



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

RENAN WINDSOR DA SILVA MORAIS

**DESCOBRINDO A COZINHA DAS AMÉRICAS NO POLO GASTRONÔMICO
DE RECIFE/PE**

RECIFE-PE
AGOSTO/2018

RENAN WINDSOR DA SILVA MORAIS

**DESCOBRINDO A COZINHA DAS AMÉRICAS NO POLO GASTRONÔMICO
DE RECIFE/PE**

Relatório de Estágio supervisionado
Obrigatório apresentado à Coordenação
do Curso de Bacharelado em Gastronomia
da Universidade Federal Rural de
Pernambuco, como parte dos requisitos
para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira

RECIFE-PE
AGOSTO/2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

M827d Morais, Renan Windsor da Silva
Descobrimo a cozinha das Américas no polo gastronômico de Recife, PE/ Renan Windsor da Silva Morais. – 2018.
32 f. : il.

Orientadora: Leonardo Pereira de Siqueira.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural, Recife, BR-PE, 2018.

Inclui referências e apêndice(s).

1. Culinária – América 2. Restaurantes – Recife (PE)
3. Gastronomia – Recife (PE) I. Siqueira, Leonardo Pereira de,
orient. II. Título

CDD 641.013

RENAN WINDSOR DA SILVA MORAIS

**DESCOBRINDO A COZINHA DAS AMÉRICAS NO POLO GASTRONÔMICO
DE RECIFE**

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Banca Examinadora

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira (Orientador)

Prof^a Dr^a. Luciana Leite de Andrade Lima (Examinador)

Prof^a. Dr^a. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (Examinador)

RECIFE-PE
AGOSTO/2018

Resumo

Esta pesquisa tem por objetivo identificar e caracterizar os restaurantes de culinária das Américas na cidade do Recife/PE, realizando assim um apanhado da história, cultura e gastronomia dos países encontrados representados nos restaurantes pesquisados. Considerando que através desse estudo iremos apresentar a característica desses restaurantes dentro do polo gastronômico de Recife, visto que se pretende por meio desse estudo agregar valores necessários para uma melhor compreensão de como se encontram os restaurantes e a gastronomia desses países, compreendendo como é aplicada na prática essas cozinhas. Procurando responder o objetivo proposto a pesquisa foi realizada de maneira, descritiva, explicativa, bibliográfica. Sendo efetuada na cidade do Recife no período de julho de 2017 a julho de 2018, com restaurantes caracterizados por abordar a cozinha de determinados países das Américas. Foram encontrados por meio de pesquisa em revistas, jornais e sites de buscas oito restaurantes que se dividiam em: três de cozinha argentina, dois de cozinha peruana e três de cozinha mexicana. Foi possível com este apanhado e utilizando um roteiro como guia para caracterizar se os restaurantes de fato pertenciam a culinária relacionada. Concluímos com os estudos realizados que a relevância dessa pesquisa se deve ao fato de que os questionamentos pontuados ao longo do estudo, trazem uma melhor compreensão de como é abordada a culinária das Américas, mais especificamente dos países citados dentro dos restaurantes situados no Recife, levando um maior conhecimento sobre as técnicas aplicadas, tipos e opções de cardápios apresentados, compreendendo assim as bases necessárias para fazer uma boa cozinha das Américas. É de extrema importância o aprofundamento e o saber cultural dos países da América para compreensão da sua gastronomia e entender as técnicas que se aplicam na contemporaneidade.

Palavras-chave: Culinária das Américas, Restaurantes, Recife

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. REVISÃO DA LITERATURA	8
2.1. Argentina.....	9
2.2. México	11
2.3. Peru	15
3. OBJETIVOS.....	18
3.1. Objetivo Geral	18
3.2. Objetivos específicos	18
4. MATERIAIS E MÉTODOS.....	19
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	21
5.1. Restaurantes de Cozinha Argentina	21
5.2. Restaurantes de Cozinha Peruana	24
5.3. Restaurantes de Cozinha Mexicana	25
CONCLUSÕES.....	27
REFERÊNCIAS	29
APÊNDICE.....	32

1. INTRODUÇÃO

A América durante a sua consolidação sofreu influência de vários países e culturas. Desde os seus primeiros habitantes, onde tinham por base uma alimentação rica em caça, pesca, coleta e plantação de tubérculos. Povos vindos da Europa miscigenaram essa cultura, acarretando também na mistura na cozinha, implantando técnicas, trazendo animais para criação e especiarias oriundas de outros continentes (MCCOOLL,2005).

Recife possui uma das maiores diversidades de restaurantes, sendo considerado polo gastronômico, o primeiro do nordeste, e terceiro do país (LEAL,2003). Essa abundância de empreendimentos gastronômicos esta ligada amplamente ao turismo e costumes da população Recifense, onde o ramo de alimentação fora do lar é um dos que mais cresce anualmente (SEBRAE, 2017).

Tendo como objetivo caracterizar os restaurantes de cozinha das Américas na cidade do Recife, identificando, reconhecendo as características presente da determinada culinária, pontuando quais os itens e utensílios do cardápio dos restaurantes são típicos da cozinha estudada, observando se utilizam e são influenciados pela culinária brasileira e de outros países em preparações específicas dentro de seus respectivos cardápios.

Como pesquisadores, estudantes e profissionais de cozinha, observa-se a incipiente abordagem dessa temática, pois através desse estudo iremos apresentar as características desses restaurantes. Consideramos esse conhecimento importante, pois se pretende por meio desse estudo agregar valores necessários para o uma melhor compreensão do que se refere a gastronomia desses países e como é aplicada na prática.

A fundamentação e o entendimento da história são determinantes para entender sua cozinha. Para um maior embasamento do estudo feito sobre os Restaurantes de cozinhas das Américas encontrados em Recife, trazemos relatos historiográficos, culturais e gastronômicos dos países que foram identificados como: Argentina, México e Peru.

2. REVISÃO DA LITERATURA

A maior parte das sociedades contemporâneas são multiculturais, multi étnicas ou mestiças, o que significa dizer que se caracterizam pôr uma enorme variedade de identidades simbólicas e expressivas (Brasão, 2016).

“Esta afirmação se aplica às nações americanas que se formaram a partir da expansão comercial europeia do século XVI, quando culturas milenares e radicalmente distintas foram protagonistas do que se constituiu em uma das mais extraordinárias e trágicas experiências de encontro de civilizações da história da humanidade. A partir daqueles acontecimentos, os povos que vieram a formar o Novo Mundo têm-se confrontado com uma enorme diversidade de referências para definir os seus modos de inserção em suas sociedades e os seus modelos de vida. Essa diversidade é resultante da grande variedade de experiências e de realizações humanas produzidas pôr esses povos e baseia-se na sua história, nas suas tradições e em seus idiomas, envolvendo pôr igual o que se costuma designar como cultura erudita e cultura popular” (MOISES, 2016).

A cozinha das Américas se divide na totalidade de seus países que se encontram em três continentes americanos sendo elas América do Norte, Central e Sul. A história desses se desdobra geralmente em etapas como: América pré-colombiana, Descobrimento e conquistas, montagem do sistema colonial e América contemporânea, todos esses desdobramento tem forte influência sobre a culinária Americana (FERNANDES, 2016).

2.1. Argentina

O período pré-colonial é marcado pela existência de diversas tribos indígenas como os Mapuches, Tafis, Aguadas, entre outros, que tinham por base a Alimentação tradicional dos povos indígenas, caça, pesca e vegetais. O período colonial se inicia com a chegada de Américo Vespúcio e sua expedição que contornou o Rio da Prata em 1502. Em 1534 a parte norte desta região foi entregue a Pedro de Mendoza, militar espanhol, governador do Rio da Prata e fundou o porto de Santa Maria de Buen Ayre, onde posteriormente se firmou a atual capital argentina, Buenos Aires (HERMIDA, 1977). No século XVII, com a chegada das missões jesuítas trazem consigo as técnicas, utensílios e receitas que irão tomar parte para a formação da gastronomia Argentina fortemente influenciada pelos colonizadores e imigrantes. No século XVIII se torna independente graças às campanhas lideradas por José de San Martin considerado o “Pai da Pátria” e herói da emancipação, responsável pela independência da Argentina, Chile e Peru. Abrindo as portas para as imigrações, principalmente italiana, porém também vieram judeus, ingleses e alemães (HOUAISS,2010).

Segundo Mccooll (2005), economicamente a Argentina se destaca de diversas formas. Possui um dos solos mais férteis do mundo, o pampa, destaca-se na produção de grãos como trigo, milho, soja, erva-mate, aveia, cevada, girassol e batata. Na pecuária sua produção anual de carne varia em torno de 6 milhões de toneladas. O rebanho bovino conta com cerca de 49,5 milhões de cabeças e 13 milhões de ovinos mais consumidos na Patagônia. A produção anual pesqueira gira em torno dos 1,2 milhões de toneladas, o destaque vai para pesca de merluza, polvo, atum e lulas.

Segundo Fendrik (2012), termo muito usado para na culinária das Américas, a determinação de Criolla é denominada a cozinha miscigenada. Tratando-se da Argentina temos como principais influências as dietas indígena, a espanhola e a italiana. Portanto é comum associar a comida típica Argentina

com a mediterrânea. O alto consumo de carnes, geralmente, acompanhadas de *papas* (batatas), e *ensaladas* (saladas) utilizando muitos tomates, cebolas, alfaces e berinjelas. As *empanadas*, pastéis de carne, temperadas com pimenta caiena ou malagueta, são bem picantes e geralmente acompanhadas com café. Chamado de *facturas*, o café da manhã ou lanche da tarde típico dos argentinos serve pães doces, doce de leite, marmelada. Há uma grande diversidade de preparações na cozinha *Criolla* Argentina são elas: *Humitas*, creme de milho moído e depois cozido com bastante tempero, cebola, sal e alho; *Tamalles*, uma espécie de pamonha com carne vermelha ou branca; *Mazamorra*, mingau de milho, açúcar e leite; *Choripán*, sanduíche de lingüiça de porco com pão francês muito populares em Buenos Aires; Asado, típico e mais popular é um tipo de churrasco Argentino, sem espetos e preparados em grelhas e na brasa, chamadas de *Parrilla*, antigamente se costumava fazer em valas abertas no solo com os animais inteiros pendurados próximo ao braseiro; *Parrillada*, que consiste em levar miúdos e embutidos para assar; *Lacro*, grãos de milho misturado ao feijão branco, rabo de boi, pé de porco, charque e bastante pimenta e, *Alfajor*, é um ilustríssimo doce argentino, produzido tradicionalmente nas fábricas mais famosas localizadas na cidade de Mar Del Plata, esse biscoito duplo com recheio do tradicional *Dulce de leche* argentino, recobertos de açúcar e chocolate.

A histórica tradição da carne Argentina começa no final do século XVII a Região dos Pampas que caracterizar-se por uma vegetação composta por gramíneas, plantas rasteira e algumas árvores de pequeno porte; etimologicamente originou-se do vocabulário quéchua pampa, que significa “planície” (COELHO, 2001).

“Grandes extensões de terra passou a ser uma obsessão sem sentido prático, mas como uma resposta às ambições de europeus conquistadores. Aos poucos, a chegada de cavalos, gado e mais animais domésticos, trazidos da Europa, foi dando sentido às terras, que também passaram a ser cultivadas em pequenas extensões” (SOUZA, 2004 p.21).

Vedete da gastronomia Argentina a carne se diferencia das demais pelo gado ser criado nesta região, muitas vezes em confinamento e possuir uma

serie de cruzamentos entre as raças vindas da Europa, resultando em uma carne mais suculenta e marmorizadas. Diferenciada também nos cortes as carnes argentinas não tem apenas nomes diferentes, seus cortes são característicos, o que influencia no sabor e textura, são alguns deles mais conhecidos: *Tapa de Cuadril*, *ojo de bife*, *bife de chorizo* e o tradicional *matambre* (RUIZ, 2005). Toda essa tradição e diferenciação, torna a carne Argentina uma das melhores do mundo.

A produção de uvas e vinhos na Argentina começou no ano de 1557, quando Juan Cedrón plantou os primeiros vinhedos com o objetivo de servir à Igreja Católica em seus rituais. Tendo como objetivo de obter vinhos mais adocicados, então foram plantadas as variedades americanas *Vitis rupestris* e *Vitis labrusca*. No século XVIII os jesuítas importaram mudas de boas variedades de *Vitis vinifera*. Nas décadas mais recentes, a vitivinicultura argentina passou a cultivar em maior escala uvas de espécies europeias nobres, adotou modernas técnicas de cultivo e vinificação e conseqüentemente passou a produzir vinhos de boa qualidade. Embora o consumo per capita tenha diminuído, os produtores argentinos aumentaram consideravelmente a produção e a exportação de vinhos de alta qualidade. Desde 1990, vem acontecendo lá um salto para a qualidade, com a importação de vinífera e investimentos em tecnologia. Com isso, tem chegado ao nosso mercado uma boa oferta de vinhos de qualidade, com uma relação custo/benefício atraente, graças aos benefícios do Mercosul (ROSNER, 2010).

2.2. México

Outro país que tem sua culinária largamente difundida pelo mundo, conhecido largamente pelos seus “chiles” (pimentas) a República Constitucional Federal de nome “Estado Unidos Mexicano” está situada na América do Norte, faz fronteiras terrestres com os Estados Unidos, Belize, Guatemala e com o Oceano Pacífico e Golfo do México. Quinto maior país da América e segundo mais populoso da América Latina, perdendo só para o

Brasil. De forma aproximadamente triangular, o México varia entre mais de 2000 km no norte e menos de 220 km ao sul. O México central consiste de planaltos elevados e montanhas escarpadas, incluindo vulcões, o pico do Orizaba possui 5610 metros de altitude. De clima tropical, varia dos desertos do norte (temperatura média de 40°C) a floresta úmida tropical no sul (temperatura média de 28°C) e clima frio de altitude nas montanhas centrais do país. Dividido em 32 estados, sua capital federal é a Cidade do México (MCCOOLL,2005).

Perdurando entre 1800 a 300 a.C, o período pré-colonial, é marcado pelo começo da formação de culturas complexas. Algumas evoluíram para avançadas civilizações mesoamericanas pré-colombianas tais como: olmeca, teotihuacan, maia, zapoteca, mixteca, huasteca, purepecha, tolteca, e mexica (ou asteca). Atribuem-se a estas civilizações indígenas várias criações e invenções: templos-pirâmide, cidades, a matemática (sendo o primeiro povo do mundo a usar o zero), astronomia, medicina, escrita, calendários precisos, belas artes, agricultura intensiva, engenharia, um ábaco, teologia complexa, o chocolate e a roda. Esses povos mexicanos alimentavam-se principalmente de milho, feijão, pimenta (*chille*), abóbora, tomate, amendoim, maracujá, abacate, papaia, fruta do conde, ananás, baunilha e do cacau. São tidos como as civilizações mais evoluídas encontradas em todo território das Américas (HERMIDA, 1977).

O período colonial se inicia com a chegada dos primeiros espanhóis em Lucatão, costa sul do México em 1517, em 1519 Hernan Cortés invade e conquista a região de Veracruz e em 1521 a capital do império Asteca, Tenochtitlan a partir desta base a Espanha conquistou e colonizou o território mexicano, e administrou como vice-reino da Nova Espanha. As contribuições alimentares dos espanhóis neste período foram: hortaliças, canela, cravo da Índia, cebola branca, e o porco que foi responsável pela introdução da fritura na cozinha mexicana. Além de outros que foram trazidos pelos espanhóis, tais como: cavalos, gado bovino, galinhas e cabras; orégano, salsa, pimenta e outras especiarias (HERMIDA, 1977). Religiosos Franciscanos, Dominicanos, Agostinhos e Carmelitas; tem uma dupla contribuição: cultivavam nas suas hortas conventuais os produtos mexicanos e espanhóis, enviando-os para

países terceiros e combinavam nas cozinhas dos seus conventos os ingredientes indígenas com aqueles que eram importados. Este território viria a ser o México com o reconhecimento da independência da colônia em 1821 (BETHELL, 2015).

O período pós-independência foi marcado pela instabilidade econômica, a Guerra Mexicano-Americana e a consequente cessão territorial para os Estados Unidos, uma guerra civil, dois impérios e uma ditadura nacional. Esta última levou à Revolução Mexicana em 1910, que culminou na promulgação da Constituição de 1917 e a emergência do atual sistema político do país. Eleições realizadas em julho de 2000 marcaram a primeira vez que um partido de oposição conquistou a presidência do Partido Revolucionário Institucional (BETHELL, 2015).

A aridez torna improdutivo grande parte do território mexicano, o restante tem relevo demasiadamente irregular para o aproveitamento agrícola. Sendo as zonas que permitem o cultivo não ultrapassam 15% do território. Agricultura familiar ou de subsistência: produzem milho, feijão, abóbora e abacate. Agricultura comercial: produzem milho, trigo, sorgo, laranja, tomate, batata, arroz, hortaliças, cana-de-açúcar e o café. Pecuária bovina de grande importância, também desenvolve a produção leiteira. Segue em importância econômica a criação de suínos, e em menor escala de ovinos. A pesca marítima se desenvolveu na segunda metade do século XX, com destaque para o camarão, a sardinha e a anchova, grande parte destinada a exportação. Sua Bebida de maior exportação destaca-se a Tequila (MCCOOLL,2005).

Feito o estudo sobre a história, geografia, clima, território do México vimos que é inevitável para culinária deste país uma base pré colombiana milenar, e também uma forte influência colonial e das transformações que ocorreram no mundo ao longo dos séculos. Em 2010, a culinária tradicional mexicana foi considerada pela Organização das Nações Unidas para Educação Ciência e Cultura (UNESCO), um Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade considerou que constitui um modelo cultural que inclui práticas agrícolas e técnicas culinárias milenares (UNESCO,2010). Um fator decisivo na culinária mexicana são as cores, presentes não só na montagem dos pratos como na mesa e na ambientação. Frase celebre mexicana “Quebre jejum como

rei, almoce como príncipe, jante como pobre e terá saúde”, no México o desjejum é muito cedo (entre as 7 e 10 da manhã). A alimentação é completa, com muitas frutas, pães doces, carnes, molhos verdes ou vermelhos, e muitas tortilhas (consideradas o pão do México), omelete de milho e café com canela. Entre 14 e 17:30 horas acontece a "comida". Geralmente é composta por cinco pratos: uma sopa leve; a sopa seca, prato à base de massa ou arroz; um prato principal de carne branca ou vermelha acompanhada de vegetais; uma porção de feijões; e finalmente a sobremesa, com pudim, compotas ou alguma fruta da estação. O jantar é mais leve. (conhecido como *merienda*) são frequentes o pão, as *tamales*, os sanduíches e fatias de presunto; as salsas, molhos condimentados *chilis*; e *gorditas*, pequenos pães de milho caseiros (.MEDINA-NORA, 2009)

Alimentação se dá por região; Norte e Centro-Norte; O churrasco é unânime. São Luis Potosí é o paraíso das carnes condimentadas. No litoral encontram-se muitos peixes, camarões, mexilhões e lagostas. Os quitutes mais conhecidos são o *picarone*, a *capirotada* e a *marmelada*. Região Central, *Guanajuato*, *Michoacán* e Querétaro: tradição indígena e Europeia. Alto Consumo de milho, feijões e *chilis*. Principais produções; As *tamales*, as *enchilladas* de chili mulato, a *cecina* (carne suína fatiada e defumada) e a sopa de *espinazo*. *Aguascalientes*, *Colima* e *Jalisco*; comidas ritualísticas (MEDINA-NORA, 2009).

Dia dos Mortos, data em que as *cavaleras de azucar* (doces em formato de caveira) e o *pan des muertos* são produzidos. Intensa atividade pesqueira. Pratos: *chilis rellenos de queso*, o *pozole*, *tamales*, *arroz en leche*, cocadas e os *alfajores*. Veracruz e Tabasco; são duas das áreas mais produtivas do país, lá são cultivados: cana-de-açúcar, cacau, café, milho, alho, chili, arroz, tomate e tabaco. Criação de gado e intensa atividade pesqueira (MEDINA-NORA, 2009).

Nas áreas turísticas, os pratos à base de camarões, como os camarões ao molho de alho e peixe frito em salsa de tomate são dos mais requisitados. Guerrero, Oaxaca e Chiapas; A *pozole* ou sopa à base de carne e milho e um inseto denominado *jumil*, utilizado como recheio vivo ou assado nos tacos ou na composição dos molhos são muito consumidos. Animais como o coelho, o

veado, a codorna e a iguana são ingredientes principais de muitos pratos. Península de Yucatán; Abundante em frutas, animais silvestres, hortaliças e tubérculos. Dos espanhóis ficou o gosto pela carne preparada com vinho e pelos embutidos, o prato mais famoso de Yucatán é a *cochinita pibil* ou carne de porco assada e desfiada bem picante e os *frijoles* refritos. Hidalgo, Tlaxaca e Puebla: produzem o *Maguey*, cacto que é 100% aproveitado na manufatura de alimentos, bebida, roupa e papel. De uma variedade desta planta, o Agave Azul, é feita a Tequila. Produções culinárias: o *mole poblano* e os *chiles en nogada* (MEDINA-NORA,2009; FRANCO, 1995).

2.3. Peru

País marcado pelos povos pré colombianos, entre eles os que mais se destacaram os Incas, pelo vasto império rico em prata e ouro e que se estendia pelo rio Paraguai, Amazonas e mais três países da América. Em 1.500 torna-se alvo da cobiça dos espanhóis que já aportavam na América central. Francisco Pizarro desembarcou em 1531 nas terras peruanas e utilizou a guerra civil instalada entre os incas para tomar posse dos territórios que se tornaram de domínio Espanhol. Fundando em 1534, a cidade dos reis, atual Lima, as margens do rio Rimac (BETHEL,2015).

O Peru é o terceiro maior país da América do sul e cortado de norte a sul pelos Andes. Dividido em 3 grandes regiões, La Costa, parte a oeste; La sierra, no centro e La selva, a leste. Como em outros países Americanos seus habitantes sofrem influências de vários povos, tendo os espanhóis colonizadores se instalado na costa e nas cidades de serras. Os negros escravizados vindos da África também abundam nessa região costeira onde se encontra maior parte da população mestiça do país. Ao longo dos anos o Peru recebe em suas terras vários povos que ali ficaram, como os italianos que chegaram a Lima em meados de 1840. Os grandes grupos de chineses que aportaram no país como mãe de obra trabalhadora para agricultura. E 40 anos depois da chegada dos italianos, os japoneses vindos de Okinawa, Okamoto e Fukuchima, chegam a terras peruanas (BETHELL,2015).

Apenas uma pequena parte do território peruano é utilizado para a agricultura devido a sua formação territorial. Os solos costeiros, são aproveitados para cultura do algodão, arroz e cana de açúcar e alguns produtos mediterrâneos como videiras e oliveiras que fazem itens para o mercado interno e externo. Nas serras existe uma agricultura de subsistência onde encontramos o plantio de coca, que no fim do século XX, era considerado o maior produtor e plantações de batatas e milho, podendo encontrar também algumas plantações de café, banana e outros frutos. O país se destaca por sua fértil zona pesqueira, onde tem uma frota moderna com uma das maiores produções do mundo (CRABTREE,2002).

Cozinha muito rica e abrangente, todas as regiões influenciam em técnicas e comidas diversas, no Peru existe uma grande variedade de peixes, carnes de bovina e suína, além de outros animais como a lhama. Quando se trata deste país o Cebiche é a preparação de maior relevância da culinária, fora do Peru. Como a já falada migração espanhola, italiana, africana, chinesa, francesa e japonesa a variedade de preparações cresceu de acordo com a mestiçagem e a interação destes povos dentro do país. Marcada pelo colorido, tão quanto a culinária mexicana, a cozinha Peruana tem preparações combinada pela sua exuberância em cores e sabores (HOLLAND, 2014).

Podemos com o estudo historiográfico do Peru pontuar as decisadas influências que a culinária deste país sofreu com a chegada de outras culturas, na sua cozinha os espanhóis trouxeram consigo animais como boi, porco, galinhas e outras aves de criação; a fritura, os produtos de origem láctea, o limão, cebola e alho hoje largamente usados na culinária peruana. Os negros escravos introduzem as grandes preparações guisadas e assadas que são parte da cozinha Creolla. Os chineses foram os primeiros asiáticos a chegar neste país e perpetuam a cultura do arroz e a introdução dos sabores agridoce, uso de novas ervas e do molho de soja e gengibre. Trazidos para trabalhar, alguns chineses logo após término do seu contrato fundaram restaurantes chamados Chifas, onde se mistura a culinária chinesa com a peruana, essa denominação vem do mandarim “chi-fan” que significa “comer arroz” e são largamente conhecidos no País, o Lomo saltado, uma preparação hoje

considerada uma comida tradicional, vem da mistura dessas cozinhas (HOLLAND, 2014).

A migração Italiana, traz consigo um aporte culinário onde se popularizou a utilização de massas e sobremesas em grande parte do país. Outro país que tem grande influência sobre a atual cozinha peruana é o Japão, com seus cortes e técnicas de cocção os japoneses unem-se as preparações e molhos peruanos, fazendo assim uma nova vertente culinária a Nikkei, com essa junção nascem os tiraditos com influência do sashimi e do cebiche (HOLLAND, 2014).

Observando os aspectos historiográficos, culinários e culturais apresentados vemos que:

“As preparações culinárias se ressignificam, sofrem e exercem influências, transformando-se constantemente. Para se compreender tais processos, é preciso, antes de tudo, buscar entender as trocas operadas pelas culturas e de quais formar elas se modificam através do tempo”(TOSCANO, 2013, p 24).

A cozinha Argentina, Mexicana e Peruana é amplamente carregada de aspectos culturais e possuem reconhecimento mundial, trazendo para a cidade do Recife mais um aporte multicultural. Recife recebe esse tipo de gastronomia de braços abertos devido a tamanha diversidade de restaurantes encontrada na região, influenciando assim as cozinhas da cidade. (DIARIO DE PERNAMBUCO, 2015). Com isso podemos compreender os movimentos culinários dos países identificados e um melhor embasamento da pesquisa apresentada.

“Por que ao comer, exercita-se não apenas o trato digestivo, mas também músculos culturais, dessa forma desenvolvendo uma ideia de povo e nação” (TOSCANO, 2013).

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo Geral

- Identificar e caracterizar os restaurantes de culinária Americana localizados na cidade do Recife/PE.

3.2. Objetivos específicos

- Reconhecer as características presente na gastronomia das Américas.
- Pontuar quais os itens e utensílios do cardápio e dos restaurantes são específicos da cozinha estudada.
- Observar se utilizam e são influenciados pela culinária brasileira e de outros países dentro de seus respectivos cardápios.

4. MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada de maneira, descritiva, explicativa e bibliográfica. Foi realizada na cidade do Recife no período de julho de 2017 a julho de 2018, com restaurantes caracterizados por abordar a cozinha de determinados países das Américas.

Buscou-se entender os relatos historiográficos, culturais, econômicos de cada país encontrado dentro da pesquisa, para uma maior compreensão do movimento gastronômico. Podendo-se assim caracterizar corretamente os restaurantes. O Estudo exploratória pretende descobrir se há ou não um determinado acontecimento, devendo ser considerado, o início da pesquisa (MATIAS, 2012).

A pesquisa bibliográfica sendo considerado um segmento da pesquisa descritiva; segundo Barros (2007) “é a que se efetua tentando-se resolver um problema ou adquirir conhecimentos a partir do emprego predominante de informações advindas de material gráfico, sonoro e informatizado.”. É importante efetuar um estudo do tema e as abordagens de outros autores, para compreender os conceitos já publicados.

Entender o movimento da cena gastronômica em Recife, mais precisamente dos restaurantes que abordam tipos de culinárias encontradas nas Américas, buscou-se com o apoio de pesquisas em revistas, jornais e sites de buscas, listar quais restaurantes trabalham com essa temática e se enquadravam conforme bases estudadas sobre esses países. Foram realizadas visitas para observar o ambiente e cardápio fomentando a pesquisa. Com o auxílio de um roteiro que foi previamente elaborado (Apêndice A). Segundo Barros (2007), a pesquisa descritiva engloba a bibliográfica e de campo, sendo utilizada na descrição do objeto que será pesquisado, a natureza pela qual esse tema ocorre e suas relações com outros fenômenos.

Buscando compreender melhor a razão pela qual esses restaurantes foram instalados em Recife, buscou-se conhecer parte da história destes,

observando se havia algum ponto em comum entre si. Relacionando também os cardápios e equipamentos identificados. A pesquisa explicativa pretende esclarecer a relação entre causa e efeito a respeito dos fenômenos estudados (MATIAS, 2012).

Com base em todos os estudos bibliográficos, e pesquisa de campo, buscou-se esses restaurantes, para uma maior compreensão do tipo de cardápio aplicavam, das influências, das técnicas encontradas, sendo assim uma base sobre esses dados para estudantes, docentes e curiosos sobre determinado assunto.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram encontrados através de pesquisas em revistas, jornais e sites de buscas, restaurantes que se caracterizavam como de cozinha das Américas, sendo eles da culinária: Argentina, Peruana e Mexicana. Conseguiu-se identificar 8 (oito) restaurantes que trabalham com a cozinha das Américas, entre eles 3 (três) de cozinha Argentina, que foram denominados restaurantes A,B,C; 2 (dois) de cozinha peruana, denominados D, E; e 3 (três) de cozinha mexicana denominados em H,I e J.

5.1. Restaurantes de Cozinha Argentina

Da análise feita a cerca dos restaurantes de cozinha Argentina, no **restaurante A** observa-se que o cardápio que preconiza a cozinha Argentina, nos cortes das carnes, no tipo de cocção que utiliza a Parilla. Além disso, no seu cardápio pode-se encontrar entradas com a denominação de *Tapas e achuras*, tais como: *empanadas, pintxos de quadril*, entre outros. Pode-se observar dentre as opções do cardápio, pratos da culinária Francesa, Italiana e Brasileira. Localizado dentro de um shopping Center de Recife, possui um ambiente moderno e aconchegante, levando em consideração o público alvo, pessoas da alta classe que frequentam o centro de compras.

O **restaurante B** é pioneiro nesse estilo no Recife, inspirado nas casas Argentinas, teve sua concepção devido a tendência ao consumo de carnes com um padrão de qualidade superior as encontradas no Recife. A nobre qualidade encontrada nos cortes e carnes argentinas com a preparação na Parrilla. O restaurante B possui um cardápio que passeia pela gastronomia Argentina, encontramos entre as preparações o famoso *choripan, empanadas*, carnes acompanhadas com o tradicional *molho chimichurri*, entre outras preparações tradicionais. O cardápio apresenta influência de outros países,

encontramos a feijoada brasileira nos finais de semana, steak tartare Frances, e outras preparações com influência italiana: risotos e massas.

O **restaurante C** é considerado novo no mercado gastronômico Recifense, mas já faz sucesso expandindo para João Pessoa. Já se denomina utilizando o nome da tradicional cocção Argentina a *Parrilla*, muito utilizada no restaurante como principal meio de cocção das carnes e hambúrgueres, que também são um carro chefe da casa. O **restaurante C** possui o cardápio com opções tradicionais Argentinas com cortes que caracterizam o país, linguças, *choripan*, *empanadas*, entre outras opções. Chamando a atenção para as sobremesas que mesclavam itens de países diversos como pudim e brigadeiro brasileiros, *petit gateau* que é uma tradicional sobremesa francesa.

Vimos que entre eles os **restaurantes A e B** são inspiradas nas famosas e típicas casas de carnes deste país. Tendo em comum uma técnica de cocção largamente aplicada em todos eles, a *Parrilla* Argentina, um sistema de grelhas que difere das tradicionais churrasqueiras brasileiras, que utiliza apenas a brasas incandescentes para assar as carnes, peixes, frangos, ovino, embutidos e suíno. A madeira e o carvão são queimados separadamente evitando que a queima do carbono interfira no sabor do alimento. Está queima separada é um dos maiores benefícios dessa técnica. Por possuir um sistema de grelhas moveis, podendo ser inclinadas, as carnes não precisam ser furadas, assim os sucos da carne não escorrem mantendo-se no interior, agregando outro paladar as peças. Outra característica da *Parrilla* é que consegue diminuir a quantidade de gordura de algumas peças devido ao seu sistema de canaletas, por onde essa gordura escorre.

“O churrasco é muito expressivo na Argentina também, pois também possui uma Lei do churrasco que estabelece o primeiro domingo de outubro como o Dia Nacional da Parrilla. A parrilla mencionada na Lei da Argentina é o nome ao suporte metálico que serve para colocar o asado. Entre os fundamentos, o projeto de lei menciona que a tradição churrasqueira da Argentina deve ser protegida e divulgada a nível nacional como uma forma de resgatar a cultura e os costumes do país. Posicionam a parrilla como experiência de prazer e alta gastronomia, que valoriza os elementos característicos do território nacional, respeitando a biodiversidade e a natureza e exaltando a origem e tipicidade de produtos do país, como a carne e o vinho”.(ZAMBERLAM,2009, p09)

As carnes também são características importantes encontradas nos **restaurantes A, B e C** de cozinha Argentina encontrados em Recife, pois esses utilizam produtos importados vindos do referido país e de alguns outros como Uruguai e Austrália. Essa importação se dá pelos cortes específicos encontrados nas carnes destes países que são diferentes dos aplicados no Brasil.

A cerca do comparativo e análise feita dos cardápios foi encontrada uma grande semelhança entre **os restaurantes A e B** tanto por servirem as tradicionais carnes na *parrilla*, como: nas entradas, com *empanadas*, *choripan*, espetos ao molho *chimichurri*; sobremesas com o famoso doce de leite argentino. Foi possível encontrar influência de outros países sobre os cardápios, com preparações características da Europa e Brasil, entre esses a França com *Steak Tartare*, a Itália com Risotos e massas e o Brasil com a feijoada e outras preparações. O **restaurante C** assemelhava-se aos demais quando se fala em técnica de cocção, tipos de cortes e carnes utilizadas, entradas e sobremesas; se diferenciando em ter uma vasta opção de Hambúrgueres preparados na *parrilla*, trazendo diferencial para o **restaurante C**.

Também fazendo parte das observações, nos **restaurantes A e B** o ambiente se mostrou bastante acolhedor e intimista, com um foco em um público empresarial e a alta classe de Recife pois se localizam em pontos estratégicos onde se concentram a maioria da sua clientela alvo a zona sul da cidade. O **restaurante C** apresenta um ambiente moderno e jovial focado em um público que aprecia uma carne bem preparada na *parrilla*. Visando atender uma demanda de mercado exigente, à procura de cortes mais nobres, diferente dos tradicionais rodízios brasileiros

5.2. Restaurantes de Cozinha Peruana

O **restaurante D** é considerado o segundo do nordeste e o quinto do Brasil a aplicar esse estilo de cozinha. Possui o cardápio dividido em: Cebiches e tiraditos, entradas, Carnes, LanGosta, Pescados e Camarões e Mariscos. Aconchegante e refinado serve preparações andinas e pratos da cozinha fusion denominada de Nikkei no Peru, que é o misto da cozinha japonesa com a peruana. Não se observa no cardápio influência de outros países.

O **restaurante E** trás uma combinação entre cozinhas, utilizando a *parrilla* como uma opção de cocção para frutos do mar e carnes. Dedicado a cozinha *fusion*, Nikkei, e mescla ingredientes da culinária local e brasileira, alguns deles cozinhados e servidos em Panela de barro, tradição de alguns quitutes andinos.

Os **restaurantes D e E** se assemelham e por utilizarem a culinária Nikkei e algumas especialidades andinas. O **restaurante E** se diferenciam por mesclar esse estilo com ingredientes do nordeste e utilizar a *parrilla* para cocção de alguns frutos do mar.

Em análise do cardápio dos dois restaurantes podemos encontrar preparações que os enquadram em restaurantes de cozinha peruana como os: *Cebiches*, *tiraditos*, *chicharones*, entre outras preparações típicas da cozinha dos Andes. Não encontramos preparações caracterizadas como única e exclusivamente de outros países como nas casas Argentinas, mas podemos encontrar em alguns eventos especiais em ambas os **restaurantes D e E**, preparações que se referem a culinária litorânea de Pernambuco, como o arroz com frutos do mar e mariscos, entre outras.

Os **restaurantes D e E** se assemelham por serem chefiadas por o mesmo cozinheiro chefe especializado na cozinha Nikkei. Um incansável perseguidor de novos sabores e combinações da cozinha peruana e brasileira. Que buscou mesmo com restaurantes praticantes do mesmo estilo, diferenciais o qual aportam sensações diferentes em cada um deles.

Na sua ambientação o **restaurante D** possui uma vasta gama de peças da cultura peruana e com o apelo cultural ao país, fica localizado em uma Zona privilegiada do Recife e conta com uma vizinhança nobre, onde predomina a presença de prédios residenciais. O **restaurante E** pela devida localização possui um ambiente moderno e elegante, com aquário de ostras e lambretas, bar lounge e uma vista para o mar. Fica localizado em um dos maiores late Clube do Recife, frequentado por sócios do clube e empresários que vão a passeio em barcos. Ambos os restaurantes tem como seu público alvo a classe alta de Recife, devido a sua localização, ambiente exclusivo e tipo de culinária.

5.3. Restaurantes de Cozinha Mexicana

Buscando a Culinária Mexicana dentro do polo gastronômico de Recife podemos identificar 3 (três) restaurantes. O **restaurante H** localizado no bairro de Piedade, apresenta um cardápio de tradicionais pratos mexicanos como *quasedillas, tacos, picadillo e nachos*. Ambiente pensado na tradicional cultura mexicana com sombreiros e utilizando cores fortes e chamativas. Nos finais de semana traz atrações musicais.

O **restaurante I** de culinária mexicana se encontra em dois endereços em Candeias e no Parnamirim. Possui em dias da semana um rodízio de comida mexicana, uma das grandes atrações da casa. Também nos dias de terça, quarta, quinta e domingo conta com um *open food* de tacos, burritos, quesadillas e churros por um preço fixo. Nas sextas e sábados um rodízio latino com: tacos cocrantes, quesadillas, nachos, bolinho de feijão, pastéis, costela, etc.

O **restaurante J**, podemos apresentar como um bar de comida mexicana e comida Tex-mex, localizado no bairro do Cordeiro. Conta com o sistema de rodízio de comidas em dias da semana. Acontecem periodicamente apresentações musicais nos finais de semana, alegrando o ambiente.

Os **restaurantes H, I, J**, de cozinha mexicana em Recife se caracteriza por bares e restaurantes que empregam uma culinária tradicional e a chamada Tex-Mex, que é uma mistura da comida mexicana com a do Texas, nos Estados Unidos.

Restauradores de origem mexicana, assumiu uma identidade tex-mex para diferenciar alimentos do México central, e tortillas de milho usado e farinha de trigo em recriar os pratos do Norte país, pouco conhecido no interior, tal como burritos e fajitas, os quais são geralmente acompanhados com tortilhas de farinha e nachos, que são fichas ou chips de milho com queijo ou salsa. Por sua vez, os donos de restaurantes anglo-saxões copiaram e adaptaram a comida Tex-Mex ao gosto americano, e destacaram-se das receitas "originais" para incluir novos ingredientes cada vez mais industrializados. Eles também fizeram inovações tecnológicas para facilitar a produção em massa, como conchas de taco, que são tortilhas de milho moldadas em forma de U, para dourar e depois preenchê-las com facilidade. Assim, a comida tex-mex viajou primeiro para a Europa nos anos 80 e daí para o resto do mundo (CALLEJA PINEDO,2016)

Os **restaurantes H, I, J**, caracterizados pela pesquisa possuem uma decoração e ornamentação ligada as figuras mais marcantes quando se fala neste país, sendo os sombreiros, os cactos ligados ao deserto e o colorido da parede.

Ao analisar o cardápio dos **restaurantes H, I, J**, encontra-se uma similaridade entre eles, podendo-se observar preparações como: tacos, *burritos*, *quesadillas*, *nachos* e molhos como *guacamole*. Podemos presenciar ao longo da pesquisa um movimento em tornar o cardápio em alguns dias da semana Rodízio, essa opção empregada com o objetivo de gerar mais movimento nesses determinados dias. Também fazendo parte a cerca da análise de cardápio foi verificado a presença de influência da cozinha brasileira dentro desses, alguns petiscos como: espetinhos de carne, camarão ao alho e óleo, pão de alho, entre outros.

Diferente dos restaurantes de cozinha Argentina e Peruana que tinham como público alvo, pessoas com maior poder aquisitivo. Os **restaurantes H, I, J**, de comida mexicana encontrados em Recife fazem do seu cardápio mais acessível para classe média Recifense, e tem funcionamento noturno, fazendo sucesso com drinks regados a famosa Tequila.

Observando a aplicação destes tipos de cozinha dentro da cidade do Recife, sendo elas a Argentina, México e Peru; conseguimos compreender a importância de conhecer a cultura, historiografia e culinária destes países. Vemos que o entendimento desses itens faz com que esses restaurantes fiquem próximos ao que de fato é encontrado nos países de origem, aplicando isso no ambiente, no cardápio, nos utensílios que utilizam nas preparações, levando aos seus clientes uma experiência diferente.

CONCLUSÕES

A cozinha das Américas reúne um conjunto culinário que é referência pelo mundo, na sua diversidade, carga multicultural e valores étnicos. Pesquisar a qual relevância essas cozinhas tem dentro do grande movimento gastronômico que aporta em Recife, se dá pela curiosidade de como estas são abordadas, o quanto respeitam o capital cultural carregado por estas culinárias.

Conseguimos identificar a presença de três grupos culinários: a Argentina, Peruana e Mexicana. Tomando por base todos os estudos historiográficos e bibliográficos realizados ao longo da pesquisa.

A identificação destes restaurantes está atrelada tanto ao cardápio condizente com as preparações encontradas em cada país, como também a ambientação intimamente relacionada. Conseguiu-se com o estudo dos cardápios relacionar comidas vistas tipicamente nos países correlacionados, como também podemos sanar o nosso objetivo de observar as outras influências culinárias apresentadas dentro do cardápio ou em eventos fora dele.

Considerando a importância desses conhecimentos, consegue-se por meio desse estudo agregar valores necessários para uma melhor compreensão do que se refere a Cozinha das Américas e como ela é aplicada dentro dos restaurantes de Recife.

É importante salientar as dificuldades encontradas com o tema proposto, o problema em encontrar bibliografias com estudos mais aprofundados sobre a temática abordada, dados informativos sobre determinados assuntos e literaturas encontradas em outros idiomas para uma melhor compreensão tanto historiográfica quanto culinária desses países.

Sabe-se da necessidade do aprofundamento de alguns pontos de vistas sobre o tema estudado como: o surgimento de outros restaurantes que abordem outros tipos de cozinha dentro das Américas, o tempo de vida dessas casas dentro do mercado Recifense e adaptações que foram feitas no cardápio para melhor adequação desses dentro de Pernambuco.

A relevância dessa pesquisa se deve ao fato de que os questionamentos pontuados ao longo do estudo, trazem uma melhor compreensão de como é abordada a culinária das Américas, mais especificamente dos países citados dentro dos restaurantes situados no Recife, levando um maior conhecimento sobre as técnicas aplicadas, tipos e opções de cardápios apresentados, compreendendo assim as bases necessárias para fazer uma boa cozinha das Américas.

REFERÊNCIAS

ALVES, Alexandre; OLIVEIRA, Letícia Fagundes. **Conexões com a História**. 1. Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

ALVES, Alexandre; OLIVEIRA, Letícia Fagundes. **Conexões com a História**. 1. Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

ARGENTINA. Disponível em: <https://www.argentina.gob.ar/> Acessado: 09 de junho de 2017.

Bares e restaurantes: um setor em expansão. **SEBRAE**, 2017. Disponível em:<<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restauran,1038d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD>>. Acesso em: 17, maio de 2017.

BARROS, Aidil Jesus da Silveira. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

BETHELL, Leslie, **História da América Latina**, Vol.I, II, III, IV, V ED. Edusp, 2015.

BRASÃO, Heber Junio Pereira, **O etnocentrismo como um elemento constitutivo da cultura ocidental**, v.1, n.1, Anais da FUNCAMP, 2016.

COELHO, Marcos de Amorim. **Geografia Geral O Espaço Natural e Socioeconômico**. 4. Ed. São Paulo: Editora Moderna, 2001.

COELHO, Marcos de Amorim. **Geografia Geral O Espaço Natural e Socioeconômico**. 4. Ed. São Paulo: Editora Moderna, 2001.

CRABTRHEE, Jonh, **Peru**. Editora:Oxfam, 2002.

DRIVER, Elizabeth. Culinary landmarks: a bibliography of canadian cookbooks (1825-1949). Toronto: University of Toronto Preess, 2008.

El legado Del vino, **Winesofargentina**, 2010. Disponível em:<<http://www.winesofargentina.org/es/argentina/historia/>> acesso em 16 de agosto 2017.

FENDRIK, Pia, **Cozinha Argentina. Tradicional e Criativa**. Editora: V&R, São Paulo, ed. 1, 2012

FERNANDES, Cláudio, História da América, **BRASIL ESCOLA**, 2016.
Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/historia-da-america/>> Acesso em: 16 de agosto de 2017.

FRANCO, Ariovaldo, **De caçador a Gourmet; uma história da gastronomia**. Editora: Thesaurus. Brasília, 1995.

HERMIDA, Antônio. **Compêndio de história geral**. 11. Ed. São Paulo, Editora Nacional, 1977.

HOLLAND, Mina, **O Atlas Gastronômico, uma volta ao mundo em 40 cozinhas**. Editora: Cada da Palavra, 2014.

HOUAISS, Antônio. Enciclopédia Mirador Internacional. 1. ed. São paulo: Encyclopaedia Britannica do Brasil Publicações Ltda, 2010.

La cocina tradicional Mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva- al paradigm de Michiócan, **UNESCO 2010**. Disponível em: <<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>> acesso: 17 de julho de 2017.

LEAL, Wills. **Gastronomia como Produto Turístico Sabor do Nordeste**, 1. Ed. Paraíba: Idea, 2006.

LUCCI, Eliam Alabi. et. al. **Território e Sociedade no Mundo Globalizado**. 1. Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

LUCCI, Eliam Alabi. et. al. **Território e Sociedade no Mundo Globalizado**. 1. Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

MACIEL, Vitória, Estrangeiros representam as origens em restaurantes do Recife, Coluna Gastrô, **Diário de Pernambuco**, 2015. Disponível em: <http://www.diariodepernambuco.com.br/app/noticia/gastro/2015/01/16/interna_gastro,555248/estrangeiros-representam-as-origens-em-restaurantes-do-recife.shtml> Acesso: 17 de janeiro de 2018.

MATIAS-PEREIRA, José. Manual **de Metodologia da pesquisa científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MCCOLL, R.W, Encyclopedia of Word Geography, v.1, Golson Books, 2005.

MEDINA-NORA, Monica, **Cozinha Mexicana**. Editora: Marco Zero, 2009.

MOISES, José Alvaro. Diversidade cultural e desenvolvimento das Américas. OAS, 2016 Texto preparado por solicitação do programa da cultura da Organização dos Estados Americanos OEA Disponível em: <<http://www.oas.org/udse/documentos/moises.doc>> Acessado: 06 de fevereiro de 2018.

ROSNER, Josefina, **Argentina, tiempo de conesha**, edição 2010.

RUIZ, Rafael Aguirre. **Conceptos básicos sobre cocina principios culinários**. México: Limusa, 2005.

Sabores Milenares da culinária Mexicana, patrimônio imaterial da humanidade, **CORREIO BRAZILIENSE 2010**, Disponível em:<https://www.correio braziliense.com.br/app/noticia/diversao-e-arte/2010/10/09/interna_diversao_arte,217295/sabores-milenares-da-culinaria-mexicana-patrimonio-imaterial-da-humanidade.shtml> Acesso: 17 de julho de 2017.

SALAS, Eugenio Pereira. **Apuntes para la historia de la cocina chilena**. Editora Universitaria, 1941.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. Editora senac.

SOUZA, Blau. **Uma no cravo, outra na ferradura**. Porto Alegre, 2004.

TONON, Rafael. Chefs argentinos promovem evento. **Jornal Estado de São Paulo, 2013**. Disponível em:<www.estadao.com.br/noticias/geral,em-alta-chefs-argentinos-promovem-evento-imp-,1081516> Acessado: 21 de agosto de 2017.

UNESCO. Disponível em:< <http://www.unesco.org/>> Acessado: 05 de agosto de 2017.

UNIVERSIDADES AMERICANAS. Disponível em:<<http://universidades-ibero-americanas.universia.net/argentina/viver/cultura.html>> Acessado: 09 de agosto de 2017.

WRIGHT, Jenik. **Le courdon bleu todas as tecnicas de culinaria**. Editora Marco zero.

APÊNDICE A- ROTEIRO

- Restaurante: _____

-Tipo de culinária do Restaurante: _____

- Localização: _____

- Público alvo (baseado na localização, ambiente e preços do cardápio):

- Quais preparações tradicionais da cozinha de origem encontram-se no cardápio e se utilizam alguma técnica ou instrumento de cocção específico?

- O cardápio possui preparações relacionadas à cozinha brasileira ou de outros países, quais?

- Caracterize o ambiente do restaurante, itens ligados ao país da cozinha de origem?

- Descreva qual item do cardápio, ambiente ou utensílios que chamam atenção por ser característico da cozinha ou cultura da cozinha de referência.
