

## PANC na Enogastronomia: um mundo de cores e sabores

Diogo Capello Ribeiro<sup>1</sup>; Cristiani Dapont Neves<sup>1</sup>; Vitória Garbin<sup>1</sup>; Shana Paula Segala Miotto<sup>1</sup>; Gisele Mion Gugel<sup>1</sup>; Raquel Margarete Franzen de Avila<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

A Serra Gaúcha é um dos destinos mais visitados do país, sendo reconhecida por oferecer aos turistas a experiência única de imersão na culinária típica da região, além de proporcionar a degustação de sucos, vinhos e espumantes. A arte de combinar vinhos e alimentos é chamada de Enogastronomia, sendo que o objetivo principal é um agradável e correto casamento de percepções sensoriais entre a bebida e a comida exaltando e nunca se sobrepondo as características individuais de cada elemento. Normalmente, harmonizam-se pratos clássicos, como risotos, massas, carnes e sobremesas, incluindo o vinho no seu preparo, ou agregando a bebida quando os mesmos são consumidos. Há alguns anos, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) vem ganhando cenário na gastronomia brasileira, devido ao seu sabor diferenciado e alto valor nutricional. Ademais, tais plantas, normalmente nativas, são de fácil cultivo e por esse motivo usá-las auxilia na preservação do meio ambiente e no resgate cultural, estas também oferecem a soberania alimentar e inovação gastronômica. Porém, as PANC ainda são pouco utilizadas neste cenário da Serra Gaúcha. O não reconhecimento deste potencial gastronômico está atrelado a monotonia alimentar e as vicitudes ofertada pela alimentação convencional. Este trabalho teve como objetivo combinar vinhos e plantas PANC no preparo de pratos tradicionais. Para tanto, foram desenvolvidas duas receitas de: a) entrada: canapé de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) com ricota e grissini ao molho de mel e trevo (*Trifolium pratense*); b) prato principal: risoto de dente-de-leão (*Taraxacum officinale*) com medalhão de frango e risoto de capuchinha (*Tropaeolum majus*) com medalhão de gado e c) sobremesa: sagu de vinho branco e pudim de vinho com flores (*Rhododendron japonicum*, *Magnolia X soulangeana* e *Antirrhinum majus*) que utilizaram vinho e PANC na sua composição. Foram convidados 18 provedores para apreciação das receitas e os mesmos avaliaram os pratos dando notas de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo), além do teste de intenção de compra de 1 (certamente não compraria) a 5 (certamente compraria). Os resultados, com base nas notas, apontam que todos os pratos tiveram boa aceitação, sendo que a entrada mais bem avaliada foi o canapé de ora-pró-nóbis, média 9 para a avaliação global e 5 para a intenção de compra, o prato principal foi o risoto de dente de leão (médias 8 e 4) e a sobremesa, o pudim de flores (médias 9 e 4). As avaliações (notas 8 gostei e 9 gostei muitíssimo) demonstram que as receitas agradaram o paladar dos participantes. A intenção de compra (4 compraria e 5 certamente compraria) apontam que os mesmos estariam dispostos a adquirir estas receitas, porém neste momento ainda não foram mensurados valores em reais. As boas notas atribuídas aos pratos nos permitem inferir que a adição de PANC a receitas tradicionais proporcionou uma interessante experiência sensorial. Podemos dizer que os pratos apresentaram potencial para serem utilizados na Enogastronomia, uma vez que tiveram boa aceitação pelos provedores.

**Palavras-chave:** PANC; enogastronomia; análise sensorial.