

CACHAÇA E GASTRONOMIA: Uma Harmonização Cultural

SOUZA, Klaus¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; SIMONCINI, João Vilas Boas; MORAES, Marco².

1 INTRODUÇÃO

Embora haja várias interpretações sobre a origem da cachaça brasileira, é inegável que sua história se entrelaça profundamente com a história do Brasil. A cachaça emergiu como um produto da colaboração entre a cana-de-açúcar, o trabalho dos escravos africanos e a influência dos imigrantes portugueses. Essa fusão ocorreu em terras habitadas pelos povos indígenas e resultou na criação de uma bebida que se tornou um símbolo do espírito descontraído e acolhedor do povo brasileiro (MARTINS, 2018).

É notável observar que nos últimos anos tem havido um aumento significativo de interesse pela cachaça, especialmente no mercado nacional e na culinária brasileira (SIMONCINI *et al.*, 2021). A cachaça, conhecida como a alma destilada do Brasil, é uma bebida que transcende fronteiras e é intrinsecamente ligada à cultura e à história deste país, contudo, ao longo de séculos, a cachaça foi relegada a segundo plano, especialmente em comparação com outras bebidas amplamente empregadas na culinária internacional (MARTINS, 2018).

De que maneira é possível mostrar diferentes sabores da cachaça em pratos da gastronomia? O objetivo do trabalho é apresentar um preparo em que a cachaça é utilizada como ingrediente importante na técnica empregada realçando seu sabor que agrega a cada prato.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

A escolha da fundamentação teórica para esta pesquisa baseou-se na relevância e abrangência dos tópicos selecionados: a história da cachaça e o consumo da bebida e sua relação com a gastronomia nos dias atuais. A história da cachaça oferece uma perspectiva fundamental para compreender as origens,

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

transformações e influências culturais desta tradicional bebida brasileira. O estudo do consumo da cachaça proporciona *insights* sobre as mudanças de preferências, comportamentos e impactos econômicos associados a essa bebida ao longo do tempo. Além disso, a análise da interseção entre cachaça e gastronomia é crucial para entender as dinâmicas contemporâneas, considerando como a bebida se integra à culinária e contribui para experiências sensoriais e culturais.

2.1 CACHAÇA BRASILEIRA: BREVE HISTÓRIA

A origem da cachaça, a icônica bebida brasileira, é um tema que suscita debates e teorias ao longo dos anos. A versão predominante sugere que os portugueses, já familiarizados com a bagaceira, um destilado feito a partir de cascas de uva, improvisaram uma bebida destilada a partir da fermentação e destilação dos subprodutos do caldo de cana-de-açúcar, obtendo um efeito similarmente prazeroso ao do destilado português. A outra versão relata que nos engenhos de açúcar, durante o processo de fervura da garapa para a produção de açúcar, uma espuma surgia e era posteriormente destinada aos cochos dos animais. Com o tempo, essa substância fermentava e transformava-se em um líquido, chamado de **cagaça**, que aparentemente revigorava o gado, que frequentemente o consumia. Com a observação desses efeitos, os escravos decidiram experimentar a **cagaça** e passaram a consumi-la. Os portugueses, que já possuíam conhecimentos em técnicas de destilação, começaram a destilar o mosto fermentado da **cagaça**, possivelmente também do melaço, um subproduto da produção de açúcar, e do próprio caldo de cana, assim dando origem à cachaça, conhecida como a aguardente de cana brasileira (INSTITUTO BRASILEIRO DA CACHAÇA, 2023).

A cachaça, muitas vezes rotulada como **aguardente de cana** pelos portugueses, possui uma história rica e complexa que a conecta profundamente à cultura e ao patrimônio do Brasil. Ela não é apenas uma bebida destilada com séculos de história, mas também desempenhou um papel fundamental na troca de conhecimento e técnicas entre os primeiros colonizadores brasileiros e outros territórios (STANDGE, 2005).

Apesar de sua participação inicialmente modesta no mercado, a cachaça tem conquistado progressivamente espaço na pauta de exportações do Brasil, evidenciando um aumento significativo em sua relevância comercial. Esse avanço se

deve em grande parte à implementação de normas e procedimentos que visam aprimorar a qualidade e a valorização do produto. Esse cenário aponta para uma revitalização da cachaça como um patrimônio nacional de grande potencial econômico (VERDI, 2006).

2.2 CACHAÇA: CONSUMO E GASTRONOMIA

A cachaça enfrentou ao longo de sua história um processo de estigmatização que remonta aos seus primórdios. Em grande parte desse período, tanto a produção quanto o comércio da cachaça operavam à margem da lei, tornando-a, predominantemente, uma bebida consumida por escravos e brancos pobres, como destaca Souza (2004). Esse estigma perdurou ao longo dos séculos, como apontado por Coutinho (2001), que ressalta como a cachaça continuou a ser associada a uma realidade marginalizada, não apenas dos escravos e pobres, mas também dos dependentes alcoólicos. Tais fatores conferem à cachaça uma reputação de bebida inadequada para diversos contextos de consumo, perpetuando sua associação a produtos de baixo custo e qualidade, mantendo uma conotação negativa até os dias atuais (OLIVEIRA *et al.*, 2019).

Conhecida desde o período colonial pelos brasileiros e apreciada por muitos, a aguardente, produção alcoólica advinda da cana-de-açúcar, era muito consumida em salões de festas, bares e botecos. Porém, a palavra cachaça só teve o primeiro registro em 1651. Isso nos leva a pensar que essa variação foi consagrada há muitos anos. Dentre as variantes mais utilizadas, pinga e cachaça, a variante pinga era mais estigmatizada e a variante cachaça a de maior prestígio (BRAGA *et al.*, 2020).

Nesse cenário, em 1997, a Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE) estabeleceu o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC). Os objetivos desse programa abrangem a promoção da cachaça como um autêntico produto brasileiro, a capacitação do setor para uma competição eficaz no mercado internacional, bem como o fornecimento de treinamento técnico e comercial aos produtores. Os resultados em termos de reforço da imagem da cachaça foram satisfatórios, resultando no seu consumo por segmentos de maior poder aquisitivo (OLIVEIRA, 2010).

Em 2006, o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC) foi descontinuado, sendo substituído pelo Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC). Este novo instituto não só manteve os objetivos iniciais do PBDAC, mas também se empenhou na consolidação e no reconhecimento da cachaça como um destilado genuinamente brasileiro no mercado internacional (OLIVEIRA, 2010).

Em 2013, o IBRAC, em conjunto com o Governo Brasileiro e com o importante apoio do SEBRAE-PE, realizou um trabalho significativo para o reconhecimento da cachaça nos Estados Unidos. Esse esforço resultou no reconhecimento da cachaça como uma bebida exclusivamente brasileira naquele país, permitindo que fosse comercializada sob o nome **cachaça**. Esse reconhecimento foi um ganho de valor imensurável para o Brasil, assegurando a exclusividade do uso da denominação **cachaça** pelos produtores brasileiros. O trabalho para o reconhecimento da cachaça em países estrangeiros continuou até 2019, quando a bebida também foi reconhecida pelos países europeus (IBRAC, 2024).

2.3 INSPIRAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO PRATO

Este estudo concentra-se na apreciação do sabor da cachaça, uma bebida conhecida por suas características sensoriais distintas, resultantes dos intrincados processos de fermentação, destilação e envelhecimento em barris de madeira. No contexto da cachaça envelhecida, sua designação é atribuída à bebida que contenha pelo menos 50% de aguardente de cana envelhecida em tonéis de madeira, por um período não inferior a um ano. A prática do envelhecimento promove diminuição significativa do sabor alcoólico e da agressividade, com simultâneo aumento da doçura e do sabor de madeira, proporcionando uma efetiva melhora sensorial do produto (ODELLO, 2009).

O desafio de cozinhar com cachaça não só demanda criatividade, mas também revela-se como uma oportunidade única para explorar novos sabores e aromas. Chefs e cachacistas que se aventuram nesse território desconhecido têm demonstrado habilidade em criar experiências gastronômicas memoráveis, explorando a riqueza sensorial da cachaça para realçar e complementar os mais variados pratos (MARTINS, 2018).

A diversidade cultural e a fusão de tradições na cozinha brasileira proporcionam um terreno fértil para a experimentação culinária, desafiando chefs a incorporarem ingredientes distintos e técnicas diversas. A cachaça, como componente autêntico e emblemático dessa mistura cultural, emerge como um desafio instigante para chefs que buscam inovar e reinterpretar pratos tradicionais (MARTINS, 2018).

Para responder à questão problema deste trabalho, usando a cachaça como ingrediente e também respeitando os desafios do sabor residual alcoólico e a sua agressividade ao paladar, será feito uma releitura do frango com quiabo utilizando a cachaça em seu preparo.

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A metodologia aplicada neste trabalho foi definida como pesquisa bibliográfica, por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas, e pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato por meio do qual foi possível colocar a pesquisa na prática, observando, testando e realizando a análise dos resultados (VERGARA, 2013).

O prato escolhido para este trabalho é uma sobrecoxa de frango desossada com farofa de quiabo e vinagrete de sementes de quiabo, uma releitura de um prato mineiro para combinar com o tema, a cachaça, que é símbolo não só do Brasil como também de Minas Gerais. O nome escolhido para o prato foi Pérolas de Minas.

Foram necessários para o preparo equipamentos como fogão, forno, liquidificador e utensílios como panelas, faca, peneira, tábua de cortes, colher entre outros. Todos ingredientes devem ser devidamente higienizados antes de começar o preparo dos mesmos.

O quadro 1 apresenta a ficha técnica da farofa de quiabo. Para esta farofa foram utilizados apenas os quiabos sem sementes, as quais serão reservadas para o vinagrete nesta releitura do prato mineiro. Através dos testes notou-se que para a farofa, o quiabo cortado em *brunoise*³ apresenta um sabor melhor se o dourar mais, mas perde a cor verde viva ficando menos apelativo no visual do prato, então o ideal foi um intermediário entre os dois extremos. Optou-se após dois testes utilizar o

³ *Brunoise* é um tipo de corte concebido pela culinária francesa, que consiste em seccionar legumes ou frutas aos cubos, de 2 a 3 milímetros de altura, comprimento e largura, sobre uma tábua de cortar.

quiabo cortado em rodela para valorizar mais o quiabo na farofa. Nesta farofa usa-se o mesmo peso para todos os ingredientes e o dobro de farinha de milho flocada e quiabo.

QUADRO 1- Ficha técnica farofa.

PRATO:	Farofa de quiabo		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	3
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Quiabo	150	g	Somente sementes
Farinha flocada de milho	150	g	
Cebola	50	g	
Alho	5	g	
Manteiga	50	g	
MODO DE PREPARO:			
1- Tirar as sementes do quiabo, reservar. 2- Cortar em brunoise ou rodela o quiabo. 3- Cortar bacon e cebolas em brunoise. 4- Derreter a manteiga e dourar a cebola em fogo baixo até que fique levemente marrom.. 6- Dourar o quiabo quando a cebola estiver quase no ponto na mesma panela. 7- Colocar a farinha de milho e misturar bem, desligue o fogo.			

Nos primeiros testes foi feito um vinagrete de sementes de quiabo como acompanhamento, mas estava dando um contraste não muito interessante com o molho do prato, a 'água' do vinagrete estava misturando com o molho atrapalhando a proposta do mesmo. Então foi escolhido utilizar uma técnica de pickles com a cebola e sementes do quiabo que não interferiria tanto no molho com outros sabores. No quadro 2 encontra-se a ficha técnica do pickles de cebola roxa e sementes de quiabo. Para este preparo é ideal que as cebolas sejam cortadas em dimensões pequenas para não ofuscarem as sementes. No primeiro teste fez-se um vinagrete com as proporções padrão de acidez, porém notou-se que o sabor ácido não combinou muito bem com o molho do prato como também alguns outros elementos, levando em consideração isto, o pickles para substituí-lo foi feito utilizando menos acidez.

QUADRO 2- Ficha técnica pickles de cebola com sementes de quiabo.

PRATO:	Pickles sementes		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	3
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Quiabo	9	und	Somente sementes
Cebola	50	g	
Vinagre de maçã	50	ml	
Água	200	ml	
Açúcar	30	g	
MODO DE PREPARO:			
1- Cortar o quiabo ao meio longitudinalmente e retirar sementes. 2- Cortar a cebola em <i>julienne</i> . 3- Juntar os ingredientes em uma panela, misture e cozinhe por 1 minuto após ferver. 4- Colocar em um recipiente e levar à geladeira para esfriar.			

Para enfeitar o prato utilizei quiabos queimados nos primeiros testes, trocando posteriormente para eles apenas assados acompanhados de tomates, criando mais harmonia entre os outros elementos do prato (quadro 3).

QUADRO 3- Ficha técnica enfeite de quiabo.

PRATO:	Quiabo e tomates assados para enfeitar		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Quiabo	3	und	
Tomate cereja	150	g	
Sal	150	g	
Azeite	30	ml	
MODO DE PREPARO:			
1- Colocar os quiabos cortados ao meio junto com os tomates com azeite e sal no forno por 15 minutos a 180°C.			

O frango a princípio foi utilizado na marinada cachaça, a deixando apenas por 30 minutos, porém notou-se um retrogosto forte no prato, optando-se então por utilizá-la apenas para flambar durante o preparo das sobrecoxas. No quadro 4,

tem-se a ficha técnica deste preparo. A cachaça envelhecida por 10 anos em carvalho **Bem Me Quer** foi a escolhida, por poder propiciar mais notas ao sabor do prato. Durante os primeiros testes optou-se por um preparo do frango escalfado no próprio caldo de galinha. Nesta forma de preparo a pele das sobrecoxas não era tão valorizada necessitando mais processos para atingir tal finalidade. Após alguns testes optei por fazer a sobrecoxa direto na panela como se faz um bife tradicional, bem passado, com a pele do frango crocante.

QUADRO 4- Ficha técnica frango flambado

PRATO:	Frango flambado com cachaça		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	3
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Sobrecoxa de frango desossada	3	und	
Alho	15	g	Amassado
Cachaça	50	g	
Sal	10	g	
MODO DE PREPARO:			
1- Juntar os ingredientes, menos a cachaça, em um bowl, misturar bem. 2- Deixe marinar por no mínimo 30 minutos em ambiente refrigerado e no máximo 12 horas. 3- Retirar a sobrecoxa da marinada e dourar e selar por 2 minutos cada lado, flambando com a cachaça no final. 4- Cozinhar em fogo baixo do lado contrário ao da pele até chegar no ponto. 5- Retirar aparas para que a pele fique mais homogênea na peça de sobrecoxa.			

Para a montagem do prato primeiro deve-se finalizar o molho. Utilizando caldo de frango e a borra da panela utilizada para preparar as sobrecoxas pode-se variar entre um molho um pouco mais consistente ou mais líquido. Com a gordura que é liberada do preparo das sobrecoxas e um pouco de farinha faz-se um *roux* escuro, uma mistura de farinha e gordura cozida até adquirir uma cor marrom e um sabor rico, este molho deve ser coado através de um *chinoy*, espécie de coador em formato de cone e malha muito fina, para um aspecto mais aveludado e sedoso, formando-se um *velouté*, molho clássico da gastronomia francesa que basicamente é um caldo (frango, carne, vitela...) engrossado com o *roux*. Ficha técnica na página seguinte.

QUADRO 5- Ficha técnica velouté

PRATO:	Velouté com cachaça		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	3
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Caldo de frango escuro	250	ml	
Gordura de frango	15	g	
Cachaça	30	ml	
Farinha	15	g	
Sal	3	g	
MODO DE PREPARO:			
1- Misturar farinha na gordura do frango (quadro 4), deixar cozinhar por 3 minutos em fogo baixo, mexendo. 2- Colocar o caldo de frango nesta panela e deixar reduzir até a consistência desejada. 3- Finalizar com a dose de cachaça e o sal, misturar bem e apagar o fogo. 4- Servir imediatamente.			

Com todos os elementos prontos podemos começar o empratamento (quadro 6). É sugerido a utilização de algum broto de hortaliça para completar o visual do prato.

QUADRO 6- Ficha técnica montagem.

PRATO:	Pérola de minas		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	1
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Velouté com cachaça	80	ml	
Sobrecoxa flambada	1	und	
Farofa de quiabo	60	g	
Tomates assados	50	g	
Quiabo assado	1	und	
Picles cebola roxa	20	g	
MODO DE PREPARO:			
1- Distribuir a farofa no fundo de um prato de um lado e tomates do outro. 2- Despejar o molho no fundo todo, em volta dos elementos acima. 3- Colocar o frango apoiado um pouco na farofa para criar um pouco de altura 4- Enfeitar com os quiabos assados e picles de sementes.			

FIGURA 1- Prato releitura frango com quiabo utilizando cachaça.



Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

4 CONCLUSÕES

Através da pesquisa feita por este trabalho foi possível notar uma demanda na utilização da cachaça para fins gastronômicos como também um grande desafio devido a sua agressividade no sabor. Utilizando-se de técnicas apropriadas foi possível criar um preparo no qual a cachaça estivesse presente sem que o sabor ficasse desagradável, o que não foi uma tarefa fácil. Portanto conclui-se que este trabalho obteve êxito em seu objetivo, criando uma releitura de um prato de Minas Gerais e utilizando o destilado brasileiro mais famoso.

REFERÊNCIAS

BRAGA, Dandara Ferreira Niz de Araújo; CARVALHO, Isabel Franco de; SOUSA, Júlia Camila de. Pinga ou Cachaça: O que implica a realização destas variantes? **Revista Alpha**, v. 21, n. 2, p. 199-216, 2020. Disponível em: <<https://revistas.unipam.edu.br/index.php/revistaalpha/article/view/4954/2680>> Acesso em: 03 maio 2024.

COUTINHO, Edilma Pinto. **Dinâmica da modernização do setor de produção de aguardente de cana-de-açúcar no Brasil**: construindo uma cachaça de qualidade. 2001. 274 f. Tese de doutorado (Engenharia de Produção)-Universidade Federal do

Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, p. 3, 2001. Disponível em:
<https://minerva.ufrj.br/F/?func=direct&doc_number=000494379&local_base=UFR01>. Acesso em: 09 nov. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DA CACHAÇA. **História da Cachaça**. 2023. Disponível em: <<https://ibrac.net/cachaca/1/historia-da-cachaca>>. Acesso em: 01 out. 2023.

_____. **O IBRAC**. 2024. Disponível em: <<https://ibrac.net/ibrac/o-ibrac>>. Acesso em: 12 maio 2024.

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

ODELLO, Luigi *et al.* Avaliação Sensorial de Cachaça. **Química Nova**, São Paulo, v. 32, n. 7, p. 1839-1844, 2009. Disponível em:
<<https://doi.org/10.1590/S0100-40422009000700029>>. Acesso em: 09 nov. 2023.

OLIVEIRA, Ana Márcia Lara de. **O processo de produção da cachaça artesanal e sua importância comercial**. 2010. 55 f. Monografia (Pós Graduação em Microbiologia)-Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2011. Disponível em:
<https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/BUOS-99VGVE/1/monografia_ana_marci_a_2011_2.pdf>. Acesso em: 09 nov 2023.

OLIVEIRA, Frederico *et al.* “Por Que Não Uma Cachacinha?": Estigmas e aspectos simbólicos no consumo da cachaça. *SemeAd*, 22. Seminários de Administração. **Anais...**, 2019. Disponível em:
<<http://login.semead.com.br/22semead/anais/arquivos/2090.pdf>>. Acesso em: 09 nov. 2023.

SIMONCINI, João *et al.* Cachaça. **ANALECTA**, Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, v. 7, n. 2, p. 12, 2021. Disponível em:
<<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/ANL/article/view/3088>>. Acesso em: 04 out. 2023.

STANDGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2005.

SOUZA, Ricardo. Cachaça, vinho, cerveja: da colônia ao século XX. **Estudos Históricos**, [s.l], v. 33, p. 1-22, 2004. Disponível em:
<<https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2211/1350>>. Acesso em: 09 nov. 2023.

VERDI, Ana Lara. Dinâmicas e Perspectivas do Mercado da Cachaça. **Informações Econômicas**. São Paulo, v. 36, n. 2, p. 1-4, fev. 2006. Disponível em:
<<https://docplayer.com.br/32932651-Dinamicas-e-perspectivas-do-mercado-da-cachaca-1.html>>. Acesso em: 13 nov. 2023.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

