

## MANDACARU - DO SERTÃO AO SÃO FRANCISCO

Marco Antonio de Paula Alves<sup>1</sup> (marcoantonio.alvessp@hotmail.com)

Matheus Norris França de Souza<sup>1</sup>

Rafaela Caroline Colla Oliveira<sup>1</sup>

Pércia Helena Sabbag Mazo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

<sup>2</sup>Docente – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

### 1. Introdução

O estudo a seguir tem como intuito apresentar a elaboração de um estabelecimento de alimentos e bebidas, tomando como inspiração a comida nordestina. Para isso, foi trazido o registro de um menu criado composto por três tempos.

Visando preencher a lacuna no mercado de alimentos e bebidas no município de Avaré, os sócios decidiram criar o Mandacaru. Para elevar ao padrão da gastronomia internacional e contemporizar a culinária nordestina, elaborou-se o restaurante, refletindo sabores ancestrais de forma sofisticada e respeitosa por meio de pratos que, com devida criatividade, representassem a rica brasilidade encontrada no nordeste do país, afinal, apesar da cozinha nordestina fazer uso de insumos que são facilmente encontrados, não somente em Avaré, mas em todo o país, o município ainda carece de um estabelecimento que carregue consigo seus sabores.

Os pratos foram pensados criativamente, buscando refletir a rica brasilidade que o Nordeste representa. A escolha desse tema foi influenciada por laços familiares, já que os sócios tiveram anos de contato próximo com a comida nordestina. Essa conexão os levou a decidir que o Mandacaru seria o veículo ideal para transmitir toda a memória afetiva acumulada ao longo do tempo, possibilitando também a criação de novas memórias através de seu menu.

O Mandacaru surge quando buscamos por inovação, para trazer ao território avareense todo o gosto, cultura, tradição e experiência, com sabores fortes, histórias marcantes e momentos inesquecíveis que somente se sentar à mesa para provar a autêntica culinária nordestina poderia proporcionar.

Entender melhor a gastronomia e toda a ancestralidade carregada juntamente a ela é a chave para trazer um novo modo de enxergar não apenas a comida em si ou o ato de comer, mas sim, todo o ecossistema que engloba o assunto. O ser humano não come mais apenas para se alimentar, a comida é também uma expressão cultural, social e emocional, refletindo hábitos, tradições e identidade, (Montanari, 2006). A evolução dos estudos em gastronomia ampliou a compreensão de diversos aspectos, incluindo os princípios do comer, beber e da arte de preparar os alimentos para deles tirar o máximo deleite (Leal, 2002). Desde o processo

de produção, que transforma os ingredientes, até a distribuição e o consumo, há uma história sendo criada a cada instante. Compreender esses processos despertou em nós o desejo de transformar o alimento em arte, pois a comida é cultura não apenas quando consumida, mas também quando produzida e preparada (Montanari, 2006).

Além da simbologia presente na complexidade de sabores que alguns pratos oferecem, o Mandacaru busca representar o cangaço e os cangaceiros por meio da apresentação, ambientação, significado e cultura. Assim, elevamos a experiência de quem deseja saborear os nossos pratos, proporcionando uma imersão na rica história que eles carregam.

A identidade visual do Mandacaru tomou como base as obras do mestre artesão Espedito Veloso de Carvalho, popularmente conhecido como Mestre Espedito Seleiro. Buscamos compartilhar a arte e cultura do sertão assim como Espedito faz até os dias de hoje.

Espedito Seleiro é um mestre artesão que incorpora tradição e cultura em cada uma de suas peças, do sertão do Ceará, com sua habilidade de produção de peças em couro. Nascido em Arneiroz, cidade do Sertão dos Inhamuns, Espedito passou a ser reconhecido mundialmente, mantendo viva a arte que passou por gerações. Seu trabalho, rico em cores e texturas, foi destaque em revistas, exposições, desfiles internacionais e novelas com suas sandálias, bolsas, carteiras, mobílias, selas, gibões e outros elementos típicos do povo sertanejo.

Em regiões do sertão nordestino, a fome e a pobreza periodicamente emergem, com os períodos de seca, onde a fome epidêmica se instalava, o sertanejo passava para uma situação de subalimentação, onde os recursos eram escassos e o povo precisava adotar algumas estratégias de sobrevivência, desses acontecimentos surgem termos como “iguarias bárbaras”, usado para se referir a pratos e combinações exóticos, causados pela ocasião. Para representar toda a força e resistência do povo sertanejo, a flor de mandacaru é o símbolo ideal. Sendo representação de fé, esperança e resistência, escolhemos utilizá-la em nosso logotipo, juntamente a cores terrosas e alguns bordados em sua composição, homenageando o trabalho em couro, o sertão e suas raízes.

De acordo com Pimentel Gomes,

“O mandacaru é um cacto agigantado, colunar, multi-ramificado, provido de espinhos amarelos de até 20cm de comprimento. As flores são grandes, brancas, noturnas. O fruto, com uns 6 a 8cm de comprimento, oblongo, casca grossa, vermelha, encerra uma polpa branca, suculenta, friável, com muitas sementes pequenas e pretas. A polpa é doce e comestível. [...] O mandacaru é espontâneo nas regiões sub-úmida e semi-árida do Nordeste” (Gomes, 2007, p.64).

De acordo com o site Westwing, “Na cultura popular nordestina, esse cacto Mandacaru é considerado um símbolo de resistência e força, representando a tenacidade do povo sertanejo diante das adversidades climáticas da região” (Westwing, 2024. s.n.). Sendo assim, o restaurante leva consigo seu logotipo (Figura 1) composto por uma flor de mandacaru, representando “fé, perseverança e resistência nordestina”.

**Figura 1. Logotipo**



Para facilitar o acesso ao cardápio do Mandacaru (Anexo 1), ele foi disponibilizado digitalmente por meio de um QR code (Anexo 2), contendo as informações necessárias com a praticidade que sua digitalização oferece.

Para o cardápio foi idealizada a junção da culinária na região do cangaço com a arte dos artesãos locais. A entrada foi feita com banana da terra, ingrediente não usual na região cangaceira, mas de grande valor na região norte-nordeste do país, mostrando assim uma liberdade criativa sem criar obstáculos por excesso de conceito.

## **2. Desenvolvimento**

A seguir, descreve-se o processo de elaboração do menu em questão.

### **1. Entrada – Patacones**

A equipe de desenvolvimento de cardápio tinha como ideia inicial para a entrada, utilizar três diferentes *toppings* (*substância alimentar colocada em cima de outro alimento para dar mais sabor ou como decoração, também conhecido como guarnição*) com a base de banana-da-terra, inspirada na receita tradicional colombiana de patacones, porém, após testes foi decidido manter a receita com apenas dois patacones e em tamanho reduzido, deixando o menu mais simples e mais coerente, além de expressar melhor a ideia de “entrada”.

Nesta entrada, a banana da terra foi selada e depois frita para se tornar a base para os *toppings*, que foram:

- Creme de abóbora kabocha com carne seca e salsa verde (Anexo 3);
- Vinagrete de feijão fradinho (Anexo 4)

Para o creme, a abóbora foi cozida, amassada e temperada com a adição de carne seca para dar mais estrutura, sabor e estética à guarnição, oferecendo um sabor agridoce sem ofuscar a potência da carne seca. Para o vinagrete foi realizada a cocção do feijão de forma que se mantenha firme, misturando-o com os outros ingredientes em partes proporcionais, com uma proposta distinta da opção apresentada anteriormente, trazendo leveza e acidez e tornando a entrada mais completa e versátil, podendo agradar diferentes paladares.

**Figura 2. Patacones**



## **2. Prato principal – Baião de dois**

Desde o início do processo criativo o baião de dois foi decidido como prato principal, afinal, é um prato ligado à cultura sertaneja e que representa a culinária nordestina, valorizando ingredientes acessíveis e nutritivos, como o arroz e feijão, que acompanham o cotidiano de muitas famílias na região e representa a simplicidade e riqueza dos pratos locais. Encontramos inspiração em uma variação do Baião de Dois (Laena, 2018), além de experiências do cotidiano obtidas pelos sócios, incluindo uma viagem feita em 2010 por um deles, podendo, no Ceará, aprender uma das diversas variações do prato em questão. A decoração foi inspirada no trabalho de Mestre Espedito Seleiro que por sua vez bebeu da fonte do cangaço Brasileiro, servido e decorado em panela de pedra, inspirando-se nos costumes e tradições nordestinos.

**Figura 3. Baião de dois**



### **3. Sobremesa – Cartola (releitura)**

A sobremesa foi inspirada no típico “Cartola” nordestino. Queijo coalho, melão de cana e banana são os ingredientes da receita tradicional, porém, foi pensada na possibilidade de um mil folhas com lâminas de banana na massa com creme de queijo e uma calda de melão com crocante de castanha de caju comporem o prato apresentado. Após testes, pôde-se notar certa inviabilidade, então foi decidido servir banana da terra e queijo coalho selados sobre uma base de creme de coalhada, finalizado com castanha do Pará ralada e melão de cana.

**Figura 3. Cartola (releitura)**



### **3. Considerações Finais**

Pode-se concluir que Mandacaru não é apenas um restaurante, mas um espaço que busca resgatar e valorizar as riquezas da tradição culinária nordestina, promovendo a cultura local e a história do sertão. Através de um menu criativo e sofisticado, o empreendimento proporciona uma experiência gastronômica que vai além da alimentação, celebrando as memórias e ancestralidade do povo nordestino. O uso de elementos simbólicos, como o mandacaru, reforça a conexão com a resistência e a fé do sertanejo, enquanto a inspiração no artesanato de Espedito Seleiro enriquece ainda mais a identidade do local. Assim, o Mandacaru toma seu posicionamento como um espaço inovador que contribui para a valorização da cultura nordestina, oferecendo aos clientes uma experiência única, combinando sabores, história e arte.

### **4. Referências**

CAMPOS, R.; FERREIRA, J.; MANGUEIRA, M.; GONÇALVES, M. **Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros.**

DUTRA, E.; MIRANDA, R.; BATISTA, D.; OLIVEIRA, T.; ABRANCHES, M. **Liforme Instravagante: a comida como representação do poder no sertão nordestino brasileiro.**

LAENA, V.; ABREU, D.; FARIAS, F. **Além da peixada e do baião: histórias da alimentação no Ceará, 2018.**

LEAL, W. **Fragmentos étlicos e gastronômicos: a história do comer e do beber na Paraíba.** 1. ed. João Pessoa: Editora Textoarte, 2002.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** 2. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2006.

PIMENTEL, G. **Fruticultura brasileira.** Barurei – SP. Editora Nobel, 2007.

WESTWING. **Cacto mandacaru: espécie fascinante do mandacaru.** Disponível em: <https://www.westwing.com.br/guiar/cacto-mandacaru>. Acesso em: 16 out. 2024

5. ANEXOS

1. Anexo 1– Menu



**CARDÁPIO**  
*MANDACARU*

**PATACONES**

Duas bases de banana frita com:

- Creme de abobora kabocha com carne seca e salsa verde
- Vinagrete de feijão fradinho com queijo coalho.

**BAIÃO DE DOIS**

Clássico baião de dois com charque, nata, queijo coalho e pimenta biquinho

**CARTOLA (releitura)**

Banana da terra e queijo selados com base de coalhada, cobertos com melão de cana

 **FAÇA SEU PEDIDO**

**(14) 3004-1772**



**2. Anexo 2 – QR code**





**4. Anexo 4 – Ficha técnica Vinagrete de feijão fradinho**

VINAGRETE DE FEIJÃO FRADINHO						
Nome do aluno:	Rafaela Colla, Matheus Norris, Marco Antonio					
Tempo de preparo:	20min		Turno:	gastronomia	Data:	2021
Ingredientes	Unid.	Qtd. Líquida	Fator de Correção	Qtd. Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Feijão fradinho	250g	250g	1	250g	0,79	0,79
Cebola roxa	60g	60g	1	60g	1,44	1,44
Tomate	120g	120g	1	120g	1,20	1,20
salsinha	15g	15g	1	15g	1,00	1,00
coentro	15g	15g	1	5g	1,00	1,00
Pimenta biquinho	10g	10g	1	10g	4,30	4,30
Vinagre de vinho branco	10g	10g	1	10g	1,00	1,00
Azeite de oliva	10g	10g	1	10g	5,00	5,00
Suco de limão	10g	10g	1	10g	0,50	0,50
Sal	4g	4g	1	4g	0,50	0,50
Específico / Lâmina / Forno / Desidratador / Batedeira / Omeleteira / etc.					Custo Total:	<b>22,62</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Higienize os utensílios necessários					
2.	Cozinhe o feijão fradinho em panela de pressão por aproximadamente 20 minutos, ele deve ficar al dente.					
3.	Corte os tomates (retirando suas sementes) e cebola em brunoise, salsinha e coentro, corte o limão e extraia seu suco, misture tudo.					
4.	Adicione o feijão fradinho, vinagre de vinho branco, azeite de oliva e sal a gosto.					
5.						
6.						
7.						
<b>Sugestão de Montagem:</b>						
1.	Cubra a superfície dos patacoes individualmente com o vinagrete e sirva.					
2.						
3.						
4.						
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
<b>VENIA</b>	<b>Nº de Porções:</b>		<b>Custo Unit. \$</b>		<b>Margem de Cust. %</b>	
	<b>Preço de Venda:</b>		<b>Preço Venda \$</b>		<b>Margem de Cust. %</b>	
<b>Interpretação do prato:</b>						

## 5. Anexo 5 – Ficha técnica Patacones

PATACONES						
<b>Nome do aluno:</b> Rafaela Colla, Matheus Norris, Marco Antonio						
<b>Tempo de preparo:</b> 10min		<b>Turma:</b>		<b>gastronomia</b>	<b>Data :</b> 2024	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Banana da terra	1	1	1	1	2,00	2,00
Óleo de soja	1	l	1	1 l	6,59	6,59
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto basta					<b>Custo Total: 8,59</b>	
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Descasque as bananas e corte-as em rodela de aproximadamente 5cm;					
2.	Esmague as bananas para que fiquem bem finas;					
3.	Frite-as por aproximadamente 5 minutos de cada lado, ou até que estejam douradas;					
4.	Escorra o excesso do óleo, de preferência em papel toalha, adicione sal a gosto e reserve.					
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
<b>Seqüência da Montagem:</b>						
1.						
2.						
3.						
4.						
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
<b>VENDA</b>	<b>Nº de Porções :</b>		<b>Custo Unit. \$</b>		<b>Margem de Contr \$</b>	
	<b>Peso da Porção :</b>		<b>Preço Venda \$</b>		<b>Margem de Contr. %</b>	
<b>Interpretação do prato:</b>						

**6. Anexo 6 – Ficha técnica Baião de dois**

<b>PRATO PRINCIPAL, BAIÃO DE DOIS</b>						
<b>Nome do aluno:</b>	Rafaela Colla, Marco Antonio, Matheus Norris					
<b>Tempo de preparo:</b>	40min		<b>Turma:</b>	gastronomia	<b>Data :</b>	2024
<b>Ingredientes</b>	<b>Unid.</b>	<b>Qtde Líquida</b>	<b>Fator de Correção</b>	<b>Qtde Bruta</b>	<b>Custo Unit.</b>	<b>Custo Bruto</b>
Arroz branco	1	50g	1	50g	7,00	22,00
Queijo coalho	1	10g	1	10g	3,90	23,90
Caldo de feijão de corda	1	10g	1	10g	0,00	0,00
nata	1	80g	1	200g	13,00	13,00
Pimentão vermelho	1	50g	1	50g	0,50	0,50
Pimentão amarelo	1	50g	1	50g	0,50	0,50
Cebola	1	100g	1	50g	1,00	1,00
Feijão de corda	1	350g	1	350g	9,00	17,60
Manteiga de garrafa	1	15g	1	15g	3,00	15,00
Carne seca	1	200g	1	200g	17,90	17,90
Kg=quilo / L=litro / Mc=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto basta					<b>Custo Total:</b>	<b>55,80</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Cozinhe o feijão por aproximadamente 25min;					
2.	Cozinhe o arroz no modo tradicional;					
3.	Em uma panela de ferro coloque a cebola e o alho para refogar;					
4.	Após refogar, adicione a carne seca e mexa até envolver a carne seca com cebola e alho;					
5.	Adicione o arroz, feijão e um pouco do seu caldo na panela;					
6.	Misture bem e deixe secar;					
7.	Adicione o queijo coalho e a nata, desligue o fogo;					
8.	Finalize com pimentão e coentro e sirva.					
9.						
<b>Seqüência da Montagem:</b>						
1.	Servido na panela de ferro.					
2.						
3.						
4.						
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						

faca	Panela de ferro		Panela tradicional		Colher
tabua					
<b>VENDA</b>	<b>Nº de Porções :</b>	4	<b>Custo Unit. \$</b>	13,95	<b>Margem de Contr \$</b> 100%
	<b>Peso da Porção :</b>	200g	<b>Preço Venda \$</b>	27,90	<b>Margem de Contr.%</b> 100%
<b>Interpretação do prato:</b>					

**7. Anexo 7 – Ficha técnica Cartola reinventado**

SOBREMESA, REILETURA DO CARTOLA						
<b>Nome do aluno:</b> Rafaela Colla, Marco Antonio, Matheus Norris						
<b>Tempo de preparo:</b>		20min	<b>Turma:</b>	gastronomia	<b>Data:</b>	2024
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Banana da terra	1	1	1	1	2,00	11,98
nata	1	100ml	1	1	6,00	13,00
Melaço de cana	1	10ml	1	1	2,00	15,00
Queijo coalho	1	100g	1	1	3,90	23,90
Castanha do para	2	10g	1	1	0,89	78,90
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto basta					<b>Custo Total:</b>	<b>14,79</b>
<b>Modo de preparo:</b>						
1.	Corte a banana da terra em quartos longitudinal e reserve;					
2.	Coloque uma frigideira anti aderente para esquentar;					
3.	Sele o queijo e a banana em fogo médio por aproximadamente 5min.					
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
<b>Seqüência da Montagem:</b>						
1.	Em um prato coloque a nata, o queijo e a banana entre eles;					
2.	Rale a castanha por cima;					
3.	E finalize com o melaço por cima.					
4.						
<b>Equipamentos e Utensílios:</b>						
tabua	frigideira					
faca	ralador					
<b>VENDA</b>	<b>Nº de Porções:</b>	1	<b>Custo Unit. \$</b>	14,79	<b>Margem de Contr. \$</b>	100%
	<b>Peso da Porção:</b>	200g	<b>Preço Venda \$</b>	29,58	<b>Margem de Contr. %</b>	100%
<b>Interpretação do prato:</b>						