

Compotas, doce herança brasileira

Elas nasceram para preservar ingredientes como frutas e o leite, mas atravessaram gerações e enriquecem a cultura do açúcar no País

DA REDAÇÃO

A história conta que o açúcar, obtido após a evaporação do caldo da cana, foi descoberto na Índia, por volta do século 3. Porém, os árabes é que teriam colocado o ingrediente em grande escala na alimentação, criando amêndoas e nozes açucaradas, além dos doces de figo e de laranja. Já no século 15, ao conquistar a Península Ibérica, os mesmos árabes incluíram a cana-de-açúcar nas mudas.

Apartirdaí, de Portugal e Espanha, a cana-de-açúcar viajou além-mar e desembarcou na América, incluindo o Brasil, onde a cana encontrou solo fértil. Pronto: estava sacramentada a invasão mais doce da história brasileira, uma cultura que se perpetuariapelo séculos seguintes.

No livro Açúcar, uma Sociologia do Doce, o escritor Gilberto Freyre bem coloca: “O açúcar refinou o paladar brasileiro, dando-lhe densidade histórica por intermédio dos doces e bolos.”

Entre esses doces, estão aqueles que passam de geração em geração e nasceram, principalmente, para conservar os ingredientes como as frutas e o leite.

Um bom doce caseiro tem o poder de fazer qualquer ocasião ainda mais especial. São delícias que podem finalizar um saboroso almoço em família ou que podem se transformar em uma deliciosa maneira de presentear e surpreender alguém especial.

É preciso escolher frutas maduras, que rendem doces mais suculentos e necessitam de menos açúcar. Acompanhados do queijo branco de Minas ficam ainda melhores. Confira abaixo três receitas preparadas pela Cozinha Experimental União e que você pode fazer em casa.

DOCE DE LEITE CREMOSO



Ingredientes: 1 litro de leite; 1 xícara (chá) de açúcar cristal e ½ colher (café) de bicarbonato de sódio.

Preparo: em uma panela grande e alta, em fogo médio/baixo adicione o leite, o açúcar cristal e o bicarbonato e cozinhe mexendo aos poucos e tomando cuidado para não ferver e vaziar da panela, por aproximadamente 1 hora ou até obter a cor de caramelo claro. Retire da panela, coloque em um pote bem fechado e sirva frio. **Dica:** para ajudar que o leite não transborde durante o cozimento do doce de leite, você pode colocar um pires de cabeça para baixo dentro da panela. É importante utilizar no preparar o leite integral ou com um maior teor de gordura como o leite fresco, para obter um doce de leite mais cremoso e saboroso. A adição do bicarbonato ajuda a não deixar a proteína do leite coagular e ajudar na textura cremosa do doce.

DOCE DE BANANA



Ingredientes: 10 bananas-nanicas maduras cortadas em rodela; 2 colheres (sopa) de suco de limão; 3 xícaras (chá) de açúcar cristal; 3 xícaras (chá) de água; 1 pedaço pequeno de canela em pau.

Preparo: em uma tigela, coloque a banana-nanica e misture o suco de limão. Reserve. Em uma panela, em fogo médio adicione o açúcar cristal com 1 xícara (chá) de água e cozinhe até obter uma calda de caramelo claro. Junte a banana reservada, o restante da água e a canela em pau. Abaixee o fogo e cozinhe, mexendo sempre, por 50 minutos ou até que a banana adquira um tom avermelhado escuro e os pedaços se dissolvam e o doce fique cremoso. Desligue o fogo, retire a canela em pau e sirva frio ou gelado. **Dica:** experimente servir o doce de banana com queijo branco.

DOCE DE ABÓBORA



Ingredientes: 500g de abóbora pescoço cortada em cubos; 1 xícara (chá) de água; 4 colheres (sopa) de coco seco ralado; 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal; 6 cravos-da-índia; 1 pedaço de canela em pau.

Preparo: em uma panela, adicione a abóbora, a água, o coco, o açúcar cristal, o cravo e a canela e cozinhe em fogo baixo, por 40 a 45 minutos ou até a abóbora se desmanchar e o doce apurar. Sirva quente ou frio. **Dica:** experimente substituir o coco seco por coco fresco ralado.

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

Chianti aposta no Brasil

Santé! Apostando no mercado brasileiro, o Consorzio Vino Chianti desembarca hoje em São Paulo com uma comitiva de representantes de 17 de suas mais expressivas vinícolas. Eles darão início a uma série de ações, que incluem reuniões com importadores de diversos estados brasileiros, além de degustações para profissionais do segmento. Tudo sob a coordenação da CH2A Comunicação.

OS VINHOS DA REGIÃO

Considerar a história dos vinhos italianos é revisitar a história do próprio país. Eles estão entre os melhores do mundo, por conta do solo e do clima favoráveis, da ampla variedade de uvas e das práticas de viticulturas levadas há milhares de anos pelos gregos, que já conheciam a importância da cultura vinícola quando batizaram a região de Enotria ou Terra dos Vinhos. Além da qualidade, a Itália tornou-se um dos maiores produtores, em volume, no mundo. Em 2017, foi o principal do continente europeu, à frente da França e da Espanha.

Com territórios nas províncias de Florença, Siena, Pisa, Pistoia, Prato e Arezzo, a região de Chianti é uma denominação controlada, ou seja, só podem ser chamados vinhos de Chianti os rótulos elaborados ali e que atendam a determinadas especificidades de microrregiões e envelhecimento.

Atualmente, são protegidos pelo Conzorcio Vino Chianti cerca de 3 mil fabricantes, com mais de 15.500 hectares de vinhedos, que produzem 80 mil hectolitros de Chianti - que



AGENDA

23/10 das 17h às 21h feira de Vinhos no Laticínios Marcelo. Valor R\$80. (revertidos R\$50 em vinhos degustados) Informações: 3234-1861 ou 99766-0838.

tem a uva Sangiovese como uma das responsáveis por seu sucesso.

Na manhã de hoje, haverá reuniões entre agentes das vinícolas e importadores de São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Rio Grande do Sul, com o objetivo de promover negócios e ampliar a presença dos vinhos da região toscana na América Latina.

No período da tarde, profissionais do segmento de vinhos participarão de degustações

conduzidas por enólogos, que irão apresentar as principais características dos rótulos Chianti - uma das denominações de vinhos mais famosas e apreciadas da Itália, rica em histórias e sabores.

As vinícolas que integram a programação de atividades em São Paulo são: Tenuta di Artimino, Camperchi, Villa Travignoli, Cantina Sociale Colli Fiorentini - Valvirginio, Val di Botte, Casa Vinicola Bartali, Podere Marcialla, Vi&Mo - Azienda F.lli Cei, Fattoria L'Arco, Guidi 1929, Il Palazzo, Fattoria Betti, Fattoria Montecchio, Podere dell'Anselmo - Fabrizio Forconi, Vino Sorelli, Pieve de' Pitti e Fattoria Il Muro.

Lá estarei, e depois eu contarei tudo. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Estação Bistrô tem festa da tainha

DA REDAÇÃO

O Restaurante-escola Estação Bistrô (Largo Marquês de Monte Alegre, 2, Centro Histórico) terá almoço especial neste domingo, com tainha assada, acompanhada de arroz branco, farofa, maionese e vinagrete (R\$ 85 para três pessoas). Serão dois horários para reserva:

o primeiro, às 12h e o segundo, às 14h.

Os convites podem ser adquiridos no próprio estabelecimento (funciona no térreo da Estação do Valongo) ou reservados pelo telefone 3219-3494. De sobremesa, sorvete de manga com chantili de hortelã e crumble de gengibre

(R\$ 10). As bebidas também serão cobradas à parte.

O restaurante-escola é administrado pela Unisantos em parceria coma Setur. Profissionalizante, ele é direcionado a jovens em risco social, que em 10 turmas já formou 162 alunos.

Santos Chopp promove 4ª edição do Oktoberfest

DA REDAÇÃO

Em 1810, a tradição da Oktoberfest nasceu quando Munique celebrou o casamento do príncipe herdeiro com uma corrida de cavalos e uma festa de 16 dias. Hoje, Munique recebe por volta de 7 milhões de pes-

soas, que bebem 7 milhões de litros de cerveja. Comemorando a 4ª edição do Oktoberfest Santos Chopp (Rua Azevedo Sodré, 76, Boqueirão) o bar lança o chope Öktö (R\$ 10,50). Criada para celebrar o mês, é uma sessionFestbier da Colora-

do, com maltes especiais e lúpulos alemães, com notas de castanha-de-caju. Para acompanhar, pratos como o Kroketten (10 croquetes de carne com azeitona ao molho de chope Black/ R\$ 34), o CurryWurst (salsichas em molho de curry e batatas rústicas/ R\$ 59,90), entre outros. Na compra de um dos pratos ganha-se um chope Okto. Além disso, o chope Brahma claro sai a R\$5,90 em outubro.