

LÍQUIDO
e certo

RODRIGO FERRAZ

PROPRIETÁRIO DO
HAUS MÜNCHEN E
APRECIADOR DE CERVEJASBebida de santa
para o Natal

Continuando o nosso tour cervejeiro pelo Brasil e aproveitando o clima religioso que a época do Natal desperta, vamos falar hoje sobre a cervejaria gaúcha Abadessa, que tem, em seu nome, uma homenagem à monja beneditina alemã Hildegard von Bingen. Mestra do Mosteiro de Rupertsberg, Santa Hildegarda de Bingen, como é mais conhecida, viveu no século 13 e rompeu vários dos preconceitos contra as mulheres que existiam no seu tempo. No mundo cervejeiro, também ficou famosa, pois, de acordo com registros históricos, foi a primeira pessoa a relatar o uso do lúpulo na produção da bebida.

A partir desse fato, o ingrediente foi incluído na Lei da Pureza, empregada até hoje na Alemanha e em cervejarias

tradicionais como a Abadessa. A empresa, do mestre cervejeiro Herbert Shumacher, está instalada na simpática e charmosa cidade de Pareci Novo.

A proximidade do verão e as festas de fim de ano pedem uma bebida leve e refrescante. A **Slava pilsen** é assim. Como é feita com fermento fresco e não passa pelo processo de filtração e pasteurização, deve ser armazenada e servida, sempre, muito gelada.

O visual da cerveja também chama a atenção. Em garrafas tipo sektflaschen, ou seja, destinadas aos espumantes, a bebida ganha a sofisticação e a elegância que merece. Apesar da cor dourada, tem um aspecto turvo e opaco, que contrasta com sua espuma fina, compacta e persistente.



A tampa é do tipo swing stopper: ao abrir a garrafa, ouve-se um estampido único, resultado de 28 dias de fermentação e maturação no processo artesanal de fabricação da cerveja. No momento em que é aberta, podemos sentir, de imediato, a liberação dos aromas da bebida. Quando o nariz chega perto do copo, ricas notas florais e frutadas preenchem nossos pulmões.

De baixa fermentação e graduação alcoólica de 4,1%, a cerveja tem um sabor peculiar, no qual se nota a presença delicada de malte e a quantidade notável de lúpulo. Com final longo, sentimos um gosto residual levemente salgado na boca, o que combina muito bem com carnes maturadas, peixes, frutos do mar e saladas.

Como podemos ver, além do contexto religioso em que a produção da Slava está inserida, ela é uma cerveja que desperta nosso tato, visão, audição, olfato e paladar. Essa interação sensorial e a bênção de Santa Hildegarda fazem dela uma ótima opção para ser saboreada com a família e os amigos na ceia ou no almoço de Natal. Um brinde e boas festas!

FOTOS: PEDRO MOTTA/EM/D.A. PRESS

Com o aumento da produção e do consumo em Minas Gerais, cordeiro é boa opção para as festas de fim de ano



Preparado à moda da região italiana da Apúlia, o pernil é recheado com pedaços de queijo pecorino

Pra variar,
a ceia

SÍLVIA LAPORTE

Antes de se estabelecer em Tiradentes, onde montou, em 2000, a Trattoria Via Destra, um dos bons restaurantes da cidade, Rubens Beltrão morou durante uma década na Itália, nos tempos em que ainda era funcionário da Fiat. Lá, apurou o talento para a cozinha e aprendeu a apreciar a carne de cordeiro, muito usada pelas mammas italianas em ocasiões especiais, como o Natal. “É uma carne saborosa, que casa muito bem com ervas refrescantes como tomilho e alecrim”, diz o chef. “E agora pode ser encontrada com facilidade no mercado.”

Rubens chama a atenção para o fato porque até bem pouco tempo manter uma receita de cordeiro no cardápio dos restaurantes era tarefa complicada. Consumida somente em algumas regiões do Sul e do Nordeste do país, esse tipo de carne era praticamente desconhecido pelo restante dos brasileiros até os anos 1990. Em Minas, só aparecia nas mesas de famílias de origem estrangeira, e mesmo assim raramente, apenas quando um amigo a trazia de uma fazenda do interior ou de outro estado.

“Somente a partir de 2006 a indústria frigorífica despertou para esse segmento do mercado”, diz Aurora Guimarães Gouveia, médica-veterinária e presidente da Associação dos Criadores de Caprinos e Ovinos de Minas Gerais (Accomig). Fundada em 1974, a associação conta hoje com 120 criadores associados e 600 cadastrados.

Apesar do aumento de produção e de consumo da carne de cordeiro no estado, na opinião de Fernando Mendonça Abdo, chef executivo do Super Nosso Gourmet, a exposição do produto ainda é “tímida” nos supermercados. “O brasileiro é um pouco reservado quanto ao consumo dessa carne. Noto, porém, que pelo fato de estarmos viajando mais para o exterior começamos a nos habituar a comer carnes exóticas com mais frequência, uma vez que, princi-



“É uma carne saborosa, que casa muito bem com ervas refrescantes como tomilho e alecrim”, diz o chef Rubens Beltrão

palmente na Europa, o cordeiro é a carne do dia a dia”.

O fato de esse tipo de carne ser vendida congelada também dificulta, segundo o chef, o seu consumo mais frequente. Não há como negar, no entanto, que o consumidor mineiro está começando a apreciá-la. No fim dos anos 1990, o cordeiro eventualmente entrava no cardápio de alguns restaurantes; depois, passou a fazer parte do rodízio das melhores churrascarias. Atualmente, integra o menu até de self-services e bares. “No Super Nosso Xuá, promovemos degustações do produto aos sábados e acredito que isso tem ajudado a aumentar as vendas”, acrescenta Fernando.

SABOROSO Para aproveitar a disponibilidade do produto no mercado belo-horizontino, Rubens Beltrão sugere substituir o tradicional leitão ou pernil de porco da ceia por uma suculenta peça de cordeiro. “Além do excelente sabor, o pernil de cordeiro (R\$ 28,90 o quilo no Super Nosso Gourmet) tem o tamanho ideal para jantares menores, pois serve, normalmente, cerca de seis pessoas”, explica o chef.

Uma das receitas que ele escolheu para os leitores do *Degusta* é típica da Apúlia, região situada no “calcanhar” da Itália. Recheado com pedacinhos de pecorino, o *agnello alla Puglia* (Apúlia, em italiano) é muito fácil de preparar. Além disso, o queijo derrete enquanto o pernil vai assando, umidificando e agregando sabor à carne. Para o dia a dia, Rubens sugere um clássico: o ragu de cordeiro, excelente molho para todos os tipos de massa e para polentas.

Cordeiro à moda da Apúlia

● INGREDIENTES PARA 6 PORÇÕES

1 pernil de cordeiro, limpo, com aproximadamente 2kg; 6 talos de salsa sem folhas e picados em pedaços pequenos e finos; 2 alhos-porós limpos e finamente fatiados; 15 dentes de alho pequenos inteiros e descascados; 8 ramos de tomilho fresco; 2 ramos de alecrim; 200g de queijo pecorino; 100ml de azeite; 1 garrafa de vinho branco seco; 30 minibatatas descascadas; 30 minicebolinhas descascadas; 2 colheres de sopa de sal e pimentado-reino a gosto.

● MODO DE FAZER

Faça pequenos furos em torno do pernil e introduza os dentes de alho, pedaços de pecorino e alecrim. Reserve alguns ramos de ervas para decorar antes de servir. Deixe marinar por pelo menos seis horas com todos os temperos e o vinho. Ponha num tabuleiro, acrescentando as batatas e as cebolas, cubra com papel-alumínio e leve ao forno pré-aquecido (170 graus) por aproximadamente uma hora. Retire o papel-alumínio e leve o tabuleiro de volta para o forno por cerca de meia hora para a carne dourar. Não se esqueça de virar o pernil, as batatas e as cebolas nesse processo, para que cozem dos dois lados. Quando estiver quase no ponto, salpique o pernil e as batatas com o pecorino ralado. Use o creme de alho-poró e salsa que se formará no fundo do tabuleiro para servir sobre as fatias de carne.

Ragu

● INGREDIENTES PARA 4 PORÇÕES

300g de carne de cordeiro limpa; 300g de tomates italianos maduros, sem pele e sem sementes; 2 dentes de alho picados; pimenta a gosto; 1 copo (200ml) de vinho tinto seco; 1 maço de salsa; 2 colheres de azeite e sal a gosto.

● MODO DE FAZER

Picar a carne em pedaços bem pequenos. Picar e processar os tomates. Dourar o alho em um pouco de azeite, acrescentar a carne e deixá-la dourar também, em fogo alto. Acrescentar o vinho e deixar evaporar completamente. Juntar a polpa de tomate, a pimenta e o sal e misturar bem. Tampar a panela, abaixar o fogo e deixar cozinhar por aproximadamente uma hora, controlando o cozimento até que a carne esteja totalmente macia (desmanchando). Acrescentar a salsa picada e servir com a massa que preferir (pene, tagliatele, nhoque, polenta etc.).