

MANIFESTO CAIPIRA: A PAULISTÂNIA COMO EXPRESSÃO GASTRONÔMICA, CULTURAL E TERRITORIAL

Kauê Pedroso¹
Gabriel Antonângelo²
Pércia Helena Sabbag³

Resumo

Este trabalho apresenta o desenvolvimento conceitual do restaurante Baixaria, cuja proposta consiste em reinterpretar a cozinha caipira da Paulistânia a partir de uma abordagem contemporânea, territorial e técnica. O estudo examina a formação histórica do caipira enquanto categoria social, considerando sua relação com a terra, com os ciclos produtivos e com os sistemas culinários que sustentam modos de vida baseados em autonomia e transmissão oral de saberes. A partir de autores como Cândido, Dória, Cascudo, Montanari e Matos & Ferreira, o texto demonstra que a culinária do interior brasileiro compartilha princípios estruturais com outras ruralidades do mundo, revelando paralelos com culturas campestres europeias, asiáticas e latino-americanas. Também discute o papel das fermentações, das bebidas artesanais e dos rituais alimentares como mecanismos de continuidade cultural e mediação sensorial. O Baixaria se configura, assim, como espaço de experimentação gastronômica e de afirmação identitária, articulando técnica, território e memória em uma proposta que reconhece o interior como matriz intelectual e simbólica da gastronomia. O projeto evidencia que cozinhas regionais que possuem densidade histórica suficiente para sustentar modelos contemporâneos.

Palavras-chave: Cozinha caipira; Paulistânia; Gastronomia contemporânea; Territorialidade; Saberes vernaculares.

¹ Discente - Instituto Federal de São Paulo - Câmpus Avaré – E-mail kauepiraju@gmail.com

² Discente - Instituto Federal de São Paulo - Câmpus Avaré – E-mail gba.bianchi@gmail.com

³ Docente - Instituto Federal de São Paulo - Câmpus Avaré – E-mail perciahelena@ifsp.edu.br

1. Introdução

O Baixaria é um empreendimento gastronômico que se fundamenta em memórias, territorialidades e práticas familiares antes mesmo de assumir formato acadêmico na disciplina de Projeto de Criação em Alimentos & Bebidas. Sua história tem início no interior paulista, onde o balcão de um pequeno boteco funcionava como extensão da casa dos bisavós. Ali, a comida circulava naturalmente entre conversas longas, vizinhos, trabalhadores e familiares, compondo um cotidiano no qual o alimento era mediador de vínculos e não apenas função biológica.

Essa trajetória se prolonga com a figura da avó, uma quituteira persistente que estruturou um buffet por iniciativa própria, equilibrando, de modo muito particular, trabalho doméstico, preparo de alimentos e administração financeira. A continuidade desse percurso chega à mãe, que exerceu diferentes ocupações — doceira, ambulante, marmiteira, cozinheira de rua — transformando a cozinha em fonte de renda e autonomia, vendendo brigadeiros, pamonhas e empadinhas para manter a casa.

Esse percurso exemplifica o que Matos e Ferreira (2019) definem como “Cultura do interior”, um corpo simbólico e histórico que estrutura o modo como o caipira vive, cozinha, organiza o tempo e interpreta seu território. Tal perspectiva converge com a noção apresentada por Dória e Bastos (2018) sobre a “maneira antiga de comer”, marcada por vínculos comunitários fortes e relação direta com a terra. Nessa lógica, cozinhar ultrapassa o domínio da técnica: torna-se forma de existência, herança afetiva e instrumento de afirmação cultural, como discorrem Cândido (2010) e Oliveira (2019) ao analisar os modos de vida interioranos.

O conceito deste trabalho surge, portanto, desse chão de terra vermelha e da necessidade de converter práticas ordinárias em objeto de reflexão técnica. O objetivo é compreender a “cozinha caipira da Paulistânia” — território cultural que abrange partes de São Paulo, Minas Gerais, Goiás e Paraná — como base para uma gastronomia contemporânea, sazonal e autoral, capaz de dialogar com repertórios internacionais sem abandonar sua identidade formadora conforme discutem Dória e Bastos (2018) e aprofundam Matos e Ferreira (2019).

Essa cozinha, moldada pela criatividade e necessidade, permanece atual justamente porque nasce da adaptação às condições concretas da vida rural. Ao mesmo tempo, possui vocação cosmopolita ao reconhecer que figuras equivalentes ao “caipira” estão presentes em diversos continentes. Em inglês, o sujeito do campo é denominado *hillbilly* ou *country folk*; em espanhol, *campesino*; em francês, *rustique* ou *péquenaud*; em alemão, *bauer* ou *hinterwäldler*; em italiano, *contadino*; em japonês, 田舎者 (*inakamo*); em coreano, 시골 사람 (*sigol saram*); em chinês, 乡下人 (*xiāngxiàrén*); em russo, крестьянин (*krest'yanin*); e, em árabe, قروي (*qarawi*). Apesar das diferenças linguísticas, todas essas categorias descrevem o habitante do interior, guardião de práticas culinárias, do tempo natural e de saberes transmitidos pela oralidade. O Baixaria opera sobre essa convergência: entende a cozinha como linguagem universal entre povos interioranos.

Essa leitura antropológica reforça que o projeto não se dedica apenas à preservação de tradições locais, mas à investigação do que se poderia chamar de “caipira global”, compreendendo as cozinhas vernaculares como formas de resistência, identidade e adaptação em diferentes regiões do planeta (MATOS; FERREIRA, 2019; DÓRIA, 2018). Nessa perspectiva ampliada, cozinhar é gesto recorrente que atravessa fronteiras: seja em Avaré, em Kyoto ou no sertão indiano, há sempre um mesmo gesto de cuidado com o alimento e uma mesma ética sensível em torno do ato de cozinhar.

Além das raízes caipiras que estruturam o conceito do Baixaria, a escolha de dialogar especificamente com a culinária japonesa nesta etapa do projeto não é arbitrária: ela se ancora em dois eixos históricos e gastronômicos complementares.

O primeiro deles é a hipótese migratória pelo Estreito de Bering, amplamente discutida na arqueologia e nos estudos sobre povos originários das Américas, que sugere uma ancestralidade profunda entre populações asiáticas e ameríndias. Ao trazer esse paralelo, o menu estabelece uma ponte simbólica entre matrizes culturais que, embora geograficamente distantes, compartilham narrativas de deslocamento, adaptação e uso engenhoso dos recursos naturais — pilares igualmente presentes na cozinha caipira.

O segundo eixo é a influência direta da culinária japonesa sobre a gastronomia contemporânea ocidental, especialmente após a consolidação da Nouvelle Cuisine, cujos

chefs incorporaram princípios estéticos e técnicos do Japão, como minimalismo, precisão, respeito ao ingrediente e apresentação como linguagem. Assim, optar por uma leitura caipira-oriental não é apenas uma escolha de estilo, mas uma consequência lógica do próprio percurso histórico da gastronomia moderna e uma forma de mostrar que o interior paulista também pode dialogar, com autonomia e originalidade, com tradições culinárias globais.

Localizado em Avaré, na região da Cuesta e do Vale do Paranapanema, o Baixaria se insere em área produtiva e turística marcada por abundância de insumos: milho, café, banana, laranja, ervas e peixes nativos. Tal geografia alimenta o repertório gastronômico do projeto e reforça a importância da valorização territorial. Como destaca o Polo Cuesta (2025), reconhecer os ingredientes locais é fundamental para consolidar identidades culinárias.

No plano técnico, a culinária caipira resulta de sobreposições culturais. Matos e Ferreira (2019), assim como Dória (2018), demonstram que essa cozinha se desenvolveu por meio da assimilação de práticas indígenas — especialmente o uso do milho, feijão e abóbora — aliadas ao repertório português de criação animal e conservação. O famoso “tripé vegetal” — milho, feijão e abóbora — constitui o núcleo simbólico e funcional da cozinha paulista (DÓRIA; BASTOS, 2018; DESTRI, 2018).

Segundo Cândido (2010), o caipira torna-se figura inventiva pela necessidade: adapta-se ao ambiente e extrai dele soluções culinárias que atravessam gerações. Esse mesmo raciocínio orienta a construção do Baixaria, que transforma práticas populares em procedimentos técnicos, como *mise en place* precisa, controle rigoroso de temperatura e domínio de texturas. A rusticidade é preservada, mas reelaborada sob perspectiva contemporânea — aquilo que Dória (2014) denomina “cozinha de resistência”, pois guarda memória sem abrir mão da inovação.

Do ponto de vista estético, o restaurante dialoga com preceitos da *nouvelle cuisine*, que, como explica Beltrame (2022), redefine relações entre cozinheiro, prato e comensal ao priorizar leveza, precisão e protagonismo do ingrediente. Essa abordagem se alinha ao pensamento de Mello (*et al.*, 2018), para quem a gastronomia contemporânea resulta da integração entre técnica refinada, sensibilidade sensorial e valorização dos recursos locais.

A dimensão educativa presente no ato de cozinhar é ressaltada por Freire (1970) ao reconhecer a cultura popular como produção legítima dos sujeitos. Valorizar identidades

regionais — especialmente as que historicamente sofreram estigmatização — constitui gesto de libertação. Nesse sentido, o Baixaria opera como espaço que legitima e projeta o valor da cultura caipira, posicionando-a de modo técnico e contemporâneo.

No campo sensorial e simbólico, o restaurante incorpora bebidas fermentadas artesanais como parte fundamental da experiência. A kombucha de limão rosa e gengibre, de base probiótica, retoma processos de fermentação ancestrais que se conectam a bebidas indígenas como *cauim* e *tepache*, usadas como alimento e elemento social (ALMEIDA, 2020; MONTANARI, 2013). As cervejas artesanais — uma de laranja com alecrim e outra de abacaxi com erva-cidreira — expressam uso sustentável de resíduos, além de dialogar com o terroir regional. Vieira (2019) ressalta que o emprego de frutas, ervas e cascas brasileiras na produção de cervejas artesanais reforça identidade territorial e aprofunda a relação entre bebida e paisagem cultural.

Dessa forma, o Baixaria não se limita a recuperar memórias culinárias ou a reinterpretar práticas familiares: ele propõe uma leitura técnica, crítica e contemporânea da cozinha caipira, entendendo-a como sistema cultural complexo e em constante movimento. Ao articular referências locais e globais, tradição e experimentação, memória e método, o projeto reafirma que a gastronomia pode operar como campo de conhecimento e como instrumento de afirmação identitária. Assim, esta pesquisa busca demonstrar como a cozinha da Paulistânia, quando tratada com rigor técnico e sensibilidade histórica, pode sustentar um menu autoral capaz de transcender fronteiras, criando experiências que comunicam território, ancestralidade e contemporaneidade em um menu.

2. Plano de negócios

O Baixaria é um restaurante de comida caipira contemporânea que valoriza a baixa gastronomia (miúdos, língua de boi, lambari frito, cortes menos nobres), com harmonização de kombucha, tepache, cervejas artesanais, e vinhos regionais.

Possui nome fantasia: Restaurante Baixaria e sua razão social é Baixaria Gastronomia LTDA. Está localizado no município de Avaré/SP (zona central) e atua no setor de gastronomia, mais especificamente no segmento de alimentação fora do lar. Seu enquadramento jurídico é de Sociedade Limitada (LTDA), e o enquadramento tributário é o

Simples Nacional. O empreendimento possui um capital social de R\$300.000,00, distribuído de forma equivalente entre seus dois sócios, sendo a fonte desse recurso de capital próprio.

O público-alvo do Baixaria compreende moradores de Avaré e turistas do Polo Cuesta, sendo um estabelecimento com capacidade de 30 lugares, a um ticket médio de R\$120,00. Isso significa que atuando em sua capacidade máxima, obtém um lucro operacional de aproximadamente R\$25.800,00. Ou seja, possui um faturamento de R\$144.000,00 por mês. Os clientes do negócio possuem um perfil que se encontra na faixa etária de 25 a 60 anos; sendo composto por famílias e casais que possuem renda média a média-alta. Esses consumidores valorizam a tradição caipira com apresentação contemporânea e possuem curiosidade por fermentados. Têm como motivação o sabor, a identidade regional, o ambiente intimista, procurando o restaurante por indicação, influenciados pelo turismo gastronômico.

Possui como principais itens, entradas como torresmo, lambari frito, bolinho de arroz; pratos principais como língua de boi ao molho, galinhada caipira, costelinha suína; sobremesas como pudim de leite e compotas; bebidas fermentadas (kombucha, tepache, cerveja, hidromel e vinhos). Também oferece serviços agregados como menu degustação harmonizado; eventos temáticos; integração a roteiros gastronômicos e culturais do Polo Cuesta. O diferencial competitivo do empreendimento é o intuito de reposicionar a comida popular como experiência cultural e gastronômica de valor, reforçando identidade regional e sustentabilidade. A divulgação do Baixaria busca equilibrar tradição e contemporaneidade, traduzindo em imagem e voz o mesmo princípio que guia a cozinha: o popular elevado à potência de arte. A estratégia promocional se concentra na construção da comunidade e no posicionamento do restaurante como espaço cultural e gastronômico do território da Cuesta.

As ações de comunicação têm como objetivo principal gerar pertencimento. O público-alvo é formado por moradores da região, turistas interessados em experiências autênticas, e formadores de opinião ligados à gastronomia e ao turismo sustentável. Para isso, os principais canais e estratégias de divulgação são:

- Redes sociais (Instagram, TikTok e Facebook): Conteúdo audiovisual que une bastidores de cozinha, histórias de produtores e o processo criativo por trás dos pratos. A estética é documental, com linguagem acessível e afetiva.
- Mídia local e rádio regional: Parcerias com emissoras e jornais da região de Avaré e Piraju para divulgação de eventos, cardápios especiais e ações culturais.

- Colaborações e eventos culturais: Realização de jantares temáticos, oficinas culinárias e festivais gastronômicos em parceria com artistas e produtores locais.
- Brindes e experiências de fidelização: Cartão fidelidade, descontos em eventos para clientes recorrentes e ações de “menu degustação” para influenciadores e imprensa gastronômica.
- Feiras e festivais gastronômicos regionais: Participação em feiras rurais, mostras culturais e eventos de turismo sustentável, reforçando a conexão com o território.
- Parcerias institucionais: Ações com o Polo Cuesta, secretarias de cultura e turismo, e universidades, com foco em educação alimentar e turismo de experiência.
- Marketing de relacionamento: Comunicação direta via WhatsApp Business e newsletter, compartilhando curiosidades sobre ingredientes, receitas e o manifesto do Baixaria.

O foco das ações é o retorno simbólico e de imagem, construindo uma marca que emociona, educa e atrai — mais do que apenas anunciar. O retorno esperado está na consolidação do Baixaria como referência em cozinha caipira contemporânea e na ampliação da visitação ao território gastronômico da Cuesta.

O modelo de comercialização do Baixaria se baseia em experiências presenciais e diretas, com foco em atendimento de alto padrão técnico e humano, aliado à integração com o turismo local. Sendo assim, os canais de comercialização são:

- Venda direta no restaurante: Principal canal de faturamento, com atendimento em salão e sistema de reservas online (via site e WhatsApp).
- *Take away e delivery* programado: Oferta de pratos prontos e conservas autorais, priorizando entregas em Avaré e cidades vizinhas.
- Produtos derivados: Comercialização de produtos artesanais de marca própria, como cafés locais, compotas, fermentados e farinhas especiais, fortalecendo o vínculo com produtores da região.
- Eventos e *catering*: Serviços sob demanda para eventos culturais, jantares intimistas e experiências imersivas em fazendas e espaços parceiros.
- Turismo gastronômico: Integração com roteiros do Polo Cuesta, permitindo visitas guiadas, menus-degustação e vivências culinárias com produtores locais.

A comercialização é realizada diretamente pela equipe do restaurante, priorizando o contato humano e o relacionamento com o cliente. As reservas e pedidos online são feitos por meio de canais próprios (site e redes sociais), evitando intermediários e fortalecendo o vínculo direto com o público.

Diante do exposto, o restaurante, implantado na cidade de Avaré (SP), região central do Polo Cuesta, conhecida por sua geografia singular, pelo turismo rural e pela forte tradição agroalimentar tem como justificativa da escolha do local o fato da cidade estar alinhada ao conceito do projeto: uma cozinha que nasce do território e devolve a ele valor e visibilidade. Sendo assim, o ponto comercial foi escolhido levando em conta visibilidade, facilidade de acesso, ventilação, segurança e harmonia com o entorno natural. A escolha de Avaré não foi apenas estratégica, mas simbólica: é o retorno ao solo de onde essa cozinha nasceu. Sendo assim, a identidade visual do negócio corrobora com todo esse conceito. Tendo como referências visuais (Figura 1) estabelecimentos inspiradores, onde a simplicidade direciona a atenção do comensal para o alimento valorizando sua apresentação e autenticidade.

Figura 1. Referências visuais



Fonte: Autores, 2025, com imagens obtidas nos respectivos sites dos estabelecimentos. Verificar rodapé⁴

⁴ LoboZó <https://vejasp.abril.com.br/comida-bebida/achados-elo-lobozo/>; Broca <https://www.cbca-acobrasil.org.br/site/noticia/restaurante-broca>; Forno <https://www.baressp.com.br/restaurantes/pizzarias/forno>; Omoide sakaba <https://www.sakaba.com.br/>; A casa do porco <https://www.estadao.com.br/paladar/restaurantes-e-bares/melhor-restaurante-brasileiro-no-50-best-a-casa-do-porco-vai-do-menu-degustacao-ao-misto->

Do mesmo modo construiu-se o logotipo do restaurante (Figura 2) de maneira a reforçar essa proposta conceitual. Pensando em uma identidade visual que remetesse a simplicidade e acolhimento com autenticidade, construiu-se a palavra “Baixaria” com uma tipografia robusta e levemente arredondada. Contrastando com o fundo azul, o nome representa sobriedade e confiança, características muito pertinentes e presentes em estabelecimentos gastronômicos autorais. Com estética minimalista, a logomarca se alinha ao conceito do projeto que direciona a atenção do comensal para o alimento, sendo ele o protagonista da experiência.

Figura 2. Logotipo



Fonte: Autores, 2025

A fachada do empreendimento (Figura 3) também segue os mesmos padrões e conceitos da logomarca. A logomarca foi criada no canva, fonte Shrikhand, cor: #1e63c1, no estilo vintage, o azul é a cor do rio Paranapanema e corre toda a Cuesta e o vale do Paranapanema, e baixaria é uma homenagem a baixa gastronomia e as raízes caipiras muitas vezes apagadas.

<https://www.archdaily.com.br/br/982909/de-segunda-restaurante-e-bar-tadu-arquitetura>; De segunda
<https://rosenbaum.com.br/escritorio/projetos/restaurante-dalva-e-dito/>; Dalva e Dito
<https://www.guiadasemana.com.br/sao-paulo/restaurantes/estabelecimento/mocoto-bar-e-restaurante>; Mocotó

Figure 3. Fachada do restaurante



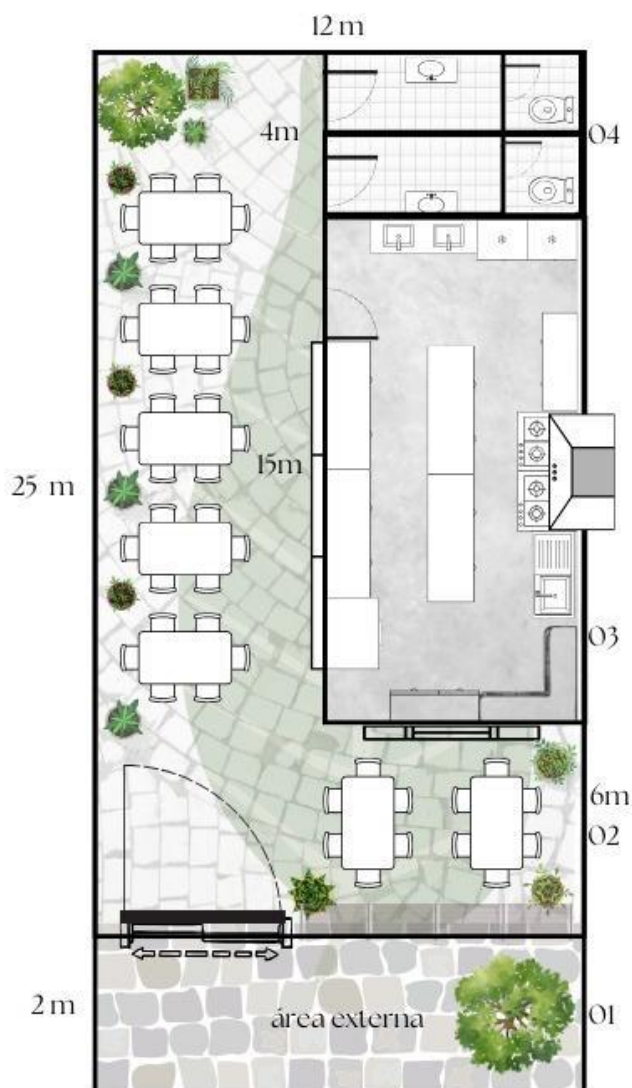
Fonte: Autores, 2025

O layout do Baixaria foi pensado para unir funcionalidade, conforto e identidade visual. O espaço, com capacidade para cerca de 30 lugares, foi desenhado de forma a otimizar fluxos de trabalho e garantir uma experiência sensorial coerente com o conceito do restaurante — uma cozinha que comunica origem, técnica e afeto. Sendo assim, é possível verificar na planta baixa do imóvel (Figura 4) que a disposição do mobiliário contribui para um fluxo adequado de trabalho dentro da proposta de negócio.

Figura 4. Planta baixa

Baixaria

- 01 calçada
- 02 salão
- 03 cozinha
- 04 banheiros



Fonte: Autores, 2025

A planta do Baixaria apresenta um layout linear e funcional, que otimiza o fluxo de trabalho da equipe e proporciona conforto aos clientes. O espaço, de aproximadamente 12 metros de largura por 25 metros de profundidade, é dividido em quatro ambientes principais, todos interligados visualmente e planejados para garantir fluidez, ventilação natural e integração entre cozinha e salão⁵.

⁵ Uma simulação do espaço, realizado em Minecraft pode ser visualizado no link <https://youtu.be/Fft-xoZRwK0>

01 – Calçada (área externa)

A entrada do restaurante conta com uma área externa de aproximadamente 2 metros de profundidade, com piso em pedra natural e arborização leve, que funciona como ponto de acolhimento e espera. Esse espaço também serve como extensão do salão em dias de clima favorável, reforçando a proposta de um ambiente descontraído e aberto à rua — em sintonia com o espírito popular do Baixaria.

02 – Salão de atendimento

O salão ocupa cerca de 15 metros lineares, com mesas distribuídas de forma espaçada, respeitando o conforto térmico e acústico. O ambiente privilegia a circulação dos atendentes e a experiência dos clientes, permitindo visão parcial da cozinha, o que reforça a transparência e o vínculo com o processo culinário. A iluminação natural vem de aberturas laterais e claraboias, complementada por luz amarelada indireta, que valoriza as texturas dos pratos e o clima acolhedor.

03 – Cozinha principal

A cozinha ocupa a parte central e posterior da planta, sendo o núcleo operacional do restaurante. O layout segue o modelo de ilha funcional, facilitando a comunicação entre as estações e garantindo fluxo contínuo — do recebimento ao empratamento. Possui áreas bem definidas:

- Pré-preparo e lavagem (bancadas e cubas de inox);
- Cocção quente (fogão industrial, forno combinado, grelha e chapa);
- Finalização e montagem dos pratos, voltada para o salão;
- Armazenamento refrigerado e seco, integrados à cozinha, otimizando o deslocamento.
- Essa configuração garante higiene, segurança e agilidade, respeitando normas da Vigilância Sanitária e acessibilidade.

04 – Banheiros e área técnica

Ao fundo, localizam-se os banheiros masculino e feminino, ambos adaptados para pessoas com mobilidade reduzida. Essa posição favorece o isolamento acústico e mantém a

privacidade dos clientes. O espaço também abriga área de higienização e pequeno depósito, garantindo separação entre áreas limpas e de descarte.

O arranjo físico foi planejado para minimizar desperdícios de tempo e insumos, além de favorecer a comunicação entre setores e o bem-estar da equipe. A circulação é fluida, com corredores amplos e sinalização intuitiva. A proposta estética une materiais naturais e elementos regionais, como madeira, ferro e cerâmica artesanal, traduzindo visualmente a filosofia do restaurante: sofisticação sem perder a raiz popular.

O objetivo é garantir um fluxo linear, do recebimento de insumos até a entrega do prato, reduzindo deslocamentos desnecessários e desperdícios. A ambientação e a disposição dos espaços seguem normas de acessibilidade, com rampas e banheiros adaptados.

A estrutura produtiva do Baixaria foi planejada para equilibrar qualidade técnica, sustentabilidade e ritmo operacional, respeitando a capacidade da equipe e a sazonalidade dos ingredientes regionais. A capacidade instalada permite o atendimento de até 1.200 clientes por mês, com funcionamento de terça a domingo, em dois turnos — almoço e jantar. O atendimento médio estimado é de 40 a 60 clientes por turno, o que garante o controle de qualidade e o acompanhamento individualizado do serviço.

A capacidade máxima estimada, em plena operação, é de 3.120 refeições mensais, considerando 60 refeições por turno \times 2 turnos \times 26 dias úteis. Entretanto, a capacidade operacional realista foi dimensionada entre 1.200 e 1.500 clientes/mês, o que assegura estabilidade produtiva, qualidade sensorial e consistência no serviço prestado.

O planejamento operacional leva em conta a sazonalidade agrícola e pesqueira da região da Cuesta, adaptando o cardápio às colheitas e períodos de defeso. Essa estratégia reduz custos e estimula o consumo consciente.

Além do atendimento no salão, o Baixaria também prevê atendimento sob demanda para eventos privados e oficinas de gastronomia popular contemporânea, ampliando a capacidade de geração de receita e de impacto cultural.

Essa estrutura operacional permite ao restaurante manter alta qualidade, flexibilidade de cardápio e eficiência energética, valorizando os produtores locais e fortalecendo a economia do território.

O funcionamento do Baixaria foi estruturado sobre rotinas claras, padronizadas e replicáveis, garantindo controle de qualidade, aproveitamento integral de insumos e coerência na experiência sensorial do cliente. Cada etapa do processo operacional expressa os princípios do restaurante: rigor técnico, respeito ao ingrediente e narrativa cultural.

Sendo assim, o serviço do restaurante baseia-se em um menu sazonal que é dividido em três eixos:

1. Menu de Raiz, com preparos de inverno e ingredientes de base energética (milho, mandioca, feijão e carnes de panela);
2. Menu da Água, com pescados do rio Paranapanema, frutas cítricas e ervas frescas;
3. Menu da Terra, com vegetais e flores comestíveis provenientes de SAFs (sistemas agroflorestais) e feiras orgânicas locais.

3. Desenvolvimento de menu

O menu (Anexo 1) foi estruturado em três etapas que funcionam como uma linha reta: território, técnica e memória.

3.1. Entrada - A Origem

A entrada “A ORIGEM” (Anexo 2) usa lambari do Rio Paranapanema, empanado em pó de *nori*, com mil-folhas de mandioca e *ponzu* de acerola com tucupi preto. É um prato que liga o rio paulista à lógica técnica japonesa (Figura 5).

Após a higienização dos lambaris, os peixes foram temperados com sal e alho e mantidos em repouso por 10 minutos sob refrigeração (Anexo 3). Paralelamente, triturou-se a folha de *nori* até obter um pó fino, que foi misturado à farinha de trigo para formar o empanamento. Os lambaris foram envolvidos nessa mistura, pressionando-se bem para garantir aderência. Em seguida, o óleo foi aquecido a 170–180 °C e os peixes foram fritos até atingirem coloração dourada, sendo depois escorridos em papel absorvente e reservados para a montagem.

Para o acompanhamento, a mandioca (Anexo 4) foi laminada em mandolim e cozida em água com manteiga e sal até obter uma textura macia. Montou-se então o conteúdo, inspirado no doce *mille-feuille* ou mil folhas, intercalando as lâminas, que posteriormente foram douradas em frigideira quente e cortadas em retângulos.

Finalizou-se preparando o molho (Anexo 5) onde preparou-se a mistura-se suco de acerola, shoyu, tucupi, limão, açúcar e gengibre; coada e mantida reservada até o momento do serviço.

Figura 5. Entrada - A Origem



Fonte: Autores, 2025

3.2. Prato principal - “LÍNGUA DE MENTIROSO”

O prato principal, “LÍNGUA DE MENTIROSO”: (Anexo 6), apresenta língua bovina glaceada em molho de ostra, acompanhada de arroz glutinoso, feijão carioca, farofa e maionese kewpie. É, na essência, uma refeição caipira transpassada por técnicas e referências nipo-brasileiras. A harmonização com cerveja artesanal de laranja com alecrim reforça a lógica sensorial: notas cítricas e resinosas ampliam o tostado e equilibram a gordura.

Para sua execução, iniciou-se com a higienização da língua bovina (Anexo 7), que passou por branqueamento preliminar para retirada de impurezas. Em seguida, foi submetida a cozimento longo em caldo aromático contendo alho, cebola, folhas de louro e sal, até atingir textura macia. Após o resfriamento, retirou-se a pele externa, cortando a língua em porções uniformes.

Na etapa seguinte, cada fatia foi selada em manteiga quente em um espeto para formação de crosta, sendo posteriormente glaceada em mistura reduzida de molho de ostra, shoyu, açúcar e caldo da própria cocção, resultando em brilho e sabor concentrado. Enquanto a proteína finalizava, preparava-se o arroz glutinoso (Anexo 8), previamente lavado para retirada do excesso de amido e cozido no vapor, mantendo textura compacta. O feijão carioca foi cozido separadamente com alho, bacon e sal, buscando preservar grãos íntegros e caldo denso com uma parte de feijão batido. A farofa (Anexo 9) foi puxada na manteiga e farinha de mandioca torrada até atingir ponto crocante e aroma pronunciado adicionado de *furikake* de ovo. A maionese *kewpie* (Anexo 10), utilizada como elemento de frescor e gordura, foi mantida refrigerada até o serviço.

Figura 6. Prato principal - LÍNGUA DE MENTIROSO



Fonte: Autores, 2025

3.3. Sobremesa - “PUDIM HANA BACHAN”

A sobremesa (Figura 7), “PUDIM HANA BACHAN”, combina o pudim de matcha, caramelo de missô e formiga saúva — um conjunto de doce, salgado, herbal e ácido em equilíbrio calculado (Anexo 11). A harmonização com cerveja artesanal de abacaxi com erva-cidreira aprofunda essa leitura.

A execução iniciou-se com o preparo do caramelo de missô (Anexo 12). Aqueceu-se açúcar com um pouquinho de água até atingir cor âmbar, incorporando, fora do fogo, manteiga e pequena quantidade de missô branco, que adiciona profundidade salina ao dulçor do caramelo. e em seguida, colocado na forma. Em recipientes separados, ovos e gemas foram levemente batidos no liquidificador e depois descansam para que ficassem sem incorporação excessiva de ar (Anexo 13). A mistura foi adicionada aos ovos em fio e distribuídos sobre o caramelo.

As formas de vidro foram levadas ao forno em banho-maria a 150–160 °C por aproximadamente 4 horas até atingirem ponto firme com leve tremor central. Após resfriamento, foram refrigeradas por no mínimo quatro horas, garantindo estabilidade e melhor liberação do caramelo no momento do serviço. A finalização ocorreu no instante do consumo: o pudim foi desenformado na cerâmica vermelha, recebeu sementes de abóbora torradas e a formiga saúva (Anexo 14) foi colocada após a primeira colherada, preservando textura e notas cítricas características.

Figura 7. Sobremesa - PUDIM HANA BACHAN



Fonte: Autores, 2025

O pensamento de (BRILLAT-SAVARIN, 1995) de que “a gastronomia governa a vida inteira do homem” atravessa o conceito do Baixaria. Aqui, ela não governa apenas os sentidos, mas também a memória e a permanência. O restaurante se afirma como lugar onde técnica, cultura e território se entrelaçam para transformar a cozinha do interior em linguagem contemporânea, mantendo nela o sotaque do chão vermelho que a originou.

Porque, em última instância, a gastronomia aqui discutida parte de um princípio simples e profundo: o alimento transforma.

4. Considerações finais

O objetivo deste estudo foi desenvolver o conceito do restaurante BAIXARIA, um projeto de cozinha contemporânea que se apoia na territorialidade da Cuesta e do Vale do

Parapanema e estabelece diálogo direto com outras tradições culinárias. Observou-se que a gastronomia, no contexto do Baixaria, opera como linguagem capaz de expressar valores, identidades e dinâmicas sociais, conforme já indicado por Cândido (2004) ao tratar do alimento como componente articulador da vida comunitária.

A análise revelou que a culinária caipira, historicamente associada à simplicidade, apresenta amplo potencial criativo e conceitual quando reinterpretada sob enfoques técnicos e estéticos contemporâneos. Conforme afirma Dória (2014), a cozinha brasileira se configura em constante tensão entre tradição e modernidade, fenômeno que o Baixaria incorpora de maneira consciente ao atualizar práticas regionais sem romper com suas raízes formadoras.

A incorporação de fermentações e bebidas artesanais também amplia a dimensão simbólica do restaurante. Esses processos se relacionam com práticas históricas de transcendência alimentar — como o uso ritualístico da ayahuasca por povos indígenas e a tradição contemplativa de fermentações entre monges europeus — e apontam para o entendimento do alimento como mediador de consciência. Tal perspectiva encontra eco na visão de Boal (1979), para quem a experiência estética possui potencial político-transformador.

O envelhecimento do alimento, a passagem do tempo e a própria fermentação tornam-se metáforas da continuidade cultural. Como assinala Cascudo (2004) “cada prato é um documento vivo de civilização”, revelando que cozinhar é também uma memória. Assim, no Baixaria, o alimento não apenas nutre: ele articula passado, presente e futuro, conectando o indivíduo ao território e às tradições que o formam.

Conclui-se que o BAIXARIA não é apenas um restaurante, mas um espaço de experimentação cultural onde técnica, memória e espiritualidade se encontram. Ao afirmar a terra como origem e destino do alimento, o projeto reforça que cozinhar é um gesto de transcendência cotidiana. Nesse sentido, agradecer à Pachamama sintetiza o reconhecimento da natureza como força vital e fundamento cultural. O Baixaria, portanto, simboliza a junção entre rural e urbano, entre ritual e técnica, entre memória e inovação — expressando, em cada prato e bebida, a amplitude e a potência da gastronomia latino-americana.

5. Referências

ALMEIDA, João Paulo de. **Fermentações ancestrais e cultura alimentar indígena no Brasil**. Brasília: Editora da UnB, 2020.

BELTRAME, Carolina. **A estética da nouvelle cuisine e suas influências na gastronomia contemporânea**. *Revista Brasileira de Gastronomia e Cultura Alimentar*, v. 4, n. 2, p. 55–67, 2022.

BOAL, Augusto. **Teatro do oprimido e outras poéticas políticas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1979.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CÂNDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. São Paulo: Editora 34, 2010.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2004.

DESTRI, Rafael. **O tripé vegetal: milho, feijão e abóbora na formação da culinária brasileira**. *Revista Saberes & Sabores*, São Paulo, v. 2, n. 1, p. 45–59, 2018.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha insubmissa**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1970.

MATOS, Helena; FERREIRA, Tiago. **Cultura do interior: identidade, território e comida na Paulistânia**. Campinas: Edunicamp, 2019.

MELLO, Adriana; SANTOS, Lúcia; AMARAL, Rodrigo. **Gastronomia contemporânea: técnica, sensorialidade e valorização dos recursos locais.** *Revista Brasileira de Pesquisa em Gastronomia*, Belo Horizonte, v. 6, n. 3, p. 88–102, 2018.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac, 2013.

OLIVEIRA, Vanessa. **Cozinhas vernaculares e identidades alimentares no Brasil contemporâneo.** São Paulo: Editora Senac, 2019.

POLO CUESTA. **Identidade territorial e valorização dos produtos regionais da Cuesta Paulista.** Avaré: Portal Polo Cuesta, 2025. Disponível em: <https://polocuesta.com.br/identidade-territorial>. Acesso em: 19 jul. 2025.

ROSA, Maria Thereza; CORRÊA, Marco; QUINZANI, Ricardo. **Cozinha contemporânea: fundamentos e técnicas.** São Paulo: Senac, 2013.

VIEIRA, Gabriel. **Cerveja artesanal brasileira: o uso de frutas, cascas e ervas como expressão do terroir local.** *Revista Cultura Cervejeira*, Porto Alegre, v. 5, n. 2, p. 22–35, 2019

6. Anexos

6.1. Anexo 1 – Menu

BAIXARIA

Assim como no **Brasil**, o **Japão** também tem seu povo roça e que tem o pé vermelho os **Inakamono**. Este menu é uma brincadeira carinhosa entre culturas: um **brasileiro** cozinhando com o que teria no **Japão**, ou seria um **japonês** fazendo comida **brasileira**?

ORIGEM



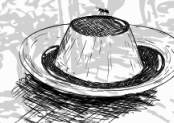
Mil folhas de mandioca, lambari, molho ponzu e caviar



LINGUA DE MENTIROSO

Oniguiri de arroz feijão e couve com espeto de língua e maionese

PUDIM HANA BACHAN




Pudim tradicional com matchá, caramelo de missô e formiga limão



@BAIXARIA

Faça baixaria nas redes sociais

6.2. Anexo 2 - Origem

Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
ORIGEM						
				10 min	15/11/2025	
						
Lambari limpo	g	90g	1.2	30g	R\$40/kg	R\$3.60
Sal fino	g	1,5g	1.0		R\$10/kg	R\$0.02
alho triturado	g	1,5g	1.0		R\$20/kg	R\$0.03
alga nori	unid	1	1.0		R\$3/unid	R\$3.00
farinha de trigo	g	30g	1.0		R\$5/kg	R\$0.15
óleo para fritura	ml	100ml	1.0		R\$10/L	R\$1.00
caviar preto	g	15	1.0		R\$200/100g	R\$30.00
pó de ouro	g	0,5	1.0		R\$500/10g	R\$25.00
Mandioca desc.	g	225	1,39		R\$4/kg	R\$0.90
Manteiga	g	30	1.0		R\$30/kg	R\$0.90
Sal refinado	g	1,5	1.0		R\$10/kg	R\$0.02
Água	ml	150	1.0			R\$0.00
Óleo	ml	5	1.0		R\$10/L	R\$0.05
Suco acerola	ml	60	1.0		R\$15/L	R\$0.90
Shoyu	ml	30	1.0		R\$10/L	R\$0.30
Tucupi preto	ml	15	1.0		R\$20/100ml	R\$3.00
Suco limão	ml	10	1.0		R\$8/L	R\$0.08
Açúcar masc.	g	3	1.0		R\$6/kg	R\$0.02
Gengibre	g	2	1.0		R\$20/kg	R\$0.04
Raspas limão	g	0,3	1.0			R\$0.05
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	69,06
Modo de preparo:						
1	Higienizar os lambaris, pesar os ingredientes e organizar a mise en place.					
2	Temperar os lambaris com sal e alho e deixar repousar 10 minutos sob					

	refrigeração.
3	Triturar a folha de nori até o pó e misturar com a farinha de trigo.
4	Empanar os lambaris na mistura de farinha com nori, pressionando bem.
5	Aquecer o óleo a 170–180 °C e fritar os lambaris até dourar.
6	Escorrer em papel absorvente e reservar para a montagem.
7	Laminar a mandioca no mandolim, cozinhar em água, manteiga e sal até amaciar.
8	Montar o mil folhas intercalando lâminas, dourar em frigideira quente e cortar em retângulos.
9	Misturar suco de acerola, shoyu, tucupi, limão, açúcar e gengibre; aquecer levemente, coar e reservar.

Sequência da Montagem:

1	Dispor uma cerâmica vermelha cor de barro com o buraco central, preenchendo sua base com uma fina camada de molho ponzu.
2	Posicionar o mil folhas de mandioca exatamente sobre a abertura central da cerâmica, deixando-o ligeiramente elevado.
3	Apoiar o lambari frito sobre o mil folhas, mantendo o alinhamento diagonal para projeção visual.
4	Finalizar com caviar, pó de ouro comestível e beldroegas frescas, criando contraste de altura, brilho e cor.

VENDA	Nº de Porções :	3	Custo Unit. \$	R\$ 23,02	Margem de Contr \$	R\$ 50,98
	Peso da Porção :	140g	Preço Venda \$	R\$ 74,00	Margem de Contr. %	68,89%

Interpretação do prato:

Conceito: Representa Piraju, o rio e a memória afetiva da sua infância gastronômica.
Ingrediente-símbolo: O lambari, pescado típico da região, elevado com técnica contemporânea.
Técnica aplicada: Fritura precisa, mil folhas de mandioca e ponzu tropicalizado.
Narrativa: Une terra, rio e identidade, mostrando de onde você vem e o que sustenta sua cozinha.
Estética do prato: Cerâmica vermelha, camadas estruturadas e contraste entre rusticidade e sofisticação.
Mensagem: O começo da jornada aquilo que forma, nutre e direciona o restante do menu.

6.3. Anexo 3 - Lambari

LAMBARI						
			Tempo de preparo:	30 min	Data :	15/11/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Lambari limpo	g	3 unid.	1,43	30g	0,04	5,15
Alho triturado	g	2 g	1,08	2,16	0,03	0,06
Sal	g	1 g	1	1	1	1
Farinha de trigo e fubá	g	20 g	1	20	0,005	0,1
Nori em pó	g	5 g	1	5	2	10
Óleo para fritura	ml	300 ml	1	100	0,01	1
caviar	g	2g	1	2	2	4
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 2,19
Modo de preparo:						
1	Temperar o lambari com sal e alho; reservar sob refrigeração.					
2	Misturar farinha com nori, formando empanamento seco.					
3	Envolver o lambari na mistura, pressionando.					
4	Aquecer o óleo a 170–180°C e fritar até dourar.					
5	Finalizar com pó de nori e caviar					
9						
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	2,19	Margem de Contr \$	16,65
	Peso da Porção :	50g	Preço Venda \$	20	Margem de Contr.%	89,05%


6.4. Anexo 4- Mil folhas

MIL FOLHAS						
Tempo de preparo:			13 horas de processo 10 min preparo	Data :	15/11/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Mandioca laminada	g	500g	1,39	20g	R\$ 0,10	R\$ 8,00
Manteiga	g	50g	1	50g	R\$ 0,12	R\$ 12,00
Amido	g	25 g	1	25g	R\$ 0,77	R\$ 30,75
Sal	g	1 g	1	1g	R\$ 0,25	R\$ 5,00
Óleo para fritura	ml	200 ml	1	200ml	R\$ 2,70	R\$ 9,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	64,75
Modo de preparo:						
1	Lâminas de mandioca finas cortadas no mandolim.					
2	Intercalar as lâminas formando um mil-folhas, polvilhando amido.					
3	Cozinhar em água com sal e manteiga até textura macia.					
4	Prensar e deixar 12h na geladeira.					
5	Cortar em retângulos.					
6	Fritar em imersão. 160° até dourar					
7	Finalizar com flor de sal em cima do ponzu					
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	0,21	Margem Contr \$	de 5,78
	Peso da Porção :	10 g	Preço Venda \$	6	Margem Contr.%	de 96,40%

6.5. Anexo 5 - Molho ponzu

MOLHO PONZU						
Tempo de preparo:			5 minutos	Data :	15/11/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Acerola	l	0,005	1	0,005	R\$ 0,06	R\$ 12,00
Tucupi preto	l	0,003	1	0,003	R\$ 0,30	R\$ 25,00
Shoyu	l	0,002	1	0,002	R\$ 0,02	R\$ 12,00
Açúcar	kg	0,0005	1	0,0005	R\$ 0,25	R\$ 6,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 55,00
Modo de preparo:						
1	Misturar todos os ingredientes em bowl.					
2	Coar.					
3	Servir gelado					
Seqüência da Montagem:						
1	Servir no fundo da cerâmica					
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	0,387	Margem Contr \$	de 3,61
	Peso da Porção :	10 ml	Preço Venda \$	4	Margem Contr.%	de 90,25%

6.6. Anexo 6. Língua de mentiroso

LÍNGUA DE MENTIROSO						
	Tempo de preparo:			1 dia 15 minutos com o mis pronto)	Data :	15/11/2025
	Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.
Língua bovina	g	300	1,25	375	R\$30/kg	R\$9.00
Manteiga	g	10	1	10	R\$30/kg	R\$0.30
Molho de ostra	ml	15	1	15	R\$40/L	R\$0.60
Gergelim	ml	3	1	3	R\$80/kg	R\$0.24
Cebolinha	g	3	1	3	R\$20/kg	R\$0.06
Bacon	g	30	1	30	R\$30/kg	R\$0.90
Feijão cozido	g	100	1	100	R\$10/kg	R\$1.00
Arroz glutinoso	g	150	1	150	R\$20/kg	R\$3.00
Alho	g	3	1	3	R\$20/kg	R\$0.06
Couve	g	3	1	3	R\$2/folha	R\$6.00
Óleo	ml	10	1	10	R\$10/L	R\$0.10
Farinha sergipana	g	15	1	15	R\$15/kg	R\$0.22
Furikake de ovo	g	3	1	3	R\$200/kg	R\$0.60
Manteiga	g	5	1	5	R\$30/kg	R\$0.15
Gema past.		1	1	1	R\$2.50/un	R\$2.50
Vinagre arroz	ml	5	1	5	R\$20/L	R\$0.10
Açúcar	g	1	1	1	R\$6/kg	R\$0.01
Óleo veg.	ml	100	1	100	R\$10/L	R\$1.00
Sal	g	1	1	1	--	R\$0.01
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 25,85.
Modo de preparo:						
1.	Limpar a língua, retirar excesso de gordura e cozinhar na pressão por 50 minutos com água e sal.					
2.	Resfriar, retirar a pele externa e cortar a língua em cubos de 2 × 2 cm.					
3.	Selar os cubos em manteiga quente, adicionar molho de ostra e finalizar com gergelim e					

	cebolinha.					
4.	Refogar o bacon, adicionar o feijão cozido e reduzir até ponto de purê espesso.					
5.	Lavar pouco o arroz glutinoso, cozinhar com o dobro de água até secar.					
6.	Misturar o arroz com alho refogado e moldar onigiris de 50 g recheados com 20 g de feijão.					
7.	Branquear as folhas de couve, envolver parcialmente os onigiris e selar na sauteuse.					
8.	Preparar a farofa tostando a farinha com manteiga e finalizar com furikake.					
9.	Emulsionar a maionese kewpie com gema, vinagre de arroz, açúcar, sal, hondashi e óleo em fio					
Sequência da Montagem:						
1.	Acomodar o espeto de língua sobre a cerâmica vermelha cor de barro, alinhado no sentido longitudinal do prato.					
2.	Depositar uma camada de farofa sergipana sob o espeto, criando base e textura.					
3.	Regar a língua com o molho de ostra , adicionando gergelim torrado e cebolinha espiral sobre o espeto para acabamento.					
4.	Servir o onigiri ao lado do espeto e, em uma cerâmica menor , posicionar a maionese kewpie como acompanhamento.					
VENDA	Nº de Porções :	3	Custo Unit. \$		Margem Contr \$	de R\$ 24,37
	Peso da Porção :	280 g	Preço Venda \$	40,00	Margem Contr.%	de 73,85 %
Interpretação do prato:						
Conceito: Retrata o encontro entre o interior paulista e a vivência japonesa do imigrante/descendente.						
Ingrediente-símbolo: A língua bovina clássica nos interiores reinterpretada com elementos japoneses.						
Técnica aplicada: Cocção lenta, selagem, moldagem do onigiri e tostagem da farofa sergipana com furikake.						
Narrativa: por que sabe como é né, todo caipira é mentiroso.						
Estética do prato: Espeto, cerâmica de barro, onigiri ao lado e Kewpie em peça separada.						
Mensagem: A travessia o ponto em que a tradição encontra movimento, troca e reinvenção.						

6.7. Anexo 7 - Língua

LÍNGUA						
Tempo de preparo:				2h	Data :	15/11/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Língua bovina	kg	0,1	1,2	0,12	R\$ 4,20	R\$ 30,00
Sal	kg	0,002	1	0,002	R\$ 0,01	R\$ 4,00
Pimenta-do-reino	kg	0,001	1	0,001	R\$ 0,08	R\$ 80,00
Alho	kg	0,005	1,1	0,0055	R\$ 0,12	R\$ 20,00
Azeite	l	0,01	1	0,01	R\$ 0,35	R\$ 35,00
Espeto	us	1	1	1	R\$ 0,20	R\$ 0,20
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 4,96
Modo de preparo:						
1	Cozinhar longamente em caldo aromático(mirepoix).					
2	Retirar a pele e cortar.					
3	Selar no espeto em manteiga.					
4	Glacear com shoyu, açúcar e ostra.					
5	Finalizar com togarashi, gergelim torrado e cebolinha					
Sequência da Montagem:						
1	Montar no prato de barro e diagonal					
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	4,25	Margem Contr \$	de 35,75
	Peso da Porção :	100 g	Preço Venda \$	40,00	Margem Contr.%	de 89,38

6.8. Anexo 8 - Oniguiri

ONIGUIRI						
	Tempo de preparo:			15 Min	Data :	15/11/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Bacon	g	30	1	30	R\$0,90	R\$30/kg
Feijão cozido	g	100	1	100	R\$1,00	R\$10/kg
Arroz glutinoso	g	150	1	150	R\$3,00	R\$20/kg
Alho	g	3	1	3	R\$0,06	R\$20/kg
Couve	g	3	1	3	R\$2,00	R\$6.00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 7,00
Modo de preparo:						
1	Cozinhar arroz refogando alho antes na própria panela elétrica.					
2	Cozinhar feijão com alho e bacon. (refogar bacon depois reserva e depois vem o alho até pegar um pouco de cor aí entra com o feijão e o bacon					
3	Branquear a couve.(banho maria quente e banho maria invertido com gelo					
4	cortar no aro					
5	coloca a folha de couve na forma de oniguiri					
6	Moldar onigiri.					
7	Recheiar com feijão.					
8	Recheiar com feijão.					
9	finaliza com um pouquinho de bacon miudinho					
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	1,10	Margem Contr \$	de 6,90
	Peso da Porção :	76 g	Preço Venda \$	8,00	Margem Contr.%	de 86,25


6.9. Anexo 9 - Farofa de furikake de ovo

FAROFA						
	Tempo de preparo:			5min	Data :	15/11/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Farinha panko –	kg	0,005	1	0,005	R\$ 0,50	R\$ 10,00
Manteiga –	kg	0,002	1	0,002	R\$ 0,12	R\$ 12,00
Furikake –	kg	0,0025	1	0,0025	R\$ 0,50	R\$ 20,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 1,12
Modo de preparo:						
1	Derreter a manteiga.					
2	Acrescentar farinha e mexer até crocante.					
3	Adicionar furikake. com ela fria					
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	1,12	Margem Contr \$	de 3,88
	Peso da Porção :	8 g	Preço Venda \$	5,00	Margem Contr.%	de 77,60%

6.10. Anexo 10 - Maionese kewpie

MAIONESE						
	Tempo de preparo:			10 min	Data :	15/11/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Ovo cozido –	un	1 unid.	1,11	1	R\$ 1,11	R\$ 12,00
Óleo vegetal –	l	80 ml	1	0,08	R\$ 0,80	R\$ 9,00
Suco de limão ou	l	10 ml	1	0,01	R\$ 0,12	R\$ 6,00
Hondashi –	kg	1 g	1	1	R\$ 0,20	R\$ 20,00
Sal –	kg	1 g	1	1	R\$ 0,00	R\$ 4,00
Açúcar –	kg	1 g	1	1	R\$ 0,01	R\$ 6,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 2,24
Modo de preparo:						
1	Cozinhar o ovo e descascar.					
2	Adicionar ovo, limão/vinagre, hondashi, sal, açúcar.					
3	Bater com garfo até a pasta estar homogênea.					
4	Adicionar óleo em fio até a emulsão.					
5	Ajustar temperos					
6	Refrigerar					
Sequência da Montagem:						
1	Montar no prato menor sobre o prato de língua em uma quenelle ou pingo					
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	0,09	Margem Contr \$	de R\$ 4,91
	Peso da Porção :	5g	Preço Venda \$	5,00	Margem Contr.%	de 98,2%

6.11. Anexo 11 - Pudim Hana Bachan

PUDIM HANA BACHAN						
	Tempo de preparo:			4 horas 10 minutos com mise pronto	Data :	15/11/2025
	Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.
Leite condensado	l	395	1	100	R\$ 7,00	R\$ 7,00
Leite integral	kg	800	1	200	R\$ 2,50	R\$ 5,00
Ovos	un	4	1,11	4	R\$ 4,93	R\$ 12,00
Matchá	kg	6	1	6	R\$ 1,50	R\$ 15,00
Acúcar refinado	kg	400	1	400	R\$ 0,90	R\$ 6,00
Missô	k	15	1	15	R\$ 1,60	R\$ 40,00
Formiga-limão		3	1	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
Sementes		9	1	9	R\$ 0,40	R\$ 20,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 33,34
Modo de preparo:						
1	Aquecer o açúcar em panela de fundo grosso até caramelizar em tom âmbar.					
2	Deglaçar com água quente, misturar o missô e distribuir 10 ml de caramelo nos potes.					
3	No liquidificador, bater leite condensado, leite, ovos e matchá por 10 minutos.					
4	Coar a mistura para retirar bolhas e resíduos sólidos.					
5	Distribuir 40 g da base do pudim sobre o caramelo em cada pote.					
6	Cobrir os potes com papel-alumínio e dispor em banho-maria.					
7	Assar em forno a 150 °C por 3–4 horas, até firmar completamente.					
8	Resfriar em temperatura ambiente e refrigerar por no mínimo 2 horas.					
9	Finalizar com sementes de abóbora torradas e servir a formiga-limão como elemento complementar.					
Sequência da Montagem:						

1	Acomodar o pote de pudim já assado e resfriado dentro da cerâmica vermelha cor de terra, centralizando para reforçar o contraste entre o verde do matcha e o tom terroso da peça.
2	Abrir o pote no momento do serviço e alisar suavemente a superfície, revelando o brilho do matchá sobre o caramelo de missô.
3	Finalizar com as sementes de abóbora torradas dispostas sobre o topo, criando textura crocante e contraste visual.
4	Servir a formiga-limão separadamente, adicionando-a somente após a primeira colherada, como elemento provocativo e sensorial complementar.

VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	R\$ 3,33	Margem Contr \$	de	R\$ 16,65
	Peso da Porção :	50g	Preço Venda \$	R\$ 20	Margem Contr.%	de	83,35%

Interpretação do prato:

Conceito: Homenagem às figuras maternas nipo-brasileiras que passam afeto pela comida.

Ingrediente-símbolo: Matchá e missô, equilibrados com técnicas tradicionais de pudim brasileiro.

Técnica aplicada: Caramelização, emulsão, cocção lenta em banho-maria e finalização com elementos sensoriais.

Narrativa: Doçura, memória e ancestralidade o toque das “bachans” que ensinaram com gestos e sabores.

Estética do prato: Cerâmica vermelha terrosa, sementes torradas e a formiga-limão como elemento surpresa.

Mensagem: O desfecho afetivo do menu um retorno às raízes, agora visto com maturidade e respeito.

6.12. Anexo 12 - Caramelo de missô

CARAMELO DE MISSÔ						
		Tempo de preparo:		10 min	Data :	15/11/2025
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Açúcar refinado	kg	400	1	400	R\$ 0,90	R\$ 6,00
Missô	k	15	1	15	R\$ 1,60	R\$ 40,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 0,147
Modo de preparo:						
1	Aquecer com água e açúcar até ter uma cor âmbar.					
2	Adicionar manteiga.					
3	Incorporar missô.					
4	Colocar nos potes de vidro com cuidado					
VENDA	Nº de Porções :		Custo Unit. \$	0,147	Margem Contr \$	de 2,85
	Peso da Porção :	10 g	Preço Venda \$	3	Margem Contr.%	de 95,10%

6.13. Anexo 13 - Base pudim

BASE DO PUDIM						
Tempo de preparo:			4 horas	Data :	15/11/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Leite condensado	l	395	1	100	R\$ 7,00	R\$ 7,00
Leite integral	kg	800	1	200	R\$ 2,50	R\$ 5,00
Ovos	un	4	1,11	4	R\$ 4,93	R\$ 12,00
Matchá	kg	6	1	6	R\$ 1,50	R\$ 15,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$ 2,08
Modo de preparo:						
1	Dissolver matcha e cumaru no leite.					
2	Bater ovos sem incorporar ar.					
3	Peneirar.					
4	Distribuir nas formas.					
5	Assar em banho-maria 120–130°C.					
VENDA	Nº de Porções :		Custo Unit.		Margem de	
	Peso da Porção :		Preço Venda \$		Contr. \$	
					Margem de	
					Contr.%	

6.14. Anexo 14 - Acompanhamentos

SEMENTE DE ABÓBORA E FORMIGA SAÚVA						
Tempo de preparo:			1 minuto	Data :	15/11/2025	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Formiga-limão		3	1	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
Sementes abóbora		9	1	9	R\$ 0,40	R\$ 20,00
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	15,50
Modo de preparo:						
1	Coletar em tubo de ensaio as formigas,					
2	Adicionar um algodão com álcool e tampar até que elas morram					
3	Lavar cuidadosamente em solução de água e cloro 1ml de cloro para 100 ml de água					
4	Secar					
Sequência da Montagem:						
1	Desenformar o pudim.					
2	Polvilhar matcha.					
3	Adicionar a formiga após a primeira colherada.					
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$	15	Margem Contr \$	de 5
	Peso da Porção :	4g	Preço Venda \$	20	Margem Contr.%	de 25,00%