

**MUSEU CULTURAL DIGITAL DA GASTRONOMIA CAPIXABA****Leonardo Besse Guedes<sup>1</sup>****Kelly Amichi<sup>2</sup>**

**RESUMO:** As preferências alimentares e o modo de comer, inalteradamente, são concepções sociais pelas quais os povos estão no mundo. Junto a isso, as modalidades de preparação de uma comida, os comportamentos, a maneira de comer, as palavras e as expressões, possuem um valor simbólico e cerimonial (MERLO, 2011). Nesse contexto, nota-se que a gastronomia capixaba possui uma importante e rica história, marcada por centenas de anos de tradição. Por essas razões, o desenvolvimento de projetos que valorizem, preservem e difundam sua cultura são de extrema importância. Com isso em mente, a fim de resgatar e evidenciar a gastronomia capixaba, o presente artigo propõe a criação de um Museu Cultural Digital da Gastronomia Capixaba. A presente pesquisa é caracterizada como um estudo descritivo, de base populacional e bibliográfica, e qualitativa. A busca por receitas foi feita a partir de revisão bibliográfica e por pesquisa de campo. O Museu Digital foi concebido no formato de um website, com o front-end desenvolvido utilizando React.js. A API do Museu Digital foi construída com o apoio do framework ASP.NET, que tem como base a linguagem de programação C# (MICROSOFT, 2023). Ao longo da pesquisa foram levantadas 11 receitas típicas da culinária capixaba para a composição do acervo do museu, para cada uma delas foi pesquisada e descrita a sua história, e desenvolvida sua ficha técnica. Ao realizar as fichas técnicas, foram analisadas e tabeladas a quantidade de proteína, sódio, ferro e cálcio das receitas. No que concerne aos aspectos éticos somente participaram da pesquisa os pacientes que assinaram o termo de compromisso livre e esclarecido, o referido projeto foi enviado ao comitê de ética do Centro Universitário Salesiano. Os dados quantitativos foram descritos em média, desvio padrão, mediana, máximo e mínimo e as variáveis qualitativas descritas a partir de frequência absoluta e relativa. Com esse trabalho espera-se desenvolver o museu digital interativo da gastronomia capixaba, com informações históricas, culturais, culinárias e nutricionais sobre as principais comidas típicas.

**Palavras-Chave:** Museu Digital; Alimentação; Espírito Santo.

**ABSTRACT:** Food preferences and eating habits are social concepts through which people exist in the world. In addition, the modes of food preparation, behaviors, eating manners, words, and expressions possess symbolic and ceremonial value (MERLO, 2011). In this context, it is evident that Capixaba gastronomy has an important and rich history, marked by centuries of tradition. For these reasons, the development of projects that value, preserve, and disseminate its culture is of utmost importance. With this in mind, this article proposes the creation of a Digital Cultural Museum of Capixaba Gastronomy in order to rescue and highlight Capixaba cuisine. The present research

<sup>1</sup> Centro Universitário Salesiano – UniSales (leonardo.guedes@souunisales.com.br)

<sup>2</sup> Centro Universitário Salesiano – UniSales (kamichi@ucv.edu.br)

is characterized as a descriptive, population-based, bibliographic, and qualitative study. The search for recipes was conducted through bibliographic review and field research. The Digital Museum was designed in the form of a website, with the front-end developed using React.js. The Digital Museum API was built with the support of the ASP.NET framework, which is based on the C# programming language (MICROSOFT, 2023). Throughout the research, 11 typical recipes of Capixaba cuisine were collected for the museum's collection. For each recipe, its history was researched, described, and its technical sheet was developed. When creating the technical sheets, the quantities of protein, sodium, iron, and calcium in the recipes were analyzed and tabulated. Regarding ethical aspects, only patients who signed the informed consent form participated in the research, and the project was submitted to the ethics committee of the Salesian University Center. Quantitative data will be described using mean, standard deviation, median, maximum, and minimum, while qualitative variables will be described based on absolute and relative frequency. This work aims to develop an interactive digital museum of Capixaba gastronomy, providing historical, cultural, culinary, and nutritional information about the main traditional dishes.

**Keywords:** Digital Museum; Food; Espirito Santo.

## 1. INTRODUÇÃO

É indiscutível que, seja qual for a comunidade, há uma caracterização do ciclo de um alimento, marcada pela união de ações, elementos e ritos que são concebidos e codificados detalhadamente por uma sociedade, com o intuito de favorecer sua produção e consumo. (MENASCHE, 2015).

As preferências alimentares e o modo de comer, inalteradamente, são concepções sociais pelas quais os povos estão no mundo, sendo sempre reforçadas pelas dinâmicas do processo cultural. Junto com as preferências alimentares e o modo de comer, as modalidades de preparação de uma comida, os comportamentos, a maneira de comer, as palavras e as expressões, possuem um valor simbólico e cerimonial (MERLO, 2011).

Alimentar-se é algo que o ser humano necessita fazer diariamente, durante toda a sua vida. Como cada pessoa cresce em lugar diferente, e é cercada por outras pessoas com hábitos e crenças individuais, os valores adquiridos sobre a comida constituem parte de um conjunto cultural tradicionalmente derivados (CONTRERAS; GARCIA, 2011). Sendo assim, o alimento e o ato de comer assumem um papel essencial na formação de um grupo social, por sua característica essencial e vital. A conduta relativa à comida reflete superficialmente a cultura pela qual cada um faz parte (MINTZ, 2001).

Desde a chegada de Cabral, a História e Alimentação no Brasil se torna uma miscigenação de culturas, onde há a contribuição dos índios, dos portugueses e dos escravos, que faz com que o Brasil em seu momento atual fora construído e fortemente marcado por estas três culturas (CASCUDO, 2017).

As grandes navegações que ocorreram meados século XV e XVI impulsionaram a chamada “Viagens dos Alimentos”, que são responsáveis pela mistura de culturas, levando consigo, seus hábitos, costumes e necessidades alimentares juntamente de todo um conjunto cultural que era praticado. Com isso em suas viagens levavam elementos como, plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões (MACIEL, 2005).

Em nosso país, o prato que é retrato da unificação e da base da alimentação brasileira é o feijão com arroz, que apesar das origens diferentes, os dois produtos se misturam e se integram no prato, em uma junção e conformidade estética de cheiro, sabor e cor desejada pela população (FERREIRA; BARRIGOSI, 2021).

Pondo de lado certas práticas alimentares que unificam o país do ponto de vista culinário, há também as cozinhas regionais, que por sua vez apresentam uma enorme diversificação devido a condições históricas, culturais e de meio natural do país. Alguns pratos, em particular, se sobressaem como o caso do acarajé da Bahia, o baião-de-dois do Ceará, o pão de queijo de Minas Gerais e a torta capixaba do Espírito Santo (MACIEL, 2005).

Marcada por uma tradição pesqueira, a culinária da região do Espírito Santo consolidou-se quando se apropriou de insumos provenientes do oceano, fazendo com que surgissem pratos típicos como a moqueca e a torta capixaba. No decorrer dos anos, cozinheiros da região buscaram novas inspirações, para além do tradicional. Para tal, buscaram novas referências até mesmo no exterior que resultaram no contato direto com a fonte de tradições gastronômicas clássicas, em estilo e método (OLIVEIRA, 2018).

Com relação a culinária capixaba, essa, por sua vez, apresenta tradição pesqueira e com ancestralidade das culturas indígena e negra, que a influíram demasiadamente, deixando-a eclética. Entre as preparações típicas mais notáveis citam-se a moqueca e a torta capixaba, a caranguejada e a muma de siri (MERLO, 2011).

Famosa internacionalmente, a moqueca capixaba é o prato mais difundido da culinária do Espírito Santo, que é cozido à base de peixe ou de frutos do mar. O nome “moqueca” denomina a um modo de preparo que consiste no cozimento sem água do alimento, somente com os frutos do mar e vegetais (IPHAN, 2002).

Logo adiante, outro marco na gastronomia do estado é a torta capixaba, uma iguaria única do Brasil que é preparada com diversos frutos do mar, como siri desfiado, camarão, ostra, sururu, e até mesmo bacalhau e palmito. Sendo um prato clássico durante a Semana Santa em grande parte das famílias capixabas (AMORIM, 2020).

Contudo, apesar da grande variedade de preparações que existem na culinária do Espírito Santo, o maior tempero para a culinária do Estado é a famosa Panela de Barro que devido a sua capacidade de possibilitar um cozimento mais lento, a panela de barro mantém o valor nutricional dos alimentos e, conseqüentemente o gosto fica diferente. Pelo fato de ter o cozimento mais lento, há uma diminuição no consumo de gordura, não sendo necessário utilizar tanta quantidade para refogar os alimentos (RODRIGUES, 2011).

Ao norte da Ilha de Vitória, a região de Goiabeiras é conhecida pelas décadas de tradição na produção das panelas. Inicialmente, o ofício era de caráter familiar e as panelas eram fabricadas nos quintais das casas das paneleiras. Atualmente, produzir a panela de barro foi inscrito no Livro do Registro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), desde então, o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras foi reconhecido como patrimônio cultural imaterial do Brasil, mostrando que as panelas de barro apresentam um papel cultural de extrema importância para o preparo de pratos típicos da culinária capixaba (IPHAN, 2002)

Nesse contexto, nota-se que a gastronomia capixaba possui uma importante e rica história, marcada por centenas de anos de tradição. Por essas razões, o desenvolvimento de projetos que valorizem, preservem e difundam sua cultura são de extrema importância (GIMENES, 2006)

Segundo Oliveira (2018) a partir dos anos 2000, era possível encontrar restaurantes elitizados e frequentados pela elite local de vitória, onde criou-se um cenário onde era possível identificar chefs prestigiados que no presente há um reduto gastronômico consolidado em expansão, onde é possível identificar aspectos de distinção social.

Atualmente, o museu é sinônimo de coleção, de acervo, de documentação, conservação, exposição e informação de qualquer tipo de objeto, organizado por

alguém ou alguma instituição, com ambição de apresentar ao público, criar formas educativo-pedagógicas, pesquisa e extensão (OLIVEIRA 2007).

A partir dos anos 1990, nasceu um novo conceito de museu, que é proveniente do nascimento de uma nova sociedade: a sociedade da informação e sua cultura. Estas se definem por uma alteração frequente que afeta todas as fases da vida e, continuamente, uma mudança no sentido e valor (LUSSÀ, 2002).

O museu digital, está ligado diretamente a web, de um lado significando uma interface com os museus presenciais, por outro lado, criando o museu virtual, que não possui interface presencial, designa seus acervos para uma ordem digital e fornece uma qualidade que tem por objetivo manter a relação de semelhança do que conhecemos como museu (OLIVEIRA 2007).

Sabendo que o museu é uma instituição que leva conhecimento e lazer para o público, ele também mantém uma comunicação com a sociedade ao resgatar e manter vivas culturas passadas. Com isso expandir suas atuações para novos meios tecnológicos, é uma forma de atingir um grau de atenção que dificilmente seria alcançado por meios convencionais (SANTOS; LIMA, 2014)

Dessa forma, conclui-se que um museu digital é capaz de levar para todas as camadas da sociedade informações sobre diferentes aspectos culturais. A fim de resgatar aspectos históricos sobre os hábitos alimentares capixabas, o presente artigo propõe a criação de um Museu Cultural Digital da Gastronomia Capixaba.

## **2 METODOLOGIA**

### **2.1 DESENHO DE ESTUDO**

É uma pesquisa de campo exploratória descritiva observacional, sendo de caráter transversal e de abordagem quantiquantitativa. Este estudo é caracterizado como quantiquantitativo, pois envolverá mensuração de variáveis pré-determinadas e análise objetiva de dados coletados ao mesmo tempo em que busca o estudo de grupos específicos com abordagem ampla. O Tamanho amostral será definido por conveniência, no qual serão selecionadas 11 receitas tradicionalmente capixabas, sendo a coleta de dados realizada entre Setembro/2023 e Outubro/2023.

As receitas serão selecionadas em eventos festivos como a festa da polenta, a festa do morango, festa das panelas, entre outros eventos que resgatem a cultura do estado do Espírito Santo. Serão excluídas receitas que não são consumidas tradicionalmente no ES, porém também fazem parte da culinária de outros estados e países.

O projeto será apresentado ao comitê de Ética e após aprovação, será apresentado aos voluntários. Só participarão do estudo aqueles que ao serem orientados sobre os objetivos e concordarem em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

A coleta de dados acontecerá de forma esporádica em eventos diversos, onde nestes as principais figuras serão convidadas a compartilhar suas receitas tradicionais. Com isso as receitas serão acompanhadas para capturar a técnica correta do preparo conforme a tradição e em sequência a elaboração das fichas técnicas.

## **2.2 COLETA DE DADOS**

### **2.2.1 ASPECTOS ÉTICOS**

O estudo será encaminhado ao Comitê de Ética do Centro Universitário Salesiano para análise. Após aprovação, será apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para os colaboradores do estudo, que voluntariamente aceitarem participar da pesquisa. Os pesquisadores se comprometerão a manter o sigilo dos dados coletados, bem como a utilização destes exclusivamente com finalidade científica. Os indivíduos que participarão do estudo serão informados sobre os procedimentos, dos possíveis desconfortos, riscos e benefícios do estudo, antes de assinar o termo de consentimento livre e esclarecido, determinado pela Resolução 196 e 466 do Conselho Nacional de Saúde de 2012 (BRASIL, 2012).

### **2.2.2 ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA**

Para a determinar a composição nutricional, foi utilizada a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO; NEPA, 2011) e as Tabelas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 1999). Os alimentos que não se faziam presentes nas Tabelas tiveram a sua composição nutricional definida através da informação nutricional contida na embalagem do produto.

A análise do valor nutricional, foi realizada com base no per capita das preparações e na quantia de 100g da preparação. Para elaboração da informação nutricional, foram usados os nutrientes obrigatórios definidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2005). O cálculo do valor calórico foi obtido através do cálculo teórico considerando o somatório das quantidades de calorias provenientes das proteínas, dos carboidratos e dos lipídeos, utilizando se os seguintes fatores: 4kcal/g de proteína, 4kcal/g de carboidrato e 9kcal/g de lipídeo. O valor foi expresso em kcal/g da amostra, sendo que a amostra será representada pelo valor do per capita.

### **2.2.3 ELABORAÇÃO DO SITE**

O Museu Digital foi concebido no formato de um website, com o front-end desenvolvido utilizando React.js, uma biblioteca baseada na linguagem de programação JavaScript e que permite a criação de interfaces gráficas dinâmicas e responsivas para o sistema (REACT, 2023).

Já os dados exibidos no Museu foram consultados e inseridos através de uma API (Application Programming Interface, ou Interface de Programação de Aplicação, em português). De acordo com Massé (2012), APIs são definidas como aplicações que disponibilizam um conjunto de dados e funções que facilitam a comunicação com outros sistemas.

A API do Museu Digital foi construída com o apoio do framework ASP.NET, que tem como base a linguagem de programação C# e disponibiliza um conjunto de ferramentas específicas para o desenvolvimento de aplicações web (MICROSOFT, 2023).

O site foi desenvolvido para apresentar as receitas típicas da culinária capixaba, junto com suas informações nutricionais e seus antecedentes históricos, através dos dados nele depositados. Além disso, possibilita que as pessoas compartilhem suas opiniões e experiências através da publicação de comentários nas receitas disponíveis no museu, sendo possível também a visualização dos comentários deixados pelos demais visitantes.

### **2.3 ANÁLISE DE DADOS**

Os dados serão apresentados através de estatística dissertativa. Os dados quantitativos serão apresentados a partir de média, desvio padrão, mínimo e máximo. As variáveis qualitativas serão apresentadas a partir de frequência absoluta e relativa. Os resultados serão analisados com auxílio do Excel versão 2016 ano 2022

### **2.4 RESULTADOS ESPERADOS**

Com esse trabalho espera-se desenvolver o museu digital interativo da gastronomia capixaba, com informações históricas, culturais, culinárias e nutricionais sobre as principais comidas típicas.

Espera-se ainda que desperte o interesse da população capixaba em acessar o site e usufruir de suas informações no dia a dia, para que tal conhecimento e informações sejam transmitidos e perpetuados nas próximas gerações.

## **3. RESULTADOS**

No decorrer da pesquisa foram levantadas 11 receitas típicas da culinária capixaba para a composição do acervo do museu, sendo elas o muxá capixaba, muma de siri capixaba, soteco, torta capixaba tradicional, moqueca capixaba, tripinha, caranguejada capixaba, capeletti, polenta mole com frango, frango com quiabo e cavaco. Para cada uma delas foi pesquisada e descrita a sua história, e desenvolvida sua ficha técnica. Além disso, foi realizada uma busca sobre os principais temperos da gastronomia local e suas histórias. A seguir os processos de análise dos nutrientes considerados, descrição de aspectos culturais importantes e o desenvolvimento do museu.

### **3.1. ANÁLISE DE NUTRIENTES**

Após realizar as fichas técnicas, foram analisadas e tabeladas a quantidade de proteína, sódio, ferro e cálcio das receitas.

Tabela 1 - Quantidade de proteína por porção.

Preparação	g (100 g)
Muxá capixaba	2,1
Muma de siri capixaba	13
Soteco	11
Torta capixaba tradicional	19,4
Moqueca capixaba	20,2
Tripinha	8,6
Caranguejada capixaba	19
Capeletti	23,4
Polenta mole com frango	19,6
Frango com quiabo	19,8
Cavaco	2

Fonte: Elaboração própria

Ao observar a tabela 1, evidencia-se que as preparações que ofertam maior quantidade de proteína por porção são: capeletti, moqueca capixaba, frango com quiabo, polenta mole com frango, torta capixaba tradicional e a caranguejada capixaba, respectivamente.

As proteínas desempenham papel fundamental na nutrição do corpo humano, sendo responsáveis pela construção das células e atuam na formação do cérebro, de músculos, de nervos, de órgãos internos, da pele, cabelos e unhas. Dessa forma, é incontestável a necessidade do corpo de consumir proteínas em quantidades necessárias e de bom valor biológico. A baixa ingestão diária de proteínas pode colaborar para o atrofiamento muscular (NASCIMENTO, 2010).

Assim como, o consumo elevado pode causar malefícios, como a sobrecarga dos rins e do fígado, e o aumento da excreção de minerais, como o cálcio (BRASIL, 2014).

Tabela 2 - Quantidade de sódio por porção.

Preparação	g (100 g)
Muxá capixaba	29,6
Muma de siri capixaba	357,3
Soteco	585,5
Torta capixaba tradicional	416,7
Moqueca capixaba	244,6
Tripinha	9,9
Caranguejada capixaba	593
Capeletti	184,5
Polenta mole com frango	979,6
Frango com quiabo	322,3
Cavaco	165,5

Fonte: Elaboração própria

Adiante, na tabela 2, fica claro que as preparações com maior teor de sódio são, em ordem decrescente, a polenta com frango, a caranguejada, o soteco, a torta capixaba tradicional, a muma de siri capixaba, frango com quiabo e moqueca capixaba, estando todos acima de 10% das necessidades diárias (2.400 mg/dia - para um adulto saudável que consome 2.000 Kcal) (BRASIL, 2003).

Apontado como o fator dietético de risco principal para as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), o consumo excessivo de sódio, está relacionado com efeitos cardiovasculares decorrentes da hipertensão arterial (HA), como acidente vascular cerebral, infarto do miocárdio, miocardiopatia hipertensiva e doença renal crônica (HE, 2007). Somado a isso, outras intercorrências como o câncer de estômago, obesidade e osteoporose, também estão associadas ao elevado consumo de sal. Estimativas apontam que cerca de 3 milhões de óbitos, globalmente, estejam ligados ao excesso de sódio na alimentação (HE, 2020).

**Tabela 3 - Quantidade de ferro por porção.**

<b>Preparação</b>	<b>g (100 g)</b>
Muxá capixaba	0,4
Muma de siri capixaba	7,6
Soteco	1,5
Torta capixaba tradicional	18,7
Moqueca capixaba	6
Tripinha	4,4
Caranguejada capixaba	3
Capeletti	3,3
Polenta mole com frango	2,7
Frango com quiabo	1
Cavaco	0,9

Fonte: Elaboração própria

Quanto ao ferro, referente a tabela 3, a torta capixaba, a muma de siri capixaba e a moqueca capixaba representam as preparações com maior quantidade de ferro, sendo que sozinha elas fornecem toda a necessidade diária do micronutriente (14 mg/dia - para um adulto saudável que consome 2.000 Kcal) (torta capixaba) ou acima de 40% (muma de siri capixaba e moqueca capixaba) (BRASIL, 2003). Sendo um dos principais minerais para o corpo humano, o ferro executa diversas funções. Dentre elas, pode-se citar que as principais funções desempenhadas na hemoglobina são: agir como um vetor de oxigênio, construindo uma combinação com o oxigênio

facilmente dissociável, garantindo que o oxigênio conduzido seja ofertado aos tecidos de acordo com suas necessidades (GUYTON e HALL, 1997; GERMANO E CANNIATTI-BRAZACA, 2002).

A carência de ferro acontece quando a quantidade oferecida na dieta é insatisfatória para atingir suas necessidades. Ela abrange a depleção obrigatória do organismo e as demandas nutricionais para o seu desenvolvimento. Se a deficiência nutricional permanecer, as reservas de ferro do corpo são utilizadas e a anemia ferropriva se estabelece, reduzindo os níveis de hemoglobina sérica (BRASIL, 2002).

Tabela 4 - Quantidade de cálcio por porção.

Preparação	g (100 g)
Muxá capixaba	45,1
Muma de siri capixaba	210,1
Soteco	29,1
Torta capixaba tradicional	189,6
Moqueca capixaba	134,4
Tripinha	27,9
Caranguejada capixaba	272
Capeletti	21,5
Polenta mole com frango	27,2
Frango com quiabo	74,9
Cavaco	43,5

Fonte: Elaboração própria

Por fim, na tabela 4, nota-se que as preparações que ofertam maior quantidade de cálcio são, a muma de siri capixaba, a torta capixaba tradicional e a moqueca capixaba, que apresentam valor maiores que 13% das necessidades diárias de cálcio (1.000 mg/dia - para um adulto saudável que consome 2.000 Kcal) (BRASIL, 2003).

Mineral mais abundante no corpo humano, o cálcio, é indispensável para a mineralização óssea e dentária, e para a regulação intracelular dos tecidos. O esqueleto é a principal fonte de reserva de cálcio no organismo, visto que, junto com os dentes, comporta 99% do cálcio total, sendo responsável pela preservação da concentração dos níveis de cálcio no sangue. Imprescindível durante a infância para o processo apropriado de crescimento, no adulto e no idoso o papel principal da ingestão de cálcio é compensar as perdas cotidianas do mineral, já que, caso a absorção seja superada pela excreção, pode suceder uma desmineralização do esqueleto, uma vez que o cálcio sérico é indispensável para funções vitais do corpo humano (HEANEY, 2006)

## **3.2. ASPECTOS CULTURAIS**

### **3.2.1. AS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS**

Após três anos da reivindicação da Associação das Paneleiras de Goiabeiras, com o objetivo de captar recursos para as artesãs paneleiras e com a intenção de representar seus interesses, produzir a panela de barro foi inscrito no Livro do Registro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), desde então, o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras foi reconhecido como patrimônio cultural imaterial do Brasil.

A fabricação das panelas de barro engloba várias etapas, que abrange diversos executantes, estando a cargo dos homens, com maior frequência, o trabalho de coletar e transportar as matérias-primas. A artisticidade das panelas de barro fica a encargo das mulheres e conta com sete etapas, sendo elas a extração da argila, modelagem, primeira secagem, raspagem, polimento e secagem final, queima e pintura (MARQUES, CALOTI, 2013).

As panelas são feitas de diferentes tamanhos e alturas, com ou sem tampa. No mesmo âmbito também são produzidas assadeiras, travessas e outros formatos que podem ser requisitados através de encomendas. Consta se o emprego da técnica em crescente variedade de panelas com outras formas – miniaturas, ovais, com elementos decorativos – além de outros objetivos utilitários e ornamentais como jarros, fruteiras, formas de pizza cinzeiros e cofres (IPHAN, 2006).

Assim como as técnicas de produção garantem a autenticidade da panela de barro, as Paneleiras que as produzem são reconhecidas como genuínas; e essas só podem ser as Paneleiras de Goiabeiras, pois além de dominarem todas as etapas de produção, passam adiante a forma genuína de fabricação, ou seja, os elementos tradicionais, e estão escritos no lugar de memória. Não é o simples fato de serem paneleiras, mas sim Paneleiras de Goiabeiras. Esta nomenclatura é a forma de identificar e apontar um território que autentica a antiguidade da ocupação (DIAS, 2006).

Segundo Dias (2006), O desenvolvimento urbano tornou a região acessível aos consumidores em geral e aos comércios em particular, promovendo, dessa forma, a mercantilização dos produtos cerâmicos, desta forma a panela tornou-se um produto típico da região, substancial ao preparo da moqueca capixaba.

A junção entre as panelas de barro e os pratos preparados com os frutos do mar, principalmente a moqueca, faz parte das tradições provenientes das comunidades indígenas. A relação entre as tradições das panelas de barro e o prato típico da culinária indígena, foi ressignificada pelas novas gerações e reapropriada pelo comércio turístico, viabilizando assim a reconstrução da identidade cultural dos capixabas, como um ícone a ser exibido e uma iguaria a ser degustada por aqueles que visitam o litoral do Estado do Espírito Santo (RODRIGUES, 2011).

Ainda segundo Rodrigues (2011), devido ao tamanho reconhecimento tradicional das utilidades das panelas e um breve esforço por parte da indústria turística capixaba a fim de divulgá-las como artefato cultural de uma sociedade, a popularidade das panelas e de suas fabricantes, está obtendo a cada vez mais notoriedade nacional e internacional. Convidadas a expor e vender seus produtos nas feiras de artesanato, conquistam mais espaço e mercado, o que faz com que torne o ritmo de produção mais frenético, alterando a dinâmica de produção e atizando a competição entre as paneleiras.

Esse processo vem provocando de forma irremediável, alterações graduais e significativas nas relações sociais dos indivíduos com a gradativa inserção da lógica capitalista que cada vez mais se faz presente na região. Dessa forma a confecção das panelas passou a garantir lucratividade e, num efeito cascata, a fixação dos núcleos familiares na perpetuação do “fazer panela de barro” (MARQUES, CALOTI, 2013).

### **3.2.2. A FESTA DA POLENTA**

Sendo uma das peças essenciais na maneira como ocorreu a organização da população brasileira, a imigração é um evento que exige um cuidado especial na sua avaliação. Os impactos relacionados às migrações são pertinentes, visto que os migrantes, ao chegarem, desenvolvem vínculos entre a cultura e a política, além de erguer e alterar as infraestruturas locais (GIRÃO, 2015).

No estado do Espírito Santo, diversas cidades foram ocupadas e influenciadas pela cultura dos imigrantes e, atualmente, são promovidas por causa da sua colonização. Um exemplo disso, é o município de Venda Nova do Imigrante, localizado na região sul serrana. Vale ressaltar que, na região não havia somente indígenas, o local abrigava escravos africanos, portugueses açorianos e alguns poloneses, e com o tempo passou a ser ocupado por imigrantes de descendência italiana, provenientes da recém-unificada Itália (ROCHA, 1984).

Por isso, é indiscutível o reconhecimento de Venda Nova do Imigrante, tanto por conta da influência italiana, como pelas comemorações, que giram ao redor da ilustração de sua ocupação (GIRÃO, 2015).

Essa movimentação migratória, figurada pelo imigrante, tornou-se profundamente enraizada na história da cidade, o que possibilitou narrá-la de várias formas. Dentre elas, uma se dá através da Festa da Polenta. A Festa tem como proposta relatar o passado e as memórias, da Europa e da vida ao chegarem no estado, usando a polenta como uma representação do que foi vivenciado, dos sentimentos e incertezas (HOBSBAWM, 1997).

Ademais, existem símbolos culturais expressos durante a Festa da Polenta, tais como, o paiol do *nonno* e o “puxadinho” da *nonna*, onde são preparadas diversas receitas. As receitas variam de pães, broas, açúcar mascavo, melado e socol. Além disso, são vendidos pratos típicos da culinária italiana, como capeletti, macarrões de diversas formas e com vários tipos de molhos, frango frito e a famosa polenta, também acompanhada com molhos a escolha (YATES, 2007).

### **3.3. OS TEMPEROS DA CULINÁRIA CAPIXABA**

#### **3.3.1. A PANELA DE BARRO**

Ao contrário das panelas de alumínio, que podem trazer malefícios para a saúde devido a liberação de metais pesados, as panelas de barro transmitem um sabor único aos alimentos por conta do cozimento mais gradual e devagar. Devido a sua capacidade de possibilitar um cozimento mais lento, a panela de barro mantém o valor nutricional dos alimentos e, por conta disso, o gosto fica diferente. Pelo fato de ter o

cozimento mais lento, há uma diminuição no consumo de gordura, não sendo necessário utilizar tanta gordura para refogar os alimentos (RODRIGUES, 2011).

### **3.3.2. O URUCUM**

De origem Tupi, a palavra urucum significa vermelho. Seu nome científico é *Bixa orellana* L e pertence à família botânica Bixaceae. Originária da América Tropical, é uma planta rústica e perene pertencente à flora amazônica e pode alcançar 6 metros de altura (CASTRO, 2009).

Desde as épocas mais remotas, os indígenas empregavam a porção corante das sementes para obter a tintura vermelha e aplicar em seus artefatos de caça, pesca, vestimentas, adornos e até o próprio corpo (OURUCUM, 2014).

Os primeiros registros do urucum, podem ser atribuídos a Pero Vaz de Caminha onde em sua primeira carta a Dom Manuel sobre a descoberta do Brasil, fala sobre “Ouriços verdes, de árvores, que, na cor, queriam parecer de castanheiras, embora mais pequenos. E eram cheios de grãos vermelhos pequenos, que esmagando-os entre os dedos, faziam tintura muito vermelha, de que eles andavam tintos. E quanto mais se molhavam, tanto mais vermelhos ficavam.” onde esses grãos vermelhos, nada mais era que a semente do urucum (OURUCUM, 2014).

O corante, na forma de pó contido na camada fina do arilo, no Brasil é chamado de Colorau ou Colorífico, o qual é muito usado na culinária, para realçar a cor dos alimentos, embora não possua nenhum sabor ou aroma. A bixina, que é o corante do Urucum, também age como um fixador da cor nos produtos comerciais, ademais também é usado para alguns fins industriais, na formulação de bebidas, em panificações, tintas, laticínios, entre outras utilidades para o corante (CASTRO, 2009).

### **3.3.3. O COENTRO**

Originário da região leste do mediterrâneo e oeste da Ásia, o Coentro, *Coriandrum sativum* L., o coentro é uma erva anual que é capaz de atingir até 1 metro de altura, com folhas alternas, pinadas e de coloração verde brilhante. (VAZ; JORGE, 2007)

Em entrevista concedida ao jornal A Gazeta (2017), a Chef Marcela Bourguignon, diz que a erva chegou ao Brasil através da imigração portuguesa e foi adicionada aos

ingredientes tipicamente usados pelos povos indígenas, sendo muito utilizado em preparações com peixes frescos e em moquecas.

#### **3.3.4. O AÇAFRÃO**

O açafrão ou cúrcuma (também conhecido popularmente como: açafrão, açafrão-da-terra, açafrão-da-Índia, falso-açafrão, gengibre-dourado, gengibre-amarelo e batatinha-amarela) é uma planta condimentar originária da Ásia, onde fora disseminada para outras regiões do planeta, sendo introduzida no Brasil no período colonial, durante a expansão quinhentista de Portugal (PEREIRA, 2019).

Dentro da cultura dos povos indígenas, a utilização do açafrão é frequente na culinária, na medicina tradicional, na pintura de objetos, plumas e tecidos. O açafrão tem grande utilidade para alguns povos indígenas como os Jurunas (MT) e os Huni Kuin, que costumam usar o Açafrão para tingimento de fios, fibras e tecidos (VANUCHI, 2018).

O uso como um medicamento entre os povos indígenas está principalmente relacionado a suas crenças. Durante a gravidez, a mulher usa açafrão para afastar a ação de espíritos (MENEZES, 2017). Além de suas funções baseadas em crenças, a cúrcuma apresenta atividade anti-inflamatória decorrente da presença de curcumina. Substância esta que regula fatores de transcrição, citocinas, proteínas quinases, moléculas de adesão e enzimas que são associadas a inflamação (BHARAT; KUZHUVELIL, 2009).

#### **3.4. SOBRE O MUSEU**

O site do museu nomeado de “Museu Virtual da Gastronomia Capixaba” foi criado com o auxílio do curso de Sistemas de Informação, em uma colaboração que resultou na integração de todo o acervo de informações. Desde as fichas técnicas de preparação até o referencial histórico, passando pelas tabelas nutricionais, todas as informações foram organizadas e disponibilizadas para a confecção do museu. Através dessa parceria com o curso de Sistemas de Informação e o museu, foi possível garantir uma interface de acesso fácil e intuitivo a um tesouro de conhecimento, permitindo que explorem e aprendam mais sobre os ícones da culinária capixaba, sua história e principalmente os fatores nutricionais que essas receitas carregam.

Na Figura 1, é exibida uma captura da tela inicial do Museu desenvolvido, onde se pode observar o slogan do Museu: "Receitas, saúde e histórias da cultura capixaba reunidas em um único local". O plano de fundo da imagem é composto por painéis de barro, um ícone importante da cultura e gastronomia capixaba.

Abaixo do slogan, é possível encontrar duas listas diferentes das receitas disponíveis no website. A primeira delas é a exibição destacada das receitas por meio de cards, contendo imagem, nome e um breve trecho da história. A segunda lista apresenta as mesmas informações da lista principal, porém são diferentes a partir do momento em que a primeira lista exhibe todas as receitas em ordem alfabética, a segunda lista mostra apenas as 5 receitas mais recentes cadastradas no sistema. Permitindo desta forma que o usuário navegue pelo acervo e tenha acesso às últimas adições com maior facilidade.

Figura 1: Página inicial do website

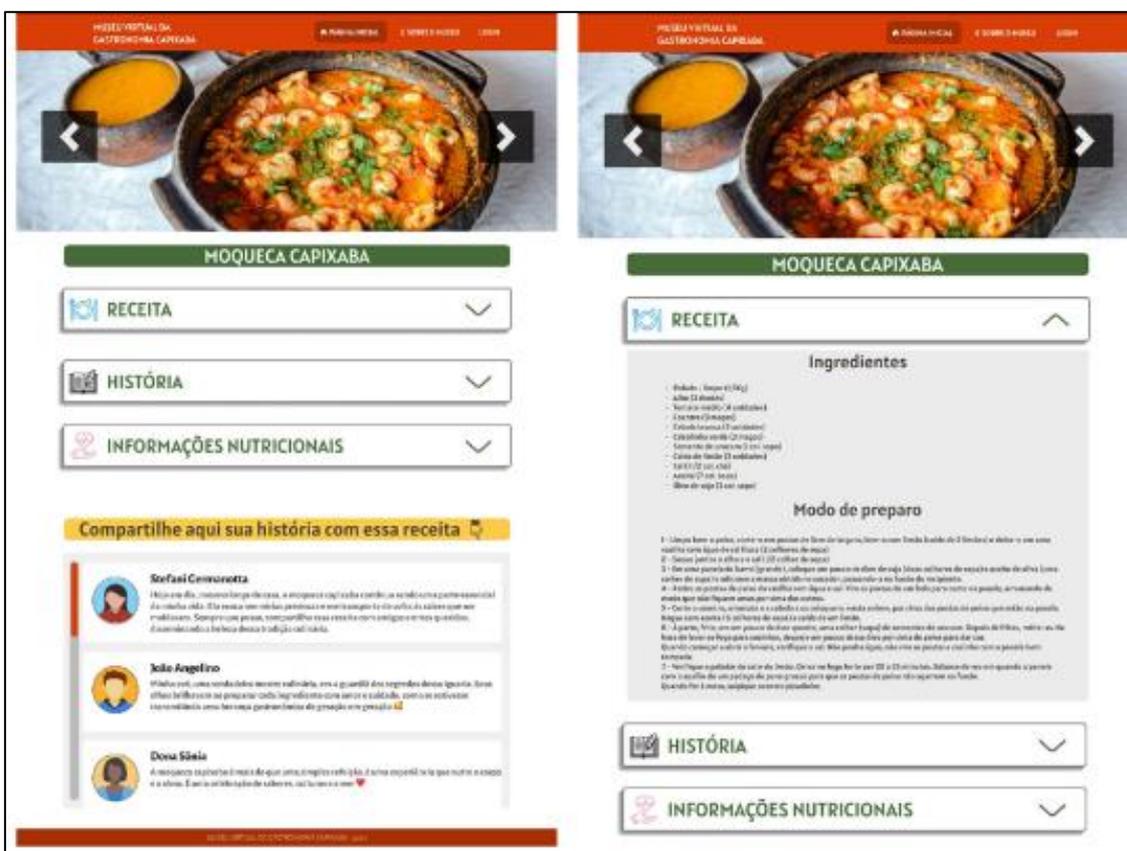


Fonte: Elaboração própria.

Todas as receitas apresentadas na página inicial do Museu são interativas. Isso significa que, ao clicar em um item de uma das listas, o usuário é redirecionado para a página de detalhes da receita específica com a qual ele interagiu. A Figura 2 mostra

uma captura de tela da página de detalhes da receita de Moqueca Capixaba, que está cadastrada no sistema.

Figura 2: Página de detalhes da receita selecionada,



Fonte: Elaboração própria.

A página de detalhes de uma receita apresenta o nome e a imagem da preparação na parte superior da tela. Logo abaixo, há três seções distintas, cada uma responsável por exibir informações específicas sobre o alimento. A primeira seção, intitulada "Receita", exibe o tempo de preparo, rendimento, ingredientes e o modo de preparo, conforme ilustrado na Figura 2.

Logo abaixo das informações gastronômicas, conforme apresentado na Figura 2, encontra-se a seção "História". Nessa seção, é apresentada a história relacionada ao surgimento e à existência do prato típico em destaque.

Por fim, ainda na Figura 2, encontra-se a última seção da página de detalhes da receita, chamada de "Informações Nutricionais". Ao expandir essa seção, o usuário pode visualizar uma tabela contendo as informações nutricionais do prato. Essa tabela

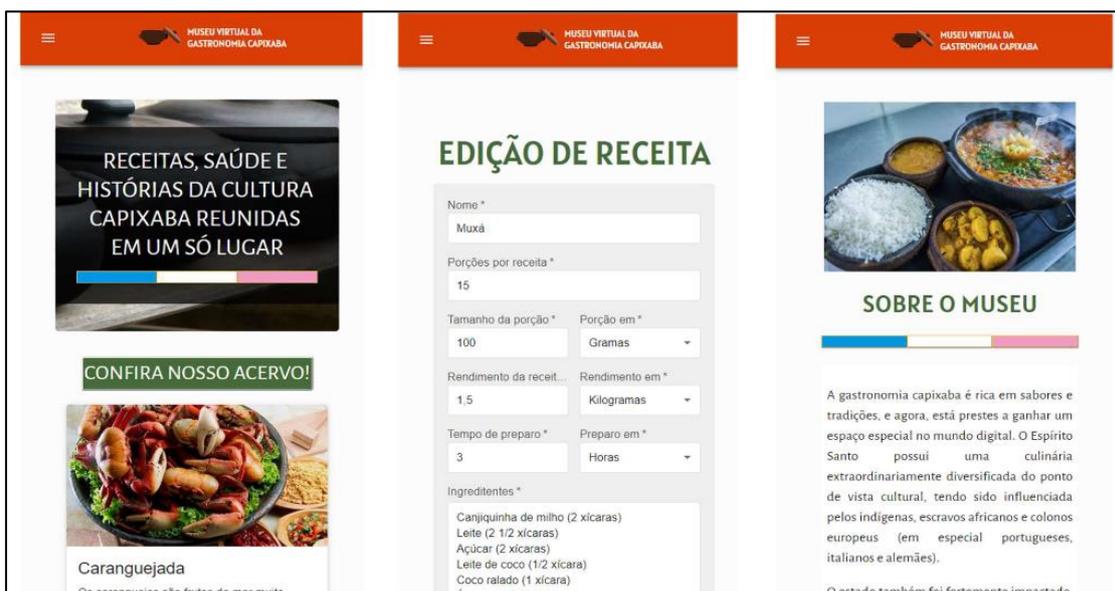
inclui uma lista dos macronutrientes e micronutrientes presentes, a quantidade por porção e a porcentagem do valor diário que essa quantidade representa.

Além da página inicial e de listagem, mostradas nas Figuras 1 e 2, foi desenvolvida uma tela de cadastro de receitas para o Museu Virtual. Nessa tela, os usuários têm a possibilidade de inserir uma nova receita preenchendo os dados necessários. A estrutura dessa página de inserção também foi aproveitada para a página de edição de receitas, pois todas as informações de cadastro de um prato podem ser editadas pelo administrador do sistema.

O Museu Virtual possui ainda uma página denominada "Sobre o Museu", que apresenta um breve texto explicativo sobre a importância da gastronomia para a cultura capixaba. Essa página também destaca as influências que outros povos tiveram na culinária do estado do Espírito Santo.

Com o objetivo de atender a uma maior diversidade de usuários, o layout do Museu Virtual da Gastronomia Capixaba foi desenvolvido seguindo o padrão responsivo, conforme ilustrado na Figura 3. Isso significa que as páginas do website se adaptam ao tamanho do dispositivo que está sendo utilizado para acessá-las. Dessa forma, usuários de smartphones, tablets, notebooks e computadores podem visualizar e interagir com o acervo do Museu sem comprometer a experiência devido ao tamanho da tela de seus dispositivos.

Figura 3: Layout responsivo das abas "página inicial", "edição de receita" e "sobre o museu"



Fonte: Elaboração própria.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Na presente pesquisa desenvolvemos o Museu Virtual da Gastronomia Capixaba, um projeto inovador que busca preservar e promover a rica cultura culinária do Espírito Santo. Através da criação de um ambiente digital interativo, foi possível dispor aos usuários um acervo diversificado de receitas e informações relacionadas à gastronomia local.

Embora ainda não esteja hospedado na internet, o Museu Virtual da Gastronomia Capixaba representa um avanço significativo na preservação e divulgação da culinária do Espírito Santo. Através do desenvolvimento de um website responsivo, possibilitamos que os usuários acessem o acervo do Museu a partir de diferentes dispositivos, permitindo uma experiência de qualidade, independentemente do tamanho da tela.

Durante o desenvolvimento do Museu Virtual, observou-se a importância do levantamento de dados históricos e nutricionais por trás das preparações culinárias. Por meio da seção "História", os usuários podem aprender sobre as origens e a importância cultural dos pratos típicos em destaque. Além disso, a seção "Informações Nutricionais" fornece aos usuários informações valiosas sobre os aspectos nutricionais das receitas, promovendo a conscientização sobre a alimentação saudável e equilibrada.

Apesar disso, é interessante ressaltar que este trabalho possui algumas limitações. O Museu Virtual ainda não está hospedado na internet e requer etapas adicionais para sua implementação completa. Além disso, é importante destacar que a obtenção de dados históricos e nutricionais precisos e abrangentes para todas as receitas é um desafio contínuo. O aprofundamento dessas pesquisas pode aprimorar ainda mais a qualidade e a relevância das informações apresentadas no Museu.

Em resumo, o desenvolvimento do Museu Virtual da Gastronomia Capixaba representa um grande passo na preservação e difusão da cultura gastronômica do estado do Espírito Santo. Espera-se ainda que este trabalho possa contribuir para despertar o interesse das pessoas pela culinária capixaba, promovendo a valorização e o reconhecimento desse patrimônio cultural substancial. Acredita-se que, ao ser hospedado na internet, o Museu Virtual se tornará uma plataforma acessível e valiosa

para compartilhar conhecimentos históricos, nutricionais e culinários, conectando pessoas e enriquecendo a apreciação da diversidade gastronômica do Espírito Santo.

## REFERÊNCIAS

A HISTÓRIA DO URUCUM. **Ourucum**, 2014.

AMORIM, Cynthia Pádua do et al. **CATOLICISMO E CULTURA GASTRONÔMICA: O CASO DA TORTA CAPIXABA**. 2020.

ANVISA. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2º Versão** / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília : Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.

BHARAT B. A, KUZHUVELIL B. H., Potential therapeutic effects of curcumin, the anti-inflammatory agent, against neurodegenerative, cardiovascular, pulmonary, metabolic, autoimmune and neoplastic diseases, **The International Journal of Biochemistry & Cell Biology**, Volume 41, Issue 1, 2009, P. 40-59,

BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentação Saudável. **NUT/FS/UnB – ATAN/DAB/SPS**, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Área técnica de alimentação e nutrição**, 2002.

BRASIL. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o “**Regulamento técnico sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados**” constante do anexo desta Resolução. Órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

CASCUDO, Luís da Câmara (8 de junho de 2017). **História da alimentação no Brasil**. [S.l.]: Global Editora.

CASTRO, C. B. de. et al. A cultura do urucum / Embrapa Amazônia Oriental. - 2. ed. rev. ampl. - Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2009. 61 p. : il. ; 16 cm. - (Coleção Plantar, 64).

Coentro a Erva da discórdia, **Jornal A Gazeta**, 2017.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. In: **Alimentação, sociedade e cultura**. 2011. p. 495-495.

FERREIRA, Carlos Magri. BARRIGOSI, José Alexandre Freitas. Editores técnicos. **Arroz e feijão : tradição e segurança alimentar**. Brasília, DF : Embrapa, 2021.

GERMANO, R. M. A.; CANNIATTI-BRAZACA, S. G. Importância do ferro em nutrição humana, **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr.**, São Paulo, SP, v.24, p.85-104, dez., 2002.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **Seminário de pesquisa em turismo no Mercosul**, v. 4, p. 1-15, 2006.

GIRÃO, F. C. **A ITALIANIDADE COMO POTENCIALIDADE SOCIOPOLÍTICA NA FESTA DA POLENTA EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE (1979-2014)**. Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória, 2015.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 9.ed. Rio de Janeiro: **Guanabara Koogan**, 1997. 1014p.

He FJ, MacGregor GA. Dietary salt, high blood pressure and other harmful effects on health. In: Kilcast D, Angus F, editores. Reducing salt in foods: Practical strategies. Boca Raton: **Woodhead Publishing Limited, CRC Press**; 2007. p. 18-54.

He FJ, Tan M, Ma Y, MacGregor GA. Salt reduction to prevent hypertension and cardiovascular disease: **JACC State-of-the-Art Review**. J Am Coll Cardiol 2020; 75(6):632-647.

HEANEY, R. Calcium intake and disease prevention. **Arq Bras Endocrinol Metab** 2006; 50: 685- 693.

HOBBSAWM, E. **A invenção da tradição**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tabela de composição de alimentos**. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 1999. 137p.

INSTITUTO do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Dossiê 3: Ofício das Panelas. Brasília: IPHAN, 2002.

LUSSA (2002) "O design do museu na sociedade da informação" Salvador, FACOM/UFBA,

MACIEL, Maria Eunice. **Identidade cultural e alimentação. Olhares antropológicos sobre a alimentação**: 49-55. 2005.

MARQUES, M. de S.; CALOTI, V. de A. As Panelas de Goiabeiras e a dinâmica da Cultura do Barro. **Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto**, [S. l.], v. 26, 2013.

MASSÉ, M. **REST API Design Rulebook**, 2012.

MENASCHE, Renata. **Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural**. Ed. da UFRGS, 2015.

MERLO, Patrícia. **Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local**. (2011) Interseções [Rio de Janeiro] v. 13 n. 1, p. 26-39, jun.

MICROSOFT. O que é ASP.NET?. **Microsoft**, 2023.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais [online]. 2001, v. 16, n. 47, pp. 31-42. Disponível em:

<<https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>. Epub 17 Abr 2002. ISSN 1806-9053. <https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>.

NASCIMENTO, T M. Importância das proteínas na nutrição humana - teoria e prática para ensino médio. **Fundação Educacional do Município de Assis - FEMA**. p. 65, 2010.

Ofício das Panelas de Goiabeiras. – Brasília, DF: Iphan, 2006. 70 p.: il. color, 25cm. – (Dossiê Iphan; 3)

OLIVEIRA, Gabriel Henrique de Lima. **PRÁTICAS ALIMENTARES E ESTILOS DE VIDA: A DISTINÇÃO OPERADA PELO/NO CAMPO DA GASTRONOMIA**. Vitória, ES 2018.

OLIVEIRA, José Cláudio. (2007). **O museu digital: uma metáfora do concreto ao digital**. Comunicação E Sociedade, 12, 147–161. [https://doi.org/10.17231/comsoc.12\(2007\).1101](https://doi.org/10.17231/comsoc.12(2007).1101)

PEREIRA, R. de C. A. **Açafrão (Curcuma longa L.)**, 2019.

REACT.JS. **React.js**. React.js, 2023

ROCHA, G. **Imigração estrangeira no Espírito Santo**, 1847-1896. Vitória: [s.n.], 1984.

RODRIGUES, Luiz Henrique. Transmissão cultural e mercantilização: uma etnografia da produção e comercialização de panelas de barro pelas panelas de Goiabeiras. **Anais do Seminário Nacional da Pós-Graduação em Ciências Sociais-UFES**, v. 1, n. 1, 2011.

SANTOS, Plácida Leopoldina Ventura Amorim da Costa; LIMA, Fábio Rogério Batista. Museu e suas tipologias: o webmuseu em destaque. **Informação e Sociedade: Estudos**, p. 57-68, 2014.

TACO, NEPA. Tabela brasileira de composição de alimentos. **Revista Ampliada NEPA**, 2011.

VANUCHI, V C F; BRAIBANTE, M E F. O uso de corantes naturais por algumas comunidades indígenas brasileiras: uma possibilidade para o ensino de química articulado com a Lei 11.645/2008. **Revista Debates Em Ensino De Química-Redequim**, v. 7, n. 2, p. 54-74, 2018.

VAZ, A. P. A.; JORGE, M. H. A. **Coentro**. 2007.

YATES, F A. **A arte da memória**. Campinas, São Paulo. Editora da Unicamp, 2007.