

CAPÍTULO 23

UTILIZAÇÃO DA SEMENTE DE AROEIRA OU PIMENTA ROSA (*SCHINUS TEREBINTHIFOLIA*) COMO FORMA DE AGREGAR VALOR GASTRONÔMICO, CULTURAL, REGIONAL E COMERCIAL A PRODUTOS

Paulo Roberto Sette Cerqueira
Ana Raquel Araújo da Silva

RESUMO

O trabalho proposto consiste em uma revisão bibliográfica, análises e discussões acerca da utilização, importância histórica, cultural e regional e de possibilidades de comercialização da semente de Aroeira (*Schinus terebinthifolia*), mais conhecida como a especiaria “pimenta rosa”. Foi abordado conceitos e definições do que seja ‘pimenta rosa’, seus benefícios como item a ser utilizado e incorporado em preparações gastronômicas, sua importância como valor cultural agregatório e histórico de povos como quilombolas e indígenas e possíveis ações extensionistas que beneficiem estes povos que são de extrema importância para a geração de novas oportunidades como forma de inserção no mercado de trabalho. Objetiva-se a transmissão de conhecimentos acerca da ‘pimenta rosa’ sob forma a agregar sabor e valor a produtos feitos com este insumo, como por exemplo a produção de geleia, licor e saborização de manteiga utilizando esta matéria prima (pimenta rosa) presente na restinga e boa parte da mata atlântica, dando uma nova perspectiva de inserção deste produto na gastronomia nacional.

PALAVRAS-CHAVE: Pimenta rosa. Agregação de valores. Gastronomia.

1. INTRODUÇÃO

A área do bioma de restinga⁴ e mata atlântica no território nacional, se propaga por quase toda extensão brasileira, principalmente nas áreas litorâneas, sendo caracterizado por uma grande variação de plantas nativas e principalmente crescimento e desenvolvimento de grupos de plantas específicas do bioma de restinga, adaptadas ao relevo e ao clima da região. Nos últimos quarenta anos o crescimento urbano vem reduzindo e fragmentando a sua cobertura vegetal natural, sendo necessário um novo olhar de preservação para estas áreas e seus representantes fitogênicos (INEA, 2019).

Algumas dessas plantas, além de sua importância para a caracterização e manutenção do equilíbrio biológico e de diversidade na área de restinga, também contribuem como novas agregações nos âmbitos da culinária ou por seu efeito terapêutico como verdadeiras “farmácias naturais”, que quando não catalogadas como insumos clássicos, fazem parte em uma classificação à parte denominadas PANC’s (Plantas Alimentícias não-Convencionais).

⁴ Restinga é um espaço geográfico formado sempre por depósitos arenosos paralelos à linha da costa, de forma geralmente alongada, produzido por processos de sedimentação, onde se encontram diferentes comunidades que recebem influência marinha, podendo ter cobertura vegetal em mosaico contendo diferentes formações vegetais estabelecidas sobre solos arenosos que ocorrem na região da planície costeira, próximo ao mar.

Pimenta rosa, Aroeira, Aroeira-vermelha, Aroeira-pimenteira ou Poivre-rose são os nomes populares da espécie *Schinus terebinthifolia*, árvore nativa da América do Sul da família das Anacardiaceae, com uma relevância importante nesse objeto de estudo, pois liga toda a parte histórica da região, com sua utilização, além dos altos graus de fatores terapêuticos que ela encerra (LORENZI, 2012).

Esta espécie de planta tem como características ser uma árvore de porte médio, de folhas compostas, aromáticas com inflorescências pequenas em panículas de cor embranquiçadas e fruto tipo drupa, vermelho-brilhante, aromático e adocicado. Atualmente utilizado com o nome popular de ‘pimenta-rosa’ por se parecer pelo formato com a pimenta-do-reino, mas com características únicas de sabor e odor e sem apresentar as características clássicas de picância por não conter a substância capsaicina que é o composto químico responsável pela ardência e picância da pimenta. É uma espécie que floresce principalmente durante os meses de setembro a janeiro e frutifica predominantemente no período janeiro-julho (KINUPP; LORENZI, 2021).

A Figura 1 apresenta a *Schinus terebinthifolia* (pimenta rosa).

Figura 1: *Schinus terebinthifolia* (Pimenta rosa).



Fonte: Autoria própria (2023).

Os indígenas e escravos negros (que futuramente se transformaram em quilombolas), agregar o conhecimento sobre utilização de plantas alimentícias não-convencionais (PANC's) e transmitem através de suas gerações até os dias de hoje. A existência da escravidão no Brasil sempre foi acompanhada por resistências e por formação de quilombos e comunidades indígenas, que através do tempo possibilitaram a transformação de insumos regionais, abundantes e com possibilidades de agregar valores gastronômicos e medicinais de bem estar naqueles que consumirem. (CORREA *et al.*, 2020).

Diante do crescimento populacional e urbano percebeu-se que o desenvolvimento não chegou para as comunidades remanescentes, que historicamente convivem com diferenças sociais, tendo a percepção de invisibilidade até os dias atuais. Neste contexto de desigualdade e invisibilidade, receberam somente o ônus do crescimento econômico desordenado, impactando diretamente o meio que estão inseridas, onde urge a necessidade de implantação de medidas compensatórias para diminuir o legado de desigualdade, respeitando usos e costumes, evitando interferências no convívio social e cultural, valorizando a atividade camponesa e outros saberes locais, preservando e valorizando o meio que os cercam. Esta reparação será construída dentro de um esforço coletivo pela educação, atuando como agente transformador, resgatando valores e promovendo a dignidade humana, através da geração de renda de forma sustentável (MENDES, 2020).

2. OBJETIVO

O objetivo desta revisão bibliográfica é dar subsídios de conhecimento sobre a gama de possibilidades sobre insumos PANC's pouco explorados na gastronomia nacional, como a pimenta-rosa. Através da gastronomia, de seus insumos e suas produções finais representado por pratos feitos com estas matérias-primas, possibilita a transmissão do conhecimento agregado de produtos feitos com estes insumos regionais e ancestrais mediado pela área acadêmica, representada por seus discentes e docentes, gerando possibilidades futuras de produção, comercialização, geração de renda e afirmação social pelas famílias pertencentes a núcleos como quilombolas e indígenas, com o intuito de minimizar as dificuldade percebida com foco nos remanescentes de povos menos favorecidos na sociedade. Esse artigo resgata através da gastronomia, a redescoberta e a valorização de insumos regionais, locais, ancestrais e que agreguem valores de sabor, saúde e bem-estar e de cultura.

3. IMPORTÂNCIA DE AGREGAÇÃO DE VALOR A MATÉRIAS-PRIMAS REGIONAIS

A criação e valorização de novos produtos com atributos diferenciados de qualidade, cria novas oportunidades de mercado, muitas das quais acessíveis aos iniciantes de pequeno porte. As novas oportunidades incluem desde a inserção destes em mercados de nicho regionais e locais, como se verifica nos produtos artesanais.

O processamento de alimentos a fim de promover a agregação de valor a matérias-primas regionais e as novas formas de inserção nos mercados fazem-se, em geral, de forma gradativa, sem romper, imediatamente, as relações comerciais preexistentes, principalmente

aquelas tradicionalmente mantidas com as cadeias integradas através do cultivo comercial. Agregação de valor utilizando a pimenta-rosa poderia ser uma dessas ações necessárias para a inserção no mercado de produtos regionais obtidos do trabalho de indígenas e remanescente de quilombolas.

Os alimentos regionais estão ligados a um saber-fazer regional, isto é, a uma forma com a qual ele se processa (saber-fazer) em conjunto com as boas práticas de processamento e armazenamento destes produtos, o que garantirão a sua qualidade ao longo da sua vida de prateleira útil. Quando um alimento produzido e consumido em uma região passa a ser uma diferenciação para as diversas culturas, ele se torna sinal de identidade daquela região (ZUIN; ZUIN, 2008).

A “redescoberta” dos produtos regionais deve-se, em muito, a busca do consumidor por um alimento local mais saudável, natural, saboroso e de origem conhecida, identificando nos alimentos esse tipo de atributo, onde em determinadas ocasiões e regiões dispõe-se a pagar mais caro, caso seja necessário, por esse tipo de produto em relação a um similar industrializado. Em tempos de globalização, em que há uma oferta maciça e padronizada de alimentos industrializados, alguns segmentos sociais não valorizam esse tipo de produto, buscando qualidade e exclusividade, essa classe social está, cada vez mais, consumindo os alimentos regionais.

Em muitos casos o consumidor destes alimentos regionais busca, sobretudo, as suas lembranças afetivas, pois também por meio dos alimentos as pessoas lembram situações, pessoas e eventos, buscando, às vezes, uma identidade perdida. Por último, quanto mais globalizadas as pessoas ficam, mais regionais elas se tornam, por isso, pode-se dizer que o consumo do alimento tradicional passa por uma afirmação da identidade do indivíduo (ZUIN; ZUIN, 2008).

4. PIMENTA ROSA (*SCHINUS TEREBINTHIFOLIA*): CONCEITOS, BENEFÍCIOS E UTILIZAÇÕES

A pimenta-rosa é fruto da aroeira (*Schinus terebinthifolia*), sendo uma variedade com sabor suave e levemente adocicado. Erroneamente chamada de ‘pimenta’ por parecer em seu formato com a pimenta do reino, traz um gosto e aroma peculiar, mas sem apresentar nenhuma picância, por não conter a substância capsaicina e/ou peperina em sua composição. Assim, é bastante versátil e pode ser utilizada para condimentar e saborizar os mais diversos preparos. Além disso, essa especiaria é rica em nutrientes.

Dentre os seus benefícios para a saúde humana, pode-se citar que a pimenta-rosa é rica em vitaminas A, B1, B2, B3, C e E, além de conter cálcio, ferro e fibras, sendo assim fonte de nutrientes; com a potencialização que a vitamina C produz nos princípios ativos da pimenta-rosa, estes ativos ajudam na absorção de ferro, na produção de colágeno, peles e ossos e na produção do neurotransmissor serotonina, que atua no humor, estresse e dor. A pimenta-rosa tem ação antioxidante e isso se deve à presença de betacaroteno e licopeno, que ajudam a prevenir a formação de radicais livres que são responsáveis pelo envelhecimento das células e podem causar algumas doenças como câncer e Alzheimer. Ajuda na imunidade e na proteção das células, pois as vitaminas presentes na pimenta-rosa cumprem essa função e é um excelente tônico cerebral estimulando o fluxo sanguíneo e da circulação, e por ser vasodilatadora, a pimenta-rosa também auxilia a diminuir a retenção hídrica e a pressão arterial e contém cálcio, um mineral importante para a saúde dos ossos, para a contração muscular, para a frequência cardíaca e para o processo de coagulação do sangue. A pimenta-rosa tem ação termogênica atuando na produção de calor e no controle de gripes e resfriados, além disso melhora a produção de suco gástrico e digestão, diminui gases e ainda pode ser usada como analgésico (STOBART, 2009).

A ingestão de pimenta-rosa na sua forma *in natura* também auxilia no processo de emagrecimento, por ser termogênica, acelera o metabolismo e aumenta a saciedade devido ao sabor. Isso torna o controle do apetite mais fácil e, conseqüentemente, pode ajudar a consumir uma quantidade menor de calorias ao longo do dia, sem ter a pretensão de substituir uma boa alimentação saudável e a prática de atividade física (AZEVEDO *et al.*, 2015).

Em relação à harmonização de alimentos e pratos, já que o sabor da pimenta-rosa utilizada como especiaria ou tempero é adocicado e perfumado, as sementes utilizadas inteiras, vão bem em pratos quentes, da marinada ao cozimento, já moídas, finalizam bem saladas. Com um gosto marcante e característico próprio, sem exageros, ela não esconde o gosto de outros alimentos, por isso combina com todos os tipos de carnes fortes ou suaves, saladas, legumes, omeletes, dentre outros, e como é leve, a pimenta rosa não costuma estragar uma refeição e pode ser experimentada em diferentes preparos. Antes de irem para a cozinha, as sementes da aroeira (pimenta-rosa) passam por um processo de secagem e aí sim podem ser utilizadas gastronomicamente.

5. ELABORAÇÃO DE PRODUTOS AGREGANDO A PIMENTA-ROSA E SUAS FORMAS DE INSERSÃO NO CENÁRIO COMERCIAL

Vivendo em uma época que a busca pelo sustentável, por utilização de produtos mais naturais, artesanais e menos processados possíveis tem tomado um vulto considerável no cotidiano de todas as pessoas que buscam de alguma forma se conscientizar a uma forma mais saudável e que possibilite o mínimo de prejuízo na manutenção do equilíbrio planetário. Sustentabilidade “é o desenvolvimento que não esgota os recursos para o futuro”. Essa definição surgiu na Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, criada pelas Nações Unidas para discutir e propor meios de harmonizar dois objetivos: o desenvolvimento econômico e a conservação ambiental. Mediante isto, a utilização de produtos naturais, sua manipulação artesanal e o cuidado para gerar o mínimo de prejuízo para a natureza está tomando espaço na casa das pessoas através da aquisição de produtos finais elaborados artesanalmente com insumos, principalmente os denominados PANC’s (Plantas alimentícias não-convencionais), que agregaram estes princípios e que também vislumbram os tantos benefícios que esse tipo de insumo pode trazer, por ter em suas composições uma gama de benefícios e agregadores clínicos para a saúde (KINUPP; LORENZI, 2021).

Como citado anteriormente a pimenta-rosa não é diferente, diante de tantos efeitos clínicos benéficos, de seu leque de utilizações na gastronomia, como uma especiaria agregadora de sabor e aroma, segue aqui algumas possibilidades de preparações em que ela faça parte e torne o produto final especialmente fantástico: Geléia, Licor e Manteiga saborizada com a pimenta-rosa.

Estas possibilidades de preparações criam produtos que podem ser inseridos e comercializados, com uma chance enorme de aceitação do público envolvido com os princípios de sustentabilidade, produtos orgânicos, inovadores e feitos de forma artesanal, no cenário comercial atual.

A seguir, os três produtos citados como exemplo e suas formas de concepção e manipulação:

A Figura 2 apresenta a geleia feita com pimenta rosa.

Figura 2: Geleia artesanal de pimenta rosa.



Fonte: Autoria própria (2023).

Geleia de Pimenta-Rosa e Dedo de Moça com base de Maçã:

Ingredientes:

- 1 quilo de maçãs (Fuji ou Gala)
- 1 limão (Siciliano ou Tahiti)
- 2 laranjas Bahia
- 2 pimentas Dedo-de-Moça médias
- 2 colheres de sopa de pimenta-rosa
- 3 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 100 ml de água

Modo de Preparo:

1. Faça o pré-preparo de todas as frutas, higienizando bem em solução clorada (2 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água potável);
2. Corte as maçãs em pedaços, retirando os cabinhos e as sementes e descasque; separe as cascas para cozinhar também;
3. Coloque as maçãs em uma panela de fundo grosso e adicione o suco do limão e os 100 ml de água;
4. Leve ao fogo baixo e deixe até cozinhar bem as maçãs com as cascas, por cerca de 20 minutos;

5. Fique sempre mexendo as maçãs na panela, em todo o momento;
6. Retire do fogo, separe as cascas para descarte e com um “amassador”, amasse bem as maçãs, até virar uma “papa”;
7. Passe essa “papa” por uma peneira ou por um chinoise/peneira (se quiser também pode usar um liquidificador ou mixer para agregar melhor);
8. Volte essa papa para uma panela ao fogo brando, acrescente o açúcar, as pimentas dedo de moça (picadas de forma bem pequenas e sem sementes) e o suco de 2 laranjas;
9. Quando sentir que começou a “engrossar” coloque a pimenta-rosa e em fogo baixo cozinhe até atingir o ponto de geleia;
10. Por fim, retire-a do fogo, coloque em um vidro esterilizado, tampe-o e coloque-o virado de “cabeça para baixo”. Estará pronto após 15 minutos para estocagem.

Descrição do produto: geleia de pimenta-rosa e dedo de moça com base de maçã

Validade: 18 meses fechado e 6 meses em refrigeração após aberto

Embalagens: embalagem de vidro 275 g

Estocagem: não necessita de refrigeração, conservar em lugar fresco.

Estado físico: pastoso

Sabor: característico das frutas maçã, pimenta dedo-de-moça e pimenta-rosa

Aroma: característico das frutas

Cor: rosada com pontos vermelhos, característica das frutas

Aspecto: cremoso com pedaços de fruta

pH: Menor que 4,0

Preparações que podem acompanhar geleia de pimenta-rosa: torradas, pães artesanais, peixes grelhados (de preferência com carne clara), costelinha suína (principalmente as feitas com molho barbecue), pratos que tenham medalhões bovinos, panquecas salgadas, entre outros.

Licor de Pimenta-Rosa:

Ingredientes:

1º Fase:

- 1 litro de cachaça

- 2 colheres de sopa de pimenta rosa

2º Fase:

- 1 xícara (240ml) de água
- 1 xícaras (240ml) de açúcar
- 1 colher de sobremesa de pimenta rosa

Modo de Preparo:

- Adicione as 2 colheres de sopa de pimenta-rosa na garrafa da cachaça e deixe descansar em lugar fresco por 2 semanas.
- Após esse período iremos notar cor e aroma diferente na cachaça (vai estar com um tom castanho e o cheiro mais amamentado da pimenta-rosa).
- Fazer um chá de 1 xícara de água com 1 colher de sobremesa de pimenta-rosa.
- Depois de feito esse chá coe e reserve apenas o líquido.
- Com esse chá pronto e frio misturar as 2 xícaras de açúcar mexer bem e levar ao fogo para virar uma calda na consistência grossa sem ser ponto de bala.
- Para finalizar, coe a cachaça que está com a pimenta rosa e misture nessa calda fria.
- Engarrafe em garrafas previamente esterilizadas e tampe com as tampas também esterilizadas.

Manteiga saborizada com Pimenta-Rosa:

Ingredientes:

- 1 pote de manteiga de 200gr
- 2 colheres de sopa de pimenta-rosa

Modo de preparo:

- Deixar a manteiga amolecer na temperatura ambiente;
- Misturar a pimenta-rosa na mistura
- Colocar para saborizar na geladeira por 5 dias

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS E DISCUSSÕES

O aproveitamento de insumos regionais na elaboração de novos produtos, é uma alternativa tecnológica limpa e viável. Vários alimentos comumente consumidos como doces, geleias, sucos, conservas entre outros, são desenvolvidos, a partir do processamento de frutas e hortaliças, através do aproveitamento de forma integral ou a partir dos resíduos desses insumos, mas o processamento com itens regionais com a incorporação em produtos já desenvolvidos no mercado, se torna de maior importância ainda, pois contribui de forma sustentável para o aproveitamento da produção de forma mais abrangente em períodos de safra.

Assim, o processamento de pimenta-rosa com introdução da mesma em produtos regionais se torna de suma importância para o levantamento da economia regional e local, onde também, pode se tornar um atrativo turístico, além de gerar emprego e renda para as comunidades mais vulneráveis, como os indígenas e remanescentes de quilombolas.

A gastronomia regional implica no consumo de matérias-primas locais e, onde as receitas são confeccionadas com produtos agrícolas habituais daquela região.

Não pode se negar que a gastronomia é uma manifestação cultural e regional das mais importantes, onde a cozinha é um símbolo de memória e de resistência, também, de identidade, pois por meio dos insumos e do alimento, se herda também, os costumes, as tradições e a cultura (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010).

As várias formas de comer e o modo de preparação de um alimento está amplamente correlacionado ao paladar de um povo, bem como as expressões dos seus movimentos culturais, imposição de regras e mitos criados em torno do alimento, principalmente se este é específico de um local, e possuem relação com as influências sofridas no processo de construção social, aos momentos de colonização e as influências dos diversos povos que se fixaram aqui junto aos nativos. Estes nativos são identidades nacionais que olham para o passado, determinadas a partir da memória coletiva, como grupos que carregam a memória da escravidão, do sofrimento, da resistência e subsistência, eles expressam o senso de identidade histórica.

Este resgate cultural e gastronômico é importante, e além de levar o conhecimento da agregação de um produto local como a pimenta-rosa, que gera aprendizagem mútua entre as partes envolvidas neste processo de interação e troca de experiências nos momentos da produção, também insere novas perspectivas na sociedade, dando possibilidade de converter estes produtos em renda através de sua fabricação artesanal, sendo instrumento fortalecedor de

direitos e de cidadania e favorecendo a recomposição das culturas alimentares, e reafirmando tanto o produto final como o insumo utilizado, reafirmando uma identidade nacional.

Portanto, o resgate do conhecimento ancestral, através de uma pesquisa bibliográfica, sedimenta e fortalece o conhecimento sobre a cultura, o modo de viver, utilização de insumos e PANC's e como isto foi passado para gerações futuras. É uma forma afirmativa e objetiva de perpetuação do conhecimento, acerca de um produto, como neste caso a pimenta-rosa, suas utilizações, seus benefícios e a sua importância como um insumo que reforça a identidade nacional, a gastronomia e a cultura de um povo.

REFERÊNCIAS

ÁRVORES DO BIOMA CERRADO. *Schinus terebinthifolius* Raddi. 2017. Disponível em: <http://www.arvoresdobiomacerrado.com.br/site/2017/03/30/schinus-terebintifolius-raddi/>. Acessado em: Mai. 2023.

AZEVEDO, C. F.; QUIRINO, Z. G. M.; BRUNO, R. L. A. Estudo farmacobotânico de partes aéreas vegetativas de aroeira-vermelha (*Schinus terebinthifolius* Raddi, Anacardiaceae). **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**. 2015; 17 (1): 26-35. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbpm/a/d9rKXwDQY78cthTXH588CGh/abstract/?lang=pt>. Acessado em: Mai. 2023.

CARVALHO, M. G. *et al.* *Schinus terebinthifolius* Raddi: composição química, propriedades biológicas e toxicidade. **Revista brasileira de plantas mediciniais**. 2013;15 (1): 158-169. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbpm/a/bNdsZSp6jMDqM6qVXxCHGgL/abstract/?format=html&lang=pt&stop=next>. Acessado em: Mai. 2023.

FALCÃO, M. P. M. M. *et al.* *Schinus terebinthifolius* Raddi (Aroeira) e suas propriedades na Medicina Popular. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**. 2015;10(5):23 -7. Disponível em: <https://doi.org/10.18378/rvads.v10i5.3455>. Acessado em: Mai. 2023.

INEA – INSTITUTO ESTADAL DO AMBIENTE. **Plano Municipal de Conservação e Recuperação da Mata Atlântica** Rio de Janeiro 2019. Disponível em: <http://www.inea.rj.gov.br/publicacoes/publicacoes-inea/planos-municipais-de-conservacao-e-recuperacao-da-mata-atlantica>. Acessado em: Mai. 2023.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias não Convencionais PANC no Brasil**. 2. ed. Brasil: Plantarum, 2021.

LORENZI, H. *Schinus terebinthifolius* Raddi. Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. **Nova Odessa: Instituto Plantarum**, 2012. v. 1. p. 8.

MÜLLER, R. S.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. In: **ANAIS DO VI SEMINTUR – SEMINÁRIO DE PESQUISA**

EM TURISMO DO MERCOSUL, 2010. 1-16. Caxias do Sul-RS. https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acessado em: Maio. 2023.

NEVES, E. J. M. *et al.* **Cultivo da aroeira-vermelha (*Schinus terebinthifolius* Raddi) para produção de pimenta-rosa**. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Embrapa Florestas Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2016. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/147129/1/Doc-294-1270-Completo.pdf>. Acessado em: Set. 2022.

NEPOMUCENO, R. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias- Histórias e lendas, origens e caminhos, personagens, remédios, favores e sabores**. 6ª ed. José Olympio Editora, 2014.

NETO, N. L. **Dicionário Gastronômico de Pimentas com suas Receitas**. 2ª ed. São Paulo: Gaia: Boccato, 2007.

NETO, N.; FREIRE, R.; LACERDA, I. **Misturando Sabores: Receitas e harmonização de ervas e especiarias**. 1ª ed. Editora Senac São Paulo, 2016.

SANTOS, J. H. S.; ROCHA, B. F.; PASSAGLIO, K. T. Extensão Universitária e Formação no Ensino Superior. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, v. 7, n. 1, p. 23-28, 2016. Disponível em: <https://periodicos.uuffs.edu.br/index.php/RBEU/article/view/3087/pdf>. Acessado em: Set. 2022.

STOBART, T. **Ervas, Temperos e Condimentos: de A a Z** / Tom Stobart; coordenação e apresentação à edição brasileira Rosa Nepomuceno. 1ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

ZUIN, P. B.; ZUIN, L. F. S. **Tradição e Alimentação**. 1. ed. São Paulo: APCIQ, ISBN 978-8576980384. 2008.