

## RESUMO

O presente trabalho tem como tema a Harmonização entre o vinho e o Barreado, prato típico do litoral paranaense. Este prato é bastante tradicional no estado do Paraná, e é acompanhado com a cachaça. No intuito de resgatar as raízes culturais do estado do Paraná, teve-se o interesse em pesquisar mais detalhadamente sobre o Barreado, tentando através de estudos, verificar se existe a possibilidade de harmonizá-lo com o vinho, proporcionando assim, uma maior variedade de opções de bebidas para quem o consome.

Palavras-chave: Barreado. Cultura. Vinho. Harmonização.

OLIVEIRA, Thaís de. **L'harmonisation du vin et le Barreado: mets typique sur la côte de l'état du Paraná**. 62 pages. Travail de Fin d'Études Tourisme – Université Estácio de Sá Ourinhos. 2009.

## RESUMÉ

Le présent travail a pour but l'harmonisation du vin et le Barreado: mets typique sur la côte de l'état du Paraná. Ce mets est très traditionnel dans l'état du Paraná et s'accompagne avec de l'eau de vie. Dans le but de récupérer les principes culturels de l'état du Paraná, il fallait étudier plus précisément le Barreado, en tentant de vérifier à travers des études, s'il est possible d'harmoniser ce mets avec le vin, pour pouvoir fournir comme cela, une plus grande variété de boissons pour les personnes qui mangent le mets.

Mots clés: Barreado. Culture. Vin. Harmonisation.

## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 AS UVAS E OS VINHOS	13
2.1 O Vinho	13
2.2 A Uva	15
2.2.1 Uvas tintas	15
2.2.2 Uvas Brancas	20

3 TURISMO E GASTRONOMIA	23
3.1 Turismo e Gastronomia no Paraná	25
3.2 O Barreado	27
4 A HARMONIZAÇÃO DE ALIMENTOS	35
4.1 Harmonização entre o Vinho e a Comida	35
4.2 Barreado e o Vinho	38
CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
REFERÊNCIAS	45
APÊNDICE	47
ANEXOS	48

## **1 INTRODUÇÃO**

O Barreado é um prato típico do estado do Paraná, encontrado principalmente na região litorânea do estado, em cidades como Morretes, Antonina e Paranaguá. Este prato é feito em panela de barro, e antigamente levava-se um dia para ser feito, mas hoje em doze horas tem-se o prato, além de ser considerado o único prato com origem tipicamente paranaense. Ele teve sua origem com os pescadores, e hoje ele é consumido por todos que freqüentam Morretes, e é acompanhado com banana, laranja, e com a cachaça de Morretes. No entanto, o vinho é uma bebida que pode acompanhar muito bem os alimentos, fazendo assim um “casamento” bastante harmonioso quando combinado de acordo, além de ser comprovado que o mesmo faz bem à saúde.

Muitas pessoas ainda não têm o hábito de tomar vinho, pelo fato de terem em mente o pré-conceito de que ele é caro, e que somente pessoas de poder aquisitivo alto podem consumi-lo. Isso não é verdade, pois embora existam vinhos caríssimos que são consumidos, há também vinhos nacionais de ótima qualidade, com preços bem acessíveis, e isso está fazendo com que este quadro mude, pois o interesse pelos mesmos aumentou consideravelmente pela população brasileira. Apesar de ser um processo lento,

vinícolas de alguns estados já começaram a investir na produção de vinhos, tanto para consumo interno como para exportação. Isso mostra como o vinho brasileiro evoluiu, e como em alguns anos ele poderá competir com vinhos de outros países.

Por isso, veio o interesse de tentar fazer o casamento entre este prato e o vinho, podendo desta maneira, oferecer opções variadas de tipos de bebidas que podem ser consumidas pelas pessoas ao comerem o Barreado, sem fazer com que se perca o seu sabor original, e também tentar romper este pré-conceito que as pessoas têm em relação ao vinho. Desta forma, o trabalho tem como tema a harmonização entre o vinho e o Barreado, prato típico do litoral paranaense.

Com este trabalho, pretende-se descobrir quais são os critérios possíveis de serem utilizados para harmonizar o Barreado com o vinho, de tal maneira que ele supere ou se equipare com a combinação feita com a cachaça.

O objetivo principal deste trabalho é descobrir que tipo de vinho pode ser servido com o Barreado, e se realmente esta harmonização pode ser realizada com sucesso, pois o Barreado é um prato pouco conhecido pelas pessoas de outros estados, e até mesmo por alguns paranaenses que desconhecem a sua origem e até mesmo o prato em si. Assim, é importante divulgar a importância deste prato para o estado do Paraná, e também de sua história, despertando novamente as raízes culturais deste estado.

Uma vez que na maioria dos restaurantes do estado do Paraná este prato é servido com cachaça, pretende-se mostrar que pode haver possibilidade de ele ser servido também com outros tipos de bebidas, como o vinho, pois o mesmo valoriza os pratos que acompanha, e acredita-se que não seria diferente com o Barreado.

Será feito um levantamento bibliográfico sobre literaturas pertinentes ao tema escolhido, no acervo da instituição acadêmica, e em livros específicos sobre vinhos, gastronomia e harmonizações entre os dois.

Também será feita uma pesquisa de campo, no caso uma consulta via correio eletrônico com alguns *sommeliers* renomados da área da enogastronomia. A consulta será bastante objetiva, onde haverá uma breve explicação do que é o Barreado, os ingredientes que o acompanham, e ao final pedir-se-á uma sugestão, ou melhor, uma opinião de cada um deles sobre qual tipo de vinho eles indicariam para esta harmonização, para poder assim comparar opiniões sobre as harmonizações e chegar ao resultado desejado.

O trabalho será dividido em quatro capítulos, sendo o primeiro sobre os tipos de uvas e sobre o vinho e seus conceitos. O segundo sobre o Turismo e a Gastronomia, uma vez que eles estão inter-relacionados. O terceiro sobre o Barreado, sua origem, seu preparo, e como é servido. E o quarto capítulo será sobre a harmonização do vinho com os alimentos, em especial com o Barreado, além da apresentação dos resultados da consulta com os *sommeliers*, sobre a harmonização do mesmo.

## **2 AS UVAS E OS VINHOS**

### **2.1 O Vinho**

O vinho é uma bebida que surgiu há muito tempo e que é consumido em praticamente todo o mundo. Ele é considerado por alguns como a “bebida dos deuses”.

Sua origem data desde os primórdios da civilização antiga, e se faz presente na história, na mitologia grega e romana através de seus deuses, e na Bíblia, quando Jesus Cristo fez o milagre de transformar a água em vinho.

Porém, muitas pessoas que consomem o vinho e ouvem falar sobre ele, desconhecem a forma como o mesmo é elaborado. O vinho, de maneira simples, seria a fermentação do açúcar das uvas que se transforma em álcool.

Sobre vinho, Santos (2006, p.19) considera:

As uvas amassadas, juntamente com o seu sumo, constituem o mosto. Um microorganismo que se forma na pele da uva, chamado levedura, converte o açúcar da uva em álcool etílico e gás carbônico (CO<sub>2</sub>). Este fenômeno é denominado fermentação alcoólica [...]

“O vinho talvez tenha sido descoberto por acaso. É um produto natural que se materializou em alguma vasilha onde uvas amassadas foram abandonadas” (SANTOS, 2006, p.19). Complementando Lilla (2005, p.8) diz que “o vinho é um produto saudável por natureza [...]. Em outras palavras, se se tornou vinho, já é um produto natural e saudável [...]”.

Assim, pode se perceber o quanto o vinho pode trazer benefícios para quem o consome, além de proporcionar uma agradável sensação quando degustado.

De acordo com Borges (2007, p.26) “o álcool que surge na fermentação – cáustico, cálido, adocicado – é o principal responsável pelo corpo e pela maciez do vinho”.

Os vinhos podem ser: tintos, brancos, *rosés*.

Para se obter um vinho tinto fermentam-se as cascas, durante todo o processo. São as cascas que dão a cor ao vinho e também originam os taninos que dão uma sensação de “prender” a boca.

Já o vinho branco pode ser obtido ao fermentar somente o líquido, sem as cascas, e por não levar as cascas ele fica livre dos taninos,

proporcionando uma sensação agradável e de frescor ao se consumir.

O vinho rosé ou rosado é obtido através da fermentação do líquido com as cascas das uvas tintas, porém não durante todo o processo, como na elaboração do vinho tinto.

Em relação aos sabores, é avaliado de acordo com a presença de açúcar, podendo-se assim distingui-los em: secos, suaves e doces.

Os vinhos secos são aqueles que não apresentam doçura. Os suaves apresentam uma discreta doçura, e já os doces apresentam uma doçura bastante perceptível ao consumir o vinho.

Quanto à estrutura os vinhos, podem ser segundo Borges (2007, p.29): leves, de médio corpo e encorpados.

Os vinhos leves são aqueles que apresentam um teor alcoólico baixo que seria entre (7% a 12%), eles dão uma sensação de não preencher totalmente a boca.

Os vinhos de médio corpo são aqueles que apresentam um teor alcoólico intermediário que seria entre (11% a 13%), eles dão uma sensação razoável de preenchimento na boca.

Os vinhos encorpados são aqueles que apresentam um teor alcoólico na faixa superior que seria entre (12,5% a 20%), e dão uma sensação de preenchimento total na boca.

Quanto à temperatura, segundo Santos (2003, p.86), “os vinhos brancos devem ser servidos frios, entre 5 °C e 12 °C, para realçar a acidez, destacando o frescor e o aroma”. Em contrapartida “os tintos devem ser servidos em temperaturas mais elevadas. O equilíbrio entre a sensação que o tanino e a acidez provocam nos tintos fica entre 12 °C e 18 °C”. (SANTOS, 2003, p.86).

Para sabermos um pouco mais sobre o vinho, devemos ter conhecimento de sua principal matéria-prima: a uva.

## **2.2 A Uva**

As uvas são frutos das videiras, que para Cataluña (1991, p.29) são:

A videira é um arbusto sarmentoso (de ramos longos, delgados e flexíveis) e trepador que se fixa a tutores naturais através de suas gavinhas. Na videira pode-se distinguir uma parte enterrada, formada pelas raízes, e outra parte, aérea, na qual se pode diferenciar o tronco, os braços, os sarmentos (que se mantêm por vários anos), as folhas, os frutos e as gavinhas (cuja vida útil não ultrapassa um ano).

Complementando Santos (2006, p.20) diz que:

“As raízes ficam enterradas, fixando a videira no solo. Sua principal função é a absorção dos nutrientes existentes no solo, como água e substâncias minerais, necessárias ao desenvolvimento da videira e ao processo de frutificação.”

É curioso ressaltar que as melhores uvas são provenientes de terrenos pobres, pois quanto mais rico o solo, maior a produção, porém menor a qualidade das frutas para a elaboração dos vinhos, e o terreno deve ser seco.

Existem vários tipos de uvas utilizadas para a elaboração dos vinhos, porém, no Brasil muitas empresas quando fabricam seus vinhos, não as rotulam, pelo fato de utilizarem diversos tipos de uvas para uma única produção. Geralmente são uvas americanas, e não apenas uma variedade como acontece na Europa, no Chile e na Argentina.

Inúmeras uvas são utilizadas para a elaboração dos vinhos, porém, existem uvas certas para cada tipo de vinho, por exemplo, variedades de uvas para vinhos tintos e uvas para vinhos brancos.

Podemos mencionar alguns tipos de uvas, talvez as mais conhecidas, pois existem aproximadamente setenta variedades de uvas utilizadas para a elaboração do vinho.

### **2.2.1 Uvas tintas**

- **Cabernet Sauvignon**

A Cabernet Sauvignon é segundo Santos (2003, p.42):

Considerada a “rainha dos vinhos tintos”, tem cor carregada e pele grossa, com muito tanino . Origina vinhos naturalmente tânicos, com potencial para longa vida. É cultivada em Bordeaux, na França, desde o século XVII; [...]. Saiu de Bordeaux para fazer bons vinhos na Austrália, Califórnia, América do Sul, África do Sul e sul da França. Facilmente reconhecível, tem características marcantes, lembrando pimentão verde, azeitona preta, groselha, cassis e pimenta-do-reino preta.

Onde Lilla (2005, p.46) complementa dizendo que a Cabernet Sauvignon “é a uva tinta mais importante do mundo vinícola de hoje [...]”. Isso devido ao fato de ela ter-se adaptado muito bem a inúmeras outras regiões do mundo [...]”. A Cabernet Sauvignon é resistente à pragas e doenças, desta maneira ela pode ser plantada em diversas regiões, sem perder sua característica original, além de se adaptar bem aos barris de carvalho.

- **Merlot**

Segundo Lilla (2005, p.48):



A Merlot, assim como a Cabernet Sauvignon, é muito importante na região de Bordeaux [...]. No geral, os vinhos produzidos com a Merlot são mais redondos e agradáveis quando jovens que os Cabernet Sauvignon. Além disso, não precisam envelhecer muito para atingir seu apogeu, embora possam durar muito tempo.

Complementando Cataluña (1991, p.35) diz que a Merlot “origina vinhos tintos, encorpados, de cor intensa e agradáveis ao paladar e ao olfato devido a seu buquê harmonioso”.

Já Santos (2005, p.43) considera que os vinhos produzidos com a uva Merlot “podem-se distinguir características de cereja e flores vermelhas (principalmente rosas)”.

#### • **Cabernet Franc**

Para Lilla (2005, p.47) a Cabernet Franc é:

Uma prima da mais famosa Cabernet Sauvignon. É bastante cultivada nas regiões francesas do Loire e Bordeaux e em várias regiões italianas. Produz mais que a Cabernet Sauvignon, mas é mais sujeita a doenças. No geral, seu vinho é mais herbáceo, de menos tanino, com menor acidez e menos extrato, e por isso mesmo mais acessível e mais fácil de beber, principalmente quando jovem [...].

Santos (2003, p.42) complementa dizendo que a Cabernet Franc “adaptou-se muito bem à Serra Gaúcha, no, Brasil, dando bons vinhos. Possui aromas de groselha e especiarias, entre elas a presença de algo de cominho”.

#### • **Pinot Noir**

A Pinot Noir, origem dos Borgonha tintos, é uma uva caprichosa, que só produz grandes vinhos em alguns poucos lugares [...]. O vinho produzido com a Pinot Noir é normalmente bem mais claro,

porque a casca da uva é mais fina. Pelo mesmo motivo, os vinhos contêm menos tanino. No geral são muito mais elegantes que potentes, talvez os tintos mais elegantes do mundo. Apresentam certa doçura no paladar. Quando jovens, seu aroma lembra framboesa [...] (LILLA, 2005, p.49-50).

De acordo com Cataluña (1991, p.35) a Pinot Noir “é a mais precoce das videiras tintas e produz vinhos meio ácidos de aroma característico”.

A Pinot Noir “tem aromas característicos de frutas, principalmente de morango, cereja, ameixa; e de origem animal, como couro, adubo e estrume; contudo, são agradáveis” (SANTOS, 2003, p.43).

#### • Syrah

É uma das variedades mais antigas que se conhecem; segundo a lenda, Jesus teria tomado um vinho dessa uva na última ceia, já que era a uva plantada por toda a Jerusalém [...]. Típica de climas quentes, teve excelente adaptação na Austrália, onde é grafada Shiraz [...]. Seus aromas recordam ameixa, figo e especiarias, como pimenta-do-reino preta. Conforme a região, podem aparecer aromas de chocolate, notas florais (violeta) e um toque discreto de menta (SANTOS, 2003, p.43).

A Syrah “é uma uva de boa resistência e de produtividade média que vai bem em climas quentes, mas dá os vinhos mais finos quando plantada em vinhedos mais altos, de temperatura mais amena” (LILLA, 2005, p.50).

#### • Carmenère

Uva francesa de Bordeaux que se julgava quase extinta desde o advento da filoxera, no século XIX. Foi identificada recentemente no Chile, em pé-franco, pois foi confundida por muitos anos com a Merlot. Seu nome provém da cor de sua pele, de tom forte de

carmim, que sempre acaba transferido aos vinhos com ela elaborados (SANTOS, 2003, p.42).

“O vinho elaborado com a Carmenère entrou rapidamente na moda e faz hoje um enorme sucesso. [...] O vinho produzido com a Carmenère fica melhor quando misturado com Cabernet Sauvignon ou Merlot.” (LILLA, 2005, p.63).

#### • **Gamay**

A Gamay é uma uva famosa por um vinho, o Beaujolais, da região da Borgonha. É plantada também em outras regiões da Borgonha e no vale do Loire, francês, mas sua fama vem da elaboração do Beaujolais, com aromas leves de morango e uma sugestão de pêra e banana (SANTOS, 2003, p.42).

Complementando Lilla (2005, p.61-62) diz que:

Os vinhos produzidos com a Gamay são leves, muito aromáticos, com boa acidez e frutados. Têm pouca concentração de cor [...], são também pouco tânicos, mesmo quando jovens [...], por todas essas características, devem ser servidos resfriados, mais ou menos como um vinho branco encorpado, e vão bem tanto com peixes como com frios e carne não muito forte.

#### • **Grenache**

A Grenache é uma uva que vai bem em regiões muito quentes, [...] é bastante usada em cortes com outras uvas, e raramente dá excelentes vinhos sozinha, mas quando isso acontece, surgem grandes exemplares. Para tanto, tem que ser plantada em solos bem pobres, com muitas pedras [...]. Uma característica importante da Grenache é que ela dá vinhos que, desde novos, são muito agradáveis de beber e, embora secos, dão uma sensação de doçura na boca (LILLA, 2005, p.53-54).

A Grenache é “uma das uvas mais plantadas no mundo [...]. É uma uva com pouco tanino e geralmente misturada com uvas mais tânicas. Tem aromas típicos de pimenta-do-reino, ervas e óleo de linhaça” (SANTOS, 2003, p.42-43).

- **Malbec**

A Malbec é uma variedade permitida em Bordeaux, embora pouco usada, que encontrou seu hábitat na Argentina. É considerada a uva argentina por excelência, contando com taninos agradáveis e aromas de frutas como ameixas, cerejas e trufas quando o vinho é envelhecido; e violetas, quando é jovem (SANTOS, 2003, p.43).

- **Nebbiolo**

“A uva Nebbiolo é a mais importantedo norte da Itália [...]. A Nebbiolo é uma uva da casca muito grossa que gera vinhos com muito tanino [...], seu perfume lembra violetas, trufas, alcaçuz [...]” (LILLA, 2005, p.51).

- **Pinotage**

A Pinotage, criada em 1925 é uma contribuição da África do Sul para o mundo das uvas viníferas de qualidade. É resultado do cruzamento de duas uvas, a Pinot Noir e a Cinsault [...]. Os melhores são vinhos de bom corpo mas também de boa firmeza, bom teor alcoólico e bem equilibrados, que podem envelhecer muito bem. Para melhorar, como se trata de uma uva de produtividade razoável, os preços dos Pinotage são acessíveis (LILLA, 2005, p.61).

- **Tannat**

A Tannat é uma uva do sudoeste da França que normalmente dá vinhos muito tânicos quando jovens [...]. Hoje em dia muitos produtores começar a ‘domar’ a Tannat, produzindo vinhos que não

precisam mais de tanto envelhecimento para serem bebidos com prazer [...]. Os vinhos produzidos com a Tannat têm normalmente grande estrutura e envelhecem muito bem [...] (LILLA, 2005, p.62).

Complementando Santos (2003, p.44) diz que a Tannat “adaptou-se muito bem ao Uruguai e tem sido plantada no sul do Brasil. No Uruguai é uva emblemática resultando em tintos tânicos com aromas de amora e framboesa”.

#### • **Tempranillo**

A Tempranillo é a mais importante uva espanhola [...]. O nome Tempranillo seria originária do norte da Espanha. O nome Tempranillo vem de temprano, que em espanhol quer dizer “cedo”. É uma espécie de uva que amadurece cedo (LILLA, 2005, p.56).

“É uma variedade com aroma de framboesa e possui características tânicas que lhe permitem desenvolver muito bem. Também se adaptou à Argentina” (SANTOS, 2003, p.44).

#### • **Touriga Nacional**

A Touriga Nacional é considerada a melhor e mais nobre para produção tanto de vinho do Porto como de vinhos de mesa [...], é uma uva de rendimento muito pequeno, menos de um quilo de uva por videira [...]. Ela é pequena e sua casca é muito grossa, gerando vinhos de cor muito escura, bastante concentrados e com boa qualidade de taninos, mas taninos macios, que não amarram a boca (LILLA, 2005, p.57).

A touriga Nacional “tem se adaptado bem a outros países, como a Austrália. Quando jovem, tem aromas de amora, gelatina de groselha e especiarias como o alecrim” (SANTOS, 2003, p.44).

### **2.2.2 Uvas Brancas**

#### • **Alvarinho**

Esta uva branca produz excelentes vinhos, tanto em Portugal como na Espanha [...]. Em Portugal se utiliza essa uva para produzir o Vinho Verde. O Alvarinho é ideal para o nosso verão. Não são pesados e vão muito bem tanto como aperitivo quanto acompanhando peixes e carnes brancas (LILLA, 2005, p.71).

A Alvarinho “elabora vinhos secos, com boa acidez, bastante álcool e um rico aroma de pêssego” (SANTOS, 2003, p.44).

#### • **Chardonnay**

A branca Chardonnay é a equivalente branca da Cabernet Sauvignon. Pode-se dizer que a Chardonnay é a uva branca de maior sucesso no mundo [...]. Os Chardonnay são divididos em dois grupos: os envelhecidos em barricas de carvalho, que são vinhos bem mais encorpados, com bastante estrutura, e às vezes não parecem tão secos porque o teor alcoólico é alto, e o álcool também dá uma sensação de doçura na boca. E há também os que não estagiam em barricas de carvalho sendo mais leves e mais secos [...] (LILLA, 2005, p.64-65).

As uvas Chardonnay “têm aromas tipicamente frutados, predominando a maçã verde e o abacaxi fresco nos Chardonnay de regiões frias, e de banana e pêssego nos de regiões mais quentes” (SANTOS, 2003, p.44-45).

#### • **Gewürztraminer**

A Gewürztraminer é uma das uvas mais fáceis de identificar, graças à coloração rosada de sua pele, e também é a mais aromática das uvas [...]. Nos vinhos secos, identificam-se imediatamente aromas de lichia, rosa e gengibre. Nos seus vinhos doces, acrescenta ainda um aroma de mel (SANTOS, 2003, p.45).

“Os vinhos produzidos com essa uva têm normalmente uma cor amarelo forte, alto teor alcoólico” (LILLA, 2005, p.70).

- **Moscato**

“Chamado de Moscatel na península Ibérica e Moscato na Itália, é a única variedade que, mesmo depois da fermentação, ainda tem cheiro de uva fresca” (SANTOS, 2003, p.45).

Complementando Lilla (2005, p.75), diz que “embora produza vinhos secos, os doces são, sem dúvida, os mais importantes e conhecidos”.

- **Riesling**

A Riesling é considerada, ao lado da Chardonnay, uma das principais uvas brancas do mundo [...], dependendo da região onde é feito, seu vinho pode apresentar aromas de maçã fresca, de dar água na boca, ou de casca de lima (SANTOS, 2003, p.45).

De acordo com Lilla (2005, p.65) a Riesling “vai melhor em clima menos quente, por isso quase não se vê em Portugal, Espanha e Itália ou no Novo Mundo, exceto parte da Austrália, Nova Zelândia e África do Sul”.

Embora existam uvas certas para a elaboração dos vinhos brancos e tintos, algumas uvas tintas podem ser utilizadas também para a elaboração de vinhos brancos, apesar de não ser muito usual. O processo se dá quando ao esmagar as uvas, retiram-se as cascas das uvas tintas e deixa-se fermentando apenas o mosto .

Houve um período na Europa que pode ser considerado como a “desgraça dos vinhedos”, que foi quando uma praga chamada *Filoxera* veio dos Estados Unidos e arrasou os vinhedos. Esta praga atacava apenas os vinhedos conhecidos como *Vitis vinifera*, que são os vinhedos próprios para a elaboração das uvas que produziam bons vinhos. Estes vinhedos possuíam tudo o que esta praga necessitava para a sua sobrevivência e assim ela atacava a raiz dos mesmos, fazendo com que eles morressem.

Pensando nisso, eles começaram um processo de enxerto e descobriu-se desta maneira, que a qualidade das uvas que vinham dos enxertos era melhor e que produziam ótimos vinhos. Assim, até hoje é feito o processo de enxerto dos vinhedos que produzem uvas para a elaboração dos vinhos em várias partes do mundo.

Como este trabalho trata de um prato típico de um estado, pretende-se analisar a importância e a influência que o turismo tem sobre a gastronomia, e também como os dois podem caminhar juntos, fazendo com que os visitantes de uma localidade desfrutem de sua cultura e de sua gastronomia, havendo desta forma, uma integralização à cultura visitada. Assim, para um melhor esclarecimento, o próximo capítulo abordará este assunto.

### **3 TURISMO E GASTRONOMIA**

O turismo e a gastronomia caminham juntos, pois o turismo proporciona uma satisfação pessoal muito grande na vida da pessoa que se desloca a um lugar, em busca de lazer e enriquecimento, culturalmente falando. E a gastronomia faz com que esta pessoa tenha a oportunidade de vivenciar esta experiência de uma maneira completa. Gomes (2000, p.38) diz que “dentro do turismo, a gastronomia é o maior gerador de empregos em todas as partes do mundo [...]”. Além do conhecimento de um determinado local, a pessoa também se inserirá à cultura através da gastronomia, saboreando o que o lugar tem para oferecer. E, para que os turistas vivenciem isto, é importante que a localidade disponha de profissionais qualificados, trabalhando diretamente com a gastronomia, seja em restaurantes nos próprios hotéis, ou até mesmo em barracas nas ruas.

Complementando, Garcia (2000, p.32) diz que “a arte de cozinhar é proporcionar o máximo de prazer a quem come. Não comemos apenas para saciar a fome, mas, principalmente, para ter prazer”.



Em todos os lugares do mundo, a gastronomia permite que cada localidade visitada, seja lembrada pelo o que a pessoa experimentou, o que faz de seu prato típico, um ponto de referência para os turistas. Por exemplo, quando se fala em batatas fritas e hambúrguer, automaticamente se tem em mente os Estados Unidos; quando se fala de chilli, tacos e tequila faz-se a associação com o México. No Brasil, quando se fala em acarajé, as pessoas já pensam na Bahia. Assim, segue uma lista infinita e cheia de iguarias diferentes que deixam com água na boca aquelas pessoas que já experimentaram e se encantaram com a culinária de cada uma destas regiões.

Isso desperta nos turistas a vontade de conhecer cada vez mais culturas de diferentes localidades, para poderem desta maneira, trocar experiências com outras pessoas e comparar a cultura e a gastronomia da localidade já visitada, e a que se pretende visitar.

Garcia (2000, p.30) diz que:

A cozinha regional e o caráter sazonal dos alimentos tornaram-se valores elevados. A preservação da identidade cultural faz parte do presente e do futuro, porque as tradições não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e dos contatos entre culturas que, se sobrepõe ou se misturam.

Santos (2007, p.11-12) complementa dizendo que:

As cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares sejam qual for o tempo e o espaço geográfico, estão postas a situações de confrontos que podem levar à certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou

“digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar certa revolução culinária traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição ainda que marcado pelo tradicional.

Isso acontece, porque o mundo está em constante evolução e assim a história também evolui, e se adapta à realidade. Há muitos casos de chefes de cozinha estrangeiros, por exemplo, que decidem trabalhar no Brasil e não possuem seus ingredientes aqui. Desta forma, eles se adequam à realidade local e trabalham com que o país tem para oferecer, alterando, às vezes, os pratos típicos de seus países, mas sempre tentando manter a essência e os costumes de preparo e modo de servir estes pratos.

Ainda para Santos (2007, p.13):

Sendo a cozinha um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, é importante destacar que muitas das suas produções são consideradas patrimônio gustativo da sociedade. Por tudo que representa do ponto de vista da originalidade e da criatividade, o barreado tornou-se um prato típico, artesanal, carregado de simbolismo, de identidade local e regional, constituindo-se como um monumento, um bem cultural, um patrimônio imaterial.

Com a chegada de imigrantes italianos, alemães, portugueses, poloneses entre outros, no estado do Paraná, houve uma miscigenação cultural e gastronômica muito grande, pois cada povo trouxe uma parte de sua história e cultura, e isso fez com que este estado pudesse oferecer variadas opções de pratos típicos para seus turistas. Assim, para um melhor esclarecimento, o próximo capítulo mostrará como houve o desencadeamento da procura pela gastronomia e turismo deste estado, e seu inter-relacionamento.

### **3.1 Turismo e Gastronomia no Paraná**

Pode-se dizer que o estado do Paraná é muito rico em relação à sua gastronomia, que se deu início junto com a colonização do estado, através de imigrantes de diferentes descendências que trouxeram com eles um pedaço de suas raízes culturais com seus costumes e hábitos alimentares.

O fato de imigrantes de diversas localidades terem se reunido ali, fez com que estes povos pudessem se inserir à cultura e à gastronomia uns dos outros, permitindo que houvesse uma maior diversificação quando o assunto era a alimentação.

A base da alimentação paranaense era constituída basicamente de feijão, milho, mandioca, café, arroz, carne, trigo, pinhão e o mate, e através destes elementos outros derivados passaram a existir proporcionando uma grande variedade de opções de pratos.

Complementando Santos (2007, p.13) diz que:

Os temas da cozinha e da mesa regional paranaense revelam os tempos da memória gustativa, e tem suas origens nos contornos nas cozinhas indígena, portuguesa e africana, dando verdadeiro salto cultural ao encontrar as cozinhas caipira e imigrante. Desta maneira, a gastronomia paranaense reserva um lugar para todos, pois é diversa, a partir de uma riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa mais ampla com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação.

Com o tempo, o que era preparado apenas para o sustento destes povos, se transformou em um verdadeiro festival gastronômico, atraindo pessoas de outros estados, e assim o turismo no Paraná teve seu início.

Cada região do estado do Paraná apresenta uma particularidade em relação aos seus pratos típicos devido à grande diversificação gastronômica existente. Na cidade de Lapa, por exemplo, pode-se experimentar diversas iguarias como: Quirera Lapiana; Arroz-de-carreteiro; Virada de Feijão Lapiano.

Na cidade de Toledo, tem-se como prato típico o Porco no Rolete; em Campo Mourão tem-se o Carneiro no Buraco; em Guaíra pode-se encontrar o Pintado na Telha.

Em Curitiba, o Bairro Santa Felicidade sofre influência italiana, e é conhecido por suas adegas, que oferecem degustações de vinhos, presuntos, queijos e salames aos seus visitantes, além de restaurantes tradicionais como Madalozzo, que servem pratos italianos e mediterrâneos.

O pinhão, semente do pinheiro ou araucária, como é conhecido no estado do Paraná, é um alimento muito usado nos pratos paranaenses na maioria das regiões do estado.

Através dele, vários pratos podem ser elaborados como o Bolinho de Pinhão; Pinhão na Manteiga; Aperitivos de Pinhão; Salada de Pinhões; Sopa de Carne com Pinhões; Sopa de Pinhões; Carne com Molho de Pinhão; Linguado com Molho Frio de Pinhões; Croquetes de Pinhão; Suflê de Pinhão; Torta de Pinhão; Bolo de Pinhão e Bom-bocado de Pinhão.

Na região litorânea, principalmente nas cidades de Antonina, Morretes e Paranaguá, um prato típico bastante apreciado é o Barreado. Este prato tem uma história secular, e desperta o interesse de muitos turistas que vão para estas regiões, muitas vezes somente para prová-lo.

O foco principal deste trabalho é a harmonização do Barreado com o vinho. Assim, para poder compreender um pouco mais sobre este

prato, sua história, seu preparo e ingredientes, o tópico a seguir o abordará.

### **3.2 O Barreado**

O Barreado é um prato típico do litoral paranaense, bastante conhecido e apreciado pelos paranaenses e turistas, que muitas vezes se deslocam até o litoral do estado apenas para prová-lo, porém sua verdadeira origem é uma incógnita para muitos. Para Heyde (2002, p.86) o Barreado “é considerado o único prato com origem tipicamente paranaense”.

Já em contrapartida Santos (2007, p.13) afirma que:

Na verdade não existe uma cozinha tipicamente paranaense, pois o seu arcabouço constitui uma mescla de sabores os mais diversos. Nesse sentido, o saber gastronômico local e regional somado aqueles saberes externos, permitiram permanências e mudanças sendo que alguns pratos se mantiveram e outros foram adaptados diante das circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, tudo isto como produto da dinâmica do processo histórico das diversas regiões do Estado do Paraná.

Mesmo com estas contrariedades sobre sua origem, o Barreado sempre ganhou seu espaço na história do estado do Paraná, e ele foi feito pela primeira vez em uma aldeia de pescadores.

O Barreado tem este nome pelo fato de ser feito em panela de barro, e durante o cozimento ter a tampa da panela lacrada por uma massa de farinha de mandioca, para que o caldo não evapore.

Deve-se ressaltar que a panela comum para o uso é a de barro, mas antes de utilizá-la pela primeira vez deve-se curá-la. Há várias formas de fazer isso, uma delas é “untar com óleo por dentro e levar a aquecer por um tempo, retirar do fogo e deixar esfriar, para lavar

com sabão e enxaguar bem. Deve-se deixar secar e só então colocar a panela em uso” (GIMENES, 2008, p.136).

De acordo com Gimenes (2008, p.147) “um aspecto que não pode ser esquecido é a orientação para que a panela de barro não seja colocada diretamente sobre o fogo, principalmente nos fogões à gás”. Pois o contato direto com o fogo pode fazer com que a panela de barro trinque ou até mesmo estoure, assim é recomendado o uso de uma chapa de alumínio inteiriça para proteger a panela.

Antigamente, os fogões utilizados eram os à lenha, e muitas vezes o Barreado era enterrado. Hoje, são usados fogões à gás, sejam eles comuns ou industriais como os de restaurantes, ressaltando que alguns restaurantes ainda seguem a tradição dos fogões à lenha, porém, não são a maioria.

Atualmente, nem todos os restaurantes utilizam as panelas de barro, pelo fato de as de alumínio serem mais fáceis de limpar e mais higiênicas. Contudo, outros restaurantes ainda utilizam as panelas de barro por causa da tradição e também porque a panela de barro dá um sabor especial ao Barreado.

Bastante peculiar, por causa de seus ingredientes, ele é feito com carne bovina, toucinho fresco, cebola, alho, louro, cominho, pimenta-do-reino, cheiro verde, alfavaca, vinagre e sal a gosto.

Embora os ingredientes principais sejam estes, o preparo pode variar de cozinheiro para cozinheiro, podendo ser adaptados outros ingredientes, fazendo substituições e até mesmo se adequando à realidade local.

Muitas receitas trazem o tomate como ingrediente do Barreado, mas isso se torna uma polêmica em relação à história do mesmo, pois o fato de ele ser cozido por tanto tempo já dá a cor avermelhada ao prato por causa da carne e não requer a presença do tomate, além de o mesmo, após algum tempo poder fermentar,

fazendo com que se perca o prato. Contudo, o Barreado sem o tomate, fica com uma aparência feia, causando uma repulsa em quem vai experimentá-lo, e a coloração vermelha do tomate faz com que esta aparência fique mais agradável aos olhos do degustador.

Heyde (2002, p.86) diz que:

Antigamente o cozimento do barreado era feito em valas sobre braseiro, levando cerca de 24 horas para que ficasse pronto. Atualmente é feito preferencialmente em fogão à lenha, devendo ser cozido por cerca de 12 horas.

Segundo Gimenes (2008) como o prato era preparado pelos caboclos, e eles não dispunham de uma condição econômica boa para comprar uma carne de boa qualidade, eles tinham que comprar carne de peito, que conseqüentemente era dura. Este era o motivo deles cozinharem tanto o Barreado, para que a carne pudesse amolecer a ponto de se desmanchar para que o consumo se tornasse melhor, e ele só era consumido no período do Carnaval, pelo fato de a carne bovina não ser um produto barato naquela época, mesmo que fosse de segunda qualidade.

Hoje, não é mais necessário deixar o Barreado cozinhando por 24 horas, porque pode-se comprar uma carne boa para o preparo do prato, porém a carne de segunda é mais resistente do que a de primeira, ficando assim no ponto certo para o consumo do prato. Além disso, há quem diga que a carne de segunda é mais saborosa que a de primeira, desta maneira a escolha fica a mercê de quem comprar a carne.

As carnes mais usadas segundo os levantamentos realizados são Patinho, Peito, Paleta, Lombo Agulha, Coxão-mole e Alcatra (apesar destas duas últimas não serem consideradas carnes de segunda). Há outras recomendações, como a de usar qualquer

carne de segunda magra, mas também há outros cortes que são citados, tais como Coxão-duro, Granito, Posta Branca, Matambre e Posta Vermelha. Algumas receitas indicam a necessidade de se usar um pedaço de carne com osso, nesse caso preferencialmente Paleta com osso, pois, nesse caso, as substâncias que se desprendem durante o cozimento dão mais sabor e maior consistência ao caldo (GIMENES, 2008, p.101-102).

O Barreado não é simplesmente um prato típico, ele faz parte da tradição e história do estado, sendo considerado parte da cultura paranaense. Para Heyde (2002, p.86) “no folclore paranaense o barreado é símbolo de fartura, festa e alegria. Seu sabor inconfundível faz com que este prato tipicamente paranaense seja considerado um dos mais saborosos do país”.

A importância do prato, entretanto, não se encerra na peculiaridade de seu preparo nem em seu sabor. Mais do que uma iguaria gastronômica, o Barreado é uma manifestação intimamente ligada a outras práticas culturais litorâneas, presente na mesa dos autóctones nos domingos, em casamentos, batizados e aniversários, bem como nas festas comunitárias e religiosas, vinculada até hoje aos festejos do Carnaval e ao Fandango. Símbolo de festa e fartura para as comunidades do litoral, o Barreado extrapolou o âmbito doméstico e alcançou a esfera comercial, sendo servido e degustado em larga escala em restaurantes de Antonina, Morretes e Paranaguá, principalmente a partir da década de 1970 (GIMENES, 2008, p.2-3).

De acordo com Gimenes (2008) o fato de o Barreado ser um prato bastante forte, fez com que fosse escolhido para festividades como Carnaval e Fandango, pois eram vários dias consecutivos de festas e as pessoas precisavam de muita energia para conseguir aproveitá-los sem desânimo.



Segundo o Jornal Gazeta do Povo (2009) “O barreado é capaz de explicar boa parte da história do Paraná. O prato surgiu no fim do século 18, sob a influência das culturas portuguesa e indígena, e é símbolo dos costumes dessa época”. Contudo, mesmo que o prato faça parte das raízes históricas do Estado, ele só pode ser visto como um símbolo cultural se ele fizer parte das memórias de quem o degusta.

Desta forma, defende-se que o Barreado é uma tradição culinária irrefutável. Entretanto, ele pode ou não desempenhar a função de alimento-memória. Para aqueles que o degustavam na infância ou na juventude, ou que tinham no prato o símbolo de eventos especiais, saboreá-lo na casa dos pais ou até mesmo em um restaurante pode sim se caracterizar como contato com um alimento-memória. Contudo, para aqueles que não possuem nenhuma ligação com a iguaria e vão degustá-la por curiosidade na casa de amigos ou em restaurantes, ou ainda a comem com frequência por gostarem de seu sabor, a idéia do alimento-memória não se verifica. Uma tradição culinária pode se caracterizar como um alimento-memória, pois para que se caracterize como tal é imprescindível que o degustador possua os referenciais memoriais e culturais adequados (GIMENES, 2008, p.67).

De acordo com Silveira apud Gimenes (2008, p.96):

Porque o meu pai, quando eu era pequena, eu lembro, eu tinha uns seis anos, sete anos, e ele fazia esses mutirões que vinha um pessoal de um sítio e de outro sítio, vinha o pessoal de tudo quanto era sitiozinho e se juntavam todos aqui e iam para a roça. Naquela época a gente dizia “pixirão”. Era a colheita do arroz, por exemplo. Então todo mundo ia colher o arroz. E depois ele também ia nos outros sítios, ajudar as outras pessoas, fazer esse mutirão. E lá na roça eles faziam essa vala na terra e punham uma panela bem grande em cima daquela vala e punham fogo. Por isso que diziam “Ah, o Barreado era enterrado”, “o Barreado é embaixo da terra”.

Não é, era uma vala que faziam embaixo da terra para colocar a panela em cima. Eles colocavam o Barreado para cozinhar ali. Eles punham, vedavam a panela com folha de bananeira, porque a folha de bananeira você pondo do fogo ela fica que nem papel, ela molda, você faz dela o que você quiser. Então punha direitinho a folha de bananeira em cima da panela e daí barreava, peneirava a cinza do próprio fogo que tinha, colocava farinha de mandioca, colocava um pouco de água e aquilo ficava que nem cimento, e você barreava tudo em volta da panela. E ali em volta e meia eles vinha de lá e punham fogo, volta e meia vinham de lá e alimentavam o fogo. Até que cozinhar bem esse Barreado. Daí quando chegava à noite, meu pai tinha uma casa que tinha uma sala grande lá no canto do morro. E daí a noite eles penduravam um cacho de banana, pegavam um garrafão de pinga e o Barreado, levava o Barreado ali e todo mundo comia o Barreado. Tinha também o Fandango, que eles batiam o pé, então dançavam um pouco, tinha ali a violinha que fazia o toque deles, batiam o pé e vinha um comia um prato de Barreado e tomava uma pinga. Daí vinha outro e comia outro prato de Barreado, tomava uma pinga e pegava uma banana. E aí eu dormia ali encostada na parede, até eles terminarem. Quando eles terminavam daí é que a gente voltava para casa, lá pelas duas horas da manhã, eu nem lembro que horas eram. Mas dessa coisa de comer o Barreado com Fandango eu lembro bem, eu era pequena, eu lembro eu tinha uns cinco, seis anos, nem estava na escola ainda (SILVEIRA, 2008).

Como se pode perceber, o Barreado era um prato bastante simples implementado na vida e nos hábitos de moradores, e depois de pronto era servido com farinha de mandioca (que era acrescentado ao caldo, para se fazer o pirão), a banana, que de acordo com De Freitas apud Gimenes (2008, p.172) “servia para neutralizar ou amenizar o efeito do toucinho” e a cachaça. De acordo com Gimenes (2008, p.165):

Esta associação do Barreado morretense à cachaça por conta da ampla tradição dos alambiques na cidade e ao fato de muitas famílias tradicionais (cujos descendentes são hoje donos de restaurantes) serem ou terem sido produtores de cachaça.

Algo que vale a pena ressaltar, é que durante a degustação do Barreado não é recomendável o consumo de água, pois ele em contato com a água cria uma sensação não muito agradável, pois a água “racha” a gordura. Em contrapartida, se recomenda o consumo da cachaça, pelo fato de ela dissolver a gordura do Barreado, não causando uma sensação desagradável.

Segundo as tradições, a cachaça deve ser tomada após o término do Barreado para auxiliar na digestão, mas isso não é via de regra, sendo assim, fica a critério de cada consumidor o momento em que se deseja tomar esta bebida. O Barreado não servia apenas como alimento para as pessoas, mas sim como um elo de união e amizade entre os moradores dos sítios que se reuniam para degustá-lo de uma maneira festiva.

Um hábito bastante comum em todo litoral paranaense, era a queima de fogos quando era servido o Barreado. Este prato era relacionado à festa, à alegria, geralmente servido na época do Carnaval ou festas religiosas. Então, literalmente, a festa era comemorada com tudo que os moradores tinham direito. Já em Morretes, o costume dos fogos era para avisar as pessoas na roça que a comida estava pronta para ser consumida.

Em Paranaguá, um homem chamado Agostinho Pereira Filho fez uma poesia publicada em 1938 sobre as manifestações culturais dos moradores dali. E Correia apud Gimenes (2008, p.158) trouxe essa poesia em sua obra:

### **Barreado**

Da canoa subiu o primeiro foguete...  
Alça um outro, outro mais...e do porto distante  
Sobe riscando o céu na tarde agonizante  
um rojão que no azul traça um alvo filete

Lá na praia distante, em meio a vazante,  
junta o povo de casa e apresta-se o rolete  
p'ra varar a canoa e aguardar o banquete,  
o Barreado que chega – o “boi” – carne abundante.

é o cominho, a farinha, a banana, e a aguardente  
p'ra a festança, ideal do caboclo praiano  
que termina depois no Fandango dolente...

Torna ao canto a panela de barro inda um ano,  
a esperar outro Entrudo, a alegria da gente  
boa e simples que volta ao seu labor, insano.

Pinto apud Gimenes (2008, p.159) também traz uma poesia sobre o Barreado contando seu modo de preparo:

### **Barreado**

“Minino vô te contá:  
Fui convidado pra comê Barreado  
Serr'abaixo em Paranaguá  
Peguei “Maria Fumaça”  
Varei a Serra do Mar  
Tanta beleza junta, juro que nunca vi  
Véu de noiva, Ferradura, São João  
Pico do Marumbi  
Depois veio Barreado  
Mió gororoba que eu já comi  
Hum, hum, eh...ah...Barreado de Paranaguá  
Carne de gado talho de batame  
Folhas de louro, pimenta e cominho

Alho, cebola e salsinha, e um pedaço de toucinho  
De barro é a panela, pos tampada e “Barreado”  
Dez hora de fogo nela  
E só servir depois  
Com farinha e arroz

Desta maneira, pode-se verificar a importância cultural que um prato tão simples tem para o seu povo, sendo possível descrever a sensação sentida ao experimentá-lo, até mesmo através da poesia.

A segunda poesia mostra a viagem de Maria Fumaça, pela estrada da graciosa, de uma pessoa da roça que não tinha experimentado o Barreado, e qual foi o feedback que ele teve após o ensejo.

Tomando consciência da importância do Barreado para a região, muitos moradores desta região resolveram comercializar o prato no intuito de divulgá-lo e atrair turistas para o litoral.

Apesar da pouca infra-estrutura, e de não haver o apoio do governo em relação ao turismo, foi a partir de 1960, que o turismo de uma maneira tímida, começou a se expandir. Eram feitas divulgações sobre o litoral do Estado e sobre as iguarias servidas ali como o Barreado, o que despertou o interesse de várias pessoas a se deslocarem para conhecê-lo.

Vários restaurantes tradicionais foram abertos, e até hoje trabalham levando o Barreado à mesa dos turistas que visitam esta região para esta finalidade.

Em 27 de maio de 1969, durante a gestão do governador Paulo Pimentel, a Lei nº. 5.948 criou o Conselho Paranaense de Turismo – CEPATUR e a Empresa Paranaense de Turismo - PARANATUR . A PARANATUR foi concebida com o objetivo de fomentar a atividade turística, atendendo as diretrizes indicadas pelo CEPATUR. É preciso mencionar que foi justamente a criação da PARANATUR que iniciou uma concepção efetiva de planejamento e

gestão do turismo paranaense, que modificou o contexto do estado a partir da década de 1970 (GIMENES, 2008, p.217).

Assim houve um maior empenho por parte do governo do Estado e entidades públicas e privadas em tentar atrair turistas para o litoral. Houve o processo de implementação de uma infra-estrutura adequada para receber os visitantes, melhoria nas rodovias para facilitar o acesso, e muitas propagandas sobre os atrativos históricos culturais e naturais que o estado do Paraná juntamente com seu litoral tinha para oferecer aos turistas.

Porém, foi apenas a partir de 1990, que o turismo no Paraná ficou competitivo em relação a outros estados vizinhos, pois com a divulgação do Barreado e do litoral, o estado se fortaleceu, destacando algumas das cidades do litoral como Morretes, Antonina e Paranaguá.

A partir de 2000, o turismo no Paraná se consolidou, atraindo não apenas turistas, mas também investidores e empresários da área da gastronomia, que começaram a abrir restaurantes por todo o litoral e oferecendo o Barreado aos turistas, que ficou reconhecido como o prato típico do litoral.

De acordo com Gimenes (2008), na cidade de Antonina há nove restaurantes especializados no Barreado, em Paranaguá são sete e em Morretes são dezoito. Desta maneira, pode-se observar o maior empenho na comercialização do Barreado em Morretes do que nas outras cidades. Não é à toa que para muitos, Morretes é considerado como a “capital do Barreado”.

O intuito deste trabalho é mostrar que o Barreado pode ser servido com outras bebidas, através de uma combinação harmoniosa. Assim será feita a tentativa de harmonizá-lo com o vinho, para saber se existe a viabilidade ou não.

Porém, para que seja abordado o tema da harmonização entre estes dois elementos, será apresentado no seguinte capítulo, uma breve explanação do que é a harmonização entre alimentos e como ela acontece.

## **4 A HARMONIZAÇÃO DE ALIMENTOS**

A harmonização entre o alimento e a bebida é muito importante quando se quer obter um resultado positivo no quesito alimentar-se bem e de maneira adequada.

Como tudo o que se faz exige um equilíbrio para que não fique demais nem de menos, o mesmo acontece com o alimento, e é neste momento que a harmonização entra em ação. Ela é capaz de balancear o alimento e a bebida, sem que um interfira no sabor e peculiaridades do outro, proporcionando assim um verdadeiro casamento entre os dois.

### **4.1 Harmonização entre o Vinho e a Comida**

Para que haja uma harmonização entre o vinho e a comida algumas condições são necessárias.

Segundo Borges (2007, p.35) o “conjunto vinho-comida está harmonizado quando apresenta estruturas em equilíbrio e sensações ajustadas de tal forma que o vinho e a comida tenham suas virtudes mutuamente realçadas”.

Ainda complementando, Borges (2007, p.14) diz que a “harmonização baseia-se no tripé equilíbrio, harmonia e realce”. Já para Johnson apud Borges (2007, p.14) “não existem normas para saber que vinhos correspondem a cada tipo de comida”.

Desta forma, pode-se dizer que existe uma maior flexibilidade nas regras para a harmonização. Algumas pessoas dizem que para

combinar o vinho com a comida deve-se seguir a regra das cores, por exemplo, vinho branco com carne branca, e vinho tinto com carne vermelha.

Porém, de acordo com o Le Cordon Bleu Vinhos (2005, p.46):

Vinhos tintos com carnes vermelhas e vinhos brancos com carnes brancas: regra que já não é mais adequada perante a riqueza de ingredientes e estilos de cozinhar utilizados hoje em dia. Para obter o que há de melhor leve em consideração a complexidade dos alimentos e do vinho.

Podendo assim perceber que os vinhos, tanto brancos como tintos, não são combinados por causa da cor do alimento, e sim devido a corpulência do mesmo.

Conforme Lilla (2005, p.195 e 198-199):

Prato leve pede vinho leve, prato forte vai melhor com vinho encorpado. Assim, a questão não é que os peixes combinam com vinho branco e as carnes com vinho tinto, mas sim que o peixe, que é um prato leve, combina com vinho leve. Como os vinhos brancos são normalmente mais leves que os tintos, ficou essa idéia de que é vinho branco que combina com peixe. [...] quando dizemos que uma comida não combina bem com vinho, não quer dizer que não seja possível bebê-lo com essa comida. Significa simplesmente que nem a comida vai ficar melhor com o vinho nem o vinho vai agradar mais com essa comida.

Complementando Simon (2007, p.10) diz que:

No passado havia regras: vinho branco com peixe e carne branca; vinho tinto com carne vermelha; e vinhos locais com pratos regionais. É fácil hoje condenar tais normas como radicais e bitoladas, mas em seu contexto elas faziam mais sentido. Os estilos culinários em todo o mundo eram mais estritamente definidos e



auto-suficientes. Ninguém associava um pouco de haute cuisine francesa com toques de cozinha alemã, cozinha thai com soluções culinárias do sul da Itália [...]. Na verdade, a comida era respeitada – e mesmo celebrada – por sua naturalidade. E os vinhos com os quais as pessoas a acompanhavam eram locais ou figuravam entre um punhado de europeus clássicos - o Novo Mundo estava fora disso.

Com as mudanças no mundo e avanços tecnológicos, o vinho também se transformou, quebrando os paradigmas em relação à regra de harmonização antigamente aplicada. Hoje, podem-se encontrar vinhos tintos leves e com menos taninos que possibilitam a harmonização com peixes, e isso também acontece com os vinhos brancos mais encorpados, que mesmo com a ausência de taninos se apresentam com maior acidez, proporcionando uma combinação harmoniosa com a carne vermelha e pratos mais encorpados, mantendo desta maneira o equilíbrio exigido para o sucesso da harmonização.

Ainda que seja permitida a utilização tanto de vinho tinto como de branco para harmonização dos pratos de acordo com o corpo dos mesmos, alguns sugerem a lógica utilizada antigamente (carnes brancas com vinhos brancos e carnes vermelhas com vinhos tintos) para quem não tem experiência quando o assunto é harmonização de alimento x vinho.

Na maioria dos casos, você deve procurar equilibrar o peso da comida com o do vinho, de modo que nenhum dos dois se sobreponha ao outro – comida substancial e robusta com vinho substancial e robusto; comida meio leve com vinho meio encorpado; comida leve com vinho leve [...]. A intensidade do sabor introduz a principal exceção à regra da combinação de pesos: comidas gordurosas e substanciais podem fazer parceria com vinhos levemente encorpados, para estabelecer um contraste acentuado (SIMON, 2007, p.11).

Como explicado anteriormente, para que haja uma boa harmonização é necessário equilíbrio, harmonia e realce, pois da mesma forma que estes três itens são buscados em um matrimônio extraconjugal, no matrimônio vinho x comida eles são também de extrema importância para que um não se sobressaia mais do que o outro. Deve-se buscar um contraste entre os dois, para que o resultado seja positivo.

Quando se serve um prato de sabor marcante, é preciso um vinho também marcante, ou seja, com uma boa estrutura e bom corpo, para que não se perca o sabor da comida, e haja um realce maior ao degustar o vinho. Pratos ácidos devem ser combinados com vinhos de acidez semelhantes.

Quando se trata de comida, o papel do vinho é aplacar a sede e limpar o palato depois de cada garfada. Para poder apreciar totalmente o aroma e a textura dos bons vinhos e da boa comida, escolha uma combinação que destaque o que há de melhor no alimento e realce as sutilezas de seu vinho (LE CORDON BLEU VINHOS, 2005, p.46).

De acordo com as informações obtidas pelos autores citados neste capítulo, no tópico a seguir, será verificado, através de respostas de *sommeliers* e gastrônomos, se existe a possibilidade de uma harmonização positiva entre o Barreado e o Vinho, através de uma análise sobre os ingredientes que compõem o prato, em relação ao seu contraste com o vinho.

## **4.2 Barreado e o Vinho**

Como apresentado anteriormente, o objetivo deste trabalho é verificar se existe a possibilidade de harmonizar o Barreado com o vinho, já que este prato é servido com a cachaça, e assim poderiam ser oferecidas outras opções de bebidas, no caso deste trabalho, o vinho.

Foi enviado um e-mail para quinze *sommeliers* bastante renomados na área da enogastronomia, conhecidos nacionalmente e internacionalmente, e para dois gastrônomos do Estado do Paraná, perguntando a opinião deles sobre a possível harmonização do prato com o vinho, sendo que todos responderam ao e-mail. Porém, dos quinze *sommeliers*, nove deram a sugestão, e dos dois gastrônomos, apenas um sugeriu.

A questão enviada encontra-se no apêndice, e o currículo de alguns deles em anexo.

Vale ressaltar que os que não deram a sugestão, alegaram que foi pelo fato de nunca terem provado o prato, não querendo assim, se comprometer com o resultado, mas alguns dos profissionais que responderam, também não conheciam o Barreado, e com suas experiências na área, tentaram sugerir o vinho, balanceando com os ingredientes do prato.

Para o sommelier Renato Oliveira do Restaurante Madalozzo do bairro Santa Felicidade em Curitiba (2008) “a melhor harmonização seria um vinho da uva Merlot, que tenha pelo menos seis meses de reserva em barricas. Esta é, geralmente, uma uva de boa estrutura e corpo, com algum aroma de frutas e baunilha”.

Segundo o *sommelier* e vice-presidente da Associação Brasileira dos *Sommeliers* do Paraná Rogerio Marcondes (2009):

Para o Barreado sempre indicamos vinhos tintos de bom corpo e com estrutura. Um Malbec Argentino que tenha passado em carvalho por 6 meses teria uma presença muito boa com o Barreado, porque o Barreado tem muitas especiarias, como a pimenta jamaica, louro e o cominho e

é

um prato de aromas fortes, para isso necessitamos de vinhos corpulentos que não se fechem diante do prato. Outros vinhos que estariam a frente do barreado seria um bom Carmenere

Chileno, que tem um aroma bem distinto e é forte de corpo. Temos um

bom Merlot Nacional, como o Desejo da Salton, um Merlot de valor aromático que pode enfrentar o Barreado sem ficar atrás. Ótimas opções, também teríamos no Uruguay, com bons Tannats, como o AMAT e o Bouza A4 e o A6. Se formos pensar em vinhos franceses eu indicaria um Bordales como o Chateau Talbot, em suas melhores safras, pois tem um alto teor de aromas, ou um Cos de Estornel pelo singular aroma exótico que poderia se colocar de forma muito diferente com o Barreado. Pensando em vinhos italianos poderíamos pensar em um Barbaresco ou um Barolo, que pela forte tanicidade da casta Nebbiolo poderia trazer uma

formação enogastronômica bastante interessante. Já se pensarmos em um vinho Português eu pensaria no Quinta do crasto 2003 ou o 2005 que são de safras surpreendentes e trazem uma harmonia muito grande na boca. Se formos indicar algum Norte Americano, eu iria direto aos grandes ícones da Califórnia, como os grandes Cabernet Sauvignons reservas da Robert Mondavi, ou o TOP de linha OPUS ONE que tem uma estrutura invejável e inesquecível.

De acordo com o *sommelier*-consultor da importadora DECANTER Guilherme Corrêa (2009):

O Barreado deve ser servido com um vinho tinto potente, pois é um prato com muita estrutura, e que também tenha uma boa carga aromática, também característica do prato. É também aconselhável

que o vinho tenha uma boa alcoolicidade, para enxugar a untuosidade/suculência do prato, e taninos firmes embora maduros para ajudar neste processo. Tomando como base estas características, sugeriria um Tannat uruguaio como o da vinícola Bouza, ou então um Syrah chileno, como o da vinícola De Martino elaborado no Valle de Choapa.

O sommelier Álvaro César Galvão (2009) diz que:

Quanto ao Barreado, já o comi com banana da terra meio verde que é cozida junto, e também sem a banana. Prefiro com a banana, pois o tanino dela acrescenta um saborzinho mais exótico. Como a carne quase desmancha depois do cozimento, esta textura pede vinhos muito leves, tanto tintos, que devem ser jovens, quanto brancos, que podem ser aromáticos ou não. A gordura do toucinho se amalgama com a carne que nos moldes da receita não são gordurosas, deixando os aromas e a untuosidade que pede vinhos mais ácidos, mas sem exageros. Aromático, pode ser por exemplo da uva Gewürztraminer, não aromático da uva Riesling, ou Savignon Blanc. Quanto aos tintos, um Gamay seria ideal, mas podemos ter um Cabernet Franc ou Merlot. Meu posicionamento é que aguardo seu comentário é: Branco-Riesling, Tinto-Gamay. Todas as uvas citadas encontramos exemplares de vinhos brasileiros. Não podemos nunca esquecer que o espumante também vai bem, e não faria feio.

O sommelier, sócio do Restaurante Piselli e presidente da Confraria dos *Sommeliers* de São Paulo Juscelino Pereira (2008) diz que:

Não tive oportunidade de provar o Barreado, mas pela receita entendi ser um prato rico em sabores, aromas e encorpado. Tenho certeza que há varias opções de vinhos para acompanhar, a regra é a seguinte, de acordo com riqueza e intensidade do prato, também o vinho precisa ser equivalente, ou seja, encorpado, seco, rico em aromas para haver o equilíbrio. Recomendo um tinto encorpado, Ex;

Malbec Argentino, Cabernet-Sauvignon Chileno, Shiraz Australiano, Itália Barolo. Exceto o Barolo, os demais recomendo os mais encorpados, pois existem vinhos feitos com uvas citadas e são mais leves (feitos de vinhedos jovens para consumo rápido, que não seria recomendável).

O sommelier do restaurante Bom Appetit (Estrela Michelin) em Dublin – Irlanda, Pierre Lincoln (2008) sugere:

Estive pensando sobre o prato.. é bem pesado.. normalmente equilibramos o peso do prato com o corpo do vinho.. isto exige um vinho bem encorpado por sinal... Participei de varias degustações e harmonizações tentando equilibrar feijoada com vinho... e chegamos a conclusao que vinho é realmente difícil... mas há uma luz no fim do tunel... Pesquisei um pouco e consultei uns amigos... vou sugerir 3 opções... (estou assumindo que a banana e a laranja são servidos a parte, senão seria praticamente impossível de harmonizar).

### **1) Pinotage bem encorpado da Africa do Sul**

Isto é uma opção bem audaciosa, pois pinotage possui aromas discretos de frutas selvagens(amora, framboesa) e banana, corpo médio/encorpado e normalmente é pronto para ser bebido. Tem um final levemente amargo, mas com taninos estruturados o que harmoniza com a carne cozida. Bons produtores usam carvalho francês o que deixa o vinho mais elegante.

### **2) Cote de Rotie (Norte do Rhone, Franca)**

É um vinho caro, com Syrah predominante (normalmente tem um toque de Viognier - branco). Esta harmonização é mais conservadora... Isto vai enfatizar as especiarias do prato(deixa-lo apimentado), característica principal do Syrah... além de um toque de frutas vermelhas e negras...

Produtores: M.Chapoutier, Guigal, Paul Jaboulet

### **3) Touriga Nacional do Douro, Portugal**

É um vinho extremamente rico, com chocolate, amoras, toque

defumado/tostado, encorpado com taninos maduros e macios, O cozido é bem gorduroso o que precisa de bons taninos para quebrá-lo..

**Produtores:** Quinta do Crasto, Xisto, Niepoort, Quinta do Vale Meao, Quinta do Carmo, Pintas e Poeira (nao sei se estes 2 ultimos sao 100% Touriga Nacional).

A sommelier, Representante Casa Valduga Vinhos Finos e juíza Internacional FISAR , Bianca Bittencourt (2008) diz:

Eu sou do Rio de Janeiro e às vezes em que estive no Paraná não cheguei a comer o Barreado. Pela descrição do prato e pelos ingredientes, ele me parece ser um prato muito gorduroso. Para termos uma boa harmonização, o ideal é colocarmos um vinho que quebre um pouco a gordura do prato, daí vamos usar um vinho tinto ou um espumante seco. Dentre as castas tintas, a que melhor se harmoniza com gordura é a uva Tannat. Então eu harmonizaria com um vinho da variedade Tannat preferencialmente do Uruguai, pois é o local onde esta variedade se adaptou melhor. A uva Tannat é uma uva potente, bem encorpada e com muitos taninos. A opção do Espumante seco ou Brut também é válida pois a acidez do espumante também quebra um pouco a gordura do prato. Essas duas opções são teóricas, sempre sugiro que se façam testes pois nem sempre as regras são 100% fiéis. Experimente o barreado com um vinho tannat do Uruguai e com um espumante brut. O espumante pode ser brasileiro pois temos excelentes espumantes.

O sommelier, Eduardo Granja Russo, mais conhecido por Didú Russo (2008), fundador e coordenador da Confraria dos *Sommeliers*, colunista de vinhos da Revista RSVP/CARAS e colaborador da Revista Gula onde é membro do Juri de Gula, diz:

Eu tentaria um Tannat, pois a rusticidade desse prato, rico em aromas com textura macia e sedutora, mas encorpado e de “sustância” como se diz, certamente ficará bem com um vinho

consistente e tânico. Você poderia tentar também um Shirraz do Novo Mundo, mas eu prefiro indicar o Tannat, uva rústica e tânica do sul da França que encontrou habitat ideal no nosso vizinho Uruguai onde se encontram grandes vinhos dessa uva. Nós também temos no Brasil, a Miolo acaba de colocar no mercado um tannat da linha Fortaleza do Seival que é muito bom. Do Uruguai posso indicar diversos produtores, como: Pisano, Irurtia, Castillo Viejo, Carrau, De Lucca, Marichal, Juanicó, entre outros.

Para a sommelier da Vinícola Salton, Carina Cooper (2008):

A harmonização de vinho e comida depende muito de prato para prato e deveria ser testado. Enfim, eu sugiro um vinho da uva Nebbiolo, originária da região do Piemonte, Itália. Esta uva elabora vinhos potentes e com boa estrutura para aguentar uma carne que foi cozida durante várias horas. Ela produz vinhos com taninos e acidez elevadas. Dois pontos que procuramos para a harmonização com o barreado, vamos precisar da adstringência (taninos) e do frescor (acidez).

O gastrônomo Paranaense e editor do Blog Qvinho, Jomar Brustolin (2009) diz:

A sua sugestão é bastante desafiadora! Nunca tentei harmonizar o Barreado com vinho, até porque sempre comi esse prato em Morretes e, devido ao calor infernal, sempre fiquei na cerveja. Talvez um tinto ligeiro, sem muita madeira e levemente resfriado seja uma boa companhia. Vinhos no estilo Beaujolais, um Merlot Nacional, um Tempranillo de Rioja podem acompanhar bem. Vou tentar qualquer hora dessas.

Após o levantamento das informações dadas pelos especialistas, poderá ser feita uma análise sobre a possibilidade ou não, de harmonizar o prato com o vinho. Esta questão será abordada no capítulo seguinte.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após análise das respostas dos entrevistados, pôde-se observar que todo o embasamento teórico dos autores citados neste trabalho estão condizentes com a opinião dos especialistas, pois as mesmas uvas citadas no capítulo dois deste trabalho, foram as que os *sommeliers* e gastrônomo sugeriram.

Vale destacar que foram sugeridos vinte e oito tipos de uvas, sendo que entre elas três são brancas: Gewürztraminer, Riesling e Sauvignon Blanc, provando que a regra utilizada anteriormente realmente não é válida, pois pode-se harmonizar a carne vermelha com estes tipos de uvas brancas, por possuírem uma acidez bastante acentuada.

As uvas tintas Tempranillo, Touriga Nacional, Pinotage, Carmenère e Carbenet Franc, foram citadas uma vez cada, enquanto as uvas Merlot, Tannat e Syrah ou Shirraz foram citadas quatro vezes cada, e as uvas Malbec, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon e Gammay foram citadas duas vezes cada.

Desta forma, pôde-se verificar que as opiniões dos *sommeliers* são basicamente as mesmas, e embora alguns não tiveram a oportunidade de provar o prato, chegaram praticamente às mesmas conclusões, baseando-se nos ingredientes do mesmo, afirmando o que os teóricos mencionaram, quando diziam que um prato corpulento exigia um vinho encorpado. Apenas dois entrevistados sugeriram vinhos tintos leves em taninos, enquanto os demais já optaram por vinhos tintos com presença marcante dos mesmos, para que a gordura do prato pudesse ser quebrada.

O resultado obtido foi positivo, embora o vinho combine com muitos pratos, existem alguns com os quais não há esta compatibilidade, mas foi comprovado que o Barreado, mesmo sendo um prato

aparentemente difícil de harmonizar devido à todos os condimentos e ingredientes que possui, pode ser servido com o vinho.

Foi satisfatório também, pelo fato de os especialistas darem suas opiniões e sugestões, permitindo desta maneira, que este trabalho chegasse aos resultados desejados.

Agora já se pode dizer que existe a possibilidade da harmonização entre o Barreado e o vinho, e que especialistas afirmaram isso. É certo que o fato de muitos deles não terem provado o prato antes, e darem suas sugestões apenas baseadas nos ingredientes, nos apresenta uma opinião subjetiva. Ela é coerente de acordo com a teoria, mas nada melhor do que a prática para se obter uma afirmação mais precisa.

Sendo assim, teoricamente e tecnicamente falando, é permitido a harmonização entre os dois. O que de alguma forma abrirá um leque de opções quando o assunto for a combinação do Barreado com algum tipo de bebida, já que nem todas as pessoas são adeptas ao consumo da cachaça, e como no tripé da harmonização se fala muito em realce, isso prova que o vinho realça o sabor dos alimentos e fará o mesmo com o Barreado.

Portanto, este trabalho também poderá servir, futuramente, como um instrumento de incentivo, para restaurantes e estabelecimentos que disponibilizam o prato, diversificando o cardápio de bebidas, incluindo nele os vinhos, e aumentando o número de opções a serem oferecidas para seus clientes, baseados nas sugestões de uvas anteriormente apresentadas.

## REFERÊNCIAS

BORGES, Euclides Penedo. **HARMONIZAÇÃO**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

CATALUÑA, Ernesto. **As Uvas e os Vinhos**. 3º ed. São Paulo: Editora Globo, 1991.

COLOMBO, Renan. Barreado: o sabor e a tradição do Litoral. **Gazeta do Povo**, Paraná, 27 fevereiro 2009, Gastronomia. Disponível em: . Acesso em: 29 março, 2009.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Míni Aurélio**: o dicionário da língua Portuguesa. 6ºed. Curitiba: Editora Positivo, 2006.

GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a Tradição**: Festa, Cultura e História no Litoral Paranaense. 2008. 405f. Dissertação (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba – PR. 2008.

HEYDE, Maria Emilia Daudt Von Der. et al. Paraná. In: FISBERG, Jamal; WEHBA, Mauro; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Um Dois, Feijão com Arroz**: a alimentação no Brasil de Norte ao Sul. 1º ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

LE CORDON BLEU. **Vinhos**: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho. São Paulo: Editora Nobel, 2005.

LILLA, Ciro. **Introdução ao Mundo do Vinho**. 2º ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 3º ed. São Paulo: Estação Liberdade Ltda, 1998.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da Alimentação no Paraná**. 2º ed. Curitiba: Juruá Editora, 2007.

SANTOS, José Ivan. **Vinhos**: o essencial. 5º ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

SIMON, Joana. **Vinho e Comida**: um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida. 3º ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

## APÊNDICE

APÊNDICE A – Correio eletrônico enviado como forma de consulta para os especialistas.

O meu trabalho de conclusão de curso será sobre a Harmonização do Barreado com o vinho.

O Barreado é um prato típico paranaense feito com os seguintes ingredientes: 5 kg de carne fresca (peito, coxão mole, patinho); 500 g de toucinho fresco; 3 cabeças grandes de cebola; 4 tomates grandes; 3 dentes de alho; 4 folhas de louro; 1 colher (chá) de cominho; pimenta-do-reino a gosto; 4 maços de cheiro-verde; 1 maço de alfavaca; vinagre; sal a gosto.

O Barreado é produzido em panela de barro, onde os ingredientes são colocados na panela e levado ao fogo por 12 horas. Após este período, o caldo proveniente do cozimento é misturado à farinha de mandioca e depois os ingredientes restantes do cozimento são acrescentados ao pirão, e servido com laranja e banana.

No litoral paranaense, este prato é servido com cachaça, e eu gostaria de mostrar que a harmonização do mesmo com o vinho pode ser possível.

Contudo, meu conhecimento sobre vinhos é meramente de uma amante dos mesmos, e não de uma especialista. Assim, eu gostaria de saber com que tipo de vinho o senhor (a) indicaria, ou melhor, recomendaria a harmonização com o Barreado, e o porquê?

## ANEXOS

ANEXO A – Fotos do Barreado



Fogão à gás, Restaurante Lubam, Morretes (PR)

Fonte: Professora Maria Henriqueta Gimenes (2008)



Fogão à lenha, Restaurante Nhundiaquara, Morretes (PR)

Fonte: Professora Maria Henriqueta Gimenes (2008)



Detalhe da panela de alumínio vedada tradicionalmente, Restaurante Madalozo, Morretes (PR)

Fonte: Professora Maria Henriqueta Gimenes (2008)



Panelas de barro vedadas no fogão à gás, Restaurante Casa do Barreado, Paranaguá (PR)

Fonte: Professora Maria Henriqueta Gimenes (2008)



Panela de barro vedada com folha de bananeira e massa tradicional, Hotel e Restaurante Nhundiaquara, Morretes (PR)

Fonte: Professora Maria Henriqueta Gimenes (2008)



Textura adequada da carne, Restaurante Casa do Barreado, Paranaguá (PR)

Fonte: Professora Maria Henriqueta Gimenes (2008)



Preparando o pirão mole, Restaurante Casa do Barreado, Paranaguá (PR)

Fonte: Professora Maria Henriqueta Gimenes (2008)





Barreado servido com pirão e banana, Restaurante  
Casa do Barreado, Paranaguá(PR)

Fonte: Professora Maria Henriqueta Gimenes (2008)

## ANEXO B – Uvas tintas e brancas

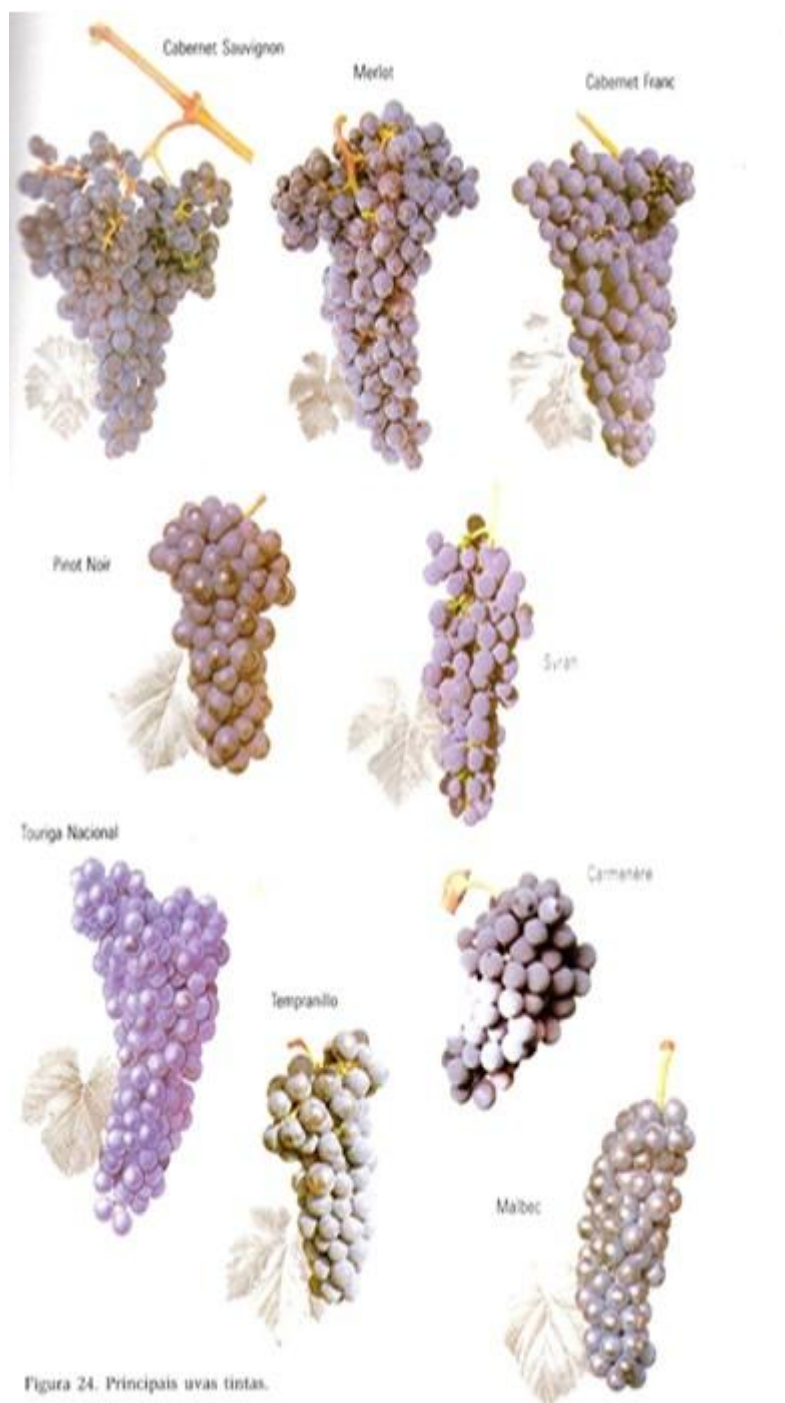


Figura 24. Principais uvas tintas.

Fonte: Livro: Vinhos: O Essencial





Figura 25. Uva Gamay.



Figura 26. Uva Grenache.

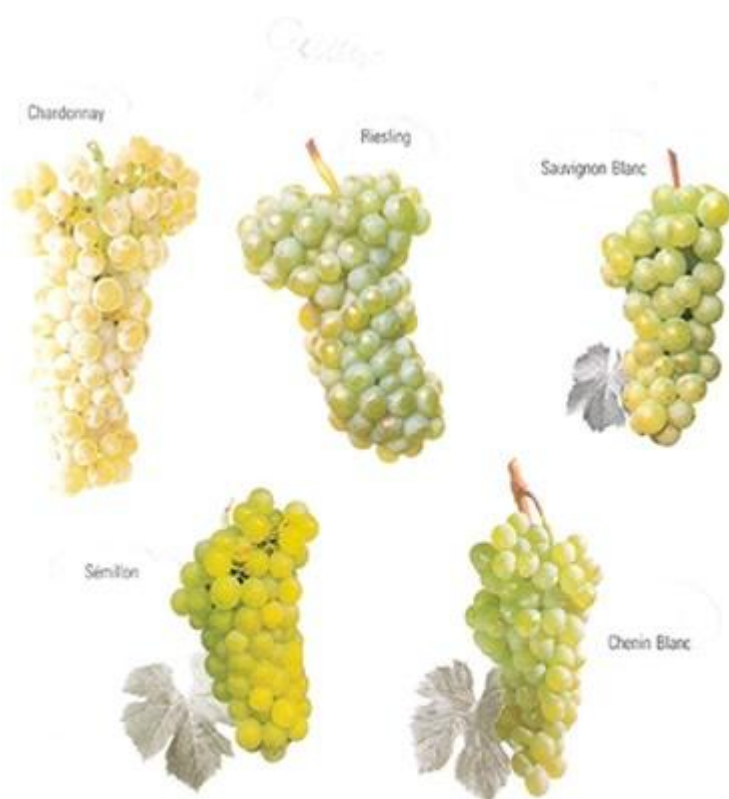


Figura 27. Principais uvas brancas.

Fonte: Livro: Vinhos: O Essencial

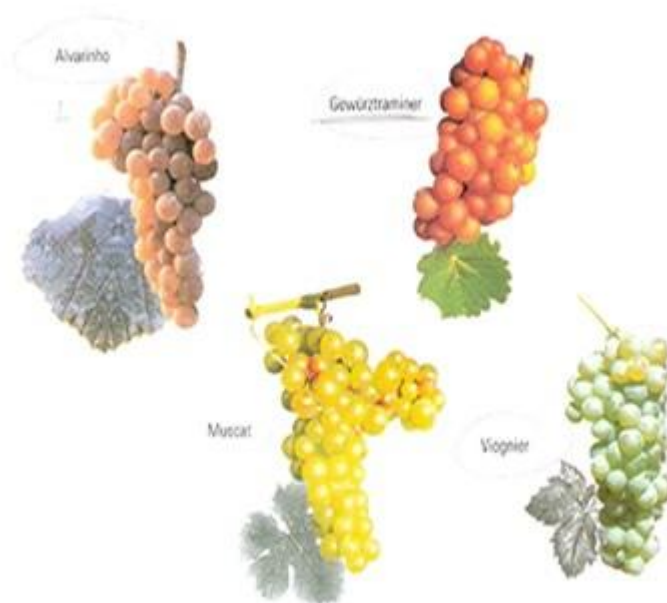


Figura 28. Uvas brancas.

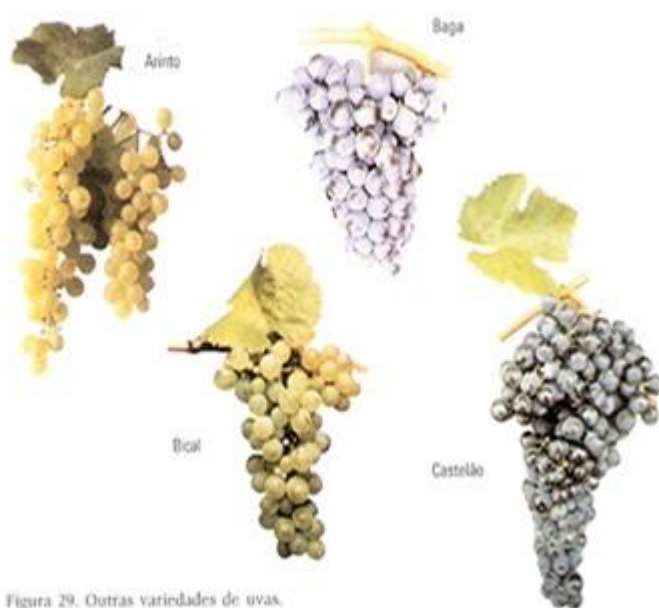


Figura 29. Outras variedades de uvas.

Fonte: Livro: Vinhos: O Essencial

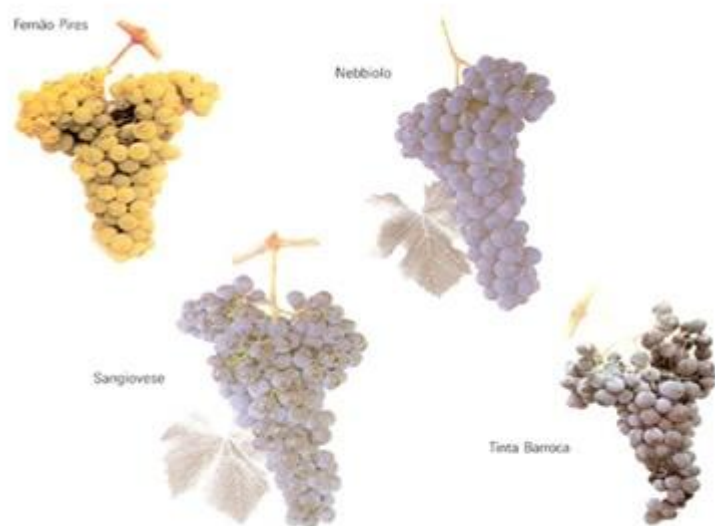


Figura 30. Outras variedades de uvas.

Fonte: Livro: Vinhos: O Essencial