

## **SC, seus vinhos e cervejas**

**Produção das duas bebidas está no livro Santa Catarina à Mesa**

*Por Valéria Rivoire*

Um livro que é um guia completo da produção de vinhos e cervejas em SC. Durante seis meses o jornalista, professor universitário e sommelier com formação na Itália, João Alexandro Lombardo pesquisou, entrevistou e visitou as regiões produtoras das duas bebidas e organizou o livro Santa Catarina à Mesa, obra que vai desde a origem das cervejarias e vinícolas, seus movimentos de renovação, até sugestões de degustação com pratos típicos do Estado.

Através de questionários enviados para 130 empresas e informações obtidas com pessoas envolvidas direta e indiretamente com estes dois setores, foi possível fazer esta radiografia que tanto serve como documento para o setor econômico como para o de turismo e lazer.

A obra, com fundamentação histórica que insere SC no contexto mundial dentro do assunto, vem acompanhada de dois folders com mapas que traçam as rotas das cervejarias e vinícolas catarinenses. Dividido em três capítulos: A Revolução das Uvas em SC, Um Novo Caminho e Uma Festa Para o Paladar, o livro traz belas fotos de Markito e Plínio Bordim e receitas e harmonização de Lombardo com consultoria do chef Júlio Cesar Leão.

Nesta edição, o Gastronomia pinçou três receitas da publicação e suas dicas de bebida para acompanhamento. Para o chico balanceado, a sugestão é um Moscatel, com fortificado doce de Niágara ou um vinho tranquilo de Goethe. Já o javali pede vinhos tintos intensos e encorpados como os de cortes ou varietais de Cabernet Sauvignon, Merlot, Teroldego e Tannat. A cerveja que pode acompanhar esta carne é a forte Pale Ale, a Dünkell ou as escuras como a Malzbier. Os mariscos pedem um Chardonnay com bom teor alcoólico. A cerveja que cai bem com esse prato é a Weizenbier de trigo com acidez refrescante.

Assim, o livro se aprofunda em cada dica e orienta quem está querendo saber mais sobre harmonização ou aqueles que já buscam na boa gastronomia combinações perfeitas ao paladar. A obra teve edição limitada e agora deverá ser relançada com distribuição em universidades e entidades ligadas ao turismo e gastronomia em SC.

Informações: Editora Expressão, fone (48) 3222-9000.

## CHICO BALANCEADO

- 500ml de leite integral
- 200g de leite condensado
- 500g de açúcar
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 5 bananas brancas
- 3 claras
- 3 gemas

1. Misture o leite condensado.
2. Acrescente 100g de açúcar, o amido de milho e as gemas.
3. Misture tudo e leve ao fogo até engrossar e formar um creme.
4. Acrescente a essência de baunilha e cozinhe o creme por mais dois minutos.
5. Retire e despeje numa vasilha individual. Deixe esfriar.
6. Corte as bananas em fatias de 5 milímetros de disponha sobre o creme frio.
7. Derreta 300g de açúcar e leve ao fogo para dourar.
8. Quando atingir uma cor âmbar, retire do fogo e regue esse açúcar derretido sobre as bananas.
9. Bata as claras em neve. Adicione o açúcar restante, aos poucos, até formar um merengue.
10. Cubra as bananas caramelizadas e leve ao forno bem quente, até dourar o merengue.

**Porções: 4**



## MARISCOS GRATINADOS

- 24 mariscos na casca, vivos
- 1 dente de alho de bom tamanho, picado
- 100g de cebola picada
- 400g de tomates italianos pelados ou tomates sem peles e sem sementes
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de folhas de manjeriçao fresco
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 50ml de espumante
- 100g de manteiga
- meia xícara de salsinha
- meia xícara de farinha de rosca
- sal
- pimenta-do-reino

1. Limpe os parasitas presos às conchas dos mariscos.
2. Disponha os mariscos numa panela funda. Despeje 100ml de água, 50ml de vinho branco e polvilhe com um pouco de sal.
3. Tampe a panela e espere a abertura dos mariscos.
4. Cozinhe por mais três minutos. Retire os mariscos da panela e descarte os que não abriram.
5. Descarte a concha superior dos mariscos e retire os raminhos presos aos moluscos.
6. Coloque-os numa assadeira e reserve. Reserve também a água do cozimento.
7. Para o preparo dos mariscos



FOTOS MARKITO. DIVULGAÇÃO

8. Acrescente os tomates pelados picados.
9. Tempere com pimenta-do-reino e um toque de sal.
10. Acrescente a colher de chá de açúcar. Coloque 50ml de caldo dos mariscos e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, até que o líquido reduza e o resultado seja um molho espesso e saboroso.
11. Acrescente o manjeriçao, mexa e desligue.
12. Cubra metade dos maris-

13. Para os mariscos com crocante de ervas, leve 100g de manteiga ao fogo, numa panela.
14. Com uma colher, retire a espuma branca sobre a superfície da manteiga, clarificando-a.
15. Refogue 40g de cebola nessa manteiga. Banhe com 50g de vinho branco, tempere com um pouco de sal e deixe reduzir.
16. À parte, misture a salsa

17. Tempere com um pouco de sal. Regue a outra metade dos mariscos cozidos com um pouco dessa manteiga e espumante.
18. Cubra com uma generosa porção da mistura de salsa e farinha de rosca.
19. Para finalizar, disponha os mariscos numa assadeira e leve ao forno a 220°C por cerca de 12 minutos. Retire, acomode-os num prato e sirva quente.

**Porções: 6**

## JAVALI ASSADO COM PAÇOCA DE PINHÃO



### Para a paçoca

- 100g de lombo defumado
- 100g de bacon
- 300g de pinhões cozidos e descascados
- 3 colheres de sopa de cebola bem picadinha
- 1 dente de alho picadinho
- sal
- pimenta-do-reino
- 2 colheres de sopa de óleo

### Para o javali

- 1 paleta de javali
- sal
- pimenta-do-reino
- meia cebola ralada
- 2 dentes de alho amassados
- tomilho e alecrim a gosto
- 200 ml de vinho branco
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva

1. Para a paleta de javali, tempere-a paleta com sal, pimenta e cebola ralada, o alho amassado, as ervas, o vinho branco e o azeite.
2. Deixe marinar por, pelo menos, seis horas. Coloque a carne e todo o molho na assadeira.
3. Cubra com papel alumínio e deixe assar por uma hora. Retire o alumínio e deixe assar por mais uma hora. Retire e reserve.
4. Para a paçoca de pinhão, moa o pinhão ou leve-o a um processador.
5. Numa panela, aqueça o óleo, frite o bacon e o lombo defumado.
6. Acrescente o pinhão e a cebola. Deixe fritar por aproximadamente 15 minutos.
7. Tempere com pimenta-do-reino e corrija o sal.
8. Para montar, coloque um bom punhado de paçoca de pinhal na lateral do prato grande.
9. Desosse o javali e fatie a carne.
10. Decore a paçoca com o osso da paleta. Disponha as fatias de carne junto à paçoca.
11. Regue com o molho da assadeira. Decore e sirva.

**Porções: 4**