



GASTRONOMIA PARA EVENTOS

Cardápios para megaeventos

Flávio José de Melo Pimentel

Aluno

Shirley Pontes

Orientadora

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do certificado de Especialista em Gastronomia e Segurança alimentar.

Brasília - DF, 06 de novembro de 2004.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Centro de Excelência em Turismo

Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

GASTRONOMIA PARA EVENTOS

Cardápios para megaeventos

Flávio José de Melo Pimentel

Aluno

Banca Examinadora:

Professora Mestre Shirley Pontes

Orientadora

Professora Doutora Wilma Araújo

Membro da Banca

Brasília-DF, 06 de novembro de 2004.

FLÁVIO JOSÉ DE MELO PIMENTEL

GASTRONOMIA PARA EVENTOS

Cardápios para megaeventos

Comissão Avaliadora:

Professora Mestre Shirley pontes
Orientadora

Professora Doutora Wilma Araújo
Membro da Banca

Brasília-DF, novembro de 2004.

RESUMO

Tratou-se da história dos eventos, remontando ao tempo de Cristo, enfocando seus encontros com os apóstolos, durante os quais foram realizados alguns dos milagres envolvendo alimentos, como eventos nos moldes como definidos por autores que fizeram parte da revisão bibliográfica do presente trabalho.

O trabalho desenvolveu estudos sobre os cardápios apresentados nos grandes e megaeventos e a ocorrência de problemas de intoxicação dos alimentos.

Foi dado destaque à questão da repetição dos alimentos oferecidos nos eventos, sendo apresentadas preparações quem melhor se ajustam aos megaeventos.

Palavras-chaves: História; Gastronomia; Eventos; Cardápios.

ABSTRACT

The history of events has been treated, back to Christ's time, focusing his meeting with the apostles, during which some miracles involving food have been held at, like events on the patterns like defined by authors that made part of the bibliographic revision of the present work.

The work developed studies about the menus presented on big and mega events and the occurrence of intoxication problems of the food.

Has been given distinction to the repetition of the food offered on the events issue, being presented preparations that better fit on mega events.

Key words: History, Gastronomy, Events, Menu.

Aos meus filhos Flávia e Hugo que sempre me apoiaram em todas as minhas iniciativas, notadamente aquelas relacionadas com a gastronomia, incentivando-me nas incursões na cozinha, e à memória de meu querido pai, grande mestre que tive em minha vida e que sempre foi um apreciador da boa mesa, de quem herdei o gosto pela lide com as caçarolas.

Agradeço a minha esposa Márcia e a todos os que contribuíram de alguma forma para que eu chegasse ao final o curso e, principalmente e acima de tudo, agradeço a meu Senhor Jesus Cristo que sempre guiou meus passos e forneceu a luz necessária para clarear meu caminho.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	10
I . JUSTIFICATIVA	12
II. OBJETIVOS	12
III. MATERIAL E MÉTODOS.....	13
1. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO ...	14
1.1 EVENTOS NA ANTIGUIDADE	21
2. CONCEITO DE EVENTOS	24
2.1 Definição dos tipos de eventos gastronômicos	25
2.1.1 Breakfast.....	25
2.1.2 Continental	25
2.1.3 Buffet	25
2.1.4 Coffee-Break.....	26
2.1.5 Almoço.....	26
2.1.5.1 Mesa posta.....	26
2.1.5.2 Buffet americano.....	26
2.1.6 Jantar.....	26
2.2 Classificação dos Eventos.....	26
2.2.1 Permanentes.....	26
2.2.2 Esporádicos.....	26
2.2.3 Únicos	27
2.2.4 De oportunidade.....	27
2.2.5 Pequeno.. ..	27
2.2.6 Médio.....	27
2.2.7 Grande	27
2.3. Gastronomia nos Eventos.....	27
2.4. Pesquisas com Consumidores de Buffet.....	29
2.5. Contratação de Buffet para Eventos.....	30
2.5.1 Recursos Humanos.....	33
3. PLANEJAMENTO DO MOMENTO GASTRONÔMICO DE UM EVENTO.....	34

3.1 Cardápios dos Eventos.....	37
3.2. Considerações Finais.....	38
3.2.1 Sugestões de cardápios para eventos.....	41
3.2.1.1 Coffee-break.....	41
3.2.1.2 Café da Manhã.....	42
3.2.1.3 Coquetel.....	44
3.2.1.3.1 Os Frios.....	44
3.2.1.3.2 Os Fritos.....	45
3.2.1.3.3 Os Assados.....	46
3.2.1.3.4 As Iscas e Cremes Servidos em Réchauds de Prata.....	47
3.2.1.3.5 Bebidas.....	49
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	50
FONTES MIDIÁTICAS.....	51
ANEXOS	
. Preparações para Cardápio Mais Viáveis para Buffet.....	52
. Sugestões de Preparações.....	54
. Planejamento de mega evento realizado.....	57

INTRODUÇÃO

Os eventos estão presentes na vida de todas as pessoas. Uma reunião de negócios é um evento que ocorre diariamente nas empresas. Uma festa de aniversário é um evento que reúne pessoas para prestar homenagem a alguém de seu círculo de amizade. O show de uma banda é um evento que atrai milhares de pessoas com gostos musicais semelhantes.

Ao longo do tempo os eventos foram se tornando sinônimo de sucesso, sendo excelente meio de divulgação e proporcionando a troca de experiências, levando ao enriquecimento do conhecimento. Atualmente é um recurso muito utilizado para as mais variadas finalidades.

Os eventos mobilizam o público em torno de temas comuns. São acontecimentos que requerem o trabalho de equipes de profissionais de diversas áreas de atuação e movimentam consideráveis volumes de recursos, sendo muitas vezes a mola propulsora da economia de determinadas regiões.

O interesse de pessoas de diversas regiões pelos temas dos eventos faz com que esses acontecimentos ajudem a desenvolver o turismo das cidades, em especial o setor da hospitalidade, tendo em vista a necessidade de hospedagem e alimentação dos participantes.

Os hotéis registram picos de ocupação nas datas dos eventos e as empresas de alimentação muitas vezes são forçadas a recorrer à contratação de pessoal extra para fazer frente à demanda dos consumidores.

A gastronomia tem um papel fundamental para o sucesso dos eventos, pois é no momento gastronômico que acontece estreitamento de relações entre os participantes, através da troca de impressões e de experiências.

O trabalho foi dividido em três capítulos, para melhor compreensão: capítulo 1 trata da história da alimentação, relatando os acontecimentos históricos que foram modificando os hábitos alimentares dos homens desde a época do antigo Egito, faz também um breve relato dos eventos dos quais Cristo teve participação principalmente na questão dos alimentos, mostrando alguns de seus milagres; o capítulo 2 conceitua os eventos e os classifica de acordo com o porte

e tipo de alimento oferecido, tratando também da gastronomia nos eventos e da contratação de buffet; no capítulo 3 é apresentado o planejamento gastronômico de um evento, mostrando sua importância como fator de sucesso dos eventos de qualquer natureza.

O planejamento de evento, apresentado nos anexos, aborda o trabalho realizado para concretização do momento gastronômico da festa de confraternização do Banco do Brasil S.A., durante a qual foi apresentado show da banda Chiclete com Banana.

I. JUSTIFICATIVA

São cada vez mais freqüentes as ocorrências de contaminações alimentares e a repetição de cardápios em megaeventos. As preparações nem sempre são manipuladas em condições ideais, que possam evitar, ou reduzir, a ocorrência de tais problemas. Não existe literatura que trate especificamente o assunto gastronomia em eventos de qualquer porte, levando as empresas de manipulação de alimentos destinados a eventos a trabalhar de forma empírica e freqüentemente em condições higiênico-sanitárias favoráveis à contaminação dos alimentos.

Além dessa situação, que põe em risco a saúde dos consumidores, existe o problema da repetição os cardápios oferecidos, tornando o momento gastronômicos dos eventos monótono.

Tendo em vista a escassez de informações sobre o assunto, foi efetuado levantamento de dados por meio de pesquisa não estruturada visando análise de mercado e cenário de grandes e megaeventos realizados em Brasília.

Assim, justifica-se o presente estudo que visa identificar as melhores soluções, tanto para cardápios como para métodos de trabalho mais seguros, apresentando preparações que melhor se ajustem ao momento gastronômico dos megaeventos.

II. OBJETIVOS

O presente trabalho tem como objetivo geral estudar os cardápios mais utilizados em eventos de grande porte, visando identificar melhores soluções de serviços alimentares para megaeventos.

Os objetivos específicos são:

- Identificar os alimentos oferecidos nos cardápios dos grandes e megaeventos realizados em Brasília;

- Propor novas preparações a serem servidas nos grandes e megaeventos, tornando os cardápios mais variados e menos repetitivos;
- Identificar as melhores preparações para cardápios de grandes e megaeventos

III. MATERIAL E MÉTODOS

Para condução deste trabalho foi realizada pesquisa qualitativa, descritiva e conclusiva. É não-probabilística devido ao fato de os indivíduos que compõem o público-alvo não terem a mesma probabilidade de participarem da pesquisa. É qualitativa na medida em que se busca a opinião dos entrevistados. É conclusiva, pois visa responder a uma pergunta, tema central deste estudo, e descritiva porque os dados, após serem coletados, serão objeto de análise.

Durante os anos de 2002 e 2003, foram realizados, com clientes e fornecedores de empresas prestadoras de serviço na área de alimentação para eventos e salões de festas, levantamentos de dados sobre os resultados dos eventos.

O levantamento foi realizado focando o aspecto da gastronomia, notadamente quanto à qualidade e variedade do cardápio apresentado.

O levantamento de dados foi efetuado por meio de pesquisa exploratória, qualitativa, com amostra aleatória, baseado em questionário semi estruturado orientado pelas seguintes questões:

- Quais os maiores problemas ocorrem em grandes eventos, com relação à alimentação?
- Quais as soluções adotadas?
- Qual a sua opinião sobre o cardápio oferecido?
- Qual sugestão de cardápio buscando adequação ao grande número de participantes dos eventos?

1. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Ao estudar a história da alimentação, de acordo com Flandrin e Montanari, vê-se que as tumbas do antigo Egito, a partir do quarto milênio mostram a variedade de alimentos de que já dispunham as elites sociais. Na refeição preparada para um faraó da décima nona dinastia e seu numeroso séqüito, constam do cardápio variadas massas, carnes, peixes, laticínios, frutas legumes e bebidas. Entretanto não se pode dizer que esta característica marca o início da história humana; o que se pode dizer é que os homens sempre foram onívoros e, de acordo com as épocas e as regiões em que viveram, comiam alimentos vegetais ou animais.

Os autores continuam informando que durante alguns milhões de anos, frutas, folhas ou grão parecem ter fornecido ao homem pré-histórico o essencial das calorias de que necessitava. A preponderância da alimentação vegetal é sugerida pelas dimensões relativamente pequenas dos territórios explorados e pelo desgaste característico dos dentes dos fósseis humanóides. Se os estudiosos da pré-história escreveram mais sobre os produtos da caça e da pesca do que sobre os alimentos vegetais, isso se deveu em parte ao fato de que estes deixaram menos vestígios no solo. E também porque só agora se começa a desenvolver os métodos – um químico, outro isotópico – que permitirão medir as respectivas partes de vegetal e de carne na alimentação e determinar os tipos de vegetais que eram consumidos.

Acrescentam, ainda, que também se tem debatido se os primeiros hominídeos – australoptecos, Homo habilis, depois Homo erectus, este último há cerca de um milhão de anos – foram caçadores ou ladrões de carcaça. Em História da Alimentação a idéia que se defende é a de que o homem praticou uma caça ativa ainda que eventualmente roubasse as presas de outros predadores.

Seguindo as informações, foi no Oriente Médio que o homem, pela primeira vez, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais. Essas atividades estenderam-se rapidamente a outras regiões mediterrâneas, enquanto, mais o norte, os produtos da coleta e da caça continuaram predominando até

depois da era cristã, favorecendo uma alimentação mais equilibrada, com menos carências.

Os autores continuam informando que só se pode falar de cereais após o início da agricultura e ainda assim nos casos das grandes sociedades civilizadas, caracterizadas pela existência de cidades, como as da Mesopotâmia, do Egito, da Síria, do Irã etc. É lá, normalmente, que se encontram referências sobre cereais em geral ou por espécies: em primeiro lugar a cevada – na Mesopotâmia e no Egito -, em seguida, o trigo, a espelta e os alimentos e bebidas preparados a partir deles: pães de massa fermentada ou não, bolos, fogaças, biscoitos diversos e a cerveja.

Faldrin e Montanari (1998, p. 862) afirmam que os homens depararam com alimentos diferentes de acordo com as regiões, e parecem ter procedido a uma seleção e escolha dos alimentos que a natureza lhes oferecia e que decorriam da diversidade de suas culturas. Hoje os europeus não comem qualquer inseto ao contrário dos habitantes da África, da América e até da Ásia. Na Europa, os franceses escandalizam ou deixam atônitos os habitantes de outros países comendo escargots e rãs, enquanto a sopa de tartaruga tornou-se uma especialidade inglesa e o bucho de carneiro uma peculiaridade escocesa. No Brasil, temos a buchada de bode como alimento apreciado pela população da região Nordeste, e rejeitada pelos habitantes dos outros Estados. Essas são práticas eminentemente culturais, uma vez que em todas as regiões da Europa existem escargots, rãs, tartarugas e carneiros e em todo o território brasileiro cria-se o bode. Inversamente as religiões fora da Europa proíbem animais que a maioria dos europeus aprecia, e também no Brasil, como o porco, a enguia e o esturjão e suas ovas (caviar) ou ainda os mariscos e crustáceos, considerados impuros pelo judaísmo e pelo islamismo e, ainda, que toda a carne animal é vedada ao hindu.

Seguem informando que as mais antigas receitas que se conhece são mesopotâmicas e datam do segundo milênio a.C. Não se pode concluir daí que os mesopotâmicos inventaram a cozinha. Eles tiveram seus motivos para escreverem suas receitas e foram os primeiros, junto com os egípcios a poder fazê-lo: sem escrita não poderia haver receita. Mas a ausência de receitas não

excluía eventualidade de preocupações gastronômicas e de uma arte culinária refinada. Assim, os egípcios que não tinham sentido a necessidade de formulá-la por escrito deixaram-nos vestígios nas tumbas, a partir do quarto milênio, e, tampouco foram eles a inventar a cozinha.

Acrescentam ainda que há 500 mil anos o homem teria dominado o fogo diferenciando-se de forma definitiva de seus ancestrais hominídeos, que ainda viviam num estado de animalidade. No início o fogo foi utilizado para cozer os alimentos e bem mais tarde é que foi utilizado para outros fins.

Costuma-se dizer que o gosto pela carne cozida é comum a todos os carnívoros e que ela é procurada após incêndios naturais. Sugere-se assim que os próprios animais carnívoros preferem alimento cozido a cru e que comeriam assados todos os dias se soubessem cozinhar. Assim, logo que o homem conseguiu dominar o fogo, ele mudou seu regime.

Entretanto, segundo Brillat-Savarin (1995, p. 45), é preciso um cuidado especial em relação ao conceito de gosto, quando se trata de falar de invenção da cozinha. Para um japonês a melhor maneira de se servir um peixe é cru, para um esquimó, do início do século, foca crua, já em decomposição, cortada em fatias finas eram preferidas às focas cozidas, assadas ou com molho que lhe ofereciam os cozinheiros franceses. Nem todos os povos têm cultura de desconfiança em relação à carne crua e preferência pelo cozido.

Um exemplo mais próximo de nós: a “nova cozinha” que triunfa nos restaurantes na década de 1970 e 1980, não pode ser reduzida a uma moda lançada por dois jornalistas gastrônomos. Ao analisar cada uma de suas características percebe-se que muitas foram configurando independentemente da chegada de Gault e Millau ao proscênio. É o caso dos cozimentos rápidos ligados à descoberta das vitaminas nos legumes pelos nutricionistas. Da mesma forma a sua repentina valorização nos cardápios dos restaurantes, a proscrição dos molhos engrossados por farinha, a diminuição das quantidades de manteiga ou de açúcar na cozinha e pastelaria estão relacionados aos progressos da dietética.

Sobre a cronologia precisa e as razões de todas essas transformações fundamentais, continuamos, na verdade, muito ignorantes, dado que os historiadores têm preferido orientar suas pesquisas em outras direções.

Existem plantas tóxicas em estado cru, mas comestíveis depois de preparadas. Pode ser uma fervura no caso dos cogumelos e um processo mais demorado no caso de mandioca, uma maceração ou uma lavagem prolongada que elimina de algumas espécies seu suco amargo e tóxico. A secagem e a defumação da carne existe desde o período paleolítico superior. Práticas como salga, fermentação controlada que permite obter produtos que se conservam por mais tempo como cerveja, vinho, sidra, vinagre, queijos, chucrute, molho de soja dos chineses e o morri da antiga cozinha andaluza que se preocupavam mais com a conservação do alimento do que com o seu sabor podem ser chamadas de cozinha.

Práticas como cozer, temperar, marinar, macerar, cortar, coar, cozinhar em suma, tiveram como função tornar os alimentos digeríveis e não nocivos antes de melhorar seu sabor. São hábitos alimentares baseados na crença de cada povo, de cada cultura.

Estudiosos japoneses de primatas observaram que uma jovem macaca mergulhou uma batata-doce no rio antes de comê-la. Fato irrelevante apenas à primeira vista, porque ela se habituou a fazer isso e foi logo imitada pelas outras jovens macacas do grupo que passaram isso a seus filhotes. Em seguida passaram a preferir a água salgada do mar à água doce inicial: por isso os macacos abandonaram a proximidade do rio e mudaram seu habitat para perto do mar e conseqüentemente adotaram outros alimentos que eram imersos na água do mar. Essa imersão já constitui um rudimento de cozinha.

Afirmam Faldrin e Montanari (1998, p. 54) que o homem se distinguia dos outros animais pela cozinha e pela comensalidade e pela função social das refeições.

Segundo os autores, no segundo milênio e, nas regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora descrevam os banquetes de deuses e reis, se referem também

às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos fortalece as amizades entre os iguais, reforça as relações entre o senhorio e os vassallos. Da mesma forma em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma panela. Dessa forma parecia que os acordos teriam mais valor e seriam mais facilmente respeitados. Os homens faziam uma pequena refeição pela manhã e uma grande à noite. A noite era também o momento adequado aos banquetes, estendendo-se por diversas horas pela madrugada.

Alguns alimentos, de acordo com os mesmos autores, parecem ter sido indispensáveis nos banquetes mesopotâmicos e de outros povos, como a carne fresca de carneiro, cordeiro, cervídeos, aves, gregos que Assurnipal certa feita mandou servir – em número não inferior a dez mil – em seu palácio em Kallu. Também as bebidas fermentadas, cerveja, cerveja forte, bebidas preparadas com tâmaras fermentadas, vinhos etc. estavam sempre presentes. O sal era partilhado durante os banquetes, que é o símbolo das relações de amizade. O azeite presente nos banquetes não era usado para temperar os pratos, mas para untar e dar brilho aos cabelos dos convivas. Muitas vezes perfumado e, portanto, mais apreciado, apresentava analogia por essa função cosmética, como a água com que se lavavam as mãos antes e depois das refeições.

Também, devido às diferenças tecnológicas, econômicas e sociais entre os povos existem maneiras diferentes de se preparar o mesmo alimento. Exemplo é o caso dos cereais que na África negra tradicional, onde tantas coisas se fazem coletivamente, é de forma individual que as mulheres os descascam e os pilam. Depois, como não dispõe de fornos nem moinhos, elas os consomem, em geral sob forma de papas ou polentas. Já no Ocidente medieval, com moinhos e fornos senhoriais, que poupam bastante tempo à dona de casa, permitem que o senhor controle seus subordinados mais de perto e que o pão seja predominante em sua alimentação. Certamente predomina também no mundo muçulmano, onde fornos e moinhos ora são domésticos, ora estão nas mãos de artesão que trabalham para o público. Porém são pães diferentes, são menores e mais chatos, de consumo mais imediato. Os pães que são guardados por longo tempo são característicos dos campos europeus da Idade Média e da época moderna.

De acordo com Faldrin e Montanari (1998, p 32), o que distingue o homem civilizado das feras é a comensalidade, ou seja, o homem civilizado come não somente para saciar sua fome, mas também para transformar essa ocasião em momentos de sociabilidade, de intercâmbio de idéias e experiências, num ato de forte conteúdo social e elevado poder de comunicação.

Os autores consideram que ao sentar à mesa, o homem busca, além da satisfação de sua necessidade de alimentos, interagir com outros seres, trocando experiências e vivenciando momentos de descontração e de prazer pelo convívio com pessoas de seu círculo de amizade ou influência.

Informam Faldrin e Montanari (1998, p 39) que durante séculos os gregos, depois os romanos da Antiguidade, banquetearam-se deitados: desde a Idade Média os ocidentais abandonaram essa posição, passando a comer sentados. Com essa mudança de postura houve transformações simultâneas: com a mão esquerda livre, a posição sentada permite trinchar os grandes assados sangrentos, com as facas que, a essa época, aparecem à mesa. Com as mãos livres, esses freqüentadores contumazes de mesas e cadeiras altas, inventaram também o garfo. Tampouco foi por acaso que o garfo só se tornou um utensílio à mesa depois da peste negra, entre os séculos XIV e XVII, época em que os europeus aumentaram a distância entre os comensais pela generalização do uso de pratos, copos e talheres individuais.

Na maioria dos países da Europa, a arte culinária e os costumes de estar à mesa, assim como a escolha dos alimentos, acompanhando o culto das vitaminas, expandiu-se a prática da diminuição do tempo dos cozimentos e a preferência pelos alimentos crus. A nova dietética e a estética corporal levaram a restringir o emprego dos alimentos, temperos e meios de cozimento mais calóricos. Estão sendo pouco utilizados os produtos ricos em fécula, molhos ligados com farinha, açúcar, manteiga, banha de porco e outras substâncias gordurosas. Ganham terreno as técnicas de cozimento a vapor em toda espécie de cestas e panelas especiais.

Ainda segundo aqueles autores, a função social da refeição continua sendo importante e as pessoas não comem somente para se alimentar, mas para visitar os pais ou amigos e vivenciar com eles um prazer compartilhado.

Da leitura da obra de Faldrin e Montanari (1998, p 48) pode-se concluir que a normalização dos comportamentos ainda não se tornou irreversível, ou seja, mesmo que os modelos de consumo tendam a se assemelhar cada vez mais, a sua homogeneidade permanece bastante relativa e mais aparente que real, já que os elementos que têm em comum são, de fato, interpretados segundo a cultura de cada povo, inserindo-se em estruturas ainda fortemente marcadas pelas particularidades locais que foram se formando na seqüência de um processo longo e articulado. A tendência a uma homogeneidade maior dos comportamentos reage movida por forte apego à própria identidade de cada povo ou país.

Como afirmam os autores, em termos de alimentação e gastronomia, apesar das ambigüidades e mal entendidos, a redescoberta da cozinha regional e das tradições locais se deu paralelamente à negação de seus direitos pela indústria alimentar. As cozinhas regionais fazem parte do patrimônio comum do qual se tem mais consciência atualmente que no passado.

Segundo tal formulação, a indústria alimentar, sem deixar de lado a questão econômica, tornou possível aos povos de todas as partes do mundo o consumo de todo tipo de alimento, anulando as diferenças regionais. Porém, essa eliminação de fronteiras alimentares desencadeou uma reação em busca da preservação das tradições locais. A cozinha regional e a sazonalidade dos produtos tornaram-se elementos fortes para o alcance dos objetivos da indústria alimentar

Conjugada a essa última perspectiva, encontramos ainda, que as tradições não surgem formadas em sua origem, mas são criadas, modeladas e definidas progressivamente com o passar do tempo e como consequência dos contatos entre culturas que se cruzam ou se enfrentam e, às vezes, até mesmo se sobrepondo, surgindo daí novos hábitos e costumes de consumo até então desconhecidos e impensáveis para determinados povos.

Apesar dessa tendência de mudança de hábitos decorrentes do contato entre culturas, percebe-se que as tradições continuam presentes nas vidas das pessoas. Esse exemplo fica claro quando se verifica que, mesmo com o aumento o consumo de vinho nos países onde se bebe, preferencialmente, a cerveja, esta

continua sendo a bebida mais consumida na Alemanha, Inglaterra e Bélgica. Estes países, por sinal, continuam a expandir a sua indústria cervejeira, muitas vezes, resgatando antigas receitas e técnicas de produção de seus antepassados.

Os alimentos e as bebidas têm a função de conservar ou dar sustento e saúde. Somente um bom conhecimento de suas propriedades permitirá evitar os excessos. Isoladas ou combinadas, exclusivas ou predominantes, inatas ou adquiridas, naturais ou artificiais, essas propriedades dividem-se, geralmente, em quatro classes, em que o seco, o úmido, o quente e o frio apresentam intensidades diferentes

Como os alimentos e as bebidas agem por intermédio do mecanismo da digestão, é necessário conhecer suas características digestivas e nutritivas para melhor prepará-los para o consumo.

1.1 EVENTOS NA ANTIGUIDADE

Os eventos estão presentes na vida do homem desde os tempos mais remotos e até mesmo Cristo participava deles, às vezes tornando-os melhores do que haviam sido programados e planejados.

“Tendo sido rejeitado pelos seus (Jo, 1,11), Jesus foi ao encontro da Morte na Cidade Santa de Jerusalém, onde os chefes do povo o acusavam perante o Procurador Romano pedindo a pena da crucifixão. Antes, porém, celebrou com os Doze a ceia pascal, durante a qual instituiu a Eucaristia – sacramento e sacrifício – pronunciando as Palavras sobre o Pão: “Isto é o meu Corpo” e sobre o Vinho: “Este Cálice é a nova aliança no meu Sangue” (1 cor 11,24-25). Neste momento antecipou misteriosamente a sua morte – o Sacrifício do Calvário – realizando a Nova Aliança prometida pelo profeta Jeremias (31,31; Hbr 8,13). Com a vitória sobre a Morte pela Ressurreição – único mistério salvífico (Rom 4,25) – estava fundada a Igreja que saiu do lado de Cristo. Com a descida do Espírito Santo em

Pentecostes, a Igreja nasce missionária para proclamar o Reino de Cristo até os confins da terra (At 1,8)".

De acordo com relato do apóstolo João o primeiro milagre de Cristo feito homem na Terra foi durante um evento, as bodas de Canaã, em que Ele transforma água em vinho numa festa de casamento e seu último ato junto com os apóstolos foi uma Ceia, a Última Ceia.

Foi na Mesopotâmia, na Palestina, em Canaã da Galiléia, em uma celebração de festa de casamento, que Jesus, segundo Evangelho de São João, Capítulo 2, realizou o seu primeiro milagre, a pedido da mãe. Foram convidados para esse casamento. Como o vinho estava acabando, a mãe de Jesus lhe disse: "Eles não têm mais vinho". Jesus respondeu: "Mulher que relação há entre mim e ti? Já não chegou minha hora?" Sua mãe disse aos serventes: "Fazei tudo o que ele vos mandar".

Relata o evangelista que estavam ali seis talhas de pedra destinadas às purificações dos judeus, cabendo em cada uma oitenta ou cento e vinte litros de água. Jesus disse: "Enchei de água essas talhas". Encheram-nas até a boca. Mandou, então: "Tirai, agora, um pouco e levai ao chefe do serviço". Eles levaram. O chefe do serviço provou da água mudada em vinho. Ele não sabia qual era a origem daquela bebida – apesar dos serventes saberem – e falou com o noivo. "Toda gente serve primeiro o bom vinho. Quando os convidados já estão alegres por causa do vinho, serve o de qualidade inferior. Tu, porém, guardaste o melhor vinho até agora!".

Deste modo, Jesus deu início em Canaã da Galiléia a seus sinais e revelou sua glória. A partir desses fatos seus discípulos creram nele.

Lendo o evangelho de São Pedro, observa-se que a multiplicação dos pães também foi outro milagre em que Cristo utiliza-se do alimento para chegar até ao homem. Jesus levantando o olhar e vendo a grande multidão que acorria a ele, perguntou a Filipe: "Onde compraremos pão para lhes dar de comer?" Dizia isto apenas para sondá-lo, pois bem sabia o que deveria fazer. Felipe respondeu: "Uma grande quantia de pão não bastaria nem sequer para cada um receber o seu pedacinho". Um dos seus discípulos, André, o irmão de Simão Pedro, disse:

"Aqui há um menino que tem cinco pães de cevada e dois peixinhos. Mas que é isso para tanta gente?" Jesus ordenou: "Fazei com que os homens se acomodem pelo chão". Havia muita grama naquele lugar. Cerca de cinco mil homens se acomodaram. Jesus tomou os pães e, depois de ter dado graças, distribuiu-os aos que estavam sentados; o mesmo fez com os dois peixinhos, dando a cada um o quanto queria. Quando ficaram satisfeitos ordenou aos discípulos: "Recolhei as sobras para que nada se perca". Eles recolheram e encheram doze cestos com os pedaços que sobraram dos cinco pães de cevada que tinham comido.

Em várias ocasiões Jesus utiliza-se do pão, um alimento para se fazer ouvir e chegar perto dos corações dos homens. ... Ao que Jesus respondeu: "Eu vos afirmo e esta é a verdade: não foi Moisés quem vos deu o pão do céu (maná), meu Pai é quem vos dá o verdadeiro pão do céu; porque o pão de Deus é o que desce do céu e dá vida ao mundo".

Pediram-lhe: "Senhor dá-nos deste pão!". Jesus lhes disse por fim: "Eu sou o Pão da Vida. Quem vem a mim não terá mais fome e o que crê em mim não terá mais sede."...

2. CONCEITO DE EVENTOS

Ferreira (1975, pp 593, 623 e 1232.) dá as seguintes definições para os verbetes:

- **EVENTO:** qualquer acontecimento de especial interesse, capaz de atrair público e mobilizar meios de comunicação;
- **FESTA:** reunião alegre para fim de divertimento ou conjunto de cerimônias com que se celebra qualquer acontecimento; solenidade; comemoração;
- **REUNIÃO:** acontecimento que proporciona o encontro de diversas pessoas, num determinado local (residência, clube, etc), em geral com fim recreativo.

Desde que o homem passou a se reunir – seja para discutir suas estratégias de sobrevivência, planejar caçadas ou enfrentamento de inimigos, ou qualquer que fosse o motivo – existe o acontecimento que se pode chamar, de acordo com as definições acima, de evento.

De acordo com Britto e Fontes (2002, p. 14) são citadas como definições de evento:

“Conjunto de ações profissionais desenvolvidas com o objetivo de atingir resultados qualificados e quantificados junto ao público-alvo;

Conjunto de atividades profissionais desenvolvidas com o objetivo de alcançar seu público-alvo por meio do lançamento de produtos, de apresentação de pessoas, empresas ou entidades, visando estabelecer o seu conceito ou recuperar sua imagem;

Realização de ato comemorativo, com ou sem finalidade mercadológica, visando a apresentar, conquistar ou recuperar seu público-alvo;

Ação profissional que envolve pesquisa, planejamento, organização, coordenação, controle e implantação de um projeto, visando a atingir o seu público-alvo com medidas concretas e resultados projetados;”

Segundo as autoras, muito mais que acontecimento de sucesso, uma festa, uma reunião de qualquer espécie, uma atividade de relações públicas ou uma estratégia de marketing, o evento é a soma de esforços e ações planejadas com o objetivo de alcançar resultados definidos junto ao público-alvo.

Desta forma, toda atividade que reúna pessoas com objetivos comuns, não importando suas dimensões e características, pode ser considerado um evento.

Para que se tenha um evento, devem ser observadas duas premissas:

- Periodicidade
- Possibilitar encontros.

O produto evento tem cada vez mais importância porque não está submetido às normas da sazonalidade da indústria turística, constituindo-se até mesmo na área menos atingida por períodos de crise. Em função dessa peculiaridade, torna-se um grande gerador/distribuidor de rendas/divisas, estimulando paralelamente a criação de empregos nos diversos segmentos envolvidos na realização dos eventos. O mercado formado pelo produto evento é uma grande alternativa para os altos índices de desemprego provocado pela tecnologia/automação. Apesar de cada vez mais presente na operacionalização dos eventos, a tecnologia não exercerá forte influência negativa por algum tempo, porque a presença humana é a característica atual indispensável.

2.1 Definição dos tipos de eventos gastronômicos

De acordo Andrade (2002, p. 205), os eventos gastronômicos são definidos como:

- 2.1.1 Breakfast: Café da manhã. Pode ser de dois tipos:
- 2.1.2 Continental: composto de café ou chá, leite, suco, pão/croissant e manteiga;
- 2.1.3 Buffet (tipo americano): composto de grande variedade de alimentos e bebidas.

- 2.1.4 Coffee-break: Serviço de bebidas não alcoólicas (café, chocolate quente, chá, refrigerantes, sucos etc e comidas leves (lanches rápidos), destinado a propiciar aos participantes de eventos, em sua maioria congressos e seminários, uma pausa para relaxamento. Têm duração, normalmente de 15 a 30 minutos.
- 2.1.5 Almoço: Servido normalmente no horário compreendido entre 12h e 15h, podendo o serviço ser:
 - 2.1.5.1 Mesa posta: serviço realizado com lugares à mesa e, normalmente, servido por garçons à francesa.
 - 2.1.5.2 Buffet americano: serviço em que a comida é disposta em mesas para que os convidados se sirvam. Não tem lugares à mesa, mas deve dispor locais onde os convidados possam comer confortavelmente.
- 2.1.6 Jantar: Serviço com horário de início por volta de 19h30min e sem horário rigoroso para término. Pode ser antecedido por coquetel, quando o número de convidados é maior e o horário de chegada de todos os convidados não ocorre em curto intervalo de tempo, devendo aguardar o comparecimento do maior número de comensais para ter início.

2.2 Classificação dos Eventos

De acordo com Tenan (2002, p. 23) os eventos podem ser classificados quanto à sua frequência:

- 2.2.1 Permanentes: são aqueles que ocorrem periodicamente, como mensais, semestrais, anuais etc. São os congressos e as convenções.
- 2.2.2 Esporádicos: aqueles que ocorrem em intervalos regulares de tempo, a critério de seus promotores. Como exemplo podemos

citar o Rock'in Rio e, mais recentemente, o Brasília Music Festival – BMF.

2.2.3 Únicos: são os eventos que ocorrem uma única vez. Enquadram-se nesta categoria as inaugurações e os lançamentos de produtos.

2.2.4 De oportunidade: são os que ocorrem em épocas de grandes eventos internacionais ou de eventos marcantes da história ou tradição local, aproveitando o seu clima e a divulgação. Cito como exemplo os eventos esportivos que acontecem nas escolas e clubes, aproveitando a copa do mundo ou as olimpíadas.

Quanto ao porte, os eventos são classificados, de acordo com a definição de Britto e Fontes (2002, p. 59) como:

2.2.5 Pequeno: aquele com até 200 participantes;

2.2.6 Médio: evento com número de participantes variando entre 200 e 500 pessoas;

2.2.7 Grande: eventos com mais de 500 participantes.

Para efeito deste trabalho, será considerado megaeventos aqueles que contam com a presença de mais de 5000 (cinco mil) pessoas.

2.3 Gastronomia nos Eventos

Freund (2002, p 10) afirma que em todos os tempos as pessoas sempre têm histórias de uma festa ou evento inesquecível para contar. E, normalmente, nessas histórias o que mais ficou gravado na memória das pessoas foi a comida servida, a parte do momento gastronômico do evento. Nos relatos dessas festas inolvidáveis parece que as pessoas voltam a sentir o sabor da comida, às vezes até mesmo com a provocação de salivação.

Andrade (2002, p. 200) destaca que desde os tempos dos romanos que os eventos sociais têm grande influência da gastronomia como elemento de alto poder atrativo. Afirma que são notórias as festas patrocinadas pela elite da época, onde os historiadores narram o acontecimento de verdadeiras orgias gastronômicas, regadas a muita bebida e com serviço de abundante comida, cujo objetivo principal, mais que o próprio evento, era demonstrar riqueza e proximidade e intimidade com o poder.

Acrescenta ainda que o sucesso do evento depende da combinação de fatores essenciais, tais como planejamento, organização, ambiente, convidados, cardápios e serviço. Tão importante também é a fase pós-evento, entendendo-se essa fase como aquela em que é efetuada a desmontagem de toda a estrutura móvel necessária para a realização do evento e a completa limpeza do local onde aconteceu o evento. Em outras palavras, tão logo terminado o evento, deve-se começar a desmontar e limpar o local para, inclusive, possibilitar a realização de novo evento no local, se assim estiver programado.

A gastronomia é um dos assuntos mais difíceis de serem abordados quando se trata de eventos. São tantos e tão variados os tipos de eventos que, talvez, somente uma regra seja válida: não pode faltar alimento e esse alimento tem que ter qualidade adequada.

Não existe regra infalível para cálculo da quantidade de alimento preparada em relação ao número de pessoas presentes. Destaque-se que essa dificuldade decorre, em grande parte, pela falta de costume, no Brasil, de confirmar presença.

Muitas vezes, em determinados eventos, espera-se um número de convidados e comparecem algo em torno de 50% a mais. Essa situação torna-se corriqueira quando o organizador, por inexperiência ou ânsia de conseguir presença significativa, convida muito mais gente do que na realidade espera e contratou o serviço de gastronomia. Normalmente joga-se com a cultura de que as pessoas não confirmam e não comparecem.

A gastronomia nos eventos é algo muito especial e os organizadores ficam tentados a apresentar requinte, buscando cardápios sofisticados. Afinal de contas, boa comida e bebida adequada agrada a todos os públicos.

Azambuja (1999, 48), quando trata da gastronomia enquanto produto turístico, afirma:

“O turismo gastronômico propicia o desenvolvimento de negócios relacionados ao ramo de alimentação, desde a produção de alimentos, dos básicos aos elaborados, até a criação de restaurantes, bares, *hosterías*, entre outros serviços de alimentação, gerando trabalho, renda e melhorando a qualidade de vida das comunidades e, conseqüentemente, das cidades”.

2.4 Pesquisas com Consumidores de Buffet

Foram feitas pesquisas durante os eventos realizados, enfocando principalmente a questão da qualidade sensorial e variedade dos cardápios apresentados. À saída do evento, os convidados eram abordados por entrevistadores que registravam as opiniões sobre o que haviam degustado.

As perguntas formuladas eram:

- Quais os maiores problemas ocorrem em grandes eventos, com relação à alimentação?
- Quais as soluções adotadas?
- Qual a sua opinião sobre a variedade, criatividade e qualidade sensorial do cardápio servido?
- Qual sugestão de cardápio buscando adequação ao grande número de participantes dos eventos?

Os entrevistados foram os representantes das empresa Solarium Salão de Festas, Cenário Salão de Festas, Florarte Decoração para Eventos, Maison Mizuno Eventos, Joana Teresa Decorações para Eventos, Mansão das Artes

Espaço para Festas, Event Center Atrium , La Leopolda Buffet, Buffet Cristina Roberto, Parthenon Eventos, Grupo Labor promoção de Eventos, Fábrica de Formaturas e Maison Chantal.

Os resultados dessa pesquisa mostraram que as empresas de buffet devem investir bastante na variedade de seus cardápios, pois 34,87% dos entrevistados afirmaram que consideram o momento gastronômico dos eventos realizados na cidade bastante repetitivos, como se a maioria das empresas se abastecesse com um único fornecedor, tamanha a repetição de determinados tipos de produtos oferecidos.

Foram citados alguns exemplos de salgados que são servidos em praticamente em todos os eventos, com aparências e sabores idênticos, não havendo qualquer diferenciação entre eles. Como exemplo podem ser citados o camarão empanado, os folhados de palmito, de tomate com orégano, risoles de frango, risoles de milho e coxinhas com catupiry.

Esses últimos exemplos mencionados pelos entrevistados já não são utilizados pela maioria das empresas de prestadoras de serviços de buffet, tanto pelo fato de serem produtos muito corriqueiros como pelo aspecto da segurança alimentar, com a tendência de se evitar a oferta de frituras.

Nos megaeventos, esses produtos devem ser evitados, principalmente pelo fato de que é muito curto o lapso de tempo entre a fritura do salgado e a sua colocação no espaço do momento gastronômico, correndo-se o risco de oferecer aos convidados alimentos com excesso de gordura em decorrência da impossibilidade de deixa-la escorrer adequadamente.

2.5 Contratação de Buffet para Eventos

Para Miranda (2003, p. 23) o atendimento aos clientes é uma fase importante na contratação dos serviços do buffet para os eventos. A pessoa encarregada do recebimento dos potenciais clientes deve estar informada sobre o que será oferecido e procurar, antecipadamente e na medida do possível,

informações sobre o cliente, com vistas a oferecer aquilo que irá atender suas expectativas. Outro fator fundamental para o sucesso da entrevista inicial com o cliente é a simpatia do atendente. De nada adianta uma pessoa que esteja totalmente informada sobre o que será oferecido se sua postura é de antipatia e intolerância, às vezes até mesmo tentando demonstrar superioridade em relação ao contratante, superioridade que em situação nenhuma existe, pois o cliente é a razão de ser da empresa prestadora do serviço como de qualquer outra empresa de qualquer natureza.

Segundo a autora a apresentação física do entrevistador também é de fundamental importância. Suas vestimentas devem estar de acordo com o ambiente e com a diretriz da empresa. Uma empresa voltada para o atendimento de pessoas jovens pode ter atendentes vestidos de forma descontraída, o que aproximará as partes tornando o diálogo mais fácil, pela descontração e até mesmo pelo fato de estarem conversando na mesma linguagem. Da mesma forma, a empresa que tem como clientes principais outras empresas ou órgãos governamentais, as pessoas da linha de frente deverão estar usando trajes mais formais, sendo mais recomendado o uso de ternos para os homens e *tailleurs* para as mulheres, tudo em cores sóbrias.

Esse autor considera que a contratação de serviços de buffet, para qualquer tipo de evento, deve ser precedida, quando se trata de novo cliente, de algum tipo de demonstração dos serviços que serão prestados, proporcionando, assim, maior embasamento para a decisão final de compra do *produto*. Muito recomendados são as degustações, quer individuais quer para pequenos grupos. Durante essas degustações serão demonstrados os produtos a serem servidos ao cliente e como é realizado o serviço, estando o(s) garçom(s) devidamente trajado(s) com o uniforme da empresa. As bebidas oferecidas devem ser, além de água e refrigerantes, aquelas que a empresa de buffet prepara para os eventos. Somente em casos especiais devem ser servidos bebidas alcoólicas do tipo vinho, champanhe e whisky. Essa restrição deve-se ao fato de que essas bebidas são commodities, ou seja, são iguais em todos os fornecedores e têm preços muito próximos entre as diversas empresas fornecedoras, recaindo a decisão de compra basicamente no fator confiança na origem do produto vendido.

No que se refere à degustação, a comida servida deve seguir a mesma ordem em que será oferecidas durante os eventos, obedecendo a relação com todos os nomes que será entregue ao cliente na chegada à degustação.

Como afirma Miranda (2003, p. 34), após a decisão da contratação da empresa para fornecimento do serviço de buffet, deve ser apresentada proposta discriminando todos os produtos e serviços, o tempo de duração do serviço de buffet, hora de início e de término dos serviços, prazo para montagem das mesas e das ilhas para atendimento aos convidados, prazo de desmontagem das mesas e ilhas, preço por pessoa e preço total, procedimento a ser adotado em caso de comparecimento de número maior de convidados em relação ao contratado, forma de reposição de material danificado/extraviado durante o evento.

Conforme destaca Freund (2002, p. 14), de posse do *aceite* do cliente, a empresa fornecedora deve elaborar o contrato com a discriminação do que está na proposta e prevendo prazos e multas para desistência ou alteração dos serviços contratados.

Fundamentado no autor, pode-se afirmar que deve a empresa fornecedora trabalhar com margens de segurança de 10% a 20% para o número de convidados. Dessa forma, não haverá desabastecimento de alimentos e bebidas durante o evento. Mas o aumento do número de convidados deve ser imediatamente comunicado à empresa fornecedora ou por esta comunicada ao contratante caso sua contagem aponte essa diferença. Solicitar autorização expressa do contratante para serviço dos convidados excedentes e alertar para a cobrança dos valores adicionais.

Trata-se, portanto, de providência imperiosa esse procedimento para evitar que a empresa fornecedora arque com o ônus do desserviço, transmitindo a imagem de incompetência e desorganização, quando não de má-fé. Uma ocorrência de desabastecimento de alimentos e bebidas em um evento, mesmo que a culpa pelo fato não seja da empresa, é suficiente para tirá-la do mercado, dependendo do cliente a quem estava servindo. Pessoas importantes e formadoras de opinião são os clientes mais “perigosos”, quando da ocorrência dessa situação.

Os contratantes, em função de sua preocupação e a necessidade de dispensar atenção aos convidados, normalmente desfrutam pouco dos serviços do buffet. Recomenda-se que a empresa fornecedora reserve unidades de tudo o que foi servido para oferecer a eles quando próximo do final do evento. Assim terão condições de avaliar todo o serviço oferecido a seus convidados, formando opinião a respeito da qualidade dos serviços.

2.5.1 Recursos Humanos

O chefe de cozinha é um elementantíssimo para o sucesso do evento. É de sua responsabilidade promover a harmonia entre os diversos profissionais da cozinha para que as comidas sejam preparadas nas quantidades e no tempo certo. Deve, também, cuidar da compra das matérias-primas, escolhendo os fornecedores que mais atendam às necessidades da empresa fornecedora dos serviços de buffet. O chefe de cozinha tem por atribuição a constante verificação das preparações, certificando-se de que os itens estão de acordo com a ordem de serviço com as fichas técnicas dos produtos.

A importância desse profissional extrapola os limites da cozinha. É importante que tenha uma visão completa do evento para poder sugerir e adequar os cardápios escolhidos ao ambiente onde será realizado o evento. Deve, inclusive, participar dos contatos com o cliente na fase inicial das negociações. A sua presença, além de transmitir a imagem de profissionalismo e preocupação com o sucesso do evento, possibilita que ele proponha e explique as preparações que estão sendo oferecidas.

3. PLANEJAMENTO DO MOMENTO GASTRONÔMICO DE UM EVENTO

Segundo informações obtidas no site da empresa norte americana Catering by Windows (01.12.2004), o planejamento do momento gastronômico de um evento, deve seguir algumas recomendações básicas sobre quantidades e tipos de comida a servir:

Café da manhã

- Não há necessidade de servir salgados ou canapés antes da comida. Deve-se servir sucos de frutas, café, chá e chocolate quente. Prever duas doses por pessoa.

Coquetel

- A quantidade per capita de salgados e canapés depende do tempo de duração do evento. Para aqueles realizados no fim da tarde ou início da noite, a duração varia de quarenta e cinco minutos a uma hora e meia. Naturalmente, quanto maior a duração do evento mais comida será necessária para o serviço. Brunches e eventos caracterizados como pequenas refeições à tarde requerem menor quantidade de canapés e salgados.
- No que se refere aos canapés e salgados, a empresa recomenda atentar para que o tamanho dos mesmos seja o equivalente a uma mordida ou no máximo duas. Tamanhos maiores são inconvenientes e grosseiros, devendo ser evitados.
- Destaca que eventos à tarde ou à noite sem serviço de jantar servir de dez a quinze unidades de canapés e salgados por pessoa. Alguns tipos de comida mais substanciais podem ser oferecidas como canapés, a exemplo de risotos servidos em casquinhas de massa folhada ou outro tipo de massa de trigo.
- Para eventos seguidos de jantar devem ser servidas de três a cinco unidades por pessoa. Dar preferência a canapés e salgados na base de queijos da linha *light* e combinações de legumes e proteínas que não estejam sendo servidas no jantar.

- Nos coquetéis no final da manhã ou antes do almoço podem ser oferecidas de uma a três unidades de canapés e salgados por pessoa. São preferidas as preparações à base de queijos, legumes ou com massa folhada.

Almoço

- De dois a quatro canapés podem ser servidas por pessoa, mas não são obrigatórios.
- Oferecer uma entrada leve, como saladas ou legumes crus, pães ou torradas e sobremesas compostas de doces e frutas frescas.
- As bebidas a serem servidas devem ser refrigerantes, cerveja, sucos de frutas, vinho, coquetéis de frutas com e sem álcool; café e chá podem ser servidos no encerramento.

Jantar

- Podem ser servidos de três a cinco canapés ou salgados por pessoa. Essa quantidade depende do número de pratos que serão servidos no jantar (quanto maior a quantidade de pratos, menor a necessidade de canapés ou salgados).
- Servir pães, saladas, sopas e/ou aperitivos.
- Dispor *pot pouri* de frutas secas ou petiscos sobre as mesas disponíveis no local do evento.
- Preparar manteigas com ervas frescas ou outra combinação de aromatização e enriquecimento da manteiga.
- Durante o serviço do jantar, algum *intermezzo* é servido entre os pratos para limpar o palato, podendo ser um sorbet de sabor suave.
- Servir bebidas antes do jantar (coquetéis com e sem álcool, whisky etc.), vinho com o jantar e também alguma bebidas após o jantar (licor, conhaque etc.). Café deve ser servido durante ou após a sobremesa.
- Servir água aromatizada com zestes de limão ou folhas de hortelã.
- Após a sobremesa servir trufas ou casquinhas de laranja com cobertura de chocolate.

Bebidas

- Servir em torno de três doses por pessoa. Considerar os seguintes rendimentos para as diversas bebidas servidas durante o evento:
- Uma garrafa de vinho de 750 ml serve aproximadamente cinco taças. As taças devem ser servidas com no máximo 2/3 de sua capacidade.
- Uma garrafa de licor serve vinte e duas doses
- Uma garrafa de refrigerante de 2 litros serve aproximadamente oito copos.
- Uma garrafa de whisky serve vinte e duas doses

De acordo com Andrade (2002, p. 201) alguns cuidados devem ser tomados no planejamento da gastronomia em eventos com vistas a evitar problemas, ainda que menores:

- evitar a repetição de cardápios porque, de acordo com a periodicidade, tem-se a monotonia da rotina;
- evitar alimentos que deixem odor forte na boca ou resíduos nos dentes;
- evitar alimentar que exijam técnicas para o seu consumo, afastando a ocorrência de constrangimentos e possibilitando uma melhor comunicação entre convidados/público;
- programar corretamente a inserção do momento gastronômico no planejamento do evento:
- considerar as necessidades de deslocamento, tanto antes quanto após, entre o local do momento gastronômico e aqueles onde se desenvolvem as atividades do evento;
- evitar servir coquetel após longo período sem ingestão de alimentos;
- evitar alimentos de difícil digestão em intervalos para almoço. Corre-se o risco de sonolência ao reinício dos trabalhos;
- selecionar cardápios e serviço adequados ao período de intervalo;

- escolher cardápios que possam ser servidos com antecedência à chegada dos convidados/público.

Sabe-se que não é o dinheiro gasto ou o prestígio dos organizadores ou promotores do evento que garantem o sucesso de uma festa, mas a lembrança que ela deixa na memória dos convidados. E, normalmente, o momento mais lembrado é o gastronômico, quer tenha sido ruim ou tenha sido excelente. Na primeira hipótese o evento foi um fracasso e na segunda um sucesso total, pois não há quem goste de evento, por melhor que sejam, se a comida servida não for boa.

A preparação dos alimentos constantes do cardápio para eventos, como de um modo geral, deve basear-se em alguns parâmetros fundamentais dos níveis de gordura e de colesterol encontrados nos alimentos.

Essa preocupação deve ser redobrada quando a gastronomia é o próprio evento. Cria-se, assim, um diferencial para que o evento gastronômico possa tornar-se uma atração periódica. Em caso de sucesso extremo, a atração periódica pode tornar-se permanente, transmitindo uma imagem de excelência que provoca fluxos contínuos para determinados locais. Esse fluxo decorrente de evento gastronômico pode ser a base do desenvolvimento da indústria turística do local de sua realização, comprovando a importância da gastronomia, que tem despertado a atenção das empresas que atuam principalmente na área da hospitalidade.

3.1 Cardápios dos Eventos

Normalmente os cardápios dos eventos têm sido repetitivos, até mesmo entre as empresas prestadoras de serviços de buffet. Isso ocorre porque acabam copiando uns dos outros, sendo que poucos investem em criatividade, destacando-se dos demais por esse motivo. Essas empresas criativas estarão sempre na frente das demais pelo pioneirismo de seus cardápios.

Ao elaborar os cardápios para eventos, considerar sempre as dificuldades de seu preparo, mas não de forma impeditiva para incursões mais ousadas e criativas. Utilizar, preferencialmente, produtos regionais e aproveitar a sazonalidade como fator para redução de custos finais para o cliente.

Considerar o tema e o público do evento também deve ser utilizado como fator determinante para a elaboração dos cardápios. Deve-se evitar servir, por exemplo, comidas típicas do nordeste brasileiro em um evento onde o público é predominantemente sulista. A distância de sua cidade faz com que as pessoas sintam necessidade de algo que as mantenha ligada às suas origens. Isso pode ser conseguido através da gastronomia, oferecendo cardápios que conhecem e com os quais estão acostumados e gostam.

3.2 Considerações Finais

A realização de eventos de qualquer porte exige a observância de critérios e procedimentos ligados à higiene e segurança alimentar. Normalmente os produtos oferecidos são preparados com alguma antecedência e muitas vezes permanecem expostos em condições favoráveis à proliferação de bactérias, possibilitando a contaminação de pessoas que venham a consumir tais produtos.

A forma ideal de trabalhar com gastronomia durante os eventos é a preparação *in loco* de tudo o que for servido. Porém, muitas vezes o espaço destinado à manipulação dos alimentos nos locais de realização dos eventos não permite tal prática. É comum encontrar locais destinados a eventos nos quais a cozinha é pequena, tornando o trabalho dos profissionais encarregados da gastronomia dos eventos um verdadeiro martírio. Trabalha-se em condições precárias e com alto grau de improvisação. Como consequência, são freqüentes os acidentes provocando queimaduras e outros ferimentos na brigada.

Nos megaeventos, que são realizados em locais de grandes dimensões, as condições de preparo dos alimentos podem ser melhores, pois é possível a “construção” de cozinhas temporárias com tamanho apropriado e a realização de

um detalhado estudo do leiaute, prevendo todos os fluxos de trabalho. Essa possibilidade permite a redução dos riscos de contaminações de alimentos e a redução dos riscos de acidentes.

A presença de especialista em segurança alimentar durante os megaeventos é de fundamental importância, devendo ser atribuição do cargo o acompanhamento de toda a preparação dos alimentos, desde a seleção dos fornecedores até a exposição dos alimentos durante o evento. Também é importante que esse profissional participe da elaboração do cardápio a ser oferecido, sugerindo a inclusão ou exclusão de determinados produtos procurando evitar riscos para a saúde das pessoas presentes ao evento.

A legislação sanitária não classifica os eventos de acordo com a sua dimensão, mas a segurança alimentar deve estar presente em toda preparação de refeições, quer seja ela para uma família pequena quer seja um jantar para 10000 pessoas.

É evidente que a preparação das duas refeições terão procedimentos diferentes, mas a preocupação com a segurança dos alimentos será a mesma.

Nos cardápios dos megaeventos devem ser evitados alimentos à base de peixes e frutos do mar, pois, não obstante a rapidez de preparo, a perecibilidade de tais produtos representa um grande risco de contaminação da população presente ao evento. Deve-se ter, também, muito cuidado com a oferta de aves, principalmente frango, tendo em vista a presença de salmonela em seus intestinos, representando riscos para os consumidores.

A coleta de amostras das preparações oferecidas é procedimento que deve ser rotineiro em toda empresa manipuladora de alimentos, em especial aquelas que se ocupam com o momento gastronômico dos eventos. A conservação de tais amostras pelo período mínimo de três dias é fator de agilidade na apuração de eventual contaminação alimentar, facilitando, a assim, a escolha da melhor medicação a ser ministrada aos pacientes.

Para o sucesso do evento, é necessária a adoção de algumas medidas que assegurem a higiene da cozinha. Tais medidas, além de serem exigência do

órgão de vigilância sanitária, diminuem os riscos de contaminação dos alimentos, evitando as intoxicações alimentares. Algumas medidas são:

- O local deve ser deszinsetizado e desratizado periodicamente, para as cozinhas permanentes, e antes de iniciar os trabalhos para os casos de cozinhas temporárias montadas no local do evento;
- Rápido acondicionamento dos alimentos perecíveis em ambientes refrigerados;
- Rigoroso cumprimento de proibição de fumar no local. Essa proibição está prevista em Lei Federal;
- Limpeza dos equipamentos da cozinha após cada utilização;
- Uso completo de uniforme, inclusive gorros e chapéus;
- Lavagem das mãos após cada operação ou manuseio de alimentos
- Disponibilidade de toalhas descartáveis para enxugar as mãos, não permitindo o uso de panos de limpeza.
- Quando do recebimento das mercadorias e matérias-primas a serem utilizadas nas preparações alimentícias, deve-se atentar para:
- Condições do veículo de transporte, inclusive quanto a manutenções e estado de conservação dos equipamentos;
- Embalagens (latas e vidros) devem estar limpas e sem avarias ou amassados;
- Rotulagem, especialmente quanto a datas de fabricação e de validade, devendo ser recusadas as mercadorias com data de vencimento curtas (próxima do vencimento);
- A temperatura dos produtos na hora da entrega, cujos parâmetros são:
- Congelados: -18°C , com tolerância até -12°C ;
- Refrigerados e resfriados: até 10°C ou conforme especificado pelo fabricante
- Pescados: máximo 3°C .

Havendo possibilidade, é importante a montagem de almoxarifado, o qual deverá ser extremamente organizado, respondendo por funções básicas como recebimento, controle de quantidade e estocagem separada por tipo de produto.

3.2.1 Sugestões de Cardápios Para Eventos

É necessário ousar na utilização dos ingredientes, criando combinações que agradem pelo visual e pelo sabor, às vezes inusitado e antagônico, como a utilização do quente e frio ou do doce e do salgado no mesmo prato. Esse tipo de combinação cria expectativa nos convidados e desperta a curiosidade fazendo com que a experimentação dos pratos se torne destaque no momento gastronômico.

São apresentadas algumas sugestões de cardápios para diversos tipos de eventos, tendo como linha mestra a premissa acima, ou seja, são preparações muitas vezes simples e corriqueiras, mas elaboradas de forma diferente e com alguns ingredientes até então impensáveis como apropriados naquelas combinações

3.2.1.1 Coffee-Break

- Mini beirute: mini sanduíches de pão sírio, peito de peru defumado, queijo frescal e manjericão
- Panini: mini brioches de batata, abertos e decorados com frios, pastas e flores comestíveis ou uvas ou morangos
- Mini Francês: mini pães de sal recheados com pastas, queijos e frios, decorados com delicados laços de fitilhos coloridos
- Tramezzini: mini sanduíche vegetariano em pães de forma feitos à base de cenoura ou ervas ou beterraba, cortados em triângulos e recheados com pasta de tomate seco ou de ervas e queijo

- Mini roscas húngaras de coco: Mini pães doce em formato de rocambole recheados com preparado de coco e leite condensado e cobertos com calda de açúcar rala.
- Bolo de cenoura com chocolate
- Bolo de laranja
- Bolo campineiro com glacê de limão
- Bolo de banana ou bombocado
- Pães de queijo
- Mini croissants de banana ou maçã com canela: Mini pães de massa folhada tradicionais da culinária francesa recheados com preparado de creme e banana ou de creme com maçã e canela
- Mini croissants de queijo e presunto e tomate
- Pãozinho do amor ou mini broa de fubá

Bebida

- Sucos naturais de: laranja, abacaxi com hortelã, maracujá e refresco de guaraná com mamão.
- Chocolate quente
- Café
- Chás de diversos sabores

3.2.1.2 Café Da Manhã

- Mini beirute: mini sanduíches de pão sírio, peito de peru defumado, queijo frescal e manjericão
- Panini: mini brioches de batata, abertos e decorados com frios, pastas e flores comestíveis ou uvas ou morangos;

- Mini Francês: mini pães de sal recheados com pastas, queijos e frios, decorados com delicados laços de fitilhos coloridos;
- Tramezzini: mini sanduíche vegetariano em pães de forma feitos à base de cenoura ou ervas ou beterraba, cortados em triângulos e recheados com pasta de tomate seco ou de ervas e queijo;
- Mini roscas húngaras de coco
- Bolo de cenoura com chocolate
- Bolo de laranja
- Bolo campineiro com glacê de limão
- Bolo de banana ou bombocado
- Mini croissants de banana ou maçã com canela
- Mini croissants de queijo e presunto e tomate
- Pãozinho do amor ou mini broa de fubá
- Mini sonhos de creme
- Pães de queijo tradicionais e de sabores (parmesão, calabresa, ervas finas e catupiry)
- Tábuas de queijos e frios
- Tábua de patês diversos
- Cestas de pães diversos
- Geléias caseiras de sabores diversos
- Lâminas de frutas da estação
- Manteiga
- Iogurte natural e desnatado
- Coalhada

Bebida

- Sucos naturais de: laranja, abacaxi com hortelã, maracujá e refresco de guaraná com mamão;
- Chocolate quente
- Café
- Chás de diversos sabores

3.2.1.3 Coquetel

3.2.1.3.1 Os Frios

- Tartellette de bresaola ao vinagrete de peras: Pequenas casquinhas de massa de trigo em formatos variados, recheadas com preparado de vinagrete de peras e decoras com finas lâminas de bresaola.
- Fragole al balsamico: Morangos recheados com queijo Grana Padano e servidos com molho de iogurte, azeite balsâmico e salsa;
- Blinis com sour cream e caviar: Canapé elaborado com pequenas panquecas de massa leve e airosa coberta com creme de leite fresco batido com gotas de limão e temperado com sal, servido com caviar em réchaud de prata.
- Mini beirutes de peito de peru defumado: Mini sanduíche preparado com pão sírio, peito de peru defumado, queijo branco e salada de tomate e manjericão.
- Mini sanduíches wrapps com sabores variados: Mini sanduíches elaborados com pão folha, com recheio “embrulhado” pelo pão, com recheio de salame italiano, queijo provolone e tomate temperado com orégano.

- Tartina de prosciuto e melone: Canapé de presunto Parma acompanhado de melão orange e decorado com folhas de manjeriço.
- Bigné com mousse ao rum: Tradicional pasta choux recheada com mousse de chocolate ao rum.
- Tuilles au fromage e jambon: Pequenos discos de queijo parmesão tostado e com cobertura de presunto espanhol (jamon serrano) e geléia de menta
- Quadri Dali: Canapé montado sobre discos de pão de forma com cobertura de manteiga de ervas finas e presunto decorado com tomate seco e manjeriço. Homenagem ao artista Salvador Dali.
- Entremet de mousse de presunto e pimentão: Canapés com finas fatias de pão entremeadas por mousse salgada e com cobertura de composto de requeijão e maionese light e decorados com fatias delicadas de pimentão.
- Etoile au salmon: Pequenos crepes em formato cilíndrico, recheados com lâminas de salmão defumado e servidos com palito japonês trespassando ervilha fresca.
- Etoile au jambon: Pequenos crepes em formato cilíndrico, recheados com lâminas de presunto cru espanhol (Jamon Serrano) e servidos com palito japonês trespassando ervilha fresca.
- Damasco com gorgonzola: Canapé de damasco, recheado com pasta de gorgonzola e nozes e decorados com pequenas lascas de nozes.

3.2.1.3.2 Os Fritos

- Supli Euclide: Bolinhos preparados com risoto de tomate e limão siciliano com queijo ementhal.

- Pérolas de carne seca e mandioca: Salgados fritos de Massa preparada com mandioca e farinha de trigo recheado com carne seca.
- Risoles de angu recheado com carne moída e quiabo: Salgados fritos de Massa preparada com polenta, recheados com carne moída com quiabo, temperada com pimenta do reino.
- Croquetes de abóbora com carne de sol: Croquetes cuja Massa é composta de abóbora e recheado com carne de sol desfiada e enriquecida com reme de mandioca.
- Pérolas de queijo coalho com charque: Petisco de queijo coalho com charque, temperados com pimenta-do-reino e suavemente aromatizados com coentro.

3.2.1.3.3 Os Assados

- Batatinhas ao creme de siri: Mini batatas (batata bolinha) cozidas e recheadas com creme de siri. A calota da batata é trespessada por palito japonês e colocada sobre a parte inferior da batata.
- Batatinhas ao vinho tinto com sour cream e bacon: Mini batatas (batata bolinha) cozidas no vinho tinto e recheadas com creme de leite fresco batido com gotas de limão e decoradas com pequenos cubos de bacon salteados na manteiga. A calota da batata é trespessada por palito japonês e colocada sobre a parte inferior da batata.
- Folhados de castanha do Pará: Salgados assados de massa folhada recheados com preparado de leite condensado e castanha do Pará;
- Folhados de tomate seco com sementes de papoula: Salgados assados de massa folhada recheados com preparado de tomate seco e ricota e decorados com semente de papoula.

- Folhados de bacalhau: Salgados assados de massa folhada recheados com preparado de bacalhau e batatas.
- Folhados de maçã com canela: Salgados assados de massa folhada recheados com preparado de maçã com canela.
- Folhados de frango com maçã: Salgados assados de massa folhada recheados com preparado de frango com maçã.
- Folhados de frango ao curry: Salgados assados de massa folhada recheados com preparado de frango temperado com curry.
- Sfogliatini al castelmagno e scalogno caramellate: Salgados assados de massa folhada recheados com preparado de queijo de cabra e cebola caramelizada em vinagre de framboesa e vinagre balsamico.
- Crostini de queijo com castanha de caju, uvas passa e mel: Canapé assado preparado com pequenos retângulos de pão de forma sem casca e com cobertura de queijo minas frescal, castanha de caju, uvas passas marinadas em conhaque, regados com mel..
- Charman de gouda e anchovas: Salgados elaborados com Massa de trigo com queijo gouda e decorados com fatias de anchovas em conserva dessalgadas
- Charman de gouda e azeitonas recheadas com pimentão vermelho: Salgados elaborados com Massa de trigo com queijo gouda e decorados com fatias de azeitonas verdes recheadas com pimentão vermelho

3.2.1.3.4 As iscas e cremes servidos em réchauds de prata

- Fondue de chocolate com profiteroles: Bombas de Massa de trigo recheadas com sorvete de creme e servidas com calda de chocolate quente.

- Risoto de camarão com manga e gengibre servido em casquinhas de pate briséé ou val-au-vent: Risoto preparado de forma tradicional, temperado com gengibre e acrescido de finas fatias de pequenos pedaços de manga e servido em barquetes de Massa de trigo ou em val-au-vent.
- Suflê de brócolis e bacon servidos em pequenos ramequins: Suflê de brócolis enriquecido com bacon gratinado com queijo parmesão ralado e migas de pão, servidos em pequenos ramequins individuais.
- Escondidinho servido em pequenos ramequins: Tradicional prato do nordeste brasileiro, composto de mandioca, molho branco, carne seca desfiada, queijo parmesão ralado, gratinado servido em pequenos ramequins individuais.
- Caldo de mandioquinha com creme de gorgonzola: Caldo de batata baroa preparado cozida em caldo de galinha, enriquecido com gotas de azeite de oliva trufado e servido com creme fino de queijo gorgonzola e creme de leite fresco.
- Caldo de abóbora com gengibre: Caldo de abóbora preparado com abóbora japonesa cozida em caldo de galinha com gengibre e enriquecido com gotas de azeite de oliva trufado.
- Salada marroquina: Salada de folhas verdes, trigo, maçã verde, maçã vermelha, peras, frango defumado desfiado, pimentão verde e pimentão vermelho.
- Sushi e sashimi preparado na hora por sushiman: Tradicionais pratos da culinária japonesa, servidos por sushi man que prepara as porções durante o evento, utilizando aquários quadrados com gelo para conservar os ingredientes em temperatura adequada.
- Sorbet de tomate com pimentão: Sorbet preparado com suco de tomate, vinho riesling e páprica doce temperado com pimenta do reino branca, utilizado para limpar o palato durante o evento.

- Sorbet de laranja com flores de laranjeira: Sorbet preparado com laranja e essência de flores de laranjeira, vinho chardonnay, utilizado para limpar o palato durante o evento.

3.2.1.3.5 Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes clássicos e diet/light
- Coquetel de frutas sem álcool ou sucos de frutas
- Cerveja
- Batidas diversas
- Vinhos branco e tinto

Assim, considerando as respostas apresentadas pelos entrevistados, conclui-se que há necessidade de maiores investimentos, por parte dos empresários do ramo de alimentação destinada a eventos, para criação e desenvolvimento de novas preparações alimentares, a fim de tornar mais atrativos tais acontecimentos, considerados de importância para a economia da localidade em que estão inseridos.

O desenvolvimento de novas preparações nessas empresas deve ter caráter permanente, tornando a pesquisa sistemática com equipe especializada, possibilitando a oferta de maior variedade e novidades gastronômicas nos eventos.

A apresentação do cardápio no material de divulgação do evento, aliada à pesquisa permanente, poderá ser item atrativo de público, pois o prévio conhecimento do que será servido, agirá como fator de atração, tendo em vista que estimula o desejo dos consumidores, despertado pela curiosidade de experimentação de novos sabores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Máximo. **História da Alimentação**. Estação Liberdade. 3a. Edição. São Paulo. 1998.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. Nova Fronteira. São Paulo. 1975.

SILVA Jr., Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Varela. 5ª. Edição. São Paulo. 2002.

BRITTO, Janaina e FONTES, Nena. **Estratégias Para Eventos: Uma Ótica do Marketing e do Turismo**. Aleph. São Paulo. 2002.

SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**. Companhia das Letras. 4ª. Reimpressão. São Paulo. 1995.

MELO Neto, Francisco Paulo de. **Criatividade em Eventos**. Contexto. 2ª. Edição. São Paulo. 2001.

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. Aleph. São Paulo. 2002.

MIRANDA, Luiza. **Negócios & Festas – Cerimonial e Etiqueta em Eventos**. Autêntica. 2ª. Edição. – Belo Horizonte. 2003.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de Eventos**. Educus. 2ª. Edição Ampliada. Caxias do Sul. 2002.

BAHL, Miguel. Organizador. **Eventos: A Importância para o Turismo do Terceiro Milênio**. Roca. São Paulo. 2003.

HOYLE Jr., Leonard H. **Marketing de Eventos: Como Promover com Sucessos Eventos, Festivais, Convenções e Exposições**. Atlas. São Paulo. 2003.

MENESCAL, Luiz Cláudio de A. Campos; WISE, Nely e ARAUJO, Maria Luiza Motta da Silva. **Eventos: Oportunidade de Novos Negócios**. Senac. Rio de Janeiro. 2000.

CERVO, Amado Luiz e BERVIAN, Pedro Alcino. **Metodologia científica**. Prentice Hall. 5ª. Edição. São Paulo, 2002.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e Recepções: Gastronomia, Organização e Cerimonial**. Senac. Rio de Janeiro. 2002.

AZAMBUJA, Marcelo Schenk. **TURISMO URBANO**. Edelbra. Rio Grande do Sul. 1999.

FONTES MIDIÁTICAS:

WINDOWS, Catering By - 1125 N. Royal St., Alexandria, VA 22314. Disponível em <<http://www.catering.com>>. Acesso em: 03/11/2004.

ANEXOS:**PREPARAÇÕES PARA CARDÁPIO MAIS VIÁVEIS PARA BUFFET**

- Queijo Camembert com coulis de frutas vermelhas
- Mini pães sortidos:
- Delícia, integral, centeio, minuto, ervas finas, grissini.
- Mini sanduíches diversos
- Tramezzini
- Beirutes
- Ciabattine
- Mousses
- Salada Marroquina
- Salada verde com tomate seco e lascas de queijo Grana Padano
- Salada de endívia com purê de couve-flor e vinagrete de laranja
- Queijo Grana Padano em peça inteira
- Presunto espanhol (Jamon Serrano) em peça inteira
- Salmão
- Aipo
- Cenoura
- Gorgonzola
- Patês diversos:
- Gorgonzola com nozes
- Ervas finas

- Azeitonas pretas
- Atum
- Sorbets
- Laranja com flor de laranjeira
- Tomate com pimentão
- Tomate com manjericão
- Sorvetes
- Leite com água de rosas
- Polenta
- Petit gateau com coulis de frutas vermelhas e sorvete de creme
- Petit gateau de chocolate branco com whisky e mel, acompanhado de fondue de chocolate meio amargo e sorvete de açaí;
- Filés de manga grelhados com coulis de maracujá e temperados com pimenta do reino e pimenta rosa
- Sopa de frutas vermelhas em crosta de massa folhada
- Figos grelhados com calda de açúcar mascavo
- Abacaxi grelhado ao mel e gengibre e aromatizado com saquê
- Morangos com sorvete de azeite de oliva e manjericão roxo
- Pratos diversos
- Filé de salmão assado com molho de mel e mostarda fresca, com purê de mandioca e ervilhas frescas em fava.
- Filé ao molho de estragão com legumes ao vapor
- Peito de frango recheado com julienne de abobrinha italiana, cenoura e cebola, sobre leito de massa folhada, acompanhados de molho de maçã verde e vinagre balsâmico;
- Magret de pato ao mel, gengibre e pickles de manga.

- Escabeche de camarão à mexicana
- Torta de pêras e avelãs
- Tarteletes de frutos do mar com cogumelos e molho de frutas cítricas
- Sopa de feijões com camarões

SUGESTÕES DE PREPARAÇÕES

Apresento diversas preparações que desenvolvi no decorrer do meu trabalho como profissional do ramo de buffet e como grande amante da culinária:

- **Ravióli de pato com molho de laranja:** Massa recheada com pato cozido em seu caldo acrescido de especiarias e servido com molho de laranja. Corte redondo da massa
- **Ravióli de perdiz com molho de tomate e limão siciliano:** Massa recheada com perdiz cozida em caldo de aves, condimentada com ervas finas e servido com molho de tomates frescos aromatizado com limão siciliano. Corte quadrado da Massa.
- **Torteloni de ricota com espinafre e molho de tomates e manjericão:** Massa recheada, tipo torteloni, recheada com ricota e espinafre, servida com molho de tomates, manjericão fresco e alcaparras.
- **Penne miramare:** Massa seca de corte curto, servida com molho à base de tomates, alcaparras e frutos do mar (camarão, lula e lagostim).
- **Suflê frio de amoras ou de morangos:** Falso suflê, pois é frio e não vai ao forno, esta sobremesa é preparada como mousse e colocada nos ramequins e levada ao freezer de modo a adquirir o formato típico do suflê.

- **Creme português com limão:** Variação do tradicional creme brulée, no qual se adiciona limão, creme de leite fresco e grãos de café para decoração. Ao contrário do tradicional, é servido frio.
- **Semifredo perfumado de pêras:** Sobremesa fria preparada com peras, vinho tinto, chá de capim santo, poire e creme de leite fresco.
- **Sorbet de pepino, riesling e pimenta:** Sorbet preparado com pepinos, vinho riesling e pimenta do reino branca, utilizada para limpar o palato durante o evento.
- **Salmão ao molho de mostarda fresca e legumes no vapor:** Filés de salmão fresco assado com molho de mostarda fresca, mel, vinagre balsâmico e pimenta do reino branca, acompanhado de brócolis e ervilhas em favas cozidas no vapor.
- **Mil folhas de salmão:** Preparação de salmão defumado, pepinos, aniz, suco de limão, pimenta do reino preta, azeite extra virgem de oliva, montado no formato do tradicional doce de Massa mil folhas e creme.
- **Mousse de abacate com camarões e pepinos:** Mousse elaborada com pepinos, abacate, aipo, molho shoyo, mostarda, pimenta rosa, azeite extra virgem de oliva e camarões cozidos.
- **Cheesecake al pesto:** Cheesecake inspirado na forma e nos ingredientes do consagrado doce anglo-saxão, porém salgado e com características tipicamente mediterrâneas. Preparado com tomates, ricota, manjericão, creme de leite fresco, alho, queijo parmesão ralado, orégano, sal, pimenta e azeite extra virgem de oliva. Servido como entrada fria ou na forma de canapé.
- **Chutney de abóbora:** Chutney composto de tomates, abóbora, cebola, alho e uvas passas. Temperado com vinagre de maçã, gengibre e pimenta. Servido como acompanhamento de carnes ou com torradas na forma de canapés.

- **Costeletas de cordeiro ao molho de hortelã:** Costeletas de cordeiro marinadas em vinho branco seco, azeite extra virgem de oliva, alho, pimenta e raspas de casca de limão siciliano. Servidas assadas acompanhadas de molho de hortelã e suco de limão siciliano e purê de batatas e legumes no vapor.
- **Hambúrger bovino com molho de cebola:** Hambúrger elaborado com carne bovina moída, temperada com alho, sal, pimenta, tomilho, alho, azeite de oliva e páprica doce. Servido acompanhado de molho de cebolas brancas e roxas temperadas com vinagre balsâmico.
- **Filé ao molho de mostarda e petit tian de legumes:** Escalopes de filé migon marinados em vinho branco seco e estragão, aromatizado com zestes de limão siciliano. Servido com molho preparado com a marinada e mostarda de dijon acompanhado de petit tians de legumes (batata, cebola, berinjela e tomates dispostos em camadas e assados com manteiga de ervas finas e migas de pão).
- **Risoto de morango e alho poró:** Risoto preparado de forma tradicional acrescido de morangos cortados em pedaços pequenos e anéis de alho poró salteados na manteiga com vinagre de vinho framboesa.
- **Risoto de lingüiça toscana ao molho de vinho barolo:** Risoto preparado de forma tradicional acrescido de lingüiça toscana defumada cortada em pequenos cubos e molho de vinho barolo.
- **Gnocchi verde recheado com salmão fresco:** Nhoque preparado com espinafre na Massa e recheado com salmão fresco, servido com molho de tomate, manjerona e azeite extra virgem de oliva
- **Risotto com zucchini:** Risoto preparado de forma tradicional, acrescido de finas fatias de abobrinhas italianas, ricota e zestes de limão siciliano;

- **Mini charlotes de alho poró e batata:** Mini charlotes salgadas elaboradas com base de batata e fatias de alho poró envolvendo composto de ervilhas, presunto e amêndoas.

Planejamento de megaevento realizado

A festa de confraternização dos funcionários do Banco do Brasil foi realizada em sete cidades, a saber: São Paulo (SP), Rio de Janeiro (RJ), Porto Alegre (RS), Belo Horizonte (MG), Manaus (AM), Brasília (DF) e Salvador (BA).

O evento em Brasília, realizado na AABB no dia 17 de dezembro de 2003, previa público de 10.000 (dez mil) pessoas, tendo comparecido em torno de 9700 (nove mil e setecentos) convidados. A duração do evento foi de cinco horas (de 20h à 1h).

O público do evento era o quadro de funcionários do banco, cujos convites eram individuais e sem direito a acompanhante, mesmo que cônjuge e/ou filhos.

Em São Paulo (SP), Rio de Janeiro (RJ), Belo Horizonte (MG) e Salvador (BA), a parte gastronômica do evento ficou a cargo da Empresa Moreira do Valle Catering e Interiores Ltda., com sede em São Paulo. Nas demais cidades foram sub-contratadas empresas locais pela Moreira do Valle, que era responsável pela coordenação da área gastronômica do evento.

Quanto ao aspecto da segurança alimentar, foram implantadas medidas de acompanhamento e monitoramento das preparações oferecidas, tendo como base o trabalho realizado pela sanitarista Dra. Vera Barral.

Para realização desse evento foram montadas estruturas específicas para o trabalho de manipulação de alimentos, tais como cozinhas, áreas de distribuição e de armazenamento.

A cozinha principal, com 400m², foi montada com estrutura metálica e cobertura de lona branca e lateral de material transparente, possibilitando uma iluminação natural do ambiente. O piso utilizado foi do tipo piso falso de madeira

sem revestimento. Dessa forma foi reduzido o risco de incêndio decorrente da utilização de carpete, como proposto inicialmente pelos organizadores.

Foram instaladas pias de material plástico, com esgotamento realizado através de mangueiras flexíveis ligadas à rede de esgoto o clube.

A exaustão do ar quente do ambiente da cozinha foi efetuado através de aberturas na parte superior da cobertura, protegidas por tela para impedir a entrada de insetos e outros animais.

O cardápio oferecido, o qual foi exigência do organizador do evento, era composto de:

- Ravióli de frango com molho de tomate e manjericão
- Ravióli de carne com molho de tomate e manjericão
- Espetinhos de carne
- Espetinhos de frango
- Espetinhos de lingüiça suína
- Mini sanduíches de diversos sabores
- Mini pizzas de queijo e presunto
- Mini pães de queijo
- Mini empadas de frango
- Mini pastel frito de carne
- Mini pastel frito de queijo
- Canudinhos de berinjela

Doces

- Doce de leite
- Cocada
- Pé de moleque
- Bananinha

- Goiabinha

Bebidas (a marca dos produtos foi exigência do organizador do evento)

- Cerveja Skol (lata e servida em copo descartável)
- Guaraná Antártica clássico e diet (2 litros)
- Coca cola clássica e light (2 litros)
- Água mineral Lindóia ou Minalba

Considerando a variedade dos produtos do cardápio e a duração do evento, foram servidas as seguintes quantidades de cada produto:

- 20.000 espetinhos, sendo 13.000 de carne, 5.000 de frango e 2.000 de lingüiça;
- 2.000 kg de ravióli, sendo 1.500 kg de carne e 500 kg de frango;
- kg de molho à base de tomate e manjericão;
- 200 kg de queijo parmesão ralado;
- 160.000 salgados diversos, assim distribuídos:
- 16.000 mini pizzas com cobertura de queijo e tomate;
- 15.000 mini pastéis fritos, sendo 10.000 de carne e 5.000 de queijo;
- 30.000 mini sanduíches de sabores diversos (mini beirutes, ciabattine e tramezzini).
- 10.000 canudinhos de berinjela.

Os espetinhos foram adquiridos da empresa Churrasquinho São Miguel, com sede em São Paulo(SP), que forneceu também o carvão (720 kg) e as churrasqueiras. O produto foi transportado em caminhão da própria empresa e foi assado por três profissionais do fornecedor, os quais estavam encarregados de treinar e orientar os 16 empregados do buffet.

Quanto à bebida, as quantidades foram calculadas de acordo com as séries históricas de consumo em eventos do gênero pela experiência do autor e com

base nas informações repassadas pelos fornecedores. As quantidades calculadas pelo autor foram bem próximas daquelas dos fornecedores, estando um pouco acima destes. Assim, foi calculada a seguinte quantidade de bebida para realização do evento com segurança e sem risco de falta de produto:

- 40.000 latas de cerveja
- 6.000 litros de refrigerantes
- 5.000 litros de água mineral

Por exigência do cliente, considerando problemas de abastecimento ocorridos principalmente em São Paulo (SP) e Belo Horizonte (MG), foram disponibilizadas 100.000 (cem mil) latas de cerveja, das quais 23.000 foram devolvidas ao fabricante e 40.000 enviadas para a festa de Salvador (BA), que ocorreu três dias após.

Para manter essa quantidade de bebida gelada, foram utilizadas 52 caixas térmicas, cedidas pelo fabricante, com capacidade de 160 litros cada, distribuídas em oito pontos de atendimento. A reposição foi mantida em dois caminhões equipados com Thermoking. Foram utilizados 16.000 kg de gelo triturado e 1.000 kg de gelo em cubo, utilizados para o serviço de whisky dos camarins e do camarote Vip. Uma parte do gelo foi colocada nas caixas térmicas com as bebidas e o restante foi mantido em um caminhão, também equipado com Thermoking, da empresa fornecedora do gelo.

O pessoal contratado para a realização do evento foi:

- 4 Supervisores de área
- 10 Supervisores de salão
- 10 Maitres
- 300 Garçons
- 20 Commis
- 4 Cozinheiros
- 30 Salgadeiras

- 30 Copeiros
- 10 Faxineiros