



## A inserção de ingredientes brasileiros em restaurantes com estrelas Michelin na cidade de São Paulo

Gislaine Silveira Simões  
Nelson de Castro Neto  
Paola Stefanutti

### Resumo:

O Brasil é um país marcado pela diversidade, incluindo a gastronômica e valorizar esta heterogeneidade pode promover o desenvolvimento gastronômico no país. Devido à temática da valorização de ingredientes nacionais que vêm se destacado nos últimos anos, o objetivo deste trabalho foi verificar a inserção de ingredientes brasileiros em restaurantes com estrelas Michelin na cidade de São Paulo. A metodologia consistiu na análise dos cardápios disponibilizados no site dos restaurantes, além de outras informações, como fotos e descrição do conceito do restaurante. Após análise dos resultados, verificou-se que seis dos onze restaurantes com estrelas no Guia Michelin em São Paulo da edição 2016 que possuem website, apresentam inserção de ingredientes brasileiros no cardápio, representando 54,5% destes estabelecimentos.

**Palavras-chave:** diversidade; valorização regional; gastronomia.

### Abstract:

Brazil is a country marked by diversity in all areas, including the gastronomic one. Due to the national ingredients appreciation that have been highlighted in recent years, the objective of this work was to verify the insertion of Brazilian ingredients in restaurants with Michelin stars at São Paulo city. The methodology consisted of a menu analysis as well as other information, such as website photos and restaurant concept description. After analyzing the results, it was verified that six of the eleven target restaurants in the Michelin Guide presented Brazilian typical ingredients on the menu, representing 54.5% of these establishments.

**Key-Words:** diversity; regional appreciation; gastronomy

### Introdução

A *nouvelle cuisine*, movimento gastronômico francês de 1970, propunha dentre diversas orientações, que se utilizassem e valorizassem os ingredientes locais e regionais. Encontra-se vestígios desse fundamento no cenário nacional atual, em que a gastronomia brasileira, seus ingredientes e técnicas de preparo estão em evidência. Prova disso é o número de seminários, congressos, mesas e debates e artigos, livros e revistas sobre o tema.

Chefs de cozinha lançam livros sobre a cozinha brasileira e seus ingredientes, Alex Atala e Ana Luiza Trajano são exemplo disso. Há mudança de identidade e conceitos dos restaurantes, há tendência em voltar a ser brasileiro. Cria-se institutos e grupos de pesquisa sobre cozinha brasileira.

Assim como enfatizado pelo Chef Alex Atala e pelo sociólogo Carlos Alberto Dória (2008) no livro *Com unhas, dentes & cuca*, a principal matéria-



prima da gastronomia brasileira é a diversidade, diversidade biológica, diversidade de hábitos e costumes, diversidade de técnicas e de procedimentos. Sendo assim, para o desenvolvimento gastronômico no Brasil não deve-se depender das matérias primas importadas para fazer “alta gastronomia”, é necessário mudança de postura.

O fundamental para o desenvolvimento gastronômico brasileiro é visualizar o país interrogando as cozinhas regionais em sua riqueza e diversidade. Para quem define o cardápio é fundamental adotar as preferências das diversas regiões do país como parte de suas escolhas, pois é um ofício do chef de cozinha interferir no prazer de comer, realçado ou recriando este prazer.

A gastronomia com ingredientes nacionais se apresenta como caminho sólido de exploração culinária, independente da classificação de “nacional” ou “regional”. Sendo assim, a culinária nacional é fundamental para uma atividade moderna essencial, muito valorizada pela globalização que é a possibilidade de viajar pelo paladar, como afirmam Atala e Dória (2008).

Devido à temática da valorização de ingredientes nacionais que vêm se destacado nos últimos anos, questiona-se se essa realidade se aplica de fato no mercado gastronômico. Será que há inserção dos ingredientes brasileiros nos cardápios dos estabelecimentos gastronômicos? Buscando discutir sobre essa questão, pretende-se neste artigo realizar uma análise dos restaurantes estrelados do Guia Michelin edição 2016 na cidade de São Paulo, através das informações disponibilizadas no *website* destes. Restaurantes sem *website* ficaram fora da análise. Optou-se pela não utilização de outras fontes, como revistas eletrônicas especializadas ou *release* disponíveis na internet, por não serem a própria fonte do restaurante.

## **Objetivo**

Objetiva-se verificar a inserção de ingredientes brasileiros em restaurantes com estrelas Michelin na cidade de São Paulo, através dos cardápios disponibilizados no *website* dos mesmos.



## Metodologia

A metodologia utilizada foi análise dos cardápios disponibilizados no *website* dos próprios restaurantes com estrelas no Guia Michelin em São Paulo da edição 2016. Nos restaurantes que não disponibilizam cardápio no *website*, foram consideradas outras informações disponibilizadas nos mesmos, como fotos, descrição do conceito do restaurante, entre outros que serão especificados em cada caso. Concomitantemente realizou-se revisão bibliográfica sobre o tema.

## O Guia Michelin e os restaurantes em São Paulo

O Guia Michelin é um guia de restaurantes com sistema de classificação de referência mundial, criado em 1900 pela empresa francesa de nome homônimo para promover o transporte rodoviário e, conseqüentemente, vender mais pneus, sua principal ocupação. A classificação de uma a três estrelas, é definida segundo Jean-Luc Naret, diretor mundial do Guia<sup>1</sup>, pelos seguintes critérios: a qualidade dos ingredientes, o domínio das técnicas de preparo, o equilíbrio de sabores, a personalidade do chef em suas criações e a constância da excelência do restaurante.

O Guia Michelin tradicionalmente publicado em capa vermelha, teve sua primeira versão do território nacional em 2015, em apenas duas cidades, São Paulo e Rio de Janeiro. A publicação é anual disponibilizada a cada começo de ano. A edição 2017 será lançada em 08 de maio de 2017, inviabilizando sua análise neste momento.

Portanto verifica-se os restaurantes com estrelas no Guia Michelin da edição 2016<sup>2</sup>, fazendo o recorte dos restaurantes listados em São Paulo, sendo o único com duas estrelas: D.O.M, e com uma estrela em ordem alfabética:

---

<sup>1</sup> Ver mais em: <<http://www.eatinout.com.br/michelin-ai-vem-ele/>>

<sup>2</sup> Ver mais em: <<http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2016/04/1765635-sem-grandes-mudancas-michelin-divulga-ranking-dom-mantem-nota.shtml>>

Attimo, Dalva e Dito, Esquina Mocotó, Fasano, Huto, Jun Sakamoto, Kan Suke, Kinoshita, Kosushi, Maní, Tête à Tête e Tuju. A seguir a análise dos cardápios.

### **Análise direcionada dos cardápios: Restaurantes Japoneses e Italianos**

Analisa-se os restaurantes a partir das temáticas como se auto intitulam: cinco restaurantes japoneses, quatro de cozinha brasileira, dois de cozinha italiana e dois de cozinha contemporânea.

Os cinco restaurantes japoneses são Jun Sakamoto, Kan Suke, Huto Kinoshita e Kosushi. Os dois primeiros não possuem *website*, portanto não foram analisados. O Restaurante Huto tem como Chef Adriano de Lima, e disponibiliza o cardápio no *website* porém não há menção de ingredientes brasileiros<sup>3</sup>. O Kinoshita, com o Chef Tsuyoshi Murakami, não tem o cardápio disponível, porém através das fotos dos pratos disponíveis é possível verificar ingredientes tradicionais da cozinha japonesa, não possuindo itens da cozinha brasileira<sup>4</sup>. Kosushi, tem como Chef George Koshoji, não possui o cardápio inteiro, apenas fotos com as descrições dos pratos, estes não tem relação com ingredientes brasileiros<sup>5</sup>.

Os dois restaurantes de Cozinha Italiana são o Attimo e Fasano. O primeiro deles possui o cardápio completo no *website*, inclusive com os valores. Porém como um restaurante italiano clássico, não contém ingredientes com alusão à cozinha brasileira. Attimo possui como Chef Paulo Kotzent, apesar do nome dele não estar na *website*<sup>6</sup>. O restaurante Fasano, também clássico italiano, conta com o Chef Luca Gozzani, possui apenas pratos com fotos e descrição dos mesmos, porém nenhum deles com ingredientes tipicamente brasileiro<sup>7</sup>.

---

<sup>3</sup> Ver mais em: <<http://www.hutorestante.com.br/>>

<sup>4</sup> Ver mais em: <<http://www.restaurantekinoshita.com.br/#/menu/>>

<sup>5</sup> Ver mais em: <<http://www.kosushi.com.br/kosushi/cardapio.html?id=5>>

<sup>6</sup> Ver mais em: <<http://attimorestante.com.br/cucina/>>

<sup>7</sup> Ver mais em: <<http://fasano.com.br/gastronomia/fasano>>



## **Análise direcionada dos cardápios: Restaurantes Brasileiros**

Os quatro restaurantes de cozinha brasileira são: D.O.M., Dalva e Dito, Esquina Mocotó e Maní. D.O.M. o único restaurante com duas estrelas, do aclamado Chef Alex Atala, não possui cardápio disponível, apenas algumas fotos sem descrição, e um mapa interativo, dispondo geograficamente o local de origem de cada ingrediente, sendo representadas as seguintes regiões: Norte, Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste e possuindo os ingredientes a seguir: Jambu, Palmito Pupunha, Beldroega, Priprioca, Tucupi, Peixe Filhote, Baru, Tapioca e Canjiquinha<sup>8</sup>. Portanto, apesar de não disponibilizar o cardápio, supõem-se que o mesmo contenha ingredientes brasileiros, como os citados no *website*.

Já o restaurante Dalva e Dito, também do Chef Alex Atala, apesar de não possuir cardápio disponível, nas fotos do pratos há registro de ingredientes brasileiros, como o pato no tucupi com jambu e farinha de mandioca<sup>9</sup>.

Esquina Mocotó, do Chef Rodrigo de Oliveira, possui cardápio disponível para download, que inclusive consta com a assinatura além do próprio Chef, da equipe do mesmo<sup>10</sup>. No item Petisco tem-se sete preparações, sendo que todas possuem ingredientes brasileiros ou são pratos brasileiros, conforme a seguir: Dadinho de tapioca; Croqueta de costela com molho de tomate; Croc mandioca com creme de requeijão; Cuscuz de porco (farinha de milho, barriga, linguiça defumada e vegetais); Panelinha de moela; Só Love (coração de pato, beterraba, hibisco, molho de suã) e o Porcaria (linguiça da casa, embutidos da família Cinque, presunto Salamanca, porco confitado, cuscuz e conservas da casa). Nas Saladas, verifica-se duas preparações sendo que uma delas possui ingrediente brasileiro, composta de Folhas, beterraba, queijo da Canastra e ervilhas frescas.

Nos pratos principais tem-se dez opções, sendo que oito deles apresentam ingredientes ou preparações nacionais: sendo o Nhoca, nhoque de

---

<sup>8</sup> Ver mais em: <<http://domrestaurante.com.br/pt-br/menu.html>>

<sup>9</sup> Ver mais em: <<http://dalvaedito.com.br/>>

<sup>10</sup> Ver mais em: <<http://mocoto.com.br/esquina/MenuEsquinaMocoto.pdf>>



mandioca com tucupi, cogumelos, quiabo e queijo de cabra; Tainha, tomates marinados, castanha do Pará, pão amanhecido; Paçoca de pato, ovo caipira, vinagrete de feijão branco e linguiça defumada; Carne-de-sol artesanal com baião-de-dois sertanejo; Copa lombo assada, cozido de feijão fradinho, tucupi, milho verde e paio; Costelinha de porco desossada, batata doce, hibisco, cítricos; Pirarucu assado, sendo sua descrição peixe amazônico assado, cuscuz de farinha d'água, manteiga de abóbora e missô; Assado da esquina que é costela de Angus assada por uma noite com cuscuz de milho e feijão de corda.

Faz-se uma ressalva que tanto no Mocotó como em outros restaurantes, há pratos que possuem itens genéricos como folhas, frutas, legumes e peixes. Pode ser que estes sejam ingredientes brasileiros, porém como não havia especificidade, optou-se pela exclusão destes pratos.

Os infantes recebem um item especial intitulado Crianças, com duas opções, sendo que uma possui ingredientes brasileiros, sendo o Bife de carne-de-sol com feijão, arroz e croc mandioca.

Ainda há a possibilidade de complementos de arroz branco ou baião-de-dois, que é uma preparação nacional.

Nas onze opções de Sobremesas, assinadas por Paty Morita, Rodrigo Oliveira e equipe, dez são doces brasileiros ou seus ingredientes são vistos abundantemente: Bolo de chocolate com sorbet de beterraba, cachaça, laranja bahia; Chocolate branco, maracujá, pera, castanha, Poir Williams; Cajá Manga – purê de manga com baunilha, sorbet de cajá, coco crocante; Abacaxi, com a seguinte descrição: “é só abacaxi, mas não é bem o que você está pensando”; Doce de abóbora, sorvete de abóbora, queijo fresco; Cocada preta, farofa de coco, mousse de coco com cachaça, sorbet de dois limões; Pudim e crocantes de cenoura, calda de laranja; Salada de frutas – frutas da estação com mel de tíuba, sorbet do dia, até na salada de frutas; Sorvetes artesanais de pipoca, doce de leite ou chocolate ao leite, destaque para a pipoca e Sorbets das seguintes frutas: Grumixama, uvaia ou cabeludinha.





O Restaurante Maní da Chef Helena Rizzo, se intitula, como uma cozinha brasileira, contemporânea e criativa, tem o cardápio completo disponível para download <sup>11</sup>. No *couvert*, tem-se o pão da Padoca do Maní, lascas de polvilho, coalhada seca, queijo de cabra com pimenta-rosa, manteiga, sendo que no jantar acompanha chips de jiló. No item Belisquetes, com dez opções quatro deles possuem ingredientes brasileiros, conforme segue: Coca\* com tomate e sororoca \*coca – pão catalão de massa fina; Bombom de foie gras com goiabada e capa de vinho do Porto; Bombom de guacamole com biscoito de fubá, introduzindo o biscoito de fubá e Mandioca com carne-seca e pó de banana-da-terra.

Nas Entradas todas as oito preparações possuem ingredientes brasileiros, sendo estas: Ceviche de caju; Sopa fria de jabuticaba com lagostim no vapor de cachaça, pickles de couve-flor e amburana; Salada Mata Atlântica agrião, rúcula selvagem, mache, azedinha, manga, pupunha, aipo e maracujá ao azeite de carvão; Ovo do Maní cozido a 63°C durante uma hora e meia sobre espuma de pupunha; Nhoque de mandioquinha e araruta com "dashi" de tucupi, neste prato há a araruta e o tucupi; Tutano com pupunha, açaí, espinafre e vinagrete de mostarda; Lámen de pato com tucupi e Crocantes do Maní: arroz negro com lula; milho com abóbora e vieira; coca com tomate e sororoca; pé de porco com pancetta e cebola caramelizada.

Entre dezesseis Pratos Principais, seis deles possuem ingredientes brasileiros: Talharim de pupunha ao molho de parmesão e azeite de trufas brancas; Falsos tortéis de pupunha e abóbora com melão, amêndoas, parmesão e manteiga de sálvia; Moqueca de lagostim; Peixe do dia à baixa temperatura no tucupi com banana-da-terra e migalhas do Maní; Paleta de cordeiro cozida à baixa temperatura com tubérculos assados e farofa de castanha-do-pará e Bochecha de boi com purê de taioba e tutano.

---

<sup>11</sup> Ver mais em: <<http://manimanioca.com.br/gastronomia/>>



No item Cozinha Rápida, há oito pratos servidos somente no almoço, sendo que em quatro há ingredientes brasileiros: PF<sup>12</sup> Filé-mignon – picadinho de filé-mignon com milho-verde, arroz integral, farofa, ovo à baixa temperatura e purê de abóbora; PF Peixe – peixe fresco do dia, arroz integral, purê de taioba, banana-da-terra assada e farofa de castanha; Salada Maní – folhas verdes, tomate-cereja, juliana de pupunha, lascas de parmesão, torradas de alho e vinagrete de limão-siciliano e o outro prato é a possibilidade do pedido da “1/2” Salada Maní.

Das doze sobremesas, cinco possuem ingredientes ou são preparações brasileiras: Pudim de queijo da Serra da Canastra com doce de leite cru, sequilho de araruta e sorbet de goiaba; "Açaí" banana-nanica, gelatina de guaraná, farofa de aveia, marshmallow de açúcar mascavo, raspadinha de morango e sorvete de açaí; "O Ovo" sorvete de gemada, espuma de coco e coquinhos crocantes; Espuma de chocolate com sorvete de banana e farofa crocante; Porção de mini brigadeiros.

## **Análise direcionada dos cardápios: Restaurantes Contemporâneos**

Os dois contemporâneos são o Tête à Tête e o Tuju. Segundo o *website* o cardápio do Tête à Tête, dos chefs e sócios Gabriel Matteuzzi e Guilherme Vinha, reúne clássicos da cozinha mundial com um toque de brasilidade<sup>13</sup>. As Entradas possuem cinco itens, dos quais três aparecem ingredientes brasileiros: Terrine de Foie Gras acompanhada de compota de cupuaçu e damasco, azeite de ciboullete, rúcula e gengibre confitado; Ceviche de Peixe ao leite de tigre de tucupi e maracujá, flores e folhas de jambu; Folhas e Panc's<sup>14</sup>, sendo salada de folhas variadas ao vinagrete de mel nativo. Apenas de não haver descrição de qual Panc's no cardápio, fica explícito a utilização das plantas alimentícias não convencionais.

---

<sup>12</sup> PF: Prato Feito.

<sup>13</sup> Ver mais em: <<http://www.teteatete.com.br/cardapio-de-restaurant-entradas/>>

<sup>14</sup> PANC's: Plantas Alimentícias Não Convencionais.



Dos seis Pratos Principais, quatro deles apresentam algum produto brasileiro, como o Bife com Batata – Shoulder na brasa, croquete de batata com queijo meia cura e demi-glace; Bochecha de Boi – Bochecha de boi acompanhada de vinagrete de carne, cebola grelhada e azedinha; Peixe na Brasa – Peixe do dia na brasa, emulsão de batata doce roxa, vinagrete de banana-da-terra e catalônia; Arroz de Bacalhau – Arroz bomba cozido em caldo de peixe com bacalhau desfiado, folhas de azedinha, pil-pil e posta de bacalhau confit.

Das cinco sobremesas, três delas tem menção a produtos brasileiros, sendo estas: Banana Baby – acompanhada de sablé crocante, merengue de paçoca e sorvete de fava de Aridan; Na Cuia – compota de cupuaçu com crumble de açúcar mascavo, espuma de coco e castanha do Pará; Só para Adoçar a Boca – Sorvete de fruta brasileira com praliné do dia.

No *website* do Restaurante Tuju, do Chef Ivan Ralston, diz que a identidade do estabelecimento está na pesquisa de ingredientes brasileiros e na descoberta de fornecedores que valorizam produtos e técnicas tradicionais do país<sup>15</sup>. Os cardápios também estão disponíveis para download. Os outros cardápios analisados até então estão no sistema a la carte. Como o Tuju só possui o Menu degustação, foi feito uma compilação dos quatro cardápios disponíveis, sendo estes: Menu de Cinco Etapas, Menu de Cinco Etapas Vegetariano, Menu de Doze Etapas e Menu de Doze Etapas Vegetariano.

Das sete opções dos Aperitivos, quatro constam ingredientes brasileiros, que são: Coquetelaria sólida – melancia com catuaba, laranja com cachaça e uva com espumante; Flor de vieira, tubérculos, taioba e milho-doce; Mil-folhas de cucurbitáceas – massa folhada, ricota da casa, abóboras, abobrinhas, vinagrete de mel de uruçú-amarela e óleo de avelã; Buquê de Pancs – plantas alimentícias não-convencionais.

---

<sup>15</sup> Ver mais em: < <http://tju.com.br/site/cardapio/>>

Nas Entradas todas as quatro opções possuem ingredientes brasileiros: Salada de nabos com mel de abelha nativa *Plebeia emerina*, pepino e leiteiro (*buttermilk*); Carpaccio de garoupa curada, leite de ovelha, taioba, Cambuci e limão-galego; Sopa fria de amendoim com melão; Cenoura desidratada e reidratada em seu suco, pralinê de castanha-de-pequi e tucupi.

Dos seis Principais, cinco possuem ingredientes ou preparações brasileiras: Peixe do dia com cúrcuma fresca, pupunha e feijão-guandu; Canelone de pato com tucupi; Feijão-de-corda cozido em água de arroz e caldo de cogumelos; Peixe do dia, purê de coco-verde, vinagrete de banana-da-terra e curry de frutas de verão e Cordeiro, iogurte da casa, ervas “coentráceas”, cuscuz de milho e caldo de pimentão vermelho.

Das sete opções do item Sobremesa: Panacota com calda de uva Santa Isabel, longan, mirtilo, pinhão tostado e sorvete de cachaça; Teresinha: texturas de laranja e raspadinha de cachaça; Tábua de queijos brasileiros; Pele de leite de soja recheada com sorbet de manga e semente de maracujá em infusão fria de matchá; Lichia com creme de tomilho, sorvete de limão-taiti, granola caramelizada de chocolate branco e salsão, infusão de vinagreira e Quatro elementos – terra (beterraba amarela com vinagre balsâmico), ar (pólen de abelha nativa), fogo (defumado) e água (chá oolong).

Registra-se alguns ingredientes levantados ao longo desta pesquisa, tais como segue: das frutas pode-se mencionar o cajá, caju, jabuticaba, cupuaçu, maracujá, grumixama, uvaia ou cabeludinha; das plantas não convencionais, segundo KINUPP; LORENZI (2014), há a vinagreira ou azedinha, jambu, beldroega, palmito pupunha, taioba, cambuci, catalônia e rúcula selvagem; além da própria mandioca cita-se seus derivados a tapioca, tucupi, farinha d’água e polvilho; dos derivados do milho há o fubá, cuscuz de milho e canjiquinha; das castanhas apresenta-se a castanha do Pará, castanha de pequi e baru; dos pescados há o peixe sororoca e filhote; dos queijos aponta-se o queijo da Canastra ou Serra da Canastra e o meia-cura; das raízes tem-se a priprioca e a araruta.



O mel possui três variações sendo de tiúba, de urucu-amarela e de abelha nativa *Plebeia emerina*. Bebidas como a cachaça e a catuaba também estão presentes nas preparações dos cardápios. Ainda há outros ingredientes como o açaí, guaraná, pinhão, pimenta-rosa e amendoim.

Menciona-se ainda preparações brasileiras e assim como suas técnicas de preparo específicas como o baião-de-dois, moqueca, paçoca salgada, carne-de-sol, cocada e brigadeiro. Itens como feijão-de-corda, quiabo, coco, banana e banana-da-terra apesar de não serem originários do Brasil, foram incorporados a essa cozinha e ao imaginário popular que é difícil desvinculá-los da cozinha brasileira.

## **Considerações Finais**

Dos treze restaurantes com estrelas no Guia Michelin em São Paulo na edição 2016, cinco restaurantes japoneses, quatro de cozinha brasileira, dois de cozinha italiana e dois de cozinha contemporânea. Dois deles não possuem *website* – Jun Sakamoto, Kan Suke – e foram excluídos desta análise. Cinco não disponibilizam o cardápio no *website*.

Verifica-se que todos os onze restaurantes possuem o nome do Chef de cozinha em evidência, sendo vinculado a imagem destes no *website* e nas mídias especializadas, por isso a maioria se tornam ou são chefs-proprietários, sendo considerados uma cozinha de autor.

Os três restaurantes japoneses e os dois italianos não possuem evidências da inserção de ingredientes brasileiros no cardápio. Os restaurantes brasileiros Dalva e Dito e D.O.M não possuem cardápio, apenas menção ou fotos dos pratos sendo identificado ingredientes brasileiros. Esquina Mocotó e Maní disponibilizam o cardápio completo e possuem inegavelmente ingredientes e preparações brasileiras no cardápio como um todo entre aperitivos, entradas, pratos principais e sobremesas.



Os dois restaurantes contemporâneos assim como os dois últimos citados, possuem abundantemente ingredientes e preparações brasileiras do *couvert* à sobremesa.

Verifica-se que seis dos onze restaurantes com estrelas no Guia Michelin em São Paulo da edição 2016 que possuem *website*, apresentam inserção de ingredientes brasileiros no cardápio, representando 54,5% destes estabelecimentos.

Essa relativa baixa inserção pode ser devido ao considerável número de restaurantes de outras etnias, pois se considerarmos apenas os restaurantes japoneses, estes já possuem maior número do que restaurantes que se intitulam como brasileiros, cinco contra quatro. Este porém são indícios para outras análises e discussões.

Espera-se através deste trabalho fomentar mais estudos na área de gastronomia, sobre a cozinha brasileira e seus ingredientes, podem gerar reflexões sobre a potencial inserção e utilização dos mesmos em restaurantes.

## Referências Bibliográficas

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

ATTIMO. *Cucina*. Disponível em: <<http://attimorestaurante.com.br/cucina/>>. Acesso em 03 abr. 2017.

DALVA E DITO. *Início*. Disponível em: <<http://dalvaedito.com.br/>>. Acesso em 05 abr. 2017.

D.O.M. *Menu*. Disponível em: <<http://domrestaurante.com.br/pt-br/menu.html>>. Acesso em 03 abr. 2017.



ESQUINA MOCOTÓ. *Menu Esquina Mocotó*. Disponível em: <<http://mocoto.com.br/esquina/MenuEsquinaMocoto.pdf>>. Acesso em 28 mar. 2017.

FASANO. *Experiências*. Disponível em: <<http://fasano.com.br/gastronomia/fasano>>. Acesso em 28 mar. 2017.

FLORES, MAGÊ. 'Michelin' divulga lista de estrelados no Rio e em SP; D.O.M. mantém a nota. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 28 abr. 2016. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2016/04/1765635-sem-grandes-mudancas-michelin-divulga-ranking-dom-mantem-nota.shtml>>. Acesso em: 19 abr. 2017.

FRÓES, Luciana. Amores, temores e bastidores do guia mais temido do mundo da gastronomia. *Revista Eatin'out: O roteiro da gastronomia*. Disponível em: <<http://www.eatinout.com.br/michelin-ai-vem-ele/>>. Acesso em: 05 abr. 2017.

HUTO. *Cardápio*. Disponível em: <<http://www.hutorestaurante.com.br>>. Acesso em 27 abr. 2017.

KINOSHITA. *Menu*. Disponível em: <<http://www.restaurantekinoshita.com.br/#/menu>>. Acesso em 29 abr. 2017.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

KOSUSHI. *Cardápio*. Disponível em: <<http://www.kosushi.com.br/kosushi/cardapio.html>>. Acesso em 29 abr. 2017.

MANÍ. *Menu*. Disponível em: <[http://manimanioca.com.br/wp-content/uploads/2016/10/mani\\_cardapio-principal\\_2016out.pdf](http://manimanioca.com.br/wp-content/uploads/2016/10/mani_cardapio-principal_2016out.pdf)>. Acesso em 28 abr. 2017.



# Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

TÉTE À TÉTE. *Cardápio do Restaurante*. Disponível em: <<http://www.teteatete.com.br/cardapio-de-restaurant-entradas/>>. Acesso em 04 maio 2017.

TUJU. *Cardápio*. Disponível em: <<http://taju.com.br/site/cardapio/>>. Acesso em 04 maio 2017.