Projeto Rondon: Oficina "O Sabor da História"

AUTORES: Thaís Ribeiro Dias (Autor), Luiz Henrique Santana de Araújo (Co-Autor), Claudia Giuliano Bica (Orientador), Natalia Machado Nunes (Co-Autor), Laura Ayang Folgiarini (Co-Autor), Otávio Soldatelli Nunes (Co-Autor), Francine dos Santos Martins (Co-Autor), Téo Fronzi Rodrigues (Co-Autor), Gabriel Machado Paz (Co-Autor), Mateus Belmonte Macedo (Co-Autor)

PALAVRAS-CHAVE: Projeto Rondon, Cultura, Gastronomia.

RESUMO:
Introdução:Novos conceitos definem a gastronomia como ciência que se firma na relação homem(técnica)-natureza(matéria-prima).A culinária local envolve técnicas de preparo, matérias-primas regionais, receitas criadas ao longo do tempo, forma de comer e o que envolve o contexto. O Tocantins é o estado mais novo do Brasil, tendo influência de culturas diversificadas: indígena, portuguesa, mineira. Não está claramente identificado um prato típico local e os hábitos variam muito entre regiões, relacionados principalmente com sua geografia e a proximidade com outros estados. A cultura gastronômica popular é um patrimônio a ser preservado, podendo alavancar a economia das comunidades com turismo. Nesse contexto, faz-se necessário estimular a realização de oficinas sobre bens materiais e imateriais, onde a temática se destaca, para que essas tradições mantenham-se vivas nos núcleos familiares e nas comunidades, manifestando os traços étnicos que compõem sua identidade.Objetivo:Resgate, valorização e preservação da cultura gastronômica popular do Tocantins por meio de registro.Metodologia:Pesquisa exploratória, com abordagem qualitativa e descritiva através de narrativas orais de atores-chave durante operação do Projeto Rondon. Propor às famílias da região que elaborem pratos considerados típicos por eles e lhes despertem boas lembranças. Em local cedido pela Prefeitura, os pratos serão apresentados à comunidade com o relato do modo de preparo e o motivo da escolha. As informações serão escritas e fotografadas, para um caderno de receitas e relatos.Resultados:Espera-se que, a partir da oficina, a comunidade busque a manutenção da cultura local, podendo gerar novas formas de divulgação da região e novos mercados. Colaborar na formação de cidadãos mais conscientes da importância da valorização da cultura nacional e sua pluralidade.Conclusão:Resgatar a identidade da culinária regional significa entrar em contato com a cultura e o modo de ser de um povo, que deve ser preservado.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

ISBN: 978-85-93416-00-2