

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

VALTER SOUZA CARVALHO
MATHEUS E. DE ALBUQUERQUE FIGUEIREDO

**CACHAÇA:
DA SENZALA AO D.O.C**

RECIFE/2022
VALTER SOUZA CARVALHO
MATHEUS E. DE ALBUQUERQUE FIGUEIREDO

CACHAÇA DA SENZALA AO D.O.C

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE/2022
VALTER SOUZA CARVALHO
MATHEUS E. DE ALBUQUERQUE FIGUEIREDO

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

C331c Carvalho, Valter Souza
Cachaça: da senzala ao d.o.c. / Valter Souza Carvalho, Matheus E. de
Albuquerque Figueiredo. Recife: O Autor, 2022.
20 p.

Orientador(a): Prof. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho De Conclusão De Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – Unibra. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Cachaça. 2. História. 3. História. I. Figueiredo, Matheus E. de
Albuquerque. II. Centro Universitário Brasileiro - Unibra. III. Título.

CDU: 641

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus que nos propiciou vida, tempo e bom-senso para agirmos de acordo com os seus desígnios.

Às nossas famílias que nos oportunizaram desfrutar da educação, abdicando delas mesmas em nosso favor.

Ao nosso orientador, Prof. Pedro Oliveira, pelo apoio e gentileza dispensados durante o desenvolvimento deste trabalho.

À toda equipe de professores, aos colegas de turma e funcionários que nos acolheram ao longo desses anos.

À Cachaçaria Sanhaçu e a Cachaçaria Carvalheira, por ter aberto suas portas para que pudéssemos fazer esse trabalho o mais fidedigno e eloquente, e para que pudéssemos honrar a tão nobre bebida que transformou esse trabalho em diversão.

“Bebo-o porque é líquido, porque se fosse sólido comê-lo-ia.”

(Jânio Quadros - Ex-presidente do Brasil)

“A cachaça é tipo um soro da verdade. É só ela entrar pra gente falar o que está no coração.”

(Autor desconhecido)

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	7
2. OBJETIVOS.....	7
3. METODOLOGIA.....	8
4. RESULTADOS.....	8
4.1 Como surgiu, lendas e a historia.....	9
4.2 A evolução e desenvolvimento.....	11
4.3 Reconhecimento internacional.....	13
4.4 Receitas com Cachaça.....	14
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	23
6. FOTOS ILUSTRATIVAS.....	24
REFERÊNCIAS	26

CACHAÇA DA SENZALA AO D.O.C

Resumo: A desmistificação da cachaça, o preconceito e as amaras que giram entorno dessa bebida tipicamente brasileira, e que se mistura a história do Brasil, ao seu desenvolvimento, as suas festas e a cultura da cana de açúcar. Segundo o Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC) não existe registro de onde e quando surgiu, contudo, estão certos que a cachaça é a primeira bebida destilada das Américas, criada entre 1516 e 1532, antes mesmo do Pisco, da Tequila e do Rum. Ainda circunda sobre sua criação diversas estórias e lendas, tais como sobre o líquido que pingava e ardia nas costas chibatiadas dos escravos, sendo assim denominada água que ardia ou aguardente. Amarelinha ou branquinha, envelhecida em inúmeros tipos de barris, ou misturada com frutas a cachaça conquista o coração e a preferência de bartenders, chefes de cozinha pelo Brasil. Melhorada e elaborada com o requinte de grandes e famosas bebidas destiladas como Whisky, Vodca, Brand e Bourbon, a cachaça ganhou espaço em festas e bares por todo o mundo, com destaque para algumas regiões do Brasil, mas muito produzida em todo território.

Palavras-chave: Cachaça. Origem. História. Tipos de cachaça. Cachaça especial. Cachaçarias. Alambiques. A Cachaça na Gastronomia. Lendas sobre a cachaça.

1. INTRODUÇÃO

Os registros indicam que a origem das principais espécies da cana-de-açúcar se dá na região do sudeste asiático e ilhas do Oceano Pacífico. Muito embora as primeiras documentações de seu uso para a produção de açúcar cristalizado remetem à Índia, foram os comerciantes árabes que levaram a cultura da cana para quase toda a região do mediterrâneo e nordeste africano. O interesse no cultivo da planta se dava no grande valor comercial do açúcar, que por muito tempo foi considerado o “ouro branco”, uma mercadoria de luxo e consumo restrito aos poucos que podiam pagar seu valor.

A Europa rumava para uma nova fase histórica, o Renascimento, com a ascensão do comércio, entre outras atividades. O comércio era feito por vias marítimas, pois os senhores feudais cobravam altos tributos pelos comboios que passavam pelas suas terras ou, simplesmente, incentivavam o saque de mercadorias. Portugal, por sua posição geográfica, era passagem obrigatória para as naus carregadas de mercadorias. Isso estimulou a introdução da **cana-de-açúcar** na Ilha da Madeira (Portugal), que foi o laboratório para a cultura de **cana** e de produção de **açúcar** que mais tarde se expandiria com a descoberta da América.

Cristóvão Colombo, genro de um grande produtor de **açúcar** na Ilha Madeira, introduziu o plantio da **cana** na América, em sua segunda viagem ao continente, em 1493, onde hoje é a República Dominicana. Quando os espanhóis descobriram o ouro e a prata das civilizações Azteca e Inca, no início do século XVI, o cultivo da **cana** e a produção de **açúcar** foram esquecidos.

Depois de várias dificuldades, após 50 anos, o Brasil passou a monopolizar a produção mundial **açúcar**. Portugal e Holanda, que comercializavam o produto, tinham uma elevada lucratividade. A Europa enriquecida pelo ouro e prata do Novo Mundo passou a ser grande consumidora de **açúcar**. As regiões produtoras, especialmente as cidades de Salvador e Olinda prosperaram rapidamente. As refinarias se multiplicavam na Europa, a ponto de Portugal proibir novas centrais de refino em 1559 devido ao grande consumo de lenha e insumos para a clarificação do caldo (clara de ovos, sangue de boi, ossos e gordura de galinha).

Partindo para os dias atuais e segundo o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, o Valor Bruto da Produção agropecuária (VBP) brasileira atingiu aproximadamente R\$ 540 bilhões em 2017. As lavouras brasileiras responderam por 67% desse montante, aproximadamente, R\$ 365 bilhões. O complexo da cana-de-açúcar, composto por açúcar e álcool, teve participação relevante nessa composição e respondeu por cerca de R\$ 68,4

bilhões, aproximadamente 18,7% do total. Além disso, em 2017, esse complexo respondeu por cerca de 5,6% das exportações brasileiras, US\$ 4,2 bilhões, ocupando a oitava colocação no quadro geral dos produtos mais exportados pelo Brasil.

O setor brasileiro de alimentos e bebidas tem grande importância econômica para o Brasil sendo, dentre as indústrias nacionais de transformação, a maior. De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), em 2017, a indústria de alimentos e bebidas foi responsável por gerar R\$ 550 bilhões em valor bruto da produção industrial (VBPI) e um contingente de 35,6 mil empresas; além disso é o setor que mais emprega, com cerca de 1,6 milhões de empregos diretos e apresenta um faturamento de R\$ 642,6 bilhões, dos quais 81% pertencem à alimentos e 19% às bebidas. Apenas o faturamento da indústria de bebidas, R\$ 121,9 bilhões, respondeu, em 2017, por 3% do valor da produção industrial do país. Nesse contexto, ainda de acordo com dados da ABIA, a indústria brasileira de bebidas é dividida em grandes nichos: alcoólicas e não alcoólicas, em que as bebidas alcoólicas compõem 47,6% desse mercado. Além disso, a produção de bebidas alcoólicas no Brasil pode ser dividida em três grandes grupos: fabricação de aguardente e outras bebidas destiladas; fabricação de vinho; e fabricação de cervejas e chopes. O volume total dessas bebidas produzido em 2014 foi de 15,9 bilhões de litros de bebidas, em que a fabricação de cervejas e chopes detém a maior fração desse volume, 90,7%, seguida de aguardente e outros destilados com 7,1% do total, de acordo com a Pesquisa Industrial Anual – Produto (PIA – Produto). Entretanto, segundo fontes como o Centro Brasileiro de Referência da Cachaça (CBRC), os dados de produção brasileira de aguardente podem estar subestimados, pois existe uma grande parcela de informalidade no setor, o que o torna mais difícil de mapear. Apesar da existência de inúmeras fontes que divulgam dados sobre bebidas no Brasil, não há uma única associação que reúna dados de todo o setor, considerando as diversas categorias de bebidas. Em relação à aguardente – também conhecida como cachaça – a informalidade, já mencionada, dificulta ainda mais o levantamento de dados do setor. Afim de mapear essa indústria a CBRC apresenta alguns dados e justifica o motivo de tal informalidade.

2. OBJETIVOS

Um produto nacional de muitas histórias e valor cultural, democrática desde suas raízes, uma legítima representante nacional, um patrimônio histórico, cultural e imaterial, que apresenta muitas potencialidades ainda a ser descobertas, como sua utilização na gastronomia, seja nos preparos mais populares ou sofisticados e a exploração de sua história e dos espaços

de produção, assim como, na preservação de suas memórias, como atrativo para a prática do turismo cultural e outras modalidades do turismo em paralelo. (FERNANDES BRAGA, M. V.; KIYOTANI, I. B. A)

Há um interesse pessoal em transformar essa bebida tão discriminada na cozinha, como um trunfo a ser utilizado e harmonizado com diversos pratos, não só regional, mas pratos tradicionais a diversos tipos de cozinhas mundiais.

Quando falamos em cachaça vem logo a cabeça do cozinheiro uma marinada ou algum tipo de material alcoólico para flambar e acrescentar o sabor, dificilmente ele se preocupa em inclui-lo em todas as etapas, como um vinho ou uma cerveja. Porém eu que dizer que a variedade de cachaças nos dias atuais é tamanha que cabe uma cachaça em qualquer tipo de cardápio, cabe na marinada e como um licor acompanhando uma nobre sobremesa.

3. METODOLOGIA

Houve uma pretensão em perquirir os limites do conhecimento, estudos que forneçam informações suficientes para elaborar uma argumentação sobre a importância da cachaça e seus usos gastronômicos. Para tanto, excogitamos a literatura científica brasileira, bem como internacional através de bancos de dados (artigos científicos disponíveis em plataformas eletrônicas, documentos e legislações expedidos pelos órgãos públicos competentes).

4. RESULTADOS

4.1 COMO SURTIU, LENDAS E A HISTÓRIA

A ORIGEM DA CANA DE AÇÚCAR

Os registros indicam que a origem das principais espécies da cana-de-açúcar se dá na região do sudeste asiático e ilhas do Oceano Pacífico. Muito embora as primeiras documentações de seu uso para a produção de açúcar cristalizado remetem à Índia, foram os comerciantes árabes que levaram a cultura da cana para quase toda a região do mediterrâneo e nordeste africano. O interesse no cultivo da planta se dava no grande valor comercial do açúcar, que por muito tempo foi considerado o “ouro branco”, uma mercadoria de luxo e consumo restrito aos poucos que podiam pagar seu valor.

Posteriormente, a partir de 711 d.C. a expansão muçulmana passou a ocupar diversos pontos da Europa, com ênfase na ocupação da península Ibérica. As ocupações que se iniciaram

pelo norte da África e se difundiram pelo território europeu acabaram por difundir o cultivo da cana-de-açúcar junto com outros aspectos da cultura árabe.

Durante a idade média, a reconquista da península Ibérica e outros territórios europeus acabou por expulsar os povos muçulmanos da região, mas a domesticação da cana e a produção do açúcar foi mantida. Com o avançar da história e o domínio das técnicas de produção, a palavra “açúcar” foi uma das cerca de 700 palavras de origem árabe a integrar a língua portuguesa e diversos países levaram o cultivo da cana até suas colônias durante o período das grandes navegações. Dessa forma, a planta chegou até a região das Américas. (A história e a química da cachaça / Raul Natale Júnior, Angélica Ramos da Luz, Miguel Ruiz - PR: Atena, 2021)

A HISTÓRIA DA CACHAÇA

A origem da cachaça se confunde com a história do Brasil, ainda hoje não se sabe ao certo aonde surgiu, mas de fato originou-se do processo semelhante a Bagaceira, bebida feita com partes descartadas da uva (bagaço – engaço, sementes e casca), só que no caso da cachaça utilizou-se da espuma retirada da garapa ao levantar a primeira fervura.

Embora tenha certeza que a cachaça surgiu de forma intencional, não por acaso, em algum engenho na costa do Brasil, pois há três vertentes para o local do surgimento Ilha de Itamaracá – PE, Porto Seguro – BA e São Vicente – SP, pode -se afirmar que a cachaça surgiu no território brasileiro em algum engenho litoral entre os anos de 1516 e 1532, portanto o primeiro destilado das américas. Porém só começou a ser produzido em larga escala depois dos surgimentos das Capitânicas Hereditárias, no final do século XVI, fato citado em diversos livros da época, ou escritas de exploradores e comerciantes, em visita ao Brasil.

Durante o Ciclo do Açúcar no período colonial, o açúcar era obtido através de sua cristalização a partir do aquecimento do caldo de cana. Uma parte desse caldo denominado melaço que não se cristaliza vai se acumulando em reservatórios embaixo das formas de cristalização.

Devido a diversos fatores, as tentativas de se aproveitar esse melaço acumulado resultaram na deterioração do açúcar e perda da produção. Para não ser desperdiçado, esse melaço não cristalizado passou a ter outros destinos, como a alimentação dos porcos e a destilação para a produção de aguardente, que supria o consumo local e garantia, ainda, algum lucro extra ao Senhor de Engenho. O nome “cachaça” pode ter sido originado do idioma ibérico – cachaza – para identificar a borra formada na produção de vinho, ou sendo um vinho inferior consumido na península Ibérica, ou ainda, de "cachaço", o porco, e seu feminino "cachaça", a

porca. Isso porque a espuma formada durante o cozimento da garapa era utilizada para alimentar os porcos. Na produção colonial de açúcar, "cachaça" era o nome dado à primeira espuma que subia à superfície do caldo de cana que estava sendo fervido. Ela era fornecida aos animais ou descartada. A segunda espuma era consumida pelos escravos, principalmente depois que fermentasse e também passou a ser chamada cachaça. Posteriormente, com a destilação da espuma e do melão fermentados e a produção de aguardente de baixa qualidade, esta passou a ser também denominada de cachaça e era fornecida a escravos ou adquirida por pessoas de baixa renda [CAVALCANTE, 2011].

A desvalorização do açúcar brasileiro foi tamanha que os produtores perderam o interesse no produto. Uma das maneiras que os senhores de engenho encontraram de minimizar os prejuízos foi aproveitar a estrutura dos engenhos para a produção da cachaça, que abastecia o mercado local por um valor mais barato que o da bagaceira, uma aguardente de origem portuguesa, feita a partir do bagaço da uva e o rum, produzido a partir da fermentação e destilação do melão da cana-de-açúcar. Além disso, a cachaça também era produzida para ser utilizada no escambo realizado com as tribos africanas que forneciam escravos aos portugueses. Cada escravo costumava valer cerca de 86 litros de bebida (TRINDADE, 2006).

LENDAS

A história da cachaça está cercada de diversos mistérios, lendas e contos. A mais famosa delas dá a fantasiosa origem a palavra pinga e aguardente. Estes relatos contam que os escravos ao produzirem açúcar, cansados de tanto mexer o caldo de cana no fogo, pararam para descansar e a mistura desandou. Temendo as consequências, guardaram aquele melado longe das vistas do feitor. No dia seguinte, para sua surpresa, viram que o líquido havia fermentado, ficando levemente alcoólico e azedo. Ao colocarem novamente no fogo com mais caldo de cana, o vinho evaporou e condensou nos tetos da senzala, formando goteiras que pingavam constantemente na forma de um líquido incolor e de alto teor alcoólico, o chamaram de pinga.

A bebida que pingava e caía nos corpos machucados dos escravos fazia com as feridas ardessem, como uma água ardente ou... aguardente. Caindo em seus rostos e escorrendo até suas bocas, os escravos perceberam que aquela água tinha propriedades que os deixavam mais animados e propensos a trabalhar em condições desumanas. (Reportagem do site Mapa da Cachaça)

4.2 A EVOLUÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Cachaça e a sociedade escravagista

A presença da cachaça na sociedade escravagista colonial foi sempre constante, atuando principalmente como integradora na dinâmica social, tanto da senzala como do quilombo.

O consumo cotidiano da aguardente de cana pela população escrava, promovendo a sua interação, normalmente à noite, embora pudesse ser encarado como um problema, constituía um elemento político que favorecia a manutenção do escravismo. No ambiente da senzala, a cachaça atuava como lenitivo, fazendo com que o escravo se esquecesse da sua condição e entrasse em um processo de acomodação e amortecimento do potencial de rebeldia, que era o intento dos patrões na época. No entanto, nos quilombos - comunidades formadas por escravos fugitivos -, o consumo da cachaça era visto como gerador de um comportamento rebelde e sedicioso, mas principalmente de união. Os fazendeiros alegavam que os escravos encontravam na cachaça força, energia e coragem para fugirem do cativo e se juntarem aos rebeldes quilombolas que, por sua vez, consumiam a aguardente de cana como elemento integrador.

durante as longas noites de discussão das ações estratégicas e táticas (SILVA, Jairo Martins da; Cachaça: História, gastronomia e turismo, p. 24).

A partir de 1850 com o declínio do trabalho escravo e a intensificação econômica do café, um novo setor social surge no Brasil, os Barões do Café. Com ideais elitistas, fugindo dos hábitos rurais e com uma identificação maior com os produtos e hábitos europeus, a nova elite brasileira rejeitava os produtos nacionais, como a cachaça, tida como coisa sem valor, destinada a pessoas pobres, incultas e, geralmente, negras. Contra esse posicionamento discriminatório, surgem intelectuais, artistas e estudiosos com o compromisso de resgatar a brasilidade criticando com ironia e inteligência a incorporação da cultura e do costume estrangeiro. Em 1922, em São Paulo, é realizada a Semana de Arte Moderna, onde Mário de Andrade, um dos seus maiores expoentes, dedica um estudo chamado *Os Eufemismos da Cachaça*. No decorrer do século XX, outros importantes intelectuais como Luís da Câmara Cascudo, Gilberto Freire e Mário Souto Maior, estudaram a importância cultural, econômica e história para o Brasil.

Nas últimas décadas, importantes acontecimentos têm contribuído para a valorização da cachaça e seu reconhecimento como patrimônio nacional. Em 1996, o então presidente **Fernando Henrique Cardoso** legitima a cachaça como **produto tipicamente brasileiro**, estabelecendo critérios de fabricação e comercialização. Em 2012, uma lei transformou a cachaça em **Patrimônio Histórico Cultural** do estado do Rio de Janeiro.

Hoje, há mais de 4 mil alambiques espalhados por praticamente todos os estados brasileiros, consequência de um fenômeno único próprio do destilado nacional: embora a cultura da cana-de-açúcar tivesse se desenvolvido em grandes latifúndios, a cachaça sempre se caracterizou pela produção artesanal em pequenos alambiques familiares, o que ocasionou

a enorme quantidade de marcas de cachaça espalhadas por todo o território brasileiro. (mapadacachaca.com.br, Site)

Com a evolução cultural e o desenvolvimento da cachaça foi instituído no Projeto de Lei 5428/09, o dia nacional da cachaça a ser comemorado dia 13 setembro, data está para homenagear o dia em que foi liberada a produção e comercialização da cachaça no Brasil, por incitação da colônia contra a coroa portuguesa em 13 de setembro de 1661 (Revolta da Cachaça).

4.3 RECONHECIMENTO INTERNACIONAL

Tudo começou com uma grande ameaça: a produção do novo mundo do vinho, em maior escala, que começava a competir com a produção artesanal francesa. A fim de proteger seu legado e o valor de sua produção, a França estabeleceu as primeiras “Denominações de Origem Controladas” (A.O.C, em Francês). Estas “DOC” delimitavam que o vinho de determinadas regiões (Bordeaux, Pessac-Leognan, Champagne, etc.) precisava seguir algumas regras e, claro, ser produzido apenas ali para levar o título (vinho de Bordeaux, vinho espumante de Champagne, etc.). Foi isto também que fez a Tequila: ou seja, para ser chamado de “Tequila”, a aguardente mexicana precisa ser produzida na região com mesmo nome e seguir algumas normas de qualidade.

Com o Decreto nº 4.062/2001 em 21 de dezembro de 2001 a Cachaça recebe denominação Indicação Geográfica, para receber o nome de “cachaça” deve-se cumprir normas e ser produzida no Brasil.

No Brasil, temos várias regiões muito famosas, mas apenas Paraty (RJ) e Salinas (MG) já tem o **selo de Indicação Geográfica** garantido e já implantado. (FIGUEIREDO, Renato. **De marvada a bendita**. Matrix Editora, 2011.)

Entre os países que mais importaram a cachaça brasileira, destaque para os **Estados Unidos, Alemanha e Paraguai**, que se destacaram como as nações que mais importaram o produto em 2021 em termos de valor. EUA importou um valor total de U\$ 3,48 milhões, demonstrando um crescimento de 56% em relação a 2020.

Já o valor de importação alemã teve um aumento de 41,37%, passando para U\$ 1,88 milhão em 2021. O Paraguai importou U\$ 1,32 milhão em valor no último ano.

Em volume, os três países também lideram o ranking, sendo Paraguai o primeiro colocado, com 1,63 milhão de litros importados, assim como a Alemanha, com os mesmos 1,63 milhão de litros (um volume 47,75% maior ao importado em 2020), e os EUA vem em terceiro lugar, com 903 mil litros importados (CASTILHO, Fernando, Jornal do Comercio, 12/09/2022)

4.4 RECEITAS COM CACHAÇAS

Rosquinha de cachaça

Ingredientes

2 ovos
2 colheres de sopa de manteiga derretida
1/2 xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de cachaça
7 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de açúcar
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de fermento em pó
Farinha de trigo para enfarinhar a superfície
Óleo para untar
Cachaça para untar
Cachaça para regar

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, o óleo, o leite e a cachaça até ficar homogêneo. Em uma vasilha, peneire a farinha, o açúcar, o sal e o fermento. Faça uma cavidade no centro, despeje a mistura batida e misture com uma colher até soltar da lateral da vasilha. Sove rapidamente a massa até ficar homogênea e lisa. Se necessário, acrescente mais farinha, com cuidado para que a massa não fique muito dura. Sobre uma superfície enfarinhada, pegue porções da massa, modele tirinhas e una as pontas, formando as rosquinhas. Coloque em uma assadeira untada e eleve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente a base. Regue as rosquinhas ainda quentes com cachaça e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

Camarão na cachaça

Ingredientes

10 camarões grandes e limpos
2 colheres de sopa de azeite
20g de manteiga
1 dente de alho picado
2 ramos de tomilho fresco
2 ramos de alecrim fresco
1/4 de xícara de chá de salsinha picada
100ml de cachaça
sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Aqueça uma frigideira média em fogo alto, coloque o azeite e a manteiga e espere esquentar. Coloque os camarões na frigideira com cuidado arrumando-os de forma que não fiquem um em cima do outro. Tempere com sal, pimenta e as ervas. Acrescente o alho picado e vire os camarões. Deixe dourar por mais 1 minuto. Retire a frigideira do fogo, coloque a cachaça e volte rapidamente a frigideira ao fogo. Neste momento o álcool pegará fogo sozinho. Abaixar o fogo e espere apagar sozinho. Quando acabar de flambar retire a frigideira do fogo e junte a salsinha.

Peras flambadas na cachaça

Ingredientes

4 peras
 2 xícaras de chá de água
 1/2 xícara de chá de açúcar
 Suco e casca de 1/2 limão
 2 colheres de sopa de manteiga
 1 colher de sopa de açúcar
 Suco de 2 laranjas
 1/2 xícara de chá de cachaça

Modo de Preparo

Lave as peras e descasque, sem retirar o cabinho. Numa panela, coloque a água com a 1/2 xícara de chá de açúcar, o suco e a casca de limão. Leve ao fogo e deixe levantar fervura. Junte as peras e cozinhe em fogo brando por 15 minutos. Reserve. Numa frigideira, derreta a manteiga. Acrescente a colher de sopa de açúcar e, mexendo sem parar, deixe dourar ligeiramente. Adicione o suco de laranja e mexa bem. Coloque as peras nesta calda e cozinhe por 10 minutos, molhando com a calda e virando-as algumas vezes. Retire as peras da frigideira e coloque numa forma refratária. Despeje a cachaça em volta, acenda para flambar e sirva em seguida.

Caipirinha

Ingredientes

1 limão
 1 dose de cachaça
 2 colheres (sopa) de açúcar
 cubos de gelo a gosto

MODO DE PREPARO

1. Lave, seque e corte as extremidades do limão. Corte a fruta em 8 gomos, da seguinte maneira: corte em 4 partes no sentido do comprimento e, cada parte, em 2 metades.
2. Transfira os gomos do limão para um copo baixo, junte o açúcar e amasse com um pilão. Complete com os cubos de gelo, despeje a cachaça e sirva a seguir.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com vistas na literatura levantada pode-se observar que a história da cachaça traz informações importantes para pensarmos bastante sobre o mesmo. A produção de cachaça faz toda a diferença na qualidade da bebida e isso começa desde o plantio, passando pela seleção, método de moenda, tipos de barris e a forma que será consumida. A qualidade da cachaça é fundamental para o uso na gastronomia, sendo as diferenciações entre os tipos de madeiras dos barris, a quantidade de anos no seu envelhecimento, informações importantes para o gastrônomo, na hora de decidir qual a cachaça utilizar no preparo de bebidas e alimentos, ou mesmo para harmonização.

Ainda, vimos que a cachaça é um excepcional sociabilizador, uma vez que, quando tomado tanto em bares, restaurantes ou em casa com amigos, nas festividades ou em apenas confraternizações, proporciona leveza e boas histórias.

É importante ressaltar que carece de mais investimentos em propaganda e mais festivais que valorizem essa bebida tipicamente brasileira, elevando o estímulo ao maior consumo de cachaças com qualidade internacional e a responsabilidade que o excesso do uso da bebida pode causar. Com mais informações seriam usadas cachaças de expressão em diversas receitas, pois o sabor amadeirado, o defumado, o dulçor, a acidez e o frescor presentes nessa bebida, pode transformar qualquer prato ou qualquer harmonização.

Entende-se que a cachaça está relacionada diretamente a história e a memória da população brasileira e que sua lógica produtiva revela profundas marcas de distinção social, como o caso da escravização da mão de obra utilizada nos engenhos. Sua produção exige adequação natural e cultivos específicos, bem como técnicas de armazenamento para a produção de uma boa tiragem.

A cachaça está na culinária de todo o país, ou seja, existe um mercado consumidor potente para que se produza mais cachaças de qualidade e acessíveis a população em geral. Para a gastronomia a cachaça se torna um elemento-chave para aguçar os sentidos das pessoas que buscam, cada vez mais, experiências alimentares especiais e atrativas.

Além dos drinks, a quem não poderia deixar de mencionar, como a Caipirinha, bebida que já faz parte da harmonização de um prato famoso, a feijoada. Ainda é

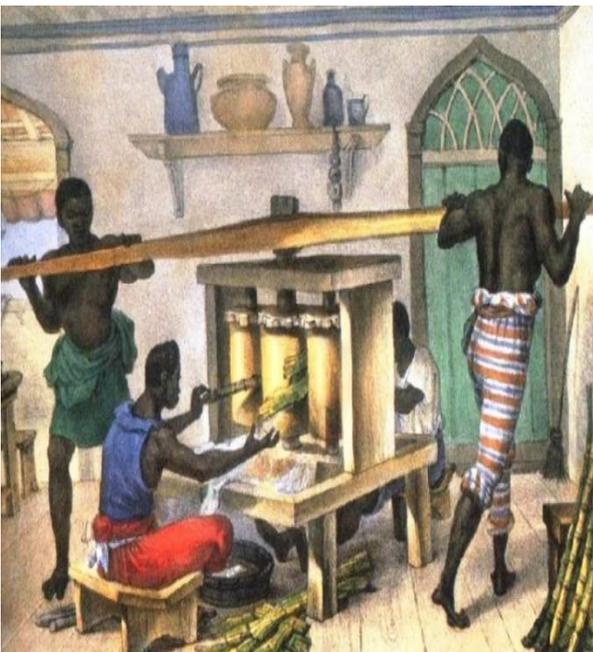
incluída em diversos outros com frutas diversas ou para ser apreciada pura, gelada, envelhecida em recipientes cheio de frutas, serve para enfeitar prateleira, pois existem diversas garrafas preenchidas com inúmeros itens, o mais conhecido são frutas, mas põe-se cascas, raízes e alguns animais, muitos desses em plástico só para criar uma mística.

A cachaça além de símbolo nacional também é muito utilizada em ritos e rituais religiosos, festas e festividades, mas ainda muito discriminada, por ser levada como bebida de baixas classes sociais, desde o seu surgimento.

É visto historicamente que a aceitabilidade da cachaça vem aumentando com o passar dos tempos a outras classes, como a classe A e B, a medida em que ela se aprimora e eleva sua qualidade a um nível igual ou superior a bebidas importantes como whisky, vinhos e Bourbons.

Cabe-me ao final desse trabalho dizer que ainda não foi atingido a Denominação de Origem Controlada (D.O.C), mas o Brasil está a um passo para que isso aconteça, regiões como Salinas (MG) e Parati (RJ) já possuem sua Indicação Geográfica (I.G), atualmente existe uma legislação que determina o I.G do Brasil para a cachaça.

6. FOTOS E ILUSTRAÇÕES



1



2



3



4



5



6

Legendas:

- 1- Imagem das primeiras moendas de cana de açúcar manual (internet)
- 2- Imagem das primeiras moendas de cana de açúcar por animal (internet)
- 3- Primeiro alambique
- 4- Alambique atualmente
- 5- Cachaça mais cara do mundo (mais de 200 mil reais)
- 6- Caipirinha

REFERENCIAS:

FRANCISCO, Jucilene de Souza Plácido. Histórias e memórias da prática da paçoca na região sul de Santa Catarina. 2018.

DA CÂMARA CASCUDO, Luís. **Prelúdio da cachaça**. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2015.

ALCARDE, André Ricardo. **Cachaça: ciência, tecnologia e arte**. Editora Blucher, 2017.

ODELLO, Luigi et al. Avaliação sensorial de cachaça. **Química Nova**, v. 32, p. 1839-1844, 2009.

CAVALCANTE, Messias S. **A verdadeira história da cachaça**. Sá Editora, 2011.

BRAGA, Marcus Vinicius Fernandes; KIYOTANI, Ilana Barreto. A cachaça como patrimônio: turismo, cultura e sabor. **Revista de Turismo contemporâneo**, v. 3, n. 2, 2015.

DA SILVA, Jairo Martins. **Cachaça: história, gastronomia e turismo**. Editora Senac São Paulo, 2020.

AVELAR, Lucas Endrigo B. O sujeito “cachaça” e a história “arqueológica”. **ANPUH–XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA–Fortaleza**, 2009.

SILVA, Floriana Rosa da et al. A cachaça nos rituais afro-brasileiros: cantos, crenças e curas em terreiros de umbanda Uberlândia–MG (2012–2017). 2018.

SILVA, Daniella Ramos da. **A mitologia na representação cultural e no consumo: efeito e recepção do signo da cachaça**. 2009. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Pernambuco.

FERNANDES BRAGA, M. V.; KIYOTANI, I. B. A Cachaça como patrimônio: turismo, cultura e sabor. **Revista de Turismo Contemporâneo**, [S. l.], v. 3, n. 2, 2015.

SITES:

<https://www.abia.org.br/vsn/>

<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pia-produto/tabelas/brasil/2013>

<http://www.sitedacachaca.com.br/centro-brasileiro-de-referencia-da-cachaca-cbrc-e-sindbebedas-fiemg/>

<https://www.guiadasemana.com.br/receitas/galeria/receitas-surpreendes-que-levam-cachaca>

PASQUARELLI, Maria Luiza Rigo. Normas para a apresentação de trabalhos acadêmicos (ABNT/NBR-14724, AGOSTO 2002). **Edifício. 2a edição. São Paulo: Osasco**, 2004.

SOUZA, Eduardo F. Manual e Normativa TCC. 2020.