



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

AMANDA RIBEIRO DA COSTA

OS CORTES E TÉCNICAS DE PREPARO DE CHURRASCO BOVINO
ENCONTRADOS NAS CHURRASCARIAS EM SÃO RAIMUNDO NONATO

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2023

AMANDA RIBEIRO DA COSTA

OS CORTES E TÉCNICAS DE PREPARO DE CHURRASCO BOVINO
ENCONTRADOS NAS CHURRASCARIAS EM SÃO RAIMUNDO NONATO

Trabalho de conclusão para o curso de Tecnologia em gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Campus São Raimundo Nonato. Como requisito para aprovação do curso.

Orientadora: Profa. Esp Evanir de Araújo Santos

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Costa, Amanda Ribeiro da

C837c Os cortes e técnicas de preparo de churrasco bovino encontrados nas churrascarias em São Raimundo Nonato / Amanda Ribeiro da Costa. - 2023. 53 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2023.

Orientadora : Profa Esp. Evanir de Araújo Santos.

1. Churrasco bovino. 2. Novidades gastronômicas. 3. Cortes e técnicas.
I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Uliscley Silva Gomes CRB 15/938

AMANDA RIBEIRO DA COSTA

OS CORTES E TÉCNICAS DE PREPARO DE CHURRASCO BOVINO
ENCONTRADOS NAS CHURRASCARIAS EM SÃO RAIMUNDO NONATO

Trabalho de conclusão para o curso de Tecnologia em gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Campus São Raimundo Nonato. Como requisito para aprovação do curso.

Orientadora: Profa. Esp. Evanir de Araújo Santos.

Aprovada em: 12/12/2023.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Esp. Evanir de Araújo Santos (Orientador)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Aquila Matheus de Souza Oliveira
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Esp. Bruna Maria de Oliveira Miranda
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

AGRADECIMENTOS

A Deus, em primeiro lugar, que sempre me conduziu para o melhor caminho, abençoando cada escolha e as fases desse processo e que nunca me deixou desistir nos momentos mais difíceis e que nas noites de choro buscava abrigo através da fé, nas conversas em forma de orações sentia meu coração se acalmando novamente e me lembrava que não estava e nem estou só.

Ao meu esposo, Gustavo, que sempre me apoiou e me incentivou a fazer este curso, sempre me incentivando a correr atrás dos meus sonhos caminhando ao meu lado nos meus bons e piores momentos, você foi a parte essencial de tudo, essa conquista também é sua.

Quero deixar aqui também o meu agradecimento às minhas queridas filhas, Maria Fernanda e Alice, e dizer que a mãe delas conseguiu! Quero dizer a vocês que todo esforço que eu faço é para vê-las felizes e que vocês podem ser e chegarem aonde quiserem, eu sempre estarei aqui por vocês, meus dois motivos por jamais desistir de mim. Eu amo muito vocês.

A minha mãe, porque se eu estou aqui hoje foi porque tive seu apoio em tudo na vida, cuidou e cuida de mim até hoje. mulher guerreira, determinada e trabalhadora. inspirou-me a correr atrás dos meus sonhos e trabalhar para que eles pudessem acontecer. Eu sei o quanto essa conquista tem importância para nós. Obrigada por tudo, mãe!

Aos meus sogros, Odete e Raimundo, que contribuíram de forma indireta neste processo, por cuidar das minhas filhas enquanto eu conciliava o trabalho e o curso, sempre que precisei estava lá para me ajudar.

Gostaria de agradecer ao Instituto Federal, campus São Raimundo Nonato, que me deu todas as ferramentas necessárias para desenvolver este trabalho, por todo suporte durante o curso, e por me acolher como aluna e hoje, me tornando uma profissional qualificada para o mercado de trabalho.

Não poderia deixar de agradecer também à minha orientadora Evanir, que teve toda a paciência do mundo me ajudar, sempre me deu a confiança que eu precisava para escrever todo o trabalho, entendendo as minhas dificuldades e situações. Eu tenho muita admiração pela pessoa e profissional que você é. Saiba que você marcou uma das fases mais importantes da minha vida, minha eterna gratidão.

RESUMO

No Piauí o consumo de carne é bem perceptível na mesa dos piauienses, e o churrasco é frequentemente visto nas casas seja no almoço do final de semana, assim como elemento comemorativo nos dias de festividade. A pesquisa foi feita nas churrasarias de São Raimundo Nonato a fim de compreender a preferência do consumidor, por ser um local frequentado por várias pessoas diariamente, a coleta de informação se resumirá em entender as preferências das pessoas sobre a escolha da carne de sua preferência através da percepção do dono das churrasarias, tendo como objetivo identificar os cortes ofertados nos estabelecimentos e o objetivo principal de identificar se há tendências gastronômicas como cortes e técnicas diferenciados sendo aplicado nos estabelecimentos ou se a forma tradicional é a mais vista nesses locais. Sendo assim, foi realizada uma pesquisa *in loco* para identificar cortes, técnicas e tendências de churrasco presentes na região.

Palavras-chaves: Churrasco bovino; novidades gastronômicas; cortes e técnicas.

ABSTRACT

In Piauí, meat consumption is quite noticeable on the tables of Piauí's residents, and barbecues are frequently seen in homes, whether during weekend lunches or as a celebratory element on festive days. The research was conducted in the steakhouses of São Raimundo Nonato to understand consumer preferences. Since these places are frequented by many people daily, the information gathering will focus on understanding people's preferences regarding their choice of meat through the perception of the steakhouse owners. The aim is to identify the cuts offered in the establishments and the primary objective is to determine whether there are gastronomic trends, such as different cuts and techniques, being applied in the establishments or if the traditional method is the most commonly seen in these places. Thus, an on-site survey was conducted to identify the cuts, techniques, and barbecue trends present in the region.

Keywords: Beef barbecue, gastronomic novelties, cuts and techniques.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Cortes e subcortes na carcaça.....	33
Figura 2 - Alcatra completa contendo a maminha.....	37
Figura 3 - Localização da picanha e maminha no boi.....	38

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Nomenclaturas das peças bovinas.....	31
Tabela 2 - Quais os cortes bovinos que têm maior procura por parte do consumidor?.....	36
Tabela 3 - Temperatura interna das carnes e pontos de cozimento.....	41

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	11
2	INÍCIO DO CONSUMO DE CARNES ASSADA: UM POUCO SOBRE O CONSUMO DE GADO NO BRASIL.....	14
3	CONHECENDO SÃO RAIMUNDO NONATO E O CONSUMO DE CHURRASCO NA CIDADE.....	19
4	O CHURRASCO E AS NOVIDADES GASTRONÔMICAS.....	24
4.1	DIFERENTES NOMENCLATURAS PARA OS CORTES BOVINOS.....	28
5	CONHECENDO OS CHURRASCOS SANRAIMUNDENSES.....	34
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	45
	REFERÊNCIAS.....	47
	APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO..	52

1 INTRODUÇÃO

O domínio do fogo pelo homem primitivo mudou completamente a forma de comer, com o fogo foi possível modificar sua alimentação tornando-a mais saborosa e palatável. A partir daí o homem passou a usá-lo para preparar sua caça, conseqüentemente houve mudanças na sua textura e sabor tornando-a mais digestiva. A forma de preparar o alimento foi sendo cada vez mais explorada e assim surgiram diferentes preparações com a utilização de vários tipos de cocção, entre eles, o assado. Método usado para preparação de carnes nos churrascos.

O surgimento do churrasco é atribuído aos povos originários, baseado em literaturas que registram que quando o europeu chegou nas Américas, os indígenas já habitavam a região “descoberta” e já assavam a caça em fogueiras.

No Brasil, com o desenvolvimento da pecuária no período colonial, foi introduzido no País, animais como os caprinos, suínos, bovinos, etc. Usados para fins comerciais, como animais de tração, para o consumo local e transporte de pessoas, gradativamente, esses animais foram incorporados à nossa alimentação e passaram a ser assados em churrascos de norte a sul do país. Atualmente o churrasco é bem apreciado pelos nordestinos, que utilizam de cortes pequenos e mistura de temperos para agregar mais sabor à carne.

Nesse contexto, São Raimundo Nonato possui várias churrascarias, servindo variedades de proteínas nas refeições para seus clientes. É notório que a forma de preparo e uso dos cortes frequentemente usados são os mesmos, sendo baseados nos costumes de produção da nossa região e gosto adquirido pelo hábito alimentar.

Porém, com a divulgação da gastronomia nas mídias atuais, tem-se observado que existem diferentes formas de apreciação do famoso churrasco brasileiro, assim como formas de prepará-lo que pode variar de região para região pelos diferentes hábitos alimentares, como, por exemplo, os gaúchos que usam peças grandes e cozimento por longos períodos, diferente do nordestino já mencionado. Soma-se a isso, o fato que o mercado consumidor está cada vez mais exigente, cortes americanos vêm ganhando espaço no mercado brasileiro. Percebe-se então nesse contexto que, em São Raimundo Nonato, já encontramos cortes estrangeiros sendo oferecidos para o consumidor. Para isso, iremos conhecer um pouco sobre o lugar, população e seus hábitos culinários no capítulo intitulado: Conhecendo São Raimundo Nonato e o consumo de churrasco na cidade, momento

no qual encontramos embasamento para seguir a análise de dados adquiridos nesta pesquisa.

No capítulo seguinte iremos falar sobre o churrasco e as tendências gastronômicas, da qual falaremos sobre o uso da internet como ferramenta para ajudar as pessoas a diversificar suas receitas e também falar sobre as nomenclaturas americanas como novidade nos churrascos e que vem se destacando aqui no Brasil.

No tópico seguinte será abordado sobre como os churrascos são ofertados nas churrascarias e a viabilidade de termos esses cortes diversificados nos cardápios dos estabelecimentos, neste momento a visita em campo é detalhada com as perguntas e o que foi encontrado durante a pesquisa.

Desse modo, o objetivo geral da presente pesquisa é identificar os cortes oferecidos pelas principais churrascarias de São Raimundo Nonato, sendo estes o ambiente da pesquisa. Tendo como objetivos específicos realizar um levantamento das tendências gastronômicas de cortes e técnicas utilizadas nesses estabelecimentos da cidade e se há a intenção de trabalhar com essas novidades do mercado. Os sujeitos da pesquisa são os proprietários do local.

A metodologia utilizada para buscar os resultados desse trabalho será utilizado o método qualitativo com procedimentos técnicos de visita em campo, onde será feito também a pesquisa exploratória, pois busca entender as questões levantadas sobre o tema onde temos pouco material de pesquisas realizadas.

Os instrumentos utilizados para a coleta de informações será a entrevista com questionário possuindo perguntas objetivas e a utilização de ferramentas como gravação de áudio para coleta mais precisa das informações.

Visto isso, o trabalho visa responder a seguinte questão: com as novas tendências gastronômicas e diversidades de produtos, houve mudanças ou incorporação de novos cortes e técnicas voltados ao preparo do churrasco nas churrascarias de São Raimundo Nonato?

Para auxiliar na busca de respostas de tal questionamento será realizada pesquisa bibliográfica a fim de compreender mais sobre a trajetória das carnes até o churrasco sanraimundense atual. E devido à dificuldade de encontrar trabalhos acadêmicos voltados para esse tema na cidade no qual o trabalho foi realizado, torna-se um obstáculo para essa pesquisa devido à escassez de material, por este motivo, a pesquisa de campo visa descobrir e conhecer quais cortes aqui são

encontrados e como se apresentam. Sendo de grande importância para conseguir mais informações e documentar esses processos específicos da produção de churrasco na cidade com base em pesquisa de campo.

Por fim, o presente estudo acadêmico trará mais informações e irá contribuir com futuras pesquisas sobre proteínas na nossa região, agregando conhecimentos dessas técnicas e enriquecendo o aprendizado na área.

2 INÍCIO DO CONSUMO DE CARNES ASSADA: UM POUCO SOBRE O CONSUMO DE GADO NO BRASIL

Quanto ao surgimento do churrasco no Brasil, existem algumas pesquisas e estudos que apontam como foi o provável aparecimento do mesmo. Penna (2004, p. 26) descreve que:

Sabe-se popularmente que os primeiros churrascos foram de origem gaúcha. Muito embora tenhamos registros históricos de costumes indígenas, referindo-se ao *coócaie* ao *coócatuca*, (um assado primitivo e a carne no espeto respectivamente).

É válido ressaltar que antes mesmo do colonizador chegar nas Américas, as populações indígenas já habitavam essas regiões e tinham seus próprios hábitos alimentares. Muito antes dos gaúchos serem conhecidos por sua experiência em trabalhar com churrascos, os indígenas dominavam a técnica de assar carne sobre lenhas.

Por muito tempo a carne de origem bovina e seus derivados, tiveram sua importância com a produção de couro, além de ser utilizada para ajudar na alimentação dos vaqueiros e isso se perdurou por um longo período até que a carne passou a ter importância comercial no século XIX, fazendo a região sul ser conhecida como uma das principais fontes de abastecimento de outras regiões brasileiras, pois se destaca na pecuária intensiva (Fernandes, 2001).

Porém, conforme Albrecht (2010), na região gaúcha nem sempre o churrasco teve a predominância no posto que ocupa hoje e que os primeiros registros do churrasco foram datados em meados dos séculos XVIII, relatando que devido a destruição dos povos das setes missões, o gado foi “abandonado” na região onde possui um bioma que facilitava e permitia a alimentação desses animais criados em campo aberto, o mesmo passou a se proliferar de forma rápida e espalhando o rebanho de gado em toda região, os gaúchos então passaram a caçar o animal para comercializar o couro e sebo, e a carne não era um produto utilizado para fins comerciais, sendo utilizado para suprir as necessidades alimentares dos habitantes da região.

Segundo Penna (2004) após este período, os tropeiros que vinham em busca de ouro na região gaúcha, passaram a se alimentar da carne bovina usando o fogo de chão com os espetos inseridos no chão ao redor do fogo.

Concordando com a abordagem anterior, Carne hereford (2018) afirma que o churrasco como conhecemos é pertencente a região do pampa, bioma exclusivo das seguintes regiões da América do Sul: Rio Grande do Sul, Uruguai e Argentina. Durante o século XVII a região era rota de transporte de gado, no interior dos setes povos das missões, comunidade criada pelos jesuítas no oeste da região com objetivo de catequizar os indígenas que ali habitavam. A comunidade foi destruída nos anos de 1768, deixando os rebanhos de gados sem donos e abandonados se multiplicando pela lei da natureza.

Segundo Ribeiro e Corção (2013), a criação de gado foi trazida para o Brasil pelos europeus. Paralelamente, baseado em pesquisas e estudos, foi observado que já existia o hábito de consumir carne de caça assada por parte dos indígenas nativos. Sobre a forma de preparo dessas carnes, ainda descrevem que “poderiam ser assados ou defumados no moqué, como chamavam a grande vara usada para tal ato, visando sua conservação”. O que deixa registrado que mesmo o gado sendo introduzido posteriormente com os colonizadores, os povos indígenas já dominavam a técnica de assar carnes.

Para entendermos sobre a carne sendo trabalhada na produção de churrasco, devemos compreender os existentes métodos de cozimento dentro de uma cozinha, como é o caso do termo *cocção*, no qual é importante entender essas definições básicas para saber quando aplicar na hora de preparar a comida. De modo geral, a maioria dos alimentos necessitam passar pelo processo de cocção para ser consumida que irá resultar em modificações tanto nutritivas, digestibilidade, palatabilidade e inibição de crescimento de organismos patogênicos. Phillipi (2014).

Dentro da definição de cocção, existem os métodos de cozimento que são divididos em calor úmido e seco. Gisllen (2012) descreve, **os métodos de calor úmido** são aqueles onde o calor é conduzido até o alimento pela água ou por líquidos à base de água, como fundos e molhos, ou pelo vapor. **Os métodos de calor seco** são aqueles que o calor é conduzido sem umidade – ou seja, ar quente, metal quente, radiação ou gordura quente. Em geral, dividimos os métodos de calor seco em duas categorias: com e sem gordura.

E seguindo na mesma linha de pensamento, começamos entender como foi a entrada do gado nos sertões nordestinos. Segundo Rufo *et al.* (2013) a ocupação do território piauiense se deu através de pequenos produtores vindo da Bahia, chegaram no estado e fundaram as primeiras fazendas de gados. E que além dessa

atividade econômica da criação de gado, a importante economia açucareira também contribuiu para a ocupação de terras piauienses, através da necessidade de descobrir novos espaços do território onde seriam criadas atividades que ajudariam a complementar a economia brasileira baseada na cana-de-açúcar. Sendo a pecuária uma das atividades complementares dessa produção açucareira.

De acordo com Mott (1979), Domingos Afonso Mafrense “descobre” as terras do território piauiense e passa “a povoar” a região, o mesmo possuía uma fazenda na região norte do Rio São Francisco, querendo aumentar sua fortuna e tentar contornar os ataques sofridos a eles pelos povos indígenas a sua fazenda. Complementa com “A conquista destes novos territórios até então desprezados foi resultado do processo de expansão da economia açucareira, carente de novos espaços para desenvolver a criação do gado bovino e cavalar”.

Baseado na formação e construção do território piauiense através na criação do gado, temos a percepção que a base alimentar dos povos que iriam ocupar o território do nordeste, mais precisamente o Piauí, a proteína seria uma parte tão importante na refeição quanto um arroz e feijão propriamente dito. Sendo a carne bovina a que se destaca dentre as demais na refeição dos brasileiros, e, portanto, consumida com maior frequência. Reafirmando essa percepção Ribeiro e Corção (2013, p. 426) descreve: “A carne seria o alimento soberano em diferentes contextos, culturas e grupos sociais. Na hierarquia alimentar que nos apresenta, a carne bovina estaria no topo, seguida das carnes brancas como frango e peixe [...]”. É perceptível que para o brasileiro considerar uma refeição como “completa” é necessária a presença de proteína animal no seu prato.

Acrescentamos a isto o fato de a culinária regional estar diretamente ligada às condições sociais e geográficas do sertão. Concordando com esta afirmação, Matos (2007, p. 31) diz que “ao analisar o perfil da culinária piauiense, percebe-se facilmente como ela está relacionada com as condições econômicas e sociais da região”. No início da colonização, observou-se mais claramente esta vinculação, principalmente com o cultivo ou exploração de algumas espécies de vegetais e animais. Assim como toda culinária das regiões brasileiras, ela é rica em ingredientes e técnicas.

A definição de churrasco é importante para entendermos seus significados e importância social, como para os gaúchos, por exemplo. De acordo com Albrecht (2010) o churrasco gaúcho é caracterizado pelo preparo simples, sendo chamado na

região do interior do Rio Grande do Sul de “assado” que seria o modo rústico de prepará-lo, e de churrasco nas demais regiões do Brasil, possuindo diferentes nomes mais se referindo a mesma refeição. As definições do significado da palavra churrasco segundo o Dicionário Escolar da Língua Portuguesa (Minidicionário..., 2009, p. 59) é definido como sendo a “posta de carne assada sobre brasas”. Mesmo havendo esses dois nomes para se referir a preparação em si, tendo brasa e a carne, temos o churrasco propriamente dito.

Observando dados sobre consumo da carne dos dias atuais, percebemos um declínio quanto ao consumo da proteína bovina por parte do consumidor nos últimos anos, devido ao grande aumento do desemprego no Brasil e a alta inflação seguida do momento caótico causado pelo surgimento da COVID-19, a carne vermelha tem sido cada vez menos vista no prato do brasileiro, o motivo por trás dessa diminuição é o seu valor elevado.

De acordo com algumas pesquisas, ultimamente tem despencado a compra e consumo de carne vermelha por parte do consumidor aqui no Brasil, indo de 34 kg de carne consumida em 2018, para cerca de 27kg no ano de 2021. Resultando no crescimento significativo de carnes como de aves, suínas e pescado que detém um valor inferior comparado a proteína bovina (Jornal Nacional, 2022). Porém, mesmo com essa diminuição, o Brasil segue sendo o terceiro maior consumidor em comparação com Estados Unidos e Argentina (Estado de Minas, 2022).

A estimativa é que em 2023 aconteça o aumento no consumo da proteína bovina no Brasil. Segundo Food Connection (2023) em 2022, após a economia global voltar a funcionar praticamente de forma contínua, o consumo da carne pelo brasileiro ainda apresentava uma queda nos números. As projeções para 2023 é que o aumento no consumo de carne pelo brasileiro aumenta, com a proposta de aumento no salário-mínimo e também na extensão dos benefícios sociais como o bolsa família, faz a retomada ao acesso da carne crescer e termos mais carne na mesa da população.

De acordo com dados do governo federal (Brasil, 2023), o programa bolsa família contempla 5,63 milhões de famílias brasileiras, números que ajudam a compreender que essas rendas sociais são extremamente importantes para o comércio, especialmente o da carne bovina, pois são diversas pessoas que dependem da manutenção desses programas do governo para ter acesso a alimentação.

Em contrapartida à essa diminuição no consumo de proteína bovina, fez com que os cortes considerados como “carnes de segunda” passassem a ganhar maior visibilidade e valorização. Procurando em sites e em perfis de churrasqueiros profissionais nas redes sociais, podemos observar que tem crescido as opções de preparações com carnes mais em conta, variando o conceito já enraizado no brasileiro de que no churrasco comumente é feito com “carne de primeira” como a picanha e contrafilé. Isso nos leva a refletir sobre um ponto muito importante que a gastronomia nos ensina, que todos os ingredientes têm o seu valor e potencial para se tornar uma boa comida, incluindo essas peças que de certa forma são pouco procuradas se tratando de churrasco.

Portanto, os hábitos alimentares são referências de uma construção ao longo do tempo, que através da disposição de insumos na região, foi construindo uma culinária autêntica, diversificada e que junta o novo com tradicional de forma aceitável aos gostos sem perder a sua essência.

3 CONHECENDO SÃO RAIMUNDO NONATO E O CONSUMO DE CHURRASCO NA CIDADE.

Baseado nas informações coletadas através da pesquisa em vários materiais bibliográficos, a cidade foi criada através da formação de fazendas para criação de gado, utilizando o mesmo para alimentação dos vaqueiros que viam dominar as terras, serviam também como animal de tração, podemos associar os hábitos alimentares do consumo de carne fortemente presente nas refeições dos piauienses, sendo o alimento importantíssimo e indispensável. Mesmo que essa influência dos vaqueiros sobre os hábitos alimentares seja mais evidente, existem também registros de indígenas que praticavam tal forma de preparo e utilização de proteína na sua alimentação, conforme Matos (2007, p. 69) registra em um trecho de seu livro que os “indígenas já assavam carne de caça na lenha e carvão”.

Como relata Mott (1979) o Piauí teve o processo de urbanização mais lento, e cita que após a “descoberta” das terras piauienses em 1967, 23 anos passados desde o desbravamento e povoamento já se conclui a existência de mais de 129 fazendas de gado, subindo drasticamente para 400 em 1730, desta forma os hábitos da zona rural são vistos até hoje nas cozinhas urbanas das cidades. Segundo Matias Matos (2007), nas fazendas, começou o criatório dos animais domesticados que o europeu introduziu no Brasil, destacando-se a criação de bovinos, que no Piauí, teve como principal exemplo o conhecido gado de “*curraleiro*” ou o chamado “*gado pé duro*”¹.

Diante destes dados, percebemos atualmente que o consumo de carne no cotidiano dos sanraimundenses é muito marcante nas suas refeições, mesmo diante de algumas dificuldades econômicas que possam surgir, as pessoas sempre conseguem introduzir a proteína na sua alimentação, não somente bovina, mas também aves (frango), bode e carneiro, levando em consideração que a primeira é a proteína que mais pedem e consomem quando buscam refeições tanto fora quanto dentro de casa. Também conseguimos notar a saída mais rápida dos produtos bovinos nos supermercados, açougues e restaurantes e/ou churrascarias. Além

¹Raça bovina que se adaptou aos sertões brasileiro, sendo introduzido no país pelo os portugueses, juntamente com outras espécies bovinas. entrou nos sertões nordestinos através das missões de posses de terras e para criação das fazendas de gado. essa espécie conseguiu se adaptar às condições da região, resistindo ao clima tropical, e alimentação da vegetação nativa dos sertões, da qual, se adaptou também. suas características físicas é de um animal de pequeno e médio porte, possui cascos fortes e resistente aos terrenos de pedra do sertão. suas cores podem variar de tons amarelo avermelhados e marrons, tem focinho preto, pelos curtos. é uma raça que possui maior resistências a pragas e parasitas(Dourado *et al.*, 2023).

disso, a cidade possui a já tradicional variedade carrinhos de espetinhos pelas esquinas, onde a população se reúne de maneira casual para uma refeição rápida, composta por pequenas porções de carne assada na brasa e alguns acompanhamentos.

Segundo Gomes (2019), atualmente o Piauí possui uma variedade de atividades responsável pelo desenvolvimento da economia do estado, sendo destaque a indústria agrícola da soja em e na pecuária com destaque principal a criação de caprinos, seguido de bovino, suíno e ovinos. Dados do ano de 2019 destacam cerca de 1,6 milhão de cabeças de gado no Piauí, se tornando o décimo nono maior rebanho do país.

As cidades piauienses surgem através da instalação do homem colonizador que veio através de seus senhores, desbravar as terras, criar fazendas e escravizar os indígenas para que trabalhassem em suas terras, de acordo com Sousa (2008) é em razão do combate ao índio que os primeiros fazendeiros vindos da Bahia penetraram nas terras piauienses. Alves (2003, p. 66) acrescenta que:

A ocupação do território piauiense resultou da expansão da pecuária, que ali encontrou várias condições favoráveis ao seu desenvolvimento, melhores do que havia nos sertões da Bahia.

Os fazendeiros vindos da Bahia encontraram em terras piauienses as condições ideais para o desenvolvimento da atividade pecuária, logo percebe-se o aumento do número de cabeças de gado na região.

Quando o sertão nordestino ainda era mata virgem, viu chegar a suas terras muito gado e poucos homens. Os animais, levados e vigiados pelos homens, buscavam maiores espaços para reprodução. Os criadores seguiam atrás, tomando posse de vastos territórios. Dos latifúndios extraíram riquezas e poder, instalaram fazendas, povoaram as novas terras. O Piauí surgiu, assim, dos caminhos trilhados pelo gado (Lima, 2007, p. 138).

Deste modo, a pecuária começa a tomar papel importante na região, atraindo cada vez mais pessoas para esta atividade econômica. Paralelamente, outras necessidades surgem e conseqüentemente outras possibilidades de trabalho, porém acredita-se que todas as novas atividades surgiram em consequência da criação de gado na região, assim como ressalta Alves (2023).

Apresenta-se, assim, o Piauí como uma área de grande potencial para a prática da pecuária, o que de fato se confirmou ao longo do povoamento, pois teve nessa atividade econômica seu principal suporte, e em torno dela passa a movimentar toda a dinâmica da vida daquela população (Alves, 2003, p. 67).

Colaborando com essa perspectiva, Silva (1987, p. 15) diz que:

A história do desenvolvimento econômico do Piauí, desde os tempos da colônia, têm creditado à pecuária bovina um papel de destaque na forma de ocupação da terra e no tipo de organização socioeconômica da produção”.

Com a separação do gado e engenho, os vaqueiros mercenários adentraram rumo ao sertão nordestino para tomar posse de terras e assim surgiu as fazendas, como relata Silva (1987, p. 8) “em virtude da crise açucareira, provocada pela retração da demanda internacional do açúcar, a criação de gado se separa completamente do engenho”. Com isso foi surgindo adaptações na alimentação para a sobrevivência desses vaqueiros, como a carne seca e a paçoca de carne. Ambos feitos com a carne bovina, com intuito de conservá-la durante a jornada de reconhecimento e conquistas das terras, mostram a importância histórica para a formação do território piauiense e da sua cultura alimentar.

Inicialmente, a região que hoje é conhecida como São Raimundo Nonato, era ocupada pelas fazendas de Domingos Afonso Mafrense, que teve suas terras doadas aos jesuítas após sua morte. Por decreto da Regência do Império, em 1832, São Raimundo Nonato foi elevado a distrito eclesiástico, com sede no lugar denominado Confusões (IBGE, 2016). Foi transferida para Jenipapo em 1836, que tinha centros dedicados à lavoura e pecuária, posteriormente referenciada como vila e município, recebendo somente em 1912, o foro de cidade. Fica localizada a 576 km da capital do estado, Teresina. Um município do estado do Piauí que possui cerca de 35.035 habitantes e 2.415.287 km² (IBGE, 2020).

Na região, encontramos localizado o Parque Nacional Serra da Capivara, tornando a cidade em um atrativo turístico com grandes possibilidades de desenvolvimento na gastronomia local.

Sabe-se que a culinária está diretamente ligada às condições econômicas, sociais, culturais e climáticas. Desta forma, a raça dos animais que se adaptaram ao clima e vegetação da região determina o resultado final dos produtos ofertados nas churrascarias. Sonati, Vilarta e Silva (2009, p. 137) afirmam:

A identidade de um povo se dá, principalmente, por sua língua e por sua cultura alimentar. Um conjunto de práticas alimentares identificá-la e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural. O ato da alimentação, mais do que biológico, envolve formas e tecnologias de cultivo e manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação, constituindo um processo social e cultural.

Baseado nesse contexto, associa-se a construção do gosto do que é “bom” ou “ruim”, sobre as experiências individuais que podem ser alteradas com o passar do tempo, fazendo mudar até mesmo hábitos alimentares. A percepção de que o “gosto” está sempre em constante mudança através de influências externas e internas da sociedade da qual se vive. Como, por exemplo, o ponto de uma carne. Na região em questão, percebe-se a preferência pelo ponto da carne bem passada, portanto há grande possibilidade de as pessoas inerentes a esse contexto não gostarem da carne malpassada. Porém, também é possível que se modifique essa perspectiva por intermédio de terceiros, quando uma pessoa passa a influenciar outra mostrando que o sabor e as proteínas são mais preservados quando consumida em determinado “ponto” que em outro.

Seguindo essa linha de pensamento, vivemos uma era digital na qual a informação, os chamados “conteúdos digitais”, (incluindo assuntos relacionados à gastronomia), são entregues para pessoas do mundo todo. Por consequência, temos certos impactos nas escolhas que fazemos quando estamos sob certas interferências sobre algum assunto. Rodrigues (2019), afirma que a internet é uma ferramenta muito utilizada para obter informações sobre alimentos na atualidade, e acrescenta ainda que perfis de especialistas, pessoas comuns ou digital influencers possuem impacto significativo nas escolhas alimentares da população.

Presenciamos a crescente “onda” de pessoas que trabalham e ganham a vida através da internet, muitas criam canais no *Youtube*, blogs em sites de culinárias e até mesmo pelo *Instagram*, que tem se tornado uma rede social muito usada por pessoas da área da gastronomia para entregar conteúdos de forma mais rápida e grátis para aqueles que buscam complementar suas bases de conhecimento na hora de cozinhar. Pessoas que estão com esse propósito dentro desse novo meio de comunicação, têm um papel importante na influência e escolha da carne.

Dentre os materiais postados encontramos, os que ensinam a escolher uma

carne boa para assar na brasa, os que mostram um corte perfeito para cozinhar na panela, assim como os que apresentam uma peça de proteína para cozimento no fogo de chão, além de dicas da escolha perfeita para cada tipo de cocção, ensinam sobre como conservar o sabor e acertar o ponto perfeito da carne, com essas informações que repassam, acabam mostrando outras possibilidades de consumo de um mesmo produto e que dependendo da sua preparação atribui resultado diferente em sabor, conservação das suas propriedades nutricionais e na estética do produto final. Exercendo assim influências de forma construtiva, fomentadora na reconstrução e ressignificação do sabor sobre um indivíduo podendo remodelar bases que já foram construídas no passado e modificando suas escolhas.

Assim como caracteriza Montanari (2013, p. 26), a cultura de um lugar e consequentemente os hábitos alimentares podem se articular com a inovação:

O que chamamos de *cultura* coloca-se no ponto de intersecção Entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é uma interface entre duas perspectivas.

Em vista disso, podemos compreender que a inovação pode sim, estar juntamente unida com o tradicional, não com o objetivo de acabar ou modificar por completo essas raízes culturais de um povo ou lugar, mas acrescentar novas oportunidades de forma a complementar técnicas de preparo do alimento, podendo melhorar ainda mais um resultado já existente e como resultado dessa junção, sendo os produtos regionais ainda mais valorizados.

4 O CHURRASCO E AS NOVIDADES GASTRONÔMICAS

O consumo de churrasco está muito presente nas casas, festas e churrasqueiras dos sanraimundenses, deixando claro que existe uma forte presença deste hábito de socialização. Em consequência desses encontros em torno do assar a carne para comemorar surgem novidades que vem contribuir para enriquecer ainda mais as possibilidades de novas preparações nos cortes e técnicas de proteína animal.

O ato de cozinhar requer um entendimento básico, seja ele adquirido no cotidiano familiar, através de cursos específicos ou até mesmo uma simples busca na internet pode ajudar a melhorar suas técnicas e domínio durante a produção e preparação das refeições. Visto isso, percebe-se nos dias de hoje que a internet é uma ferramenta importante para os amantes e os profissionais da cozinha, e principalmente para aqueles que moram em cidades interioranas e necessitam de muito investimento para se deslocar de uma região para outra e conhecer, aprender outras culturas e hábitos alimentares diferentes. A internet é um fator importante para atender esse quadro atual, é uma forma de buscar melhorias, possibilitando o surgimento de novas tendências na cidade. Assim, a gastronomia vai se modificando ao longo dos anos, e a cultura e os hábitos podem se ajustar conforme surgem novas necessidades de mudanças.

No período de pandemia, o tema churrasco teve um crescimento significativo tanto nas buscas, como na criação de conteúdos culinários fáceis e descontraídos, os números dispararam neste período. Segundo Nobre (2021), mesmo existindo uma crise econômica os números de busca em sites de pesquisa sobre o assunto cresceram bastante, assim como crescimento nas vendas de produtos relacionados ao tema. Um dos motivos desse aumento no período de isolamento ocorreu devido a busca por novas ocupações e, também, como uma possível fonte de renda no período em que as pessoas estavam tendo que inovar, e buscar alternativas para ocupar seu dia de forma produtiva.

Ocasão na qual, por obrigação das circunstâncias do período de isolamento social em que o mundo se encontrava, as pessoas tiveram mais tempo livre em casa para criar novos hábitos, entre eles, o de cozinhar. Nesse cenário, o churrasco ganha destaque também, cresce o número de canais de churrasqueiros profissionais que possuem milhões de inscritos e conteúdos bastante didáticos sobre o tema,

entre eles a forma correta de assar, o ponto da carne e de qual parte do boi o corte é retirado.

É válido mencionar ainda, sobre influências de profissionais no assunto, o crescimento do número de mulheres dominando a praça de carnes, e assumindo posto de chef na área, quebrando barreiras impostas pela desigualdade e machismo que nesse ambiente é fortemente presente. A internet foi um dos pontos importantes para “lançar” essas mulheres no mercado mostrando que são grandes profissionais e dominam o assunto conforme destacado por Lima (2023). Neste cenário de destaque de grandes nomes da figura feminina conduzindo a brasa, podemos destacar Tattiana Bassi² que comanda o restaurante templo da carne e ministra o curso *Meet & Grill*, realiza grandes eventos em que ensina conceitos e as técnicas básicas para fazer um bom churrasco.

É importante mulheres tendo esse tipo de destaque isso reflete no encorajamento e surgimento de mais mulheres procurando esse mundo da culinária e administrando com maestria a arte de assar carnes, além de ser também uma “nova” tendência espaços profissionais dessa modalidade, sendo ocupados por elas, mostrando que modificações não necessariamente precisam ocorrer ligado ao alimento em si, mas na forma como os outros passam a “reconstruir” um novo conceito de igualdade nesse ambiente.

Trabalhando sobre inovação, outros destaques são crescentes atualmente. Quando falamos de países produtores de proteína animal, o Brasil segue liderando e vem ganhando destaque, principalmente na distribuição no mercado interno, de acordo com Leonelli e Oliveira (2016). Mesmo ocorrendo uma queda no consumo de carne vermelha, em 2018 o consumo era de 34 kg consumido por cada brasileiro, despencando para 27 kg em 2020, devido à crise econômica, pandemia e inflação (Suzuki, 2022). Em contrapartida a afirmação anterior, as projeções de consumo da carne para o ano de 2023 e anos seguintes mostram o contrário, que os números de consumo podem aumentar significativamente (Brasil, 2023).

As novas tecnologias possibilitam ainda diversas técnicas diferentes para preservar o bem-estar do animal no pasto, e reduzir impactos ambientais até chegar na mesa do consumidor, atualmente são pautas muito discutidas quando se trata de

²Tattiaba Bassi é churrasqueira filha do saudoso marcos bassi, sócia-proprietária do templo da carne marcos bassi. É especialista em cortes diferenciados como das espécies bivinanelore, angus, wagyu e hereford.

alimentação e sustentabilidade. De acordo com Governo Federal (Brasil, 2023), tem aumentado a procura de alimentos por parte do consumidor que tenha tecnologia aplicada a favor de reduzir danos tanto para o animal, meio ambiente, quanto ao ser humano, evitando consumo exagerado de produtos químicos adicionados na alimentação desses animais em campo, diminuindo riscos potenciais à saúde do consumidor, faz despertar a necessidade dos produtores de suprir a exigência do mercado e solucionar esses problemas para seus clientes.

Diante disso, é importante destacar, que valorizar a produção local pode “desviar” tanto do problema do alto preço das carnes, como facilitar o acesso a produtos mais naturais. Comprando de produtores locais o custo-benefício fica mais acessível à população, valoriza a mão de obra local, e conecta o consumidor com a origem daquilo que consome, com isso, se torna imprescindível buscar mais especialização no ramo. E a internet pode ser uma ferramenta importante para acrescentar novas formas de apresentar esse produto a fim de gerar interesse do consumidor e atrair mais pessoas a comprar produtos locais como é o caso da carne.

Vale ressaltar também a contribuição dos programas de culinária existentes na internet, em *streamings*, e na TV aberta, como, por exemplo, o programa *Masterchef* que é um reality show de culinária muito popular e de certa forma exerce influência no público que está assistindo. Além de trazer uma competição entre participantes com preparações diversas, prioriza e valoriza o uso de alimentos saudáveis e enaltece a importância da produção local e uso de insumos vindos de pequenas comunidades de produtores rurais.

Arruda (2018) corrobora com esse raciocínio ao afirmar que os *realities* são uma forma de “propagação” dessas informações relacionadas a gastronomia utilizando esse meio de comunicação de forma positiva e influenciando as pessoas que consomem esses conteúdos culinários a produzirem sua própria refeição, outro ponto muito importante é a afirmação que a comida boa é produzida de maneira caseira, tudo vêm sendo mostrado e ensinado em sua maioria, de forma gratuita.

Diante disso, com a facilidade de conseguir informações através desses meios digitais, as pessoas acabam introduzindo o que é costume de outros lugares, à sua realidade e conseguindo extrair um pouco das experiências da cultura alimentar de outras regiões e até de outros países, pois surge o desejo e a curiosidade de experimentar coisas novas e conhecer novos ingredientes, novos

sabores e preparações. A oportunidade de adquirir insumos específicos para produzirem determinadas receitas, pode ser um fator negativo em algumas preparações, pois alguns desses insumos não chegam com facilidade em alguns supermercados, levando a recriação e alterações de algumas preparações.

Observa-se esse movimento de inserir novidades também no nosso churrasco brasileiro, que é originalmente preparado a carne na churrasqueira padrão e da utilização de peças menos fibrosas, valorizando os cortes mais nobres do animal, com tempo de cozimento menor. Hoje, no Brasil, ocorrem eventos de churrasco com técnicas de outros lugares como, por exemplo, o churrasco americano, que segundo Marques (2021), se diferencia do churrasco brasileiro onde a carne é assada na grelha e as ondas de calor da brasa ou lenha tem contato diretamente com a carne. Já no estilo americano, utiliza-se do calor indireto, resultado da queima da lenha ou carvão, que seria o processo de defumação através da utilização da *Pit smokerr*. Esse equipamento, conforme Braga (2021), é muito semelhante a nossa churrasqueira com tampa (bafo)³, mas na *pit smokera* defumação ocorre com fogo e queima da lenha, está é formada por três partes: sendo a caixa de fogo, corpo principal e chaminé. Ele ajuda a facilitar a preparação de carnes mais fibrosas, conseqüentemente peças mais rijas, ajudando a conservar a proteína e melhorar seu sabor.

Apesar de ser equipamento de modelo americano, vem ganhando visibilidade aqui no Brasil. Grandes churrasqueiros do Brasil como Domingos Neto⁴ (Netão) e Bruno Salomão⁵, utilizam esse equipamento para fazer a defumação de churrascos. Ainda nessa linha de equipamentos, outro que vem se destacando no Brasil é a churrasqueira estilo parrilla, usada para assar carnes menores. Segundo Penna (2004, p. 44):

3 São popularmente chamadas de bafo e são feitas com um tambor cerrado ao meio no sentido do seu comprimento e colocadas horizontalmente sobre uma base. na parte de baixo (meio tambor), coloca-se uma grelha e abaixo dela uma gavetinha central com um telhado(para não deixar pingar gordura e outros líquidos). A parte de cima é uma tampa com uma ou duas chaminés com borboleta (s) para controlar o fluxo de fumaça e calor(Penna, 2004, p. 42)

4 Domingos Neto churrasqueiro profissional, dono do açougue Bom Beef localizado na avenida Pedro Lessa na cidade de São Paulo. com 14 anos começou a trabalhar no frigorífico de seu pai, saindo de casa aos 16 anos para trabalhar com seu tio, começando como entregador e já em uma semana passou a trabalhar no balcão, manipulando as facas. É uma das celebridades do ramo de churrascos da atualidade.

5Bruno Salomão natural de São Luís (MA) estudou publicidade antes de cursar gastronomia pelo Senac de Águas de São Pedro, no interior de São Paulo. viajou para diferentes lugares e trabalhou com vários chefs de cozinha. sem gostar da rotina de uma cozinha como sous-chef em restaurante de Campinas, decidiu inovar na gastronomia se tornando um dos cozinheiros com diferencial que se destaca nas suas aulas, criando um canal no YouTube "cansei de ser chef" onde traz receitas de forma descontraídas e didáticas para o público.

Fala-se parrilha ou parridja. É um sistema de assamento comum nos países portenhos e hispânicos. É composta de uma ou mais grelhas fixas e/ou móveis onde se colocam as carnes. No modelo de parrilla argentina, a grelha é formada por canaletas em formato de “V” que drenam os sucos e as gorduras da carne para um depósito abaixo, evitando, assim, o excesso de fumaça causado pela queima da gordura. No modelo uruguaio, a grelha já é uma tela ou grade o que torna mais simples a confecção. Temos, em uma parrilla, uma caixa vazada de ferro suspensa, onde se colocam toras de madeira para a queima. Essas toras, depois de queimadas, vão produzindo brasas que pingam sobre a laje e posteriormente são puxadas com um rodo para baixo da grelha, a região onde se coloca as carnes. A parrilla geralmente é utilizada para assamento de carnes menores ou de *steaks*.

Considerando as características dos dois equipamentos citados acima, percebe-se que ambos são destinados para um tempo de cocção diferente, a *pit smoker* utilizada mais para preparações de cocção lenta e para defumação, sendo tanto para uso de peças maiores quanto menores, e a parrilla para pedaços menores com curto período de assamento. Existem diversas churrasqueiras que possuem qualidade, e função para finalidades distintas da carne. Irá depender da proposta do churrasqueiro ou do comércio e das preparações servidas.

4.1 DIFERENTES NOMENCLATURAS PARA OS CORTES BOVINOS

Segundo Gisllen (2012), entende-se por carcaça o animal inteiro, menos as entranhas, a cabeça, as patas, as patas e o couro. As carcaças inteiras raramente são compradas pelos profissionais do setor de serviços alimentícios por causa da habilidade e do trabalho que o serviço de corte exige e por causa do problema da utilização total.

A diferença na divisão da carcaça e na técnica de desossa são um dos principais fatores para o surgimento de cortes diferenciados. A forma que o animal é desossado pode ter uma variação de uma região para a outra, a cultura, histórico e hábitos alimentares dos consumidores também influenciam de forma significativa nas técnicas e nos cortes.

A carcaça do boi é dividida primeiramente pela espinha dorsal em duas metades. Nos EUA, as duas meias-carcaças são divididas entre a 12ª e 13ª costelas em quarto dianteiro e quarto traseiro. No Brasil, as meias carcaças são divididas em quarto dianteiro (considerado carne de segunda) e quarto traseiro (considerado carne de primeira) por um corte feito entre a 5ª e a 6ª costelas. O quarto traseiro total subdivide-se ainda em costilhar e serrote, por um corte longitudinal a uma distância média de 20 cm da coluna vertebral (Gisllen, 2012, p. 263).

Além da diferença do local onde se divide a carcaça, percebe-se ainda que no Brasil, o uso de cortes manuais é realizado com bastante frequência diferente dos frigoríficos americanos que fazem esse processo de corte de forma mais automatizada, já que a mão de obra é mais cara no país (Menezes, 2020).

Os frigoríficos também passaram a adaptar sua produção de acordo com as exigências de cada mercado em relação a cortes, tipo de embalagem, a teor de gordura, à maciez da carne etc. Essas exigências contribuíram, para a modernização da gestão produtiva, com avanços em termos de logística, de tecnologia e de estrutura empresarial, o que acarretou, como principais projetos, o desenvolvimento de marcas próprias, a concentração de mercado, por meio da aquisição de novas unidades industriais (Sabadin, 2006 *apud* Siffert; Faveret Filho, 1998, p.17).

Segundo Leonelli e Oliveira (2016), no Brasil o mercado de carne é orientado pelo comércio de *commodity*, isto significa que há pouca padronização na matéria-prima e é o valor do produto que determina a escolha do consumidor na hora de comprar. Assim como a falta de padrão no corte e a prática de abates clandestinos favorece para que o consumidor não perceba as diferenças dos produtos e variações dos mesmos.

Porém, Leonelli e Oliveira (2016) diz que a generalização de corte vem se reduzindo conforme o consumidor esteja ficando cada vez mais exigente quanto a qualidade e variedades dos produtos cárneos. Corroborando com a escrita dos autores, observa-se atualmente como a comunicação em meios digitais (redes sociais, jornais etc.), favoreceu a expansão de informações sobre como outros países trabalham a proteína animal e suas diversas variações.

Com o mercado de carnes crescendo, é observado o surgimento de restaurantes e açougues especializados em cortes *gourmet*, oferecendo serviços inovadores como a presença de chefs especializados na área para orientar o consumidor sobre preparações desses cortes que seguem um padrão de qualidade e um valor agregado ao produto.

Observa-se que os métodos de cortes variam entre os países, entretanto, esse não é o único fator que os diferem, a raça do bovino também é responsável por essas especificidades. Dessa forma, é importante conhecer as raças bovinas, para melhor compreender as diversas formas de cortes, dando ênfase nas raças bovinas brasileiras que são de maior interesse para este trabalho, entender quais fatores são favoráveis e desfavoráveis para a produção e obtenção de uma carne de qualidade

e fácil acesso e fazer uma breve e sucinta comparação da criação da raça existente na cidade com outros estados brasileiros comparando a facilidade de obter determinados cortes.

Existindo uma diferença na forma que são obtidos os cortes bovinos brasileiros e americanos é importante se descrever que trazer tais nomenclaturas de forma padrão para que a população geral que deseja entender sobre o assunto, tenha facilidade em associar essas diferenças tratadas no país que de acordo com (Gisllen, 2012), há muitas diferenças entre os cortes de carne no Brasil e nos Estados Unidos.

No Brasil, as divisões são mais anatômicas e privilegiam os músculos inteiros, ao passo que nos EUA os cortes são mais retilíneos e os pedaços de carne são maiores. Essa diferença se deve aos custos de mão de obra especializada e ao grau de mecanização dos dois países – mais elevado nos EUA. Os frigoríficos norte-americanos, para minimizar o trabalho e maximizar a produção, usam meios mecânicos de corte – como, por exemplo, serras de fita-, produzindo cortes que não respeitam a anatomia do animal. Já no contexto brasileiro, privilegiam-se os cortes produzido “a mão” a partir de peças inteiras. Como não há equivalência entre os cortes na maioria dos casos, foram indicadas algumas possíveis intersecções, mas a maioria dos nomes foi mantida no original.

As definições de cortes bovinos brasileiros e seus respectivos nomes podem variar entre o comércio e cliente. De acordo com Felício (2005) Para tentar padronizar tais cortes e suas especificações foi criado uma portaria n.5, de 8 de novembro de 1988 da Secretaria nacional de Defesa agropecuária do Ministério da Agricultura. Que tem como objetivo trazer em ilustrações gráficas as definições da carcaça bovina como um todo.

De acordo com a Revista Agropecuária (2022), existem diversas raças de boi de corte no Brasil, mas o destaque de maior adaptação e diversificação para adaptação nos diversos climas e biomas brasileiros, sete nomes são mais indicados, dependendo também do interesse de investimento do produtor.

O gado *nelore*, que encontramos atualmente em maior quantidade atualmente no Brasil é uma raça de origem indiana pertencente à família zebuína, é a raça bovina que tem mais predominância no Brasil pois apresenta melhor adaptação a climas quentes do país (Exame, 2023). O gado nelore é o favorito dos produtores devido suas características genéticas, apresentarem as vantagens de produzir uma

carne mais magra e por se adaptarem a sistemas de produção extensivos de baixo custo. Por outro lado, são raças que apresentam menor rendimento de carcaça e menor precocidade sexual do que as raças taurinas, ou seja, levam mais tempo para chegar à idade de abate (Arieiraet *al.*, 2008).

O gado *angus*, raça da família taurina, tem origem europeia, possui carne também de alta qualidade apresentando mais quantidade de gordura e marmoreio, tem a preferência de produtores por atingir a puberdade e consequentemente o estágio de abate rapidamente, porém devido sua origem, precisa climas amenos para se desenvolver bem, sendo mais predominante na pecuária da Região sul do Brasil. Além disso, nos últimos anos, tem-se grandes investimentos em estudos e pesquisas de cruzamentos dessas raças de famílias diferentes para conseguir animais melhores (Arieiraet *al.*, 2008).

As características da carne podem também variar de uma região para a outra, pois além de aspectos como a quantidade de gordura e a rigidez presentes na carne, fatores como o ambiente e alimentação influenciam diretamente nas características organolépticas da carne.

Para além das questões de manejo do gado, ainda nos deparamos com uma variedade de nomenclaturas diferentes para o mesmo tipo de corte, dependendo da região do país. A forma como conhecemos certas partes retiradas da carcaça do animal aqui no Sul do Piauí e como é feito a desossa é distinta de outros lugares. Sobre essas informações, Caixeta (1995, p. 02), traz a seguinte reflexão:

a padronização dos cortes de carnes bovina, dicionarizada, deverá trazer inúmeros benefícios, como normalização dos termos, uniformização de comportamentos de cortes, generalização de procedimentos comerciais, além de facilitar a nomenclatura aduaneira para fins de exportação e importação, transporte e estocagem.

De forma a conhecer sobre nomenclaturas americanas sobre as peças bovinas será demonstrado em forma de tabela o nome conhecido por nós brasileiros, correspondentes aos nomes dados às peças pelos americanos de acordo com as definições de Gisllen (2012).

Tabela 1 - Nomenclaturas das peças bovinas.

NOMENCLATURAS	
Americanas	Brasileiras

<i>Loin</i>	Contrafilé
<i>Chuck</i>	Acém sem osso, separado em blade, cold e arm ⁶
<i>Ribroast</i>	Costela-janela
Short loin	Parte anterior ao lombo, fica mais próxima da costela
Ribsteak	Bisteca ou chuleta
Porterhousesteak	Contrafilé com um pouco de filé mignon e tem
T-bonesteak	T-bone - possui mais filé mignon que o porterhouse
Tenderloin	Filé mignon com cordão
Boneless strip loin	Contrafilé
Outside/bottom round	Coxão duro com lagarto ou ponta da alcatra
Beefinside/ top round	Coxão mole
Flanksteak	Bife do vazio

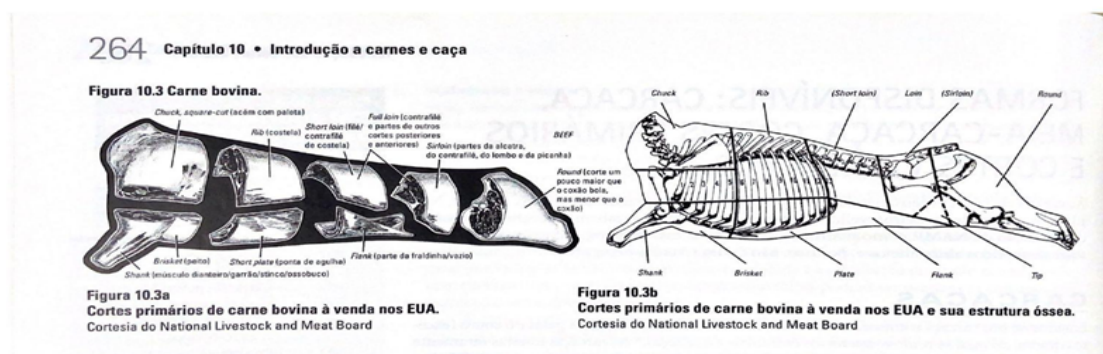
Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Os cortes citados acima são tanto da parte dianteira do animal quanto da parte traseira dele. De acordo com o Rossato e Walker (2021), a forma que os cortes que recebem essa nomenclatura americana, geralmente vários cortes são apresentados com os ossos, e seu padrão de corte muda em alguns momentos tendo pequenas alterações na forma de cortar e se tornar uma peça para assar na churrasqueira.

Na imagem abaixo, mostra a forma que a carcaça americana é dividida em cortes primários e desses são retirados os subcortes descritos anteriormente:

⁶ O corte *Chuck* compreende vários músculos e, algumas vezes, o osso da paleta (também chamada de pá ou braço), do acém e do pescoço bovinos que, conforme o corte, recebem diferentes nomes em português, entre eles: raquete/ganhadora (similar ao *top blade*), peixinho, capa e miolo da paleta. (Gisslen, 2012, p.264).

Figura 1 - Cortes e subcortes na carcaça.



Fonte: Gisllen (2012, p. 264).

Buscando conhecimento sobre essas variedades de cortes e técnicas, este trabalho buscou respostas através de coleta de informações sobre o tema em algumas churrascarias principais da cidade buscando identificar quais os cortes e técnicas utilizadas nas churrascarias de São Raimundo Nonato. Sejam estes oriundos de algum conhecimento técnico da área de alimentos ou não, mas que são intrínsecos à cultura do consumo de churrasco na cidade.

5 CONHECENDO OS CHURRASCOS SANRAIMUNDENSES

Para esta pesquisa, a metodologia utilizada para a coleta de dados foi através da metodologia qualitativa. Que de acordo com Marconi *et al.* (2011), que diferente da quantitativa, pois não se faz a utilização estatísticas e se difere por sua forma de coleta e análise de dados, fornecendo análise mais detalhada sobre as investigações, hábitos, atitudes, e tendências de comportamento etc. As autoras destacam ainda que a pesquisa qualitativa é flexível e aberta, tendo como objetivo obter resposta sobre o tema, tendo uma conversa com o entrevistador (pesquisador) e o entrevistado de forma a ter um diálogo natural e evitando introduzir perguntas muito diretas.

A pesquisa também tem característica descritiva, para analisar e descrever sobre quais ofertas de cortes temos na cidade e a possível introdução de novas opções nas principais churrascarias de São Raimundo Nonato. Corroborado com tal afirmação, Cervo *et al.* (2007, p. 61) descreve que:

A pesquisa descritiva observa, registra, analisa e correlaciona fatos ou fenômenos (variáveis) sem manipulá-los. Procura descobrir, com maior precisão possível, a frequência com que um fenômeno ocorre, sua relação e conexão com outros, sua natureza e suas características. Busca conhecer as diversas situações e relações que ocorrem na vida social, política, econômica e demais aspectos do comportamento humano, tanto do indivíduo tomado isoladamente como grupo e comunidades mais complexas.

Foram realizadas nove perguntas no total, aos quatro entrevistados, estes sendo identificados como entrevistados A, B, C e D.

Sucedeu a entrevista semi-estruturada, com a utilização do questionário para auxiliar a pesquisa guiando a conversa para e obter respostas dentro de um planejamento prévio. Segundo Cervo *et al.* (2007, p. 53) “questionário é a forma mais usada para coletar dados, pois possibilita medir com mais exatidão o que se deseja”. Os autores ainda destacam que o questionário deve acontecer de forma natural e que os participantes se sintam mais confiantes em respondê-lo.

Diante da pesquisa, algumas das perguntas foram classificadas como não obrigatórias sendo inseridas no início da pesquisa para começar ter um diálogo mais tranquilo com participantes, permitindo que os mesmos respondessem como foi a ideia de investir e abrir uma churrascaria e se todos tiverem algum tipo de

especialização para abrir seu próprio estabelecimento, todos os entrevistados deram a mesma resposta e o principal motivo foi a necessidade de sustento de sua família e o pensamento de uma vida financeira melhor sendo eles os próprios donos das churrascarias.

Além disto, nenhum possui formação acadêmica ou outro tipo de especialização, alguns demonstraram interesse em investir em estudos e capacitação mas destacaram a dificuldade de deixar seu empreendimento sobre responsabilidade de outras pessoas pois acreditam que não tem mão de obra capacitada para suprir suas necessidades, mesmo eles não tendo algum tipo de formação, estão muito tempo inseridos nesse trabalho, tempo que variam de 6 a 14 anos, já tendo um conhecimento empírico e de outros estabelecimentos de alimentação no qual já haviam trabalhado.

O principal objetivo de ter perguntas que permitissem que contasse um pouco de sua história foi importante para que se sentissem seguros em responder as outras perguntas, sem o receio de acharem seriam perguntas muito elaboradas e difíceis, criando um diálogo dinâmico e tranquilo.

No total, foram visitadas quatro churrascarias da cidade, tendo como critério para escolha o tempo que essas empresas estão atuando no mercado, o grande fluxo de clientes e por serem as mais tradicionais e conhecidas tanto por parte da população, quanto por turistas. Com objetivo de fazer essa coleta de dados e verificar se esses estabelecimentos têm facilidade de aplicar essas novidades gastronômicas relacionadas especificamente sobre o churrasco nos seus estabelecimentos e compreender se é possível ter acesso fácil a esses produtos e se terá aceitação da população.

A entrevista foi realizada com os donos das churrascarias e que também exerce o papel de churrasqueiro, a pesquisa aconteceu de forma presencial, foi apresentado um questionário, tendo como suporte a utilização de gravação por áudio para facilitar a escrita e conclusão dos resultados. A seguir apresentamos as perguntas feitas para a pesquisa, e as respectivas respostas obtidas. Para essa etapa utilizamos a metodologia de Análise de Conteúdo de Bardin (1977, p. 42), que a mesma define como:

[...] um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de

conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens.

PERGUNTA 1: Quais os cortes bovinos que têm maior procura por parte do consumidor?

Em todas as vezes que foi feita essa pergunta aos entrevistados, todos deram as mesmas respostas, se formos destacar os nomes por uma sequência numérica ficaria da seguinte forma.

Tabela 2 - Quais os cortes bovinos que têm maior procura por parte do consumidor?

RANKING DE PREFERÊNCIA DO CONSUMIDOR	CORTES MAIS PEDIDOS
1°	maminha
2°	picanha
3°	fraldinha
4°	outros (costela, carne de sol de filé mignon, entre outros cortes de espécies de animais ofertados no estabelecimento)

Fonte: Dados da pesquisa (2023).

A maminha e a picanha são os cortes bovinos mais pedidos nas refeições das churrascarias. Ambas ganham destaque como a proteína principal, a maminha tem uma quantidade de saída maior que a picanha pelo principal fator de ser mais acessível seu preço, não chega ser uma diferença absurda, mas que ainda sim ela se destaca neste ponto segundo todos os entrevistados. A picanha também tem bastante saída e sendo avaliada por todos como um corte com mais qualidade e de preço mais elevado.

A maminha é considerada um corte de qualidade por ser uma das peças localizada na parte traseira do boi, sendo a parte da alcatra mais macia, é um corte magro quase que sem gordura, possui o formato triangular. Corroborando com isso, Gall (2019) destaca que além de ser reconhecida por sua qualidade, possui um baixo valor comparado com outros cortes de primeira da região traseira do animal, esse fator faz deste corte as vezes ser indicado como um substituto do filé-mignon. Além disso, possui um alto rendimento, sendo um dos cortes mais versáteis em diversas preparações brasileiras. em termos de comparação, a maminha tem

bastante apreciadores na hora de fazer um churrasco devido ao seu custo-benefício e qualidade.

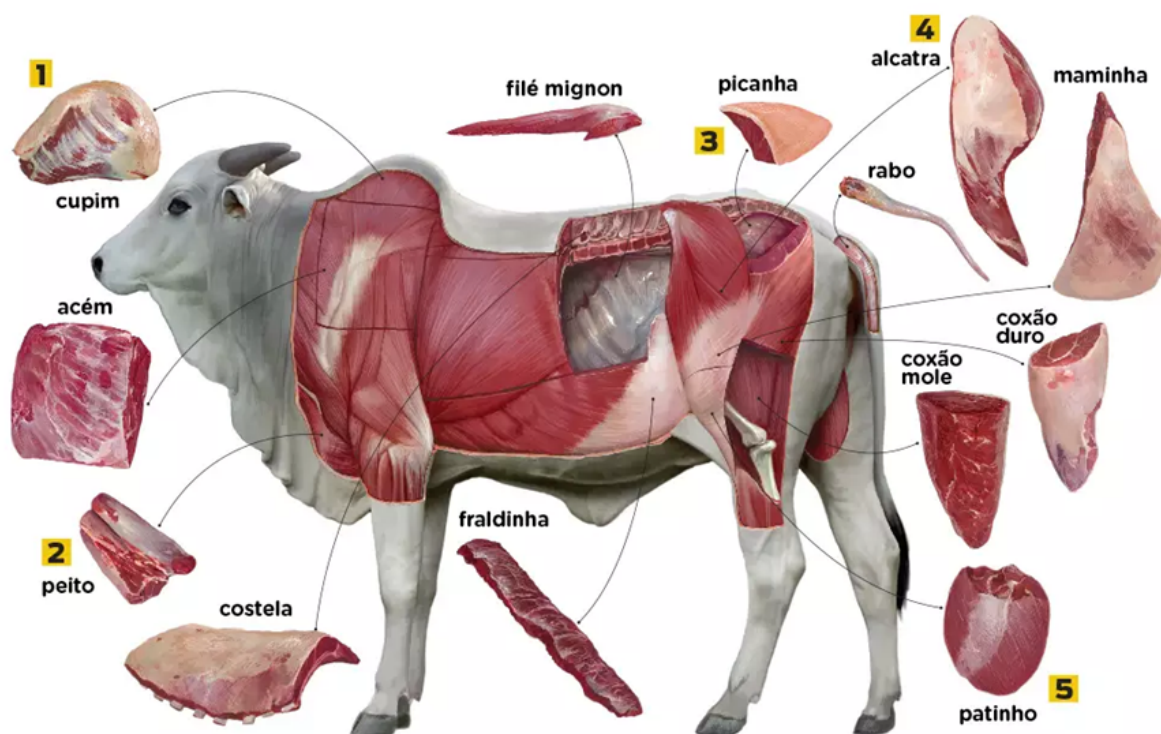
Figura 2 - Alcatra completa contendo a maminha.



Fonte: www.mrbbgstore.com.br(2023).

De acordo com Menezes (2020), a picanha é um corte extraído da parte traseira do boi, próxima da alcatra e da maminha e cada boi possui duas picanhas, uma do lado direito e outra do lado esquerdo. Por muito tempo o filé mignon tinha a preferência nos churrascos, isso porque os bois só eram abatidos com idade de até cinco anos, o que faziam as carnes serem bem rígidas, e que em termos de comparação da idade de abate, hoje é feito com o animal na idade de dois anos e meio. Foi a partir daí que a picanha foi ganhando espaço nos churrascos porque era um corte macio, comparado aos demais cortes do boi. Abaixo observa-se a imagem de onde a picanha e maminha ficam localizadas no boi:

Figura 3 - Localização da picanha e maminha no boi.



Fonte: Compre Rural (2023).

De acordo com Sociedade da carne (2018), não há registro de quem criou o corte hoje conhecido como picanha, mas a versão sobre a criação desse corte mais conhecido é que ela surgiu aqui no Brasil, em um restaurante em São Paulo, por volta da década de 1950.

Outra história sobre a origem do corte é mencionada no site da Menezes (2020) pelo dono da marca de carnes István Wessel, que a picanha começou a ser separada da alcatra pelo seu pai László Wessel, um imigrante húngaro que tinha um açougue fundado nos anos de 1957 em São Paulo, no bairro do Bexiga. O mesmo tinha clientes alemães que vieram trabalhar na fábrica de carros da Volkswagen, estes sentiam falta da comida típica de seu país e pediram para László fizesse um corte especial para que eles conseguissem preparar um prato típico de seu país de origem, da qual a preparação é chamada de *Tafelspitz*, um prato alemão que leva uma grande quantidade de carne na sua composição. E a carne em questão, trata-se da picanha como conhecemos aqui, mas ao invés de ir na churrasqueira ela é cozida com ervas fortes. Depois que outras pessoas passaram a conhecer esse corte, ficaram encantados com a sua maciez e suculência, virando assim, uma preferência nacional por ser um corte que agrada a diversos paladares e de sabor

incrível. O que explica a peça ter muita preferência na escolha das pessoas, por ser um corte que todos conhecem e sabem as suas qualidades.

PERGUNTA 2: Sobre as técnicas de preparação, tem a utilização de algum tipo de tempero e/ou marinadas específicas, compreende as técnicas de cortes como o comprimento da fibra, o tamanho da peça relacionado ao tempo de fogo?

Todos os participantes interrogados na entrevista mencionaram o uso do sal como tempero principal e essencial das preparações feitas no local. Uns preferem temperar a carne antes de iniciar o serviço, e outros preferem temperar já na hora de ir para a churrasqueira. Quanto ao que é certo ou não, se é colocar o sal antes ou depois é motivo de debate entre mestres churrasqueiros e diversos autores de livros de culinária. De acordo com Rede Condor (Globo, 2021) a hora certa de salgar é de escolha de quem está preparando a carne, e que não existe o certo ou errado em ambas as escolhas por se tratar de uma percepção diferente para cada pessoa. Gisllen (2012, p. 288) diz que:

O sal acrescentado na superfície da carne um pouco antes de assar penetra apenas um centímetro na carne durante o cozimento. O mesmo acontece com o sabor de ervas, especiarias e aromatizantes. No caso de cortes menores da carne, como filé-mignon de boi ou *carré* de cordeiro, a crosta dourada e temperada que se forma durante o assamento constitui uma parte importante do sabor do prato pronto. Embora as opiniões variem, muitos *chefs* defendem que é melhor temperar esses cortes na hora de levar ao forno, para que o sal não tenha tempo de trazer umidade para a superfície, o que impediria a carne de ficar dourada.

No caso de assados grandes, como costela e pernil, forma-se uma crosta tão pequena em relação à carne que temperar antes de assar produz muito pouco efeito. Além disso, se a superfície do assado for coberta por gordura ou osso, eles não serão consumidos, de modo que temperá-los quase não faz diferença.

existem outras duas alternativas que podem ser usadas com assados de qualquer tamanho em vez de temperar logo antes de assar:

- marinar a carne ou aplicar temperos bem antes, para dar tempo dos sabores penetrarem.
- Servir a carne com um molho saboroso ou com o próprio suco, engrossado ou não. o molho serve de tempero e condimento a carne.

Além do tempero, o entrevistado B, demonstrou conhecimento bem técnico e perceptível sobre a distância do braseiro quanto ao ponto certo da carne, mencionando que o padrão em que eles cortam a carne para ir no espeto, permite que ela atinja o ponto ideal que é servido no estabelecimento em 25 a 30 minutos. O entrevistado B destacou também em sua fala que até pode assar em menos tempo colocando a peça mais próxima do braseiro corre o risco de queimar por fora e ficar somente selada por dentro e não terá a mesma qualidade e se ficar mais na parte de

cima da churrasqueira a proteína irá assar uniformemente.

Lagrelha (2022) coloca como um dos pontos principais para ter um bom resultado em assar as carnes, a distância da grelha para o fogo, afirma que cortes pequenos devem ficar mais próximos da brasa, em torno dos 15 a 20 cm acima do fogo por menos tempo. Já peças de carne assadas inteiras em torno dos 40 a 50cm de distância do fogo, e para as peças consideradas mais duras e fibrosas que tem que cozinhar por horas devem ficar entre os 60 a 80 cm de altura acima das chamas por bastante tempo.

De modo geral, pode-se fazer churrasco geralmente só com três elementos básicos que são capazes de fazer boas preparações, temos a brasa feita de carvão ou lenha, uma grelha, a proteína da escolha do churrasqueiro e o tempero base que é o sal, mas que as técnicas e o conhecimento sobre o fogo, grelha e as características da proteína usada irá determinar um resultado ainda mais satisfatório no produto final.

PERGUNTA 3: Sobre o ponto da carne, qual é o mais pedido pelo cliente? selada, malpassada, ao ponto, ao ponto para mais ou bem passada? Notou se o cliente teve alguma mudança quanto a sua escolha sobre essa preferência com o passar do tempo?

Nas respostas obtidas ficou dividido entre, dois estabelecimentos ter a preferência do cliente sobre o ponto da carne ao ponto e os outros dois terem um público que prefere o bem passado. No debate sobre essa preferência, o entrevistado A e C destacaram que se a carne for de boa qualidade não tem por que ela ser assada demais, porque irá perder muito a sua qualidade, e os participantes B e D destacam que o bem passado é a escolha da maioria dos clientes que frequentam a churrasceria porque é algo cultural da cidade. O gosto segundo Montanari (2013, p. 95) pode ser um produto cultural do qual diz que:

A comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valorização. por isso, esses critérios são variáveis no espaço e no tempo: o que em determinada época é julgado positivamente, em outra podem mudar de caráter; o que em um lugar é considerado uma guloseima, em outro pode ser rejeitado como repugnante. a definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim os gostos e as predileções mudam no decorrer do tempo.

Refletindo sobre as questões feitas sobre as mudanças ocorridas com o tempo na percepção do entrevistado, determinando que o gosto pode ser mudado, identificando as bases da formação das cidades piauienses, que possuem desde sua construção o hábito do consumo da carne seca, onde Matos (2007) destaca como uma carne que não é macia e abundantemente salgada, sendo uma forma muito usada nas fazendas do antigo Piauí para a conservar a carne por mais tempo. De modo que, diante dessa forma de conservar a carne, pode ter influenciado no gosto do piauiense em ter preferência por carne bem passada.

Para melhor entendimento sobre alguns os tipos de ponto existentes e como são apresentados, podemos afirmar que:

À medida que a carne cozinha, os pigmentos mudam de cor. Essas mudanças de cor indicam os graus do ponto de cozimento.
carne vermelha (boi e cordeiro) muda de vermelho para rosa ou marrom acinzentado.

- Mal passada: superfície dourada; camada externa fina de carne cozida (cinza); interior vermelho.
- Ao ponto: camada externa cinza mais grossa; parte interna rosada.
- Bem passada: camada externa e interior cinzas (Gisllen, 2012, p. 275).

Para detalhamento das informações citadas acima, segue a tabela com a explicação simplificada da temperatura para atingir o ponto desejado:

Tabela 3 - Temperatura interna das carnes e pontos de cozimento.

CARNE	MAL-PASSADA	AO PONTO	BEM PASSADA
Bovina	54 °C	60-63°C	71°C
Cordeiro	54°C	63°C	71°C
Vitela	—	63-66°C	71°C
Suína	—	—	74-77°C

Fonte: Gisllen (2012, p. 276).

Diante da compreensão breve da temperatura ideal para cada tipo de ponto da carne desejado, a utilização dessa referência irá depender da preferência e dos gostos da população do local, podendo ser usada para padronização do ponto do corte ofertado pela casa.

PERGUNTA 4: Já houve procura por algum tipo de corte bovino que você não conhecia ou não tinha? Se teve procura ou não, pensou em incluir algum no

cardápio?

Da mesma proporção que a pergunta anterior, a resposta ficou dividida em partes iguais. Sobre essa questão o entrevistado A diz que já aconteceu de pessoas de outros estados que já tem maior facilidade de encontrar cortes diversificados nos açougues gourmet e mercados procurarem por algumas diversificações de cortes ao invés dos que são ofertados no local, mas salientou que a procura é bem pouca. O candidato B diz que há de forma esporádica a procura do cupim por parte da população local mesmo, e não por turistas de outros lugares.

O entrevistado C afirma que se tiver a procura e a inserção de tais produtos na oferta aqui na cidade, será para realização de eventos específicos, pois colocar no cardápio essas opções diferentes que são cortes mais caros e que necessitam ainda mais de mão de obra qualificada será uma dificuldade, tornando inviável ter diariamente no seu estabelecimento por não haver pessoas com especialização na área. Completa essa parte da entrevista dizendo que a mão de obra especializada no assunto é escassa na cidade. O entrevistado D, trouxe outro ponto a considerar, o mesmo diz que quando recebe os turistas tanto brasileiros quanto estrangeiros eles acabam acatando o que é oferecido em sua churrascaria a fim de conhecer os hábitos e gostos locais.

Na entrevista, apenas em um dos estabelecimentos, o proprietário possuía algum tipo de conhecimento dos cortes bovinos com nomenclatura americana, demonstrando que já existe, de certa forma, pessoas que já possuem algum entendimento, mesmo que seja de forma básica sobre outras diversas opções de carne e que podem agregar ainda mais valor seu trabalho e trazendo novas experiências gastronômicas.

De acordo com Leonelli e Oliveira (2016) o surgimento de trabalho e oferta especializadas sobre a qualidade da carne bovina diferenciada, que são representados pelos açougues gourmet e boutique de carnes trazem para o consumidor produtos customizados e serviços, gerando uma boa convivência com o consumidor. Podendo ser aplicado nas churrascarias nessa linha de gourmetização.

Considerando inserir tais produtos no cardápio exige que além de alguém do estabelecimento tenha conhecimento sobre as características do corte que os diferencia dos demais produtos e ele deve ser ilustrado para o cliente, para que ele compreenda de onde aquele corte é extraído do animal.

PERGUNTA 5: tem percepção que o cliente está mais exigente? se pede para

que o estabelecimento acrescente novidade? Se sim, pode identificar qual o principal fator disso acontecer? o que pode ter influenciado o cliente a ter novas percepções?

Nesta pergunta, todos mencionaram que de certa forma os cliente sempre foram exigentes, mas que hoje tem novos “olhares” sobre aquilo que comem, que com as redes sociais e ferramentas da internet, as pessoas começam a desejar consumir aquilo que veem nas plataformas digitais, gerando uma influência sobre escolher produtos na hora de consumir, concordando sobre a influência das redes sociais sobre a influência de escolha, Silva (2021) diz que os meios de comunicação é capaz de gerar necessidade de consumo entre seus usuários, sendo um dos principais meios de influência sobre o que as pessoas vão consumir, o que está na moda, gerando essa necessidade ao consumidor.

O entrevistado A diz que mesmo que ainda seja pouca a procura de novidades, tem clientes e amigos que incentivam a investir na diversificação do produto (churrasco), e menciona que o cliente se adapta a essas inovações, não sendo difícil “construir” um público que aprecie esse trabalho.

O entrevistado B destaca um ponto importante sobre a percepção do cliente quando há alguma alteração feita, por exemplo, comprar a mesma peça bovina, mas demarca diferente, e que o cliente consegue perceber a diferença pois pode variar de um fornecedor para o outro dependendo da marca. Isso demonstra que o consumidor está tendo uma avaliação do produto toda vez que consome no local e que é capaz de perceber a diferença.

Já os entrevistados C e D dizem que pessoas da cidade são as que mais procuram variações, mas os turistas sempre consomem o que tem no local por talvez vir às vezes a cidade, ou a trabalho, visita de parentes e por isso pode ser que eles não questionam, pois vivem conhecendo outros lugares e variações, diferente das pessoas que moram aqui, pois são elas que frequentam quase que diariamente os restaurantes e churrascarias da cidade e por ser frequente esse convívio, às vezes surge a necessidade de variar nas refeições.

Com base nas informações coletadas acima, possuir uma variedade no cardápio desperta o interesse do consumidor, de acordo com o Sebrae (2021) a criatividade exposta no cardápio chama a atenção das pessoas, assim como colocar produtos com nomes diferentes faz despertar o interesse daqueles que buscam novidades, e que todos os detalhes importam, seja ele na especificação e

detalhamento do produto que é apresentado como a forma que se passa a informação dos produtos ao consumidor.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

De forma ampla, a visita em campo detectou que há uma leve ou nenhuma introdução de formas diferente de trabalhar o churrasco nas principais churrascarias da cidade, um dos fatores responsáveis por não existir uma procura maior sobre cortes estrangeiros nos estabelecimentos ocorre pelo motivo de seus maiores frequentadores e consumidores serem a própria população, da qual a maioria não tem conhecimento da existência de diferentes nomenclaturas da carne bovina. A cidade recebe muitos turistas e mesmo com essa demanda, as pessoas que vêm conhecer a cidade e sua gastronomia sempre pedem o que está disponível no cardápio, pretendendo conhecer a forma tradicional da elaboração dessas preparações que é cultural dos estabelecimentos. Retificando que por não existir uma procura recorrente por tais preparações e por inovação por parte dos chefs à frente dos estabelecimentos, não diminui a qualidade dos churrascos servidos aqui, baseado na cultura estabelecida na região e nos hábitos alimentares construídos pela a população.

Conclui-se que, a análises sobre as opções de cortes e técnicas servidas nas principais churrascarias da cidade de São Raimundo Nonato, ainda possuem poucas variações de opções diferentes para oferecer aos clientes, tendo como a base quase sempre e em todos os estabelecimentos os cortes servidos são maminha, picanha e fraldinha.

A possibilidade de diversificar e introduzir cortes bovinos com apresentações diferentes no cardápio, além de aplicar técnicas como por exemplo marinadas para as proteínas, diferenciando os sabores, aplicando a própria produção de mix de temperos, chamaria a atenção do consumidor, principalmente tendo como foco de investimento as pessoas que vivem na cidade e não tem a possibilidade de viajar para outras regiões recorrentemente e diversificar as escolhas e conhecer novas formas que o produto (carne bovina) se apresentam. Destacando que, como é cultural as pessoas escolherem os cortes mencionados acima, para serem inseridos outros cortes, deve-se manter os que as pessoas já são acostumados consumir e investir na apresentação das novas variedades mostrando ao cliente o porquê eles devem investir em novas experiências gastronômicas, pois são corte que geralmente são servidos de forma individual possibilitando o empratamento de pratos com acompanhamentos diversos, investindo na criatividade para chamar atenção do

comensal.

Quando falamos desse momento em que está em alta, churrascos com peças bovinas de nomenclaturas americanas, como o *prime-rib*, *t-bone*, etc. investir nessas opções pode sim, ser viável colocar nos estabelecimentos onde a pesquisa ocorreu, apesar dos entrevistados destacar que falta mão de obra qualificada para investir nessas linhas de vendas, seria oportuno para os alunos de gastronomia

abrirem oficinas para essas pessoas que trabalham diariamente e não tem muita disponibilidade de viajar para fazer especializações na área, ajuda tanto o comerciante local e seus colaboradores a se qualificarem, assim como aos futuros profissionais de gastronomia que serão lançados no mercado de trabalho.

REFERÊNCIAS

ALBRECHT, Christian Freire. **Além da carne assada na brasa: Os elementos da experiência de consumo do churrasco**. 2010. Dissertação de mestrado (Mestrado em Administração) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

ALVES, Vicente Eudes. As bases históricas da formação territorial piauiense. **Geosul**, Florianópolis, v. 18, n. 36, p. 55-76, 2003. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/view/13577>. Acesso em: 6 fev. 2023.

ARAÚJO, Wilma M. C. *et al.* **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Senac-DF, 2013.

ARIEIRA, Jailson de Oliveira *et al.* Um comparativo de produtividade entre raças de gado de corte. **AgEcom Search**, Umuarama, p. 2-15, 2008. Disponível em: <https://ageconsearch.umn.edu/record/102900>. Acesso em: 26 out. 2023.

ARRUDA, Mariana. O impacto da explosão de realities de culinária na população brasileira. **Jornalismo Júnior**, [s. l.], 19 jun. 2018. Disponível em: <https://jornalismojunior.com.br/o-impacto-da-explosao-de-realities-de-culinaria-na-populacao-brasileira/>. Acesso em: 21 set. 2023.

BRASIL. **Bolsa Família chega a 21,14 milhões de famílias em agosto, 241 mil a mais que em julho**. Secretaria de comunicação social. 18 ago. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/secom/pt-br/assuntos/noticias/2023/08/bolsa-familia-chega-a-21-14-milhoes-de-familias-em-agosto-241-mil-a-mais-que-em-julho#:~:text=S%C3%A3o%20843%20mil%20gestantes%2C%2012,de%2016%20a%2018%20anos>. Acesso em: 5 out. 2023.

BRASIL. **Projeções do Agronegócio: Brasil 2022/23 a 2032/33** Projeções de Longo Prazo. Brasília: MAPA, 2023. 108 p. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/politica-agricola/todas-publicacoes-de-politica-agricola/projecoes-do-agronegocio/projecoes-do-agronegocio-2022-2023-a-2032-2033.pdf#:~:text=A%20%C3%A1rea%20de%20gr%C3%A3os%20deve,crescimento%20com%20ganhos%20de%20produtividade>. Acesso em: 13 set. 2023

CAIXETA, Joaquim Santana. Agroindústria: abate e preparação de carne, padronização de cortes de carne bovina. **Ciência da Informação**, [s. l.], v. 24, n. 3, p. 1-6, 1995.

CARNEHEREFORD. **Origens do Churrasco**. 2018. Disponível em: <http://www.carnehereford.com.br/origens-do-churrasco/>. Acesso em: 3 maio 2022.

CERVO, Amado L. *et al.* **Metodologia científica**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

DOURADO, Nathan *et al.* **Gado Curraleiro-Pé-Duro: Arca do Gosto: Raças e espécies animais**. Slow food Brasil, [s. l.], 6 mar. 2023. Disponível em:

<https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/gado-curraleiro-pe-duro/>. Acesso em: 5 set. 2023.

ESTADO DE MINAS. Brasil é terceiro consumidor de carne bovina no mundo.

Estado de Minas, Bife e cia, [s. l.], 24 fev. 2022. Disponível em:

<https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2022/02/24/internas_economia,1347560/brasil-e-terceiro-consumidor-de-carne-bovina-no-mundo.shtml>. Acesso em: 8 nov. 2022.

EXAME. Boi Nelore: tudo sobre a raça mais popular do rebanho nacional. **Exame**, [s. l.], 29 out. 2023. Disponível em:

<<https://exame.com/agro/nelore-saiba-tudo-sobre-a-raca-que-movimentou-r-12-milha-o-em-leilao-do-mt/>>. Acesso em: 19 nov. 2023.

FACCHIN, estela. Criadores de gado franqueiro luta por reconhecimento da raça junto ao ministério da agricultura. **Canal rural**. 2012. Disponível em

<<https://www.canalrural.com.br/sites-e-especiais/criadores-gado-franqueiro-lutam-por-reconhecimento-raca-junto-ministerio-agricultura-823/>>. Acesso em: 14 jun. 2023.

FELÍCIO, Pedro Eduardo. Padronização e nomenclatura dos cortes cárneos. **Visão Agrícola**, [s. l.], n. 3, p. 103-106, 2005.

FERNANDES, Caloca. **Viagens gastronômicas através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo 2001.

FOOD CONNECTION. Transformação digital no churrasco: a revolução da tradição.

Food connection, [s. l.], 9 jul. 2023. Disponível em:

<<https://www.foodconnection.com.br/tecnologia/transformacao-digital-no-churrasco-evolucao-da-tradicao>>. Acesso em: 21 set. 2022.

FURTADO, Maria Betania. **Os Jesuítas no sertão do Piauí: 50 anos entre fazendas e rebanhos (1711-1760)**. 2019. 189 f. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2019. Disponível em:

<https://ppgau.ufba.br/sites/ppgau.ufba.br/files/tese_revisada.pdf>. Acesso em: 16 ago. 2023.

GALL, Joana. Maminha:saiba mais sobre este corte bovino e sua produção no Brasil. **Agro 2.0**, [s. l.], 13 mar. 2019. Disponível em:

<<https://www.agro20.com.br/maminha/>>. Acesso em: 25 nov. 2023.

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. Barueri, SP: Manole, 2012.

GLOBO. Salgar a carne antes ou depois da grelha? Saiba quando e como temperar.

Globo, [s. l.], 22 set. 2021. Disponível em:

<<https://redeglobo.globo.com/rpc/especial-publicitario/condor/carnes-de-qualidade-condor/noticia/salgar-a-carne-antes-ou-depois-da-grelha-saiba-quando-e-como-temperar.ghtml>>. Acesso em: 13 set. 2023.

GOMES, Rodrigo Rodrigues Freire. Economia do Piauí. **InfoEscola**, [s. l.], 2019. Disponível em:

<<https://www.infoescola.com/economia/economia-do-piaui/#:~:text=Na%20pec%C3%A7%C3%A3o%20destaca%20a,nono%20maior%20rebanho%20do%20pa%C3%ADs>>. Acesso em: 22 ago. 2023.

IBGE. **São Raimundo Nonato**: histórico. 2020. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/sao-raimundo-nonato/historico>>. Acesso em: 12 out. 2023.

IBGE. **São Raimundo Nonato**: população. 2022. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/sao-raimundo-nonato/historico>>. Acesso em: 12 out. 2023.

JORNAL NACIONAL. Consumo médio de carne bovina no Brasil este ano deve ser o mais baixo em quase três décadas. **Jornal Nacional**, [s. l.], 1 ago. 2022. Disponível em: <<https://g1.globo.com/jornal-nacional/noticia/2022/08/01/consumo-medio-de-carne-bovina-no-brasil-este-ano-deve-ser-o-mais-baixo-em-quase-tres-decadas.ghtml>>. Acesso em: 9 out. 2022.

LAGRELHA. Corte da carne, altura da grelha, ponto da carne, itens importantíssimos para o sucesso do seu churrasco. **Corte da carne**, [s. l.], 2022. Disponível em: <<https://lagrelha.com.br/blog/corte-da-carne-altura-da-grelha-ponto-da-carne-itens-importantissimos-para-o-sucesso-do-seu-churrasco-24.html>>. Acesso em: 12 out. 2022.

LEONELLI, Fabiana; OLIVEIRA, Isadora. Percepção dos consumidores sobre os açougues gourmet: um estudo multicaso. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 18, n. 1, p. 79-91, 2016.

LIMA, Claudia. Mulheres churrasqueiras mostram que lugar de mulher é onde ela quiser. **Terra**, [s. l.], 24 abr. 2023. Disponível em: <<https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/degusta/mulheres-churrasqueiras-mostram-que-lugar-de-mulher-e-onde-ela-quiser,99af1bd6c95c7ea3c94830fb38dce001d0gj5emn.html>>. Acesso em: 13 set. 2023.

LIMA, Solimar Oliveira. O Vaqueiro escravizado na fazenda Pastoril piauiense. **Histórias: Debates e tendências**, [s. l.], v. 7, n. 2, p. 138-154, 2007.

MARCONI, Marina de Andrade *et al.* **Metodologia científica**: Ciência e conhecimento científico, métodos científicos e teoria, hipóteses e variáveis. São Paulo: Atlas S.A, 2011.

MARQUES, Pedro. Entenda as diferenças entre o “American BBQ” e o churrasco brasileiro. **Redação da Menu**, [s. l.], 31 ago. 2021. Disponível em: <<https://revistamenu.com.br/entenda-as-diferencas-entre-o-american-bbq-e-o-churrasco-brasileiro/>>. Acesso em: 3 out. 2023.

MATOS, Matias Augusto. **Pelas quebradas, várzeas e chapada**: uma viagem gastronômica pelo Piauí. Piauí: Alínea Publicações, 2007.

MENEZES, Gabrielli. Como a picanha se tornou a peça mais desejada para churrasco? **Nossa UOL**, [s. l.], 17 nov. 2020. Disponível em: <<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2020/11/17/como-a-picanha-se-tornou-a-peca-mais-desejada-para-churrasco.htm>>. Acesso em: 29 out. 2023.

MINIDICIONÁRIO língua portuguesa. São Paulo: Rideel, 2009.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**: fabricar a própria comida. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p.

MOTT, L. R. B. Os índios e a pecuária nas fazendas de gado do Piauí colonial. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 22, p. 61-78, 1979.

NOBRE, Paty Moraes. Churrasco bomba na pandemia e cresce busca por carnes, acessórios e restaurantes. **CNN Brasil**, Business, São Paulo, 17 jan. 2021. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/economia/churrasco-bomba-na-pandemia-e-cresce-busca-por-carne-acessorios-e-restaurantes/>>. Acesso em: 12 set. 2022.

PENNA, Ricardo. **Alquimia do churrasco**: para os amantes da carne. Belo Horizonte: Leitura, 2004.

PHILLIPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri- SP: MANOLE, 2014. 4-400 p.

REVISTA AGROPECUÁRIA. Raças de gado de corte: saiba quais predominam no Brasil. **Revista agropecuária**, viçosa-MG, 2022. Disponível em: <<http://www.revistaagropecuaria.com.br/sobre/>>. Acesso em: 24 out. 2023.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes; CORÇÃO, Mariana. O CONSUMO DA CARNE NO BRASIL: ENTRE VALORES SÓCIOS CULTURAIS E NUTRICIONAIS. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s. l.], v. 8, n. 3, p. 425–438, 2013.

RODRIGUES, Fabiana Passos. Influências da Internet nos Hábitos Alimentares da População. **Revista Científica UMC**, v. 4, n. 3, p. 1-4, 2019.

ROSSATO, Caio; WALKER, Catherine. **Entendendo os Cortes de Carne Americanos**. PecBR soluções em agronegócio, 2021. *Site*. Disponível em: <<https://www.pecbr.com.br/entendendo-os-cortes-americanos>>. Acesso em: 5 abr. 2023.

RUFO, Tiago Fernandes *et al.* **O processo histórico de formação territorial do estado do Piauí e as transformações recentes na mesorregião do sudoeste piauiense**. 2013. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

SEBRAE. **Cardápio pode ser um diferencial em bares e restaurantes**. 2021. *Site*. Disponível em: <<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/cardapio-pode-funcionar-como-ativo-em-bares-e-restaurantes,d8ed4cd7eb34f410VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 4 out. 2022.

SILVA, Jessica Carolina. **A influência das mídias sociais sobre o comportamento alimentar**: uma revisão. 2021. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Nutrição) - Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

SILVA, V. V.da; RAMOS, G. M. **Importância e distribuição espacial da pecuária bovina no Piauí**. Teresina: Embrapa, 1987.

SOCIEDADE DA CARNE. **Cortes de picanha**: conheça origens e histórias da Rainha do Churrasco. Sociedade da carne, Carnes e cortes, [s. l.], 15 mar. 2018. Disponível em: <<https://www.sociedadedacarne.com.br/blog/cortes-de-picanha-conheca-origens-e-historias-da-rainha-churrasco/>>. Acesso em: 26 set. 2023.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia da. Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. *In*: MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luís (org.). **Qualidade de vida e cultura alimentar**. [S.l.]: Ipes Editorial, 2009. v. 1, p. 137-147.

SOUSA, V. V. Piauí: apossamento, Desenvolvimento e Integração (1684-1877). *In*: SEMINARIO DE PESQUISA DA PÓS-GRADUAÇÃO, 1., 2008, Goiânia. **Anais [...]**. Goiânia: UFG, 2008. p. 1-26. Disponível em: <https://pos.historia.ufg.br/up/113/o/43_ValfridoSousa_PiauiApossementointegracao.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2023.

SUZUKI, Shin. Por que carne bovina está perdendo espaço no prato do brasileiro. **Globo**, [s. l.], 11 mar. 2022. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2022/03/11/por-que-carne-bovina-esta-perdendo-espaco-no-prato-do-brasileiro.ghtml>>. Acesso em: 5 fev. 2023.

APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PIAUÍ	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
---	--	---

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa: intitulada “OS CORTES BOVINOS E TÉCNICAS DE PREPARO DE CHURRASCO BOVINO UTILIZADAS NAS CHURRASCARIAS EM SÃO RAIMUNDO NONATO”. Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, este documento deverá ser assinado em duas vias, sendo a primeira de guarda e confidencialidade do Pesquisador (a) responsável e a segunda ficará sob sua responsabilidade para quaisquer fins.

Em caso de recusa, você não será penalizado (a) de forma alguma. Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com o (a) pesquisador (a) responsável AMANDA RIBEIRO DA COSTA através do telefone: (89) 98124-7632 ou através do e-mail amanda.costa1998@hotmail.com.

A presente pesquisa é motivada pelo **A pesquisa de campo visa descobrir e conhecer quais cortes são encontrados em São Raimundo e como se apresentam. Sendo de grande importância para conseguir mais informações e documentar esses processos específicos da produção de churrasco na cidade com base de pesquisa.** O objetivo desse projeto é **realizar um levantamento das tendências gastronômicas dos cortes bovinos e as técnicas aplicadas e utilizadas sobre a proteína nas churrascarias em geral.** Para a coleta de dados será utilizado o método qualitativa e quantitativa com procedimentos técnicos de visita em campo, também será feito a pesquisa exploratória, utilizando questionários para entrevistar donos de churrascarias assim como gravação de áudio para obter respostas sobre o tema da qual, existe pouco material de pesquisa sobre o mesmo.

Você será esclarecido (a) sobre a pesquisa em qualquer tempo e aspecto que desejar, através dos meios citados acima. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento, sendo

sua participação voluntária e a recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade.

O (s) pesquisador (es) irá (ão) tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e todos os dados coletados servirão apenas para fins de pesquisa. Seu nome ou o material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo.

Ciente e de acordo com o que foi anteriormente exposto, eu _____ estou de acordo em participar da pesquisa intitulada “os cortes bovinos e técnicas de preparo de churrasco bovino utilizadas nas churrascarias em São Raimundo Nonato”, de forma livre e espontânea, podendo retirar a qualquer meu consentimento a qualquer momento.

_____, de _____ de 20____

Assinatura do responsável pela pesquisa

Assinatura do participante