



CACHAÇA: EXPANSÃO DO CONSUMO

João Batista Villas Boas Simoncini¹
Pedro Ivo Dias Tanagino²
Fábio Prezoto³
Tamara Galdino Gaspar⁴

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

RESUMO

Este ensaio resulta das pesquisas, discussões e teorizações realizadas pelos membros do Grupo de Estudos da Cachaça – GEC do curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia e pretende discorrer sobre a cachaça, o destilado mais consumido no Brasil. Esta, carrega uma herança sociocultural, desempenhando papel socioeconômico crucial tanto na sociedade/economia quanto na identidade nacional, com uma produção diversificada, que inclui 10.526 mil marcas registradas em 2023 (MAPA, 2024). A expansão do uso da cachaça na culinária e na coquetelaria reflete um movimento de valorização do produto, que apresenta um potencial gastronômico significativo. A produção de cachaça no Brasil é robusta, sendo que foram produzidos 225.693.404,10 litros em 2023 (MAPA, 2024), gerando emprego e renda para milhares de pessoas. A valorização da cachaça e sua associação a coquetelaria e a gastronomia têm impulsionado o segmento de alimentos e bebidas, gerando a expansão do seu consumo no mercado interno e externo.

Palavras-chave: Cachaça, Coquetelaria, Gastronomia, Identidade Nacional.

¹ Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Coordenador e professor do curso Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Orientador

² Doutor em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Pesquisador em Estágio pós-doutoral com financiamento da Bolsa PDJ-CNPq/FAPEMIG (Processo N.: BPD-00899-22). Coorientador voluntário.

³ Doutor em Zoologia pela Universidade Estadual Paulista – UNESP – Rio Claro -SP. Professor do Departamento de Zoologia da Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Graduando no curso de Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Voluntário.

⁴ Graduanda no curso de Tecnólogo em Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia. Voluntária.

1 INTRODUÇÃO

Originada no período colonial, quando os engenhos de açúcar floresciam no país, a cachaça se consolidou como um símbolo de identidade nacional, sendo muitas vezes referida como a “alma” do Brasil (Simoncini et al. 2021). Nos últimos anos, a cachaça tem transcendido seu uso tradicional como bebida, ganhando espaço na gastronomia, contribuindo para a sua valorização (Santos, 2023). Mesmo sendo um produto de alta qualidade e com grande potencial gastronômico, tem seu consumo quase que restrito ao mercado interno, segundo Aline Bortoletto (2022), menos de 1% é exportado.

A cachaça é a quarta bebida mais consumida no mundo e o Brasil tem uma capacidade instalada de produção de aproximadamente 1,7 bilhão de litros de cachaça por ano (Bortoletto, 2022). De acordo com os dados apresentados no Anuário da Cachaça 2024 (MAPA 2024), ano base 2023, existem 1.217 cachaçarias⁵ registradas no Brasil, o que representa um aumento de 7,8% em relação ao ano base anterior, sendo que Minas Gerais é o estado da federação com maior número de cachaçarias registradas, totalizando 504 estabelecimentos, o que corresponde a 41,4% das cachaçarias do país. Em 2023, houve um crescimento de 18,5% em relação ao total de produtos registrados em 2022, o que representa um aumento de 935 registros de cachaça, alcançando o número de 5.998 produtos, aumento este que demonstra um aumento da atividade. Salienta Bárbara Luiza Santos (2023) que nos últimos anos, a cachaça tem transcendido seu uso tradicional como bebida, ganhando espaço na gastronomia, uma vez que chefes e cozinheiros têm explorado as inúmeras possibilidades que a cachaça oferece na criação de pratos, desde entradas e sobremesas até pratos principais sofisticados (Santos, 2023).

Acrescentamos que na gastronomia o território da cachaça é o buteco e a hipótese defendida pelo GEC em 2024 é que a expansão do consumo da cachaça está vinculada diretamente aos butecos, a coquetelaria, a gastronomia e aos eventos nas suas variadas tipologias. Nesta perspectiva, afirmamos que a cachaça nunca sai de moda e que essa, no jargão popular, está na crista da onda.

A seguir, destacamos os dados sobre o registro e a distribuição geográfica das cachaçarias.

⁵ Entende-se genericamente por cachaçaria, o estabelecimento produtor, padronizador, envasador ou atacadista de cachaça que disponha de instalações, equipamentos e capacidade técnica para a correta execução destas atividades, entre outros requisitos. (MAPA, 2024, p. 7).

2 O REGISTRO E A DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA DAS CACHAÇARIAS

Elucida o MAPA (2024) que o registro de estabelecimentos é a formalidade administrativa que autoriza as cachaçarias a funcionarem, considerando a atividade e linha de produção, bem como a sua capacidade técnica e condições higiênico-sanitárias. Este órgão deixa claro que produzir e comercializar cachaça sem o seu registro é ilegal e constitui infração. Ingerir cachaça sem registro, constitui risco à saúde do consumidor. Portanto, antes de adquirir cachaça, é importante verificar se consta no rótulo o número de registro do produto no MAPA.

De acordo com o Decreto nº 6.871/2009, as atividades previstas para o estabelecimento registrado são: produtor ou fabricante; padronizador; envasador ou engarrafador; atacadista; e exportador ou importador”.

Quanto a distribuições geográficas das cachaçarias registradas destaca o MAPA (2024) que a região Sudeste, com 819 cachaçarias possui o maior número de estabelecimentos registradas, concentrando 67,3% do total de cachaçarias do Brasil, seguida pela região Nordeste com 169 cachaçarias, região Sul com 168 cachaçarias, região Centro-Oeste com 49 cachaçarias e a região Norte com 12 cachaçarias. Sobre a espacialização geográfica das cachaçarias registradas por região no Brasil, vide Figura 1 – Sudeste é líder em número de cachaçarias registradas por região (Campos Jr., 2024).

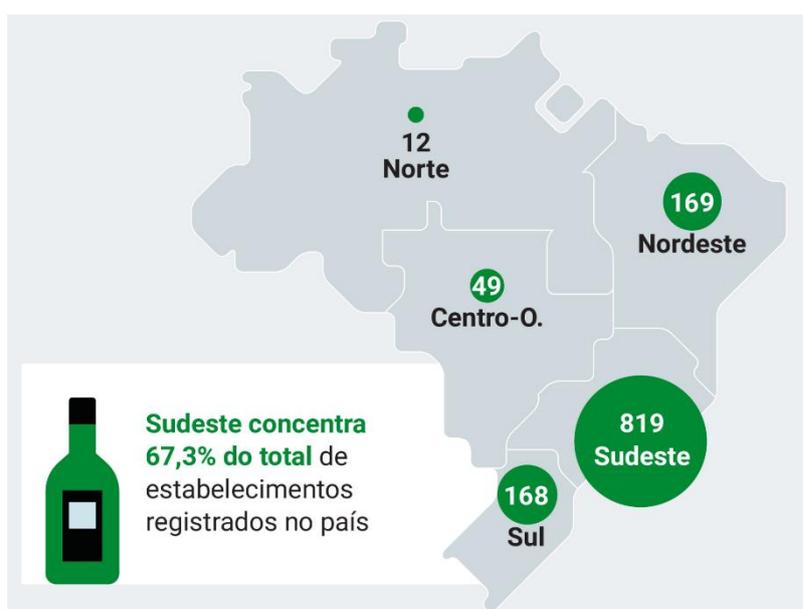


Figura 1 – Sudeste é líder em número de cachaçarias registradas por região.
Fonte: MAPA, 2024 – Elaboração: Campos Jr., 2024.

De acordo com os dados do MAPA (2024), todas as regiões do país apresentaram aumento no número de cachaçarias registradas. Neste contexto, destaca-se:

- A região Sul é aquela com maior crescimento relativo, com 12,8% de aumento no número de estabelecimentos registrados, o que corresponde a 19 cachaçarias a mais em comparação a 2022.
- Com este crescimento, a região Sul, com 168 cachaçarias e 13,8% dos estabelecimentos nacionais, quase alcançou a região Nordeste, com 169 cachaçarias e 13,9% do total de estabelecimentos do país.
- O menor crescimento relativo aconteceu na região Centro-Oeste, com aumento de apenas 2,1% no número de estabelecimentos registrados.
- A região Norte é aquela com menor quantidade de cachaçaria, com 12 estabelecimentos, o que representa cerca de 1,0% do total de cachaçarias do Brasil. (MAPA, 2024. p. 12).

Referente ao total de estabelecimentos registrados por unidade da federação, demonstra o MAPA (2024, p. 10) o seguinte cenário:

- Minas Gerais é o estado com maior número de cachaçarias registradas, com a marca de 504 estabelecimentos, o que corresponde a 41,4% das cachaçarias do país. Para alcançar tal marca o estado apresentou um crescimento de 7,7%, com 36 estabelecimentos a mais em relação a 2022.
- Tal quantidade de estabelecimentos é um marco, pois é a primeira vez que uma unidade da federação supera a marca de 500 cachaçarias registradas.
- Destacam-se também os estados de São Paulo, com 11 cachaçarias a mais em relação a 2022, e Paraná, com aumento de 10 cachaçarias em relação ao ano anterior.
- Estes números representaram um crescimento de 7,0% e 37,0%, respectivamente.
- O maior crescimento relativo ocorreu em Rondônia, com um aumento de 100% de estabelecimentos registrados. No entanto, o estado experimentou um aumento unitário, passando de apenas 1 cachaçaria registrada em 2022 para 2 em 2023.
- Rio Grande do Norte, Maranhão, Mato Grosso, Pará, Distrito Federal, Piauí, Mato Grosso do Sul, Tocantins, Acre, Amazonas, Amapá e Roraima mantiveram em 2023 o mesmo número de estabelecimentos registrados que apresentavam em 2022.
- Rio de Janeiro e Sergipe foram os únicos estados que apresentaram diminuição do número de estabelecimentos registrados, com redução de 2% e 50%, respectivamente. Em ambos estados, houve o decréscimo de 1 cachaçaria registrada em relação ao ano anterior.
- Amapá e Roraima são os únicos estados que não possuem cachaçaria.

Na Figura 2, pode ser observado o total de estabelecimentos registrados por Unidade da Federação (MAPA, 2024. p. 10):

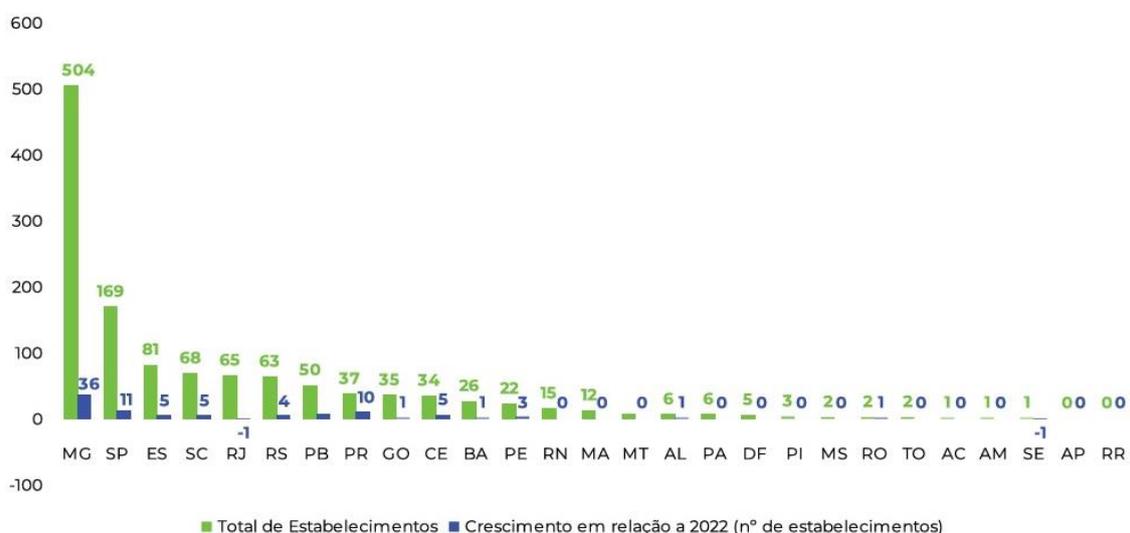


Figura 2 – Total de estabelecimentos registrados por Unidade da Federação (MAPA, 2024. p. 10.)

Na Tabela 1 pode ser observada a densidade cachaceira por Unidade da Federação.

Nº	UF	Habitantes / Cachaçaria
1	Minas Gerais	40.754
2	Espírito Santo	47.330
3	Paraíba	79.484
4	Santa Catarina	111.917
5	Rio Grande do Sul	172.745
6	Goiás	201.614
7	Rio Grande do Norte	220.182
8	Rio de Janeiro	247.003
9	Ceará	258.675
10	São Paulo	262.788
11	Paraná	309.308
12	Pernambuco	411.770
13	Alagoas	521.281
14	Mato Grosso	522.664
15	Bahia	543.909
16	Distrito Federal	563.476
17	Maranhão	564.725
18	Tocantins	755.730
19	Rondônia	790.598
20	Acre	830.018
21	Piauí	1.090.400
22	Pará	1.353.355
23	Mato Grosso do Sul	1.378.507
24	Sergipe	2.210.004
25	Amazonas	3.941.613
26	Roraima	–
27	Amapá	–

Tabela 1 – Densidade cachaceira por Unidade da Federação.

Fonte: MAPA, 2024 – Elaboração: Simoncini, 2024.

De acordo com o MAPA (2024, p.16), Minas Gerais é a Unidade da Federação em que os habitantes estão mais bem servidos com cachaçarias, com a marca de um

estabelecimento para cada 40.754 habitantes. Amazonas é a unidade federativa com menor densidade cachaceira, apresentando uma cachaçaria para cada 3.941.613 habitantes.

A Tabela 2 apresenta a densidade cachaceira por município, nos principais estados produtores.

Nº	Município – UF	Habitantes / Cachaçaria
1	Rio Espera – MG	339
2	Lamim – MG	354
3	Alto Rio Doce – MG	545
4	Córrego Fundo – MG	613
5	Presidente Bernardes – MG	693
6	Divinésia – MG	704
7	Silveirânia – MG	774
8	Dores do Turvo – MG	831
9	São Roque do Canaã – ES	837
10	Pinheiro Preto – SC	868
11	Celso Ramos – SC	935
12	Bonfim – MG	1.062
13	Poço das Antas – RS	1.086
14	Luiz Alves – SC	1.168
15	Brás Pires – MG	1.420
16	Senhora dos Remédios – MG	1.483
17	Onça de Pitangui – MG	1.485

Tabela 2 – Densidade cachaceira por município.

Fonte: MAPA, 2024 – Elaboração: Simoncini, 2024.

Confirmamos que a Tabela 2 demonstra que:

- Os municípios em que há uma cachaçaria para cada 1.500 ou menos habitantes, o que totaliza 17 municípios brasileiros.
- O município de Rio Espera – MG é aquele com a mais alta densidade cachaceira no Brasil, apresentando uma cachaçaria para cada 339 habitantes. O município conta com 16 estabelecimentos para um total de 5.429 habitantes e ocupava a 2ª posição em 2022, quando possuía 15 estabelecimentos.
- Lamim – MG, que liderava a lista em 2022, manteve os números e encontra-se na segunda colocação com 9 cachaçarias para um total de 3.184 habitantes, o que representa uma densidade cachaceira de um estabelecimento para cada 354 habitantes.
- A lista de 2022 apresentava 16 municípios, e a novidade da lista é o município de Senhora dos Remédios – MG, na 16ª posição, com 7 cachaçarias e 10.384 habitantes, o que corresponde a uma densidade cachaceira de um estabelecimento para cada 1.483 habitantes.
- Dos 17 municípios mais bem servidos de cachaça no Brasil, 11 são mineiros, 4 são catarinenses, 1 é capixaba e 1 é gaúcho.

Dado um breve panorama geral da cachaça no Brasil, especificamos a seguir, quais são as áreas e as possibilidades de expansão do consumo da cachaça no país.

3 CACHAÇA NA CRISTA DA ONDA

Basta pesquisar os temas Cachaça e Gastronomia, Cachaça e Café, Cachaça e Confeitaria, Cachaça e Panificação, Cachaça e Cerveja, Cachaça e Coquetelaria ou mesmo, Dia Nacional da Cachaça⁶ que encontramos uma série de posts, publicações, fotos, vídeos, etc., confirmando que a cachaça está mais em alta do que se imagina.

Neste contexto salientamos a importância da pesquisa nas diversas áreas – gastronomia, coquetelaria, eventos, hotelaria, turismo – etc., e setores economia – primário (agropecuário), secundário (indústria) e terciário (serviços). Acreditamos que a pesquisa pode contribuir com a expansão do consumo de cachaça no Brasil, para tanto, faz-se necessário entender o passado, planejar o presente e idealizar/projetar o futuro da cachaça nas mais diversas áreas e setores da economia.

Como área abrideira, inter-relacionamos inicialmente Cachaça e Gastronomia. A alquimia entre cachaça e culinária, conhecida como *Cachaçogastronomia*, explora as diversas possibilidades que uma bebida oferece, desde pratos sofisticados até releituras criativas da culinária tradicional. Ao combinar cachaça com diferentes elementos gastronômicos, chefes e bartenders têm criado uma verdadeira revolução sensorial, destacando a riqueza cultural e histórica do Brasil.

Atualmente, o mercado da cachaça tem adotado estratégias para reconstruir a imagem da bebida. Entre essas ações, destacam-se a valorização da identidade da cachaça, enfatizando suas características únicas; a fidelização de clientes, formando grupos de apreciadores; e a personalização do consumo, impulsionada pela produção de cachaças de alta qualidade e maior valor agregado, conhecidas como cachaças de alambique, que atendem diferentes faixas de renda com uma ampla variedade de produtos (Chalita, 2008).

O uso da cachaça na culinária vai muito além da tradicional caipirinha e do rabo de galo. De entradas a sobremesas, a bebida pode ser utilizada para marinar carnes, agregar complexidade a molhos e caldos, ou ainda como base para redução em pratos que destacam sua doçura e acidez. Essa descoberta da cachaça abre um leque de possibilidades para harmonizações, onde o frescor, o teor alcoólico e as notas aromáticas da bebida interagem com ingredientes diversos, criando experiências.

⁶ No dia 13 de setembro de 1661, a rainha Luísa de Gusmão liberou a produção e a comercialização da bebida no Brasil. Por isso, atualmente a data é celebrada como o Dia Nacional da Cachaça. (Ito, 2022).

A utilização da cachaça no setor de alimentos e bebidas reflete uma busca pela valorização dos produtos locais e por uma gastronomia que seja genuinamente brasileira. Essa tendência também impulsiona a valorização do pequeno produtor, fortalecendo a economia local e promovendo a sustentabilidade socioambiental dentro da cadeia de produtos.

Cozinhar com cachaça traz diversas possibilidades. Cozinheiros e chefes podem fazer uma marinada, flambar os ingredientes ou preparar molhos. Por se tratar de um destilado de sabores fortes, é ideal usar a cachaça em marinadas para carnes de sabores marcantes. No caso dos molhos o ideal é deixar reduzir, para que o álcool residual oriundo da cachaça seja eliminado, deixando apenas o leve sabor da cana de açúcar.

Como regra geral, para pratos fortes, ingredientes fortes e para pratos suaves, ingredientes delicados. No caso da cachaça a experiência é semelhante. Deve-se escolher as cachaças mais fortes para pratos quentes e salgados, e as mais suaves para os pratos frios e doces. Assim um sabor não se sobrepõe ao outro.

Explica Silva (2018) que a cachaça afeta o sabor da comida e a comida afeta o sabor da cachaça. Daí a importância de se valorizar o uso deste nobre ingrediente nas diferentes preparações.

Neste contexto, apresentamos algumas utilizações da cachaça como ingrediente em diferentes campos da gastronomia a começar pela confeitaria:

3.1 Brigadeiro de Caipirinha

A origem dessa receita é incerta, porém a combinação é harmoniosa. Em uma panela, misture o leite condensado e a manteiga, cozinhando em fogo médio até que a mistura desgrude do fundo da panela. Adicione a cachaça, o suco e as raspas de limão, misturando bem. Continue a cozinhar até atingir o ponto de brigadeiro. Deixe esfriar, molde em pequenas esferas e passe no açúcar cristal.

Essa receita adapta o brigadeiro tradicional ao incorporar elementos da caipirinha, resultando em uma sobremesa que alia o doce ao cítrico e ao alcoólico.

3.2 Bala de Coco de Cachaça

A bala de coco é um doce que tem ganhado versões gourmet através de recheio sofisticados. Na carona desse movimento, alguns confeitheiros têm agregado

a cachaça como ingrediente desse doce tradicional. Uma versão simples pode ser obtida misturando o açúcar, o leite de coco e a manteiga. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente até a mistura atingir o ponto de bala dura (cerca de 120°C, ou quando uma gota da mistura em água fria forma uma bolinha rígida). Retire do fogo e adicione a cachaça, misturando bem. Despeje a massa em uma superfície untada e deixe esfriar até que seja possível manusear. Em seguida, puxe a massa até ficar brilhante e aerada. Modele em tiras e corte em pequenos pedaços. Deixe as balas secarem por algumas horas e, se desejar, polvilhe com amido de milho para evitar que grudem.

Essa receita combina o sabor tradicional da bala de coco com o toque distinto da cachaça, criando um doce que mistura o doce cremoso com a intensidade alcoólica da cachaça. Variações podem ser obtidas através do uso de cachaças envelhecidas em diferentes madeiras.

A combinação de café com cachaça, embora possa inicialmente parecer inusitada, revela-se uma harmonização sensorialmente equilibrada ao ser experimentada. Esses ingredientes, profundamente enraizados na cultura brasileira, se complementam de maneira notável, resultando em bebidas de sabor distinto. Tanto o café quanto a cachaça são elementos centrais nos hábitos e tradições do Brasil, presentes em momentos de convívio familiar e celebrações. Juntos, proporcionam uma experiência gustativa singular, diferenciando-se das bebidas convencionais. Essa combinação é particularmente indicada para aqueles que apreciam a exploração de novos sabores, caracterizados pela autenticidade e intensidade da brasilidade.

3.3 “Caipirinha” de café

Uma receita que tem sido cada vez mais apreciada é a “caipirinha” de café. Duas versões inusitadas do *drink* clássico, a primeira com Caipbrew e a segunda com espresso e uma rodela de limão na finalização.

1ª *Caipbrew* (Figura 3) – Louise Torga; Marcelo Giotti⁷ (Giotti Cafés) – Ingredientes: 1 limão Taiti, açúcar, gelo; 40mL de cachaça; 40mL de *Cold Brew*⁸. Quanto ao modo de preparo assista o vídeo⁹.

⁷ Marcelo Giotti – Giotti Cafés Microtorrefação @giotticafes

⁸ Cold Brew tradução, ou seja, “coagem gelada”, é basicamente o café passado a frio, que foi coado com água fria ao invés da água fervente. Esse tipo de coagem pode levar de 12h até 18h para extrair totalmente o aroma e benefícios dos grãos, e muda totalmente o sabor da bebida. (Hub do Café, 2024).

⁹ Louise Torga @louisetorga – Caipbrew 2021 – Disponível: <<https://www.instagram.com/p/CMP6ct-BmKb/?igsh=NHc2cG54N2g5ZTI>> - Acesso: 28 nov. 2024.



Figura 3 – *CaipBrew* - Louise Torga 2021.

2ª Receita – “Caipirinha” de Café¹⁰ é do barista e bartender Gabriel Guimarães. Ingredientes: 1 limão; 4 cubos de gelo; 30g de açúcar refinado; 45mL de cachaça prata e 30mL de café expresso. Modo de preparo: tire café expresso e reserve, dessa forma, ele vai perdendo a temperatura durante o preparo. Isso é importante para o final do *drink*. Em seguida, corte o limão começando pelas pontas, corte ao meio no sentido do miolo, retire o miolo e parta em 4 partes. Adicione o açúcar refinado no fundo da coqueteleira e coloque as 4 partes do limão, procurando deixar as cascas para baixo. Pressione o limão no açúcar, com o auxílio de um macerador, sem fazer girar e fazer movimentos bruscos, isso para que o sumo da casca não tome conta da receita. Acrescente os cubos de gelo e em seguida, adicione a cachaça. Feche a coqueteleira e chacoalhe até resfriar bem. O ponto ideal é quando você sente suas mãos “queimarem” de frio. A caipirinha já está pronta! Geralmente, as clássicas caipirinhas são servidas em copos de perfil baixo. Então, escolha o seu e coloque o líquido da coqueteleira. Finalmente, acrescente café expresso reservado no início sob a mistura. Decore com uma rodela de limão, adicione um canudo e deguste com moderação.

3.4 Cerveja e Cachaça

A produção de cervejas que incorporam cachaça em suas receitas é uma tendência inovadora que combina dois ícones da cultura brasileira: a cerveja – produzida pelas microcervejarias e a cachaça. Essa fusão resulta em produtos com perfis sensoriais únicos, onde as notas complexas e aromáticas da cachaça, como a madeira, o caramelo e as especiarias, enriquecem o sabor da cerveja, criando camadas adicionais de profundidade e complexidade.

Mestre Cervejeiros têm explorado essa combinação de diferentes maneiras, seja envelhecendo a cerveja em barris de cachaça ou adicionando a bebida diretamente ao processo de fermentação. O resultado é uma bebida que harmoniza o frescor e a leveza da cerveja com a intensidade e o caráter robusto da cachaça, agradando tanto os apreciadores de cerveja quanto os entusiastas de cachaça.

Um bom exemplo dessa inovação é a produção da Cervejaria Fathach, que tem produzido uma cerveja *Scottish Ale*, que recebe a Cachaça 1000 Montes Strong na

¹⁰ Gabriel Guimarães. Como fazer uma caipirinha de café. **Unique Cafés**.

Disponível: <<https://uniquecafes.com.br/como-fazer-caipirinha-de-cafe/?srsltid=AfmBOorCqAhRYVbjjFWxQTkNSHi6zaet4e-wEy83QjQGrxWK8jCDJcyM>> - Acesso: 26 out. 2024.

sua elaboração, resultando em um produto único, com complexidade sensorial e alto valor agregado. Vide Figura 4 e Figura 5.



Figura 4 – Figura 5 – Cerveja *Scottish Ale* - Cervejaria Fathach – leva Cachaça 1000 Montes Strong na sua composição. (Fotos: João Batista Villas Boas Simoncini, 2024).

Essa abordagem recente também reflete um movimento de valorização dos ingredientes e da cultura brasileira, promovendo a cachaça como um ingrediente versátil e desafiador para a produção cervejeira, constituindo numa possibilidade de oferecer ao consumidor uma experiência sensorial inovadora, contribuindo para a diversificação do mercado e a expansão das fronteiras criativas na produção de bebidas alcoólicas.

3.4 Cachaça e Panificação

O uso da cachaça na panificação é uma prática que vem ganhando destaque nos últimos anos, trazendo uma nova dimensão de sabor e textura aos pães. A cachaça pode enriquecer as massas, conferindo um aroma único e uma leve

complexidade ao paladar. A fermentação natural que ocorre com a adição da cachaça pode ajudar a desenvolver um sabor mais profundo, enquanto o álcool se evapora durante o cozimento, deixando apenas a essência da cana-de-açúcar.

Além de seu sabor, a cachaça também pode influenciar a textura do pão. Em algumas receitas, a inclusão da bebida pode resultar em uma crosta mais crocante e um miolo mais macio, criando um contraste agradável em cada mordida. Essa versatilidade permite que os padeiros experimentem diferentes tipos de cachaça, desde as mais tradicionais até as artesanais, que podem trazer nuances de sabor que combinam perfeitamente com ingredientes regionais.

A popularização da cachaça na panificação também tem promovido uma maior exploração de receitas locais e regionais, incentivando a criatividade entre os padeiros e chefs. Essa tendência reflete o crescente interesse pela gastronomia sustentável e por ingredientes que possuam um laço com a cultura local, mostrando que a cachaça pode ser uma aliada no desenvolvimento de novos produtos.

Apresentamos neste ensaio uma receita básica de Pão com Cachaça. Ingredientes: 500g de farinha de trigo; 10g de sal; 10g de açúcar; 10g de fermento biológico seco; 300mL de água morna; 50mL de cachaça e 30mL de azeite de oliva. Modo de preparo: em uma tigela grande, misture a farinha, o sal e o açúcar. Reserve. Em outra tigela, dissolva o fermento na água morna e deixe descansar por cerca de 5 minutos, até que comece a espumar. Adicione a mistura de fermento à farinha, junto com a cachaça e o azeite. Misture até formar uma massa homogênea. Sove a massa em uma superfície enfarinhada por cerca de 10 minutos, ou até que fique elástica. Deixe a massa descansar em uma tigela coberta com um pano de prato por cerca de 1 hora, ou até que dobre de tamanho. Após o descanso, molde o pão no formato desejado e coloque em uma forma untada. Deixe descansar por mais 30 minutos. Asse o pão em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30-35 minutos, ou até que esteja dourado.

Esse pão de cachaça é perfeito para acompanhar queijos, pastas ou ser degustado puro.

4 POTENCIAL ECONÔMICO DA CACHAÇA NA GASTRONOMIA

A produção de cachaça é uma atividade econômica relevante, especialmente para pequenas e médias propriedades rurais espalhadas por todo o território brasileiro. Segundo dados do Mapa da Cachaça, existem cerca de 4 mil alambiques registrados no Brasil, muitos dos quais, especialmente os localizados em regiões rurais, recebem visitação de turistas que buscam conhecer o processo de produção da cachaça, proporcionando uma experiência rica e educativa aos visitantes. Este número expressivo de produtores evidencia a importância da cachaça não apenas como produto de consumo, mas também como uma fonte de renda para diversas comunidades. (Simoncini et al. 2023).

Além de desempenhar um papel fundamental na promoção do turismo gastronômico no Brasil, a cachaça vem se destacando como uma das principais atrações desse segmento. A bebida atrai turistas que buscam uma experiência culinária única, seja em restaurantes e bares que a utilizam em pratos e coquetéis, ou em eventos e festivais gastronômicos de alcance internacional. Além disso, a cachaça é o centro de roteiros turísticos, como a “Rota da Cachaça” em Minas Gerais, que conecta a história, a cultura e os sabores brasileiros, permitindo que os visitantes conheçam o processo de produção e degustem a bebida em harmonia com a gastronomia local.

A cachaça não apenas complementa a gastronomia, mas também se tornou uma atração turística em si. Visitar um alambique é mais do que aprender sobre o processo de produção; é uma imersão na cultura e na tradição brasileira. Estes espaços oferecem ao turista a oportunidade de vivenciar a riqueza cultural do país, desde a história da bebida até as variações regionais que refletem as particularidades de cada localidade. Esta experiência é potencializada quando combinada com a degustação de pratos que utilizam a cachaça como ingrediente, mostrando sua versatilidade e importância na culinária brasileira.

Um bom exemplo disso é o Engenho Boa Vista, na pequena cidade de Coronel Xavier Chaves, próximo de Tiradentes, interior de Minas Gerais. Construído em 1717, é o engenho mais antigo engenho de cachaça em atividade no Brasil. Além da produção da Cachaça Século XVIII, o engenho oferece uma experiência de visitação aos interessados, acompanhada da explanação feita pelo Nando Chaves, atual proprietário, e que se finaliza ao lado de um fogão de lenha no qual Nando prepara sua famosa receita “*Tropeiro no Trupico da Linguíça*”, que se trata de uma versão do

bem conhecido Feijão tropeiro com um toque de originalidade, uma vez que são incorporados junto ao feijão, o jiló refogado junto com a linguiça carne de porco, flambados na cachaça. Pra finalizar o prato é acompanhado de ora-pro-nóbis, que substitui a tradicional couve servido junto com umbigo de bananeira. A preparação do prato em si é um espetáculo, uma vez que a flambagem com cachaça agrega um leve sabor defumado e adocicada à linguiça de porco (Figura 6), que é percebida como experiência sensorial única pelos visitantes, que avidamente degustam o prato, acompanhada de uma dose da cachaça Século XVIII.



Figura 6 – Processo de flambagem com cachaça - Foto: Marcia Pereira Alves, 2024.

O crescente interesse pela cachaça e sua associação com a gastronomia abrem portas para um futuro promissor. Investir em roteiros turísticos que incluam visitas a alambiques e experiências gastronômicas pode se traduzir em maior visibilidade internacional, aumento de receita e fortalecimento da marca Brasil no exterior. Além disso, essa valorização da cachaça como produto cultural e turístico contribui para a preservação das tradições e para o desenvolvimento sustentável das regiões produtoras.

5 DESAFIOS E PERSPECTIVAS FUTURAS

A cachaça vem sendo cada vez mais utilizada na gastronomia brasileira. No entanto, existem desafios que precisam ser superados para que seu uso possa ser ampliado e consolidado.

Um dos principais desafios é a falta de regulamentação e padrões de qualidade para a produção de cachaça. Isso pode afetar a confiança da bebida e a confiança dos consumidores. Além disso, a produção de cachaça ainda é realizada de forma informal em muitos casos, o que pode limitar a escala de produção e a distribuição da bebida.

Outro desafio é a falta de conhecimento e habilidades dos profissionais da gastronomia sobre o uso da cachaça em receitas e bebidas. Isso pode limitar a criatividade e a inovação na utilização da cachaça na gastronomia. Além disso, a falta de marketing e promoção da cachaça também pode afetar a visibilidade da bebida no mercado.

Contudo vale destacar que existem oportunidades para inovação e expansão do uso da cachaça na gastronomia. A cachaça pode ser utilizada em uma variedade de receitas, desde pratos principais até sobremesas, e pode ser combinada com outros ingredientes para criar sabores únicos e atraentes. Além disso, a cachaça pode ser utilizada em *drinks* e coquetéis, o que pode atrair consumidores que buscam experiências gastronômicas novas e excitantes.

A inovação na produção de cachaça também pode ser uma oportunidade para expandir o uso da bebida na gastronomia. A utilização de tecnologias modernas e sustentáveis pode melhorar a eficiência e a qualidade da produção de cachaça, tornando-a mais competitiva no mercado. Além disso, a criação de novos produtos e derivados da cachaça, como licores e destilados, pode ampliar a oferta de produtos para os consumidores.

De acordo com Chef Rodrigo Oliveira (Restaurante Mocotó), os restaurantes têm modificado sua atenção em relação a cachaça, segundo ele, o Restaurante Mocotó possui mais de uma centena de rótulos de cachaça a disposição de seus clientes. Ainda nesse contexto, comenta Oliveira que o envelhecimento da cachaça em grande variedade de madeiras nacionais, é um privilégio que proporciona produtos únicos com um potencial gastronômico ainda por ser explorado. Para que essas perspectivas sejam realizadas, é fundamental que os produtores de cachaça, os governos e as instituições trabalhem juntos para promover a produção sustentável e

de qualidade da cachaça. Além disso, é importante investir em *marketing* e promoção para aumentar a visibilidade da cachaça no mercado.

Em resumo, a cachaça enfrenta desafios para seu uso no segmento de alimentos e bebidas, mas também existem oportunidades para inovação e expansão. Com produção sustentável e de qualidade, a cachaça pode se tornar um ingrediente popular na coquetelaria e na gastronomia brasileira e internacional, gerando receita e criando oportunidades de emprego e geração de renda.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em resumo, a cachaça enquanto símbolo cultural e produto de valor econômico, revela-se uma peça-chave no mosaico da gastronomia brasileira. Sua evolução, que vai além da simples apreciação como bebida, evidencia o potencial transformador que ela possui ao ser incorporada na criação culinária. A crescente valorização da cachaça na gastronomia não apenas reforça a identidade cultural brasileira, mas também abre portas para novas oportunidades econômicas, especialmente em setores como o turismo gastronômico.

No entanto, para que a cachaça alcance seu verdadeiro potencial, é fundamental que haja uma maior conscientização sobre sua importância, tanto cultural quanto econômica. Incentivar práticas de produção sustentáveis, fortalecer a regulamentação do setor e promover uma maior integração entre a cachaça e a gastronomia são passos cruciais para solidificar a posição deste produto como um elemento central da culinária nacional. Dessa forma, a cachaça poderá continuar a enriquecer a mesa brasileira, ao mesmo tempo em que contribui para o desenvolvimento econômico do país.

Concluindo, o estudo sobre o uso da cachaça na gastronomia é não só uma celebração de um dos maiores patrimônios do Brasil, mas também uma oportunidade para explorar novas fronteiras na cozinha e na coquetelaria brasileira. A cachaça, com sua rica história e seu potencial ainda em grande parte inexplorado, promete continuar surpreendendo e encantando tanto os apreciadores de gastronomia quanto os amantes dessa bebida singular.

A cachaça enquanto símbolo cultural e produto nacional de valor socioeconômico, tem como peça-chave na expansão do consumo a coquetelaria e a gastronomia brasileira. Essa expansão e refinamento da cachaça vão além da apreciação, evidencia o potencial transformador que ela possui ao ser incorporada na coquetelaria e na gastronomia. Na coquetelaria pelo consumo do destilado mais consumido no país e na gastronomia pela diversidade de elaborações gastronômicas regionais e locais, estando estas diretamente vinculadas ao setor de turismo e eventos nacionais.

CACHAÇA: EXPANSION OF CONSUMPTION

ABSTRACT

This essay is the result of research, discussions and theories carried out by members of the Cachaça Study Group – GEC of the Gastronomy Technology course at the UniAcademia University Center and aims to discuss cachaça, the most consumed distilled drink in Brazil. This carries a sociocultural heritage, playing a crucial socioeconomic role both in society/economy and in national identity, with a diversified production, which includes 10.526 thousand registered brands in 2023 (MAPA, 2024). The expansion of the use of cachaça in cooking and cocktails reflects a movement to value the product, which has significant gastronomic potential. Cachaça production in Brazil is robust, with 225.693.404,10 liters produced in 2023 (MAPA, 2024), generating employment and income for thousands of people. The appreciation of cachaça and its association with cocktails and gastronomy have boosted the food and beverage segment, generating the expansion of its consumption in the domestic and foreign markets.

Keywords: Cachaça, Cocktails, Gastronomy, National Identity.

REFERÊNCIAS

BORTOLETTO, Aline. **Creative Cachaça Experience** – 2022.

CAMPOS JR., Geraldo. Brasil já tem 1.217 cachaçarias; Minas Gerais é líder. **PODER 360** – 2024. Disponível: <[https://www.poder360.com.br/poder-agro/brasil-ja-tem-1-217-cachacarias-minas-gerais-e-lider/#:~:text=O%20Sudeste%2C%20com%20819%2C%20possui,%2C4%25%20do%20total\).&text=J%C3%A1%20no%20com%C3%A9rcio%20exterior%2C%2076%20pa%C3%ADses%20compraram%20a%20bebida%20brasileira.](https://www.poder360.com.br/poder-agro/brasil-ja-tem-1-217-cachacarias-minas-gerais-e-lider/#:~:text=O%20Sudeste%2C%20com%20819%2C%20possui,%2C4%25%20do%20total).&text=J%C3%A1%20no%20com%C3%A9rcio%20exterior%2C%2076%20pa%C3%ADses%20compraram%20a%20bebida%20brasileira.)> - Acesso: 26 out. 2024.

CHALITA, Marie Anne Najm. A construção social e econômica do gosto e da preferência, o valor simbólico da mercadoria e o desempenho das exportações da cachaça. **Informações Econômicas**, SP, v.38, n.5, maio 2008. Disponível: <<http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/publicacoes/tec2-0508.pdf>> - Acesso: 26 out. 2024.

GUIMARÃES, Gabriel. Como fazer uma caipirinha de café. **Unique Cafés**. Disponível: <<https://uniquecafes.com.br/como-fazer-caipirinha-de-cafe/?srsltid=AfmBOorCqAhRYVbjFWxQTkNSHi6zaet4e-wEy83QjQGrxWK8jCDJcyM>> - Acesso: 26 out. 2024.

HUB DO CAFÉ. **Você sabe o que é Cold Brew?** Disponível: <<https://hubdocafe.cooxupe.com.br/voce-sabe-o-que-e-cold-brew/>> - Acesso 28 nov. 2024.

ITO, Daniel. Saiba porque dia 13 de setembro é o Dia Nacional da Cachaça. 2022. **EMPRESA BRASIL DE COMUNICAÇÃO – EBC**. Disponível: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/radioagencia-nacional/cultura/audio/2022-09/saiba-porque-dia-13-de-setembro-e-o-dia-nacional-da-cachaca#:~:text=No%20dia%2013%20de%20setembro,o%20Dia%20Nacional%20da%20Cacha%C3%A7a.>> - Acesso: 15 nov. 2024.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA – MAPA. **Anuário da Cachaça 2024**: ano de referência 2023. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. Brasília: MAPA; SDA, 2024.

OLIVEIRA, Rodrigo. **Mocotó**: o pai, o filho e o restaurante. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2017.

SANTOS, Bárbara Luiza Pantaleão dos. **Cachaça: história, cultura e receitas**. Trabalho de Conclusão de Curso – Curso Tecnólogo em Gastronomia – *Campus Ouro Preto* – Instituto Federal de Minas Gerais – IFMG: Ouro Preto – MG, 2023.

SILVA, Jairo Martins. **Cachaça**: história, gastronomia e turismo. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas; TANAGINO, Pedro Ivo Dias; BENITES, Morisa Angélica Gandolfi; MARQUES, Mateus Delgado. 2021 Cachaça. **ANALECTA** – Centro Universitário UniAcademia. Juiz de Fora – MG, v. 7, n. 2 (2021). Disponível: <<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/ANL/article/view/3088>> - Acesso: 26 out. 2024.

TORGA, Louise. **Caipbrew**. 2021. Disponível: <<https://www.instagram.com/p/CMP6ct-BmKb/?igsh=NHc2cG54N2g5ZTI>> - Acesso: 28 nov. 2024.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – as colaboradoras Daniela Aparecida de Miranda, Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira e Matheus Braga Condé do Centro de Pesquisa e Extensão do Centro Universitário UniAcademia pela atenção e apoio e ao UniAcademia pelos recursos concedidos para realização desta pesquisa.