

**CENTRO PAULA SOUZA  
ETEC BENEDITO STORANI  
Técnico em Gastronomia**

Luciana Alves  
Sabrina Cardinalli Pereira  
Sonia Regina Coimbra Camillo

**GASTRONOMIA DE FUSÃO, SUA HISTÓRIA E EVOLUÇÃO AO  
LONGO DO TEMPO**

**Jundiaí**

**2023**

# **GASTRONOMIA DE FUSÃO, SUA HISTÓRIA E EVOLUÇÃO AO LONGO DO TEMPO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Gastronomia da Etec Benedito Storani, orientado pela Prof. Rosemeire Grigolato como requisito parcial para obtenção do título de técnico em Gastronomia.

**Jundiaí**

**2023**

## RESUMO

A gastronomia de fusão é resultado da mistura de diferentes culturas gastronômicas ao longo do tempo. Esse trabalho apresenta como a fusão na cozinha foi influenciada pela invasão dos mouros na Península Ibérica, que levou à combinação da culinária árabe com a culinária portuguesa e espanhola. A partir daí, muitas outras culturas contribuíram para a gastronomia de fusão, como a chinesa, japonesa, tailandesa, francesa e italiana.

A evolução da gastronomia de fusão teve um papel importante dos chefs renomados, como Paul Bocuse, Wolfgang Puck, Jean-Georges Vongerichten e Nobu Matsuhisa. Eles desenvolveram pratos famosos que misturavam ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas.

No Brasil, há uma crescente presença de chefs trabalhando com a gastronomia de fusão, como Alex Atala, Ana Luiza Trajano, Bel Coelho, Henrique Fogaça e Jefferson Rueda. A popularização dessa linha gastronômica se deve, além das mudanças que vem ocorrendo na sociedade com a globalização e o aumento da interação entre culturas, às redes sociais e à internet, que facilitam a disseminação de informações e a busca por novidades gastronômicas, com acesso inclusive às suas receitas. A sua popularidade se deve ainda, à sua capacidade de criar pratos inovadores e surpreendentes, misturando ingredientes e técnicas culinárias de diferentes partes do mundo.

Palavras chaves: Fusão. Gastronomia. Culinária.

## Summary

Fusion cuisine is the result of mixing different gastronomic cultures over time. This work presents how fusion in the kitchen was influenced by the invasion of the Moors in the Iberian Peninsula, which led to the combination of Arab cuisine with Portuguese and Spanish cuisine. From there, many other cultures contributed to fusion cuisine, such as Chinese, Japanese, Thai, French, and Italian.

The evolution of fusion cuisine has played an important role thanks to renowned chefs like Paul Bocuse, Wolfgang Puck, Jean-Georges Vongerichten, and Nobu Matsuhisa. They developed famous dishes that mixed ingredients and culinary techniques from different cultures.

In Brazil, there is a growing presence of chefs working with fusion cuisine, such as Alex Atala, Ana Luiza Trajano, Bel Coelho, Henrique Fogaça, and Jefferson Rueda. The popularization of this culinary style is due not only to changes occurring in society with globalization and increased interaction between cultures but also to social media and the internet, which facilitate the dissemination of information and the search for gastronomic novelties, including access to their recipes. Its popularity is also due to its ability to create innovative and surprising dishes, blending ingredients and culinary techniques from different parts of the world.

Keywords: Fusion. Gastronomy. Cooking.

## SUMARIO

1 INTRODUÇÃO	
1.1 Tema e problematização .....	07
2. ORIGENS DA GASTRONOMIA DE FUSÃO .....	10
3. CULTURAS CULINÁRIAS INFLUENTES NA GASTRONOMIA DE FUSÃO	
3.1 Análise das principais culturas culinárias que contribuíram para a gastronomia de fusão.....	13
3.2 Exemplos de ingredientes de diferentes culturas que foram combinados.....	14
3.3 Técnicas culinárias .....	17
3.4 Descrição de pratos de fusão famosos .....	18
4. EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA DE FUSÃO E O PAPEL DOS CHEFS.....	20
5. POPULARIDADE DA GASTRONOMIA DE FUSÃO E SEU FUTURO	26
5.1 Pesquisa de opinião sobre gastronomia de fusão realizada no período de março a abril/2023.....	26
5.2 Razões para a crescente popularidade da gastronomia de fusão.....	26
5.3 Contribuições das redes sociais e da internet para a popularização da gastronomia de fusão.....	28
5.4 Um possível futuro para a gastronomia de fusão.....	29
6. CONCLUSÃO.....	30
REFERENCIAS BIBIOGRAFICAS.....	31
ANEXO I.....	32
ANEXO II.....	36

# 1. INTRODUÇÃO

## 1.1 TEMA E PROBLEMATIZAÇÃO

A gastronomia de fusão é um fenômeno culinário que tem conquistado cada vez mais espaço na gastronomia mundial. A fusão de diferentes culturas culinárias tem gerado pratos inovadores e deliciosos, que mesclam sabores, ingredientes e técnicas de preparo de várias partes do mundo. Esse modelo de cozinha tem sido responsável por difundir a cultura gastronômica de diferentes países e regiões, além de estimular a criatividade e a experimentação na cozinha.

Atualmente o termo “cozinha de fusão” é utilizado para designar a mistura de sabores, tradições, costumes e técnicas alimentares de diversos povos. Não obstante ao fato de que os humanos trocam heranças culinárias há séculos, esse conceito de gastronomia de fusão, só se popularizou na década de 70, quando a globalização começou a se intensificar e a culinária internacional se tornou mais acessível em todo o mundo. A gastronomia de fusão foi especialmente influenciada pelo movimento hippie, que promovia o interesse por outras culturas e estilos de vida, e pelos movimentos de direitos civis, que enfatizavam a igualdade e a diversidade

Nos anos 80, a gastronomia de fusão se tornou mais proeminente nos Estados Unidos, principalmente em Los Angeles e Nova York. Alguns dos primeiros chefs a experimentar com a gastronomia de fusão foram Wolfgang Puck, que combinou técnicas culinárias europeias com ingredientes asiáticos, e Roy Yamaguchi, que combinou ingredientes havaianos com técnicas culinárias japonesas.

No Brasil, desde 1500, quando os portugueses começaram a vir para cá, iniciou-se também a vinda de produtos estrangeiros diversificando nossa flora e fauna. Em sua famosa carta, Pero Vaz de Caminha escreveu: “não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária”. Dessa forma pode-se intuir que cozinha de fusão é mais antiga no

Brasil do que imaginamos.

Em um TCC apresentado na UNICEUB – Centro Universitário de Brasília é citado:

Percebemos então a mistura de culturas que ocorreu quando da chegada dos portugueses no Brasil, na falta dos ingredientes característicos de sua terra natal passaram a utilizar aqueles que encontravam por aqui, mesclando-os com as preparações típicas a que estavam acostumados, com as técnicas de cozinha desenvolvidas pelos indígenas. (SILVA, 2015, p.13).

Das heranças portuguesas, muitas delas foram introduzidas na península ibérica durante a ocupação dos Mouros como por exemplo o algodão, arroz, cana-de-açúcar laranjas, limões, tangerinas e os processos adiantados de conservação e aproveitamento dos frutos em frutos secos. De acordo com Gilberto Freyre em seu livro, Casa Grande & Senzala, no século XVI, as matronas portuguesas, se aproveitando desse processo de conservação, se tornaram peritas confeitadeiras de frutas tropicais.

Tentando reproduzir os ambientes de sua terra natal, os portugueses passaram então a trazer alimentos que lhes dessem a sensação de viver como se estivessem em Portugal – cidra, figo, limão, maçã, melancia, melão, carneiro, bode, galinha, pato, porco domesticado, entre tantos outros.

Com a chegada dos escravos Africanos, outros produtos passaram a compor a cozinha brasileira como o coco, a banana, o café, a pimenta malagueta e o azeite-de-dendê. Após a abolição da escravidão, o Brasil passou por um movimento de imigração muito grande desembarcando por aqui Italianos, Japoneses, Chineses, entre outros, que trouxeram seus hábitos alimentares e os adaptaram para os costumes brasileiros.

Poderia então dizer que toda a gastronomia brasileira foi baseada na cozinha de fusão ?

Neste trabalho, o objetivo é explorar a história da gastronomia de fusão e sua evolução ao longo do tempo. Serão investigadas as origens desse fenômeno culinário, a partir das primeiras combinações de ingredientes e técnicas culinárias que deram origem à esse método de cozinhar. Analisar-se-ão as culturas culinárias que mais influenciaram a gastronomia de fusão, como

a cozinha asiática, europeia e latino-americana, e como elas foram combinadas para criar novos pratos e sabores.

Além disso, serão apresentados alguns dos pratos de fusão mais famosos da história, como o sushi com cream cheese, o ceviche japonês, o frango tikka masala e muitos outros. Também mostrar como esses pratos evoluíram ao longo do tempo, incorporando novos ingredientes e técnicas culinárias, e se tornando referências da gastronomia de fusão.

Importante apresentar as mudanças na gastronomia de fusão ao longo das décadas, as tendências e inovações recentes, e como a gastronomia de fusão pode evoluir no futuro. Por fim, será destacado o papel dos chefs na gastronomia de fusão, suas contribuições e criações, e como eles ajudaram a popularizar e difundir a gastronomia de fusão em todo o mundo.

Espera-se que este trabalho possa trazer novas perspectivas e informações sobre a gastronomia de fusão, ajudando a compreender melhor como esse fenômeno culinário tem evoluído e transformado a gastronomia mundial.

## 2. ORIGENS DA GASTRONOMIA DE FUSÃO

A história da fusão de culturas culinárias remonta aos tempos antigos, quando as rotas comerciais e as migrações de povos promoveram a troca de ingredientes e técnicas culinárias entre diferentes culturas. Por exemplo, as rotas da seda que conectavam a China ao Ocidente eram um importante canal de intercâmbio de especiarias, ervas e outros ingredientes que influenciaram a culinária de países como Índia, Pérsia, Grécia e Roma, ou seja, na antiguidade, o comércio entre a Ásia, a Europa e a África permitiu que ingredientes e técnicas culinárias fossem trocados e assimilados. Por exemplo, a introdução de especiarias indianas na culinária persa levou ao desenvolvimento de novos pratos e sabores. Da mesma forma, a culinária romana foi influenciada pela culinária grega e do Oriente Médio.

Durante a Idade Média, as Cruzadas permitiram uma troca mais intensa de ingredientes e técnicas culinárias entre o Oriente e o Ocidente, e o comércio com as Índias Orientais também influenciou a culinária europeia. A culinária latino-americana foi influenciada pela culinária indígena, africana e europeia durante a colonização, dando origem a pratos como o feijão com arroz.

Com o passar do tempo, as migrações e as invasões também contribuíram para a fusão de culturas culinárias. Por exemplo, a invasão dos mouros na Península Ibérica no século VIII quando as forças muçulmanas lideradas por Tariq ibn Ziyad, cruzaram o Estreito de Gibraltar e derrotaram o rei visigodo na Batalha de Guadalete. A partir daí, os mouros estabeleceram um governo islâmico na Península Ibérica, que durou cerca de 800 anos, o que entre outros aspectos, como avanços na cultura e ciência, trouxeram para a região novos ingredientes e técnicas culinárias, que foram incorporados à cozinha local. Eles trouxeram azeite, amêndoas, laranjas, limões e muitas outras frutas e vegetais, além de especiarias como açafrão, canela, cominho e pimenta. Dentre as técnicas culinárias trazidas pelos mouros, pode ser citado o uso de xaropes e o cozimento em tagines, que é o nome da panela especial utilizada que é feita com barro cozido, pintado ou envernizado. Esta resiste a temperaturas elevadas de cozimento e é dotada de uma tampa característica,

em formato de cone (porém com uma pega no topo), concebida de forma a que todo o vapor condensado volte para o fundo da panela, que pode ser traduzida como nossa atual panela de pressão.

Esse fato histórico interessa sobretudo uma vez que essa influência dos costumes mouros na culinária portuguesa, acabou sendo trazida para o Brasil, quando fomos colonizados pelos portugueses. Na Espanha, preparações como o cozido, a paella e o gaspacho são exemplos de pratos que foram influenciados pelos mouros e que ainda são populares não só na Espanha mas em outras partes do mundo.

No continente americano, nem todos os países foram dominados por Portugal e Espanha, os Estados Unidos da América foram colonizados pela Inglaterra. A culinária dos nativos americanos incluía alimentos como milho, feijão, abóbora, batata-doce e carne de veado, bisão e outros animais nativos, e, os colonos europeus quando lá chegaram trouxeram suas próprias tradições culinárias, incluindo pratos como guisados, tortas e pães. Nos Estados Unidos também houveram africanos escravizados que trouxeram suas próprias tradições culinárias, incluindo pratos como o jambalaya e o gumbo, que podem ser descritas para nós como um guisado ou uma sopa grossa. Uma pais, também com dimensões continentais, a culinária norte-americana se desenvolveu de maneiras diferentes em suas várias regiões, cada uma com sua própria tradição culinária distinta. Por exemplo, a culinária da Louisiana é conhecida por sua combinação de influências francesas, africanas e crioulas, enquanto a culinária do Texas é conhecida por seus pratos de churrasco e comida mexicana.

A culinária norte-americana também foi influenciada por tendências culinárias globais, como a culinária italiana, chinesa, japonesa e mexicana, que foram incorporadas à cultura culinária dos Estados Unidos ao longo do tempo. Hoje em dia, a culinária norte-americana é conhecida por sua diversidade e sua capacidade de incorporar influências culinárias de todo o mundo. Cidades como Nova Iorque são até carinhosamente chamadas de “capital do mundo” por terem imigrantes de quase todas as partes do planeta e cada povo trazendo consigo

suas tradições culinárias.

No Brasil não é diferente, há gastronomia típica em cada uma das regiões devido à maior influência em cada uma delas. A cidade de São Paulo é famosa pela sua culinária de tradição italiana, já a cidade do Rio de Janeiro pela comida portuguesa, e nas cidades do sul do país é forte a influência alemã.

Em seu trabalho sobre a Cozinha Brasileira, o Professor William Estavão cita:

O caldeirão mágico de cores, odores e sabores da cozinha brasileira comporta as influências e heranças africanas e europeias, que mescladas às receitas dos primeiros brasileiros – os indígenas – constituíram e consistem os paladares de caiçaras, caipiras, ribeirinhos, sertanejos, matutos, interioranos e metropolitanos que habitam, de Norte a Sul, de Leste a Oeste, este país complexo e fascinante. Do índio herdamos a caça, a pesca, as ervas, as frutas nativas e, principalmente, a mandioca, que se disseminou de Norte a Sul do país, marcadamente nos diversos tipos de farinha. (ESTEVAO, 2023, p.3).

Nos tempos modernos, a globalização e a migração em massa têm levado a uma fusão ainda maior de culturas culinárias. A gastronomia de fusão, que combina ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas, se tornou cada vez mais popular em todo o mundo. Hoje, a gastronomia de fusão é vista como uma forma de celebrar a diversidade cultural e criar novos sabores emocionantes e únicos, sendo a fusão de culturas culinárias uma tendência cada vez mais forte na gastronomia mundial, e muitos pratos famosos são resultado da combinação de diferentes tradições culinárias. Tradição é essa que pode ser definida como uma história de encontros, trocas e adaptações entre diferentes povos e culturas ao longo dos tempos.

### **3 CULTURAS CULINÁRIAS INFLUENTES NA GASTRONOMIA DE FUSÃO**

#### **3.1 Análise das principais culturas culinárias que contribuíram para a gastronomia de fusão**

3.1.1 Asiática: a culinária asiática tem uma enorme influência na culinária de fusão, graças a pratos icônicos como sushi, ramen, curry, entre outros. Diferentes regiões asiáticas, como China, Japão, Coréia, Tailândia e Vietnã, têm contribuído para o desenvolvimento da gastronomia de fusão.

3.1.2 Europeia: a culinária europeia também teve um papel importante na gastronomia de fusão. A influência europeia pode ser vista em pratos como o curry vindaloo, que é de origem portuguesa, e em outras preparações que combinam ingredientes e técnicas culinárias de diferentes países europeus.

3.1.3 Africana: a culinária africana é rica em sabores e influências, e tem contribuído para a gastronomia de fusão através de pratos como o jambalaya, um prato de arroz e carne de origem africana que foi adaptado pelos cozinheiros da Louisiana, nos EUA. No Brasil, a influência da cultura africana na alimentação é tradição até os dias atuais, Sylvia Colombo editora interina de assuntos especiais, publicou em sua coluna no site da Folha Uol ([Folha Online - Brasil 500 \(uol.com.br\)](http://Folha Online - Brasil 500 (uol.com.br))) “uma das heranças mais importantes da inserção dos africanos na sociedade está na gastronomia.” Os africanos chegaram no Brasil na condição de escravos e por isso não traziam consigo nenhum tipo de bagagem ou ingredientes culinários, o que reforçou a necessidade da improvisação para alimentarem-se no novo território e passaram a adaptar seus hábitos culinários aos ingredientes disponíveis na colônia.

Na falta do inhame, usaram a mandioca; carentes das pimentas africanas, usaram e abusaram do azeite-de-dendê, que já conheciam da África (as primeiras árvores vieram no começo do século 16). Adeptos da caça, incorporaram à sua dieta os animais a que tinham acesso: tatus, lagartos, cutias, capivaras, preás e caranguejos, preparados nas senzalas. (COLOMBO, 2022, p.1).

Na cozinha africana utiliza-se mais a técnica de assados o que costuma gerar um caldo o qual é utilizado numa mistura com farinha, prática popularizou o pirão já conhecido pelos índios que misturavam caldo com farinha de mandioca e também tinham o angu - caldo com farinha de milho. Um prato afro-indígena brasileiro bem famoso é o caruru, originalmente feito apenas de ervas socadas no pilão, com o tempo ganhou outros ingredientes, como peixe e legumes cozidos.

3.1.4 Latina: a culinária latina é uma mistura de sabores e influências de diferentes países, incluindo México, Peru e Brasil. A culinária peruana, por exemplo, é conhecida por sua fusão de ingredientes e técnicas culinárias da culinária inca, espanhola e chinesa.

3.1.5 Árabe: a culinária árabe é rica em especiarias e sabores, e tem sido uma importante influência na gastronomia de fusão através de pratos como o falafel e o hummus, que se tornaram populares em todo o mundo.

### **3.2 Exemplos de ingredientes de diferentes culturas que foram combinados:**

A cozinha de fusão é caracterizada pela combinação de ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas. Aqui estão alguns exemplos de ingredientes e técnicas culinárias utilizados em pratos famosos de cozinha de fusão:

3.2.2 Molhos: molhos como o molho de soja, molho hoisin e molho teriyaki são comuns em pratos de fusão asiática. Molhos como o molho de pimenta e o molho de tomate são comuns em pratos de fusão mexicana e italiana.

3.2.3 Especiarias: especiarias como o gengibre, açafrão, cominho, coentro e curry são usados em pratos de fusão asiática, enquanto o cominho e a pimenta são comuns em pratos de fusão mexicana.

3.2.4 Proteínas: proteínas como frango, peixe, carne bovina e suína são comuns em pratos de fusão. As preparações podem variar de acordo com a culinária de origem, como o frango tikka masala da culinária indiana ou o kimchi de porco da culinária coreana.

3.2.5 Massas e arroz: massas como macarrão ramen japonês ou vermicelli vietnamita são comuns em pratos de fusão asiática, enquanto o arroz é um ingrediente comum em pratos de fusão mexicana.

3.2.6 Sushi de fusão: o sushi tradicional japonês é feito com arroz de sushi e peixe cru, mas o sushi de fusão pode incluir ingredientes de outras culturas, como abacate, cream cheese, frutas, frutos do mar grelhados, entre outros.

Conforme blog do restaurante Djapa, localizado no bairro de Moema em São Paulo (<https://www.djapa.com.br/blog/comida-japonesa>):

Único, como todos os sushis, o hot roll foi criado inicialmente nos Estados Unidos, tendo como base o salmão, gohan, alga marinha e cream cheese. Depois de fatiado em pedaços, ele é coberto por uma massa de farinha de trigo e empanado em farinha panko, sendo servido com um acompanhamento de molho agri-doce – o tarê. Há variações locais com base na disponibilidade de ingredientes, nos gostos, nos temperos. O Califórnia roll, por exemplo, surgiu pela dificuldade de um chef californiano em conseguir atum ao longo do ano. Ele começou a improvisar com abacate, que no Brasil foi substituído pela manga.

Cada lugar adapta o sushi aos ingredientes de que gosta e que tem disponível. Alguns desses estilos locais se espalharam pelo mundo, e o que acontece atualmente é que há uma grande moda no Japão de servir essas variações internacionais do sushi, incluindo o Califórnia, ou sushi com tempura, variedades que surgiram fora e se espalham no próprio local onde o sushi surgiu, fortalecendo esta característica internacionalizada do sushi.

Sasha Issenberg, autor de “A Economia do Sushi”, afirma que fritar sushi é respeitar a tradição, para ele, a verdadeira tradição do sushi é se transformar e se adaptar em cada localidade havendo variações locais com base na disponibilidade de ingredientes, nos gostos, nos temperos. O califórnia roll, por exemplo, surgiu pela dificuldade de um chef californiano em conseguir atum ao longo do ano. Ele começou a improvisar com abacate, que no Brasil foi substituído pela manga.

Para esse TCC vamos apresentar uma variedade de Hot Holl com uma das frutas mais populares aqui no Brasil, a banana; uma fusão do que há de melhor vindo do Japão e do Brasil.

Para esse Hot Holl, faremos o arroz e nele misturaremos o Molho Su (vinagre de arroz, açúcar e sal), deixaremos esfriar e depois manipular o alimento.

Com um auxílio de uma esteira de bambu, será colocado uma folha de Nori (alga), nela o arroz será espalhado e, colocado em cima do arroz a banana em tiras com o cream cheese, fechando fazendo um rolo.

Ele será coberto por uma massa de farinha de trigo, empanado na farinha panko e depois é imerso no óleo para fritura. Depois de frito será fatiado em rodela com uma espessura de aproximadamente 2 cm. Para finalizar as fatias serão regadas com leite condensado e canela. Uma verdadeira fusão de sabores.

- 3.2.7 Curry de frango: o curry é um prato de origem indiana, mas a versão de frango com molho cremoso é popular em muitos países, como Inglaterra e Japão.
- 3.2.8 Pad Thai: é um prato tailandês que combina macarrão de arroz, vegetais, ovos, camarão ou frango, amendoim e molho de tamarindo.
- 3.2.9 Feijoada: prato brasileiro que combina feijão preto, carnes salgadas, linguiça e bacon, e é servido com arroz, farofa e couve.
- 3.2.10 Kimchi taco: a culinária coreana é conhecida por seu kimchi, um prato de legumes fermentados. O kimchi taco combina a técnica do taco mexicano com o sabor picante e fermentado do kimchi.
- 3.2.11 Yakisoba: um prato japonês que combina macarrão, legumes e carne ou frutos do mar, que pode ser preparado de diversas formas e temperado com molhos orientais ou ocidentais.

### **3.3 Técnicas culinárias**

Existem diversas técnicas culinárias, sendo que cada uma é utilizada para alcançar um resultado específico na preparação dos alimentos e podem variar de acordo com a culinária de origem. Abaixo é citado algumas das principais técnicas culinárias utilizadas, tanto na cozinha de fusão como em quaisquer outras preparações.

3.3.1 Assar: técnica que consiste em cozinhar os alimentos no forno, seja de forma direta ou indireta.

3.3.2 Cozinhar a vapor: técnica em que o alimento é cozido no vapor, sem entrar em contato com a água.

3.3.3 Fritar: técnica que consiste em imergir o alimento em óleo quente.

3.3.4 Grelhar: técnica em que o alimento é cozido em uma grelha, seja na churrasqueira ou em uma frigideira.

3.3.5 Refogar: técnica que consiste em fritar os alimentos em uma pequena quantidade de óleo ou gordura, geralmente com temperos e outros ingredientes.

3.3.6 Cozinhar em água: técnica que consiste em cozinhar os alimentos em água fervente, como é o caso do macarrão e do arroz.

3.3.7 Marinada: técnica em que o alimento é deixado em um líquido aromatizado para absorver o sabor antes de ser cozido.

3.3.8 Sous-vide: técnica em que o alimento é cozido em baixa temperatura por um longo período em um saco plástico selado.

### **3.4 Descrição de pratos de fusão famosos**

Existem muitos pratos de fusão criativos que combinam ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas. Aqui estão alguns exemplos:

3.4.1 Ramen de frango frito: uma combinação de macarrão japonês, caldo de frango e frango frito crocante, popular em muitos restaurantes de fusão asiática.

3.4.2 Pizza de sushi: uma pizza coberta com ingredientes de sushi, como arroz de sushi, atum, salmão e abacate.

3.4.3 Tacos de bibimbap: uma fusão de culinárias coreana e mexicana, que combina tortilhas de milho com bibimbap, um prato coreano de arroz, legumes, carne ou tofu e um ovo frito.

3.4.4 Pão recheado de churrasco: um pão chinês cozido no vapor, recheado com carne de porco desfiada, molho de churrasco e legumes em conserva, popular em muitos restaurantes de fusão asiática.

3.4.5 Burrito de sushi: uma combinação de sushi enrolado em um burrito de tortilha, com ingredientes como arroz de sushi, salmão, abacate e maionese apimentada.

3.4.6 Ceviche de coco: um prato de fusão latino-americana que combina peixe branco cru, leite de coco e limão ou lima, criando um sabor doce e cítrico.

3.4.7 Poke bowl de salmão: um prato havaiano que combina salmão cru marinado em molho de soja, arroz japonês, abacate, algas marinhas, cebola roxa e gergelim.

3.4.8 Sushi de burrito: uma combinação de sushi enrolado em uma tortilha de trigo, com ingredientes como arroz de sushi, abacate, pepino, manga, salmão ou atum e molho de sriracha.

3.4.9 Tacos de kimchi: uma combinação de tortilhas de milho com carne de porco marinada em molho de soja e kimchi coreano, servido com coentro e cebola.

3.4.10 Cachorro-quente de banh mi: um cachorro-quente de fusão que combina o pão crocante do sanduíche vietnamita banh mi com salsicha, pickles de cenoura e rabanete em conserva, maionese apimentada e coentro.

3.4.11 Curry de frango tailandês: uma fusão de culinárias tailandesa e indiana, que combina frango, leite de coco, pimentões, cebola, gengibre, alho, folhas de limão e curry em pó.

3.4.12 Pizza de frango tikka masala: uma pizza de fusão que combina a massa de pizza italiana com molho de tomate, queijo, frango tikka masala indiano, cebola e coentro.

Esses são apenas alguns exemplos de pratos de fusão famosos que combinam ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas. A culinária de fusão é uma forma emocionante e criativa de experimentar sabores e culturas diferentes.

#### **4. EVOLUÇÃO DA GASTRONOMIA DE FUSÃO E OS PRINCIPAIS CHEFS QUE A INFLUENCIARAM**

A gastronomia de fusão é uma evolução natural da culinária que ocorre à medida que diferentes culturas se encontram e se misturam. Ao longo do tempo, a culinária de fusão tem evoluído e se transformado para refletir a diversidade cultural e as mudanças nas preferências culinárias em todo o mundo.

Nos anos 70, a gastronomia de fusão começou a se tornar popular nos Estados Unidos e na Europa, como uma forma de criar pratos únicos e inovadores. Na década de 80, a gastronomia de fusão asiática ganhou destaque, especialmente na Califórnia, com a popularização do sushi e da cozinha tailandesa.

Na década de 90, a gastronomia de fusão se tornou cada vez mais popular em todo o mundo, com chefs e restaurantes procurando novas formas de combinar ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas. A gastronomia de fusão latino-americana, por exemplo, começou a ganhar destaque com pratos como ceviche peruano com influências japonesas.

Hoje em dia, essa culinária se popularizou principalmente devido a chefs e restaurantes experimentando combinações inusitadas de ingredientes e técnicas culinárias de todo o mundo. Novas tendências, como a culinária plant-based de fusão, também estão surgindo, com a combinação ingredientes vegetarianos e técnicas culinárias de diferentes culturas para criar pratos únicos e inovadores.

**Ingredientes pouco comuns:** Alguns chefs estão explorando ingredientes pouco comuns em suas culinárias de fusão, como o uso de algas, insetos comestíveis e flores. Esses ingredientes podem adicionar novos sabores e texturas aos pratos de fusão, tornando-os ainda mais surpreendentes e inovadores.

**Consciência ecológica:** Como muitos consumidores estão se tornando cada vez mais conscientes do impacto ambiental da indústria alimentar, alguns chefs estão incorporando práticas sustentáveis em suas culinárias de fusão. Isso pode incluir o uso de ingredientes locais e sazonais, o uso de técnicas de conservação de alimentos e o foco na redução do desperdício de alimentos.

Em resumo, a gastronomia de fusão continua a evoluir e a se transformar, com chefs e restaurantes explorando novas possibilidades de combinar ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas. À medida que a consciência ambiental aumenta, também é provável que veremos um maior foco na sustentabilidade na culinária de fusão no futuro.

Conforme já citado, a Fusion Cuisine surgiu na década de 1960 com a Nouvelle Cuisine inspirada na culinária francesa e japonesa fazendo referência à cozinha nova, liderada pelo chef Paul Bocuse, esse movimento culinário enfatizou a simplicidade e a leveza na culinária francesa.

Paul Bocuse foi um renomado chef francês e uma figura icônica na culinária mundial. Nascido em 1926 em Collonges-au-Mont-d'Or, na França, Bocuse cresceu em uma família de chefs e começou a trabalhar na cozinha de seu pai desde jovem e em 1958 assumiu a liderança do restaurante de sua família, o Auberge du Pont de Collonges, e começou a implementar suas próprias ideias e técnicas culinárias. Ele se tornou conhecido por sua abordagem inovadora e criativa à culinária francesa, combinando técnicas clássicas com novos ingredientes e sabores.

Além de ser um chef de renome mundial, Bocuse também foi um líder na indústria da gastronomia. Ele fundou a Bocuse d'Or, uma competição culinária internacional que atrai chefs de todo o mundo para competir em Lyon, na França, e ajudou a elevar o status dos chefs como verdadeiros artistas. Ele recebeu diversas honrarias ao longo de sua carreira, incluindo três estrelas Michelin, a mais alta classificação da prestigiosa guia gastronômica, faleceu em 2018 aos 91 anos, mas seu legado na culinária mundial e sua influência na indústria da gastronomia continuam a inspirar chefs em todo o mundo.

Outros chefs famosos, como Wolfgang Puck, Jean-Georges Vongerichten e Nobu Matsuhisa, também foram pioneiros na gastronomia de fusão, combinando ingredientes e técnicas culinárias de diferentes tradições culinárias para criar pratos únicos e inovadores. Esses chefs ajudaram a popularizar a gastronomia de fusão e abriram caminho para uma nova geração de chefs criativos e inovadores.

Wolfgang Puck é um chef e restaurateur austríaco-americano, nascido em 1949 na cidade de Sankt Veit an der Glan, na Áustria. Começou sua carreira na cozinha aos 14 anos, quando começou a trabalhar em um restaurante local na Áustria. Mais tarde,

mudou-se para os Estados Unidos, onde trabalhou em restaurantes de Nova York antes de se mudar para Los Angeles em 1975, onde abriu seu primeiro restaurante, o Spago, em 1982 que rapidamente se tornou um sucesso, atraindo celebridades e personalidades influentes da indústria do entretenimento. Puck ganhou fama pela sua gastronomia de fusão misturando ingredientes e técnicas de diferentes culinárias, como asiática, italiana e francesa. Puck também é conhecido por suas aparições na televisão, incluindo como juiz no programa "MasterChef" e como apresentador do programa "Wolfgang Puck's Cooking Class". Ele também ajudou a popularizar a cozinha californiana em todo o mundo e influenciou inúmeros chefs em sua abordagem criativa e inovadora à culinária.

Jean-Georges Vongerichten é também um chef de renome mundial, nascido na Alsácia, França, em 1957. Começou sua carreira na cozinha como aprendiz em um restaurante de sua cidade natal. Ele trabalhou em diversos restaurantes na França e em outros países da Europa antes de se mudar para os Estados Unidos em 1985. Em 1991 abriu seu próprio restaurante, o JoJo, em Nova York. Ele rapidamente ganhou reconhecimento por sua culinária inovadora e saborosa, que misturava influências francesas e asiáticas. Ele também é conhecido por ter sido o chef que popularizou o molho de pimenta Sriracha em Nova York. Recebeu inúmeros prêmios e honrarias em sua carreira, incluindo o James Beard Foundation Award de Melhor Chef em Nova York e o Lifetime Achievement Award.

Nobuyuki "Nobu" Matsuhisa é um chef e empresário japonês, nascido em Saitama, Japão, em 1949. Ele é conhecido pela mescla de técnicas e ingredientes japoneses com influências sul-americanas e europeias. Começou sua carreira na cozinha como aprendiz em um restaurante em Tóquio, viajou para o Peru na década de 1970, onde trabalhou em vários restaurantes e desenvolveu sua culinária única, que combinava técnicas japonesas com ingredientes locais e influências sul-americanas. Mudou-se para os Estados Unidos e em 1987, Matsuhisa abriu seu próprio restaurante em Beverly Hills, na Califórnia, chamado Matsuhisa, rapidamente se tornando popular entre celebridades e a elite de Hollywood, graças à sua culinária inovadora e saborosa.

Em parceria com o ator Robert De Niro, Matsuhisa expandiu sua marca para abrir vários restaurantes em todo o mundo, incluindo o famoso Nobu, que se tornou uma das cadeias de restaurantes mais bem-sucedidas mundialmente. Além de seus

restaurantes, Matsuhisa também lançou sua própria linha de produtos, incluindo saquê e molhos.

Dentre os brasileiros mais famosos que atuam na área da gastronomia de fusão podem ser citados:

Alex Atala - é um chef de cozinha e restaurateur brasileiro conhecido por seu trabalho no restaurante D.O.M. (acrônimo da locução latina *Deo Optimo Maximo*), que combina ingredientes tradicionais brasileiros com técnicas modernas de culinária. Segundo informações retiradas da Wikipedia, Milad Alexandre Mack Atala nasceu em uma família de classe média de origem palestina, no bairro da Mooca na cidade de São Paulo em 3 de junho de 1968. Eleito chef do ano pelo Guia Quatro Rodas em 2006, o seu restaurante, D.O.M., foi considerado 6º melhor restaurante do mundo e o melhor da América do Sul, lista World's 50 Best Restaurants de 2013. Alex é um defensor da culinária regional, como expressa em seu livro *Por uma Gastronomia Brasileira*, e coloca a culinária amazônica, especificamente a paraense, como base de alguns de seus melhores pratos, mesclando culinária regional com sua técnica impecável.

Ana Luiza Trajano - fundadora do restaurante Brasil a Gosto, que mistura ingredientes e técnicas de várias regiões do Brasil em seus pratos, é uma chef de cozinha brasileira conhecida por seu trabalho de resgate da culinária brasileira e por suas criações que misturam técnicas da cozinha clássica com ingredientes e sabores típicos do Brasil. Ela é proprietária do restaurante Brasil a Gosto, localizado em São Paulo. Formada em Gastronomia pelo Senac, começou sua carreira trabalhando em restaurantes renomados no Brasil e no exterior, como o El Bulli, na Espanha, e o Carlota, em São Paulo. Em 2006, inaugurou o Brasil a Gosto, que se tornou referência na cena gastronômica brasileira. Ela também é uma defensora da valorização dos ingredientes e produtos brasileiros, e utiliza em suas criações ingredientes típicos de diferentes regiões do país, como jambu, tucupi, cupuaçu e outros. Ela também é autora de livros de culinária, incluindo "Brasil a Gosto" e "Mesa Brasileira". Ana Luiza Trajano é reconhecida internacionalmente e já recebeu diversos prêmios por sua contribuição para a culinária brasileira.

Bel Coelho - chef de cozinha brasileira que ficou conhecida por sua cozinha de fusão contemporânea, que mistura técnicas e ingredientes de diferentes culturas culinárias. Ela nasceu em São Paulo e cresceu em meio aos sabores da cozinha portuguesa de sua avó materna e da cozinha judaica de sua avó paterna. Estudou gastronomia em São Paulo e depois passou um tempo em Nova York, onde trabalhou em restaurantes renomados, como o D.O.M. de Alex Atala e o El Celler de Can Roca, na Espanha. Em 2012, ela abriu seu próprio restaurante em São Paulo, o Clandestino, que foi muito elogiado pela crítica especializada.

Henrique Fogaça - renomado chef de cozinha brasileiro, conhecido por sua participação como jurado no programa de televisão MasterChef Brasil. Ele também é proprietário do restaurante Sal Gastronomia, localizado em São Paulo, que oferece uma gastronomia de fusão. Fogaça é conhecido por seu estilo criativo e ousado de cozinhar, combinando técnicas e ingredientes de diferentes culturas em seus pratos. Sua cozinha é influenciada pela culinária brasileira, asiática e europeia, entre outras.

O chef também é conhecido por seu trabalho com ingredientes não convencionais, como insetos e plantas alimentícias não convencionais (PANCs), que ele incorpora em seus pratos para criar novas experiências gastronômicas. Além de seu trabalho como chef, Fogaça é também um grande defensor da alimentação saudável e sustentável, trabalhando com produtores locais e incentivando o uso de ingredientes orgânicos em sua cozinha.

Jefferson Rueda - é um chef de cozinha brasileiro, nascido em São José do Rio Pardo (SP). Ele é o proprietário e chef do restaurante A Casa do Porco, localizado no centro da cidade de São Paulo, que é conhecido por sua abordagem inovadora e criativa da culinária brasileira de fusão. Rueda começou sua carreira na cozinha aos 14 anos de idade, trabalhando em restaurantes locais em São Paulo. Mais tarde, ele se especializou em carnes, trabalhando como açougueiro e criando pratos com cortes de carne menos comuns. Ele também viajou para a Europa para aprimorar suas habilidades culinárias.

Em 2014, Rueda abriu A Casa do Porco, que logo se tornou um dos restaurantes mais populares de São Paulo. O menu do restaurante apresenta pratos de fusão que combinam influências brasileiras com técnicas francesas e japonesas. Alguns dos pratos mais populares incluem o Porco San Zé, uma versão brasileira

do clássico prato japonês Tonkatsu, e a linguiça de porco com pickles de cenoura e maionese de alho. Além do A Casa do Porco, Rueda também é co-proprietário do Bar da Dona Onça e do Hot Pork, ambos localizados em São Paulo. Ele também é um defensor da culinária brasileira, promovendo a utilização de ingredientes locais e a preservação de técnicas culinárias tradicionais. Em 2018, ele foi nomeado o Melhor Chef pela revista Prazeres da Mesa.

## **5. POPULARIDADE DA GASTRONOMIA DE FUSÃO E SEU FUTURO**

### **5.1 Pesquisa de opinião sobre gastronomia de fusão**

Entre os meses de março e abril de 2023, o grupo realizou uma pesquisa, utilizando o aplicativo Google Forms, com perguntas sobre o conhecimento das pessoas sobre a gastronomia de fusão.

O público atingiu preponderantemente a faixa de idade acima de 31 anos, sendo 83% do sexo feminino sendo 68% das pessoas com formação superior e das 185 pessoas que responderam, afirmaram não conhecer essa gastronomia.

Porém, quando o questionamento foi sobre pratos com combinação de sabores ou diferentes condimentos numa mesma receita, a grande maioria aprova e gosta da opção.

Conclui-se que a cozinha de fusão é popular entre os brasileiros, porém não conhecida por seu nome.

### **5.2 Razões para a crescente popularidade da gastronomia de fusão**

Algumas das razões pelas quais a gastronomia de fusão está se tornando popular, além da combinação de diferentes culturas culinárias que podem criar pratos únicos e emocionantes atraindo uma ampla gama de clientes e paladares, pode ser destacado:

5.2.1 **Diversidade cultural:** A gastronomia de fusão é um reflexo da crescente diversidade cultural em todo o mundo. À medida que as pessoas se movem e se estabelecem em novos lugares, eles levam consigo suas tradições culinárias. A fusão de diferentes culturas culinárias é uma maneira de celebrar e explorar essa diversidade.

5.2.2 **Criatividade e inovação:** A gastronomia de fusão permite que chefs experimentem e inovem com diferentes ingredientes, técnicas e tradições culinárias. Isso pode levar a pratos únicos e criativos que atraem a atenção e o interesse dos clientes.

5.2.3 **Acessibilidade:** A gastronomia de fusão muitas vezes combina ingredientes e técnicas culinárias de diferentes partes do mundo, tornando os pratos mais

acessíveis para pessoas que não estão familiarizadas com a culinária de uma região específica.

5.2.4 Integração da tecnologia: A tecnologia tem desempenhado um papel importante na gastronomia de fusão, permitindo aos chefs experimentar e explorar novas técnicas e ingredientes de diferentes culturas. A tecnologia também ajudou a tornar a gastronomia de fusão mais acessível, seja por meio de aplicativos de entrega de alimentos, como o Uber Eats e o iFood, ou através de programas de culinária na TV e na internet. Um exemplo de tecnologia utilizada na cozinha de fusão é a gastronomia molecular, que envolve a aplicação de técnicas científicas para transformar a textura, sabor e apresentação dos alimentos. Outras tecnologias comuns incluem a utilização de ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas em uma única refeição, e a criação de pratos inspirados em sabores e ingredientes de todo o mundo e a impressão 3D de alimentos, inovação em testes desde 2011. A impressão em 3D de alimentos segue a mesma ideia dos outros produtos fabricados por essa tecnologia, o principal diferencial está nas tintas utilizadas para que possam ser ingeridos por humanos e animais. Ressalte-se que são necessários cuidados com os ingredientes a serem utilizados na fabricação dos alimentos, que devem seguir as mesmas exigências e certificações comum de alimentos naturais. A impressão 3D de alimentos permite uma personalização e precisão incríveis na criação de pratos. Os chefs e especialistas podem projetar digitalmente o formato e a estrutura do alimento desejado, e a impressora 3D se encarrega de construir a forma física usando os ingredientes selecionados. Isso permite uma apresentação única e elaborada, além de possibilidades criativas ilimitadas. Essa tecnologia não apenas oferece uma experiência visual atraente, mas também pode ser utilizada para melhorar a textura e a composição dos alimentos. Por exemplo, para criar estruturas porosas que permitem diferentes texturas dentro de um único alimento, como um bolinho de massa com uma crosta crocante e um recheio macio, ou ainda para criar alimentos com formatos específicos para facilitar a deglutição em pacientes com dificuldades de alimentação, ou para a produção de alimentos customizados para atender a necessidades dietéticas específicas. Pesquisadores da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo (Esalq-USP), em parceria com colegas da Ecole Nationale Vétérinaire Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique (Oniris) e do Institut National de la Recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), da França, desenvolveram géis a base de amidos

modificados de mandioca e de trigo podem ser usados como base para impressão de alimentos, como uma sobremesa. O objetivo dos pesquisadores, porém, é estender para aplicações em áreas como a biomédica, para produzir cápsulas de remédios ou alimentos com ingredientes com a função não só de nutrir, mas também de conferir benefícios à saúde – os chamados nutracêuticos. A NASA financiou uma startup - BeeHex - que construiu uma impressora de alimentos denominada Chef 3D cujo objetivo é permitir que os astronautas cozinhem em órbita, auxiliando as missões espaciais e os poupando de se alimentarem de congelados e enlatados.

Com a evolução constante da tecnologia, é provável que novas ferramentas e técnicas sejam desenvolvidas para ajudar a levar a gastronomia de fusão a novos patamares.

- 5.2.5 Sustentabilidade: A gastronomia de fusão pode ser uma maneira de promover a sustentabilidade, combinando ingredientes locais e sazonais com técnicas culinárias de outras partes do mundo, reduzindo a pegada ecológica dos alimentos.

### **5.3 Contribuições das redes sociais e da internet para a popularização da gastronomia de fusão**

As redes sociais e a internet desempenham um papel importante na popularização da gastronomia de fusão, uma vez que as mídias sociais permitem que os chefs e restaurantes compartilhem fotos e vídeos de seus pratos, pode atraindo a atenção de um público mais amplo e diversificado. Além disso, a internet tornou mais fácil para os amantes da comida acessarem receitas, dicas de culinária e informações sobre ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas.

Essa popularidade das redes sociais e a facilidade de acesso à informação, permitem que a gastronomia de fusão se torne cada vez mais acessível e popular, dando mais oportunidades a toda população de experimentar novos sabores e combinações culinárias, contribuindo para a evolução e popularização da gastronomia de fusão.

#### **5.4 Um possível futuro para a gastronomia de fusão**

É difícil prever exatamente qual será o futuro da gastronomia de fusão, mas é provável que ela continue a evoluir e se transformar. Com a crescente globalização e a facilidade de acesso a ingredientes de diferentes culturas, é possível que surjam novas combinações culinárias inovadoras e surpreendentes.

Além disso, com a crescente conscientização sobre a sustentabilidade e a preocupação com a saúde, é possível que a gastronomia de fusão incorpore cada vez mais ingredientes locais e sazonais em suas criações, além de buscar técnicas de preparo mais saudáveis e sustentáveis. No Brasil é visto crescer o interesse por alimentos mais saudáveis ao mesmo tempo que se procura conhecer diferentes ingredientes das diversas regiões do país. Recentemente uma pessoa do grupo em viagem se deparou com um pote de doce com o nome de Barutella, que é que uma versão do doce de nome Nutella, mas feito com a castanha de Baru em substituição a avelã.

Por fim, a influência das redes sociais e da internet pode continuar a desempenhar um papel importante na popularização da gastronomia de fusão, permitindo que chefs e restaurantes compartilhem suas criações com uma audiência global e inspirem novas tendências culinárias.

## CONCLUSÃO

Ao longo deste trabalho, foi explorada a fascinante história e evolução da gastronomia de fusão, uma forma de culinária que combina ingredientes e técnicas culinárias de diferentes culturas. Essa técnica culinária tem uma rica história que remonta a séculos atrás, com influências de invasões militares, migrações de povos, colonizações, entre outros eventos históricos.

Pode ser visto como as culturas mouras influenciou a gastronomia portuguesa que influenciou a gastronomia do Brasil, que também recebeu muitas contribuições dos africanos escravizados e depois, com o movimento de imigração teve grande enriquecimentos dos povos europeus e asiáticos e isso tudo aliado a cultura indígena, povo que já estava no Brasil na época do seu descobrimento.

A contribuição de grandes chefs, como Paul Bocuse, Wolfgang Puck, Jean-Georges Vongerichten e Nobu Matsuhisa, foi fundamental para a popularização desse modelo de gastronomia e para sua evolução ao longo do tempo. Eles ajudaram a desenvolver novas técnicas e combinações de sabores, tornando a gastronomia de fusão uma forma de arte culinária sofisticada e apreciada em todo o mundo.

A popularidade da gastronomia de fusão tem crescido nos últimos anos, e as redes sociais e a internet têm desempenhado um papel importante na sua difusão e na ampliação do público que a aprecia, uma vez que proporciona novas experiências gastronômicas, que misturam sabores e tradições de diferentes culturas, enriquecendo a diversidade cultural e a gastronomia de muitos países, e que continuará a evoluir e encantar paladares em todo o mundo. Sua história, técnicas e ingredientes únicos são uma celebração da diversidade e um tributo à riqueza cultural e culinária de várias partes do mundo.

Para dar mais realidade a matéria, está em anexo o resultado da pesquisa realizada sobre a popularidade da cozinha de fusão, fichas técnicas de preparações da cozinha de fusão, incluindo sushi de banana, creme brulée de milho e petit gateau de tapioca

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

BARUFALDI, Mauricio. Fusion cuisine ou cozinha de fusão; combinando elementos e origens. LinkedIn, 2022. Disponível em <https://www.linkedin.com/pulse/fusion-cuisine-ou-cozinha-de-fusão-combinando-e-mauricio-barufaldi>. Acesso em 22/03/2023.

Buarque, Daniel. Fritar Sushi é respeitar a tradição, diz pesquisador. 2007, São Paulo. Disponível em <https://g1.globo.com/Noticias>. Acesso em 12/04/2023.

COLOMBO, Sylvia. Africanos foram forçados a reinventar sua culinária. FolhaUol, 2022. Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/fol/brasil500/comida6.htm>. Acesso em 15/04/2023

ESTEVÃO, William. Produções Gastronômicas: Cozinha Brasileira e Internacional. Jundiaí, 2023

FREYRE, Gilberto. Casa Grande & Senzala. 52 ed. São Paulo: Global, 2013.

FusionCuisine/Fusion Food/Cozinha de Fusão. Blog da EnsinE Faculdade, 16/11/2021. Disponível em <https://ensin-e.edu.br/fusioncuisine-fusion-food-cozinha-de-fusao/>. Acesso em 14/04/2023

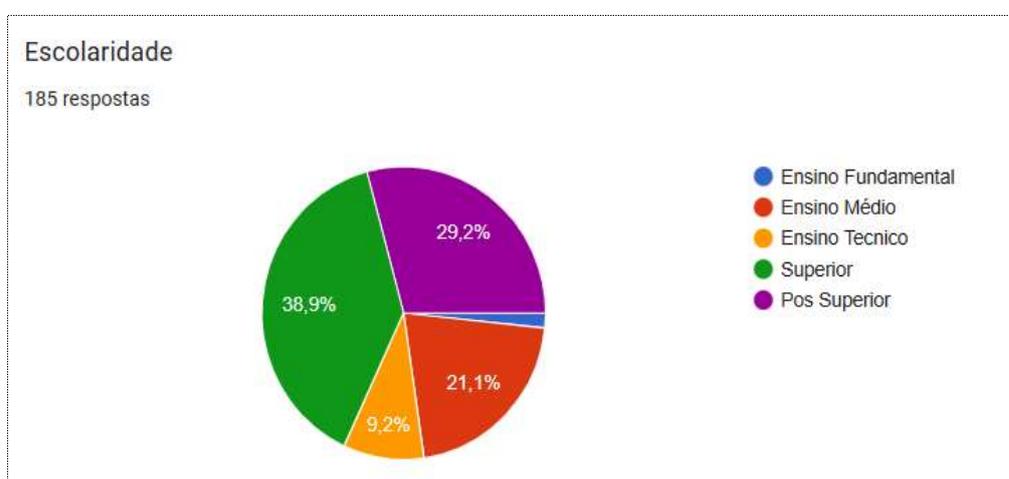
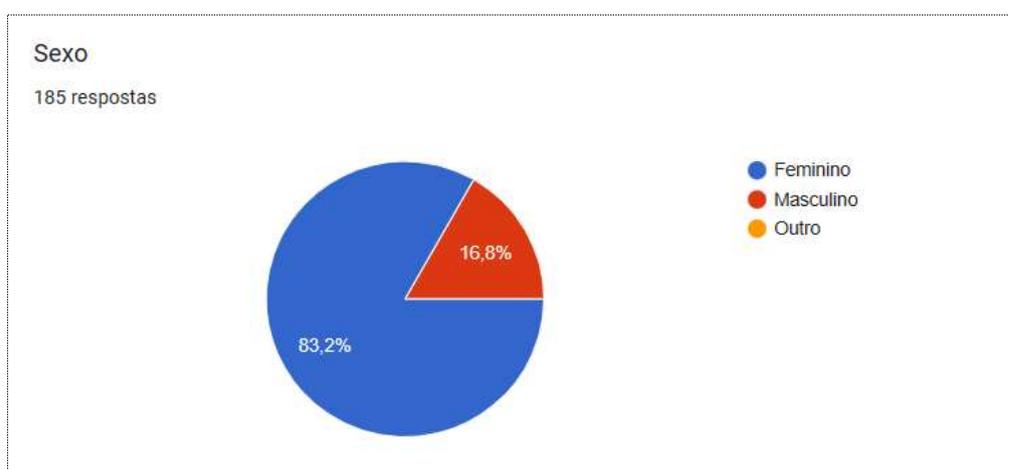
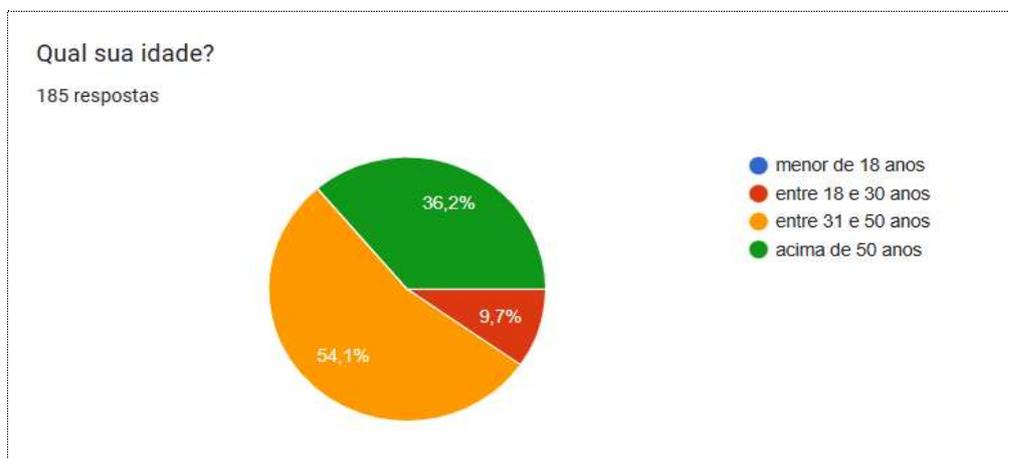
MARKETING, Leelah. Hot Roll: vai resistir a este sushi crocante? Blog Djapa, 2023. Disponível em <https://www.djapa.com.br/blog/comida-japonesa/hot-roll-vai-resistir-a-este-sushi-crocante/>. Acesso em 05/04/2023

MELLO, Livia de Paula Silveira Produção de alimentos por impressão 3D, 2021. Disponível em <https://profissaobiotec.com.br/producao-de-alimentos-por-impressao-3d/>. Acesso em 17/05/2023

SILVA, Francisco Vilmar; Fusion Food de Gilberto Freyre aos tempos atuais: A formação da culinária brasileira. 2015. 75p. Portfolio - UNICEUB – Centro Universitário de Brasília – Faculdade de Ciências da Educação e da Saúde, Brasília.

## ANEXO I

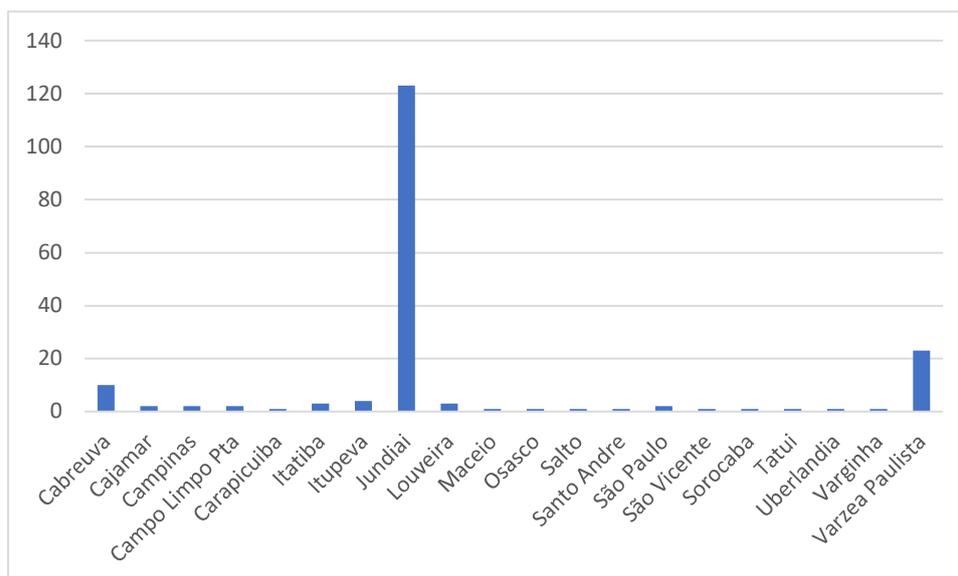
Pesquisa realizada entre os meses de março e abril de 2023 para testar o conhecimento das pessoas com relação a gastronomia de fusão:



## Alcance da Pesquisa:

### Em que cidade você vive atualmente?

184 respostas



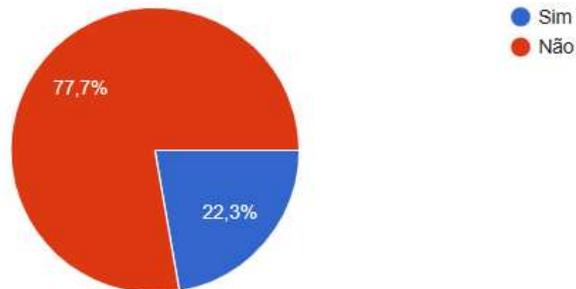
#### Cidade onde mora atualmente

184 respostas

Cabreuva	10
Cajamar	2
Campinas	2
Campo Limpo Pta	2
Carapicuíba	1
Itatiba	3
Itupeva	4
Jundiaí	123
Louveira	3
Maceio	1
Osasco	1
Salto	1
Santo Andre	1
São Paulo	2
São Vicente	1
Sorocaba	1
Tatui	1
Uberlândia	1
Varginha	1
Varzea Paulista	23
<b>Total</b>	<b>184</b>

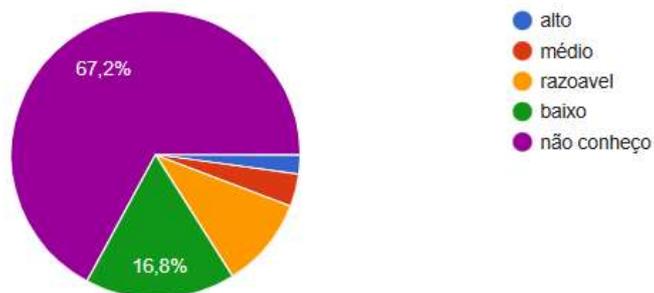
Você já ouviu falar sobre a Cozinha de Fusão?

184 respostas



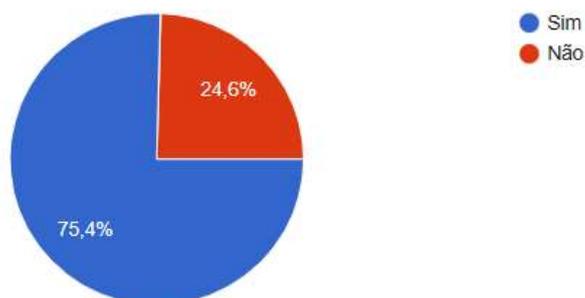
Se respondeu sim na anterior, como considera seu conhecimento sobre a Cozinha de Fusão

137 respostas



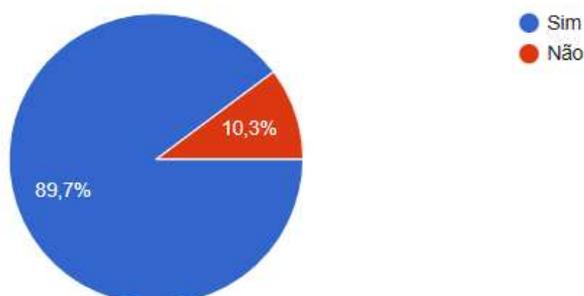
Você gosta da mistura de sabores doces e salgados num mesmo prato?

183 respostas



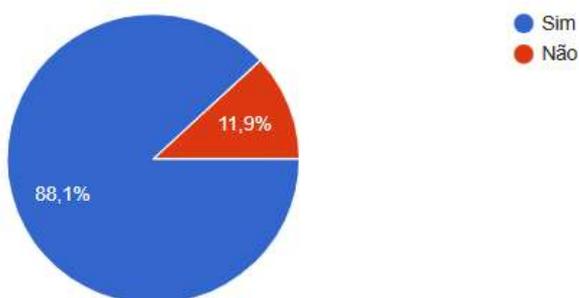
E sobre a mistura de diferentes condimentos num mesmo prato, lhe agrada?

185 respostas



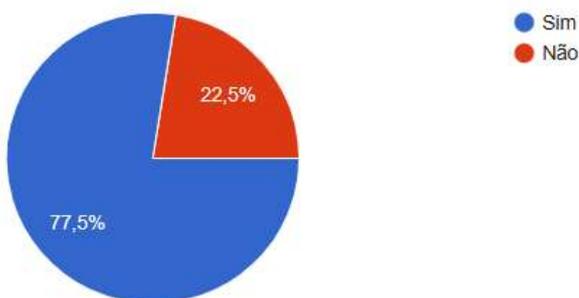
Você conhece a culinária japonesa?

185 respostas



Um dos pratos mais famosos da culinária japonesa é o sushi, que é, originalmente, a combinação do arroz com os pescados crus. Esse prato surgiu da necessidade de conservação dos peixes que para serem transportados para outros lugares, eram conservados no arroz cozido. É muito comum encontrarmos atualmente sushis com frutas envolvidas no arroz ao invés de peixes. Você considera essa adaptação como uma cozinha de fusão?

178 respostas



## ANEXO II

### FICHAS TÉCNICAS DE EXEMPLOS DE PRATOS DE FUSÃO

<b>FICHA TÉCNICA:</b> Creme Brulee de Milho
<b>CATEGORIA:</b> Sobremesa
<b>Nº PORÇÕES:</b>



#### RECEITA BASE

QUANTIDADE	UNIDADE	INGREDIENTE	PADRÃO USO
300	Gramas	Milho Verde	em grãos
130	Gramas	Açúcar Refinado	
10	Gramas	Açúcar Cristal	
4	Unidades	Gemas	
400	Mililitros	Creme de Leite	

#### PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:

1 - Esquente o creme de leite com 100 gramas de açúcar.
2 - Bata o milho com o creme de leite já morno.
3 - Com o fouet bata as gemas com 30 gramas de açúcar, e misture com o creme batido com milho já coado
4 - Leve ao forno a 180°C em banho-maria, porções de 150 g por 13 minutos.
5 - Na hora de servir, peneire açúcar cristal na superfície e queime com o maçarico.

#### CARACTERÍSTICAS PÓS-PREPARO:

<b>RENDIMENTO:</b>
<b>TEXTURA:</b>
<b>COLORAÇÃO:</b>
<b>COMENTÁRIOS:</b>

## A HISTORIA DA CULINARIA DE FUSÃO E SUA EVOLUÇÃO AO LONGO DO TEMPO

Objetivo: Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Gastronomia

<b>FICHA TÉCNICA:</b> Petit Gateau de Tapioca
<b>CATEGORIA:</b> Sobremesa
<b>Nº PORÇÕES:</b>



### RECEITA BASE

QUANTIDADE	UNIDADE	INGREDIENTE	PADRÃO USO
1		Clara de 1 ovo	
20	gramas	Chocolate em pó	
15	ml	Leite	
20	gramas	Tapioca	
3	gramas	Fermento em pó	
15	gramas	Doce de leite	

### PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:

1 - Unte duas canecas com manteiga.
2 - Misture todos os ingredientes (use somente a clara do ovo), com exceção do doce de leite.
3 - Despeje metade da massa no fundo da caneca.
4 - Coloque o doce de leite.
5 - Complete com o restante da massa.
6 - Leve as canecas ao micro-ondas por 40 segundos.

### CARACTERÍSTICAS PÓS-PREPARO:

<b>RENDIMENTO:</b>
<b>TEXTURA:</b>
<b>COLORAÇÃO:</b>
<b>COMENTÁRIOS:</b>

**A HISTORIA DA CULINARIA DE FUSÃO E SUA EVOLUÇÃO AO LONGO DO TEMPO**

**Objetivo: Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Gastronomia**

<b>FICHA TÉCNICA:</b>	Hot Sushi de banana com leite condensado e canela
<b>CATEGORIA:</b>	
<b>Nº PORÇÕES:</b>	



**RECEITA BASE**

QUANTIDADE	UNIDADE	INGREDIENTE	PADRÃO USO
<b>Arroz</b>			
500	Gramas	Arroz japones	Al dente
QB	Litro	Água	
<b>Molho Su</b>			
45	Gramas	Açúcar refinado	
105	Gramas	Vinagre de arroz	
2	Gramas	Sal	
<b>Sushi</b>			
10	unidades	Nori (alga)	cortada em duas partes
2	unidade	Banana	fatiada
QB		Canela em pó	
QB		Leite condensado	
QB		Cream cheese	
200	Gramas	Trigo	
500	Gramas	Farinha Panko	
1	litro	Óleo de soja	
QB		Água	

**TOTAL**

**VALOR POR PORÇÃO**

**PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:**

1 - Cozinhe o arroz em ponto al dente e reserve.
2 - Faça o molho su juntando todos os ingredientes em um recipiente e misture muito bem até dissolver tudo.
3 - Com o arroz ainda quente, coloque todo o molho mexendo até que todo líquido seja absorvido pelo arroz.
4 - Reserve o arroz e deixe esfriar por completo
5 - Encape a esteira de bambu com plástico filme.
6 - Corte a Nori ao meio. Coloque-a sobre a ponta da esteira.
7 - Sobre a Nori espalhe o arroz com as pontas dos dedos sempre com os dedos molhados para não grudar o arroz.
8 - Sobre o arroz, coloque uma fatia de banana, o cream cheese e feche formando um rolo.
9 - Faça uma mistura da água com o trigo formando uma pasta mole e passe os rolos de sushi nessa pasta.
10 - Passe na farinha panko (empanar)
11 - Frite em fogo alto sob imersão. Retire quando o rolo estiver dourado.
12 - Corte o Rolo em 8 pedaços. Colocar sobre os pedaços a canela e o leite condensado a gosto. Sirva logo em seguida.

**CARACTERÍSTICAS PÓS-PREPARO:**

**RENDIMENTO:**

**TEXTURA:**

**COLORAÇÃO:**

**COMENTÁRIOS:**