até os variados tipos de farinhas. Além desses produtos a mandioca fornece bebidas, como por exemplo o cauim que mais tarde, com a chegada dos portugueses, passa a ser a tikira, considerada por muitos historiadores como a primeira aguardente brasileira (ANDRADE, 1998).

Devemos aos índios um espaço especial no que diz respeito a nossa cultura alimentar, pois sem essas importantes características nossa culinária ficaria seriamente empobrecida e com a individualidade ameaçada, pois Pernambuco foi e ainda é o berço de muitos povoados indígenas.

Com a falta de insumos, com a escassez de cereais na Europa, em especial Portugal, e observando a alimentação indígena, as africanas, escravas que se ocupavam da cozinha, as cunhãs, adaptaram à culinária europeia tendo como base a mandioca e seus derivados, onde o principal era a farinha, em seus tipos e qualidades, os beijus, tapioca, tucupi, tacacá, e as próprias folhas da mandioca usada para a preparação da maniçoba, que hoje é um prato rustico muito servido na região norte, uma vez que os escravos que aqui chegaram vindos de diferentes regiões da África, já conheciam a mandioca (CARDOSO, 2012).

Hodiernamente a população vem passando por problemas econômicos que refletem no campo social, então alimentos acessíveis como a mandioca são vistos na lista de compras das famílias e com isso fazem com que a mandioca esteja constantemente na rotina alimentar se não de todos, de uma grande maioria.

A formação da cozinha brasileira, rica em sabores, tradições e histórias está revelada nos pratos regionais que cada Estado apresenta, pratos com a mesma preparação, porém recebe nomes diferentes, pratos basicamente originais, porém preparados com utensílios mais modernos, hoje encontramos produtos industrializados que buscam aproximar, lembrar o sabor original, porém a nossa memória gustativa é inabalável e nos faz viajar no tempo, quando comemos um alimento que nos traz recordações de locais, pessoas, períodos da nossa vida (GUILHERME, 2022).

O uso da mandioca inclui o preparo dela: frita, cozida e recheada, entre outros que podem ser vistos nos mais diversos tipos de receitas, explorando seu sabor tão apreciado por quem já conhece e que passa a conhecer aprecia bastante a diversidade de pratos que podem ser preparados a base de mandioca (FARIAS, 2019).

O doce nordeste, a região do nordeste do Brasil é composta pelos seguintes Estados: Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Maceió e Sergipe. A cozinha nordestina é caracterizada pelos doces, açúcar, região aonde tudo começou, com a chegada dos portugueses na Bahia, no início do século XVI. Os navegadores, colonos, iniciaram o plantio da cana de açúcar na Capitania de São Vicente, porém dois anos depois já estavam no Nordeste, em Pernambuco alimentando os primeiros engenhos. Para aumentar a produção da cana de açúcar na Colônia, foi preciso trazer os negros africanos, escravizados, para trabalhar nas lavouras e engenho açucareiros, como vimos antes, com o aumento cada vez da população a mandioca era a base da alimentação deste povo (KALB, 2017).

A culinária pernambucana sempre busca um diferencial que se destaca entre as demais culinárias do nordeste do país, com certos ingredientes que são acrescentados no preparo da mandioca, sendo incrementado por exemplo com a boa manteiga de garrafa que é tão apreciada pela maioria que experimenta.

A cozinha do Nordeste, aproveitou o açúcar, isso devido a influência portuguesa, que já dominava técnicas, através da sua influência dos Árabes, aqui juntando com a escrava, os doces passaram a ser os protagonistas da alimentação, da mesa nordestina. Tão grande a produção do açúcar que a região ficou denominada como a Civilização do Açúcar, expressão que concede o resumo, perfil do Nordeste açucareiro (GUILHERME, 2022).

Ainda tornando a exploração da mandioca têm-se ainda o seu uso para confeccionar maravilhosas sobremesas que geralmente a sugestão adotada por muitos é realizar a degustação acompanhada de um bom café. Com o uso da autoridade que é dada aos pernambucanos de ser o primeiro polo gastronômico, observa-se que o uso da mandioca na criação de cardápio pode englobar tanto os pratos salgados quanto os doces.

Para alimentar todas estas populações de nativos, colonos e escravos, a mandioca, como já vimos era a base alimentar, em cada estado da região, encontramos pratos típicos ou adaptados que caracteriza culturalmente seu povo. Infelizmente, devido a um costume algumas receitas nunca foram encontradas, devido ao analfabetismo das mulheres, fossem simples senhoras ou mesmo viscondessas e baronesas (ANDRADE, 1998).

Embora a mandioca seja um dos alimentos mais explorados no mundo inteiro, o uso da mesma na culinária pernambucana é fruto de muita admiração, por quem passa a conhecer a culinária pernambucana, mesmo que a mandioca seja comercializada e consumida no seu local de origem, o que causa admiração é a diversidade de pratos.

A cozinha pernambucana, não difere das outras do Brasil, quando falamos na sua formação, foram índios, negros e

européus, que juntos constituíram os pratos que são servidos, tanto em casa, quanto nos restaurantes do Estado. A culinária tipicamente pernambucana foi criada nas aldeias dos índios, nas casas-grandes e senzalas dos engenhos, nas cozinhas dos mosteiros, nos terreiros de xangô e na beira da praia (RAMOS, 2007).

É na cultura culinária que se forma a identidade como também a diversidade, a mandioca oferece espaço para os pratos tradicionais, como também para os inovadores e que também são muito apreciados e elogiados por quem tem a oportunidade de degustar (SOUZA, 2000). Ao conhecer a diversidade de pratos que são feitos com a mandioca é possível que o visitante tenha acesso a tradições, saberes, folclore, línguas e outros aspectos.

Em Pernambuco encontramos uma iguaria, feita com açúcar, mandioca e carregada de história e sabor que é o bolo Souza Leão, que entrou na história da culinária pernambucana por intermédio de Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, esposa do coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, proprietário do engenho São Bartolomeu, povoado de Muribeca, município de Jaboatão dos Guararapes. Alguns ingredientes do Souza Leão, originalmente europeus, foram substituídos: o trigo pela massa de mandioca e a manteiga francesa, por manteiga feita na cozinha do engenho (GUIMARÃES, 2016).

Não só esta como muitas iguarias são a preferência de muitos pernambucanos e de turistas quando vêm conhecer o estado, pois com o auxílio da mandioca pode ser feito um buffet completo por ser é muito diversificado

## **5.1 DIVERSAS FORMAS DE APROVEITAMENTO DA MANDIOCA EM PERNAMBUCO**

Como foi visto anteriormente, este item da discussão tratará de mostrar a diversidade de maneiras que a mandioca enriquece a culinária pernambucana com

pratos que além de nutritivos eles são avaliados como saborosos por muitos que tem a oportunidade de experimentar alguns dos muitos que são disponibilizados até mesmo em locais mais simples e não apenas em restaurantes sofisticados, devido a popularidade da mandioca e acessibilidade da mesma.

- **Receita de Tapioca de banana e canela:**



**INGREDIENTES** - Goma de Tapioca Hidratada; 6 bananas prata 1 xícara (chá) de água 1 xícara (chá) de açúcar canela a gosto.

**PREPARO** - Em uma frigideira antiaderente acrescente a goma de mandioca de forma que cubra toda a superfície da frigideira. Deixe por 3 minutos, e tire em seguida. Faça isso com toda a goma. Frite as bananas cortadas ao meio na manteiga e reserve. Nesta mesma frigideira, acrescente a água e o açúcar e deixe no fogo até o açúcar se dissolver. Acrescente as bananas já fritas na calda e em seguida a canela e utilize para rechear as tapiocas. Regue com a calda por cima das tapiocas.

- **Receita de Vaca Atolada:**



**INGREDIENTES:** 1,5 kg de costela bovina; ¼ de xícara (chá) de farinha de trigo; 2 cebolas picadas fino; 2 dentes de alho descascados e amassados; 2 tomates descascados e sem sementes, picados; 1 colher (sopa) de vinagre; 1 litro de água; 2 colheres (sopa) de óleo; 3 mandiocas descascadas e cortadas em rodelas de cerca de 2 cm; folhas de salsinha fresca.

**PREPARO:** Numa tigela, tempere as costelas com sal e pimenta-do-reino. Salpique a farinha de trigo e misture. Leve uma panela de pressão com o óleo ao fogo médio. Quando aquecer, frite as costelas, em etapas, até dourarem por todos os lados. Não amontoe as costelas no fundo da panela, para que não criem água (o que vai impedi-las de adquirir o dourado). Retire da panela e transfira para um prato. Refogue a cebola na mesma panela. Regue com ¼ de xícara (chá) de água e raspe bem o fundo da panela (esse fundinho é que dá o sabor à receita). Junte os tomates, os dentes de alho, o vinagre e cozinhe por 5 minutos. Retorne as costelas à panela e regue com o litro de água. Tampe a panela, e após começar a apitar, conte 35 minutos. Desligue o fogo e, quando toda a pressão sair, abra a panela. Se quiser acelerar, coloque a panela sob água corrente fria (ou levante a válvula com um garfo, mas saiba que isso costuma encurtar a vida útil da panela de pressão). Adicione a mandioca e complete com 1 xícara (chá) de água. Deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando para o fundo não queimar. Na hora de servir, salpique folhas de salsinha fresca.

- **Bolo de Macaxeira de Pernambuco:**



**INGREDIENTES:** 1kg de macaxeira, descascada, lavada e ralada; 1 coco grande ralado; 4 ovos inteiros; 2 colheres de sopa de manteiga; 800g de açúcar refinado; 1 colher de café de sal.

**PREPARO:** Rale a macaxeira, rale ou raspe o coco fininho. Misture bastante. Bata os ovos inteiros, sempre. Acrescente o sal. Com o açúcar faça uma calda com 2 xícaras de água. Quando a calda estiver em ponto grosso, sem deixar esfriar, apague o fogo e coloque a manteiga. Assim que a manteiga derreter, ainda com a calda quente, misture com a macaxeira, o coco, os ovos e o sal. Em seguida aos poucos, passe tudo no liquidificador para ficar como uma pasta grossa. Depois asse em fôrma funda, untada de manteiga e polvilhada de farinha de trigo. Forno quente por mais ou menos 1 hora.

- **Bolo Souza Leão:**



**INGREDIENTES:** 290 g de açúcar cristal; 150 ml de água; 180 g de manteiga; 400 g de massa de mandioca; 500 ml de leite de coco; 9 gemas; 1 pitada de sal.

**PREPARO:** Misture o açúcar e a água para fazer a calda. Deixe ferver por 15 minutos. Acrescente a manteiga e deixe esfriar. Separadamente, misture a massa de mandioca, as gemas e o leite de coco. Em seguida, acrescente a calda já fria e depois passe por uma peneira. Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Asse em forno brando por aproximadamente 1 hora. Só retire-o do forno quando ele estiver dourado e ao enfiar um palito, esse saia limpo.

- **Pé de Moleque Nordestino**



**INGREDIENTES:** 800 g Farinha de Carimã; 2 unidades Rapadura Preta; 2 xícaras Leite de Coco; 1 xícara Manteiga; 1 xícara Xerém de Castanha; Cravo da Índia em pó; Canela em pó; Noz Moscada em pó; Gengibre em pó; 50 g Amendoim Sem casca e torrado.

**PREPARO:** Pré aquecer o forno a 180°C; Untar uma fôrma de furo no meio; Derreter a rapadura preta, tem que dar 3 xícaras de chá e deixar esfriar bem; Colocar no liquidificador todos os ingredientes, exceto o xerém de castanha e o amendoim, e deixar bater bem até ficar uma massa lisa e fina; Despejar a massa em uma tigela, acrescentar o xerém de castanha e misturar bem; Despejar a massa na forma; Levar ao forno e assar por cerca de 30 minutos ou até espetar um palito e ele sair limpo; Esperar amornar e desenformar o bolo; Colocar os amendoins torrados em cima do bolo para decorar.

- **Roda de caititu. Pescada Amarela com Mandioca**



**INGREDIENTES:** 1 posta de 400g de pescada amarela; 1 fruta cítrica (tangerina ou limão); Azeite; Pimenta do reino branca; 200g de massa de mandioca,

também conhecida como massa puba; 100ml de água de coco; 2 maços de coentro e cebolinho; Manteiga a gosto; Farinha de trigo; 200 ml de leite de coco; 1 cebola picada; Sal a gosto; (uma pitada, dissolvida em leite de coco).

**PREPARO:** Coloque o peixe para marinar, num molho com suco de uma fruta cítrica, um pouco de azeite e pimenta. Não é preciso colocar sal, para não tirar a proteína do peixe. Reserve. Numa panela funda, coloque a água de coco e a massa puba, mexendo sem parar. Acrescente sal a gosto e leve ao fogo, ainda sem parar de mexer. A mistura deve atingir a consistência de creme. Coloque um maço de coentro e cebolinho para aromatizar e mexa até ferver. Quando ferver, tire o ramallete e coloque a manteiga. Use papel toalha para secar o excedente do marinado no peixe. Empane com farinha de trigo e leve a uma frigideira para fritar, com azeite. Em outra panela, será preparado o molho para o peixe: misture azeite de oliva, a cebola picada, o leite de coco, uma pitada de sal, a pimenta branca e açafrão. Mexa até ferver, para ficar homogêneo. Quando começar a ferver, coloque coentro e cebolinha picados, para aromatizar. Despeje o molho sobre o peixe. Na hora de montar a refeição, um prato de madeira pode dar o toque indígena que combina com a origem da receita. Decore-o com folhas de bananeira, que precisam ser higienizadas. Coloque o creme de massa puba sobre a folha, por cima o filé com o molho e decore com castanha de caju torrada. Para enfeitar, coloque, ao lado, uma pimenta de cheiro.

- **Escondidinho de Carne de sol com macaxeira**



**INGREDIENTES:** 500 g de carne de sol; 1 copo pequeno de leite; 1 colher de manteiga; Pimenta calabresa a gosto; 1 kg de mandioca bem cozida; 400 g de queijo mussarela (ou de sua preferência) ralado grosso; 1 tomate; 1 cebola; 1 sachê para arroz; Sal a gosto; Pimenta a gosto.

**PREPARO:** Cozinhe a carne de sol na panela de pressão por no mínimo 30 minutos. Depois corte os pedaços e triture no liquidificador (é muito mais prático que desfiar na mão e não deixa nada a desejar). Refogue a cebola com um pouco de manteiga (fica mais saboroso se usar manteiga da terra para quem tiver acesso). Acrescente a carne, o tomate picadinho, a pimenta calabresa e salgue a gosto. Reserve. Amasse metade da mandioca, e a outra metade bata no liquidificador com o leite até ficar bem homogêneo. Misture em uma outra panela os dois fazendo um purê, gosto do sachê pra temperar, pois ele não tem cor e dá um sabor especial, 1 sachê é suficiente. Em um refratário grande espalhe metade do purê, recheie com a carne e um pouco do queijo, cubra com o restante do purê, salpique o queijo e leve ao forno pré-aquecido acima de 180°C por aproximadamente 40 minutos. Sirva com um arroz branco bem soltinho e no máximo uma salada.

- **Bolinho de macaxeira com linguiça Blumenau**



**INGREDIENTES:** 500g de mandioca sem casca; 300g de linguiça Blumenau; 2 dentes de alho picados; 1 colher (sopa) de amido de milho; 2 colheres (sopa) de salsinha picada; Farinha de mandioca frina para empanar; 600 ml de óleo de milho para fritar. Sal a gosto. .Pimenta-do-reino a gosto.

**PREPARO:** Cozinhe a mandioca até ficar bem macia. Passe por uma peneira, para obter uma massa bem consistente. Tire a pele de linguiça, solte a carne em uma frigideira e refogue até ficar bem soltinha e crocante. Adicione o alho e refogue mais um pouco. Deixe esfriar. Junte a linguiça à massa da mandioca e tempere com sal e pimenta. Adicione o amido de milho a salsinha. Modele em formato de bolinho e empane na farinha de mandioca. Frite em óleo quente até ficarem dourados.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Devido à grande variedade que a mandioca pode proporcionar na culinária pernambucana, até mesmo de maneira mais globalizada que pode ser caracterizada como patrimônio cultural imaterial brasileiro, dada a relevância do que pode ser proporcionado com o auxílio da mandioca.

Ficou percebido também o papel de não somente alimentar determinada população, mas de uma maneira geral tendo relevante participação no país como um todo, destacando uma identidade nacional, pois em se tratando da cozinha brasileira a mandioca é explorada não só em sobremesas como também em pratos principais.

Vale salientar que os trabalhos de pesquisa destacam o reconhecimento nas diversas esferas incluindo as citadas anteriormente, destacando as diversas formas de manejo trazendo benefícios não só a população humana como também em diversos animais.

Podendo ser exaltada até mesmo no contexto histórico a mandioca é comprovadamente a comida do trabalhador, pois fez parte do cardápio até mesmo de muitos desbravadores que contribuíram com o processo de ampliação territorial. Estando presente atualmente nos pratos simples e sofisticados e ainda podendo ser mais explorada pelos profissionais de gastronomia, criando novos pratos e novas pesquisas enriquecendo o acervo dos profissionais que se dedicam diariamente a essa arte.

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no nordeste**: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste. 6. ed. Recife: Editora Universitária da UFPE, 1998.

CARDOSO, Jean Carlos. **Cultivo e produção de mandioca (Manihot esculenta Crantz)**. São Carlos: EDUFSCAR, 2012.

CUENCA, M.A.G. **Perfil agrossocioeconômico dos produtores de coco do município de Conde-BA**. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2000.

FAO. Produzir mais com menos: Mandioca Um Guia. **Para a Intensificação Sustentável da Produção**. São Paulo: FAO, 2013.

FARIAS, Valmir de Sousa. **Mandioca [recurso eletrônico]** : valor histórico, cultural e gastronômico / Valmir de Sousa Farias, José Teixeira de Seixas Filho, Maria Geralda de Miranda. – Rio de Janeiro, RJ: Eritaya, 2019.

69 p.

FIORETTO, Roberto Antunes. Uso direto da manipueira em fertirrigação. In: CEREDA, Marney Pascoli (Coord.). **Resíduos da industrialização da mandioca no Brasil**. São Paulo: Paulicéia, 1994.

GUILHERME, F.S.; SILVA, C.S.; FERRAZ, C.L.G.; BRAMBILLA, A. **Turismo & Gastronomia 'sem fronteiras'**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2022.

GUIMARÃES, F. A. M. **A cultura da mandioca no brasil e no mundo: um caso de roubo da história dos povos indígenas**. Encontro Estadual de História, VIII, FERIA de Santana, anais... p.1-11. 2016.

KALB, C. H; FLORES, M. B. R. **Tombamento, Inventário e Registro: nuances e efeitos jurídicos aos sistemas de proteção do patrimônio cultural brasileiro**. Revista das Faculdades Integradas Vianna Júnior. v.1 n. 8. 2017.

MARCENA, Adriano. **Mexendo o pirão: importância sociocultural da farinha de mandioca no Brasil holandês (1637-1646)**. Recife: Funcultura, 2012.

PREZIA, B.; HOOMAERT, E. **Brasil Indígena: 500 anos de resistência**. São Paulo: FTD, (ed.) 2000.

RAMOS, A. **Notas Sobre a Culinária Negro Brasileira**. In: ANTOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL. CASCUDO. L. C. (Org.). São Paulo, Global (WEd.), 2007.

SOUZA, Laércio Duarte. SOUZA, Luciano da Silva. Clima e solo. In: MATTOS, Pedro Luiz Pires de; GOMES, Jayme de Cerqueira. (Coord.). **O cultivo da mandioca**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2000.