



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Caroline Brasiliano dos Santos

**A harmonização dos vinhos do Vale do São Francisco e
a gastronomia Pernambucana**

RECIFE-PE
SETEMBRO / 2023

CAROLINE BRASILIANO DOS SANTOS

**A harmonização dos vinhos do Vale do São Francisco e
a gastronomia Pernambucana**

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador(a): Prof. Dra. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda

Supervisor: Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia

RECIFE-PE
SETEMBRO / 2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- S237h Santos, Caroline Brasilieno dos
A harmonização dos vinhos do Vale do São Francisco e a gastronomia Pernambucana / Caroline Brasilieno dos Santos. - 2023.
51 f. : il.
- Orientadora: Prof^a. Dr^a. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda.
Inclui referências e anexo(s).
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,
Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2023.
1. Vale do Submédio São Francisco. 2. harmonização regional. 3. gastronomia. I. Arruda, Prof. Dr. Luciana Leite de Andrade Lima, orient. II. Título

CDD 641.013

CAROLINE BRASILIANO

A harmonização dos vinhos do Vale do São Francisco e a gastronomia Pernambucana

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 13/09/2023

Resultado: _____

Banca Examinadora

Prof^a.Dr^a. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
(Orientadora)

Prof^a.MSc^a. Gabriela Cruz Aguiar
(Examinadora)

Prof^o. Dr. Caio Monteiro Veríssimo
(Examinador)

RECIFE-PE
SETEMBRO / 2023

AGRADECIMENTOS

A Deus, por estar sempre comigo, me fazendo acreditar na vitória.

Ao meu esposo Manuel, pelo seu companheirismo, carinho e empatia.

Aos meus familiares e amigos, em especial tia Valéria, que está torcendo por mim, onde quer que esteja.

A Júlia, uma das melhores amizades que a gastronomia me proporcionou.

À minha orientadora Luciana, pelo incentivo e orientação.

Aos alunos da disciplina de Cozinha Típica de Pernambuco, pela colaboração e paciência.

RESUMO

O notável crescimento da área vitivinícola do Vale do São Francisco (VSF), vem impactando de maneira positiva questões socioeconômicas no Vale do Submédio São Francisco, como a geração de emprego e renda, o aumento de investimentos em infraestrutura e o desenvolvimento social, aliado a isso está o interesse e a busca dos consumidores por vinhos oriundos de novos *terroirs* e suas cozinhas regionais. Assim o presente estudo tem como objetivo estudar as características das harmonizações entre preparações da cozinha pernambucana e os espumantes da Indicação de Procedência Vale do São Francisco. Foram identificadas preparações, na disciplina de Cozinha Típica de Pernambuco, com capacidade de harmonização regional com espumantes *brut*, *brut rosé* e *Asti Moscatel* da Indicação de Procedência Vale do São Francisco. As propostas de harmonização foram avaliadas por discentes do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE orientados a identificar as características dos espumante e das preparações, os pontos fortes das harmonizações e a aceitação das harmonizações, em degustações guiadas. Seis propostas de harmonização foram escolhidas, sendo elas: lagosta na moranga, paçoca de carne de sol com pirão de queijo para o espumante natural *brut*, camarões gratinados no abacaxi e arrumadinho para espumante *brut rosé*, e o bolo Souza Leão com *Asti Moscatel*. Para o espumante *brut* a preparação *lagosta na moranga* apresentou aceitação superior a 50%, tendo a harmonização destacou os sabores de vegetais e lácteo da preparação, e o sabor frutado e acidez do vinho. O espumante *brut rosé* apresentou harmonização com aceitação superior a 60% com o camarão gratinado no abacaxi e com o arrumadinho, sendo destacado sabor frutado da preparação e acidez do vinhos, e sabor de vegetais da preparação e equilíbrio do vinho, respectivamente. O *Asti Moscatel* e o bolo Souza Leão apresentaram aceitação superior a 90%, destacando os sabores do bolo, textura macia e doçura, e a doçura e acidez do vinho. Sendo possível identificar boa aceitação e pontos fortes harmonizações propostas, contudo a melhor proposta foi o *Asti Moscatel* com bolo Souza Leão.

Palavras-chave: Vale do Submédio São Francisco, harmonização regional, gastronomia.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa das Indicações Geográficas de vinhos brasileiras e suas Associações Produtoras.	12
Figura 2 – Selo de Indicação de Procedência do Vale do São Francisco.	13
Figura 3 – Mapa da área geográfica apontada na Indicação de Procedência do Vale do São Francisco.	14
Figura 4 – Ficha de degustação e avaliação.	25
Figura 5 – Aceitação da harmonização.	31
Figura 6 – Pontos positivos e negativos percebidos na harmonização.	32
Figura 7 – Elementos ressaltados na preparação e no vinho.	32
Figura 8 – Aceitação da harmonização.	33
Figura 9 – Pontos positivos e negativos percebidos na harmonização.	33
Figura 10 – Elementos ressaltados na preparação e no vinho.	34
Figura 11 – Aceitação da harmonização.	35
Figura 12 – Pontos positivos e negativos percebidos na harmonização.	35
Figura 13 – Elementos ressaltados preparação do vinho.	36
Figura 14 - Aceitação da harmonização.	36
Figura 15 – Pontos positivos e negativos percebidos na harmonização.	37
Figura 16 – Elementos ressaltados na preparação e no vinho.	38
Figura 17 – Aceitação da harmonização.	38
Figura 18 – Pontos positivos e negativos percebidos na harmonização.	39
Figura 19 – Elementos ressaltados na preparação e no vinho.	39

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Descrição da produtora dos Vinhos e as sugestões de harmonização. _ 27

Tabela 2 - Vinhos e preparações selecionados para as harmonizações. _____ 29

Tabela 3 - Descrição dos espumantes segundo as percepções dos avaliadores. __ 40

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
2	REVISÃO DA LITERATURA	11
2.1	INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	11
2.2	O TERROIR DO VALE DO SÃO FRANCISCO	13
2.3	MÉTODOS DE PRODUÇÃO DOS ESPUMANTES	15
2.4	A COZINHA DE PERNAMBUCO E SUAS REGIONALIDADES	17
2.6	HARMONIZAÇÕES	19
3	OBJETIVOS	22
3.1	OBJETIVO GERAL	22
3.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	22
4	CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	23
5	MATERIAL E MÉTODOS	24
5.1	MATERIAL	24
5.2	MÉTODO	24
5.3	ANÁLISE ESTATÍSTICA DOS DADOS	26
6	RESULTADOS E DISCUSSÃO	26
6.2	A ESCOLHA DAS HARMONIZAÇÕES	27
6.3	PERCEPÇÕES DOS AVALIADORES SOBRE OS ESPUMANTES	29
6.4	PERCEPÇÕES DAS HARMONIZAÇÕES	30
7	CONCLUSÕES	40
9	REFERÊNCIAS	41
	ANEXO A – FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES PERNAMBUCANAS	
		47

1 INTRODUÇÃO

O consumo de vinho vem aumentando de forma considerável no Brasil, e a busca ocorre tanto por produtos importados como também os nacionais. Segundo dados da *Ideal Consulting* (2020), no ano de 2019, foram consumidos 380,4 milhões de litros de vinho no Brasil, o que representa 2,13 litros de vinho por brasileiro maior de 18 anos em um ano.

Dentre os diferentes tipos de vinhos comercializados, atualmente, os espumantes se tornaram mais atrativos aos consumidores, apresentando um mercado em plena expansão, marcado pelo despertar do interesse internacional. De acordo com a União Brasileira de Vitivinicultura (UVIBRA), em 2021 foram vendidos 30,3 milhões de litros de espumantes contra 27 milhões de litros de vinho tranquilo, ou seja, 40,4 milhões de garrafas de espumante e 36 milhões de garrafas de vinhos finos tranquilos. Dentre os vinhos brasileiros, os espumantes despontam pela tipicidade com características sensoriais diferenciadas que advém das condições edafoclimáticas de cultivo da uva e dos protocolos de elaboração (Zanus, 2022). Esse diferencial tem sido refletido pela conquista de diversas premiações, nacionais e internacionais. Segundo acompanhamento da Associação Brasileira de Enologia (ABE), em 2021, o Brasil recebeu o número recorde de 414 medalhas e, dessas, 303 foram para espumantes. Os prêmios vieram de 18 concursos realizados na Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Espanha, França, Grécia, Hungria, Inglaterra, Luxemburgo e Portugal.

A elaboração de vinhos no Submédio do Vale do São Francisco representou a quebra de um grande paradigma da enologia mundial pois se considerava impossível o cultivo de uvas e, posteriormente, a produção de vinhos, em um local com características edafoclimáticas diferenciadas e fora dos padrões das regiões de clima temperado (Pereira et al., 2009). No Vale do São Francisco, situado entre os paralelos 8º e 9º Sul, o clima tropical semiárido, caracterizado por dias e noites quentes, intensa radiação solar e baixo índice pluviométrico, associado à irrigação e agricultura de precisão, possibilita a produção de uvas de março a dezembro e o escalonamento na elaboração de espumantes (Lima et al., 2023).

Os vinhos tropicais do Vale do São Francisco são, na sua maioria, jovens, frescos, aromáticos, frutados e florais, e estão disponíveis ao consumidor em qualquer época do ano. Além desses também são produzidos vinhos de guarda e mesmo vinhos nobres (Embrapa, 2022), sendo os espumantes o grande destaque da produção vinícola, com aproximadamente 3 milhões de litros por ano. (Embrapa, 2022).

No Vale do Submédio São Francisco são elaborados espumantes pelos métodos Asti e Charmat, ambos leves, ácidos e com intensidade de aromas e sabores frutados, diferenciando apenas quanto à doçura do Asti Moscatel (Embrapa, 2022; Gabbardo; Celotti, 2015). Esses vinhos nos estilos, Asti Moscatel e Charmat (*brut, demi-sec e rosé*), fazem parte da Indicação de Procedência Vale do São Francisco (IP-VSF), sendo esta importante estratégia de *marketing* e forma de garantia de tipicidade para esses vinhos (Pereira et al., 2018). Além disso, as características dos espumantes da IP-VSF possibilitam harmonização por similaridade e/ou contraste com várias preparações, a exemplo das preparações gastronômicas elaboradas com frutos do mar, temperos e ervas frescas, e bolos com ingredientes nordestinos (Puckette, Hammack, 2016).

Trabalhos com aplicação de uma metodologia sensorial para combinações entre preparações gastronômicas e vinhos espumantes são importantes para melhor divulgação dos vinhos e fortalecimento de ações de enoturismo, gerando impacto positivo em toda cadeia produtiva do vinho no Nordeste brasileiro e funcionando como aporte para o Arranjo Produtivo Local (APL) da uva, vinho e derivados, e a Indicação de Procedência do Vale do São Francisco (IP-VSF).

Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo realizar degustações com vinhos espumantes da IP-VSF e preparações da cozinha típica de Pernambuco gastronômicas, para identificar a percepção de estudantes de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, promotores dos produtos regionais nas diferentes áreas.

2 REVISÃO DA LITERATURA

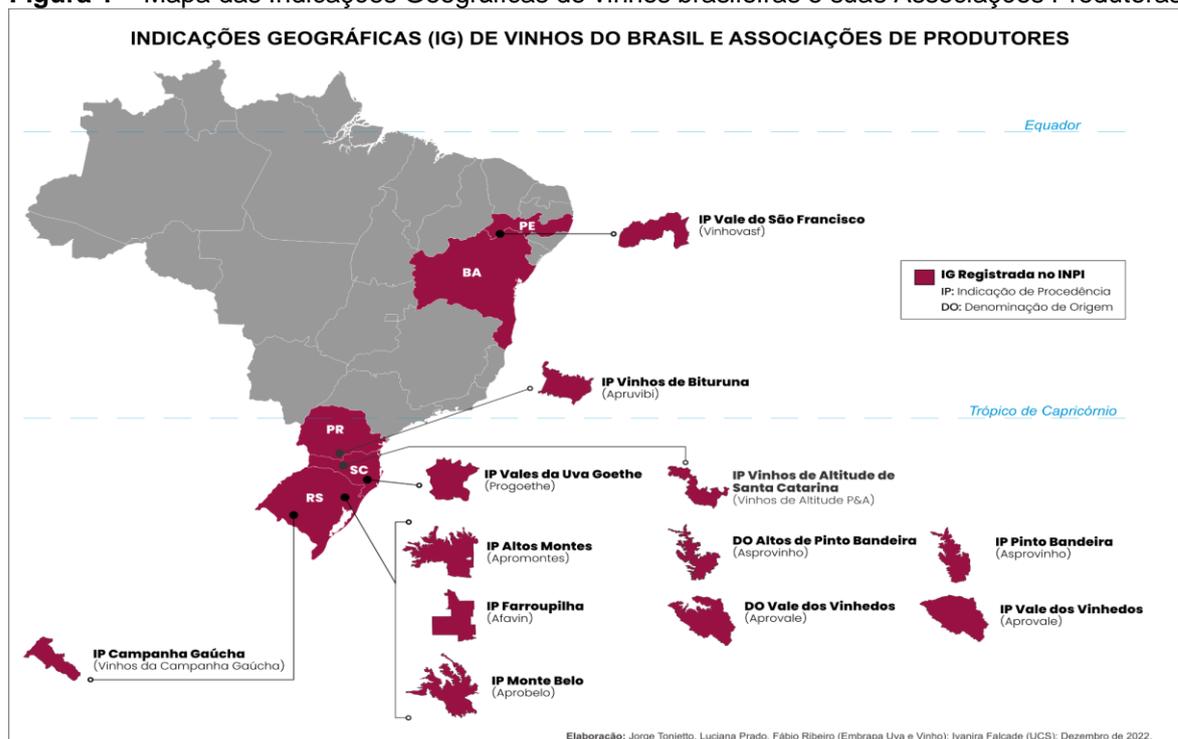
2.1 Indicação Geográfica

As Indicações de Procedência (IP) adotam regulamentos de produção que visam garantir as especificidades dos produtos, além de sugerirem proteção e reconhecimento da origem geográfica com desenvolvimento e valorização do patrimônio imaterial de uma localidade (Niederle et al., 2016). Assim, os produtos ou serviços de uma IP possuem características do seu local de origem, que detêm valor intrínseco e identidade própria, o que os distingue dos similares disponíveis no mercado (Mapa, 2022).

Para a vitivinicultura brasileira, as Indicações Geográficas (IG) estabeleceram valorização dos produtos tradicionais de determinados territórios, possibilitando a proteção da região produtora e garantindo aos consumidores vinhos diferenciados e com tipicidade, além de promover esses vinhos no mercado nacional e internacional com maior facilidade (Embrapa Uva e Vinho, 2022). As IGs trazem consigo uma série de impactos positivos para a área produtora, tais como estímulo à economia local e a ampliação do renome dos produtos da região, com impactos na competitividade, bem como no aumento do potencial para a atividade do enoturismo (Embrapa Uva e Vinho, 2022).

Cada IG está vinculada a uma associação de produtores que atua na gestão da mesma, incluindo o controle, a proteção e a sua promoção (Embrapa Uva e Vinho, 2022). Isso pode ser observado na Figura 1, onde dentro da representação nacional estão destacadas apenas as áreas com IGs e associação de produtores registradas no INPI para elaboração de vinhos.

Figura 1 – Mapa das Indicações Geográficas de vinhos brasileiras e suas Associações Produtoras.



Fonte: Embrapa Uva e Vinho. Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-registrada>

A IP-VSF trouxe valorização de origem, comprometimento com segurança alimentar, comprovação de qualidade e produção integrada com o meio ambiente para que os vinhos do Vale do Submédio São Francisco tenham competitividade e estejam inseridos nos sistemas de certificação de produção (Camargo et al.; 2011). A origem geográfica dos vinhos é um fator importante para estabelecer o seu valor comercial em função do “terroir”, o que é fundamental para as características de qualidade sensorial da bebida (Costa et al., 2016). De acordo com a Embrapa (2022), a concessão da indicação geográfica Vale do São Francisco foi feita pelo INPI, através de publicação na Revista de Propriedade Industrial (RPI) nº 2704, baseada em requisitos equivalentes aos da União Europeia. No qual afirma:

O vinho fino, vinho nobre, espumante natural e vinho moscatel espumante elaborados pelas vinícolas: Adega Bianchetti Tedesco (Bianchetti), Vinícola Vinum Sancti Benedictus (VSB), Vinícola Terranova (Miolo), Vinícola Terroir do São Francisco (Garziera), Vinícola do Vale do São Francisco (Botticelli), Vinícola Mandacarú (Cereus jamacaru), Vitivinícola Quintas de São Braz (São Braz) e Vitivinícola Santa Maria/Global Wines (Rio Sol), que estão dentro da região demarcada, e seguirem as normas contidas no Caderno de Especificações Técnicas, poderão utilizar o selo da IG em seus produtos.(Embrapa, 2022).

Os tipos de produtos autorizados na IP-VSF são os vinhos finos e tranquilos brancos, tintos e *rosés* e vinhos espumantes brancos e *rosés* (*brut*, *demi-sec* e *moscatel*), elaborados com 100% de uvas produzidas na área geográfica delimitada (Embrapa, 2022). Assim, as vinícolas que seguirem essas determinações, poderão colocar na embalagem dos seus produtos o selo de Indicação de Procedência (Figura 2), o que deve acontecer em 2023.

Figura 2 – Selo de Indicação de Procedência do Vale do São Francisco.



Fonte: MAPA. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/vale-do-sao-francisco-recebe-reconhecimento-de-indicacao-geografica-para-vinhos-da-regiao>

Como podemos vê, na vitivinicultura o manejo agrônômico, a valorização do *terroir*, os protocolos de vinificação empregados estão contemplados nas normas para Indicação Geográfica (Niederle et al., 2016). E, os regulamentos das Indicações de Procedência visam garantir as especificidades e distinção regional dos vinhos, com valorização da cultura local (Pereira et al., 2020).

2.2 O *Terroir* do Vale do São Francisco

A Indicação de Procedência está estritamente ligada ao conceito de *terroir*, pois ela necessita deste conceito para a sua origem. *Terroir*, se refere a uma palavra em latim *territorium*, que não possui tradução para outras línguas e significa um

território, envolvendo aspectos físicos, características geográficas da região, e a interação do homem com o meio natural.

Conforme, a *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin* (Resolução OIV/Viti 333/2010) a definição oficial de “Terroir” vitivinícola é: conceito que se refere a uma área na qual o conhecimento coletivo das interações entre o ambiente físico e biológico identificável e as práticas vitivinícolas desenvolvidas, proporcionaram características distintivas aos produtos originários desta área.

Conforme dados presentes na Revista INPI (2022), a atual área delimitada da Indicação de Procedência Vale do São Francisco, originou-se em 1960, com a organização da produção agrícola irrigada. Como mostra a Figura 3, a área geográfica delimitada da IP - Vale do São Francisco é composta pelos municípios de Santa Maria da Boa Vista, Lagoa Grande, Petrolina, Casa Nova e Curaçá, na qual ligadas ao Rio São Francisco, as videiras lá cultivadas desfrutam de uma região com características únicas no mundo (Revista INPI, 2002). Os atributos físicos do meio geográfico, associados à latitude e ao clima tropical semiárido, ao longo do tempo foram associados a sistemas de produção vitícola particulares (Revista INPI, 2002). Fazendo com que se tornasse a primeira área vitivinífera em clima semiárido do mundo a receber uma Indicação Geográfica.

Figura 3 – Mapa da área geográfica apontada na Indicação de Procedência do Vale do São Francisco.



Fonte: Embrapa. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/75819529/brasil-conquista-a-primeira-indicacao-geografica-de-vinhos-tropicais>

A junção deste *terroir* singular com a implementação da irrigação por gotejamento, gera um dos mais eficientes métodos de cultivo, pois proporciona ao produtor o controle na oferta de água e nutrientes, com gerenciamento do ciclo vegetativo da parreira, e o investimento em novas tecnologias e pesquisa, proporcionam as vinícolas do Vale do São Francisco, videiras mais de uma colheita programada e escalonada durante o ano (Silva et al., 2023; Pereira et al., 2020).

2.3 Métodos de produção dos espumantes

Espumantes são os vinhos que apresentam na sua estruturação a presença de gás carbônico, sendo produzido de forma natural durante a sua elaboração ou sendo introduzido ao longo do processo fermentativo. Na taça, tal característica lhe confere a presença da *perlage* (bolhas) e *mousse* (espuma na superfície) (Pinto, 2009).

Os espumantes são apreciados desde da idade antiga, onde há indícios de imperadores romanos que costumavam beber vinho com “espuma” (Caló et al, 1999), essa espuma tinha origem pela fermentação natural da bebida armazenada em recipientes de madeira. Em 1596, Andrea Bacci, médico e botânico romano, publicou a primeira obra voltada à enologia, nela ele menciona o vinho com borbulhas (Caló et al, 1999).

Mas de acordo com Caló et al (1999), foi apenas com o frade Dom Pérignon no final do século XVII, que surgiu a primeira técnica de produção de espumantes, o método *champenoise*, no qual possibilitou a criação do famoso *Champagne*, mais tarde o engenheiro francês Eugene Charmat formulou a fermentação em autoclave (Pinto, 2009), com o objetivo de otimizar a produção tradicional de espumantes, o método recebeu o nome de *Charmat*. Após a disseminação desses processos, surgiu, na região de Piemonte na Itália, o vinho *Asti Spumanti*, produzido com a uva Moscato Canelli, com técnica de produção em tanques fechados com controle de pressão (Pinto, 2009), a diferença neste caso está no início do processo, onde é utilizado um mosto e não um vinho base.

No que se refere ao método *champenoise*, Pinto (2009), descreve: são realizadas 2 fermentações, a primeira em tanque, onde se obtém o vinho base, em seguida esse vinho é engarrafado, nesse momento é adicionado um licor chamado de *Liqueur de Tirage*, constituído de açúcar e leveduras, depois as garrafas são lacradas com tampas metálicas e reservadas, a partir disto se inicia a segunda fermentação, conhecida por *Prise de Mousse* (tomada de espuma), onde o vinho adquire o gás carbônico. Ao fim da fermentação é necessária a remoção dos resíduos das leveduras (borras), assim se inicia o processo de *Remuage*, processo de giro de 1/8 de volta diário no próprio eixo, com o objetivo de concentrar os resíduos no gargalo da garrafa. Chegando à finalização do processo ocorre a *Degorgement*, que consiste no resfriamento da garrafa e congelamento do gargalo para a retirada da tampa e a expulsão das borras, pela própria pressão do líquido.

O método *Charmat*, conta que a segunda fermentação, após o acréscimo do licor de expedição, em tanques de aço inox com controle da pressão. Depois o vinho é resfriado, filtrado e transferido em linha isobárica para o sistema de engarrafamento (Marc; Castilho, 2004).

Sobre o método Asti, o processo se inicia pela obtenção do mosto da uva por lenta prensagem, então segue para a filtragem, em seguida são armazenados em tanques de aço a baixa temperatura. A fermentação tem início com o tanque aberto, sendo a etapa seguinte a tomada de espuma com o tanque fechado. A fermentação é interrompida por diminuição da temperatura, assim que atinge a graduação alcoólica entre 7% e 9% v/v. O vinho é filtrado e engarrafado com uso de linha isobárica (Miranda, 2011). Segundo Brasil (2004), o moscatel é um espumante mais leve, doce e de graduação alcoólica reduzida, com caracteres sensoriais mais primários e aromas florais e frutados.

No que diz respeito a participação dos espumantes no cenário nacional:

“Os espumantes são a tipologia de vinho de maior participação fabril no Brasil, ganhando prêmios mundiais por sua qualidade e competindo diretamente com fermentados borbulhantes de outras regiões de maior tradição vinícola. Analisando o volume de produção de espumantes no Brasil, conclui-se que os métodos *champenoise* ou tradicional são bastante utilizados no país, mas sendo o *charmat* de maior ocorrência na região do Vale do São Francisco para a produção de espumantes branco e rosé, enquanto o asti é utilizado para a produção de espumantes moscatéis.” (SIMONAGGIO; LEHN, 2014).

Os vinhos espumantes do Vale do Submédio São Francisco são elaborados a partir de processos enológicos tradicionais, adaptados às particularidades das uvas produzidas na região tropical semiárida (Pereira et al., 2020). De acordo com Pereira et al. (2020) no Vale do São Francisco os espumantes finos secos e meio-doces, brancos ou rosados, são elaborados a partir do processo “Charmat”, com as variedades Chenin Blanc, Verdejo e Sauvignon Blanc, Grenache, Syrah e Tempranillo. Ribéreau Gayon et al (2006) afirma que o método Charmat pode dar melhores resultados que o *champenoise* em climas quentes, pois preserva a aromas e sabores primária das uvas, trazendo refrescância e vivacidade ao vinho.

Os espumantes moscatéis são elaborados a partir método Asti, sendo elaborado com uvas moscatel cujo mosto clarificado e colocado em autoclaves ou cubas de pressão para a fermentação alcoólica (Pereira et al, 2020). Uma vantagem competitiva dos espumantes Asti Moscatel do VSMSF é a possibilidade do escalonamento da vindima ao longo do ano, possibilitando a utilização de mosto fresco para a elaboração do vinho (Rizzon; Meneguzzo; Gasparin, 2005). Assim, os vinhos Asti Moscatel da IP-VSF apresentam teor alcoólico entre 7 e 8% v/v, boa acidez, presença dos terpenos da moscatel (aromas e sabores frutados) e teor de açúcar superior a 50 g.L⁻¹, além de apresentarem excelente aceitação entre os consumidores, rentabilidade e giro de capital, uma vez que entre a colheita e a comercialização levam de 35 a 45 dias (Pereira et al., 2020).

2.4 A cozinha de Pernambuco e suas regionalidades

A cozinha de Pernambuco, como conhecemos atualmente, teve seu início durante o período colonial, oriunda das influências étnicas do colonizador português, dos africanos e indígenas. Cita Albertim (2008) “a mão do colonizador unia os ingredientes da terra nova a suas técnicas e estéticas de cocção. Executora das tarefas, a mão africana ia ajustando e acrescentando temperos.” Essa fusão resultou em uma cozinha regional autêntica, única e diversificada, carregada de tradições e ancestralidade.

“É por meio de sua trajetória histórica que seremos capazes de respeitar a riqueza de ingredientes tão presentes na mesa do pernambucano, fato que o diferencia no cenário da culinária brasileira. Isto acontece em virtude de uma mistura de costumes e ingredientes provenientes de origens diversas, fundamentalmente dos portugueses, indígenas e africanos.” (Brandão, 2012).

Porém, para o total entendimento da gastronomia pernambucana, é preciso compreender que ela não é a mesma em todo estado, sendo composta por outras cozinhas regionais, que possuem pratos, técnicas, insumos e utensílios característicos e típicos de cada região, são elas a culinária do litoral, zona da mata, agreste e sertão (Lody et al, 2010).

No litoral é possível identificar a influência dos terrenos litorâneos, formados pelo mar e pelas lagoas, com preparações que se integram aos coqueirais e áreas de manguezal (Lody et al, 2010). As preparações são variadas em insumos, com peixes de água salgada, crustáceos (camarão, lagosta, caranguejo e siri) e moluscos (marisco, sururu, ostra e polvo), no qual podem ser feitos por diferentes técnicas de cocção, tais como frituras, assados e cozimento em líquido, a exemplo do leite de coco e molho de tomate. Os temperos e ervas frescas são variados (temperos-verdes, pimenta, cominho e coloral) que junto com os insumos e técnicas de cocção são elaboradas preparações como peixadas, caldeiradas, caldinhos, fritadas e pirão (Lody et al, 2010).

Na zona da mata, temos a influência da cana-de-açúcar e, conseqüentemente, dos engenhos, com uma variedade de doces (Lody et al., 2010), representados nas comidas de milho, nas compotas de frutas locais, nos doces de tabuleiro (japonês) e o de batata doce. Além dos bolos elaborados com diferentes massas, misturadas ou não, tais como massa de mandioca, farinha de trigo e goma de tapioca, tendo alguns bolos nome das famílias que os elaboraram e reconhecimento de patrimônio cultural imaterial de Pernambuco, como o bolo de rolo e o Souza Leão (Lody et al., 2010). A civilização dos bolos fez da região um território de iguarias cotidianas e outras elaboradíssimas com receitas, algumas secretas e familiares, um verdadeiro roteiro sentimental e gastronômico da sociedade nordestina (Lody et al, 2010).

O Agreste, área intermediária entre a zona da mata e sertão, tem algumas regiões úmidas e brejos, onde a produção de alimentos é pautada na policultura de pequenas propriedades (*Pacievitch*) e a pecuária leiteira. No agreste e no sertão, os

queijos, coalhados e as manteigas de garrafa enriquecem cardápios e revelam diferentes estilos dos artesãos-queijeiros (Lody et al, 2010).

Devido à escassez hídrica, comum no Sertão, com quase toda sua totalidade no bioma caatinga, a principal atividade é a agropecuária de bovinos e caprinos, isso confere às preparações um caráter forte e untuoso como carne de sol, mão de vaca, galinha a cabidela, bode assado e guisado, preparações com vísceras (buchada, sarapatel e dobradinha e galinha de cabidela), farofa de bolão (farinha de mandioca, água e cebola roxa), tendo muitas preparações a presença do jerimum, macaxeira, manteiga de garrafa, arroz vermelho e feijão guandu (Lody et al, 2010). O sertanejo conserva hábitos ligados à forma de preparação, com uso das panelas de barro e fogo à lenha (Lody et al., 2010). Também fazem parte da cultura dessa região o consumo de cachaça, queijo coalho, umbuzada, rapadura, manteiga (manteiga de garrafa), mel, doces e leite (Marcena, 2015).

Diante da descrição deste panorama é possível tomar consciência da pluralidade e do multiculturalismo intrínseco na concepção da identidade do povo pernambucano, pois cada um deste aspecto está refletido na sua gastronomia. Tendo em vista que a comida é um dos elementos mais fortes da cultura, pois fortalece símbolos e estabelece identidades (Marcena, 2015).

2.6 Harmonizações

O verbo harmonizar, quando conjugado entre vinhos e preparações, assume necessariamente o significado da combinação de sabores, aromas e texturas, com a intenção de explorar ao máximo as possibilidades de apreciação de ambos, potencializando suas características (Novakoski; Freire, 2012). Afirma-se então, que o conjunto vinho-preparação está harmonizado quando apresenta estruturas em equilíbrio e sensações ajustadas de tal forma que o vinho e a preparação tenham suas percepções sensoriais mutuamente realçadas (Borges, 2007).

A construção da harmonização é complexa, demandando conhecimento e exercício, uma vez que as interações e percepções sensoriais dos ingredientes com a composição dos vinhos são dinâmicas e mutáveis (Pinto, 2009). Essa combinação que deve primar pela harmonia, pode ser adquirida pelo aconselhamento de alguém

com experiência ou por tentativas próprias, o que mais demorado e difícil (Pinto, 2009). Segundo Borges (2007) para a harmonização 3 fatores estão envolvidos:

- Equilíbrio: peso da preparação *versus* corpo do vinho.
- Harmonia: sensações na preparação *versus* as sensações do vinho.
- Realce: melhoria simultâneas do gosto da preparação e do vinho.

Esse equilíbrio entre as estruturas da preparação e o vinho é importante, pois não sendo assim, uma parte sobrepuja a outra e ela se impõe, prevalecendo na boca (Borges, 2007). Na harmonia o objetivo é o pareamento sensorial entre o vinho e a preparação, tendo a preparação referências que determinarão interferência e/ou referência sobre vinho, definindo a harmonização, tais como teor de gordura, corpo ou peso, doçura, acidez e amargor (Novakoski; Freire, 2012). Já nos vinhos essas referências dependem do estilo, mas podemos considerar aromas, sabores e sensações gustativas - acidez, álcool, complexidade aromática, corpo, amargor, adstringência, doçura e efervescência para frisantes e espumantes (Novakoski; Freire, 2012).

O realce e o sinergismo ocorrem quando o vinho ganha em percepções sensoriais quando degustado junto com a preparação e as nuances da preparação ficam ainda mais perceptível com vinho, constituído a parte mais sofisticada da harmonização e também a mais difícil (Borges, 2007).

Por sua vez, Pinto (2009) descreve a harmonização por semelhança e contraste, sendo a similaridade uma combinação de vinhos e preparações de mesmo nível de complexidade, exemplo de preparações complexas com vinhos estruturados. Já harmonização por contraste é a combinação entre pratos e vinhos de características gustativas antagônicas, podem ser citados como referência: o doce que ameniza a acidez, a acidez atenua a gordura e a suculência atenua a adstringência (Pinto, 2009).

Na gastronomia a harmonização é uma prática constante que busca indicações e combinações clássicas entre vinho e alimentos, podendo ser encontrada em livros técnicos, utilizada por especialistas do mercado gastronômico como *sommeliers* e *chef* de cozinha (Panetta, 2019; Puckette, Hammack, 2016). Entretanto, alguns estudos foram realizados utilizando vinhos e alimentos/preparações, tais como Galmarini et al. (2016) que estudaram a influência do vinho na percepção sensorial do

queijo; Galmarini et al. (2017) que pesquisaram a influência de queijos na percepção sensorial de vinhos; Almeida (2017) que verificou alterações das características sensoriais de vinhos tintos harmonizados com preparações portuguesas ricas em proteínas e gordura; e Panetta (2019) que avaliou a percepção de consumidores em harmonizações com espumantes do VSF.

Assim, o desenvolvimento e a expansão das diversas cozinhas, inclusive da cozinha pernambucana, associado ao aprimoramento na elaboração dos vinhos, promoveram a discussão sobre a flexibilidade das regras de harmonização, proporcionando ao profissional maior liberdade criativa para construir a harmonização. Porém sem esquecer da necessidade de buscar características sensoriais e elementos que determinam a aceitação de harmonizações, contribuindo para a recomendação e comercialização de vinhos e preparações que melhor agradem aos consumidores e que possam criar experiências sensoriais diferenciadas e inesquecíveis.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Estudar as características das harmonizações entre preparações da cozinha pernambucana e os espumantes do Vale do São Francisco.

3.2 Objetivos Específicos

- Estabelecer preparações da culinária de Pernambuco que tivessem potencial para harmonizar com os espumantes do Vale do São Francisco.
- Avaliar as características sensoriais das harmonizações de preparações típicas de Pernambuco com espumantes da Indicação de Procedência do Vale do São Francisco.
- Verificar a aceitação das harmonizações propostas entre preparações típicas de Pernambuco com espumantes da Indicação de Procedência do Vale do São Francisco.

4 CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

As atividades do Estágio Supervisionado Obrigatório foram realizadas no Laboratório de Gastronomia, Departamento de Tecnologia Rural, da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no período entre 01/06/2023 a 23/08/2023, totalizando a carga horária da disciplina de 360 horas.

O Laboratório de Gastronomia, é um edifício institucional, no qual, dispõe de diversos espaços para o desenvolvimento das atividades relacionadas ao curso de Bacharelado em Gastronomia, tendo: i) Cozinha show, local destinado a ministração de aulas e apresentações, possuindo também materiais e estruturas de apoio como: utensílios, fogão, bancadas e pias, para a elaboração de estudos práticos; ii) Sala de bar e restaurante, para cadeiras como: Enologia, Análise Sensorial e Serviço de Bar e Restaurante; iii) Cozinhas didáticas, 3 salas todas voltadas para a execução das aulas práticas, de disciplinas como: Confeitaria, Panificação, cozinha Brasileira, cozinha de Pernambuco, cozinha fria e entre outras; iv) Sala de Análise Sensorial; v) Área de recepção e guarda de insumos. Sendo utilizados nesse estudo a Cozinha Didática e a Cozinha Show.

O Estágio Obrigatório Supervisionado teve como principal objetivo, a elaboração de possíveis harmonizações entre os espumantes com Indicação de Procedência do Vale do São Francisco e preparações típicas de Pernambuco, com as seguintes etapas no plano de atividades: revisão da literatura sobre vinhos, culinária e harmonizações; identificação de espumantes do Vale do São Francisco que possam promover harmonizações com preparações da cozinha pernambucana; desenvolvimento de ficha para a avaliação das harmonizações; realização de análise sensorial para a avaliação das harmonizações com os 10 discentes regularmente matriculados na cadeira de Cozinha Típica de Pernambuco; e, avaliação dos resultados obtidos com as propostas de harmonização.

5 MATERIAL E MÉTODOS

5.1 Material

Os vinhos espumantes foram adquiridos em supermercado da região metropolitana de Recife, e as preparações foram elaboradas na disciplina de Cozinha Típica de Pernambuco do curso de bacharelado em Gastronomia da UFRPE, tendo como professor responsável o Prof. Dr. Bruno Vilela Correia.

A escolha dos espumantes ocorreu por meio da seleção de quais vinícolas iriam comercializar esses vinhos com o selo da Indicação de Procedência do Vale do São Francisco. Em seguida, foram selecionados os tipos de espumantes a serem trabalhados: *brut*, *brut rosé* e *moscatel*, todos da IP-VSF.

Após a análise das características sensoriais descritas nas fichas técnicas dos espumantes, encontradas no site da vinícola, foi utilizada a bibliografia especializada para consulta, compreensão e elaboração de técnicas que promovessem a melhor combinação entre os espumantes e os elementos que compunham as preparações da cozinha pernambucana. Dentre as preparações disponibilizadas na disciplina de Cozinha Típica de Pernambuco foram escolhidas as que tinham potencial de harmonizar com os espumantes, levando em conta os fatores: Equilíbrio, Harmonia e Realce (sinergia). Assim, foram selecionadas duas preparações para o vinho natural *brut* e duas para o *brut rosé*, todas com boa untuosidade, devido a característica ácida dos espumantes, e um preparo para o *Asti Moscatel*, por se tratar de vinho de sobremesa, o Bolo Souza Leão se tornou a melhor escolha para uma combinação, sendo essas propostas pensadas, de forma a, teoricamente, proporcionar harmonização perceptível com os vinhos selecionados. As fichas técnicas das preparações se encontram no Anexo A.

5.2 Método

a) Desenvolvimento da ficha de degustação

A ficha de degustação (Figura 4) foi desenvolvida para avaliação qualitativa e didática de vinhos e preparações por meio da identificação de descritores, e para

descrever atributos do vinho e da preparação percebidos na harmonização, bem como os pontos positivos e negativos da proposta de harmonização.

Figura 4 – Ficha de degustação e avaliação.

<p>NOME DO VINHO: _____ TEOR ALCOÓLICO: _____ ROLHA: <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Defeituosa DATA: ___/___/___ DESGUSTADOR: _____</p>	<p>III. EXAME GUSTATIVO</p>	<p>ELEMENTOS RESSALTADOS NO VINHO</p>
<p>I. EXAME VISUAL</p>	<p>ACIDEZ</p>	<p>_____</p>
<p>BRILHO: reflexos intensos; aspecto brilhante. <input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p>_____</p>
<p>COR <input type="checkbox"/> amarelo palha <input type="checkbox"/> amarelo <input type="checkbox"/> dourado <input type="checkbox"/> âmbar</p>	<p>DOÇURA</p>	<p>_____</p>
<p>INTENSIDADE DA COR</p>	<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p>_____</p>
<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p>ÁLCOOL</p>	<p>_____</p>
<p>LIMPEZE</p>	<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p>_____</p>
<p>Bolhas (pelargê)</p>	<p>ADSTRINGÊNCIA</p>	<p>PONTOS POSITIVOS HARMONIZAÇÃO.</p>
<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p>_____</p>
<p>Mousse</p>	<p>AMARGOR</p>	<p>_____</p>
<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p>_____</p>
<p>II. EXAME OLFATÓRIO</p>	<p>Preenchimento cavidade bucal</p>	<p>_____</p>
<p>QUALIDADE:</p>	<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p>PONTOS NEGATIVOS HARMONIZAÇÃO.</p>
<p>Desagradável () Indiferente () Agradável ()</p>	<p>RETRO-OLFATO ou AROMA DE BOCA:</p>	<p>_____</p>
<p>Muito Agradável () Excelente ()</p>	<p>QUALIDADE:</p>	<p>_____</p>
<p>INTENSIDADE: (pontue apenas se o aroma for agradável, muito agradável ou excelente):</p>	<p>Desagradável () Indiferente () Agradável ()</p>	<p>_____</p>
<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p>Muito Agradável () Excelente ()</p>	<p>_____</p>
<p>CLASSIFICAÇÃO:</p>	<p>INTENSIDADE:</p>	<p>_____</p>
<p>Identifico algum aroma? Qual (quais)?</p>	<p><input type="checkbox"/> nula <input type="checkbox"/> fraca <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> intensa <input type="checkbox"/> muito intensa</p>	<p>_____</p>
<p>_____</p>	<p>Identifico u algum sabor? Qual (quais)?</p>	<p>_____</p>
<p>_____</p>	<p>_____</p>	<p>_____</p>

Fonte: Luciana Lima, 2023.

b) Condução do experimento

Os testes foram realizados na Cozinha Show do Laboratório de Gastronomia da UFRPE, ao final das aulas da disciplina de Cozinha Típica de Pernambuco, às quartas-feiras no período das 16h às 17h, onde foi selecionada para cada dia de teste uma proposta de harmonização entre um espumante do Vale do São Francisco e uma preparação pernambucana, sendo realizadas 5 sessões. As amostras de vinho, preparação e harmonização foram avaliadas por 10 avaliadores, iniciados na degustação de vinhos e técnicas de harmonização, todos discentes do curso de Bacharelado em Gastronomia.

O teste teve início com a entrega, a cada participante, da ficha de degustação, e a apresentação dos itens pela analista, explicando cada aspecto a ser avaliado e a sequência de avaliação - vinho, preparação e harmonização. Para o vinho, os estudantes foram orientados avaliar aspectos visuais (cor, brilho, limpidez, *perlage* e *mousse*), olfativos (presença de aromas) e gustativos (acidez, doçura, álcool, adstringência, amargor, preenchimento da cavidade bucal e retro olfato). Para a preparação, os avaliadores foram orientados a colocar uma porção da preparação na cavidade bucal, mastigar por 4 vezes e realizar a deglutição, em seguida descreverem as percepções. E, para a harmonização, foram orientados a proceder da mesma forma que a para a avaliação da preparação, porém que após a mastigação fosse adicionada uma porção do vinho a boca, e percebida a interação entre preparação e vinho para posterior descrição e percepção de aspectos sensoriais.

Finalizada a explicação, foi realizado o serviço do espumante e a entrega da amostra da preparação para avaliação pelos participantes, as amostras das preparações, possuíam peso de 80g, sendo servidas em prato de sobremesa branco e o espumante foi servido em taça descartável transparente de 150mL, contendo 75mL de amostra. O momento da avaliação ocorreu de maneira conjunta e simultânea, após o término das aulas práticas da disciplina de Cozinha Típica de Pernambuco.

5.3 Análise Estatística dos Dados

As descrições do vinho, preparação, prontos positivos e negativos das harmonizações e os atributos percebidos nas harmonizações foram agrupados em função de sinônimos e apresentados na forma de gráficos de barra. O percentual de aceitação das harmonizações foi calculado e apresentado na forma de gráfico. As análises e os gráficos foram realizados no *Excel for Windows 2010* ®.

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

6.1 A descrição da produtora sobre os espumantes

No site da vinícola produtora, foram identificadas as fichas técnicas dos espumantes selecionados para as propostas de harmonizações deste estudo, os descritos foram organizados na Tabela 1.

Tabela 1 – Descrição da produtora dos Vinhos e as sugestões de harmonização.

Nome do Vinho	Harmonização
Espumante natural brut Vale do São Francisco/Brasil 2022	Produzido pelo método charmat a partir das uvas sauvignon blanc, verdejo e chenin blanc, resultando em um vinho que detém características olfativas de aromas de flores e frutas tropicais, como madrisilvia, rosas e margarida, possui coloração leve, de tonalidade amarelo-esverdeado, com borbulhas finas e persistentes e sabor equilibrado, fresco e retrogosto agradável. A indicação para harmonizações é: com pratos de alto teor de gordura e propensos a doçura, além de combinações entre frutos do mar, folhas e tomate.
Espumante brut rosé Vale do São Francisco/Brasil 2022	Elaborado através da uva grenache, sendo confeccionado pelo método charmat. Apresenta coloração rosada de intensidade média, com perlage elegante, delicada e constante, desfruta de um aroma intenso de frutas vermelhas, como framboesa, cereja e morango, e sabor leve, marcado pelo equilíbrio acidez/açúcar. As harmonizações sugeridas são com preparações leves, como saladas, podendo combinar com peixes e outros frutos do mar, massas e pratos vegetarianos.
Espumante moscatel Vale do São Francisco/Brasil 2022	Vinificado pelo método asti, com uvas moscato, possui coloração clara, amarelo-esverdeada, com perlage fina, intensa e persistente, aroma fresco e intenso, indicando notas de jasmim e outras flores brancas, mel, cítricos e guaraná, e o sabor doce e leve, com final de boca refrescante e jovial. A proposta de harmonização é de sobremesas com frutas frescas, merengues, tortas e suflês, além de geleias combinadas com queijos de massa mole e bolos de casamento.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023

6.2 A escolha das harmonizações

Após a examinação das características de cada tipo de espumante escolhido para o desenvolvimento das harmonizações, fomos buscar dentro da disciplina de Cozinha Típica de Pernambuco, preparações que pudessem correlacionar as suas singularidades a esses vinhos, além disso levou-se em consideração na hora da

seleção dos pratos a regionalidade dos mesmos, para que a gastronomia regional fosse representada ao máximo possível.

Tratando-se de cozinha regional de uma área de tradição vinícola, a preferência recai sobre vinhos locais que obedecem aos princípios da harmonização e tipicidade (Borges, 2007). As preparações e vinhos escolhidos podem ser observados na Tabela 2.

Tabela 2 – Vinhos e preparações selecionados para as harmonizações.

Nome do Vinho	Preparação
Espumante natural <i>brut</i> Vale do São Francisco/Brasil 2022	Lagosta na moranga
	Paçoca de charque com pirão de queijo
Espumante <i>brut rosé</i> Vale do São Francisco/Brasil 2022	Camarões gratinados no abacaxi
	Arrumadinho
Espumante moscatel Vale do São Francisco/Brasil 2022	Bolo Souza Leão

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Para os espumantes *brut* e *brut rosé* foram escolhidas preparações com elevado teor de gordura, uma vez que os vinhos possuem gás carbônico incorporado e apresentam acidez pronunciada. Além disso, a quantidade de gordura numa preparação influenciará bastante a relação da preparação com vinho (Novakoski; Freire, 2012). A acidez de um vinho e, conseqüentemente, a salivação provocada são boas alternativas para ajudar a limpar papilas gustativas com gordura, logo vinhos com boa acidez já oferecem um bom predicação para se unir a preparações untuosas (Novakoski; Freire, 2012).

Tendo em vista o caráter ácido do espumante *brut*, foram evitados pratos que na sua elaboração houvesse a adição de componentes acidificantes, com isso foi selecionada a lagosta na moranga, composta de ingredientes como o leite de coco, creme de leite e queijo catupiri, como busca para equilíbrio da acidez e a escolha da proteína pela propensão do vinho a doçura (Tabela 2). Preparações complexas e

encorpadas são indicadas para vinhos com boa acidez e razoável intensidade aromática (Novakoski; Freire, 2012). Já a paçoca com pirão de queijo, traz a untuosidade do pirão, composto por manteiga, queijo de manteiga e queijo coalho, e a paçoca vem como elemento neutro (Tabela 2). Uma vez que, os farináceos são conhecidos por terem paladar neutro e portanto, serem os mais indicados para acompanhar outro alimento mais forte e marcantes com relação ao sabor (Novakoski; Freire, 2012).

Para o tipo *brut rosé*, a primeira preparação considerou a afinidade com frutos do mar, sendo os camarões gratinados no abacaxi a busca pela união desses dois aspectos (Tabela 2). Para o arrumadinho foi identificada combinação por similaridade pela presença de diversos vegetais, incluindo o feijão macassar, e da farinha com agente neutro (indicação da produtora, observar Tabela 1), a combinação de preparações ricas em vegetais com o espumante *brut rosé* pode resultar em percepções sensoriais harmoniosas (Tabela 2).

O espumante Asti Moscatel favorece harmonizações por similaridade com preparações doces (sobremesas) ou por contraste quando essas têm gosto salgado pronunciado (queijos azuis). Assim, a escolha do bolo Souza Leão, icônico bolo de mandioca originário dos antigos engenhos de açúcar de Pernambuco, teve o foco na harmonização por similaridade na doçura, e por contraste quando considerados os aromas cítricos e acidez do espumante e untuosidade da preparação (Novakoski; Freire, 2012).

6.3 Percepções dos avaliadores sobre os espumantes

Os espumantes foram analisados e caracterizados pelos participantes, os resultados estão descritos na Tabela 3.

Tabela 3 – Descrição dos espumantes segundo as percepções dos avaliadores.

Vinho	Descrição Sensorial (exame visual, olfatório e gustativo)
Espumante natural brut Vale do São Francisco/Brasil	Cor amarelo palha de intensidade média, com perlage e limpidez intensa e mousse média. Possui aroma muito agradável e intenso, de natureza cítrica, com notas de frutas amarelas, flores

2022	brancas, mel e pão. Acidez intensa, doçura fraca, álcool médio, amargor e adstringência fracos, sensação de preenchimento bucal intensa e retro olfato agradável, cítrico, de ervas aromáticas, flores e fermentação de pães.
Espumante brut rosé Vale do São Francisco/Brasil 2022	Cor dourada de média intensidade, de limpidez e perlage intensas e mousse fraca. Contém aroma agradável de intensidade média, adocicado, com a apresentação de frutas cítricas (maracujá) e ervas aromáticas. Acidez intensa, doçura fraca, álcool médio, amargor médio e adstringência fraca, com sensação de preenchimento bucal intensa e retro olfato agradável e fraco, de sabor frutado.
Espumante moscatel Vale do São Francisco/Brasil 2022	Cor amarelo palha de intensidade média e brilho intenso, com limpidez e perlage intensas e mousse fraca. Apresenta aroma agradável e intenso, de caráter frutado, marcado pelas frutas cítricas. Acidez e doçura média, fraca presença do álcool e amargor, adstringência nula, sensação média de preenchimento da cavidade bucal e com retro olfato agradável e intenso, de sabor adocicado, fresco e de nozes.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Não foram identificados problemas ou notas de defeito nos vinhos durante o desenvolvimento dos testes, apesar do grupo de degustação ser composto de pessoas treinadas e não treinadas, as percepções dos estudantes ficaram dentro do esperado, não havendo disparidades nas análises. As diferenças nas percepções apareciam no momento que os participantes avaliavam a intensidade dos aspectos sensoriais (visual, olfativo e gustativo) no caso dos espumantes. Além disso, houve dificuldade na distinção e classificação dos aromas do espumante *rosé*.

6.4 Percepções das harmonizações

No momento da verificação dos resultados foi possível perceber, que alguns dos estudantes tiveram dificuldades em avaliar ou descrever o que estavam sentindo sobre determinados aspectos, principalmente nas análises das harmonizações com o espumante *brut rosé*.

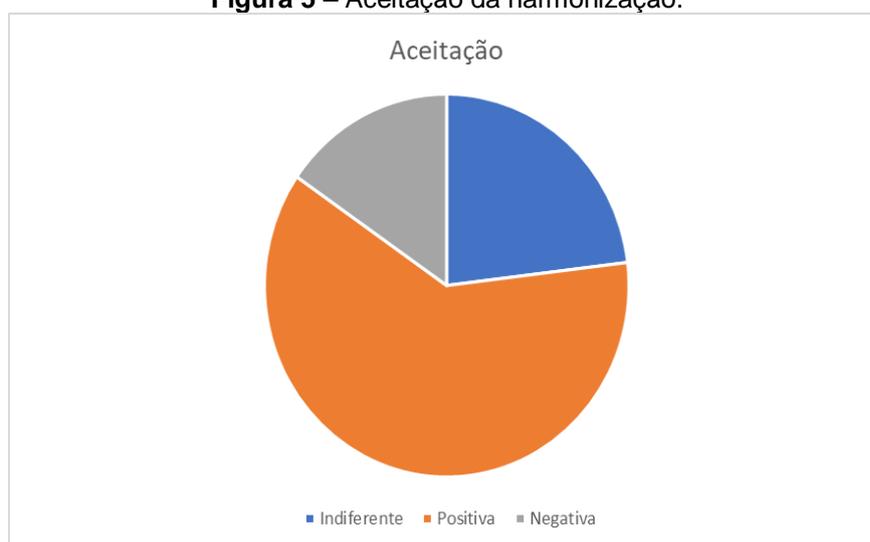
Contudo, isso possivelmente é reflexo do fato de se tratar de um corpo julgador misto, composto de indivíduos treinados e não treinados. Koone et al. (2014)

relata que as características sensoriais do vinho e a experiência do comensal com harmonização alimentos/bebidas influenciam na percepção dos pareamentos como positivos ou negativos. Em face disso, as respostas adquiridas foram sintetizadas e expostas em gráficos para melhor entendimento dos resultados.

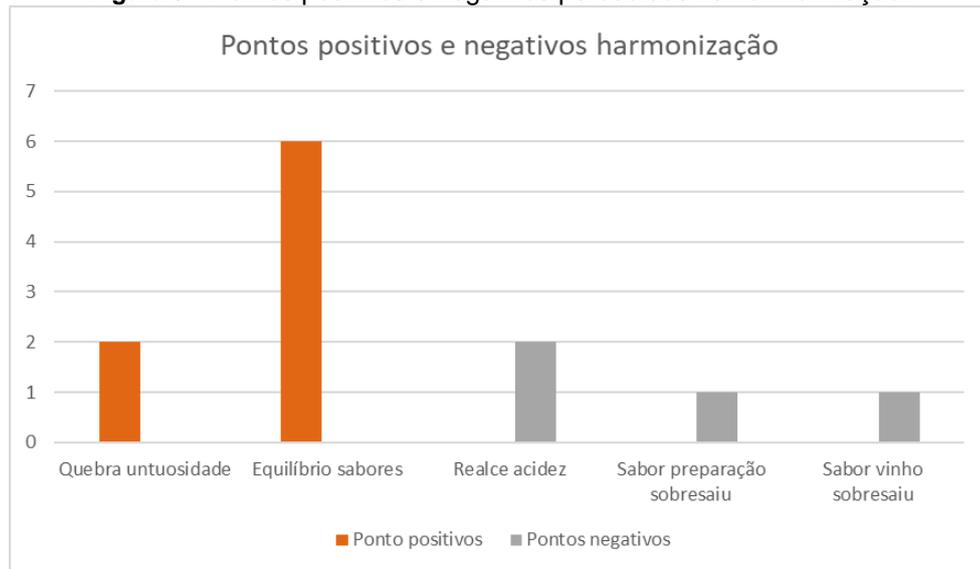
a) Lagosta na moranga e espumante natural brut do Vale do São Francisco

A Figura 5 demonstra que essa proposta de harmonização obteve avaliação positiva para mais de 50% dos degustadores. Esse fato pode ser respaldado na percepção do equilíbrio dos sabores, como mostra a Figura 6, uma vez que a acidez do espumante pode ter atenuado a untuosidade da preparação, como pode ser observado na mesma figura. Assim, se uma preparação tem acentuado componente untuoso, deve-se compensá-lo com vinho seco e ácido, frisante ou espumante, característica que permite limpar perfeitamente o palato (caló et al, 1999).

Figura 5 – Aceitação da harmonização.

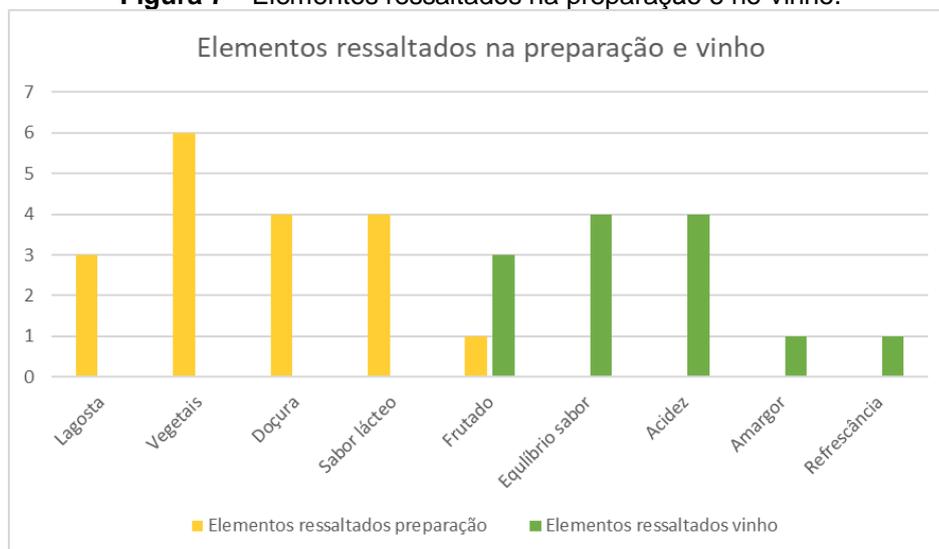


Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Figura 6 – Pontos positivos e negativos percebidos na harmonização.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Como indicado na Figura 7, vários elementos foram ressaltados, tanto na preparação como no vinho, isso serve como indicativo de que houve uma combinação equilibrada e harmônica entre a preparação (lagosta na moranga) e o espumante (*brut*), com enriquecimento sensorial de ambos (Marc; Castilho, 2004).

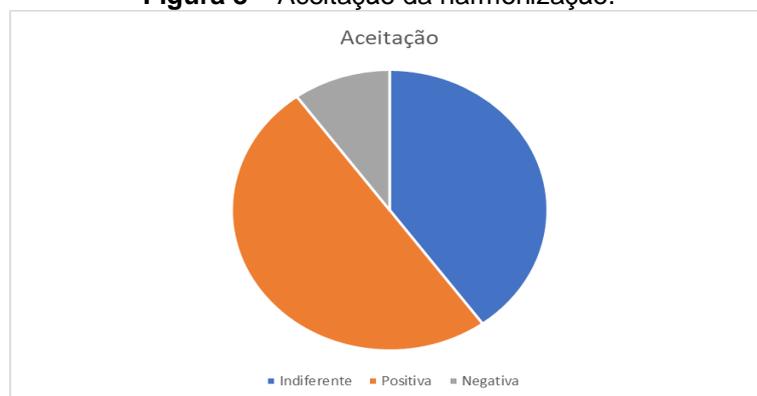
Figura 7 – Elementos ressaltados na preparação e no vinho.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

b) Paçoca de carne de sol e pirão de queijo e espumante natural brut do Vale do São Francisco

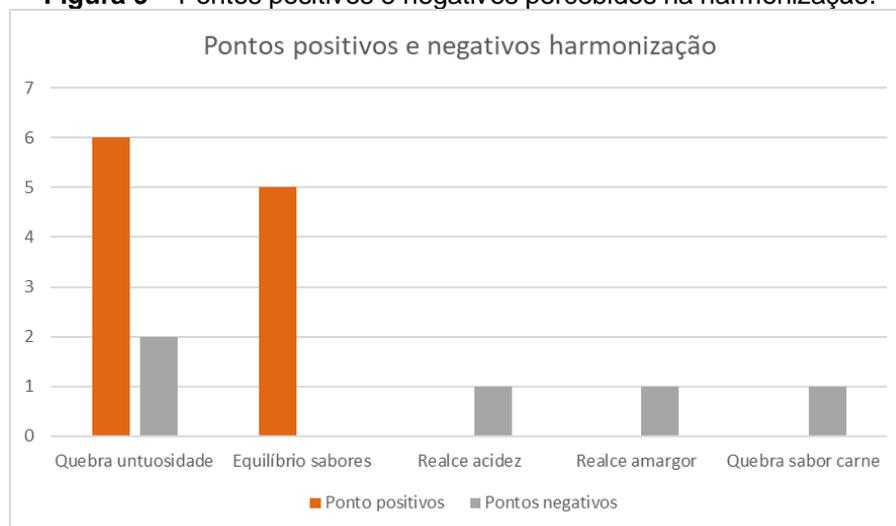
A proposta de harmonização entre a paçoca de carne de sol guarnecida com pirão de queijo e o espumante *brut* apresentou equilíbrio entre aceitação e não aceitação/indiferença (Figura 8). A quebra da untuosidade da preparação foi indicada por grande parte dos avaliadores, como também o equilíbrio dos sabores, dados descritos na Figura 9, novamente essa percepção pode ser atribuída ao caráter ácido do espumante, vinhos com boa acidez oferecem um bom predicado para se unir a comidas gordurosas (Novakoski; Freire, 2012). A impressão do amargor se deve ao fato do gosto salgado da preparação reforçar o amargo (Novakoski; Freire, 2012).

Figura 8 – Aceitação da harmonização.

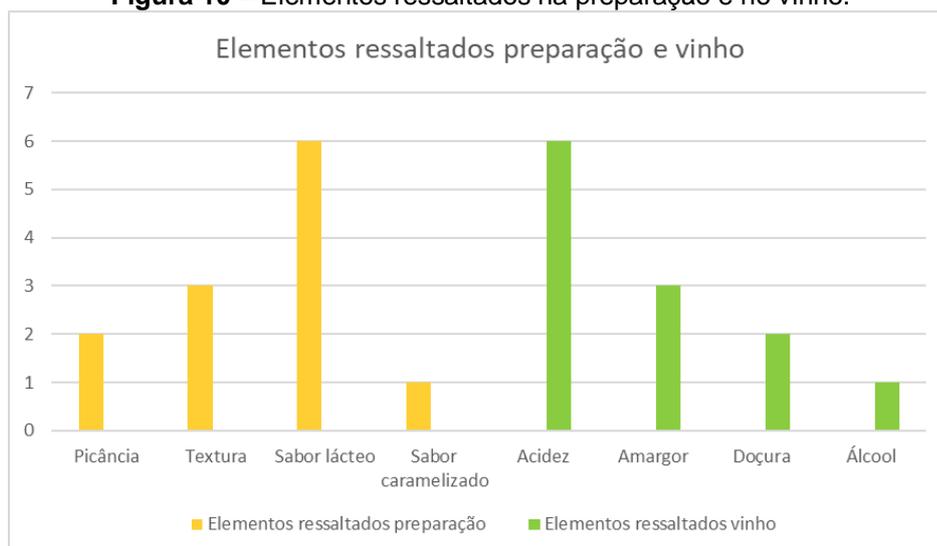


Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Figura 9 – Pontos positivos e negativos percebidos na harmonização.



Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

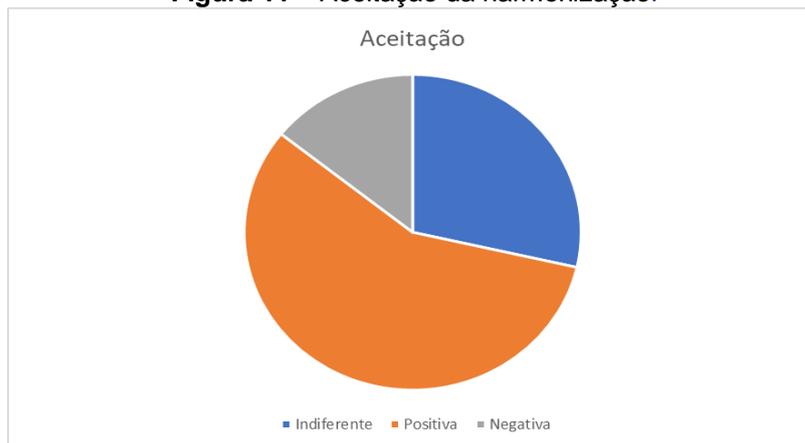
Figura 10 – Elementos ressaltados na preparação e no vinho.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Novamente pode ser percebido na Figura 10 que os principais aspectos do espumante e do prato foram ressaltados, como ingredientes e textura da preparação e características gustativas importantes do vinho, tendo a acidez do vinho equilibrado a doçura e amargor, e a untuosidade da preparação. Além disso, na preparação são percebidos sabores e sensações tácteis antes encobertas pela untuosidade.

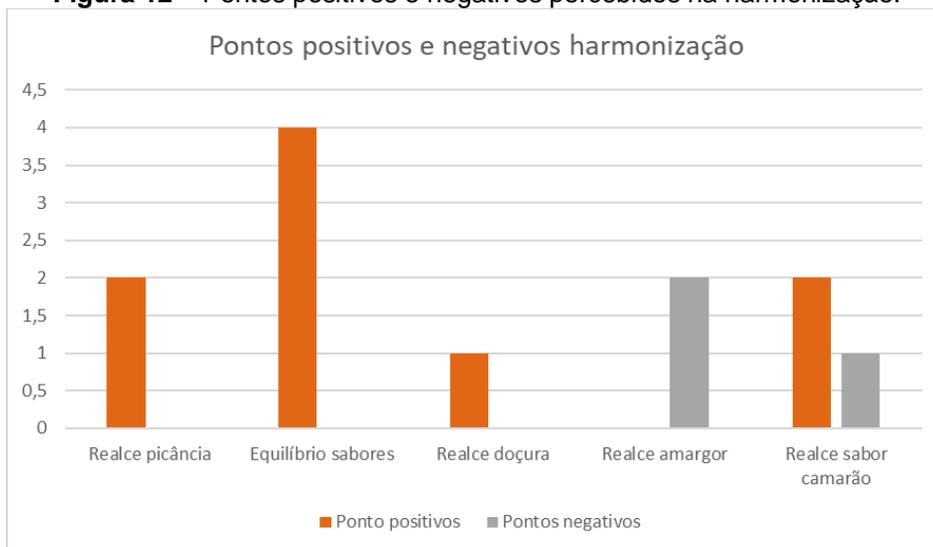
c) Camarões gratinados no abacaxi e o espumante brut rosé do Vale do São Francisco

O espumante rosé é indicado para harmonização com frutos do mar, assim a boa aceitação da harmonização com camarão gratinado e frutado e acidez do abacaxi foi relatada por mais de 60% dos degustadores (Figura 11).

Figura 11 – Aceitação da harmonização.

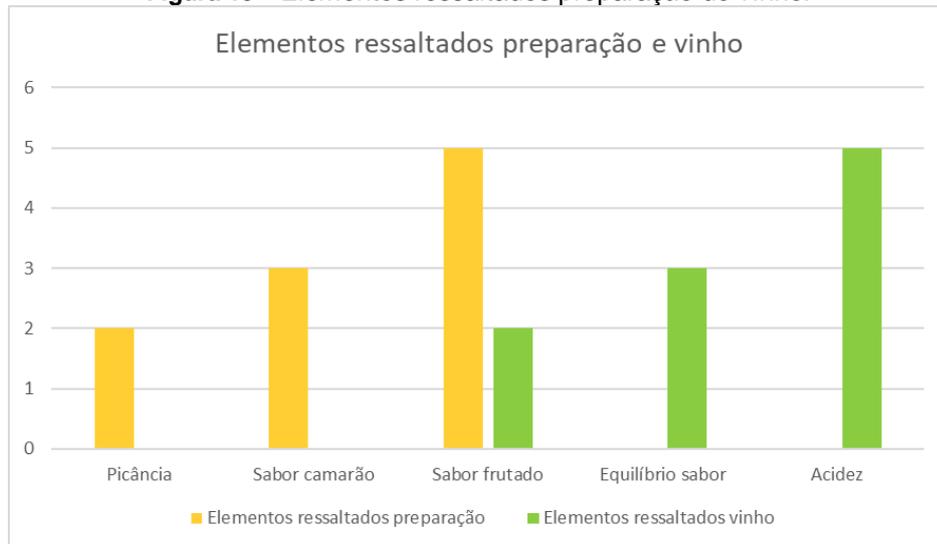
Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Como pode ser visto na Figura 12, o maior número de degustadores conseguiu perceber o equilíbrio de sabores, entre o vinho e a preparação, facilitada pelas características de acidez e sabores frutados, além do realce do sabor típico de camarão e das especiarias utilizadas.

Figura 12 – Pontos positivos e negativos percebidos na harmonização.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

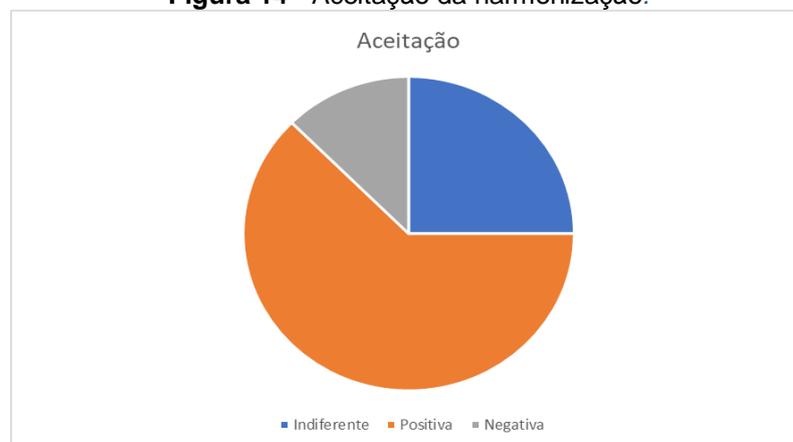
A Figura 13 mostra que o sabor frutado de ambos foi ressaltado, porém indicam que a acidez do espumante também foi acentuada, mostrando uma harmonização por contraste entre doçura e acidez (Novakoski; Freire, 2012).

Figura 13 – Elementos ressaltados preparação do vinho.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

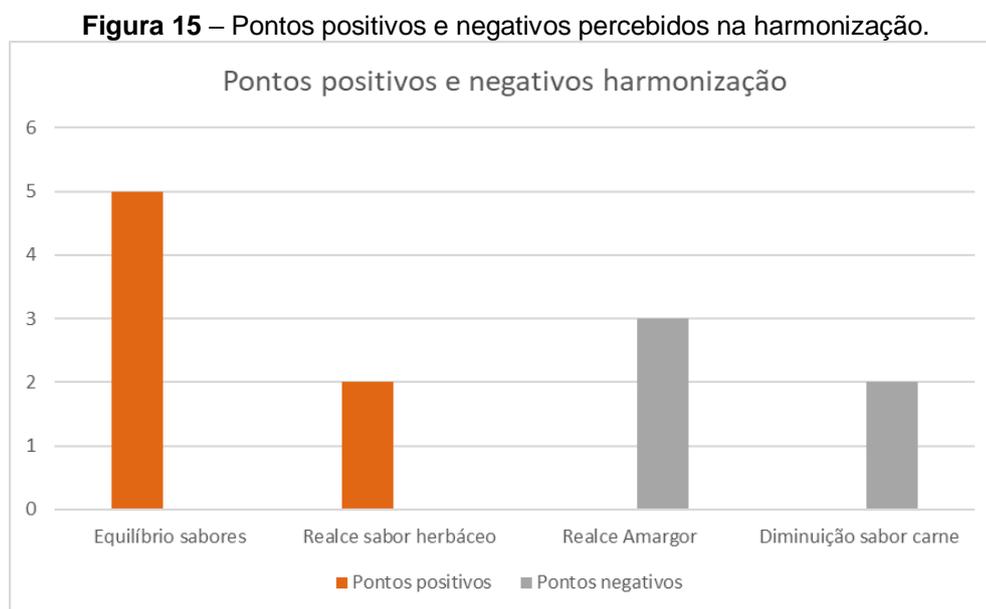
d) Arrumadinho e o espumante brut rosé do Vale do São Francisco

A proposta de harmonização do arrumadinho com o espumante *brut rosé* está focada no regionalismo. Como observado na Figura 14 apresentou aceitação de quase 60% dos degustadores, respaldada em percepções dos elementos do arrumadinho, como os vegetais, muitas vezes não percebidos pelo forte sabor da carne.

Figura 14 - Aceitação da harmonização.

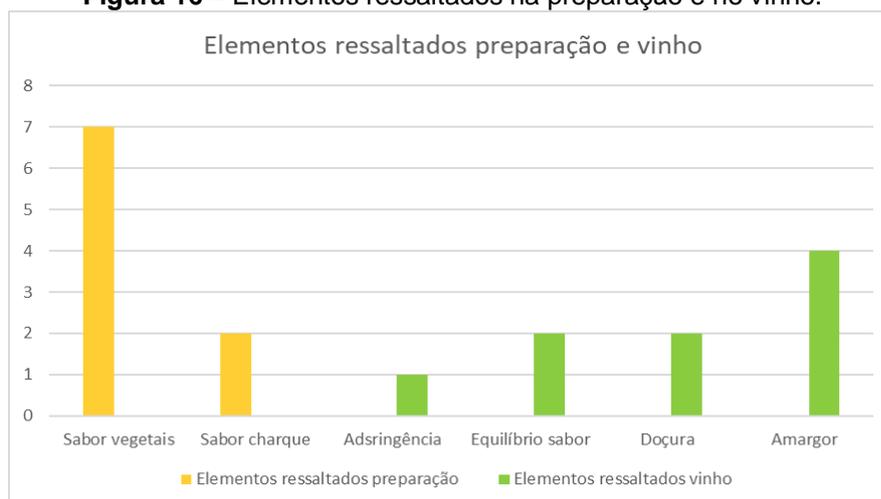
Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

É possível visualizar na Figura 15, que houve a identificação do equilíbrio dos sabores na harmonização, além do realce sabor herbáceo dos diferentes vegetais que compõem a preparação. Sendo importante ressaltar que esta é uma proposta que segue a linha de harmonizações indicadas pela vinícola, uma vez que sugere harmonizações com saladas ou preparações vegetarianas.



Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

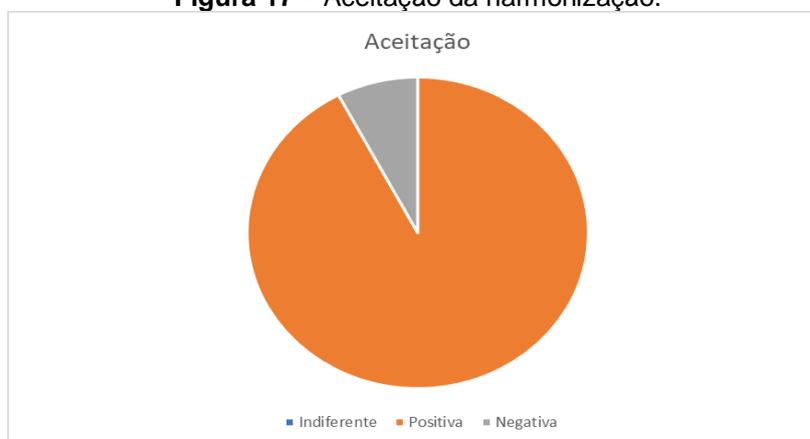
Na Figura 16, o gosto amargo é percebido no vinho em função do gosto salgado da preparação, principalmente, devido a carne. Apesar disso, os degustadores perceberam a valorização de outros sabores da preparação, como os vegetais, e a doçura e equilíbrio do espumante. A percepção desses elementos confirma a aceitação (Figura 14) dessa proposta de harmonização regional.

Figura 16 – Elementos ressaltados na preparação e no vinho.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

e) Bolo Souza Leão e Asti Moscatel

A Figura 17 demonstra a elevada aceitabilidade (> 90%) da proposta de harmonização entre o bolo Souza Leão e o espumante moscatel. O espumante moscatel é indicado para harmonizar com preparações doces, porém sempre com doçura inferior ao dulçor do vinho. Além disso, as uvas moscatel elaboram vinhos intensamente aromáticos, com notas de frutas cítricas, florais e de frutas brancas, com elevada acidez (Puckette, 2016).

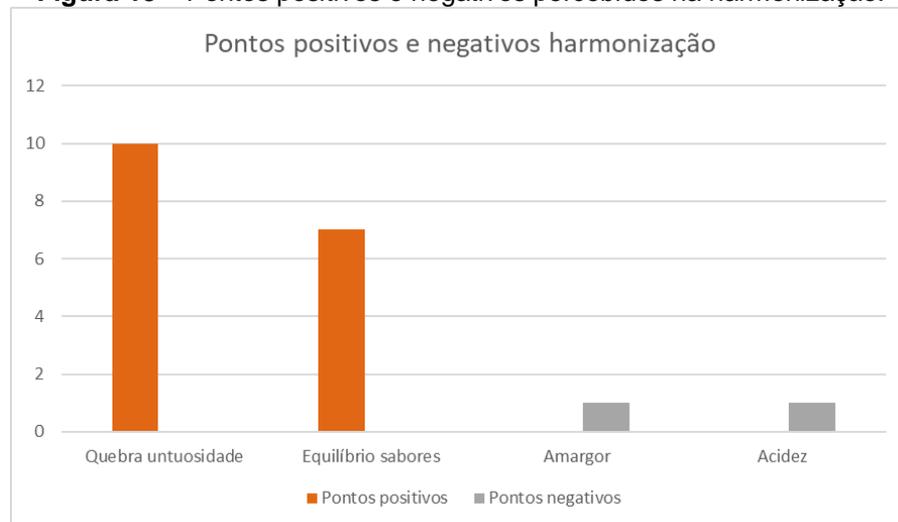
Figura 17 – Aceitação da harmonização.

Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

O bolo Souza Leão tem como principais características o sabor lácteo e untuosidade, porém a harmonização com o espumante Asti Moscatel favoreceu a

percepção de quebra da untuosidade da preparação e percepção de doçura, levando a ao equilíbrio entre o espumante e o bolo (Figura 18). Espumantes tipo Asti são suaves e ácidos, favorecendo a diminuição adequada da percepção de untuosidade das sobremesas cremosas (Borges, 2007).

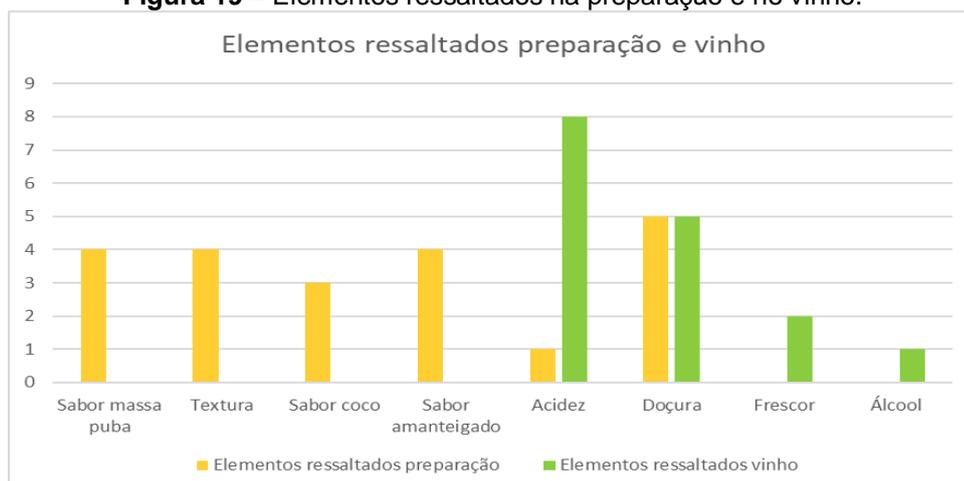
Figura 18 – Pontos positivos e negativos percebidos na harmonização.



Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

Os participantes apontaram a valorização dos diversos componentes do bolo e do espumante, como mostra a Figura 19. A diminuição da percepção de untuosidade do bolo favorece outras percepções gustativas, tais como sabores da massa, de coco e amanteigado, maciez e doçura. Porém, o vinho permaneceu com acidez e refrescância, justificando a aceitação expressa na Figura 17.

Figura 19 – Elementos ressaltados na preparação e no vinho.



Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

7 CONCLUSÕES

Diante da avaliação deste estudo pode ser enxergada a complexidade e por vezes dificuldade na arte da harmonização, pois as concepções dos indivíduos avaliadores estão ligadas a questões como: ao seu conhecimento prévio acerca dos aspectos sensoriais do vinho e do prato, da sua capacidade de discernir as infinitas interações que acontecem entre as estruturas e características da bebida e os componentes de uma preparação, além disso fatores como a memória sensorial dos indivíduos e suas vivências e experiências pessoais também influenciam no momento da elaboração das harmonizações, ficando evidente que para essa combinação cheia de nuances e com diversas variantes, é preciso exercício e entendimento.

Contudo, também foi apresentado neste trabalho que com o direcionamento correto e prática, pessoas sem treinamento técnico puderam identificar as principais perspectivas e atributos das harmonizações sugeridas, como no caso da lagosta na moranga com o espumante natural brut, o arrumadinho com o brut rosé e o bolo Souza Leão e o Asti moscatel, na qual, se apresentou como harmonização mais bem aceita, entres os participantes, onde além da alta aceitação, foi destacado também os sabores do bolo, textura macia e doçura, e a doçura e acidez do vinho, desmistificando a preposição de que a elaboração de combinações entre os alimentos e os vinhos está restrita apenas a profissionais. Ademais foram destacadas as potencialidades da vitivinicultura da região do Vale do São Francisco e a Gastronomia de Pernambuco, que apesar da literatura escassa, são assuntos promissores e de extrema importância para a compreensão da participação do Nordeste no panorama nacional.

9 REFERÊNCIAS

ABREU, Francisca Salazar. **Efeito do terroir no perfil do vinho da casta alvarinho**. Dissertação de Mestrado, Porto, Universidade Católica Portuguesa, 2020. Disponível em: <<https://repositorio.ucp.pt/handle/10400.14/3299>> Acesso em: 26 set. 2023.

AGRESTE. Infoescola, 2018. Disponível em: <<https://www.infoescola.com/geografia/agreste/>> Acesso em: 01 de set. de 2023.

ALBERTIM, Bruno. **Recife**: Guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição. Recife, 2008.

ALVES, Carlos Alves Nascimento. **A cultura de espumantes no Vale do São Francisco**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação). Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.

APRESENTAÇÃO. Universidade Federal Rural de Pernambuco, UFRPE, Ministério da Educação. Disponível em: <<https://www.ufrpe.br/br/content/apresenta%C3%A7%C3%A3o>> Acesso em: 26 de agosto de 2023.

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Mauad Editora Ltda, Rio de Janeiro, 2007.

BRANDÃO, Halana Adelino. **O “fenômeno” gastronômico neo-regional pernambucano**: experiências estéticas, ação política e sociedade. Olinda: Livro Rápido, 2012.

BRASIL. Lei n. 10.970, de 12 de novembro de 2004. Altera dispositivos da Lei no 7.678, de 08 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e

comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13 nov. 2004.

BRASIL CONQUISTA A PRIMEIRA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE VINHOS TROPICAIS. **Embrapa**, 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/75819529/brasil-conquista-a-primeira-indicacao-geografica-de-vinhos-tropicais>> Acesso em: 15 ago. 2023.

CAMARGO, H.; PEREIRA, G. E.; GUERRA, C. C. Wine grape cultivars adaptation and selection for tropical regions. **Acta Horticulture**, v.910, p.121-129, 2011.

CALÓ, Antonio. et. al. **Vinho**: escolha, compra, serviço e degustação: manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004.

COSTA, N. L.; CASTRO, I. A.; BARBOSA, R. Classification of Cabernet Sauvignon from two different countries in South America by chemical compounds and support vector machines. **Applied artificial intelligence**, v. 30, n.7, p. 679-689, 2016.

COSTA, E. R. C; CORIOLANO, L. N. M. O uso do terroir e das Indicações Geográficas no turismo enogastronômico. **XI Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**, Nº1549, 2014. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/11/143.pdf>> Acesso em: 20 jun. 2023.

EXPORTAÇÃO DE ESPUMANTES BRASILEIROS ULTRAPASSA 930 MIL LITROS EM 2021. **Embrapa**, 2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/68396017/exportacao-de-espumantes-brasileiros-ultrapassa-930-mil-litros-em-2021>> Acesso em: 10 ago. 2023.

FABRIS, D. C. et. at. Mapa do comportamento do consumidor de vinho no brasil: uma segmentação baseada em motivações. **XXIII Seminários em Administração**, São Paulo, 2020.

GABBARDO, M.; CELOTTI, E. Caracterização físico-química de espumantes brasileiros. **Ciência e Tecnologia Vitivinicultura**, v.30, p. 94-101, 2015.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DE VINHOS DO BRASIL. **Embrapa Uva e Vinho**, 2023. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-registrada>> Acesso em: 28 jun. 2023.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS SEÇÃO IV. **Revista da Propriedade Industrial**, Nº 2704, 2022. Disponível em: <https://www.origin-gi.com/wp-content/uploads/2022/11/Indicacoes_Geograficas2704.pdf> Acesso em: 20 ago. 2023.

KOONE et al. The role of acidity, sweetness, tannin and consumer knowledge on wine and food match perceptions. **Journal of Wine Research**, v. 25, n. 3, p. 158–174. 2014.

LEÃO, Patrícia. Coelho. Souza. Breve histórico da vitivinicultura e a sua evolução na região semiárida brasileira. **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**, Embrapa Semiárido, Petrolina, Pernambuco. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/47735/1/13-Cronica-07.pdf>> Acesso em: 18 ago. 2023.

LIMA, P. H. N.; RODRIGUES, C. F.; ARRUDA, J. H. B.; SATOS, A. M. P.; LIMA, L. L. A. Physicochemical changes in red wines from the São Francisco Valley (Brazil) after aged in a bottle. **International Journal of Food Science and Technology**. v.1, p.1-8, 2023.

LODY, R. G. M; MEDEIROS, H. P. et. al. **Culinária nordestina**: encontro do mar e sertão. 3ª Edição, Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.

MARC, C.; CASTILHO, R. **Larousse do vinho**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.

MARCENA, Adriano. **Raspando o Tacho**: Comida e cangaço: relações etnogastronômicas entre nômades e sedentários nos sertões nordestinos (1922-1938). Recife, Funcultura, 2015.

MERCADO INTERNO - 2021 FOI O ANO DO ESPUMANTE. **União Brasileira de Vitivinicultura**, 2022. Disponível em: <<http://www.uvibra.com.br/noticias/10-02-2022-mercado-interno-2021-foi-o-ano-do-espumante>> Acesso em: 10 ago. 2023.

MIRANDA, Fernando. **Arte e vinho**. Acxel Books do Brasil Editora, Rio de Janeiro, 2001.

NIEDERLE, P. A.; BRUCH, K. L.; VIEIRA, A. C. P. **Reconfigurações institucionais NOS mercados agroalimentares**: a construção dos regulamentos de uso das Indicações Geográficas para vinhos no Brasil. Mundo Agrário, v.17, n.36, 2016.

NOVO RECORDE DE CONSUMO DE VINHOS EM 2019. **Ideal Consulting**, 2020. Disponível em: <<https://idealbi.com.br/novo-recorde-de-consumo-de-vinhos-no-brasil-em-2019/>> Acesso em: 10 ago. 2023.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. 2ª reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

OIV, 2009. Descrição das variedades de videiras do mundo – Código dos caracteres descritivos das variedades e espécies de Vitis. **Organisation Internationale de la Vigne et du Vin** (Resolução OIV/Viti 333/2010).

PEREIRA, G. E. et. al. Vinhos Tropicais do Semiárido do Brasil: **Territoires du vin** [online], 9, 2018, 13 September 2018 and connection on 08 September 2023. Disponível em: <<http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1658>> Acesso em: 28 ago. 2023.

PEREIRA, G. E.; GUERRA, C. C.; MANFROI, L. Vitivinicultura e Enologia: SOARES, J. M.; LEÃO, P. C. S. **A Vitivinicultura no Semiárido brasileiro**. Petrolina: EMBRAPA Semiárido, 2009.

PINTO, Daniel. **Manual didático do vinho**: iniciação a enologia. Editora Anhembi Morumbi, São Paulo, 2009.

PUCKETTE, M., HAMMACK, J., Trad. CORDEIRO, L., FERREIRA, R.P. **O Guia Essencial do Vinho**. Wine Folly. São Paulo: Ciranda Cultural, 2016.

RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBOURDIEU, D.; DONÈCHE, B.; LONVAUD, A. **Handbook of Enology**: the microbiology of wine and vinifications. 2 ed. Nova Jersey: Wiley & Sons, 2006.

RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; GASPARIN, A. M. **Elaboração de vinho moscatel espumante**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2005. (Documento 51).

SANTOS, R. A. M.; MOURA, M. S. B.; OLIVEIRA, L. D. S.; SOUZA, L. S. B.; LEAO, P. C. S. Microclima da videira Syrah sob diferentes sistemas de condução no Submédio do Vale do São Francisco. Embrapa Semiárido-Artigo em anais de congresso (ALICE).

JORNADA DE 2015 INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA EMBRAPA SEMIÁRIDO, 9, 2014, Petrolina. Anais...Petrolina: Embrapa Semiárido, 2014.

SIMONAGGIO, D.; LEHN, D. N. Diferentes métodos para elaboração de vinho espumante. **Revista Caderno Pedagógico**, v. 11, n. 1, 2014.

SOARES J. M.; LEÃO P. C. S. Cultivo da videira. **Sistemas de Produção Embrapa**. Embrapa Semiárido Sistema de Produção, Versão Eletrônica, 2ª edição, agosto, 2016. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/884525/1/Cultivo-da-Videira.pdf>> Acesso em: 02 ago. 2023.

TERRANOVA. **MIOLO WINE GROUP**, 2023. Disponível em: <<http://www.miole.com.br/linhas/terranoval>> Acesso em: 20 jun. 2023.

VALE DO SÃO FRANCISCO. **Embrapa Uva e Vinho, 2023**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-em-estruturacao/vale-do-sao-francisco>> Acesso em: 28 jun. 2023.

VALE DO SÃO FRANCISCO RECEBE RECONHECIMENTO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA VINHOS DA REGIÃO. **Ministério da Agricultura e Pecuária**, 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/vale-do-sao-francisco-recebe-reconhecimento-de-indicacao-geografica-para-vinhos-da-regiao>> Acesso: 14 ago. 2023.

ANEXO A – FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES PERNAMBUCANAS

LAGOSTA NA MORANGA

Ingredientes:

1kg de filé de lagosta limpos e descascados,
1 moranga média de aproximadamente dois kg,
100 ml de azeite de oliva,
2 cebolas médias raladas,
3 dentes de alho amassados,
Sal e pimenta-do-reino q.b.
limão,
3 tomates sem pele e sem sementes picados,
3 colheres (sopa) de farinha de trigo,
1 xícara (chá) de leite,
1 vidro de leite de coco (250ml),
1 lata de creme de leite,
½ maço de coentro,
½ maço de cebolinho,
400g de queijo Catupiri.

Figura 20 – Lagosta na Moranga.



Fonte: Elias Aguiar, 2023.

Modo de fazer:

1. Retire uma tampa da moranga; com auxílio de uma colher, elimine as sementes e passe sal e 3 colheres de sopa de azeite por dentro dela.
2. Recoloque a tampa, embrulhe tudo em papel de alumínio e leve ao forno médio pré-aquecido por cerca de uma hora, ou até que esteja macia. Com cuidado desembrulhe e pincele a parte externa da moranga com 2 colheres do azeite. Internamente unte-a completamente com o queijo Catupiri. Tampe e deixe descansar coberta com um pano.
3. Doure a cebola no restante do azeite quente, acrescente o alho e continue refogando. Junte as lagostas (de preferência temperados de véspera com sal e pimenta) e continue refogando por mais dez minutos. Acrescente então os tomates, o cheiro verde, e a farinha de trigo dissolvida no leite. Junte o leite de coco, mexa delicadamente e deixe cozinhar.
4. Junte agora o creme de leite e aqueça sem ferver. Retifique o tempero se precisar e despeje este ensopado dentro da moranga. Recoloque a tampa e leve ao forno quente somente até derreter o queijo.

CAMARÃO GRATINADO NO ABACAXI

Ingredientes:

1,5 kg de camarões médios com casca e cabeça
 Sal e pimenta do reino a gosto
 4 dentes de alho amassados
 2 colheres (sopa) de manteiga
 2 abacaxis grandes e maduros
 1 cebola média bem picada
 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
 1 xícara de leite de coco
 2 colheres (sopa) de coentro picado
 3 colheres (sopa) de farinha de rosca.

Figura 21 – Camarão Gratinado no Abacaxi.



Fonte: Elias Aguiar, 2023.

Modo de preparo:

1. Tire a cabeça e a casca dos camarões, e, em uma panela, coloque cabeças e cascas, cubra com 4 xícaras de água, tempere com sal a gosto e deixe ferver em fogo alto; tire do fogo e deixe esfriar.
2. Enquanto isto, coloque os camarões em uma tigela com sal, pimenta do reino a gosto, alho amassado e deixe descansar.
3. No copo do liquidificador, coloque cabeças e cascas com o caldo do cozimento, bata até triturar, coe em uma peneira forrada com um pano úmido e reserve o caldo (cerca de 2 xícaras).
4. Coloque metade da manteiga em uma panela, aqueça em fogo alto, junte os camarões, cozinhe rapidamente só até ficarem rosados, tire do fogo e reserve.
5. Pré-aqueça o forno em temperatura alta (250° C).
6. Corte os abacaxis ao meio no sentido do comprimento, escave a polpa deixando cerca de 1 cm de polpa junto à casca, pique a polpa e reserve.
7. Deixe as cascas no forno por cerca de 10 minutos somente para secarem um pouco.
8. Enquanto isto, coloque a manteiga restante em uma panela, aqueça em fogo alto, junte cebola picada, deixe dourar levemente, acrescente 3 colheres (sopa) de farinha de trigo e cozinhe, mexendo sempre até dourar.
9. À parte, misture leite de coco com caldo de camarão, abacaxi picado, junte à panela aos poucos, sem parar de mexer.
10. Acrescente os camarões refogados, tempere com sal e pimenta a gosto, deixe aquecer, junte o coentro e tire do fogo.
11. Recheie as cascas de abacaxi com a mistura de camarão, polvilhe com farinha de rosca, leve ao forno e deixe gratinar.

ARRUMADINHO

Ingredientes:

- ½ kg de feijão macassar
- 5 dentes de alho picados
- 2 unidades de cebola picada
- 1 kg de charque
- óleo de soja
- farinha de mandioca crua
- ½ xícara de coentro
- ½ xícara de cebolinho
- 2 tomates picados
- 30 ml de vinagre branco
- 50 ml de azeite de oliva

Figura 22 – Arrumadinho.



Fonte: Caroline Brasileiro, 2023.

Pré-preparo e preparo:

Cozinhe o feijão em água temperada com pouco sal, mantenha por mais um tempo na água, deixando inchar os caroços;

1. Escorra-o e refogue com o alho e uma cebola. Escalde a charque para tirar o excesso de sal;
2. Corte a carne em pequenos cubos e frite no óleo em uma frigideira grande;
3. Misture ao feijão, acrescentando o coentro, o tomate, uma cebola restante e o cebolinho temperados com sal, azeite e vinagre, além da farinha de mandioca (a quantidade da farinha não deve deixar o feijão seco e sim um pouco úmido);
4. Há também a possibilidade de deixar os ingredientes separados para que os comensais arrumem seu prato como queiram. Feijão, charque, verduras e a farinha (que também pode ser transformada em farofa).

PAÇOCA DE CARNE DE SOL

Ingredientes:

- 02 kg de carne de sol desfiada
- 02 cebolas roxa picada
- 400g de manteiga
- Farinha de mandioca o quanto baste

Figura 23 – Paçoca de Carne de Sol.



Fonte: llesxyane Gomes, 2023

Pré-preparo e preparo:

1. Para desfiar com mais facilidade a carne de sol, coloque-a na panela de pressão por 30 min. Depois você conseguirá desfiá-la com muita facilidade;
2. Numa panela aqueça a manteiga até que esteja fervendo;
3. Acrescente a cebola;
4. Frite bem a carne;
5. quando estiver macia, coloque a farinha para que a paçoca fique molhadinha;
6. Não deixe a paçoca muito seca.

PIRÃO DE QUEIJO (ACOMPANHAMENTO – PAÇOCA CARNE DE SOL)

Ingredientes:

- 02 litros de leite
- 04 colheres (sopa) de manteiga
- 600g de queijo manteiga ralado
- 600g de queijo de coalho ralado
- Farinha de mandioca o quanto baste
- Sal

Pré-preparo e preparo:

1. Numa panela coloque o leite e a manteiga, mexa até que derreta por completo;
2. Acrescente as duas porções de queijo aos poucos na panela e não pare de mexer;
3. Mexa até que derreta o queijo por completo;
4. Coloque a farinha a gosto, para engrossar e formar o pirão;
5. Finalize corrigindo o sal.

BOLO SOUZA LEÃO

Ingredientes:

- 5 ½ xícaras de chá de açúcar
- 3 ½ xícaras de chá de água
- 3 xícaras de chá de manteiga
- 1 kg de massa de mandioca fresca e amassada
- 3 ½ xícaras de chá de leite de coco
- 22 gemas
- 1 colher de chá de sal

Figura 24 – Bolo Souza Leão.



Fonte: Elias Aguiar, 2023.

Pré-preparo e preparo:

1. Leve o açúcar e a água ao fogo, criando uma calda em ponto de fio;
2. Adicione a manteiga, mexa bem e espere derreter;
3. Em um recipiente separado, misture a massa de mandioca ao leite de coco;
4. Jogue a calda quente por cima da massa;
5. Adicione as gemas uma a uma à massa, com cuidado para que elas não cozinhem;
6. Acrescente o sal, passe a mistura obtida em uma peneira três vezes;
7. Coloque em uma forma untada e leve ao forno, a 180 graus, por 50 minutos;
8. O bolo deverá ficar com uma consistência de pudim.