



**SEBRAE**



*Estudo de  
"Harmonização entre o Pão e o Vinho"*



# *Projeto de Fortalecimento e Oportunidades para Micro e Pequenas Empresas do Setor de Panificação, Biscoitos e Confeitaria*

**Convênio SEBRAE / ABIP**



**Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas**

**Diretor Presidente:** Paulo Tarciso Okamoto

**Diretor Técnico:** Luiz Carlos Barbosa

**Unidade de Atendimento Coletivo Indústria**

Miriam Machado Zitz

**Unidade de Atendimento Coletivo – Indústria. Alimentos, Bebidas (Vinhos e Sucos) e Cosméticos**

Maria Regina Diniz de Oliveira

[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)



**Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria**

Presidente: Alexandre Pereira

[www.abip.org.br](http://www.abip.org.br)

**Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria (Itpc)**

Márcio Rodrigues

[www.propan.com.br](http://www.propan.com.br)

## **Ficha Técnica**

**Consultora:** Rosely Falci

**Pesquisa e Harmonização:** Rosely Falci

**Projeto Gráfico:** Gabriela Oliveira e Janaina Goulart

**Edição:** Renato Alves / Janaina Goulart

**Supervisão:** Maria Regina Diniz de Oliveira / Márcio Rodrigues

**Agradecimentos:** Sebrae Nacional, Abip, Márcio Oliveira, Nilton Fagundes, Haroldo Quintão, Ariel Perez Navarro

Outubro 2009.

# *Apresentação*

O setor de panificação e confeitaria passa por um momento de expansão e incorporação de novos produtos e serviços, equiparando-se em complexidade e atratividade com outros segmentos de varejo no país. Isso traz a necessidade de busca por novos mercados e possibilidades.

Nesse sentido o convênio de cooperação técnica firmado entre o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE Nacional) e Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) – “Projeto de fortalecimento e oportunidades para micro e pequenas empresas do setor de Panificação, Biscoitos e Confeitaria” surge como motivador e impulsionador dessa estruturação e modernização da panificação e confeitaria brasileira.

O SEBRAE tem papel destacado no atendimento e promoção do desenvolvimento de micro e pequenas empresas brasileiras, sendo que, em 2009, registram-se 18 Sebrae's UF desenvolvendo projetos junto às empresas do setor.

A ABIP envolve a coordenação e defesa da classe dos industriais da panificação e confeitaria brasileira, buscando a colaboração com os poderes públicos e as demais associações, no sentido de solidariedade social.

Vislumbrando tal necessidade das empresas de panificação e confeitaria terem mais um motivo de atração e fidelização de clientes e atentos à dinâmica que envolve o mercado, de hibridização na oferta de serviços, idealizou-se a realização deste estudo de harmonização entre o pão e o vinho, dois elementos que têm participado cada vez mais da vida dos brasileiros, cuja combinação pode trazer momentos de prazer e sabor únicos, desde que combinados e utilizados em sintonia adequada.

## Porque Combinar Vinho com Pão?



Pães e vinhos são alimentos que há muito fazem parte da dieta do homem. Combinados são símbolos inclusive do Cristianismo que traduz neles o corpo e sangue de Cristo. Portanto, já vem estado juntos há tempos. Faltava, então, trazer essa sintonia para o dia-a-dia de uma atividade diretamente ligada ao cotidiano das pessoas.

O setor de panificação e confeitaria tem grande potencial para exploração dessa combinação. Seja por serem os principais fabricantes de pães no país, ou mesmo por estarem as padarias e confeitarias cada vez mais oferecendo serviços diferenciados, com variedade e sofisticação. Já não são tão raras as iniciativas de empresas que incorporam em seu mix produtos com alto valor agregado, pães especiais e diferenciados que pressupõem paladares exigentes e que podem perfeitamente serem combinados com vinhos.

Espaços para cafés, happy hours e buffets também já estão sendo aproveitados pelas empresas do segmento e não é difícil de se encontrar nas áreas de venda espaços destinados à comercialização de vinhos. Entretanto, estes figuram no mix como mais um produto de venda, estando muitas vezes expostos de forma inadequada ou mesmo num layout ou disposição que dificulta a compra por aqueles clientes que não entendem tanto das nuances e diferenças entre vinhos.

Outro agravante pode estar no pouco conhecimento do empresário ou de sua equipe de colaboradores sobre vinhos e sua possibilidade de combinação com pães ou outros alimentos. Um cliente leigo e um atendente que também não conheça nada sobre vinhos acaba sendo um desperdício de vendas já que se houvesse uma capacitação, certamente a padaria ou confeitaria poderia expandir sua cartela de clientes, criar novo nicho de mercado. Se soubessem combinar os dois produtos então, maiores ainda as chances de sucesso.

Este estudo vem então contribuir para isso. Apresenta-se na sequência uma descrição sobre pães, sua história e tipos diferentes de produtos, passando à informações sobre vinhos, os diferentes tipos de uvas, chegando-se enfim a uma série de proposições harmônicas entre pães e vinhos, sugerindo também a formulação de sanduíches e pães com recheios combinados aos vinhos. Tudo de forma que seja realçado cada sabor, cada aroma, fazendo do conjunto algo irresistível!

Este pode ser o ponto de partida para novos voos das empresas de panificação e confeitaria. Bem utilizadas as informações aqui contidas podem incentivar a diversificação de serviços. Imagine os pães sendo oferecidos em restaurantes como pratos especiais, saindo de meros coadjuvantes à atrações do cardápio, ao lado de vinhos? E as empresas de panificação poderiam tanto fornecer estes pães aos restaurantes ou hotéis e pousadas, ou ainda propiciar a seus clientes essa possibilidade diretamente em suas lojas, principalmente nestes novos espaços que têm sido incorporados.

Apresentam-se ainda algumas receitas de pães já com as sugestões de vinhos que mais se adéquam a elas. As possibilidades de combinação são grandes e os ganhos que isso pode trazer também. Resta a cada um aproveitar e se deliciar com as harmonizações sugeridas. Os clientes deverão agradecer...

# 1- Pães

## 1.1 – Origem do pão

Sabor único e textura perfeita, usado como sinônimo de vida e trabalho, alimento do corpo e da alma, o pão faz parte da cultura de muitos povos e tem significado importante em várias religiões. Resultado do cozimento de uma massa feita com farinha de certos cereais, principalmente trigo, água e sal, ele pode ter sido uma das primeiras comidas preparadas pelo homem.

A história do pão é tão antiga que é até difícil dizer, com precisão, quando e como apareceu. Historiadores estimam que o pão tenha surgido há cerca de 12 mil anos, juntamente com o cultivo do trigo, na região da Mesopotâmia, onde atualmente está o Iraque. De início, provavelmente, o trigo era apenas mastigado. Só depois passou a ser triturado com pedras e transformado em farinha.

Antes de servir para fazer pão, as farinhas de diversos cereais eram usadas em sopas e mingaus cozidos na água. Posteriormente, misturava-se também mel, azeite doce, suco de uva, tâmaras esmagadas, ovos e carne moída, formando espécies de bolos que eram assados sobre pedras quentes ou sob cinzas. Esses bolos deram origem ao pão propriamente dito.

Na Antigüidade, tanto os deuses como os mortos (sejam egípcios, gregos ou romanos) eram honrados com oferendas de animais e flores em massa de pão. Era comum também, entre egípcios e romanos, a distribuição de pães aos soldados, como complemento do soldo, costume que perdurou até a Idade Média.

Os egípcios foram os primeiros a usar fornos de barro para assar pães por volta do ano 7000 a.C. Atribui-se também a eles a descoberta do fermento, responsável por deixar a massa do pão leve e macia como se conhece hoje. As evidências mais antigas de pão fermentado foram encontradas no Egito Antigo e datam de 3000 a.C. Alguns historiadores acreditam ser possível que o fermento, assim como o pão, tenha origem pré-histórica.

A desconfiança vem do fato de que as leveduras (fungos responsáveis pela fermentação), estão em todos os lugares, incluindo a superfície de grãos de cereais. Bastaria, assim, alguém esquecer-se de colocar a massa de pão úmida para secar, alguns dias, para ela fermentar naturalmente. Com o passar do tempo, as pessoas perceberam que poderiam acelerar o processo de fermentação guardando um pedaço da massa de pão do dia anterior para misturá-lo à massa do dia seguinte. Na prática, acrescentavam mais levedura à massa.

## 1.2 - O Pão na Europa e Brasil

O pão chegou à Europa levado pelos gregos em 250 a.C. Não demorou para se tornar também o principal alimento da Roma Antiga, sendo preparado em padarias públicas. À princípio, no Império Romano, o pão era feito em casa pelas mulheres, para o consumo da família. Depois, era fabricado em padarias públicas, dando origem aos primeiros padeiros. Isso teria acontecido segundo o filósofo romano Plínio, o Antigo, depois da conquista da Macedônia, em 168 a.C. A expansão do Império Romano difundiu o hábito de consumir pão por grande parte da Europa.

A queda do Império Romano fez com que também as padarias européias desaparecessem, retornando o fabrico doméstico do pão. O retrocesso nessa época foi tanto que o pão voltou a ser fabricado sem fermento e achatado, o pão ázimo. Embora existissem fornos e moinhos, o sistema feudal permitia seus usos somente para o consumo próprio. Só os castelos e os conventos possuíam padarias.

Somente a partir do século XII que as coisas começaram a melhorar na França. No século XVII, o país se destacou como centro mundial de fabricação de pães, desenvolvendo técnicas aprimoradas de panificação.

Através da invenção de novos processos de moagem da farinha que a indústria da panificação veio a se desenvolver. Se antes os grãos de cereais eram triturados em moinhos de pedra manuais, passou-se para moinhos movidos a animais, outros movidos a água, e depois para moinhos de vento. São de 1784 os primeiros moinhos movidos a vapor. No ano de 1881 ocorre a invenção dos cilindros, que muito contribuiu para o aprimoramento na produção do pão.

O aparecimento da máquina ocorre somente no século XIX, com massadeiras (hidráulicas ou manuais), de custo muito alto e grande rejeição. Os consumidores mostraram-se “hostis” com o pão feito mecanicamente. Pouco tempo depois surge o motor elétrico e a reclamação passa a ser dos padeiros. Cada máquina substituía dois padeiros. Foi nesta época que o pão chegou ao Brasil.

Segundo o antropólogo Gilberto Freyre (1900-1987), o Brasil só conheceu o pão no século XIX. Antes do pão se usava a farinha de tapioca, o biju, a farofa, o pirão escaldado ou a massa de farinha de mandioca feita no caldo de peixe ou de carne, apesar de já conhecer o pão de trigo desde a chegada dos colonizadores portugueses. A atividade de panificação no Brasil se expandiu com os imigrantes italianos no início do século XX e o produto passou a ser essencial na mesa do brasileiro.

Hoje o trigo é tratado em moinhos, lavado, escorrido e passado por cilindros que separam o grão da casca. Também é fabricado com a tecnologia de modernas formas e massadeiras. Faz parte do dia-a-dia do brasileiro.

### 1.3 - Diferentes tipos de Pão



O pão apresenta-se hoje sob numerosas variedades, condicionadas a culturas de cereais, hábitos e paladares do consumidor. E nesse sentido, variar de alimentos é uma regra importante para manter uma alimentação saudável. Por isso também devemos consumir pães variados, sejam de um único cereal ou de mistura de vários, integrais, polvilhados com sementes, pão “do coração”, “da saúde” ou pão com nozes, etc. O

pão é muito mais bem digerido se estiver bem cozido, com a casca acastanhada e massa ligeiramente arejada por bolhas pequenas. Destacam-se alguns tipos:

**Pão branco:** fabricado a partir de farinha de trigo muito peneirada, que contém apenas o endosperma do grão (a parte interior do grão) e daí o seu aspecto branco. Na refinação da farinha há perda de vitamina B e ferro e por isso é perdido parte do seu valor nutritivo (fibra, vitaminas e sais minerais). É, no entanto, um pão de fácil digestão.

**Pão de mistura:** fabricado com uma mistura de farinha integral e farinha refinada ou ainda, a partir da mistura de farinhas de vários tipos de cereais, com diferente grau de refinação. Assim, seu valor nutricional depende do tipo de mistura usada. É um pão com maior teor de nutrientes e de boa digestibilidade. Alguns exemplos são o pão saloio, caseiro ou pão da saúde. Este último é de casca fina e estaladiça e com pouco sal, o seu nome faz jus aos seus benefícios, pois é equilibrado nutricionalmente. Contribui para a prevenção de doenças do aparelho digestivo e circulatório e ainda na prevenção da arteriosclerose diabetes.

**Pão integral:** fabricado a partir da farinha integral que contém o farelo (isto é, a casca), o endosperma e o germen (a parte interior menor do grão). O seu valor nutricional depende do tipo de farinha utilizada. Devido ao elevado teor em fibras (quatro vezes mais do que o pão branco), contribui para o bom funcionamento dos intestinos. Permite também uma absorção mais lenta dos nutrientes, ajuda a regular os níveis de açúcar no sangue e possui alguns antioxidantes protetores que ajudam a prevenir algumas doenças crônicas relacionadas com o envelhecimento. No entanto, como é de

digestão mais difícil que o pão branco, não é recomendado a quem sofra de irritações do estômago ou outras perturbações digestivas. É preciso ter em atenção que a maior parte das vezes atribui-se, mesmo que erradamente, o nome de pão integral ao pão feito apenas de farinha branca e farelo. Quando na verdade, o pão integral é aquele que é feito de farinha proveniente do grão inteiro.

**Pão especial:** feito com ou sem mistura de farinhas de vários cereais e pode ser adicionado à massa germen de trigo, sementes comestíveis (linhaça e girassol), passas, azeitona, nozes, leite, gorduras ou ovos. O pão também recebe esta designação quando é fabricado com farinhas enriquecidas ou outros ingredientes que aumentem o seu valor nutritivo, ou, ainda, quando não contém sal. Um exemplo de pão especial é o Prokorn. Um pão escuro, com baixas calorias, feito de trigo com cereais e sementes, rico em cálcio, ferro e fibras. A origem deste pão é produto de um trabalho efetuado por uma equipe de médicos holandeses com preocupações na procura de um pão cada vez mais benéfico.

#### Receita original do Pão Francês:

O "pão da tradição francesa" é o único que tem uma composição bem definida que protege o seu sabor natural. A massa é feita a partir de uma farinha de trigo destinada à panificação, de um tipo oficialmente definido. Esta farinha contém no máximo 2% de farinha de feijão, 0,5% de farinha de soja e 0,3% de farinha de malte (germe de trigo). Os únicos acréscimos permitidos são naturais: amilases fúngicas e glúten. O "pão da tradição francesa" não pode ser congelado.



Para o pão da tradição francesa como o pão de trigo ou outras variedades de cereais, a receita é a mesma. A farinha é misturada com água e sal. Depois, é fermentado com fermento ou levedura.

O padeiro está livre para jogar em proporções:

- 100 partes de farinha,
- 60 partes de água,
- 2 partes de sal,
- 1 a 2 partes de levedura.

Esta é a receita de pão que os franceses amam. Cada padeiro (tal qual um artesão) tem suas receitas de pão relacionadas à sua história, aprendizagem e tradição regional ou familiar. É esta diversidade que faz o charme do pão francês.

## 1.4 - Os pães do mundo

### Oceania

#### Pães da Austrália

Como todos os países de imigrantes, a Austrália oferece uma vasta gama de produtos de padaria, valorizados hoje por um retorno aos produtos tradicionais. Além disso, muitos australianos assam seu próprio pão, e a variedade de produtos de padaria é igualmente importante.

- **Damper:** pão indígena. Cozido em plena natureza, ao ar livre. A massa é constituída de trigo macio, leve. Por vezes, é reforçada com especiarias. O Damper é moldado de forma chapada e cozido sobre pedras quentes ou sobre um pote redondo virado de cabeça para baixo. Seu nome vem do inglês, úmido, molhado. Com o objetivo de atingir a temperatura desejada para cozinhar, as brasas são umidificadas.

- **Turkish Bread:** é um dos mais populares pães da Austrália, em particular em Sydney. Idêntico ao ekmek turco, ele assume várias formas. Os melhores são fabricados de acordo com a tradicional receita turca e assados no forno.

- **Rye Bread:** pão de centeio. Existe em diversas variedades. O centeio escuro agrícola é um pão denso oposto ao centeio claro de textura suave e sabor menos pronunciado, graças à inclusão de malte. O pão de centeio preto provém de uma antiga receita europeia: levedo de centeio, farinha de centeio e trigo moído de moinho.

### Ásia

#### Pães da China

No norte da China, em áreas onde o trigo é produzido, o pão substitui o arroz como um alimento de base. O pão tradicional é cozido no vapor, frito ou assado na chapa.

- **Man To:** pequeno pão quente fabricado com trigo macio, fermento e açúcar. A massa é dividida em bolas cozidas ao vapor. Pode ser consumido natural, ou conter preparações de carne, legumes ou de frutas. É muito comum no norte da China.



- **Chung Yau Beng** (Pão de Cebolinhas): pão agradavelmente crocante e macio. É uma especialidade de Hong Kong.

Preparado à base de um molho quente e vermelho, a massa é enrolada em volta de uma cebola picada e cozida em fogão.

- **Pãozinho a la Pivoine:** a forma de estrela deste pequeno pão recorda a flor pivoine, daí o seu nome. É consumido em Hong Kong como uma iguaria e feito através da combinação de duas massas: um composto de trigo macio, de cultura de raízes alimentares, banha, açúcar e água e farinha de milho e banha. Acrescentando em seguida as sementes de lótus antes de fritá-los.

#### Pães da Índia

Existem dois tipos de pães indianos. Nos estados do Norte, eles são os pães tipo "naan", que são pães leves. Nos estados do Sul, os "chapati" estão sob a forma chapadas sem fermento, ázimo. Todos têm em comum sua forma arredondada ou oval planas.

- **Chapati:** feitos a partir de uma farinha completa bem fina e assados a seco numa frigideira de ferro fundido. A receita dá



origem a múltiplas variantes: incorporação de óleo, manteiga clarificada, sementes de aipo ou coentro. Dependendo do método utilizado, o pão pode ser mais ou menos crocante ou mais ou menos rico. Ele se quebra com os dedos e é utilizado em pratos como cobertura.

- **Naan:** cozido com uma técnica que consiste em bater os pedaços de massa contra a parede do forno quente. Esta manipulação lhe dá uma forma específica como lágrimas. A massa é constituída de farinha e iogurte que participam em sua fermentação, ora enriquecida com ovos. O Pão muitas vezes é temperado com guarnição de cebola ou alho e comido quente. É um pão fermentado. A levedura utilizada varia de região para região, dependendo do gosto. Alguns utilizam levedura ou fermento, enquanto outros tomam o bicarbonato de sódio ou farinha incorporada de fermento. No entanto o iogurte é o componente básico que diferencia o naan de seus primos do Oriente Médio. Ele participa da fermentação da massa, que normalmente é o único agente de fermentação. O iogurte dá ao pão suas qualidades: leveza, textura inflada e crosta macia. O Tandoor é um forno de argila forrado com terra no qual o naan é assado.



#### Pães do Japão

O pão não faz parte da tradição culinária japonesa, só recentemente entrou na dieta dos japoneses. Gradualmente, as receitas ocidentais foram ajustadas e participam progressivamente dos pães tipicamente japoneses.

- **Shokupans:** a receita para este pão é diretamente inspirada no pão de “Mie” inglês. Mas os padeiros japoneses o fabricam com farinha macia de modo que a textura deste pão poderia ser equiparada à de um pão ao leite. Como o pão de “Mie”, este é assado em forma e degustado torrado com patê de queijo ou compota de frutas. É um pão muito popular no Japão.



- **Baguette Japonesa:** como a receita da baguette francesa, a japonesa se distingue por um miolo bastante denso e uma casca de crosta mais flexível. Estas são as qualidades da utilização de uma farinha bem macia. É valorizada pelos japoneses que a consomem em sanduíches ou simplesmente espalhadas com manteiga.



- **Pão com feijão vermelho:** outro produto de mistura cultural. Desde o seu aspecto, este pão se assemelha como um grande muffin inglês. É de fato, guarnecido de um purê de feijão vermelho de sabor agridoce tipicamente japonês. É um prato popular para acompanhar o chá.



## Oriente Médio

As tribos nômades do Oriente Médio desenvolveram receitas de pão adaptadas ao seu estilo de vida. Estes pães são pratos para servir de “couvert” (ou cobertura), eles assam rapidamente sem consumir muito tempo. E são muitas vezes ocios para serem guarnecidos, preenchidos.

- **Lavash:** faz parte da maioria dos pães achatados do Oriente Médio. Redondo ou oval, o tamanho é variável e é muito fino. Assado é crocante e quebradiço. Este pão branco é de origem da Armênia e logo conquistou o Líbano, Síria e Turquia.



- **Barbari:** iranianos degustam deste pequeno pão branco, leve, fresco e crocante no café da manhã acompanhado de queijo e ervas. Pode ter formato oval, redondo ou retangular, mas sempre plano e achatado. O tamanho é variável e sua superfície é pontilhada com pequenos entalhes. É polvilhado com sementes de gergelim de cominho ou de alcaravia e por vezes lubrificado com óleo antes de assar.



- **Pita:** Pita ou Pide tem duas camadas. Durante o cozimento, uma bolha se desenvolve. Após a ebulição, a bolha esvazia, deixando uma característica de bolso.



## Pães da Turquia



- **Ekmek:** Os turcos são grandes comedores de pão. O Ekmek, pão de formato redondo ou oval, decorado com um quadriculado em relevo, acompanha as refeições diárias. É usado para levar alimentos à boca e para fazer sanduíches. No entanto, pode assumir diferentes formas, uma vez que a palavra ekmek significa “pão” e se refere a todos os tipos de pães.

- **Pide:** o pide é um pão achatado com uma superfície quadriculada e polvilhada com sementes de nigella (cominho preto). Elas dão um sabor levemente picante (por vezes são substituídas por sementes de funcho). Tradicionalmente, os muçulmanos o fazem durante o Ramadã e são consumidos depois do pôr do sol, no fim do jejum.



## Pães das Filipinas

- **Pão de Sal:** a origem deste pão era salgada, daí o seu nome. Com o tempo a receita evoluiu, dando agora ao pão mais doce que salgado.



## África

### Pães do Congo



- **Pain Obus:** este pão provém da República Democrática do Congo. Esta parte da África experimentou muitos conflitos nas últimas décadas. O pão foi criado representando a forma do obus (projétil, bomba) que afetou a população.

### Pães de Mali

- **Baguette de Mali:** os pães africanos são mais desenvolvidos do que os que se encontra na França, por



exemplo. Assim, por um mesmo peso da massa, os Malieneses obtêm pães com mais volume.

### Pães de Marrocos

- **Pão Redondo:** Cada agregado de família marroquina fazia seu próprio pão. Antes dos pães serem levados ao forno, era aplicada uma marca distintiva, assinatura de sua família. Assim, quando as crianças fossem retirar os pães do forno comunitário poderiam reconhecê-los.



### Pães do Senegal

- **Baguette Magique:** este pão é meio caminho entre a baguette e o brioche. Sua receita foi desenvolvida para combinar a aparência agradável de um belo brioche a um preço barato.



## Europa

### Pães da Alemanha

Há uma vasta gama de pães alemães. Existe a família dos “Kastenbrotten” que são pães cozidos no vapor dentro de moldes fechados e dos “krustenbrotten” que são os pães de casca em crosta.

- **Pumpernickel:** é o mais famoso kastenbrotten e também o mais escuro. É composto de 100% de farinha de centeio grosseiramente esmagado, que lhe dá uma exuberante acidez e um particular sabor terroso.



- **Mueslibrot:** este kastenbrotten é fabricado a partir de uma mistura de cereais do tipo muesli, nozes trituradas e grãos inteiros. É um pão de dieta muito popular.

- **Landbrot:** pão de campanha, que pertence à família krustenbrotten. Sua massa compreende grande porcentagem de farinha de trigo e um pouco de centeio para lhe dar uma cor bege clara. A utilização de leite lhe confere um sabor doce-amargo reforçado pela presença de centeio. É moldado em todas as



formas e tamanhos, pode ser enfarinhado ou não.

- **Pão de Centeio Alemão:** também muito conhecido e bem popular, este krustenbrotten se apresenta mais freqüentemente em formato quadrado ou semicilindro, mesmo que eles também possam ser feitos de todas as formas e tamanhos. Sua textura é densa e seu sabor é forte e ácido, azedo. Como muitos pães alemães, ele é fermentado com leveduras e ainda contém um pouco de trigo macio.



- **Pretzel:** sem dúvida, o pretzel é uma das mais famosas especialidades da padaria alemã. Uma das mais antigas receitas, data do período medieval. Da família dos krustenbrotten, os pretzels são feitos com farinha branca, fermento e leite, escaldados e polvilhados com sal antes de assar ao forno o que lhe dá uma crosta dourada. Dependendo da receita, alguns são crocantes, outros mais macios.



- **Stollen:** outro famoso krustenbrotten, o Stollen é um pão de Natal. Como o brioche, ele é generosamente guarnecido com frutas cristalizadas ou secas. Muitas vezes contém um medalhão de pasta de amêndoas. É facilmente reconhecido no seu formato oval, que simboliza o menino Jesus em sua infância.



- **Kugelhopf:** na Alemanha, este krustenbrotten é um pão brioche com passas, enriquecido em manteiga e ovos. É aromatizado ao limão, que lhe dá um sabor especial. Há variedades dele na Alsácia e na Áustria. Mas é sempre reconhecida pela sua forma alta e canelada.



de pão.

- **Roggemischbrot:** este pão de centeio é tradicionalmente consumido na Alemanha. Anteriormente, integrava-se a cevada e a aveia para torná-lo mais nutritivo. Existem numerosas variantes deste tipo

### Pães da Áustria

Os pães austríacos mais comuns são semelhantes aos da Suíça, Itália e Alemanha. Foi na Áustria que se desenvolveu o método do poolisch (método de fermentação da massa hoje muito

utilizado).

- **Bauernbrot:** é um famoso pão rústico. Sua massa é composta de trigo sarraceno, de trigo macio (froment) e melado, é aromatizado com cominho e fermentado ao levedo de centeio. Isto dá ao pão um sabor forte, marcante. Ele casa perfeitamente com queijo e salame.

### Pães da Bélgica



- **Le Pistolet:** este pão pequeno, redondo e macio, enriquecido com manteiga, é encontrado também no norte da França. Tão popular tanto de um lado e do outro da fronteira, é consumido no café da manhã ou almoço, com geléia.

- **Le Cramique:** mais freqüente na Bélgica do que no norte da França, o pão cramique é enriquecido com manteiga e leite e guarnecido com passas secas. É composto de farinha completa ou farinha branca, ou ainda uma combinação de ambas. No primeiro caso, o seu sabor é mais maltado, neste segundo, ele terá um sabor de brioche.



### Pães da Espanha

Na Espanha, o pão é um alimento largamente consumido, geralmente fabricado na cozinha familiar. São comidos a cada refeição, com cada prato. Ele também mantém um grande valor simbólico: é usual abençoar o pão com um sinal da cruz antes de assá-lo.



- **Ensaimadas:** estes pequenos pães em caracol são populares no café da manhã espanhol. Esta especialidade de Maiorca é a base de massa doce fermentada, enriquecida com manteiga. Polvilhadas com glacê de açúcar, às vezes recheadas com creme aromatizado, é comido quente.

**Pão Galego:** especialidade da Galícia. Sua massa é feita de farinha branca e farinha de trigo completa, com adição de azeite que dá umidade e maciez. Ele é guarnecido de milho, sementes de girassol e sementes de abóbora, que lhe dão um sabor característico. Este pão é facilmente identificável com a forma de estrela no centro da



sua superfície.

## Europa Oriental

Antes do trigo gradualmente surgir, o centeio, a cevada e o trigo sarraceno, por muito tempo, eram as culturas de cereais tradicionais da Europa Oriental. Estes cereais estão muito presentes nas receitas de hoje. O trigo macio (froment) ou a farinha de trigo são bem associados às receitas em datas festivas.

### Pães da Polônia

- **Pain au Levain Polonais:** é um pão de campanha ao centeio, em forma de bola. A sua crosta e seu miolo são bem escuros. Antigamente, era o alimento de base das famílias rurais. Nele é incorporada cevada e aveia para torná-lo mais nutritivo. Este pão era fabricado em casa, o que resultou em muitas variações. Hoje é um produto comum da padaria polonesa.



### Pães da Hungria

- **Pão Húngaro com Batatas da Terra:** este pão original se caracteriza por um miolo úmido, macio e flexível, e um sabor picante. A massa é feita a partir de farinha branca, fermento, sal e cominho ou alcaravia. As batatas da terra, um alimento de base de longos tempos, são cozidas como purê e depois misturadas à massa. Mesmo que ao assar, a batata libere umidade, permite a massa crescer. Este pão é um pouco achatado.



### Pães da Rússia

- **Pão Preto Russo:** se o pão branco é hoje comum na Rússia, o pão preto é de longo tempo o alimento principal, e se mantém como o favorito dos russos. Sua massa à base de centeio é fermentada, depois se adiciona melado o que reforça a sua cor escura. É temperado antes de assar. Tem a forma de um pão redondo, cuja crosta é fina, mas resistente. Sua receita admite muitas variantes, especialmente nos países Bálticos.



• **Borodinsky:** este é o verdadeiro pão de centeio russo. Em sua composição é adicionado de cevada, manteiga e iogurte, por vezes de melão ou de malte. É tradicionalmente temperado com coentro. Sua cocção é feita num molde, primeiro fechada e depois aberta, para dar-lhe uma crosta firme. Muito apreciado por seu sabor distinto, torna o perfeito acompanhamento de peixe defumado.



• **Darnisky:** na Rússia, o pão de centeio é sempre popular. É fabricado a partir de farinha de trigo completa, farinha de centeio e levedura.

• **Baton:** o Baton é um pão industrial feito de farinha de trigo macia. Com a revolução de 1917 e da coletivização, as padarias industriais do Estado foram criadas. A padaria industrial se constitui, portanto, uma tradição na Rússia.



• **Rohlik:** a origem do Rohlik (tipo Croissant, meia-lua) remonta ao século XVII. Uma noite, os padeiros de Viena, que estavam em sua padaria, ouviram que os turcos tentavam invadir a cidade. Eles deram o alarme e os turcos foram expulsos. Para assinalar este evento, os padeiros criaram este pão cuja forma remete para o emblema da bandeira turca.



## Pães da Grã Bretanha



• **Cornish Saffron Cake:** este pão doce da Cornualha é fermentado à levedura, enriquecido de frutas e temperado com nozes, noz moscada, canela e açafrão. O Bolo Cornish de Açafrão é um dos mais famosos pães de passas britânicos.

• **Cottage Loaf:** este pão é um dos mais antigos da Inglaterra, composto por um pequeno pão redondo colocado sobre outro pão maior. É caracterizado por uma crosta relativamente grossa. Embora famoso, é difícil encontrar, porque sua produção requer tempo além de um longo tempo de forno.



• **Muffins:** os muffins ingleses são muito diferentes dos americanos, são pequenos pães redondos com crosta muito fina e miolo muito denso. Sua receita é prima dos Crumpets. Os

muffins são comidos abertos e cobertos com pasta ou recheados como sanduíches. Eles são deliciosos brindes como entrada ou depois.

• **Crumpet:** eles fazem parte dos clássicos pães ingleses (datam do século XVIII). São tostados e amanteigados. Feitos à base de fermento natural ou químico, têm uma superfície típica enrolada.



• **Hot Cross Bun:** estes pequenos pães ligeiros apareceram na Inglaterra depois do período medieval. Estes pequenos pães enriquecidos de ovos, uva passa seca são realçados com noz moscada e canela. São pães de data festiva, mesmo que hoje seja fácil encontrá-lo durante todo o ano.



• **Bara Brith:** o Bara Brith é um pão galês com frutas (passas secas e cítricos). O segredo consiste primeiro em fazer inflar as uvas no chá antes de incorporar à massa. Embora ele possa também ser feito de farinha completa ou bise (farinha rica em fibras), geralmente é feito a partir de farinha branca. É um pão saboroso.



• **Welsh Tin:** este pão galês assado em molde é muitas vezes servido como entrada. Sua crosta é fina e seu miolo é denso. É um pão geralmente claro na superfície e por vezes laminados em cruz. Existe, no entanto, a versão de "pão completo".



• **Selkirk Bannock:** originário da cidade de Selkirk, na Escócia, este pão frutado é hoje muito popular em toda a Grã-Bretanha. É um pão redondo com frutas secas ou em conservas, sem especiarias. Anteriormente, ele consistia de banha hoje substituído por manteiga (ou gordura vegetal). Alguns métodos, no entanto, fazem uma combinação de ambos.



• **Soda Bread:** tradicional pão irlandês, este pão completo maltado, de miolo denso, é muito apreciado no café da manhã. Consumido com manteiga ou marmelada.



- **Morning Rolls:** conhecido na Escócia sob diferentes nomes (Rolls ou Baps), os Morning Rolls são sempre achatados, brancos e macios. Eles são reconhecidos pela sua forma oca esculpida no centro. Feito com farinha regular, e por vezes com de farinha completa, contém também banha. São comidos no café da manhã, muitas vezes com bacon.

### Pães da Grécia

- **Daktyla:** este pão de campanha grego é muito popular. Contém farinha de milho que participa de sua bela cor dourada e semente nigella (semente preta de cominho). É fácil de ser reconhecido por seus profundos cortes que segmentam suas partes e pelas sementes de gergelim que ponteam a sua superfície. É encontrado em todo o país, e também no Chipre e na Turquia.



- **Pitta:** provavelmente o mais famoso pão grego é encontrado em todos os países do Oriente Médio. É um pão achatado, de consistência flexível, assado de modo a proporcionar um interior oco, a ser recheado com carne e legumes. Sua massa é constituída de farinha branca, levedura fermentada e por vezes aromatizado com ervas.



### Pães da Holanda

- **Kornkracker:** a palavra Kornkracker significa "trigo triturado". Designado como um pão holandês comum, é apresentado em sua forma como uma torta ou em pequenos pãezinhos redondos. Fabricado a partir de farinha de trigo contendo grãos de trigo esmagados, o que lhe confere sabor e textura crocante.



- **Pain Croquant:** tal como os escandinavos, os holandeses têm uma predileção por pães crustilantes, parecidos com biscoitos. O pão crocante é um pão branco ligeiramente doce, moldado como cilindro e depois assado até secar completamente. O consumo é muito comum, sendo servido no café da manhã, acompanhado de guarnições

salgadas e doces.

- **Pain aux Fruits:** este pão retangular de cor escura é um pão saboroso muito popular. É fabricado a partir de uma mistura de farinhas: bise (rica em fibras), centeio, farinha de trigo maltada. É recheado com frutas secas e em conservas, a sua crosta é polvilhada com açúcar em grãos.



### Pães da Irlanda

- **Irish Soda Bread:** este pão deve o seu nome ao bicarbonato de sódio que, inicialmente, substituíu a levedura. Sua consistência é semelhante à de um bolo. Moldado em bola e enfarinhado, contém uma incisão profunda em cruz que atravessa toda a sua superfície. Sua massa é feita de farinha branca e farinha completa, é enriquecido com manteiga e leite. Exige apenas um amassamento ligeiro e não necessita de tempo para descansar. Originalmente o Soda Bread era cozido em um pote tipo marmitta na lareira da família. Hoje, alguns artesãos continuam a usar este método de assar. Hoje cada padeiro irlandês desenvolveu sua alternativa de Soda Bread: completo, bis, aveia, assados em moldes de panela.



- **Barm Brack:** tal como muitos pães festivos, o Barm Brack é feito de farinha branca, enriquecido com manteiga e ovos e providos de açúcar, frutas secas e cristalizadas. O costume é colocar uma aliança na massa (na festa do mês de fevereiro). A pessoa que achar certamente terá noivado antes do final do ano!

- **Potato Bread:** desde a sua importação, a batata tornou-se uma das bases da alimentação irlandesa. Foi muito usada como purê para aumentar a massa pão, numa época em que o trigo era escasso e caro. Pão de batata é um pão grande de crosta dourada. Às vezes é moldado como uma estrela. O pão é muito nutritivo saboroso e aromatizado com banha.



### Pães da Itália

- **Ciabatta:** este pão oval e achatado é originário da Emilia-



Romagna. É apreciado no mundo inteiro pela sua leveza. É preparado a partir de massa fermentada. Ele deve ser submetido a um longo amassamento, e um repouso prolongado que irão lhe dar todo o sabor. Muito úmido, sua massa é muito delicada de trabalhar. A ciabatta existe em versão natural ou guarnecida (azeitonas, tomate, nozes ou até queijo).

- **Focaccia:** este grande pão achatado de superfície sulcada era originalmente fabricado com restos de massa e generosamente aromatizado. Hoje ele é feito de farinha branca e azeite de oliva. A adição de vários ingredientes faz do pão um prato completo: azeitona, cebola, presunto, queijo, vinho branco, manjerona, tomilho, alho, etc. Nativo de Gênova, a sua boa reputação excede hoje largamente para além das fronteiras italianas.



- **Grissini:** estes bastões finos e crocantes são originários de Turim, mas bem conhecido em todo o mundo. Muito apreciado como aperitivo ou acompanhamento de antepasto, são perfeitos por não atrapalhar ou reduzir o apetite. Feito de farinha de trigo, os melhores contêm azeite de oliva, são aromatizados com ervas ou polvilhados com sal grosso. Dourados com ovos são assados até sua secagem completa.



- **Panettone:** é um pão de festa tradicional, original de Milão, vendidos na época do Natal. Tal e qual seus colegas alemães e escandinavos, esta receita é muito rica: leva manteiga, ovos, leite e uvas passas de "Smyrne", frutas cristalizadas e, por vezes, chocolate. É muito leve. Maciço e bem alto, ele é vendido embrulhado em celofane e enfeitado por fitas.



- **Pugliese:** esta especialidade do sul da Itália se tornou um clássico pão italiano. É apresentado em formato de bolas enfarinhadas. A sua crosta é fina e clara, o seu miolo é bastante denso. Este pão branco obtém o sabor de azeite, que é incorporado na massa.



- **Rosetta e Coppia Ferrarese:** a Rosetta é geralmente inflada (soufflée). Neste caso, tem um buraco no centro, e tem pouco miolo. O formato diferente do Coppia com suas "pernas" que o caracteriza.

## Pães de Portugal

A maioria dos pães portugueses é feito com uma massa de farinha de trigo branca fermentada à levedura. Modelar e assar dão a cada um seu sabor e textura específica.

- **Broa de milho:** este pão é originário da Província do Minho, ao norte de Portugal, mas é encontrado em todo o país. É um pão de milho (daí o nome) e de farinha de trigo. As proporções de um ou do outro varia dependendo dos padeiros. Redondo e dourado, é o acompanhamento perfeito do caldo verde, sopa de repolho e da lingüiça muito popular em Portugal.



- **Rosquilha:** este pão branco é moldado como coroa. Sua forma participa em sua crocância. É um pão de consumo comum e freqüente e que se encaixa em todas as ocasiões, encontrado em Portugal todo.



- **Papos Secos:** esses pequenos pães brancos são muito apreciados no café da manhã. Seu miolo é macio e branco e sua casca é crocante. Sua leveza provém de assá-lo com muito vapor.



## Pães da Escandinávia

- **Pão de Centeio:** em toda a Europa do Norte, variedades de pão de centeio são muito numerosas: há para todos os gostos! Eles são compostos de melão e extrato de malte (daí a cor escura) e farinha de trigo para suavizar o sabor. Frequentemente temperados com especiarias, muitas vezes eles também contêm gordura que favorecem sua conservação.



- **Pão Plano Norueguês:** a Escandinávia é repleta de pães extremamente crustilantes. Este é um desses. Vem em formato de folha muito fina e muito crocante. É o mais antigo pão norueguês, um dos mais consumidos também. Amolecido com água, é enrolado em torno de guarnições que ele acompanha. Feito de massa sem fermento, ázimo, é tradicionalmente fabricado com os cereais disponíveis (aveia, centeio, cevada, ou uma combinação destes). Hoje, é essencialmente um produto industrial.





• **Limpa:** este é um pão feito principalmente de centeio e pouco trigo, tem especiarias e é perfumado. O Mel ou melaço vêm amenizar o sabor do centeio. A laranja, o cardamomo, o funcho, o cominho e o anis lhe conferem um sabor característico, o que o torna um dos

pães favoritos dos suecos.

• **Pain Nórdico:** este pão é guarnecido com salmão defumado, bolinhos de carne, de frango e degustados em sanduíches.



## Pães da Suíça

Pequeno país, porém, de grande tradição em panificação, a Suíça, tal como os seus vizinhos mais próximos, oferece uma gama de pães nobres, variados e originais. Cada lugar tem as suas especialidades.



• **Apfelnuss Brot:** este pão de origem alemã é uma especialidade do Valais, no sul do país. É um pão arredondado e crocante. Sua receita combina uma mistura de grãos (trigo, centeio, cevada e farinha "épeautre") e de frutas (maçãs e nozes).

**Obs:** épeautre também conhecido como "trigo dos gauleses" é um cereal da família Poaceae, próximo ao trigo. No momento da colheita os grãos ainda cobertos com a sua casca e serão debulhados antes da trituração. O rendimento deste cereal é muito baixo e foi negligenciado em favor de variedades de trigo com maior rendimento. Suas raízes podem crescer em solos muito pobres, pouco adubados e secos. Tornando-se um grão mais facilmente utilizável na agricultura biológica.

• **Zurichois:** este pão é bem renomado na Suíça, onde também chamado de pão longo. É apreciado pela sua forma longa, que permite cortar em fatias regulares. É feito com farinha branca ou bise. Sua crosta é brilhantada com água imediatamente após sair do forno. É um pão brilhante e crocante.

• **Pain Paysan:** existem muitas variedades de estilo do pão rústico suíço, mas a maioria são os pães de forma arredondadas, feitos a partir de uma mistura de farinha de trigo (3/4) e de centeio (1/4). Dependendo da receita, o pão Paysant (camponês) pode conter grãos de centeio esmagados ou pulverizados com nozes. O seu elevado teor de leite



preserva o miolo de ficar seco.

• **Tresse:** é também conhecido como Zupfe, Zopf, ou simplesmente pão trançado. É, em geral, fermentado ao fermento e composto de farinha de trigo branca, enriquecida com manteiga, ovos e leite. A casca é muito brilhante e seu miolo macio.



## América do Norte

### Pães dos Estados Unidos

Os milhões de colonos que se instalaram na América elaboraram as receitas de pães do seu país. Assim, a terra que permite o cultivo de todos os cereais tornou-se o receptáculo de todos os pães do mundo.

• **Burger Bun:** o hambúrguer é o símbolo da alimentação feita nos EUA. Para os verdadeiros fãs do hambúrguer, o pão de hambúrguer determina o sabor deste prato tanto quanto a qualidade da carne. O pão é fabricado a partir de uma massa semelhante à do pão de Mie (farinha branca, manteiga, leite, açúcar, fermento e sal). Apresentam-se na forma de pequenos pães redondos e dourados, a superfície é polvilhada com sementes de gergelim.



• **Corn Bread:** o pão de milho foi um dos primeiros a se difundir em todo o território americano. Há quase tantas receitas como regiões. Ele pode ser feito de farinha de milho branco ou amarelo, incluindo a farinha de trigo ou não. Por vezes, é enriquecido com gordura, ovos, ou leite. Pode assumir a forma de um pão achatado ou de um pão alto. O pão de milho é um pão que fabrica em casa, com rapidez e facilidade.



• **San Francisco Sourdough:** É um pão de fermento de San Francisco. É um dos pães americanos mais conhecidos fora de suas fronteiras. Trata-se de um pão de trigo arredondado, assado ao forno. Apresenta em sua superfície entalhes tipo jogo de tabuleiro ou em estrela.

Este pão era feito pelos pioneiros durante a corrida do ouro.

• **Jalapeno Corn Bread:** é um pão tex-mex feito de farinha de milho e farinha de trigo. Incorpora-se à massa o feijão

vermelho jalapenho, os grãos de milho inteiros e o queijo que dá a este pão um sabor característico.



• **Pão de Leiteiro da Nova**

**Inglterra:** este pequeno pão



branco, macio e leve se degusta morno. Sua massa enriquecida com manteiga e ovos e têm um formato original. Primeiro, a massa é dividida em pedaços retangulares que são besuntados com manteiga. Os pedaços de massa são em seguida dobrados em dois e em seguida

colados um ao outro.

**Pães do México**

• **Tortilla:** a tortilla é o pão branco mais representativo do México. Este pão achatado é ainda a base da alimentação mexicana. É uma parte essencial de muitos pratos. Como uma panqueca ou crepe é guarnecido com carne, peixe, legumes ou queijo. Pode ser feita de farinha de milho, sendo esta a receita mais antiga.



• **Pão dos Mortos:** é fabricado no Dia dos Mortos, 2 de novembro, que é um dia de comemoração muito festiva. É feito com trigo macio, levedura, é perfumado com laranja e anis. Decorado para evocar as lágrimas em formato de flores ou até ossos, são uma oferta colocados no túmulo dos mortos.



## 2 - Vinhos

### 2.1 - Conhecendo mais os vinhos

Vinho é a bebida alcoólica resultante da fermentação do suco de uvas maduras. O suco de uva pode ser vinificado por uma entre três vias resultando: vinhos brancos, vinhos rosados ou tintos.

• **Vinhos Brancos:** fermentado na ausência de cascas, proporcionam à boca uma sensação de frescor. Os componentes responsáveis são os ácidos provenientes das uvas ou na fermentação.

• **Vinhos Tintos:** fermentado em conjunto com as cascas das uvas tintas em tempo integral. Os componentes responsáveis são as cascas que são retiradas os pigmentos (cor) e os taninos (adstringência). Secundariamente vem a acidez.

• **Vinhos Rosados:** fermentado em conjunto com as cascas das uvas tintas em tempo parcial. Nota-se nesse vinho discreto frescor e adstringência. Os componentes responsáveis por essa sensação são os ácidos e os taninos presentes em menor quantidade já que o suco é separado das cascas quando adquire a cor rósea e acaba de fermentar como se fosse um vinho branco.

**Uva fina** – Assim é chamada toda variedade de uva pertencente à espécie *Vitis vinifera*, ideal para a elaboração de vinhos finos. Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling (e milhares de outras cepas mundo afora) são uvas finas.

**Varietal** – Vinho feito exclusivamente ou majoritariamente com uma única variedade de uva fina. Um varietal de Merlot ou de Cabernet Sauvignon, por exemplo.

**Corte** – Vinho composto pela mistura de vinhos provenientes de mais de uma variedade de uva. Um corte de Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat é um vinho composto pela mescla de vinhos dessas três uvas. Em francês, usa-se o termo *assemblage*. Em inglês, *blend*.

**Método Champenoise** – Técnica trabalhosa e artesanal para obter as bolhas de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) que são a marca registrada dos espumantes. As cobiçadas bolhas são produzidas por meio da promoção de uma segunda fermentação alcoólica no interior da própria garrafa que será vendida ao consumidor. É a única técnica de produção autorizada para elaboração do mais famoso espumante do mundo, o Champagne. Também chamado de método clássico ou tradicional.

**Método Charmat** – Processo mais industrial do que o



anterior no qual as borbulhas de gás carbônico são geradas numa segunda fermentação feita em grandes tanques de aço inox. Os espumantes feitos por esse método, embora menos valorizados, também podem ser bons.

**Brut** – Termo usado para designar espumantes secos (não-doces), com até 15 miligramas de açúcar residual por litro. Os meio-secos, mais raros, são denominados *demi-sec*. Os espumantes do tipo Asti são doces.

#### Os varietais mais famosos

A elaboração de um vinho com um só tipo de uva dá ao produto final uma classificação que chamamos de “varietal”.

#### • Uvas tintas de famosos varietais

**Cabernet Sauvignon:** originária de Bordeaux (França) aparece em grandes vinhos de Bordeaux (Latour, Mouton-Rothschild, e Lafite, Latour, Margaux, entre outros). É o varietal tinto mais famoso e difundido do mundo. Seus vinhos são elegantes e requerem um tempo de envelhecimento para realçar as qualidades, estrutura e aromas, portanto, aposte nos Cabernet Sauvignon com safra acima de quatro anos. Enriquece quando misturada à merlot, cabernet franc, shiraz, petit verdot ou malbec. Na Austrália geralmente é mesclado à

shiraz. Produz os melhores tintos do Brasil e do Chile. Seus aromas mais característicos são de cassia, cedro e pimentão. Além de groselha negra, ameixa preta, baunilha, menta, pimenta verde, tabaco, eucalipto, azeitona, mineral, intenso, tânico, herbáceo, flor lavanda, amora, cogumelo e defumado.

**Merlot:** também originária de Bordeaux, França, mais precisamente em Saint-Emilion, onde nascem os famosos Chateau Cheval Blanc e Chateau Petrus. Espalha-se por todo o mundo, com destaque para os produzidos no Chile, Califórnia e Nova Zelândia. Esta uva produz um vinho macio e aveludado, podendo ser degustado mais jovem. É apontada por muitos conhecedores como a cepa tinta mais bem adaptada a Serra Gaúcha.

De aroma frutado, ameixa, cereja, morango, framboesa, amora, rosas, chocolate. É um vinho macio, carnudo e suculento, tem menor acidez e é refrescante. Preferível tomar jovem e guardar os melhores Bordeaux que com tempo o torna mais herbáceo, e menos frutado.

**Malbec:** mais uma uva originária de Bordeaux, onde é muito tânica e usada somente misturada a outras cepas. Tem sua melhor adaptação de cultivo em Mendoza na Argentina, produzindo vinhos vigorosos e encorpados de aroma frutado, groselha, baunilha, passas, tabaco, chocolate, ameixa, amora, acidez, especiarias doces, flor violeta.

**Pinot Noir:** originária da Borgonha, França, está sempre presente nos mais famosos vinhos do mundo, os renomados e caros vinhos de Romanée-Conti, Volnay, Clos de Vougeot e outros tantos da Borgonha. A uva também faz parte da receita que compõem os vinhos da Champagne, sendo, vinhos ricos e elegantes de boa acidez e taninos moderados para menos, atinge o auge entre 8 a 10 anos, declinando depois, exceto os Grand Cru da Borgonha. Com aromas de frutas vermelhas, morango, framboesa, cereja, violeta, cogumelo, café torrado, alcaçuz, terra úmida, vegetação, floral, couro, caça.

**Tannat:** originária de Bordeaux, Madiran, sul da França, é a principal uva do Uruguai, onde ocupa 30% da área de vinhedos. Seus vinhos são escuros e muito encorpados (mais do que os elaborados com Cabernet Sauvignon). Bom para quem aprecia os tintos tânicos, fortes e rústicos. É corpulento, intenso ácido e tânico. Tem grande capacidade de guarda, é preferível abrir garrafa 2 horas antes de tomar. Com aromas de frutas negras, ameixa, floral, couro, especiarias picante, alcaçuz, alcatrão, notas defumadas, temperado, amora, framboesa.

#### •Uvas brancas de famosos varietais

**Chardonnay:** a mais famosa e difundida uva branca do mundo, tem origem nas regiões de Champagne e Borgonha (França), mas hoje está espalhada pelo mundo todo, por sua facilidade de cultivar e vinificar. É usada na produção de

clássicos de alta qualidade e reputação na Borgonha, como Chablis, Montrachet e Pouilly-Fussé, além de ser um importante ingrediente do Champanhe. Produz vinhos elegantes e ricos em aromas. Uva versátil, capaz de produzir vinhos de vários estilos. Boa parte dos rótulos envelhece em madeira, o que costuma emprestar notas de tostado e baunilha aos vinhos. Os exemplares sem passagem por madeira podem lembrar aromas de frutas cítricas e tropicais como a maçã verde, melão, manga, banana, abacaxi. Os de passagem por barricas de carvalho lembram baunilha, nozes, manteiga, torrada, creme, pêssego, abricot.

**Sauvignon Blanc:** originária da França (Bordeaux e Vale do Loire), resulta em vinhos frutados elegantes e distintos com acidez e frescor, preferível beber jovem, bom com comida temperada. Com aromas de groselha, relva, urtiga, aspargos, limão, abacaxi, melão, frutas, maracujá, mel, passas, herbáceo.

**Riesling:** considerada a melhor uva branca do mundo ao lado da chardonnay. Original do vale do Reno, na Alemanha (Baden) e na França (Alsácia), essa uva produz vinhos de grande qualidade, doces ou secos de elevada acidez e menos alcoólico. Seus aromas são delicados e florais, pêssego, maçã, fumaça, torrada, damasco, mel, passas, floral, flor de lavanda, especiarias, lima, laranja.

#### Outras variedades de uvas tintas e brancas

##### •Uvas tintas

**Alicante (ou monastrell, mato, mourvèdre):** uva espanhola, também é conhecida como Monastrell, em outras regiões da Espanha. Produz bons vinhos, secos e equilibrados, com sabor marcante de frutas vermelhas, como cereja, amora, framboesa. No sul da França, essa mesma uva é conhecida como Mourvèdre. Geralmente é misturada a outras uvas, como syrah, grenache e cinsault.



**Barbera:** típica do Piemonte, noroeste da Itália é uma das variedades mais cultivadas do país. Resulta em vinhos leves, ideais para o dia-a-dia do verão e da primavera. Têm exemplares escuros, tânico, frutados e leves, com alta acidez. Com aromas de cereja amarga, ameixa, ervas, uva passa, acidez, tânico, leve.

**Cabernet Franc (Chinon):** originária da região de Bordeaux, na França, é mais leve e com menos taninos que a cabernet sauvignon, amadurecendo mais cedo. É muito usada

junto a outras uvas, como a cabernet sauvignon, merlot e petit verdot. De aroma delicado, frutado leve, groselha, relva, toque vegetal.

**Carmenère:** hoje, pode-se dizer que se trata de uma uva chilena, mas é originária de Bordeaux, na França, e aparece também na Califórnia e na Argentina. Seus vinhos não devem ter consumo imediato, pois antes de três anos estarão desequilibrados devido à acidez e aos taninos agressivos. Com aroma frutado, ameixa, amora, menta, especiarias, temperado, herbáceo.

**Nebbiolo:** originária do Piemonte, na Itália, é a mãe dos melhores e mais valorizados tintos italianos: Barolo e o Barbaresco. São bebidas intensas, frutadas, com alta acidez, o que torna obrigatório seu envelhecimento. Esses sim, quanto mais velhos, melhor. Geralmente, espera-se, no mínimo, de quatro a cinco anos para abrir uma garrafa. A denominação Langhe é mais suave. Esta uva tem aromas de rosas, alcatrão, cogumelo, café, chocolate, tabaco, ervas, alcaçuz, cereja, trufa.

**Castelão (antigamente conhecida como Periquita):** produz o mais famoso vinho de Portugal, fora o Porto. Leva o mesmo nome de Periquita.

**Sangiovese:** é a base dos grandes vinhos da Toscana, boa parte da Úmbria, e Lazio (próximo a Roma), como Chianti, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano. Guarda variável de 3 anos (Chianti) a 30 anos (Brunello), vinhos campeões à mesa. É um vinho tânico, com acidez, seco e de final amargo. Aromas de tabaco, passas, café, chá, cereja, violeta, terra, ervas, frutas secas, ameixa, framboesa, alcaçuz, especiarias.

**Syrah/Shiraz:** trazida para o Ocidente, criou raízes "modernas" no sul da Borgonha e na Provence (França), onde é conhecida como uva do Rhône, que resulta vinhos de coloração intensa, bem encorpados e aromas de frutas vermelhas. É a principal casta dos Côtes-du-Rhône, do famoso Chateaufort-du-Pape, e dos Côtes-de-Provence. É responsável pelos grandes rótulos da Austrália. São vinhos calorosos, temperados, ácidos, tânicos e alcoólicos. Tomar após 2 anos, guardar até 15 anos. Os bons australianos são adocicados, o aroma lembra couro, chocolate. Os franceses têm especiarias, defumado, apimentado. No geral os aromas presentes são de ervas, fumaça, amora, couro, cereja, especiarias picantes e doces, ameixa seca, cravo, frutas negras, alcaçuz, alcatrão, tostado, defumado, mineral, chocolate, menta, floral, pimenta preta.

**Tempranillo:** considerada a melhor uva tinta espanhola, cultivada nas regiões de Rioja e Ribeira del Duero. Resulta um vinho colorido, com baixa acidez, pouco tânico e que envelhece bem no carvalho que lhe confere aromas de tabaco. Também conhecida como Tinta País na Espanha, Tinta Roriz no

Douro, Aragonês no Alentejo. Seus aromas lembram morango, baunilha, caramelo, cereja, ameixa, amoras silvestres, especiarias, couro.

**Valpolicella (Amarone):** vinho seco, estruturado, voluptoso, aromático, frutado e macio com aroma frutado, fresco, frutas secas, cereja, ameixa, ervas.

**Zinfandel** - vinho grandioso, seco, caloroso, ácido e temperado, para beber até, no máximo, 8 anos. Os aromas lembram a ameixa, amora, silvestre, especiarias, terra, cereja, morango.

**Nero d'Avola** - vinho com boa acidez e de corpo médio. Com aroma frutado, especiarias, balsâmico.

**Pinotage** - o cruzamento entre Pinot Noir e Cinsault gerou esta uva distinta. Alguns são feitos para o envelhecimento. São tintos encorpados, de tanino macio, caloroso, selvagem, exótico. De aroma frutado, groselha, tabaco, amora, especiarias, ameixa, banana, temperado, borracha.

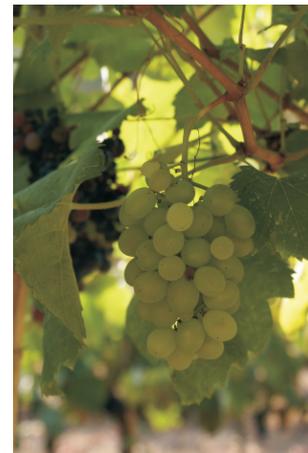
**Garnacha (Grenache):** vinho opulento, macio, alcoólico. O corte com a Syrah o torna caloroso, encorpado, de aroma frutado, especiarias. Seus aromas lembram frutas vermelhas, amora, cereja, caramelo, cravo, ameixa, manteiga, especiarias, pimenta, ervas, adocicado, alcatrão.

**Vinho Rosé** - diversidade de aromas depende da uva base ou do corte.

**Vinho Porto** - aromas de figo seco, frutas secas, amêndoa, castanha, nozes, mineral, passas, balsâmico.

#### •Uvas brancas

**Gewürztraminer** - famosa uva branca da Alsácia (nordeste da França) na fronteira com a Alemanha. A palavra alemã "gewürz" significa aromático, temperado e "würz" quer dizer tempero, especiarias. Daí a produção de vinho frutado, muito aromático, com sabor complexo. Aromas de rosa, lichia, temperado, cítrico, damasco, frutado.



**Chenin Blanc:** original do Vale do Loire (norte da França). Já próximo do Atlântico é responsável pelo famoso Vouvray, dando vinhos secos ou doces.

**Muscat (Moscato e Moscatel):** usada para vinhos secos na Alsácia e para espumantes italianos suaves do tipo Asti

Espumante e Moscato Bianco, esta uva é plantada no mundo todo, sendo própria de vinhos doces perfumados.

**Pinot Gris:** uva da família pinot noir do nordeste e leste da França. No norte da Itália é a Pinot Grigio. Produz vinhos brancos leves, jovens e secos na Itália e mais ricos e perfumados, na região francesa da Alsácia. Aroma de canela, seco, temperado, floral, melado, defumado, mineral.

**Viognier:** tomar jovem, aromas de damasco, pêssego, flores, seco, pêra, abricot.

**Vinho verde (Alvarinho, Albariño):** aromático, ácido e fresco de aromas que lembram azeitona, melão.

**Champagne, Prosecco e Espumante:** o prosecco é encontrado na região de Vêneto, na Itália e resulta em espumantes frescos, frutados, com pouca acidez. A champagne tem esse nome apenas na região de Champagne na França. No Brasil temos os espumantes e também proseccos. Os aromas são de amêndoa, frutado, maçã, torrada em champagne safrada, coco, tostado, creme.

**Semillon:** mais uma uva originária de Bordeaux, França, que resulta em ótimos vinhos. Os vinhos da uva Semillon são suntuosos e deliciosamente doces.

**Vinho de Sobremesa:** frutado, uva passa, castanha, nozes, floral, mel, maracujá, damasco, maçã, manteiga.

## *Estrutura: o corpo do vinho*

O álcool, as demais substâncias (fora a água) e as partículas dissolvidas compõem o corpo do vinho ou a sua estrutura. Quanto maior a concentração desses componentes, mais encorpado é o vinho. Com base nesse conceito, podemos ter **vinhos leves, de bom corpo ou encorpados.**

•**Vinhos leves:** de pouca estrutura e ligeiros. Sensação de não preencher totalmente a boca. (teor alcoólico de 7 a 12%). Brancos claros, límpidos, transparentes (teor até 11%). Rosados claros, límpidos (teor até 11%). Tintos simples, frutados (teor até 12%).

•**Vinhos de médio ou bom corpo:** estruturados, sensação de preencher razoavelmente a boca. Brancos de tom amarelo-palha escuro ou ouro claro (teor de 11 a 12%). Rosados de tom cereja ou salmão (teor de 10 a 12%). Tintos de tom rubi-escuro (teor de 12 a 13%).

•**Vinhos encorpados:** de ótima estrutura, sensação de preencher em plenitude a boca. Brancos dourados (teor acima de 12%). Rosados de cor cereja-escuro (teor de 12,5 a 14%). Tintos escuros (teor acima de 12,5% ou mais).

Na combinação enogastronômica, é importante destacar a presença de açúcar nos vinhos. Podemos separá-los em: Secos (sem doçura), Suaves (discreta doçura) e Doces (pronunciada doçura).

Exemplos: Secos (Rioja tinto e Barolo), Suaves (Alemães do Mosel) e Doces (Porto e Tokaji).

## *Tipos de vinhos*

Devemos reconhecer a existência de 27 tipos de vinhos:

•**Brancos:** 1- Seco leve. 2- Seco de bom corpo. 3- Seco encorpado. 4- Suave leve. 5- Suave de bom corpo. 6- Suave encorpado. 7- Doce leve. 8- Doce de bom corpo. 9- Doce encorpado.

•**Rosés:** 10- Seco leve. 11- Seco de bom corpo. 12- Seco encorpado. 13- Suave leve. 14- Suave de bom corpo. 15- Suave encorpado. 16- Doce leve. 17- Doce de médio corpo. 18- Doce encorpado.

•**Tintos:** 19- Seco leve. 20- Seco de bom corpo. 21- Seco encorpado. 22- Suave leve. 23- Suave de bom corpo. 24- Suave encorpado. 25- Doce leve. 26- Doce de bom corpo. 27- Doce encorpado.

Exemplos:

### **Brancos**

**Secos leves:** muscadet, vinhos verdes, pinot grigio, chenin, petit chablis.

**Secos de bom corpo:** pouilly fumé, condrieu, chablis premier cru.

**Secos encorpados:** manzanilla, Montrachet, chablis gran cru.

**Suaves leves:** riesling alemães kabinet.

**Suaves de bom corpo:** riesling alemães spätlese.

**Suaves encorpados:** riesling alemães auslese, moscatel late harvest (colheita tardia).

**Doces de bom corpo:** moscatel de setúbal, moscato di pantelleria.

**Doces encorpados:** sauternes, tokaji, malmsey.



## Rosés

**Secos leves:** rosé de provence, rosé d'anjou, lirac rosé.

**Secos de bom corpo:** tavel rosé, champagne rosé, navarra rosado.

**Suaves leves:** mateus rosé.

## Tintos

**Secos leves:** beaujolais, chianti, valpolicella, bardolino, grignolino.

**Secos de bom corpo:** cru beaujolais, chianti clássico, rioja reserva.

**Secos encorpados:** barbaresco, vega sicília, bairrada, pauillac.

**Doces de bom corpo:** banyuls, maury, rivesaltes, mavrodaphne.

**Doces encorpados:** porto vintage, porto ruby.

## 2.2 - O Brasil produtor de vinhos

O Brasil vem evoluindo em termos de produção de vinhos. Com base em uma análise da Academia do Vinho, apresentamos um resumo da produção brasileira.

Mais de 90% da produção de vinhos no Brasil está no estado do Rio Grande do Sul. Lá estão as melhores vinícolas brasileiras, a maior parte localizada na Serra Gaúcha, região de montanha ao norte do estado.

Em outros estados já se percebe a existência de pequenas regiões vitivinícolas situadas em Minas Gerais (Andradas, Caldas, Poços de Caldas e Santa Rita de Caldas), Paraná, Pernambuco (Santa Maria da Boa Vista e Santo Antônio), Santa Catarina (Urussanga) e São Paulo (Jundiá e São Roque). No Nordeste há produção de vinhos no Vale do rio São Francisco, especialmente na cidade de Santa Maria da Boa Vista, próxima de Petrolina e Juazeiro, na fronteira de Pernambuco e Bahia.

### Classificação

A produção de vinhos brasileira evoluiu de maneira extraordinária nas duas últimas décadas, e o Brasil produz hoje vinhos de boa qualidade. Complementando esse salto qualitativo, a partir de setembro de 1995 o Brasil passou a ser membro da OIV (Office International de la Vigne e du Vin ou Organização Internacional do Vinho), organismo que regula as normas internacionais de produção do vinho, cujo cumprimento resulta, obrigatoriamente, em elevação do padrão de nossos vinhos.

Percebe-se a produção de vinhos varietais (elaborados com um tipo predominante de uva), brancos (das uvas Chardonnay,

Riesling, Sauvignon Blanc, etc) e tintos (das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, etc) e muitos deles têm recebido prêmios em concursos internacionais sérios, a maioria deles supervisionados pela OIV.

O vinho brasileiro de qualidade tem seu estilo. Os brancos são adequados ao nosso clima – frutados, refrescantes, para serem consumidos jovens – e já alcançaram um nível de qualidade que ultrapassa muitos vinhos brancos de países de tradição vinícola. Os tintos atingiram o nível de muitos vinhos europeus jovens.

Existem, contudo, dois problemas que dificultam um maior desenvolvimento da vitivinicultura brasileira. O primeiro é o pequeno consumo (cerca de apenas 2 litros per capita por ano), resultante da falta de tradição vinícola e do baixo poder aquisitivo do brasileiro.

Infelizmente, a maior parte dos consumidores brasileiros não tem conhecimento desses fatos e continua tomando vinhos importados de qualidade inferior, escolhido pelo pomposo nome de difícil pronúncia ou pelo questionável charme da cor da garrafa.

## Qualidade dos vinhos brasileiros

Os vinhos brasileiros estão classificados em dois níveis de qualidade:

**1. Vinho de Mesa** - vinho inferior, elaborado a partir de variedades de uvas comuns (Concord, Herbemont, Isabel, Seyve Willard, Niágara, etc.) de espécies americanas (Vitis labrusca, Vitis rupestris, etc.).

**2. Vinho Fino de Mesa** - vinho de mesa diferenciado, elaborado a partir de variedades de uvas nobres (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, etc.) da espécie europeia (Vitis vinifera).

## 2.3 - Regiões do Vinho Brasileiro

### 2.3.1 - Rio Grande do Sul

O Rio Grande do Sul, além de ser o estado de melhor e maior produção vinícola também é sede da UVIBRA (União Brasileira de Vitivinicultura) e da ABE (Associação Brasileira de Enologia) entidades que lutam para a melhoria do vinho brasileiro.

Situada nas montanhas do nordeste do estado, a região da Serra Gaúcha é a grande estrela da vitivinicultura brasileira, destacando-se os municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Garibaldi pelo volume e pela qualidade dos vinhos que produzem, além de outros municípios com produções de qualidade.

A região da Serra está próxima das condições geo-climáticas dos melhores vinhedos do mundo (a faixa do norte ao sul do planeta, com latitude entre os paralelos 30 e 50), mas as chuvas costumam ser excessivas, exatamente na época que antecede a colheita, período crucial à maturação das uvas.

Hoje, as melhores vinícolas da Serra Gaúcha utilizam cepas nobres e contam com a mais avançada tecnologia, idêntica à utilizada nos principais países vinícolas da Europa. A qualidade de seus vinhos certamente continuará a melhorar, pois em breve serão implantadas as primeiras Denominações de Origem Controladas do país, como consequência de estudos que vêm sendo desenvolvidos há muitos anos na região.

#### **Vinícolas que produzem no Rio Grande do Sul (307):**

7 Irmãos	Barufaldi	Brandelli	Courmayeur
Adega Chesini	Bassanesi	Brasília	Crisbert
Adega Dom Avelino	Battistello	Bridi	Da Paz
Adega Dom Elizário	Bebidas da Serra	Brogliato	Dal
Adega Nobre	Begnini	Broilo	Dal Pizzol
Adega Splendor	Belmont	Caldart	Dalla Costa
Adega Vinhas do Sul	Belmonte	Camargo	Dani
Adolfo Lona	Beltrame	Canção	Davero
Affonso	Benedetti	Cantina Di Baco	De Bastiani
Agostini	Bennacchio	Cantina Finn	De Cezaro
Alberto Andreazza	Bercam Judi	Cantina Santa Cecília	De Lantier
Alfredo Chavense	Bergoza	Cantina Veneza	Debiasi
Aliança	Bianco	Capelin	Del Mont
Andreazza	Bianco	Carraro	Del Rico
Angelo Bertelli	Bigolin	Casa Bucco	Del Vale Vinhos Finos
Antônio Bin	Boff	Casa Martin	Demoliner
Arbugeri	Bolsoni	Casa Motter	Devenz
Aurora	Bolzan	Casa Pedrucci	Diamante
Baggio	Bolzoni	Casa Pertile	Dirceu Sgarioni
Baldessarelli	Bombardelli	Casa Valduga	Do Sul
Ballardin	Boniatti	Casarão	Dom Dioclécio
Bampi	Bordin	Cascata da Colina	Dom Giuseppe
Barazzett	Boscato	Castelo	Dom Silvestri
Barcarola	Boscheti	Catafesta	Domênico Bertolini
		Cave de Amadeu	Don Abel
		Cave Marson	Don Affonso
		Caxiense	Don Carlo
		Cefet	Don Domingos
		Cerutti	Don Laurindo
		Chandon	Don Miguel
		Château Lacave	Emboaba
		Colchete	Endrizzi
		Colina dos Vinhedos	Ernesto Zanrosso
		Colombo	Estêvão Milani
		Comerlato	Fadanelli
		Conceição	Fante
		Cooperativa Pompéia	Farenzena
		Cordelier	Faubel Aigues
		Corso	Felix

Florença	Lazzari	Peculiare	Santo Izidoro
Florense	Lazzmar	Pedron	São Gotardo
Forqueta	Lídio Carraro	Pellizer	São João
Frare	Linha Jacinto	Perini	São Jorge
Gaio	LLSator	Perini	São José
Galliotto	Locatelli	Peterlongo	São Luiz
Garibaldi	Lodovico	Piacentini	São Pantaleão
Gasparin	Lovara	Piagentini	São Paulo
Gazzaro	Lovatel	Piccoli	São Valentim
Gazzi	Luza	Pindorama	São Victor
Gelain	Malacarne	Piovesana e Zafari	Sãoarquense
Genuino Valentini	Mânica	Pipa de Ouro	Schiavenin
Georges Aubert	Manosso	Pizzato	Scola
Gheller	Manto	Pólo	Scomazzon
Gheno	Marco Luigi	Pozzer	Scopel
Giachelin	Marin	Pradense	Scortegagna
Giacomin	Mascarello	Quincas	Sertorina
Gillioli	Massarotto	Randon	Sgarioni
Gnoatto	Maximo Boschi	Ravizzoni	Simonetto
Golin	Mena Kaho	Recanto Sul	Sirtoli
Grutinha	Milani Sul Brasil	Rech	Sociedade Mioranza
Guarese	Milano	Rei do Vale	Stanguerlin
Guerra	Milantino	Rettore	Stuani
H. Locatelli	Miolo	Rizzi	Sulmonte
Helena	Miolo - RAR	Rizzotto	Sulvin
Ipê	Mocelin	Rodovin	Tamandaré
Irmãos Arbugeri	Molon	Rosita	Tecnovin
Irmãos Basso	Monarca	Rossatto	Toigo
Irmãos Dal Bo	Monegat	Rossoni	Tomazoni
Irmãos Dalla	Monte Rosário	Rovereto	Tonini
Irmãos Mioranza	Muraro	Rubbo	Torcello
Irmãos Molon	Murisabel	Salton	Trentin
Irmãos Sartor	Nelmar	San Luigi	Trentin & Trentin
Isabela	Nordeste	San Piero	Turri
Itália	Onzi	Sanlisvi	Vacaria
JC Irmãos	Otavio Rocha	Santa Ana	Vale Del Miz
Jolimont	Pagliosa	Santini	Vallontano
Jopialdo	Pagno	Santo Anjo	Valmarino
La Cantina	Pasini	Santo Antônio	Vanisul

Variani	Vinhos Casa da Serra
Vedana	Vinhos Di Giacomelli
Velha Cantina	Vinicola 80
Velho Museu	Vinicola Góes
Veneza	Wine Park
Venz	Xangri-lá
Verdi	Zanella
Vergani	Zanrosso
Verza	Zardo
Vian	Zinho
Vicezar	Zulian
Victor Emanuel	

## *Produção da Região*

### Serra Gaúcha

Em toda a Serra Gaúcha encontramos as seguintes variedades:

- **Variedades Tintas:** Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Tannat, Cabernet Franc, Pinotage, Ancelota, Gamay Beaujolais.
- **Variedades Brancas:** Chardonnay, Moscato Bianco, Malvasia, Prosecco, Gewurztraminer, Malvasia Bianca, Semillon, Flora, Trebbiano.
- **Variedades de Mesa:** Niágara, Couderc 13, Seyve, Villard, York Madera, Isabel, Concord, Seibel, Hebermont, Bordô.

Apresentamos a seguir algumas das subregiões da Serra Gaúcha, com suas respectivas variedades:

#### Vale dos Vinhedos

- **Variedades Tintas:** Ancelotta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sangiovese, Ancelotta, Gamay.
- **Variedades Brancas:** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano, Moscato, Gewurztraminer, Chenin Blanc.

#### Vinhedos de Monte Belo

- **Variedades Tintas:** Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Cabernet Franc.
- **Variedades Brancas:** Chardonnay, Moscato Bianco, Malvasia, Prosecco, Gewurztraminer, Malvasia Bianca, Semillon, Flora, Trebbiano.
- **Variedades de Mesa:** Niágara, Couderc 13, Seyve Villard, York Madera, Isabel, Concord, Seibel, Hebermont, Bordô

### Vinhos dos Altos Montes

- **Variedades Tintas:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano, Lambrusco.
- **Variedades Brancas:** Chardonnay, Moscato, Prosecco.
- **Variedades de Mesa:** Niágara, Moscato Embrapa, Bordô, Isabel.

### Vinhos de Montanha

- **Variedades Tintas:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Pinot Noir, Cabernet Franc.
- **Variedades Brancas:** Chardonnay, Moscato, Riesling, Malvasia Bianca.
- **Variedades de Mesa:** Herbemont, Niágara, Seyve Villard, Concord, Isabel.

### Serra do Sudeste

A Serra do Sudeste fica próxima ao extremo sul do Rio Grande do Sul, entre as cidades de Pinheiro Machado e Encruzilhada do Sul, caracterizando-se pela conformação serrana ondulada e altitudes medianas. Nessa região as temperaturas médias mais baixas e a menor pluviosidade criam boas condições para uma vinicultura de qualidade.

- **Variedades Tintas:** Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Periquita, Teroldego, Marselán, Pinot Noir, Ancelota, Malbec, Touriga Nacional, Gamay, Arinarnoa, Alicante Bouschet.
- **Variedades Brancas:** Chardonnay, Gewurztraminer, Malvasia de Cândia, Sauvignon Blanc, Riesling.

### Campanha Gaúcha

A Campanha Gaúcha fica quase na fronteira com o Uruguai, bem próxima do início da faixa tradicionalmente considerada ideal para a vitivinicultura, entre os paralelos 30° e 50°. As condições climáticas são melhores que as da Serra Gaúcha e tem-se avançado na produção de uvas européias e vinhos de qualidade.

- **Variedades Tintas:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Tempranillo, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Teroldego, Malbec, Carmenère, Cabernet Franc.
- **Variedades Brancas:** Chardonnay, Gewurztraminer, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc.

## *2.3.2 – Santa Catarina*

### Planalto Catarinense

O Planalto Catarinense fica situado entre as cidades de Lages,

Bom Retiro e São Joaquim, caracterizando-se pelas maiores altitudes da vinicultura brasileira. Nessa região as temperaturas médias mais baixas criam condições especiais para uma vinicultura fina voltada para a qualidade. As condições climáticas são melhores que as da Serra Gaúcha e tem-se avançado na produção de uvas européias e vinhos de qualidade. As uvas tintas como Cabernet Sauvignon são colhidas tardiamente, em março, possibilitando melhor desenvolvimento.

### Vinícolas que produzem no Planalto Catarinense (7)

Dal Pizzol	Santa Maria
Panceri	Susin
Quinta da Neve	Villa Francioni
Sanjo	

•**Variedades Tintas:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Montepulciano, Sangiovese, Syrah, Tinta Roriz, Trincadeira, Touriga Nacional, Malbec.

•**Variedades Brancas:** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscato Giallo.

### Caçador

Localiza-se no meio-oeste do estado, no Alto Vale do Rio do Peixe, com uma área de 1.009,8 km<sup>2</sup>.

### Vinícola que produz em Caçador (1)

Susin

•**Variedades Tintas:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Nebbiolo e Malbec.

•**Variedades Brancas:** Chardonnay e Sauvignon Blanc.

### Campos Novos

Considerado o Celeiro Catarinense por ser o maior produtor de grãos do estado. Sua região urbana tem aproximadamente 24.096 habitantes, e rural de 6.195 habitantes.

### Vinícola que produz em Campos Novos (1)

Panceri

•**Variedades Tintas:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec.

•**Variedades Brancas:** Chardonnay, Sauvignon Blanc

### São Joaquim

Município com área de 1.888,1 km<sup>2</sup>. As principais atividades

econômicas são a agricultura (com o cultivo de frutas de clima frio, como a maçã) e o turismo. São Joaquim também promove a Festa Nacional da Maçã, freqüentada por muitos turistas, que apreciam sua gastronomia, sua hospitalidade e seu clima frio.

### Vinícolas que produzem em São Joaquim (5)

Dal Pizzol	Santa Maria
Quinta da Neve	Villa Francioni
Sanjo	

•**Variedades Tintas:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Montepulciano, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah, Teroldego, Tinta Roriz, Trincadeira, Touriga Nacional, Malbec.

•**Variedades Brancas:** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscato Giallo.

### 2.3.3 - Paraná

#### Toledo

Um dos principais municípios do oeste do Paraná, com 1.198,607 km<sup>2</sup>.

### Vinícola que produz em Toledo

Dezem

### 2.3.4 - São Paulo

#### São Roque

São Roque é considerada oficialmente uma estância turística. Conhecida como a terra do vinho, possui varias alternativas no âmbito turístico. Seu clima frio atrai turistas de todo o estado de São Paulo e até mesmo fora dele. É conhecida também pela maior pista de esqui artificial da América Latina.

### Vinícolas que produzem em São Roque (17)

Adega Di Baco	Canguera
Adega XV de Novembro	Casa D'Irene Vinhos
Bebidas Santa Cecília	Casa do Vinho
Bella Aurora	D'Ouro
Caeté	Palmares

Palmeiras                      Santa Terezinha  
Quinta do Nino                Sorocamirim  
Sabbatini                      Vinícola Góes  
Santa Cecília

Sauvignon Blanc, Sylvaner, Moscato Canelli.

### 2.3.5 – *Minas Gerais*

#### **Sul de Minas**

A produção de vinhos em Minas Gerais está concentrada na região sul do estado, mais especificamente nos municípios de Andradas e Caldas. Ali predomina o cultivo das videiras americanas que, por serem mais rústicas, adaptaram-se bem às condições de clima da região, notadamente ao período chuvoso, que coincide com a época de maturação das uvas. Utilizam-se predominantemente as variedades Jacquez e Bordô (conhecida na região como folha de figo) para a elaboração de vinhos tintos e Niágara branca para vinhos brancos.

#### **Vinícolas que produzem no Sul de Minas (2)**

Basso

Casa Geraldo

- **Variedades de Mesa:** SeyveVillard, Seibel, Couderc.

### 2.3.6 – *Bahia e Pernambuco*

#### **Vale do São Francisco**

Pernambuco consolida-se, definitivamente, como um dos maiores produtores vitivinícolas do país. Responsável por 95% da uva de mesa cultivada no Brasil e pela produção de 5 milhões de litros de vinho por ano, o estado vem se destacando como modelo de desenvolvimento para o Nordeste. A viticultura pernambucana já detém 15% do mercado nacional e emprega diretamente 30 mil pessoas no Vale do São Francisco, única região do mundo que produz duas safras e meia por ano.

#### **Vinícolas que produzem no Vale do São Francisco (6)**

Bianchetti                      Lagoa Grande  
Botticelli                      Miolo - Fazenda Ouro Verde  
Garziera                        Vinibrasil

- **Variedades Tintas:** Syrah, Cabernet Sauvignon.
- **Variedades Brancas:** Moscatel, Muskadel, Chardonnay,

## 3 - Harmonização de Vinhos e Pães

Pretende-se neste estudo valorizar o conjunto formado entre pães e vinhos, através de um ajuste entre seus atributos, inclusive quanto à escolha das combinações realizadas, que envolvem pães e combinações de pães e outros alimentos. Para isso é necessário conhecer:

- O tipo e o estilo do vinho, assim como o seu aspecto, odor e gosto;
- Os ingredientes e o preparo dos pães, assim como o seu aspecto, odor e gosto;
- Os elementos de um que acentuam ou atenuam as sensações do outro.

### *Alguns princípios que regem as combinações*

A secura provocada pelos taninos dos vinhos tintos compõe-se com a suculência das carnes vermelhas. A insalivação provocada pela acidez dos vinhos brancos coaduna-se com a falta de suculência das carnes brancas. A intensidade dos sabores também é objeto de associações: o sabor discreto de verduras ou legumes, peixes e queijos frescos fazem pensar em brancos leves, enquanto que pratos de carne escura, gordurosa, nos inclinam para tintos encorpados.

### *Comida*

Comida é qualquer tipo de alimento preparado que tem a capacidade de saciar a fome, deve ter conteúdo nutritivo em suas substâncias, ser assimilável pelo organismo e despertar o apetite, ou seja, a vontade de comer.

### *Os pães = comida*

Os pães são ótimos companheiros tanto dos queijos quanto dos vinhos, mas é bom evitar os temperados como os de alho e de lingüiça, que podem interferir no sabor dos queijos. Os mais apropriados são as baguettes, os de centeio preto, as mini-baguettes, o pão italiano, o pão francês, as ciabattas, os pães rústicos, os baps. Sem esquecer as torradas, que acompanham bem os queijos cremosos e patês. É bom lembrar que os frios também são excelentes amigos dos vinhos e que a variedade desses produtos é ilimitada.

O pão pelo seu conteúdo nutritivo faz parte dos alimentos energéticos, portadores de carboidratos e lipídios, fornecem energia ao organismo e protegem contra o frio.

O pão, acompanhado de outros alimentos como os protéicos (ovos, queijos, leite e carnes), os reguladores (frutas, verduras e legumes), os condimentos (sais, ervas, plantas aromáticas e especiarias), pode-se dizer que se torna um alimento completo, podendo perfeitamente equivaler a um almoço ou jantar.

De acordo com os ingredientes que constituem os pães ou também os recheios que os acompanham podemos classificá-los como: leves, de peso médio ou pesados.

### *Classificação de alguns recheios*

- **Leves:** dão a sensação de pouco peso na boca, facilmente mastigáveis, pouco condimentados e rapidamente digeridos. (ingredientes leves: queijo frescal, peito de aves sem muito tempero, peixes de carne branca).

- **Médio peso:** dão a sensação de certo peso e de razoável preenchimento da boca. A digestão é um pouco mais difícil e demorada (ingredientes de médio peso: patês pouco picantes, queijo prato, carne de aves um pouco mais condimentada, ovos, vitela, bacalhau, peixes gordurosos, crustáceos).

- **Pesados:** provocam uma sensação de peso e plenitude na boca, de mastigação repetida, de digestão difícil e prolongada (ingredientes pesados: queijos maturados de casca dura, aves de carne escura, pato, galinha d'angola, carnes vermelhas assadas, carnes de caça, javali, carnes gordurosas temperadas de sabor acentuado, carnes de cabrito, carneiro ou cordeiro, carnes de porco com molhos fortes, molho de cogumelos).

Os alimentos indicados acima provocam diferentes reações na boca. O nível de sabor, a condimentação, a gordurosidade e a suculência. Assim os utilizaremos para fins de combinação com o vinho.

- **Nível de sabor:** salgado, ácido, amargo e doce. São responsáveis pela maior ou menor intensidade do gosto da comida.

- **Condimentação:** aromaticidade, condimentação e persistência gusto-olfativa. São responsáveis pela intensidade e a persistência dos aromas e sabores antes e após a digestão. Estão presentes nas ervas e especiarias (alecrim, tomilho, açafraão, orégano, pimenta, cravo, canela, noz moscada).

- **Gordurosidade:** considera-se assim o teor de gordura propriamente dito e o gosto adocicado das gorduras. Ou seja, reflete a quantidade de gordura nas carnes, molhos e etc. e a tendência à doçura nítida na gordura não aparente das lagostas,

camarões e em certas partes da carne de porco e de caças.

- **Suculência:** molhos, azeites, óleos, vinagre, manteiga derretida. Reflete a presença de ingredientes líquidos, bem como a untuosidade da gordura derretida.

Na prática da harmonização essas sensações acima são comparadas com os grupos de sensações correspondentes no vinho.

## *A composição do vinho*

- Água, álcool etílico, ácidos, taninos e componentes aromáticos.
- Água: insípida, inodora e incolor. Responsável pelo líquido majoritário do corpo humano.
- Álcool etílico: transparente, incolor volátil, de odor “sui generis”, cáustico, de gosto doce. Responsável pelo corpo e maciez do vinho.
- Ácidos: dão o suporte e a longevidade. Responsáveis pela vivacidade da cor, pelo frescor dos vinhos brancos e pela sapidez dos tintos.
- Taninos: conferem uma sensação de secura na boca. Responsáveis pelo corpo e gosto dos vinhos.
- Componentes aromáticos: propiciam os seus aromas nos vinhos jovens ou o seu buquê nos vinhos envelhecidos.

Outros componentes complementares:

- Açúcares residuais e glicerina: maciez.
- Pigmentos, antocianinas, leucoantocianinas, etc: cor.
- Vitaminas, colina, mesoinositol, etc: em quantidades mínimas.

## *As sensações no vinho*

As sensações no vinho que têm correspondência nas comidas são: o aroma, a persistência (número de aromas percebidos) e intensidade olfativa (aromas mais ou menos fortes). A maciez (sensação de doçura). O frescor (nível de acidez) e a efervescência (presença de gás) nos brancos e espumantes. A calidez (sensação de calor do álcool) e a adstringência (sensação de secura na boca) dos taninos nos tintos.

## *Possibilidades de realçar alimentos e pães*

A composição do vinho e seus atributos sensoriais apresentam condições de exaltar as qualidades de pães e alimentos, acentuando-lhe algumas propriedades ou atenuando outras.

Vinhos brancos aromáticos como Gewürztraminer, Torrontés ou Viognier, enobrecem os pratos de aromas discretos e acentuam a aromaticidade de comidas temperadas com ervas e especiarias. Os taninos dos tintos ajustam a suculência de certas carnes vermelhas por sua capacidade de secar a saliva. A acidez dos brancos contorna a gordurosidade de vários pratos. A maciez e também a sensação de doçura de vinhos suaves e doces atenuam a sensação amarga.

## *A Harmonização*

Conhecidos vinhos e pães, pretende-se agora alcançar a harmonia entre eles. Podemos dizer que o conjunto vinho-pão (comida) está harmonizado quando ambos têm suas virtudes mutuamente realçadas. Isso se dá pelo equilíbrio das estruturas e pelo ajuste das sensações que, perfeitamente combinados, se obtém o prazer gustativo.

- Equilíbrio: peso do pão (comida) versus corpo do vinho.
- Harmonia: sensações no alimento versus sensações no vinho.
- Realce: melhoria simultânea do gosto dos pães (comida) e do vinho.

## *Equilíbrio das estruturas*

Estas são as condições para que o casamento dê certo. Isso pode ser memorizado dessa forma:

- O corpo do vinho deve estar equilibrado com o peso do prato.
- O peso do prato (pães, comidas) deve estar equilibrado com o corpo do vinho.

### **Simplificando:**

- Comida leve – Vinho leve.
- Comida de leve para médio peso – Vinho de leve para bom corpo.
- Comida de médio peso – Vinho de bom corpo.
- Comida de médio para pesada – Vinho de bom corpo para encorpado.
- Comida pesada – Vinho encorpado.

O conceito de Enogastronomia envolve a escolha pormenorizada de vinhos, a partir de suas características gustativas, para acompanhar pratos elaborados das culinárias tradicional, regional e criativa, ressaltando suas características e criando um conjunto sensorial de grande prazer.

As sugestões aqui apresentadas não constituem regras absolutas, mas apenas uma diretriz para experiências de combinação de vinhos e pratos. A preferência pessoal e a criatividade certamente levam a novas descobertas nessa apaixonante e rica área de pesquisa e divertimento.

### 3.1- Sugestões Enogastrômicas

#### *Harmonização de vinhos e pães*

**Vinhos leves, frescos e frutados, pouco alcoólicos, combinam com comida leve pouco gordurosa, sem muito condimento, mastigável e digerível:**

1. Pão francês recheado com folhas de verduras (sem vinagre), queijo fresco, peito de ave ou peixe branco (não gorduroso). Vinho branco seco, fresco e leve sauvignon blanc ou espumante seco.

2. Ciabatta recheada com peito de frango, queijo cotagge e omelete simples. Vinho branco, seco e leve: vinho branco chardonnay sem madeira ou chenin seco.

3. Baguette recheada com frango desfiado ao catupiry, alface e tomate. Vinho tinto, leve e frutado gamay ou merlot da serra gaúcha ou ainda malbec argentino.

4. Ciabatta recheada com sardinha grelhada com limão, tomates e requeijão cremoso. Vinho branco e leve riesling itálico ou vinho verde branco.

5. Baguette aromatizada com alecrim recheada com cream cheese dentro do papillote. Espumante seco ou vinho branco sauvignon blanc ou pinot grigio.

6. Bruschetta de queijo brie e presunto Parma. Espumante ou vinho branco encorpado chardonnay ou tintos de corpo médio como tinto merlot da serra gaúcha, malbec argentino, merlot e carmenère chileno.

7. Pão Sírio (Beirute de Tomate Seco) recheado com pasta de requeijão com manjeriço, queijo muçarela de búfala fatiada, cogumelos laminados e rúcula. Vinho branco sauvignon blanc ou vinho rosé.

8. Pão sírio cortado ao meio e tostado no forno, servido no prato e recheado com alface crespa picada, cenoura e beterraba ralada, salsão em tirinhas, abacaxi picado, peito de peru defumado em cubinhos, tudo regado ao molho de iogurte (iogurte natural, fondor, catchup, mostarda, suco de limão). Espumante seco ou vinho branco riesling ou gewürztraminer ou viognier.

9. Pão de ervas recheado com queijo brie fatiado, alcachofras em rodela e tomates fatiados temperados com curry tomilho e pimenta do reino grelhados no azeite e pasta de ricota (ricota,

mostarda, molho inglês, leite e sal).

Vinho branco gewürztraminer.

10. Sopa fria de pão, tomate, azeite, alho, e cebola em água (gaspacho). Vinho branco seco alcoólico jerez fino ou manzanilla espanhol (gelado).

11. Baguette recheada com carne de vitela, tomate, alface, queijo muçarela. Vinho tinto, seco leve, chianti de médio corpo ou merlot.

**Vinhos de bom corpo combinam com comida de médio peso e vice-versa:**

12. Pão sírio recheado com iscas de filé mignon ao molho bechamel com catupiry, cebolas e orégano, muçarela. Vinho tinto merlot ou malbec ou syrah.

13. Pão sírio, (supremo de frango) recheado com frango, muçarela, molho bechamel, orégano. Vinho tinto merlot ou malbec ou syrah.

14. Pão sírio, (à portuguesa) recheado com orégano, molho bechamel, tomate, muçarela, presunto gordo, cebola, ovos de codorna, azeitonas verdes e pretas, pimentão. Vinho tinto pinot noir ou touriga nacional.

15. Baguette recheada com filé de vitela salteado com presunto e sálvia e queijo catupiry. Vinho tinto merlot.

16. Ciabatta recheada com lascas de bacalhau cozido com azeite. Vinho branco chardonnay passado no carvalho ou vinho rosé ou vinho verde tinto.

17. Ciabatta recheada com salmão defumado, queijo cottage, funcho fresco. Vinho branco e de bom corpo riesling alemão spätlese ou gewürztraminer.

18. Baguette recheada com salmão defumado, cream cheese, alface e azeite. Vinho branco e de bom corpo riesling alemão spätlese ou gewürztraminer.

19. Ciabatta recheada com salmonetes salteados com tomates, azeitonas e alho. Vinho bellet rosé ou bandol rosé de provence ou espumante.

**Obs:** Região de Provence: Uvas tintas da região: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Carignan e Cabernet Sauvignon. Uvas brancas da região: Rolle, Clairette, Ugni Blanc e Marsanne.

20. Ciabatta recheada com presunto cru e ragu de cogumelos de Paris.

Vinho tinto seco dolcetto (italiano do piemonte) ou barbera ou cabernet franc.

21. Baguette recheada com presunto cru, pasta de manjeriço, tomate seco e muçarela de búfala.

Vinho tinto seco cabernet franc, merlot ou carmenère.

22. Baguette recheada com pastrami, mostarda dijon e cebola.

Vinho tinto, seco, frutado pinot noir.

23. Panini cotto, pão ciabatta, tapenade de azeitonas pretas (azeitonas sem caroço batidas no processador com azeite extra virgem, alho, alcaparras, anchovas, sal e pimenta) fatias enroladas de presunto cozido, muçarela de búfala em fatias, tomates frescos fatiados e folhas de rúcula.

Vinho rosé chardonnay ou vinho tinto sangiovese italiano ou tinto pinot noir.

24. Ciabatta recheada com queijo grelhado e peperoni.

Vinho tinto sangiovese.

25. Baguette recheada com carne de frango ao curry e amêndoas.

Vinho branco, aromático torrонтés ou viognier ou gewürztraminer ou rosés como o tavel rosé e navarra rosado.

26. Panini gorgonzola, pão de nozes recheado com queijo gorgonzola, cream cheese, fatias de pêra e rúcula.

Vinho branco aromático gewürztraminer.

27. Pão baps recheado com peixe-espada ou são pedro refogado ao molho de curry e queijo brie.

Vinho branco untuoso chardonnay amadeirado californiano ou borgonha.

28. Pão baps recheado com pasta de atum (atum, maionese, shoyu, molho inglês, azeitonas verdes picadas, cebola picada, alecrim, manjeriço e salsa picados, orégano, noz moscada e pimenta do reino) e salada de folhas.

Vinho branco seco de bom corpo, chardonnay amadeirado ou tinto cabernet franc do loire.

29. Ciabatta recheada com cogumelos frescos e shitake salteados na manteiga, fatias de queijo prato e rúcula temperada com mostarda, azeite, suco de limão, gergelim e água.

Vinho rosé ou tinto pinot noir.

30. Baguette (Napolitana) recheada com pasta de cream cheese (cream cheese, alho triturado, sal e pimenta), salame, maionese, azeitonas pretas picadas, tomates fatiados e queijo muçarela.

Vinho tinto barbera ou sangiovese.

31. Ciabatta recheada com hambúrguer de picanha grelhada (picanha moída, sal salsa, páprica e pimenta), muçarela de búfala derretida, tomate cereja, maionese, folhas de radicchio e alface.

Vinho tinto sangiovese.

32. Pão integral recheado com camarão refogado ao molho de tomate, rúcula e molho de manga ao curry (creme de leite e curry batidos misturados a manga picadinha e salsa).

Vinho branco de bom corpo riesling alsaciano.

33. Pão francês com queijo coalho, alface e carne de sol (cozida e desfiada, refogada com cebola, coentro salsa).

Vinho tinto cabernet sauvignon do novo mundo.

34. Pão italiano com presunto cru, folhas de rúcula e lascas de parmesão.

Vinho tinto italiano barbera ou dolcetto ou uruguaio tannat.

35. Pão rústico recheado com lingüiça e presunto ao molho pimentão e tomate.

Vinho tinto tempranillo ou cabernet sauvignon do novo mundo.

36. Pão francês recheado com rosbife bovino frio temperado com pimenta do reino e queijo gruyère.

Vinho tinto pinot noir.

37. Pão brioche ao pistache com salsichão quente.

Vinho tinto gamay (cru beaujolais).

38. Baguette recheada com filé de peito de frango e queijo gruyère.

Vinho branco bourgogne chardonnay ou tinto pinot noir.

39. Piadina (pão achatado italiano) recheado com presunto, salame e queijo de ovelha.

Vinho tinto sangiovese.

### **Vinhos encorpados combinam com comidas pesadas e gordurosas de digestão longa, de repetida mastigação:**

40. Baguette integral recheada com carne de cabrito assado, muçarela e cebola roxa refogada.

Vinho tinto, seco, encorpado nebbiolo barbaresco ou encorpado e frutado malbec argentino.

41. Baguette recheada com carne de cordeiro e queijo gouda. Vinho tinto, seco encorpado, maduro cabernet sauvignon bordeaux ou médoc francês ou tempranillo rioja reserva espanhol ou cabernet sauvignon novo mundo.

42. Baguette integral recheada com qualquer carne de caça. Vinho tinto seco encorpado shiraz australiano ou syrah francês

de cornas, ou pinot noir francês de cote d'or ou cabernet sauvignon do velho mundo.

43. Ciabatta recheada com bife à milanesa, muçarela, alface e tomate.

Vinho tinto malbec argentino, ou shiraz.

44. Pão italiano recheado com picanha defumada, provolone, alcaparras, alface e tomate.

Vinho tinto, seco e encorpado nebbiolo barolo ou seco encorpado amarone.

45. Pão italiano recheado com carne de porco ao molho de tomate e champignon temperado com tomilho, estragão e cebola.

Vinho tinto, seco estruturado syrah do rhône ou shiraz australiano ou barolo ou brunello italiano ou bairrada portugal.

46. Pão italiano recheado com carne de pato desfiado ao molho de funghi.

Vinho tinto, seco e encorpado barolo, amarone, hermitage, bourgogne, cote du rhône ou shiraz.

47. Pão (Francesinha) de miga branco dourado na manteiga (na frigideira), recheado com filé mignon grelhado, lingüiça e presunto grelhados. Polvilhado com queijo reino ralado, e levado ao forno para gratinar, regado depois com molho quente de tomates.

Vinho tinto cabernet sauvignon ou tannat. Vinhos tintos e brancos fortificados combinam com sobremesas, doces, foie gras, queijo gorgonzola, roquefort.

48. Pão ou torrada acompanhado com escalope de foie gras (fígado de pato).

Vinho tinto doce denso banyuls ou branco doce, denso e alcoólico, sauternes ou tokaji, ou vinho tinto merlot ou cabernet sauvignon maduro.

49. Pão fatiado ou torrada acompanhada de patê de fígado. Vinho branco suave, aromático e bom corpo riesling auslese ou espumante nacional chandon riche demi-sec.

50. Pão fatiado ou torrada acompanhada de queijo gorgonzola.

Vinho tinto doce denso banyuls, porto ou recioto. Ou vinho italiano tinto leve como valpolicella, barbera ou bardolino.

51. Pão ou torrada acompanhado de queijo roquefort.

Vinho madeira ou branco doce denso sauternes ou barsac ou tokay húngaro ou espumante nacional chandon riche demi sec.

52. Baguette recheada com pasta de gorgonzola (200g de gorgonzola + 100g de margarina), mortadela e damascos.

Vinho aurora varietal colheita tardia.

53. Pão de forma passado no rolo recheado com pasta de nozes (nozes moídas, gorgonzola ou roquefort, ricota fresca e requeijão firme amassados com garfo, maionese, sal, noz moscada e molho de pimenta). Presunto em tiras, mangas haden em palitos, salsão em palitos finos e alface: sanduíche frio combinado com vinhos fortificados de colheita tardia, doces.

54. Pão-de-ló siciliano (cassata) com frutas cristalizadas. Vinho regional moscato de pantelleria.

55. Pão toscano (cenci) doce, trançado, coberto de açúcar. Vinho regional vin santo toscano.

56. Brioche com passas (kugelhopf) recoberto de nata de açúcar. Vinho regional espumante crémant d'alsace.

57. Pão de mel (pain d'epices da Borgonha). Vinho regional espumante crémant da bourgogne.

58. Panettone, (pão natalino milanês da Lombardia) com passas e chocolate. Vinho regional moscato oltrepò pavese.

## *Paninis - sanduíches aquecidos, grelhados ou não - e outros Sanduíches*

### 59. Panini almoço



Panini Ciabatta Provolone: recheado com queijo provolone e muçarela, fatias de peito de peru, folhas verdes temperadas ao molho balsâmico com azeite e manjeriçã, pimentão assado regados ao molho pesto.

Vinho tinto merlot, cabernet franc, carmenère, dolcetto ou branco sauvignon blanc.

### 60. Panini Ciabatta de Muçarela de Búfala e Prosciutto

Pão ciabatta cortado ao meio, com a metade de baixo do pão pincelada internamente com mostarda de Dijon e a parte do topo pincelada internamente com molho balsâmico. Recheado com fatias finas de muçarela fresca de búfala, folhas grandes de manjeriçã fresco, fatias de prosciutto e fatias de tomate.



Vinho tinto pinot noir ou cabernet franc.

### 61. Panini de Pão de Forma com Peito de Peru Defumado



Fatias de pão de forma recheadas com fatias de peito de peru defumado, tomates secos, queijo muçarela de búfala. Pincelar o lado externo do pão com manteiga derretida e grelhar. Vinho tinto cabernet franc ou chianti, ou

vinho branco pinot gris ou espumante seco.

### 62. Petit Panini Finger Sanduíche

Pequenos sanduíches recheados com queijo derretido, pimentões assados e manjeriço. Vinho branco sauvignon blanc ou espumante seco.



### 63. Panini de Rosbife com Blue Cheese e Maçã Verde



Baguette recheada com uma camada fina de maionese, fatias finas de maçã verde (previamente regada em caldo de limão para não escurecer), duas fatias de carne assada,

uma fatia de queijo de mofo azul. Vinho Asti espumante suave.

### 64. Panini de Bacon, Cheddar e Tomate Grelhado

Pão francês cortado em fatias grossas recheado com metades de tomate italiano (cortado longitudinalmente em metades, retirados polpa e sementes, temperados com sal azeite, pimenta e grelhados, depois regados com molho de azeite e manjeriço). Quatro fatias de bacon fritos e secos em papel toalha, duas fatias de queijo cheddar, manteiga derretida para pincelar levemente o lado externo do pão. Vinho tinto tempranillo ou pinot noir.



### 65. Panini de Salmão Defumado no Bagel

Espalhar no bagel uma generosa camada de queijo cremoso em

cada metade. Recheiar com fatias de cebola roxa, fatias de salmão defumado e fatias de tomate. Pincelar o lado externo do pão com manteiga derretida e grelhar, depois retirar e acrescentar a salada de agrião e endro\*.

Vinho branco riesling ou chardonnay, ou champagne seco, até vinho tinto gamay ou pinot noir.



\* Para preparar o molho balsâmico: Em uma tigela pequena misturar aceto balsâmico, alho e alcaparras. Bater lentamente com azeite. Temperar com sal e pimenta.

\* Para preparar a salada de agrião e endro: Colocar o agrião e o endro numa grande saladeira. Regar com o molho balsâmico (ajustar quantidade de molho a gosto).

### 66. Panini de Frango Parmesão na Ciabatta

Espalhe nas metades do pão um pouco de \*molho marinara depois recheie com fatias de berinjelas (previamente grelhadas no azeite e temperadas com sal e pimenta), filé de peito de frango a milanesa (peito de frango desossado e sem pele, temperado com sal e pimenta, passado no ovo batido e em farelo de pão depois grelhado).



Cubra com a \*mistura de queijos, feche o sanduíche, pincele com manteiga derretida e leve a grelha.

Vinho tinto malbec ou sangiovese (chianti) ou tannat ou tempranillo.

\* Mistura de queijos ralados (muçarela, parmesão, provolone, romano, etc.).

\* Molho marinara: refogar alho e salsinha picados. Cozinhar em fogo baixo por 5 minutos e adicionar a pimenta. Acrescentar tomates picados e orégano. Cozinhar por 30 minutos. Adicionar anchovas e extrato de tomate. Misturar bem e retirar do fogo. Verificar o sal e, se necessário, acrescentar mais. (lembre-se que as anchovas já são salgadas).

### 67. Panini Caprese

Recheiar o pão com fatias de queijo muçarela de búfala fresca, tomate fatiado e algumas folhas frescas manjeriço regadas em azeite extra virgem e polvilhar com orégano seco, sal e pimenta. Pincelar a parte externa do pão com manteiga



derretida e grelhar até que o pão fique dourado e o queijo derretido.

Vinho espumante seco ou branco sauvignon blanc, ou tinto sangiovese.

#### 68. Panini Turquia com Cereja e Pêra



Pão rústico recheado com mostarda escura picante nas duas metades do pão, e camadas de queijo munster, fatias de assado de peru fatiado fino, cebolas caramelizadas, fatias de pêra descascada,

cerejas frescas, depois mais queijo munster.

Vinho espumante, ou branco gewürztraminer ou riesling, ou até tinto pinot noir ou merlot.

#### 69. Panini de Presunto Defumado e Queijo Prato no Pão Multigrão

Duas fatias de pão multigrão recheadas com maionese, fatias de presunto defumado, tomate fresco fatiado e queijo prato. Pincelar manteiga derretida no lado externo do pão e grelhar.



Vinho tinto gamay, sangiovese ou pinot noir.

#### 70. Panini Vegetariano de Portobello na Focaccia



Massa de focaccia recheada com fatia grossa de queijo muçarela, folhas de espinafre fresco, cogumelos portobello salteados na manteiga, cebola roxa salteada na manteiga e molho de aceto balsâmico. Grelhar e servir quente.

Vinho branco chardonnay, ou vinho tinto pinot noir.

#### 71. Panini de Peito de Peru Cozido e Queijo

Recheado com uma mistura de maionese e molho pesto de manjeriço, fatias de peito de peru cozido, fatias de queijo provolone, e fatias de tomate fresco.

Vinho branco sauvignon blanc ou



riesling, ou vinho tinto merlot ou sangiovese.

#### 72. Panini de Peito de Frango e Alecrim



Recheado com peito de frango ao alecrim grelhado, molho tapenade de tomate seco e queijo pecorino em lascas.

Vinho tinto chianti ou espumante branco seco.

#### 73. Panini de Peito de Frango Grelhado e Provolone

Pão italiano recheado com molho pesto, pimentões vermelhos salteados no azeite, frango grelhado e queijo provolone.

Vinho branco sauvignon blanc ou pinot grigio ou vinho tinto cabernet franc ou até malbec e tempranillo.



#### 74. Panini de Frango Assado Desfiado e Rúcula



Pão italiano recheado com frango desfiado, azeitonas pretas picadas.

Vinho rosé ou vinho tinto cabernet sauvignon ou merlot.

#### 75. Panini de Prosciutto, Pêra e Pecorino

Pão de focaccia, besuntado com molho de aceto balsâmico e recheado com fatias de pêra firme descascadas, fatiadas e previamente grelhadas com açúcar até ficarem douradas, folhas de rúcula, queijo pecorino fresco ou parmigiano-reggiano, e fatias de prosciutto. Vinho espumante ou branco riesling, pinot blanc ou chardonnay ou vinho tinto gamay.



#### 76. Panini de Salmão Defumado

Pão ciabatta besuntado com pasta de queijo cremoso (cream cheese, suco de limão, pimenta preta em pó e mostarda dijon), fatias de salmão defumado, folhas de espinafre, cebolas roxas



marinadas (bata vigorosamente vinagre, limão, mostarda e alho, junte azeite de oliva, sal e pimenta, depois adicione cebola roxa fatiada e deixe marinar na geladeira). Pincele o lado externo do pão com azeite e grelhe.

Vinho tinto pinot noir ou vinho rosé ou branco

riesling.

### 77. Sanduíche Quente de Prosciutto e Munster na Focaccia

Pão focaccia recheado com folhas de espinafre fresco, fatias de prosciutto e queijo munster regados ao molho de aceto balsâmico. Leve ao forno para aquecer.

Vinho branco gewürztraminer ou viognier.



### 78. Sanduíche de Presunto e Espinafre na Focaccia



Pão focaccia recheada com fatias de presunto, molho de tomate seco e pimentão vermelho assado e folhas de espinafre e manjericão.

Vinho tinto chianti ou sangiovese.

### 79. Sanduíche Caprese

Pão de forma recheado com tomates frescos, fatias de muçarela de búfala e folhas de manjericão fresco regados ao azeite, temperados com sal e pimenta. Pincele azeite e grelhe.

Vinho branco sauvignon blanc, ou vinho tinto chianti ou sangiovese.



### 80. Sanduíche de Salada de Frango ao Pesto na Ciabatta

Misturar maionese, iogurte, pesto, suco de limão, sal, pimenta do reino, filé de



frango em cubos previamente grelhados, nozes tostadas e picadas, aipo picadinho. Recheiar o pão cobrir com fatias de pimentão vermelho e alface.

Vinho espumante seco ou vinho branco chardonnay.

### 81. Sanduíche de Peito de Frango Spicy Empanado

Preparar o frango, marinar o frango por 2 horas na mistura de tabasco, orégano, ovo batido e sal. Retirar passar na farinha de rosca e fritar. Preparar a pasta de maionese, misturar maionese, coentro fresco picadinho, suco de limão e alho espremido. Cobrir o pão com a pasta, adicionar cebolas roxas fatiadas, alface e o peito de frango empanado.

Vinho branco sauvignon blanc ou chardonnay.



### 82. Sanduíche de Muçarela e Frango na Ciabatta



Grelhar o peito de frango temperado com sal e pimenta do reino, remover e fatiar na diagonal em filezinhos. Pasta: misturar maionese e molho pesto. Aquecer o pão cortado na grelha, retirar e espalhar a pasta de maionese e pesto.

Recheiar com o frango fatiado, folhas de manjericão fresco, queijo muçarela ralado. Levar ao forno para derreter o queijo, retirar e adicionar tomates e pimentões vermelhos fatiados, cobrir com a outra metade do pão, cortar e servir.

Vinho branco sauvignon blanc ou chardonnay.

### 83. Sanduíche de Frango ao Molho Barbecue no Pão de Hambúrguer

Filé de frango grelhado misturado com molho barbecue.

Vinho branco viognier, ou vinho tinto malbec ou shiraz ou zinfandel.



### 84. Sanduíche (aberto e quente) de Frango e Damasco na Baguete Rústica

Misturar damasco em conserva e mostarda dijon. Espalhar a



mistura no pão, reservar. Grelhar na frigideira fatias de maçã e cebolas, a seguir adicionar espinafre. Cobrir o pão com a mistura refogada e fatias de queijo munster. Levar ao forno para aquecer.

Vinho branco gewürztraminer ou riesling ou chardonnay ou vinho tinto pinot noir.

### 85. Sanduíche aberto de Cogumelos Portobello

Saltear na frigideira cebola e pimentão vermelho por 4 minutos e acrescentar o cogumelo, grelhar por mais 5 minutos. Retirar do fogo e adicionar vinagre, alcaparras, sal e pimenta do reino. Cobrir o pão com fatias de queijo de cabra e depois com tomate fatiado e o refogado de cogumelo.



Vinho branco sauvignon blanc ou pinot gris ou espumante seco, ou vinho tinto pinot noir ou merlot.

### 86. Sanduíche de Frango ao Gorgonzola



Pão integral recheado com fatias de peito de frango grelhado e fatiado em tiras na diagonal, queijo gorgonzola, fatias de maçã verde, aquecer o pão na grelha.

Vinho branco torrónés ou branco recioto di soave ou chenin blanc doce.

### 87. Sanduíche de Peru no Pão Francês

Espalhar maionese nas fatias do pão, espalhar molho do assado de peru, na metade do pão colocar fatias de bacon fritas, fatias de peru assado e fatias de queijo provolone. Levar ao forno para derreter o queijo e adicionar molho chutney de cereja e folhas de rúcula. Cobrir com outra parte do pão.

Vinho tinto merlot ou shiraz.



### 88. Sanduíche Antepasto de Frango na Focaccia

Espalhar no pão patê de azeitona, adicionar fatias de filé de

frango grelhadas, tomate seco, fatias de pimentão vermelho, prosciutto fatiado e queijo fontina. Grelhe para derreter o queijo.

Vinho branco sauvignon blanc ou pinot gris, ou vinho rosé ou tinto merlot.



### 89. Sanduíche de Presunto e Cheddar

Espalhar no pão pasta de cream cheese (misturar cream cheese, mostarda dijon, manjeriçã fresco picado e pimenta do reino). Recheiar com presunto, tomate e queijo cheddar fatiados e grelhar o pão.

Vinho tinto pinot noir, malbec ou merlot.



### 90. Sanduíche de Vegetais Grelhados e Muçarela



Pão ciabatta ou focaccia recheado com vegetais grelhados (primeiro misture e deixe marinar abobrinhas fatiadas, fatias de cebola roxa e pimentões vermelhos com aceto balsâmico, azeite extra virgem, sal e pimenta preta em pó). Retire os vegetais da marinada, reserve o molho da marinada.

Grelhe a cebola e o pimentão, retire e depois grelhe a abobrinha. Recheie o pão com os vegetais grelhados, folhas de alface, queijo muçarela e acrescente folhas de manjeriçã, regue com o molho avinagrado. Grelhe o pão até o queijo derreter.

Vinho branco sauvignon blanc ou pinot gris.

### 91. Sanduíche Vegetariano no Pão Francês

Pasta: misturar manteiga amolecida, alho amassado e ervas seca, (tempero completo de ervas desidratadas) e espalhar no pão, depois espalhar também maionese. Grelhar tomate, abobrinha, pimentão vermelho, berinjela, cebola. Recheiar, adicionar salsinha, manjeriçã e queijo provolone. Levar ao forno.



Vinho branco chardonnay.

### 92. Panini de Rosbife

Pão focaccia recheado com fatias de rosbife, fatias de cebolas, pimentão vermelho, pimentão verde, previamente salteados na grelha, temperados com sal pimenta do reino, e fatias de queijo provolone.

Vinho tinto malbec ou merlot ou syrah.



### 93. Panini de Presunto e Muçarela

Pão ciabatta besuntado com mostarda dijon e recheado com fatias de muçarela, presunto, fatias de tomates e folhas de manjeriço.

Vinho tinto gamay ou pinot noir.



### 94. Panini de Atum



Fatias de pão de forma recheado com a mistura de atum (sólido conservado em água) mais cebola roxa picada, bulbo de funcho picado, manjeriço picado, alcaparras, suco de limão, azeite, pimenta do reino e pimentão vermelho fatiado, sem pele previamente refogado. Pincele a parte externa do pão com azeite e

grelhe rapidamente.

Vinho branco sauvignon blanc ou chardonnay ou pinot gris.

### 95. Sanduíche de Camarão e Ketchup Picante

Baguette recheada com camarões assados (envolva os camarões no azeite e depois passe na mistura de temperos: farinha de rosca, sal, pimenta do reino e alho amassado, leve ao forno para assar). Besunte o pão com ketchup picante (misture ketchup, suco de limão, chilli em pó, molho inglês, molho de pimenta). Besunte o pão com o molho, espalhe folhas de alface, fatias de cebola roxa e os camarões.

Vinho branco chardonnay ou jerez fino ou manzanilla (bem gelado).



### 96. Sanduíche de Filé de Peixe ao Molho Tártaro

Preparo do peixe (passar o peixe no leite e seguir na farinha de

fubá temperada com sal e pimenta vermelha em pó). Untar uma assadeira e levar ao forno por 10 min. Molho tártaro: misturar bem maionese, cebolinha verde picada, pickles picado, alcaparras, suco de limão e molho inglês.

Besuntar o pão com o molho tártaro e recheiar com o peixe. Vinho branco sauvignon blanc.



### 97. Sanduíche de Peixe Espada no Pão de Gergelim



Filés de peixe espada picado e frito: passar os pedaços de peixe no leite, escorrer e passar na mistura de farinha de milho temperada com sal, tempero pronto em pó cajun, levar à frigideira e grelhar em pouco óleo. Preparar o acompanhamento de vegetais: brotos de alfafa, tirinhas de repolho roxo,

tirinhas de cenoura, misturados com molho azedo (sour cream), açúcar, azeite, vinagre, pimenta vermelha em grãos picados. Recheiar o pão com os vegetais e o peixe.

Vinho branco chardonnay

### 98. Sanduíche de Steak e Cogumelos

Pão de gergelim recheado com filé mignon grelhado na frigideira com cogumelos. Saltear cebolas fatiadas, pimentão verde fatiado, alho amassado, adicionar cogumelos frescos fatiados, reservar ao lado e saltear o picadinho de filé, misturar tudo e adicionar molho inglês. Recheiar o pão com a carne e fatias de queijo provolone.

Vinho tinto malbec, cabernet sauvignon ou merlot.



### 99. Sanduíche de Focaccia com Bife Grelhado e Pimentão Vermelho



Temperar o bife com a mistura de azeite, alecrim, raspas de casca de limão, mostarda dijon, pimenta do reino, sal e alho e grelhar. Grelhar pimentão vermelho, despelar e fatiar. Pasta

para o pão: misturar queijo parmesão ralado, maionese, suco de limão, alho esmagado. Besuntar o pão com a pasta de queijo. Fatiar a carne, rechear o pão com a carne e cobrir com os pedaços de pimentão.

Vinho tinto malbec, cabernet sauvignon, merlot ou tempranillo.

#### 100. Sanduíche de Steak ao molho Barbecue



Pão francês recheado com carne bovina grelhada (temperar com sal e pimenta do reino, grelhar, reservar, depois cortar contra as fibras em fatias na diagonal). Grelhar rodela fatiadas de cebola roxa. Preparar molho: misturar ketchup, açúcar mascavo,

vinagre de cidra, molho inglês, chilli em pó. Adicionar as fatias de carne ao molho, rechear o pão e acrescentar as fatias de cebola grelhada.

Vinho tinto shiraz ou malbec.

#### 101. Sanduíche Italiano de Carne no Pão Francês

Refogar fatias de pimentão verde, adicionar alho picadinho, orégano e caldo de carne, cozinhar por 10 min. Retirar o pimentão do caldo e reservar os dois separadamente. Grelhar rapidamente bifés finos de carne de boi, temperar com sal e pimenta. Rechear o pão com a carne, o pimentão e picles, regar com um poço de molho.

Vinho tinto sangiovese ou barbera.



#### 102. Portobello Cheeseburger

Grelhar o cogumelo dos dois lados por 4 min., temperar com sal e pimenta do reino, adicionar alho amassado. Retirar a frigideira do fogo, reservar. Misturar bem maionese e queijo gorgonzola, espalhar no pão, adicionar folhas de rúcula fresca, pimentão vermelho sem pele fatiado e o cogumelo porto-



bello.

Vinho tinto malbec ou syrah.

#### 103. Sanduíche de Pão Pita e Peito de Pato



Grelhar o filé de carne de pato, retirar e fatiar a carne. Temperar os filés de pato: misturar ao pato aipo picadinho, castanha de caju torrada e picada, uva passa branca, cebolinha verde picada, curry em pó, maio-

nese, chutney de manga, vinho branco. Rechear o pão pita com a mistura.

Vinho branco riesling ou gewürztraminer ou tinto pinot noir.

#### 104. Pão Francês Gratinado

Saltear na frigideira, cebolas e pimentões verdes fatiados, depois acrescentar pedaços de lingüiça sem a película, tomates maduros picadinhos, temperar com sal e pimenta. Rechear as metades de pão francês com o refogado, cobrir com muçarela ralada e levar ao forno. Vinho tinto gamay ou cabernet franc ou pinot noir ou sangiovese.



#### 105. Croque Monsieur

Duas fatias de pão de forma tostadas no lado externo e depois recheadas com: fatias de presunto cozido, e queijo suíço ou queijo gruyère. Cobertas com molho branco bechamel, polvilhadas com queijo suíço ralado, levada ao forno para gratinar.

Vinho tinto pinot noir ou gamay.



#### 106. Quesadillas de Brie e Pêssego

Tortilla recheada com fatias de queijo brie e fatias de pêssego ao molho adocicado (misturar mel, suco e raspas de limão, açúcar mascavo e ceboulette picadinha para envolver as fatias de pêssego). Rechear a tortilla e grelhar rapidamente.

Vinho branco gewürztraminer.



## *Idéias de recheios vegetarianos de Panini*

- Queijo provolone, queijo fontina, tomates secos ao sol, corações de alcachofra, cebola roxa pré-refogada levemente na manteiga, cogumelos frescos, manjeriço picado e azeitonas.
- Havarti queijo, queijo muçarela, corações de alcachofra, tomate fresco e molho pesto.
- Havarti-aneto queijo, cebola fatiada, tomate fatiado, abobrinha fatiada. Se quiser, tente um molho feito com maionese, mostarda e rábano.
- Fatias de tofu firme, fatias de abobrinha, pimentões vermelhos fatiados, queijo suíço, espinafres frescos ou folhas de manjeriço.
- Plain hummus, baby espinafre, cogumelos grelhados, tomates, cebolas picadas, queijo cheddar ralado envelhecido. Pão Pita, broto de feijão, fatias de pimentão, azeitonas picadas em fatias, salsinha, queijo cheddar fatiado.
- Pão Sourdough, abobrinha fatiada, pimentão vermelho fatiado, queijo provolone, folhas de manjeriço fresco, maionese. Molho de tomate pelado.
- Espalhe molho pesto no interior de uma baguette. Adicione queijo muçarela.
- Queijo gorgonzola, queijo provolone, azeitonas pretas picadas, pimentão verde e cebolas fatiadas e pré-refogadas na manteiga, manjeriço fresco, mostarda de Dijon e maionese para espalhar.
- Pão pita queijo muçarela ralado, tomate fatiado, e abacate amassado ou fatiado.
- Queijo muçarela, queijo cheddar, rodela de azeitonas pretas, pimentão verde fatiado e pré-refogado levemente na manteiga com cogumelos.
- Cebolas fatiadas refogadas levemente na manteiga (levemente dourada), cogumelos salteados na manteiga. Recheie o pão pita com jack queijo, cebolas, cogumelos, tomate e queijo muçarela.
- Para um grande e rápido almoço ou jantar, recheie o Panini com ovos mexidos e queijo. Adicione vegetais, chilli verdes leves, salsa, ou condimentos a escolha.
- Queijo muçarela, molho de pizza, azeitonas pretas fatiadas, pimentão verde fatiado pré-refogado levemente na manteiga, cogumelos salteados na manteiga (ou recheio de pizza à escolha – até mesmo abacaxi).

## *3.2 – Receitas de sanduíches harmonizados com o vinho*

### *Receitas de sanduíches*

#### **107. Caponata**

O caponata é composto por uma massa de ciabatta, recheado

com legumes grelhados e tomates. Um belo e bom sanduíche de verão!

Dica: Grelhe individualmente os legumes em azeite, respeitando o tempo diferente de cada um cozinhar.

- Vinho indicado: Vinho branco sauvignon blanc ou frascati (ugni blanc/trebbiano).

#### Ingredientes

- Farinha tradição francesa 1000 g
- Água 600 g
- Fermento líquido sem sal 300 g
- Sal 21 g
- Fermento 5 g
- Líquido a acrescentar
- Azeite 70 g
- Água 100 g

#### Tomates Confit

- Tomates cereja: 50
- Azeite
- Açúcar
- Sal
- Pimenta

#### Concluir

- Folhas de verdura friseé

#### Caponata

- Berinjelas: 300 g
- Abobrinhas: 180 g
- Aipos: 100 g
- Tomate: 1
- Alcaparras: 30 g
- Azeite
- Sal
- Pimenta

- Descascar, lavar e cortar bem picadinho as berinjelas, abobrinhas e aipo.
- Grelhar no azeite, cozinhar cada legume separadamente.
- Misturar os legumes com molho de tomate e alcaparras.
- Deixar tomar gosto por cerca de 1h15.
- Sal e pimenta.

#### Confit de Tomates

- Lavar e cortar os tomates cereja ao meio.
- Dispor sobre uma folha de alumínio em um tabuleiro
- Regar com azeite.
- Acrescentar uma pitada de açúcar em cada tomate.
- Sal e pimenta.
- Fechar a folha de alumínio.
- Levar ao forno por aproximadamente 45 min a 120 ° C.

#### Preparação

- Temperatura de base: 58 ° C



- Incorporações: todos os ingredientes são colocados no início (com exceção do azeite e água).
- Tipo de massadeira: batadeira.
- Misturar: 5 minutos, em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: nem mole nem dura.
- Amassar: 5 minutos, em 2ª velocidade. Neste ponto a massa deve estar bem lisa.
- Adicionar líquido: acrescentar o azeite e a água gradualmente até a massa ficar lisa.
- Consistência da massa: muito flexível.
- Temperatura da massa: 24°C.
- Primeiro repouso: 2 horas em vasilha levemente untada com azeite.
- Girar e dobrar: 1 ligeira dobra a 30 minutos, depois 1 ligeira dobra a 1 hora.
- Modelar: Colocar a massa em superfície enfarinhada, e achatá-la a uma espessura de 3 cm. Cortar: 12 retângulos de 14 x 6 cm.
- Fermentar: 30 minutos a 25°C, sobre superfície enfarinhada
- Vapor: Quantidade normal.
- Assar: a 260°C, 12 a 15 minutos. Os produtos não devem ser muito corados.
- Montagem dos sanduíches: Abrir pães já frios em três quartos.
- Espalhar a caponata. Dispor o confit de tomates e folhas de frisé.

### 108. Santorini

Este sanduíche é feito com Pão de Azeitonas, recheado com pimentão, filé de sardinha e cubos de queijo feta casamento perfeito neste sanduíche 100% gourmet.

Vinho indicado: Vinho verde branco seco, vinho branco suave clássico ou branco riesling.

#### Ingredientes

- Sardinhas 10
- Queijo Feta 200 g
- Geléia de Pimentão
- Pimentões vermelhos 600 g
- Tomates 180 g
- Cebola 1
- Azeite 60 g
- Mel 60 g
- Dente de alho 1
- Ervas de Provence
- Sal
- Pimenta

#### Guarnição

- Fatiar os filés de sardinha.
- Cortar o feta em cubos.
- Fechar com filme plástico.
- Reservar na geladeira até a hora de usar.

#### Geléia de Pimentão

- Grelhar os pimentões sobre uma chama.
- Descascar debaixo de água.
- Cortar picadinho e antes de picar tudo reservar algumas tiras finas para decoração.
- Lavar, amassar e misturar a polpa dos tomates.
- Cortar a cebola finamente.
- Aquecer uma frigideira com azeite e refogar as cebolas.
- Adicionar os pimentões picadinhos e cozinhar, tampado por alguns minutos.
- Adicionar o mel, e a polpa de tomate.
- Deixar cozinhar por alguns minutos até virar uma compota de geléia.
- Adicionar alho esmagado e ervas de Provence.
- Sal e pimenta.
- Cobrir com filme plástico.
- Reservar na geladeira até a hora de usar.



#### Montagem

- Abrir os pães.
- Espalhar a geléia de pimentão.
- Rechear com os filés de sardinha e cubos de queijo feta.
- Decorar harmoniosamente com pimentões em tiras,
- Fechar os pães.
- Cobrir os sanduíches com filme plástico.
- Dispor a venda em uma vitrine refrigerada.

#### Pão de Azeitonas

##### Ingredientes para 15 pães

- Farinha de tradição francesa 1 000 g
- Água 600 g
- Fermento líquido sem sal 300 g
- Sal 21 g
- Fermento 5 g

##### Líquido a adicionar

- Água 100 g
- Azeite de oliva 70 g

##### Maceração

- Azeitonas pretas 125 g
- Azeitonas verdes 125 g
- 3 dentes de alho
- Picar as azeitonas e o alho e deixar macerar pelo menos 2 horas.

##### Preparação

- Temperatura de base: 58°C.
- Tipo de massadeira: batadeira.
- Incorporação: colocar todos os ingredientes dentro da cuba,

exceto a água a acrescentar, o óleo de oliva e a maceração.

- Mistura: 5 minutos em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: nem mole nem dura.
- Amassar: 5 minutos em 2ª velocidade. Neste ponto a massa deve estar bem lisa.
- Adicionar líquido: incorporar azeite de oliva e água progressivamente, alisar a massa.
- Adicionar a maceração e alisar de novo.
- Consistência da massa: bastante flexível.
- Temperatura da massa: 24°C.
- Primeiro repouso: 2 horas a 25°C, dentro de bacia ligeiramente untada a óleo de oliva.
- Girar e dobrar: 1 dobrar ligeiramente a 30 minutos.
- Modelar: dispor a massa sobre uma superfície enfarinhada, e achatar na espessura de 3cm.
- Cortar 15 carreiras ou pedaços quadrados de 9 x 9 cm.
- Fermentar: 30 minutos a 25°C, sobre uma superfície ligeiramente enfarinhada.
- Vapor: em quantidade normal.
- Assar: a 260°C, de 12 a 15 minutos. Os produtos não devem ficar muito corados.
- Resfriar: sobre uma grelha.

### 109. Chausson gourmand

Este é o chamado "pão sapato". O recheio leva pato defumado, ameixas maceradas em aguardente e framboesas. Tudo é enrolado em uma folha de espinafre, servido tanto quente quanto frio.  
Vinho indicado: Vinho tinto merlot ou shiraz.



Dica

Faça incisões rasas antes de levar ao forno, de modo que um pouco das folhas de espinafre apareça após assar.

Ingredientes

- Farinha de trigo T55 - 900 g
- T170 farinha de centeio 100 g
- Água (temperatura base 60 °C) 620 g
- 400 g de massa fermentada
- 20 g sal
- Fermento 10 g

Preparando o recheio

- Ameixa picada 80 g
- Aguardente QS
- 20 folhas de espinafres frescos
- Pato defumado 300 g
- Lombo de porco 300 g
- 50 g de framboesas congeladas
- Um dia antes deixe as ameixas marinar no brandy ou

aguardente.

- Escalde o espinafre folhas em água fervente.
- Fatiar as carnes na máquina de corte.
- Misture o recheio com ameixas e framboesas.
- Faça bolinhos de recheio de aproximadamente 35 gramas cada, e, em seguida, embrulhe-os nas folhas de espinafre.

Método de trabalho

- Incorporação: todos os ingredientes são colocados no início, com exceção do recheio.
- Tipo de massadeira: batedeira.
- Misturar: 3 minutos, em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: Firme.
- Amassar: 5 minutos, em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 23/24°C.
- Primeiro repouso: 45 minutos.
- Peso: 20 pedaços a 90 g.
- Formato: bolear a massa.
- Relaxar: 10 minutos.
- Moldelar: baixa oval.
- Recheiar: colocar o recheio envelopado dentro da massa e modelar como um sapato.
- Dispor em uma placa de forno coberta com papel.
- Fermentar: 15 minutos.
- Cortar: faça duas ou três incisões na superfície.
- Vapor: em quantidade normal.
- Assar: a 250°C, 15 a 20 minutos.

### 110. Epi ao Bacon e Volcan d'Auvergne

O pão Epi de Bacon e o Volcan d'Auvergne são compostos principalmente de farinha de trigo, um pouco de farinha de centeio e massa fermentada. O Epi é guarnecido com mostarda à antiga\* e fatias de bacon. O Vulcão contém nozes e queijo Roquefort.

Vinho indicado: Vinho branco colheita tardia ou tinto malbec.

\* Mostarda à antiga (francesa): produzida com grãos pretos ou castanhos misturados a ervas, especiarias e outros ingredientes.

Ingredientes

- T55 Farinha 950 g
- Farinha de centeio T170 - 50 g
- Água 640 g
- Massa fermentada 300 g
- Sal 20 g
- Fermento 10 g

Guarnição do Epi ao Bacon

- Mostarda à antiga 360 g
- 20 fFatias de bacon
- Queijo Gruyère ralado 175 g
- Guarnição do Volcans d'Auvergne
- Queijo Roquefort 120 g



- Nozes 120 g

#### Preparação

- Tipo de massadeira: bateadeira.
- Misturar: 5 minutos, em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: nem mole nem dura.
- Amassar: 5 minutos, em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 24°C.
- Primeiro repouso: 1h 30.
- Peso: 10 a 100 g (para o pão epi) / 12 a 80 g (para o pão vulcão).
- Formato: Bolas.
- Relaxar: 15 minutos.
- Modelar: Epi bacon: corte cada pedaço de massa em um retângulo de 20 x 10 cm. Abra a massa com rolo. Espalhe uma camada fina de mostarda. Adicione duas fatias de bacon. Enrole e role o rolo de massa no gruyère ralado. Corte em 4 pedaços, ou seja 4 pães. Volcans d'Auvergne: abaixar as peças de massa levemente, à mão.

Dispor 10 gramas de queijo roquefort por peça. Cubra com 10 g de nozes picadas. Feche e solde as bolas de massa com os dedos. Deixe o fechamento para cima na fermentação.

Fermentar: 1 hora, sobre folhas de papel de panificação.  
Assar: a 250°C, cerca de 15 minutos.

### 111. Moelleux Vegetariana (Macia ou Suave Vegetariana)

Pão que tem a característica de ser bem macio. Contém grãos de linhaça, ou linho amarelo e marrom. É guarnecido com salada de rúcula, cenoura e pepino em palitos finos e tomate fatiado. Um sanduíche sazonal vegetariano mais indicado para o verão.



Vinho indicado: Vinho branco sauvignon blanc.

#### Conselho

O pão é muito macio, é preferível não pincelar ovo antes de assar para não enrugar.

#### Ingredientes

- Farinha T55: 1000 g
- Água (temperatura base 52°C): 475 g
- Ovos: 100 g
- Manteiga: 80 g
- Leite em pó: 60 g
- Açúcar: 40 g
- Fermento: 25 g
- Sal: 20 g

#### Maceração

- Linhaça amarela: 75 g
- Linhaça marrom ou castanha: 75 g
- Água: 150 g

#### Guarnição

- Pepinos: 800 g
- Cenouras: 800 g
- Salada de rúcula: 300 g
- Tomates: 400 g

Cortar os pepinos e cenouras em palitos finos de 3 centímetros de comprimento.

Cozinhá-los em água fervente durante 2 minutos.

Cortar o tomate em rodela e secar ligeiramente no forno a 150°C.

#### Patê

- Queijo cremoso (tipo philadélfia): 800 g
- Folhas de menta: 20
- Raspa de laranja: 5
- Misture o queijo com a raspa de laranja e hortelã picada.

#### Preparação:

- Incorporações: Coloque todos os ingredientes na tigela (exceto linhaças maceradas).
- Tipo de massadeira: bateadeira.
- Misturar: 5 minutos, em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: firme.
- Amassar: 7 minutos em 2ª velocidade
- Incorporações: incorporar linhos macerados ao final de amassar.
- Consistência da massa: nem mole nem dura.
- Primeiro repouso: 45 minutos.
- Peso: 30 pedaços de massa 100 g
- Formato: Bolas.
- Relaxar: 45 minutos em temperatura ambiente.
- Modelar: em navetes de 15 cm.
- Douragem: pincelar ovo.
- Fermentar: em placa de assar, cerca de 1 hora e 30.
- Assar: a 210°C, cerca de 12 minutos.

#### Acabamento

- Cortar o pão na horizontal, deixando uma abertura.
- Espalhar o patê em ambos os lados.
- Dispor a salada de rúcula, a cenoura e pepino, em seguida, tomate fatiado.
- Fechar o sanduíche.

### 112. O Sarmandine

O sarmandine é um pão vienense coberto com sementes de gergelim, recheado com patê de sardinha, folhas de rúcula, manga picada e tomate cereja. Um sanduíche delicioso para o verão!

Vinho indicado: Vinho branco riesling.

#### Dica

Patê de Sardinha: para obter uma boa textura, não se esqueça de remover a borda dorsal da sardinha antes de misturar todos os ingredientes.

#### Ingredientes

- Pão Vienense
- Farinha T55: 1000 g
- Leite: 500 g
- Grãos de gergelim: 150 g
- Manteiga: 100 g
- Açúcar: 80 g
- Ovo: 50 g
- Sal: 20 g
- Fermento: 25 g

#### Patê de sardinha

- Sardinhas ao molho de tomate: 400 g
- Nata ou creme espesso: 250 g
- Amido ou fécula: 60 g
- Sal
- Pimenta

#### Rúcula

- Manga picada: 600 g
- Tomates cereja: 300 g

Remova a borda dorsal da sardinha.

Misture todos os ingredientes.

#### Preparação

- Incorporações: colocar todos os ingredientes do pão vienense na cuba.
- Tipo de Massadeira: batedeira
- Misturar: 5 minutos, em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: firme.
- Amassar: 7 minutos em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 24/25°C
- Primeiro repouso: 1h 15 à temperatura ambiente e 2 horas no frio.
- Peso: 12 pedaços de 160 g.
- Formato: bolear os pedaços de massa.
- Relaxar: 15 minutos no frio.
- Modelar: meia-baguette de 30 cm de comprimento.
- Umedecer a superfície da massa e recobrir com sementes de gergelim.
- Coloque sobre uma placa.
- Dividir: divisa padrão.
- Fermentar: aproximadamente 1h30 a 25°C.
- Vapor: em quantidade normal.
- Assar: 15 a 20 minutos a 210°C.
- Rechear: cortar as meia-baguettes em duas.
- Espalhar o patê de sardinha na fatia inferior.
- Dispor harmoniosamente a manga picada, as folhas de rúcula e os tomates cereja cortados.



### 113. Sanduíche Quente de Inverno

O sanduíche quente de inverno é todo recheado com creme de queijo e guarnecido com cebolas fritas, batatas assadas em papillote, bacon e fatias de queijo brie. Para ser degustado bem quente, aquecer o pão para derreter o queijo no último minuto do pedido.

Vinho indicado: Vinho tinto pinot noir ou branco chardonnay.

#### Dica

Atenção à cozedura do pão. Deve ser macio e branco, como um Panini.

#### Ingredientes

- Farinha tradição francesa T65: 1000 g
- Água (temperatura base 55°C): 700 g
- Levedura dura: 300 g
- Sal: 18 g
- Fermento: 8 g
- Água (a adicionar): 30 g

#### Guarnição

- Batatas: 550 g
- Azeite: 20 g
- Sal
- Pimenta
- Cebolas amarelas: 300 g
- Bacon: 300 g
- Queijo Brie: 350 g
- Queijo cremoso: 300 g
- Lavar e descascar batatas.
- Corte em rodelas.
- Assá-las em papillote com azeite, sal, pimenta, durante 20 minutos a 230°C.
- Descascar e picar cebolas.
- Cozinhe refogada numa panela com azeite.
- Frite levemente o bacon.
- Corte o queijo em fatias.



#### Preparação

- Tipo de equipamento: massadeira a espiral.
- Incorporações: coloque todos os ingredientes na tigela, com exceção da água a adicionar.
- Misturar: 5 minutos, em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: nem mole nem dura.
- Amassar: 4 minutos em 2ª velocidade.
- Adicionar líquido: despeje a água aos poucos até alisar a massa.
- Consistência da massa: flexível.
- Temperatura da massa: 24°C.
- Primeiro repouso: aproximadamente 1h30.
- Peso: 10 pedaços de 280 g.
- Formato: dê um formato oval e curto a cada pedaço de massa.
- Relaxar: cerca de 15 minutos em temperatura ambiente.

- Modelar: formar um retângulo empurrando ligeiramente as extremidades dos pedaços de massa.
- Dispor coberto na bancada com o fechamento para cima.
- Fermentar: aproximadamente 1h30.
- Temperatura forno: 250°C.
- Assar: cerca de 6 minutos, bastante vapor.
- Outros: grelha.
- Concluir: cortar o pão ao meio.
- Espalhar em ambos os lados o queijo cremoso.
- Guarnecer com batatas, cebolas e bacon.
- Dispor as tiras de queijo brie.
- Grelhar na chapa, até que o queijo esteja derretido.

#### 114. Sanduíche Nórdico

Este sanduíche é feito de uma pequena baguette de tradição francesa com molho tártaro caseiro e recheada com fatias de abacate refogado e pedaços de salmão fresco assado em papillote, e funcho para decorar. Finalizando com grãos de pimenta rosa e um pouco de cebolinha picada.

Vinho indicado: Vinho branco riesling.



Pão

- Pequenas baguettes tradição Francesa: 8

Molho tártaro

- Chalotas ou pequenas cebolas: 70 g
- Salsa: 10 g
- Pepininhos: 50 g
- Alcaparras: 20 g
- Sumo de limão: 50 g
- Ketchup: 30 g
- Creme de leite: 300 g
- Sal
- Pimenta

- Picar e misturar chalotas, salsa, pepinos e alcaparras.
- Acrescentar sumo de limão, catchup, misturar e adicionar o creme de leite.
- Reservar.

Salmão

- Salmão fresco: 600 g
- Pimenta rosa: 10 g
- Sal
- Pimenta
- Em um plástico filme, coloque o salmão.
- Polvilhe sal e pimenta em ambos os lados e cubra com pimenta rosa.

- Dobre o plástico.
- Cozinhe no microondas, cerca de 6 minutos a plena potência.
- Reservar dentro do plástico filme.

Abacate frito

- Abacate: 4 peças
- Azeite: 50 g
- Sal
- Corte as duas extremidades dos abacates.
- Corte pela metade e retire o caroço.
- Retire a casca e corte em fatias longitudinalmente.
- Aqueça uma frigideira e acrescente azeite.
- Coloque o abacate em fatias e frite alguns segundos de cada lado, para preservar a cor.
- Adicione sal e reserve.

Concluir

Ceboulette

- Corte a cebolinha

Montagem

- Dividir o pão na metade.
- Espalhar o molho tártaro em ambos os lados.
- Guarnecer alternando com fatias de abacate e pedaços de salmão.
- Polvilhar grãos de pimenta rosa sobre o abacate e cebolinha picadinha sobre o salmão.

#### 115. Savate Garnie (Sapatilha Recheada)

História

Você sabia? A denominação "Cabra" se aplica exclusivamente aos queijos fabricados com leite de cabra e que contenham pelo menos 45% de gordura. Os queijos "meio-cabra" são feitos a partir de leite de vaca e de cabra. A França é o principal fabricante de queijo de cabra no mundo.

Fácil de comer, o pão Savate oferece um miolo macio que se casa bem ao queijo de cabra. É um sanduíche bem equilibrado, combinado ao queijo e vegetais.

Vinho indicado: Vinho branco sauvignon blanc ou chardonnay.

Dica

Os Savates são suculentos e servidos quentes. Para aquecê-los, à pedido do cliente, é preferível utilizar um tradicional miniforno em vez de um forno microondas.

Ingredientes para a massa

- Farinha T55 - 1000 g



- Água (temperatura base 65°C) 480 g
- Azeite 60 g
- Manteiga 60 g
- Açúcar 60 g
- Fermento 20 g
- Sal 20 g
- Leite em pó 20 g
- Fermento em pó 10 g

#### Molho Bechamel

- Leite 660 g
- Misturar as gemas com um pouco de leite
- 4 Gemas de ovos
- Adicionar a farinha, o restante do leite e a manteiga
- Farinha 80 g
- Deixar cozinhar e ferver, mexendo sempre.
- Manteiga 70 g
- Manter a ebulição durante 2 minutos
- Noz moscada
- Retirar e reservar frio
- Sal
- Pimenta

#### Recheio

- 12 Tomates
- Queijo de cabra 5
- Avelãs picadas
- Cebolinha
- Azeite de oliva

#### Preparação

- Incorporação: Todos os ingredientes são acrescentados no início
- Tipo de massadeira: batadeira
- Misturar: 5 minutos em 1ª velocidade
- Consistência da massa: nem mole nem dura
- Amassar: 10 minutos em 1ª velocidade
- Temperatura da massa: 24 / 25°C
- Primeiro repouso: 20 minutos
- Peso: 20 pedaços de massa 80 g
- Formato: bolear as peças de massa
- Relaxar: 1 hora no refrigerador
- Modelar: com o rolo para obter massa baixa e oval
- Fermentar: aproximadamente 1h30
- Recheio: Espalhar o molho bechamel a 2 ou 3 cm da borda. Dispor 4 rodelas de tomate, 3 fatias de queijo de cabra. Sal e pimenta. Espalhar as avelãs e cebolinha picada. Regar um pouco de azeite.
- Temperatura do forno: de 260 a 270°C
- Assar: cerca de 8 minutos

### 116. Toustous com Tapenade

Aconselha-se degustar este produto tipicamente provençal em um aperitivo.

Vinho indicado: Vinho rosé seco.

#### Dica

Esta receita também pode ser usada como guarnição em um pão surpresa.

#### Ingredientes da pasta de Tapenade

- Azeitonas pretas 200g
- Filés de anchovas ao azeite 100g
- Atum em salmoura natural 100g
- Alcaparras 100g
- Alho 10g
- Mostarda 30g
- Tomilho 2g
- Pimenta 2g
- Noz moscada em pó 1g
- Azeite 100g
- Brandy ou aguardente 30g

#### Para Decorar

- Limões fatiados em triângulo, fatias finas
- Tomates finamente fatiados
- Folhas de salsa

#### Preparação

- Amassar as azeitonas, anchovas, atum, alcaparras e alho.
- Adicionar a mostarda.
- Misturar para obter um patê.
- Adicionar o tomilho, pimenta, noz moscada.
- Emulsificar misturando todos os ingredientes durante 10 minutos, enquanto isso vá adicionando o azeite de forma gradual.
- Adicionar o brandy no final da mistura.
- Manter na geladeira.
- Cortar em fatias a baguette ou pão de campanha (1,5 cm).
- Espalhar o patê de tapenade.
- Espremer um pouco de suco de limão no recheio.
- Decorar com uma fina fatia de limão, uma pequena fatia de tomate e folha de salsa.



### 117. OTartines

Os Tartines são versáteis e especialmente saborosos. Podem ser oferecidos aos clientes como sugestão de degustá-los assistindo a um filme na TV ou jogos esportivos. Eles também são muito apreciados em encontros com os amigos numa noite de festa improvisada.

Vinho indicado: Espumantes ou vinhos rosés secos.

#### Dica

Use o pão dormido, assim é ideal para ser fatiado.

Pão - ingredientes

- Farinha de móT80 - 1000 g
- Água (temperatura base 68°C) 650 + 50g
- Levedura dura sem sal 400 g
- Sal 25 g
- Fermento 1 g

#### Preparação

- Incorporações: Farinha e 650 g de água
- Tipo de massadeira: batadeira
- Misturar: 5 minutos em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: nem mole nem dura no início e macia no final da amassar
- Descanso da massa sem fermento: 45 minutos
- Incorporações: Sal, fermento e levedura
- Amassar: 7 a 8 minutos em 1ª velocidade e, em seguida, 1 minuto em 2ª velocidade
- Adicionar líquido: com 50 g de água, 2 a 3 minutos antes do final
- Temperatura da massa: 24/25°C
- Primeiro repouso: 2h30
- Girar e dobrar depois de 30 minutos
- Peso: 2 pedaços de massa a 1050 g
- Modelar: bolear e dispor os pedaços de massa em bacia enfarinhada (20 a 25 cm)
- Fermentar 2h30
- Cortar: faça 4 incisões cruzadas em seqüência
- Vapor: em quantidade normal
- Temperatura do forno: 240/250°C
- Assar: cerca de 1 hora à temperatura ambiente



#### Montagem

- O Tapeno: Tapenade, folhas de rúcula, tomate picado (despejar no tomate azeite quente), alcaparras e atum picado juntos, ligeiro fio do vinagrete feito com o azeite e o tomate
- O L'en-cas: Tartines ligeiramente grelhado passados ao óleo de nozes. Espinafre na manteiga, fiambre ou presunto. Parmesão, cerefólios, nozes picadas.
- O Niçoise: Torrada levemente esfregadas com alho e um pouco de azeite. Filés de anchovas em tiras, tomate fatiado em rodela e anéis de cebolas vermelhas. Alho fresco, azeitonas pretas, manjericão, sal e raspas de limão.

### 118. Pão ao Camembert

Esse pão tem um ligeiro sabor de queijo camembert. O vinho tinto incluído na massa lhe confere uma cor agradável. O pão ao queijo camembert é perfeito acompanhado de queijos: gruyère, emmental, gouda, camembert e vinho tinto pinot noir ou chianti clássico.

#### Dica

Cortar o queijo camembert e manter o queijo por alguns instantes na geladeira para obter uma melhor distribuição no

interior da massa. Dependendo da força das massas, é necessário ajustar mais intensidade ao bolear o pão para que ele fique achatado e com o formato que lembra a forma redonda do queijo.

#### Ingredientes

- Farinha tradição francesa 1000 g
- Vinho tinto (temperado) 400 g
- Água (temperatura base 65°C) 200 g
- Levedura líquida 100 g
- Sal 20 g
- Fermento 20 g
- Camembert em pedaços 300 g



#### Preparação

- Incorporação: todos os ingredientes são colocados no início, com exceção do camembert.
- Tipo de massadeira: batadeira.
- Misturar 5 minutos, em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: macia
- Amassar por 6 minutos, em 2ª velocidade.
- Incorporação: adicionar o camembert em 1ª velocidade.
- Temperatura da massa: 24/25°C.
- Primeiro repouso: 1 hora.
- Peso: 6 peças a 340 g
- Formato: bolear os pedaços de massa ligeiramente.
- Relaxar por 15 minutos.
- Modelar: bolear ligeiramente os pedaços de massa e colocar em moldes circular de madeira.
- Fermentar aproximadamente por 1h30.
- Enfarinhar: enfarinhar bem a superfície das peças de massa para que os pães tenham a aparência de um camembert.
- Vapor: em quantidade normal.
- Assar: cerca de 30 minutos a 240/250°C, temperatura regressiva.

### 119. Sanduíche de Pão Polar

#### História

O pão polar é um sanduíche muito original, de origem nórdica. Molho de dill (aneto ou endro) e salmão defumado proporcionam uma excelente guarnição para o pão polar, que é muito macio. A mistura de sabores: doce, salgado e anis é particularmente soberba. Foi inventado no século passado, no norte da Lapónia Sueca por um padeiro artesão. Composto de farinha de centeio e trigo é utilizado como base de sanduíches, degustado todos os dias por milhares de escandinavos. O Pão Polar é hoje uma parte integrante dos produtos de grande consumo.

Vinho indicado: Vinho branco riesling.

#### Dica

Assar o pão polar exige rigor e cuidado. Se assar demais, será difícil dobrar para formar um cone. Insuficientemente assado, ficará pesado ao degustar. O molho de aneto deve ser fresco, feito na hora de usar.



#### Ingredientes:

- Farinha tradição francesa 700g
- Farinha de centeio tipo 85 - 300g
- Água fria 500g
- Creme de leite espesso 150g
- Açúcar 30g
- Sal 20g
- Fermento 20g
- Fermento em pó 20g
- Grãos de sementes de funcho esmagadas 10g

#### Preparação

- 1 hora antes de amassar, misturar com o fouet a água, o creme de leite, o açúcar, o sal e as sementes de funcho.
- Misture o fermento em pó à farinha.
- Incorporações: todos os ingredientes são colocados no início.
- Tipo de massadeira: batadeira.
- Misturar por 5 minutos, em 1ª velocidade.
- Consistência: nem mole nem dura.
- Amassar por cerca de 3 minutos, em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 22-23°C
- Primeiro repouso: 1 hora no frio, coberto com filme plástico.

Detalhe: Faça uma massa achatada 2,5 a 3 mm de espessura. Passar a lâmina em pique rapidamente, colocar em placas e cobrir com plástico filme.

Relaxar por 15 minutos na geladeira.

Detalhe: cortar círculos 22 centímetros de diâmetro.

- Fermentar por 30 minutos sobre papel de panificação.
- Cozinhar em uma frigideira quente antiaderente com cerca de 25 centímetros de diâmetro, por aproximadamente 30 segundos de cada lado.
- Armazenar na grelha.
- Dill molho
- Creme de leite fresco 375g
- Bater o creme e o açúcar como um creme chantilly.
- Açúcar 75g
- Condimento de 11 especiarias 150g
- Misturar usando um fouet o tempero as gemas de ovos e o endro.
- 3 gemas de ovos
- Endro fresco picado
- Adicionar sal e pimenta.

- Sal
- Misturar o creme suavemente e gradualmente usando uma espátula.
- Pimenta
- Não deixe a mistura abaixar.
- Reserve fria por 1 ou 2 horas.

#### Montagem

- Dispor os pães. Coloque uma folha alface crespa de preferência.
- Usando uma bisnaga com um bico n° 8 ou n° 10, dispor o creme batido sobre as folhas de alface.
- Colocar uma fatia de salmão defumado ligeiramente enrolado.
- Polvilhar grãos de pimenta rosa.
- Dobrar ligeiramente a parte de baixo do pão para manter o molho dentro e não escorrer durante a degustação, depois dobre as duas partes laterais, de modo a formar o cone.
- Fixar, prendendo com palitos de madeira e reservar em vitrine refrigerada.

### 120. Focaccia Oriental

A Focaccia Oriental é guarnecida com carne fatiada cozida com cebolas, curry e ovos. Fácil de comer é para ser servida quente, à hora do almoço. Oferece um sabor original, bem temperado a especiarias.

Vinho indicado: Vinho tinto pinot noir ou branco gewürztraminer.

#### Dica

Antes de folhar a massa com manteiga, certifique-se que ela esteja fria. É preferível colocar o curry na hora de amassar. Isso proporciona um sabor mais acentuado.

#### Ingredientes

- Poolish
- Farinha T55 - 320g
- Água (10°C) - 320g
- Fermento (para ser diluído em água) 2g
- Curry em pó 5g
- Cobrir com filme plástico para evitar crostas.
- Primeiro repouso: 12 horas à temperatura ambiente.

#### Amassar

- Farinha T55 - 680g
- Água (temperatura base 56/58°C) - 320g
- Sal 18g
- Fermento 5g
- Curry 5g
- Manteiga para folhar 100g

#### Recheio

- Carne fatiada 250g
- Cebolas 250g



- Curry em pó 10 g
- Sal
- Óleo
- Ovo 50 g

- Cortar a cebola e fritar em seguida com um pouco de óleo.
- Adicionar a carne e o curry.
- Salgar.
- Após o cozimento, adicione os ovos fora do calor.
- Manter na geladeira.

#### Preparação

- Incorporações: todos os ingredientes são colocados no início (exceto o recheio e a manteiga).
- Tipo de massadeira: batadeira.
- Misturar por 3 minutos, em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: nem mole nem dura.
- Amassar por 5 minutos, em 2ª velocidade.
- Primeiro repouso: 45 minutos.
- Peso: 2 pedaços de massa a 830 g.
- Formato: 2 massas achatadas e retangular.
- Relaxar no refrigerador cerca de 30 minutos.
- Folhar: espalhar 100g de manteiga num único pedaço de massa. Fazer uma dobra dupla e uma dobra simples.
- Relaxar por 15 minutos (massa folhada).
- Alongar os 2 pedaços da massa em retângulo de 26 x 62 cm.
- Relaxar por 15 minutos na geladeira.
- Rechear: espalhar o recheio sobre a massa não folhada, em seguida, cobrir com a massa folhada.
- Divisão: cortar sobre os 4 lados e cortar 12 peças de 6 x 20 cm.
- Cortar usando um cortador de massa, cortar as peças verticalmente.
- Dispor sobre placa e papel de cocção.
- Fermentar por 45 minutos.
- Vapor em quantidade normal.
- Assar por cerca de 25 minutos a 250°C no forno.

### 121. Pão de Mostarda

Esse pão acompanha bem todos os grelhados de verão, carne vermelha fria tipo rosbife e saladas. É uma agradável surpresa aos convidados. Seu aroma de mostarda, bem equilibrado, e não agressivo, é facilmente perceptível. Pode ser servido acompanhado de carne fria de rosbife ou embutidos como presunto salsicha, ou cogumelos ou salmonete.



#### Dicas

É essencial dar força a massa permitindo um tempo de primeiro repouso de 2 horas e fazendo o giro e a dobra na massa. Isto irá compensar a flexibilidade da massa devido à incorporação de mostarda.

#### Ingredientes

- Farinha tradição francesa 500 g
- Farinha de aveia 500 g
- Água (temperatura base 74°C) 650 g
- Massa fermentada 500 g
- Sementes de mostarda à antiga 200 g
- Fermento 25 g
- Sal 18 g

#### Preparação

- Incorporações: farinha de tradição, farinha de aveia e água.
- Tipo de massadeira: batadeira
- Misturar por 4 minutos em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: nem mole nem dura no início da mistura e macia no final de amassar. Repouso da massa sem fermento: 40 minutos
- Incorporações: massa fermentada, fermento e sal
- Misturar por 2 minutos em 1ª velocidade.
- Amassar por 4 minutos em 2ª velocidade, e em seguida em 3 minutos, em 1ª velocidade, após ter incorporado a mostarda.
- Temperatura da massa: 24/25°C
- Primeiro repouso: 2 horas
- Girar e dobrar após 1h15
- Peso: 8 pedaços de massa a 250 g massa
- Dispor sobre uma superfície enfarinhada de centeio T 170
- Fermentar por aproximadamente 45 minutos
- Vapor em quantidade normal
- Temperatura do forno: 250°C
- Assar por 40 minutos em temperatura regressiva

### 122. Volata Niçoise

Esta Volata Niçoise fabricada com a farinha de tradição e um pouco de farinha de centeio contém anchovas enriquecida com azeite, aromatizado com cebolinha e tomilho, 4 especiarias, funcho, cravo e limão.

Vinho indicado: Vinho sauvignon blanc ou riesling ou espumante seco.



#### Dica

É possível mudar o corte para fazer os rolinhos e criar outras formas a fim de expandir a variedade de petit four salgado.

#### Ingredientes

- Farinha tradição francesa 900 g
- Farinha de centeio T170 - 100 g
- Água (temperatura base 60°C) - 640 g
- Massa fermentada 500 g
- Sal 20 g
- Azeite 15 g
- Fermento 5 g

Guarnição:

- Patê de Anchovas
- Anchovas em óleo (escorra o óleo) 200 g
- Azeite 30 g
- Cebolinha desidratada 7 g
- Tomilho 3 g
- 4 especiarias 3 g
- Funcho 2 g
- 1 Sumo de limão
- 1 pitada de cravo em pó

Misture todos os ingredientes (exceto o óleo), para obter uma pasta homogênea de anchovas.

Adicionar o azeite e emulsificar o patê com o batedor.

Preparação

- Incorporações: todos os ingredientes são colocados no início.
- Tipo de massadeira: batedeira.
- Misturar por 5 minutos em 1ª velocidade.
- Consistência da massa: nem mole nem dura.
- Amassar por 5 minutos, em 2ª velocidade.
- Temperatura da massa: 23/24°C.
- Primeiro repouso: 1h15.
- Formato: abrir com o rolo de 60 para 160 cm.
- Espalhe o patê de anchova com uma espátula em toda a superfície. Cortar em 5 faixas de 12 cm. Enrole cada tira e gire ligeiramente.
- Relaxar por cerca de 20 minutos.
- Detalhamento: cortar os rolos em unidades de 20 cm.
- Dispor em assadeira ligeiramente enfarinhada, tendo o cuidado de colocar o molde central sobre a farinha.
- Fermentar por aproximadamente 1 hora e 15.
- Vapor: em quantidade normal.
- Assar a 250°C, cerca de 12 minutos.

### 123. Sandwich SaveurVerte

Aprecie com vinho branco sauvignon blanc ou riesling.

Ingredientes

- 100 g de óleo de soja
- 1 gema de ovo
- 5 g de mostarda
- 1 suco de limão
- Sal e pimenta
- 200 g brotos de feijão verde
- Alface folhas
- Light vinagrete
- Salsa picada.



Preparação

- Cozinhe os brotos de feijão verde em água salgada por cerca de 15 minutos.
- Escorrer e, em seguida, mergulhar na água muito fria para manter uma bela cor.

- Após completar o resfriamento escorrer.
- Faça uma maionese com gema de ovo, mostarda, sal e pimenta.
- Bater com o fouet e incorporar o óleo de soja.
- Concluir adicionando um pouco de suco de limão.
- Pegue um pedaço de baguette de 25 cm de comprimento.
- Abrir ao meio e remover um pouco do miolo.
- Espalhar a maionese, duas folhas de alface, guarnecer com os brotos de feijão verde, polvilhar salsa picada e temperar levemente com o vinagrete.

### 124. Sanduíche de Peru

Aprecie com vinho tinto merlot ou pinot noir ou branco pinot blanc.



Ingredientes

- 1 baguette de tradição francesa
- Manteiga
- 1 filé de peito de peru
- 2 ovos

Preparação

- Pegue um pedaço de baguette de tradição francesa de 20 cm de comprimento.
- Divida em duas partes e espalhe manteiga. Disponha os filés peru.
- Faça uma omelete com dois ovos e coloque sobre o peru.
- Feche o sanduíche com o segundo pedaço de baguette.

### 125. Sandwich Saumon Crabe

História

A cena na Inglaterra no século XVIII. Muito apreciado à mesa de John Montagu, 4º Conde de Sandwich, servidos como um almoço, duas fatias de pão recheados com carnes frias. Assim, nasceu o sanduíche! Macio, o pão vienense casa-se muito bem com a maionese de caranguejo e ao salmão. As tiras de pimentão e salada fazem um bom equilíbrio ao todo.

Vinho indicado: Vinho branco viognier ou sauvignon blanc ou riesling ou chardonnay ou champagne ou até um tinto pinot noir.

Ingredientes da guarnição

- Salmão defumado 150 g
- Caranguejo desfiado 400 g
- Pimentões 50 g
- 1 Limão
- Maionese 400 g
- Salada
- Azeite de oliva



Preparação

- Grelhar os pimentões sobre o gás.
- Retire a pele sob água fria.
- Misture a carne de caranguejo desfiada com a maionese.
- Tempere com suco de limão.
- Tempere as folhas de salada com azeite.
- Abra o pão vienense.
- Espalhe uma camada de maionese de caranguejo.
- Disponha a salada.
- Adicione o salmão defumado e o pimentão picado

### 126. Sanduíche de Salmão e Abacate

Vinho indicado: Vinho branco riesling ou sauvignon blanc ou chardonnay.

Ingredientes para um sanduíche

- 1 pequeno pão ciabatta
- 20 g creme de leite batido
- 10 g de cebolas pequenas (chalotas)
- 1 g de salsa picada
- 3 g de suco de limão
- 40 g abacate
- 10 g de suco de limão
- 60 g salmão defumado
- Sal e pimenta
- Salsa
- Algumas folhinhas de funcho



Preparação

- Corte as cebolas (chalotas) e misture com salsa picada e o suco de limão, em seguida, adicione o creme de leite batido.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.
- Corte o pão ciabatta em dois na direção da espessura e espalhe com uma espátula, o creme batido de cebola e salsa em ambos os lados.
- Disponha o abacate em fatias regadas com suco de limão.
- Enfeite com fatias de salmão defumado e enfeite com as folhas de funcho e salsinha.
- Feche o sanduíche.

*Receitas de pães italianos:*

### 127. Pagnotta alla zucca (Panhota de Abóbora)

Acompanha carne de rosbife e queijo Minas.

Vinho indicado: Vinho tinto Merlot

- Dificuldade: média
- Tempo: 120 min
- Prep: 30 min
- Rend: 8 pessoas
- Ingredientes para 8



para

- Abóbora: 800g
- Leite: 300 ml
- Levedura de cerveja: 2 pacotinhos
- Sal: 1 colher de sopa
- Açúcar: 1 colher de sopa
- Farinha de trigo (preferência manitoba): 1kg

Obs: Farinha de Manitoba, também chamada de farinha da América, é obtida a partir da moagem de certas variedades de trigo cultivada na América do Norte, originárias da região canadense de Manitoba. É uma farinha forte, contém grande percentual de proteína (fina, a 18%) e tem maior poder de absorver água (até 80% do seu peso). É utilizada para aumentar a força da refeição, em geral, usada especialmente para a produção de pães especiais e pizzas.

Preparação:

- Cozinhe a abóbora. Corte em fatias de 4 a 5 cm de espessura e disponha na forma. Asse em forno já aquecido a 180°C durante 30 minutos. Enquanto isso dissolva a levedura e 1 colher de sopa de açúcar em 100 ml de água morna. Adicione 100 gramas de farinha e mexa até obter um bolo macio. Cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora. Retire a casca das fatias de abóbora e passe num processador, a fim de obter um purê.
- Faça a massa. Misture em uma tigela a farinha com o restante do purê de abóbora. Despeje o leite no meio e a mistura levedada. Mexa com um garfo e, em seguida, com suas mãos, comece a amassar e bater. Adicione 1 colher de sopa de sal e continue a trabalhar a massa, deixando-a lisa e homogênea. Se necessário, junte um pouco de farinha. Transfira a massa em uma tigela, faça uma cruz, e deixe-a coberta para crescer por 2 horas.
- Retome a massa, amasse-a novamente por pouco tempo e forme um oval. Coloque sobre placa forrada com papel e deixe cozer e crescer novamente por 1 hora. Com uma faca afiada faça uma incisão no sentido longitudinal e transversal, incisões de 2 cortes. Cozinhe o pão no forno pré-aquecido a 190° - 200°C durante 45-50 minutos. Servi-lo com carnes e queijos.

### 128. Pagnotta Alle Verdure (Panhota de Legumes)

Vinho tinto Sangiovese ou Merlot

Dificuldade: fácil

- Tempo: 25 min
- Prep: 20 min
- Rendimento: 6 pessoas
- Calorias: 500

Ingredientes para 6 pessoas:

- Pão integral: 1 unidade
- Pimenta a gosto
- Cebola: 2 unidades
- Alho: 1 dente

- Queijo grana: 60g
- Mussarela: 250g
- Azeite extravirgem: 1 colher de sopa
- Pimentão amarelo: 1 unidade
- Pinoli (pinhão): 35g
- Sal: 1 colher de sopa
- Abobrinha: 2 unidades
- Pimentão vermelho: 1 unidade
- Basilíco fresco (manjericão): 30 folhas



#### Preparação

- Corte os pimentões em tiras e as cebolas e abobrinha em fatias finas. Cozinhe os legumes na grelha quente durante 5 minutos, virando meio cozidos. Tempere com um pouco de azeite, sal e pimenta a gosto.
- Corte a muçarela em fatias. Prepare um molho pesto mixando o alho descascado com o manjericão, os pinhões, azeite e uma pitada de sal. Por fim, junte ao pesto o queijo ralado grana padano.
- Corte a parte superior da tampa do pão e remova 2 terços do miolo. Espalhe por dentro o molho pesto e recheie a pagnotta com os legumes grelhados, alternando com fatias de muçarela. Pressione bem, de modo a não deixar espaços vazios. Cubra os pães com a sua tampa, e coloque na geladeira até servi-lo.

### 129. Pagnotta Con Asparagi (Panhota de Aspargos)

Vinho indicado: Vinho branco Sauvignon Blanc ou Pinot

#### Ingredientes 1 pessoa

- Pão comum de peso 250g
- Aceto balsâmico: 1 colher de sopa
- Pimenta a gosto
- Azeite extravirgem: 2 colheres
- Rabanetes: 3 unidades
- Sal: 1 colher de sopa
- Ovos: 2 unidades
- Aspargos: 1 molho
- Queijo de cabra: 150g



#### Preparação

- Se preferir, pode-se preparar um maxipão.
- Limpar e lavar uma quantidade de aspargos frescos, verdes e finos. Cozinhar ao vapor por cerca de 10 minutos e cortá-los em pedaços. Lavar 3 rabanetes e fatiá-los. Cortar em quatro os 2 ovos cozidos. Despejar em uma tigela 150 g de queijo de cabra fresco, 2 colheres de azeite extra virgem, um pouco de vinagre balsâmico, sal e pimenta. Mexa até obter um creme homogêneo. Distribua os ingredientes em um pão de trigo retirando antes um pouco do miolo, e sirva.

### 130. Pagnotta di Carne Alle Olive: (Panhota de Carne com Azeitonas)

Vinho indicado: Vinho tinto Merlot ou Cabernet Sauvignon ou Vinho branco Chardonnay sem madeira

- Dificuldade: fácil
- Tempo: 180 min
- Prep: 30 min
- Rendimento: 6 pessoas

#### Ingredientes para 6 pessoas

- Pimenta a gosto
- Alho: 1
- Manteiga
- Cenoura: 2 un
- Molho brodo: 1 un
- Grana (parmesão)
- Azeite
- Azeitona preta: 100g
- Pão caseiro preto: 3
- Salsa
- Sal
- Linguiça de porco fresca: 100g
- 2 Ovos
- Carne de vitela (magra): 150g
- 1 Cebola
- Lombo de porco (magro): 150 g
- Outra carne bovina qualquer, à escolha (peito): 1 kg



### 131. Pagnotta Multicolor Al Pesto

Vinho indicado: Vinho tinto Sangiovese ou Merlot

Dificuldade: fácil

Rend: 4 pessoas

#### Ingredientes para 4 pessoas

- 3 pimentões vermelhos
- 3 pimentões amarelos
- Um pão de trigo grano duro redondo (tipo Altamura)
- 1 dente de alho de alho
- 100 gramas de molho pesto
- 4 tomates
- 150 g salada (alfaces e verduras diversas)
- 150 g de muçarela de búfala
- 2 colheres vinagre branco
- 4 colheres de azeite extra virgem
- Sal e pimenta

#### Preparação

- Tirar a pele dos pimentões: Lave os pimentões, disponha em tabuleiro em seguida, coloque-os no forno já quente a 200°C durante 25 minutos, virando no meio do cozimento. Agite os pimentões rapidamente em um saco alimentar. Espere esfriar, e em seguida retire a pele, que será descolada facilmente e

descarte as sementes.

- Prepare o pão. Com uma faca de serra, corte uma tampa de 15 cm de diâmetro do pão. Retire o miolo do pão de Altamura. Reserve à parte a tampa do pão. Em seguida, esfregue o interior do

pão com metade de um dente de alho descascado. Passe no fundo do pão, usando uma colher, metade do pesto, revestindo no fundo e em volta.

- Prepare o recheio: Lave, seque e fatie os tomates. Lave as verduras de salada e pique-as grosseiramente com as mãos. Fatie a muçarela. Disponha 1 terço do tomate no fundo do pão, em seguida, continue em camadas colocando os pimentões vermelhos, metade da muçarela, depois mais 1 terço do tomate e o resto da muçarela. Distribua o restante do pesto, os pimentões amarelos, as folhas de saladas e uma camada final de tomate. Aperte, para eliminar os espaços.

- Adicione o molho: Molho: com um garfo, bata em uma tigela o óleo e o vinagre, uma pitada de sal e pimenta. Despeje o molho sobre o recheio e feche a tampa. Envolve o pão em plástico e coloque na geladeira por pelo menos 2 horas (de preferência por uma noite). Retire o plástico e sirva o pão em fatias de 1 quarto para cada.

### 132. Pagnotta Ripiena

Vinho indicado: Vinho tinto: Sangiovese ou Cabernet Sauvignon jovem ou Malbec

- Dificuldade: fácil
- Tempo: 45 min
- Prep: 20 min
- Rendimento: 4 pessoas
- Calorias: 395

Ingredientes para 4 pessoas

- Pão preto com cerca de 600 g
- 1 pimentão vermelho e 1 verde
- 2 abobrinhas
- 120 gramas de presunto cozido fatiado
- 120 g de sal grosso
- 2 colheres de mostarda doce
- Azeite extra virgem
- Sal

Preparação

- Coloque o pimentão sobre um tabuleiro e leve ao forno a 200°C, asse por 20-25 minutos, deixe-os arrefecer um pouco e despele. Corte as abobrinhas em fatias finas e grelhe na chapa.
- Corte o pão removendo a tampa e grande parte do miolo.



Recheie o pão alternando: abobrinha, sal grosso, queijo pecorino ou canastra, o presunto prosciutto (cozido) fatiado e pimentões. Tempere cada camada com mostarda diluída em um pouco de azeite com uma pitada de sal.

- Feche o pão com a tampa, amarrada com rafia natural e mantenha na geladeira em um saco de papel fechado até a hora de servir.

### 133. Pagnotte Gialle (Panhota Amarela)

Vinho indicado: Vinho Rosé ou Espumante Branco Seco ou Rosé

Acompanha queijos

- Dificuldade: fácil
- Tempo: 65 min
- Prep: 40 min
- Calorias: 105



Ingredientes

- 250 gramas de farinha
- 250 gramas de farinha de Manitoba
- 2 pacotinhos de açafião
- 270 ml de água morna
- 1 colher de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 pacote de levedura seca
- 1 colher de sopa de azeite

Preparação

- Junte a farinha em uma tigela e incorpore o sal, açúcar e a levedura; junte a água em que você já tenha dissolvido o açafião e o azeite. Trabalhe os ingredientes na bancada por um longo período de tempo, até fazer uma bola. Transfira para uma tigela, cubra com um pano e deixe crescer em local quente durante uma hora.

- Trabalhe a massa novamente e forme 16 pagnottelles (bolas de pão) redondos e lisos, deixar repousar durante 10 minutos coberta com um pano.

- Afunde o pão no centro usando uma colher de madeira enfarinhada, formando um sulco. Transfira os pães para uma assadeira coberta com papel e asse no forno cozinhando a 200 graus por 25 minutos. Conserva-se por um dia.

### 134. Pagnottina Alla Fonduta

Vinho indicado: Vinho branco Chardonnay com madeira ou tinto Pinot Noir.

Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 pagnottine (pão caseiro pronto), cerca de 50 gramas para cada pessoa
- 125 ml de maionese

- 100g ralado Grana Padano
- 100g Queijo Emmental ralado
- 1 ramo de cebolinha picada



#### Preparação

- Misture a maionese com os dois queijos e um pouco de cebolinha picada. Remova a tampa superior do pão, elimine o miolo, recheie com a mistura e feche. Envolve em papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por 30 minutos. Deixe repousar 5 minutos antes de abrir o forno, retire o papel e sirva com salada.

### 135. Pain Perdu Con Uova e Salmone

Vinho indicado: Vinho branco: Riesling.

- Dificuldade: fácil
- Tempo: 25 min
- Prep: 25 min
- Rendimento: 4 pessoas

#### Ingredientes para 4 pessoas

- 6 ovos
- 1 copo de leite
- 4 fatias de salmão defumado
- 4 fatias de pão
- 200 gramas de salada verde mista, já limpa e lavada
- 5 colheres de azeite extra virgem
- 1 colher de sopa vinagre balsâmico
- Um pouco de aneto (endro para decorar o prato)
- 40 g de manteiga
- Sal e pimenta



#### Preparação:

- Cozinhe os ovos. Ferva 1/2 litro de água em uma panela. Coloque os 4 ovos em temperatura ambiente e cozinhe por 5-6 minutos em fogo brando. Ovos moles.
- Frite o pão: derreta a manteiga na panela. Remova as cascas das fatias de pão, umedeça o pão rapidamente, primeiramente no leite, e depois no ovo batido, vire para revestir todo o pão, completamente. Ponha-os na panela com manteiga e doure dos dois lados por cerca de 5 minutos, virando ao meio tempo de cozimento, assim que dourar bem.
- Coloque o pão num prato forrado com guardanapo para escorrer a gordura. Descasque os ovos cozidos quentes sob água corrente, de modo a não se queimar.
- Sirva o pão no prato sob uma cama de salada (folhas de verduras) temperadas com uma emulsão de azeite, sal e vinagre. Disponha sobre cada fatia de pão, algumas fatias de salmão defumado, sobreponha com um ovo ligeiramente cozido, salpique com sal e pimenta. Corte o ovo com a ponta de uma faca, fazendo-o abrir. Coloque folhas de endro para enfeitar.

Sirva imediatamente, com os ovos ainda quentes.

### 136. Pan Brioche

Vinho indicado: Vinho Rosé ou Espumante Seco

Dica: Sirva o pão brioche em fatias guarnecido com todos os legumes preservados em óleo dentro da tigela de cerâmica.

- Dificuldade: média
- Tempo: 70 min
- Rendimento: 4 pessoas
- Calorias: 1100



#### Ingredientes:

- 300 gramas de farinha 00
- 3 ovos
- 150 g de manteiga
- 1 / 2 xícara leite
- 150 gramas de parmesão
- 20 g de levedura
- 1 / 2 colher de sopa de açúcar
- Sal

#### Acompanhamento:

- 300 g de salame
- 120 gramas de pepininhos em conserva
- 120 gramas de pimentões em conserva
- 150 gramas de cogumelos em conserva
- 150 g de alcachofras em conserva

#### Preparação

- Corte a manteiga em pedaços e deixe amolecer em temperatura ambiente; amornar o leite e acrescentar a levedura. Junte todos os ingredientes em uma tigela acrescentando a farinha, ovos, açúcar, sal e misture tudo perfeitamente. Incorpore o parmesão ralado suavemente. Unte uma forma retangular de formato “tipo bolo”, preencha com a massa. Encha 2/3, cubra com um pano e deixe crescer por 2 horas. Cozinhe o brioche por 40 minutos em forno a 180°C, e quando o pão ficar dourado retire do forno e deixe esfriar. Corte em fatias de cerca de 1cm. Sirva o pão brioche em fatias guarnecido com todos os legumes preservados em óleo dentro da tigela de cerâmica.

### 137. Pan Brioche All Formaggio (Brioche de Queijo)

Vinho indicado: Vinho tinto Pinot Noir ou Merlot

Dica: Sirva o pão fatiado como sanduíches: Com Queijo Prato e Presunto ou Prosciutto fatiado se preferir pode ser acompanhado de ovos cozidos.

- Dificuldade: fácil
- Tempo: 55 min
- Rendimento: 8 pessoas

• Calorias: 285

Ingredientes:

- 350 gramas de farinha
- 100 g de queijo parmesão
- 50 g Pecorino
- 50 g Gruyère
- 20 g de levedura
- 2 ovos
- Sal
- Açúcar
- Azeite



Preparação:

- Dissolva o fermento em meio copo de água morna, adicione uma pitada de açúcar e deixe repousar coberto por 10 minutos. Incorpore 100g de farinha, preparando uma pré-mistura e deixe crescer em um local quente. Peneire farinha sobre a mesa de trabalho, cave uma covinha no meio, adicione uma pouco de sal e 2 colheres de azeite.
- Misture a farinha gradualmente, adicione meia xícara de água quente e trabalhe a massa para torná-la uniforme. Corte em cubos metade dos queijos e rale a outra metade. Bata os ovos com os queijos ralados e adicione a outra parte dos queijos picados. Incorpore o pão levitado.
- Misture muito bem os ingredientes; amasse bem a massa até se desprender das mãos. Ou utilize a batedeira. Unte uma forma para pão (forma alta de pelo menos, 4 dedos de altura), cubra e deixe crescer até dobrar de volume. Aqueça o forno a 200 graus. Depois, asse o pão no forno por 30-35 minutos. Sirva o pão fatiado como sanduíches: com queijo e presunto fatiado, se preferir pode ser acompanhado de ovos cozidos.

### 138. Pan Cotto Alla Valligiana

Vinho indicado: Vinho tinto Sangiovese ou Malbec ou Pinot Noir ou Alicante Boushet de Portugal

- Dificuldade: fácil
- Tempo: 70 min
- Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes:

- 100g de bacon
- 500 gramas de repolho
- 2 dentes de alho
- 50g de queijo ralado Grana
- 100g de fatias de queijo Fontina
- Pão
- Um litro de caldo de carne
- Sal e pimenta



Preparação:

- Corte 50 g de bacon, pique em cubinhos e em seguida aqueça uma panela, adicione o bacon e depois junte o alho descascado e picadinho. Adicione o repolho lavado e fatiado em tiras sem o

miolo central (duro). Refogue, mexendo com uma colher de madeira. Em seguida, adicione o caldo de carne, coloque o sal, tampe e deixe cozinhar durante 20 minutos.

- Em 2 tigelas refratárias (tipo sopeira) monte camadas de fatias de pão e queijo fontina fatiado, um pouco do refogado, queijo grana ralado, bacon frito. Vá fazendo camadas até terminar todos os ingredientes.
- Terminar com uma camada de queijo Fontina, colocar no forno pré-aquecido a 230°C até que se forme uma superfície com crosta dourada. Sirva decorado e perfumado com pimenta rosa.

### 139. Pane ai Semi di Papavero (Pão de Sementes de Papoula)

Vinhos indicados de acordo com os patês abaixo:

- Patê de queijo parmesão – vinho Espumante Seco.
- Patê de salmão fresco – vinho branco Chardonnay ou Riesling.
- Patê de presunto – vinho tinto Gamay ou Cabernet Franc ou Merlot

- Dificuldade: média
- Rendimento: 6 pessoas
- Calorias: 460



Ingredientes para 6 pessoas

- 250 gramas de farinha branca
- 100 g de farinha de trigo integral
- 50g pistache picados
- 50g avelãs picadas
- 50g nozes picadas
- 80 g de manteiga amolecida
- Um pacote de fermento seco granulado
- Uma colher de chá de sementes de papoula
- Cerca de 150 ml leite
- Açúcar
- Azeite extra virgem
- Sal

Preparação:

- Peneire farinha, junte o fermento em pó seco, adicione 50 g de manteiga derretida, o leite morno, uma pitada de sal e de açúcar. Trabalhe a massa até que desgrude das mãos.
- Incorpore as frutas picadas (pistache, avelãs, nozes) e continue a bater até misturar. Faça uma bola, coloque-o em uma tigela, corte em cruz, cubra com um pano e deixe crescer em um local aquecido por uma hora.
- Trabalhe a massa por mais alguns minutos e transfira para 2 pequenas formas bolo ligeiramente untadas. Espalhe sobre a superfície com a restante da manteiga derretida e polvilhe com as sementes de papoula, cubra com um pano e deixe voltar a crescer por 30 minutos em um lugar aquecido.
- Asse em forno pré-aquecido a 220 graus por cerca de uma hora. No final do cozimento do pão regue com um pouco de

azeite e deixar esfriar no forno desligado. Desenforme e sirva cortado em fatias.

#### 140. Pane All Rosmarino (Pão ao Alecrim)

Vinho indicado: Vinho branco Sauvignon Blanc ou Pinot Grigio jovem.

Dica: Acompanha queijo de Cabra ou Mascarpone

- Dificuldade: média
- Tempo: 60 min
- Rendimento: 4 pessoas
- Calorias: 355

Ingredientes para 4 pessoas

- 320 gramas de farinha
- 30 g de levedura (fermento)
- Um raminho de alecrim
- 4 colheres de azeite extra virgem
- Sal

Preparação:

- Coloque a farinha em uma superfície lisa e cave um buraco no centro; dilua o fermento em 3 colheres de água morna e derrame no centro da farinha, adicione mais água morna (100 ml) e trabalhe para conseguir uma massa consistente. Cubra com um pano e deixe-o crescer por cerca de uma hora.
- Aqueça o azeite em uma pequena panela, adicione o alecrim fresco refogue por 5 minutos em seguida, retire e deixe esfriar. Separe as folhinhas do alecrim e pique com a faca.
- Em seguida adicione 3 colheres de azeite ao alecrim picado e macere, junte um pouco sal; (reserve um pouco do alecrim macerado em azeite) junte parte da mistura à massa de pão. Divida o pão em 4 porções, deixe crescer em local aquecido durante cerca de meia hora.
- Recorte a superfície do pão com uma faca. Faça 2 cortes oblíquos e paralelos em 2 cruz; espalhe o restante do alecrim macerado em azeite e em seguida asse em forno aquecido a 180-200 graus por cerca de 30 minutos ou até que estejam douradas na superfície.

#### 141. Pane Al Rosmarino II (Pão de Alecrim)

Vinho indicado: Vinho branco Sauvignon Blanc ou Pinot Grigio jovem

Dica: Acompanha queijo de Cabra

- Dificuldade: média
- Tempo: 70 min
- Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes para 4 pessoas



- Meio cubo de levedura fresca
- 400 gramas de farinha
- 1 raminho de alecrim
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de azeite extra virgem

Preparação

- Dissolva a levedura em uma tigela grande e dilua em 100 ml de água morna. Acrescente 100g de farinha, misture tudo e cubra a tigela com um pano. Deixe a massa descansar por meia hora. Em seguida, adicione o alecrim finamente picado, mais 150 ml água, sal, óleo, e um pouco de farinha.

- Misture com um garfo e, em seguida, com as mãos, vá acrescentando a farinha aos poucos até obter uma massa elástica (sem necessidade de utilizar toda a farinha). Amasse por alguns minutos e em seguida, coloque na tigela e cubra com um pano. Deixe repousar e crescer por cerca de duas horas. Depois, divida a massa em duas partes moldando tipo pão comprido (rolo). Trance os 2 rolos e forme uma coroa. Disponha o anel (coroa) em uma forma untada cubra com um pano, deixe crescer por aproximadamente 1 hora. Coloque no forno pré-aquecido a 220 graus; quando o pão estiver dourado por cima diminua a temperatura do forno para 160 graus e continue assando por mais 30 minutos. Depois de assado deixe o pão esfriar sobre uma grelha.



#### 142. Pane Al Rosmarino com L'uva (Pão de Alecrim com uva)

Vinho indicado: Vinho Espumante Rosé Meio Doce Chandon Passion ou Branco Gewürztraminer.

Dica: Acompanha queijo Brie ou Camembert

Ingredientes:

- 500 gramas de farinha
- 250 ml de leite
- Um pacote de fermento liofilizado
- 100 g de amêndoas com a pele
- 100 g de bagas de uvas pretas sem as sementes (pequenas)
- Azeite extravirgem
- 20 gramas de açúcar
- 4 ramos de alecrim
- Queijo para acompanhar (brie ou camembert)
- Sal, pimenta preta

Preparação:

- Despeje a farinha em uma tigela, acrescente o fermento no



centro, o açúcar, o alecrim picado e finamente, 2 colheres de óleo e a pimenta. Despeje o leite quente e trabalhe a massa por alguns minutos. Junte uma colher de sal e continue a bater por 5-6 minutos.

- Faça um corte em cruz sobre a massa, cubra a tigela com um pano e deixe crescer em local aquecido por pelo menos uma hora. Amasse depois novamente adicionando as amêndoas trituradas, continuar a amassar por 5 minutos e divida a massa em pães de 60 g.

- Corte cada unidade em 3 pedaços, monte o pãozinho em forminhas individuais, colocando um pouco de massa, um pouco de uva (2 uvas). Continue com o segundo pedaço de massa, acrescente outras uvas e termine com a massa. Deixe em local aquecido durante 30 minutos. Coloque sobre cada pãozinho 1 ou 2 uvas e asse em forno a 200 graus por 25 minutos. Remova o pãozinho das forminhas, deixe-os esfriar e sirva acompanhado com queijo brie ou camembert.

### 143. Pane Alle Noci e Pane all'uvetta (Pão de Nozes e Pão de Passas)

Vinho indicado: Vinho Espumante Seco ou Meio Doce Chandon Passion

- Dificuldade: fácil
- Tempo: 150 min
- Rendimento: 12 pessoas
- Calorias: 600

Ingredientes para 12 pessoas:

- Um quilo de farinha branca
- 500 gramas de farinha de centeio
- 50 g de levedura
- 250 gramas de passas
- 250 g de nozes picadas
- 2 colheres de chá de sal

Preparação:

- Peneire a farinha sobre a mesa, faça um buraco no centro e acrescente o fermento dissolvido com meio litro de água morna, misture rapidamente e deixar repousar durante cerca de 3 minutos. Dissolva o sal em 600 ml de água morna e adicione gradualmente à mistura anterior, trabalhe a massa com energia até que ela se torne suave e elástica. Forme uma bola com a massa, cubra com um pano e deixe crescer por cerca de 30 minutos em local aquecido.
- Divida a massa em duas partes, juntando em uma metade as nozes e na outra metade as passas. Trabalhe as massas separadamente e vigorosamente com o batedor. Dê a uma das massas o formato de pão filão (cassete de 30 cm). Dê à outra massa o formato de Rosca (espiral) de 24 centímetros de diâmetro. Deixe os 2 pães crescerem por cerca de uma hora, em local aquecido; asse no forno a 180 graus por uma hora e deixar esfriar nos moldes antes de desenformar.



### 144. Pane Alle Olive (Pão de Azeitonas Pretas)

Vinho indicado: Vinho Jerez Seco Espanhol ou tinto Tempranillo

- Dificuldade: média
- Tempo: 45 min
- Rendimento: 8 pessoas
- Calorias: 415

Ingredientes para 8 pessoas:

- 600 gramas de farinha
- 15 g de levedura
- Uma colher de chá de açúcar
- 400 g de azeitonas pretas ou picadas
- Azeite extra virgem
- Tomilho (folhas)
- Sal



Preparação:

- Dissolva o fermento e metade do açúcar em 200 ml de água morna. Misture 300 g de farinha com um pouco de sal e açúcar e junte à levedura. Cubra e deixe crescer por 30 minutos. Incorpore o restante de farinha, 2 colheres de óleo e 150 ml de água morna. Trabalhe a massa até que fique firme e elástica, forme uma bola, unte com óleo, cubra com um pano úmido e deixe crescer por uma hora.
- Pegue a massa, amasse novamente, divida em 4 pedaços em forma de retângulo de 30x15 cm. Junte aos retângulos as azeitonas e folhas de tomilho, cubra e unte com óleo. Coloque na assadeira que vai ao forno, mas antes deixe crescer por uma hora e meia. Polvilhe farinha e leve ao forno 220 graus por 15-20 minutos.

### 145. Pane Con i Fichi Alla Grappa (Pão de figos secos ao conhaque)

Vinho indicado: Vinho branco Gewürztraminer ou Viognier ou Espumante

Dica: Acompanha frios fatiados e queijos mofados tipo Brie ou Camembert. Opcionais: Acompanhados com fatias de peras descascadas e raiz forte ralada na hora

- Dificuldade: média
- Tempo: 75 min
- Rendimento: 6 pessoas
- Calorias: 310

Ingredientes para 6 pessoas:

- 350 gramas de farinha
- 150 gramas de figos secos
- 10 g de levedura



- Uma colher de sopa de conhaque
- Uma colher de açúcar
- 100 ml leite
- 2 colheres de azeite extra virgem
- Sal

#### Preparação:

- Corte os figos ao meio e deixe de molho com uma xícara de água quente misturado ao conhaque (brandy). Misture o fermento ao leite com o açúcar e deixar repousar 10 minutos. Misture a farinha com meia colher de chá de sal, faça a buraco no meio, junte a levedura o óleo e os figos picados e misture e amasse durante 10 minutos.
- Vire a massa em uma tigela, cubra com uma toalha úmida e deixe por 2 horas. Em seguida, amasse novamente e transfira para um molde de forma de bolo untada com óleo. Cubra, deixe crescer por uma hora e asse no forno quente a 190 graus por 40 minutos.
- Sirva com o pão, frios fatiados e queijos mofados tipo Brie ou Camembert. Opcionais: Acompanhados com fatias de peras descascadas e raiz forte ralada na hora.

#### 146. Pane Con Miele, Salvia e Pecorino (Pão com Mel Salvia e Pecorino)

Vinho indicado: Vinho tinto Sangiovese

Dica: Acompanha Queijo Pecorino aos pedaços e Patê de Pato. Decore o pão com brotos de feijão.

- Dificuldade: média
- Tempo: 60 min
- Rendimento: 6 pessoas
- Calorias: 455

#### Ingredientes para 6 pessoas:

- 500 gramas de farinha
- 15 g de levedura
- Uma colher de chá de açúcar
- 60 g de pecorino ralado
- 30 gramas de mel
- 7-8 folhas de sálvia triturada
- Azeite extra virgem
- Sal
- 400 gramas de broto de feijão para enfeitar
- 100 g de Pecorino Toscano em pedaços para acompanhar



#### Preparação:

- Misture a farinha com o fermento, 25 gramas de óleo, açúcar e 250 ml de água morna. Junte 5 gramas de sal e continue a trabalhar por mais 10 minutos. Forme uma bola, corte uma cruz por cima, disponha em uma tigela, cubra e deixe em local aquecido para aumentar por uma hora. Amasse e incorpore o queijo pecorino ralado, a sálvia triturada e o mel, divida a massa na metade e forme 2 rolos longos do mesmo tamanho e

diâmetro.

- Entrelace os 2 rolos de massa, feche o pão formando uma rosca. Transfira o pão para um tabuleiro forrado com papel de forno, deixe subir em lugar aquecido por 30 minutos e, em seguida, asse no forno a 200 graus por cerca de 35 minutos.
- Sirva o pão acompanhado com o pecorino aos pedaços. Decore com brotos de feijão.

#### 147. Pane di Carota con i Tomini di Chèvre (Pão de Cenoura Acompanhado de Queijo de Cabra e Presunto Parma)

Vinho indicado: Vinho branco Sauvignon Blanc ou Pinot Grigio

Acompanha queijo de cabra envolvido com duas fatias de presunto de arma e levado ao forno quente por três minutos. Sirva o pão polvilhado com folhinhas de tomilho fresco picadas, avelãs picadinhas e as cenouras raladas.



- Dificuldade: fácil
- Tempo: 70 min
- Rendimento: 4 pessoas

#### Ingredientes para 4 pessoas:

- 100g cenouras raladas
- 50 gramas de farinha branca
- 100 g de farinha de trigo inteiro
- 60 g de avelãs
- 25 g de levedura fresca cerveja
- 2 colheres de açúcar
- Tomilho fresco picado
- Azeite extra virgem
- Sal

#### Para acompanhar:

- 4 pequenos queijos de cabra fresco
- 8 fatias de Presunto di Parma para envolver o queijo
- 20 g avelãs picadas
- Tomilho fresco picado
- Pimenta moída a gosto

#### Preparação:

- Dilua o fermento em um pouco de água morna. Misture as duas farinhas e junte o fermento, depois as cenouras raladas, duas colheres de azeite, açúcar, nozes picadas, um punhado de folhas de tomilho picadas e uma colher de chá de sal. Misture com o batedor; acrescente um pouco de água, se necessário.
- Coloque a massa em uma tigela enfarinhada e cubra com um pano, deixe crescer em local aquecido durante pelo menos uma hora, até que o volume dobre. Coloque em forma de bolo de 1/2 litro, com a faca faça uma cruz e unte a superfície com

óleo e asse em forno pré-aquecido a 180°C. Quando estiver quase assado borrife água quente no forno. O tempo total de forno é de aproximadamente 45 minutos.

- Deixe o pão esfriar. Pouco antes de servir envolva cada queijo de cabra com duas fatias de presunto de parma e leve ao forno quente por três minutos. Sirva o pão polvilhado com folhinhas de tomilho fresco picadas, avelãs picadinhas e as cenouras raladas.

#### 148. Pane di Segale al Latte (Pão de Centeio ao Leite)

Vinho indicado: Vinho do Porto

Dica: Sirva com pasta de queijo Gorgonzola e Nozes picadas

- Dificuldade: fácil
- Calorias: 269

Ingredientes:

- 400 g de farinha de centeio orgânica
- 200 g de farinha 00 orgânica
- 25 g de fermento orgânico biológico
- 320 ml leite orgânico
- 25 g de açúcar orgânico
- Azeite extra virgem orgânico
- Sal

Preparação:

- Dissolva a levedura em 5-6 colheres de leite morno e açúcar e misture. Adicione 50 g de farinha de centeio. Deixe levedar por pelo menos 1 hora em local aquecido até duplicar de volume.

- Faça a massa. Coloque o restante da farinha de centeio e farinha 00 orgânica em uma tigela, integre a massa fermentada, 1 colher de sopa azeite, 1 colher de chá de sal e o restante de leite morno, um pouco de cada vez. Trabalhe bem a massa por cerca de 10 minutos, até que desgrude das mãos. Forme uma bola, unte ligeiramente com azeite, faça a incisão de uma cruz e deixe crescer em local aquecido, durante pelo menos 2 horas, coberta com um pano umedecido. Retome e amasse a massa por alguns minutos sobre uma superfície de trabalho enfarinhada. Amasse bem, dando-lhe a forma de um pão. Crie um sulco profundo no centro do pão com as costas da mão, em seguida, feche os 2 extremos que foram formados para o centro e coloque o pão na chapa forrada com papel, tendo a concavidade virada para baixo.



- Pulverize o pão com farinha de centeio, faça 3 incisões na superfície e deixe crescer por 2 ½ horas em um local aquecido.

Asse em forno pré-aquecido a 180-200°C durante 35-40 minutos, deixe esfriar completamente e sirva.

#### 149. Pane Al Salame e Fico

Vinho indicado: Vinho branco Riesling

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- Pimenta
- Manteiga 80g
- 8 Figos frescos maduros
- Pão de leite: 8 unidades
- Pinhões: 20g
- Sal
- Salaminho: 100g



Preparação:

- Misture 80 g de manteiga amolecida com 20 g de pinhões torrados e picados, sal e pimenta. Recheie os 8 pães de leite com 100 gramas de salame, cortado em fatias e 8 figos maduros, lavados cuidadosamente e cortados em fatias finas.

#### 150. Pane Farcito Alla Greca (Pão Recheado à Grega)

Vinho indicado: Vinho Jerez Seco Espanhol

- Dificuldade: média
- Rendimento: 8 pessoas

Ingredientes para 8 pessoas:

- 750g de farinha
- 150g de queijo feta
- 4 tomates
- 50g azeitonas pretas picadas
- 3 cebolas
- 3 colheres de chá de orégano
- 2 colheres de chá de sal grosso
- 2 colheres de chá de coentro
- 2 colheres de chá de alcaparras
- 2 saquinhos de fermento instantâneo
- Azeite extra virgem
- Farinha



Preparação:

- Em uma frigideira refogue e doure as cebolas picadas finas em 3 colheres de azeite. Retire do fogo e deixe esfriar. Separadamente, em uma grande tigela, misture bem farinha, sal, orégano, coentro e alcaparras. Em seguida, adicione o queijo feta em cubos, as azeitonas picadas, os cubos de tomate e cebolas douradas. Coloque a mistura em uma superfície de trabalho enfarinhada. Numa jarra graduada adicione 6 colheres

de óleo e adicione água até obter 400ml de líquido, junte aos poucos a mistura à massa e depois incorpore a levedura.

- Enfarinhe as mãos e trabalhe a massa levemente, de modo a não esmagar os ingredientes. Em seguida, divida a massa em três em partes iguais e a cada uma dê o formato de uma bola.

- Unte cada bola e coloque em um saco plástico, soprando e inflando o saco com a maior quantidade de ar que puder e feche hermeticamente. Deixe os sacos com a massa descansar em temperatura ambiente por 2 horas. Em seguida, retire as 3 bolas de massa do saco e modele os pães, cada um em forma de uma salsicha. Trance e em seguida, ligar as duas extremidades, mantendo uma forma circular, para obter uma coroa. Asse a 230 graus por 30 minutos. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grelha. Este pão é bom quente ou frio. Para sua comodidade prepare 2 tranças dividindo a massa em levedada em 6 porções. Com isso ganha-se 2 pequenos pães, que pode durar até 3 dias envolto em uma toalha, fora do ar.

### 151. Pane Frattau (Pão Folha da Sardenha):

Vinho indicado: Vinho tinto Siciliano Sedàra de uva Nero D'Avola ou Cygnus 2002 de uva Nero D'Avola e Cabernet Sauvignon

- Dificuldade: média
- Tempo: 60 min
- Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes para 4 pessoas:

- 200 g de farinha de trigo grano duro
- 100 g de farinha 00
- 30 g de levedura
- Água o suficiente
- 300 g de molho de tomates maduros pelados esmagados
- 2 colheres de azeite extra virgem
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- Manjericão
- Sal
- 100 g de pecorino ralado
- 1 / 2 litro caldo carne
- 4 ovos
- 1 colher de sopa vinagre de vinho branco

Preparação:

Massa

- Dissolva o fermento em um pouco de água morna e junte ambas as farinhas, o sal e a quantidade de água necessária para dar a consistência certa. Trabalhe a massa até torná-la perfeitamente homogênea e, em seguida, deixe-a descascar e crescer por pelo menos 3 horas.

- Trabalhe e estique a massa com o rolo modelando em forma de discos em folha de 2 mm, deixar os discos descansarem por cerca de 1 hora. Obs: um por cima do outro, envolvendo cada disco em uma toalha de algodão. Coloque um peso acima para

não crescerem de volume.

- Asse em forno durante 10 minutos a 200°C, “observe quando os discos incharem”, virar e continue assando por mais 10 minutos.

Molho de Tomate

- Refogue e cozinhe por 20 minutos o molho de tomate com alho e óleo, cebola, manjericão e tempere com sal no final. Reservar.

- Aqueça o caldo de carne e mergulhe o pão no caldo quente. Transfira o pão para o prato, fazendo varias camadas cobertas com molho de tomate e queijo pecorino.

- Ferva 1/2 litro de água salgada com vinagre, mergulhe os ovos, suavemente, um de cada vez. Reduza o calor, gire a clara sobre a gema do ovo. Após 3 minutos, retire o ovo com uma escumadeira e coloque no centro do prato sobre o molho de tomate. Salpique queijo ralado.

### 152. Pane Frattau al Tonno (Pão folha ao Atum)

Vinho indicado: Vinho branco Siciliano Anthilia de uvas Ansonica e Catarratto ou La Fuga de uvas Chardonnay

- Dificuldade: fácil
- Prep: 8 min
- Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes para 4 pessoas:

- 6 folhas de pão (pão carta de música)
- 300 g de atum em óleo escorrido
- 2 ou 3 tomates maduros
- 1 ramo de manjericão,
- 8 colheres de azeite extra virgem aromatizado com pimenta vermelha.

Preparação:

- Retire as sementes do tomate, corte em dois depois corte em cubos. Lave e seque as folhas de manjericão folhas. Aqueça um pouco de água salgada e mergulhe o pão para amolecer ligeiramente por 1 minuto.

- Distribua o pão no prato alternando com camadas de tomate, atum em pedaços e folhas de manjericão. Regue com um pouco de azeite extra virgem aromatizado com pimenta.



### 153. Pane Giallo Casalingo (Pão de Milho Caseiro)

Vinho indicado: Vinho tinto Cabernet Franc

Dica: Ótimo acompanhado de pedaços de queijo parmesão e salaminho.

Ingredientes:

- Fermento em pó: 12g
- Farinha fina de milho: 180g
- Cerveja Clara: 300ml
- Manteiga: 10g
- Farinha branca: 230g
- Açúcar: 30g

Preparação:

- Misture em uma tigela 180 g de farinha fina de milho com 230 g de farinha branca, 12 g de fermento em pó, 30 g de açúcar e 300 ml de cerveja. Despeje a mistura em uma forma de bolo com capacidade de um litro e asse em forno quente (180°C) por cerca de 40 minutos. No final, depois de assado pincele o pão com 10 g de manteiga derretida e deixe esfriar. É perfeita servida com queijo parmesão e salaminho.



#### 154. Pane in Cassetta a Ventaglio

Vinho indicado: Vinho branco Sauvignon Blanc ou Pinot Grigio

- Dificuldade: fácil
- Preparação: 20 min
- Rendimento: 6 pessoas

Ingredientes:

- Pão de forma inteiro
- 2 abobrinhas
- 1 pimentão amarelo
- 200 g de fatias finas de peito de peru assado
- 2 tomates
- Molho tártaro
- 1 punhado de mistura de ervas (salsa ou coentro, manjeriço, cebolinha)
- 2 colheres de azeite extra virgem
- Sal e pimenta

Preparação:

- Prepare os ingredientes. Limpe as ervas e pique. Arrume as fatias de peru em um prato, sobrepostas ligeiramente, e tempere com azeite, sal e pimenta. Deixe descansar por alguns minutos. Lave o pimentão e enxugue. Corte-o em tiras finas. Fatie finamente as abobrinhas no sentido do comprimento, possivelmente usando um descascador de batatas. Lave cuidadosamente os tomates, enxugue bem, divida-o ao meio, retire as sementes e corte-os em fatias bem finas, com uma faca bem afiada.
- Corte o pão em fatias sem chegar com a faca ao fundo do pão. Separe as fatias ligeiramente, com cuidado para não quebrar ou separar. Espalhe primeiro o molho tártaro entre as fatias, apenas de um lado. Em seguida, distribua no interior o peito de peru, abobrinha, pimentão e tomate. Decore o pão com as



ervas picadas. Para esta preparação pode-se usar, como alternativa, pão de forma integral ou de cereais.

#### 155. Panigacci al Pecorino Senese (Panqueca ao Queijo Pecorino)

Vinho indicado: Vinho tinto Syrah

- Dificuldade: fácil
- Rendimento: 4 pessoas
- Calorias: 325

Ingredientes para 4 pessoas:

- 200g de farinha
- 350 ml de água
- Pecorino fresco 150g
- 1 pequeno ramo de hortelã
- 1 molhe de manjeriço
- 2 colheres de pinhões
- 1 dente alho
- Azeite extravirgem
- Sal, pimenta

Preparação:

- Preparar uma massa lisa e homogênea, bater farinha, uma pitada de sal e água, deixar em repouso durante uma hora e, em seguida, passar na peneira para retirar grumos.
- Recheio: Lavar e picar as ervas aromáticas, colocar em uma tigela 8/10 colheres de sopa de azeite, alho sem casca cortado em metade, pinhões picados, sal e muita pimenta.
- Aquecer e untar com óleo uma frigideira não-aderente com 12 cm de diâmetro preparar as panquecas, derramar um pouco de massa e deixar dourar dos dois lados.
- Organizar as panquecas dispostas em uma cesta coberta com uma toalha, servir com a mistura de recheio, azeite aromático e pecorino ralado grosso.



# Anexos

## Os tipos de queijos



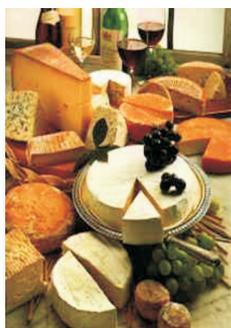
Os queijos podem ser classificados de acordo com o tipo de leite, a textura, o grau de maturação e a intensidade de seu sabor e aroma. A classificação mais comum é de acordo com a textura (queijos duros e semiduros, macios, frescos, etc).

A consistência dos chamados queijos duros varia de lisa e fácil de cortar até áspera e granulada. Alguns deles são: o emmental, o gruyère, o grana (parmesão), o provolone, o pecorino, o cheddar e o gouda. Há ainda os queijos macios (brie e camembert), os azuis (roquefort e gorgonzola) e os frescos (queijo de cabra, cream cheese, ricota, cottage, mascarpone e queijo feta, frescal, búfala, requeijão).

### Observação:

Espumantes de qualidade, em especial os Champagnes, combinam com todos os tipos de queijo.

## Queijos frescos



Muito apreciados pelo paladar nacional, os queijos frescos são ideais para iniciar uma reunião e pedem vinhos brancos frescos, secos, com boa acidez e aromáticos, como o Gewürztraminer, Riesling, Moscatel e Malvasia. A maioria dos queijos cremosos de leite de cabra também casa perfeitamente com esses vinhos. Vale abrir também uma garrafa de um

rosé ou um tinto jovem leve.

Fresco de massa mole (Cabra, Ricota, Cottage, Cream Cheese, Feta, Mascarpone, Frescal, Muçarela de Búfala, Requeijão).

Vinho indicado: branco ou tinto jovem e leve

### Queijo de cabra

Como usar

Pode ser consumido ao natural, mas fica ótimo amassado com um garfo e temperado com azeite de oliva e ervas frescas (salsinha, cebolinha e até hortelã) ou com especiarias (experimente com pimenta-do-reino moída, pimenta rosa ou curry). Pode ser servido como aperitivo, em saladas, sanduíches ou entrar no preparo de massas e recheios.

Vinho indicado: Vinho branco sauvignon blanc.

### Queijo ricota

Como usar

De sabor bem suave, a ricota pode entrar na composição de recheios de massas e pastéis, na elaboração de sobremesas e para fazer pastas para canapés.

Vinho indicado: Vinho branco leve, frascati, suave, orviato.

### Queijo cottage

Como usar

Para acompanhar o pão, substituindo a manteiga, em saladas e para preparações mais leves e com menos gordura.

Vinho indicado: Vinho rosé ou tinto bom corpo, tavel rosé, claret (espumante francês).

### Cream cheese

Como usar

Para servir com pão ou com torradas em substituição à manteiga, temperado com ervas e servido como patê, para fazer molhos cremosos, para rechear panquecas ou em sobremesas, como o cheesecake.

Vinho branco leve, fresco chardonnay, riesling.

### Queijo feta

Como usar

Acompanhado de pão, em saladas e em recheios.

Vinho indicado: Vinho branco seco riesling, retsina.

## Mascarpone

Como usar

Em sobremesas (como no clássico tiramisù), ou pratos cremosos, recheios e molhos.

Vinho indicado: Vinho branco leve, ácido, riesling, pinot grigio, soave, franciacorta, trebbiano.

## Queijo frescal

É o mais conhecido e consumido, principalmente por pessoas que querem perder ou manter o peso. É consumido puro ou em sanduíches e com doces, como a clássica combinação com goiabada (Romeu e Julieta). Trata-se de um queijo delicado, de massa crua e que deve ser consumido até 10 dias depois de fabricado, já que sua produção envolve muita manipulação e tem elevado teor de umidade. Fabricado no sul de Minas e na Zona da Mata mineira. Pode ser consumido em outros vários pratos e combina bem com vinhos brancos leves riesling itálico da Serra gaúcha ou rosés ou até vinhos tintos leves como gamay ou merlot da Serra Gaúcha.

## Muçarela de búfala

Como usar

Devido ao elevado teor de água, a muçarela absorve facilmente os sabores de outros ingredientes e temperos. Sua textura macia rende pratos interessantes. Pode ser temperada com ervas e azeite de oliva e servida com pão, em saladas como na clássica caprese, em pizzas e para gratinar.

## Requeijão Brasil

Vinho indicado: Vinho tinto seco leve frutado gamay ou merlot.

## Requeijão Portugal (produzido de leite de ovelha)

Vinho indicado: Vinho branco seco frutado, verde, alvarinho

## Fresco de massa filada semiduro (Muçarela)

Vinho indicado: Branco ou tinto jovem e leve

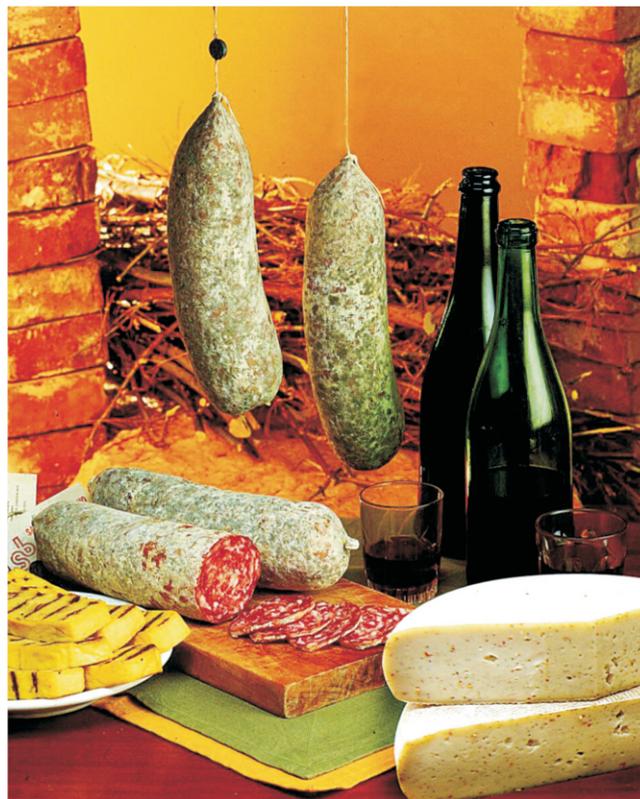
## Queijo muçarela

Como usar

A muçarela é usada em pizzas, sanduíches e para gratinar.

Vinho indicado: Vinho tinto seco leve de médio a bom corpo sangiovese (chianti).

## Queijos semiduros



Queijos como o gruyère e o queijo-de-minas curado e semicurado ficam bem com tintos leves, no máximo de médio corpo, como um Côtes du Rhône, um Pinot Noir ou um Beaujolais (feito com a uva Gamay, já tem versões brasileiras), todos poucos tânicos. Também vão bem com alguns italianos mais leves como o Barbera e o Dolcetto. Podem ser bons parceiros brancos secos como os Chardonnays estruturados que permaneceram em barricas de carvalho.

Os holandeses gouda e edam e o italiano asiago têm sabor mais pronunciado e pedem vinhos potentes, como os da uva Shiraz - não a casta original francesa Syrah, mas sua variação espalhada pelo Novo Mundo (Austrália, África do Sul, Argentina). Também formam ótima parceria com um Rioja Reserva, um Cabernet Sauvignon proveniente do Chile ou mesmo um Tannat uruguaio.

O provolone pode ser associado com um tinto de médio corpo Chianti Clássico, tinto da Toscana, ou outro tinto de médio corpo, ou até envelhecido como Nebbiolo, Amarone ou experimente prová-los com vinhos generosos, como um Porto ou Madeira.

A bebida licorosa rompe com o gosto de defumado desse queijo. A muçarela funciona bem com um tinto leve ou de médio corpo.

## Maturado de massa cozida

(Emmental, Gouda, Gruyère, Edam, Prato, Tilsit, Port-Salut, Saint-Paulin, Reino, Caciocavallo).

Vinho indicado: Tinto maduro de bom corpo ou branco de bom

corpo.

### **Queijo emmental**

Como usar

O emmental é usado para gratinados (ralado) e no preparo da fondue. Assim como o gruyère, pode entrar na composição da clássica sopa de cebola francesa. Experimente incluí-lo no preparo de omeletes ou ralado sobre batatas cozidas, temperadas com ervas e azeite de oliva e levadas ao forno para gratinar. Fica bom, ainda, em sanduíches.

Vinho indicado: Vinho tinto maduro robusto, syrah, nebbiolo, cote rotie, hermitage.

### **Queijo gouda**

Como usar

Queijo de mesa. Pode ser usado em sanduíches frios e em gratinados.

Vinho indicado: Vinho tinto seco maduro, cabernet sauvignon.

### **Queijo gruyère**

Como usar

Ótimo para gratinar, ralar e no preparo da fondue. Experimente incluí-lo em sanduíches quentes (misto ou bauru), em legumes gratinados, em sopas como na sopa de cebola, e molhos à base de queijo. Experimente preparar filé de frango recheado com fatias de gruyère e presunto, depois empanado e frito.

Vinho indicado: Vinho tinto seco, frutado pinot noir.

### **Queijo edam**

Como usar

Queijo de mesa. Pode acompanhar refeições rápidas, ser usado em sanduíches e para gratinar. Vinho indicado: Vinho tinto maduro, bom corpo, shiraz.

### **Queijo prato**

Vinho indicado: Vinho tinto leve frutado de bom corpo, merlot, pinot noir.

### **Queijo tilsit**

Vinho indicado: Vinho branco seco de bom corpo pfalz, scheurebe.

### **Queijo port salut**

Vinho indicado: Vinho branco seco de bom corpo hermitage

blanc.

### **Queijo caciocavallo**

Como usar

Queijo de mesa. Pode ser usado em sanduíches (frios ou quentes) e em gratinados.

### **Maturado de massa filada (Provolone)**

#### **Branco maduro**

Vinho indicado: Tinto jovem ou pouco envelhecido

#### **Queijo provolone**

Como usar

Para gratinar, na fondue e em petiscos ou no tradicional provolone à milanesa. O provolone envelhecido é ótimo para ralar e acompanhar massas.

Vinho indicado: Vinho tinto seco jovem chianti clássico ou envelhecido nebbiolo, amarone.

#### **Queijo asiago jovem**

Como usar

Quando jovem é usado como queijo de mesa. Pode ser usado em sanduíches.

Vinho indicado: Vinho tinto shiraz.

#### **Queijo-de-minas**

É o queijo mais consumido em nosso país, seja pela facilidade em produzi-lo, seja pela vasta distribuição no mercado, sem falar no seu sabor que agrada ao paladar dos brasileiros. As variedades de queijo das diferentes regiões queijeiras de Minas Gerais distinguem-se umas das outras. O leite é diferente em razão do clima, do solo, da raça e da alimentação das vacas que dá a identidade para cada queijo.

#### **Queijo-de-minas do tipo padrão**

É firme com casca amarelada, massa interna branco-creme, buracos irregulares, sabor pronunciado e levemente ácido. Pode ser guardado sem perder as características por até 90 dias, desde que mantido sob refrigeração. Retire da geladeira de 15 a 20 minutos antes de servir para que o queijo recupere a consistência e sabor originais.

#### **Queijo meia-cura**

Também chamado de semicurado, é um queijo com características entre o queijo-de-minas padrão e o queijo prato.

Seu tempo de cura é maior do que o minas padrão e varia de acordo com o fabricante. Sua massa é macia, amarelada e contém maior teor de gordura.

Vinho indicado: Vinho tinto frutado merlot ou pinot noir da Serra Gaúcha.

### *Queijos macios*

Tanto o brie quanto o camembert combinam com vinhos brancos estruturados, como um Chardonnay que tenha permanecido em barrica de madeira por algum tempo. Um Sancerre é outro alternativo de primeira. Tintos leves, pouco tânicos, como os do Vale do Ródano, os conhecidos Côtes du Rhône, ou um cru Beaujolais, são outros exemplos de boa companhia. Na Normandia, região de origem do camembert, acompanha-se esse queijo com goles de calvados, destilado feito de maçã, assim como a sidra, o fermentado da mesma fruta. Um camembert maduro e de boa procedência não fará feio se for saboreado com um champanhe.

### **Maturado de massa mole**

(Brie, Camembert e Coulommiers)

Vinho indicado: Branco maduro. Tinto jovem a maduro encorpado

### **Queijo brie**

Como usar

Queijo de mesa. Sirva acompanhado de pães diversos, incluindo o sueco.

Vinho indicado: Vinho branco encorpado chardonnay.

### **Queijo camembert**



Como usar

Queijo de mesa. Sirva com pães diversos.

Vinho indicado: Vinho tinto seco maduro pome-rol chambertin.

### **Queijos azuis**

O sabor complexo e picante do roquefort combina com um Sauternes, vinho francês de sobremesa de alta concentração de açúcar. Com um Tokai húngaro, o resultado também será agradável. Queijos azuis podem também combinar com tintos maduros. Porém no caso do italiano gorgonzola, a combinação clássica do país é um tinto leve como um Valpolicella nobile, um Barbera ou Bardolino. Arrisque também com um Passito di

Pantelleria, o vinho licoroso da Sicília. Você verá que não fica nada mal. Outra possibilidade é abrir um Moscatel português.

### **Maturado de massa semidura (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Danablu)**

Vinho indicado: Tinto maduro robusto. Branco doce superior. Fortificado doce

### **Queijo roquefort**

Como usar

Queijo de mesa. Pode ser servido com pão ou acompanhado de nozes e frutas secas. Fica gostoso em saladas com verduras, como radicchio e endívia.

Vinho indicado: Vinho branco doce, denso, sauternes, barsac.

### **Queijo gorgonzola**

Como usar



Além de ser consumido ao natural, o gorgonzola pode ser usado no preparo de molhos (misturado com creme de leite) para massas, no recheio de tortas ou em pastas para canapés. Vinho indicado: Vinho doce denso, porto recioto, banyuls. Ou tinto encorpado, ou combinações clássicas italianas (Valpolicella nobile, um Barbera ou Bardolino).

### **Queijo stilton azul**

Vinho indicado: Vinho tinto doce fortificado, porto, tawny ou LBV.

### **Queijo danablu**

Vinho indicado: Vinho doce denso, porto

### *Queijos duros*

Em geral, esses queijos são reservados para a seqüência final, uma vez que com sabor demasiadamente marcante, acabam ofuscando os demais. As virtudes de um parmigiano reggiano ou de um grana padano são ressaltadas com tintos potentes

como um Cabernet Sauvignon Reserva chileno, um Amarone della Valpolicella ou um Zinfandel californiano encorpado. O pecorino ou o reggianito argentino vai bem com vinhos de médio corpo. Vale provar com um Malbec argentino, por exemplo. O Malbec traz uma doçura que produz um interessante contraste com esse queijo.

Uma opção interessante é contrariar a regra clássica de aproximar queijos duros e salgados de vinhos encorpados. Experimente prová-los com vinhos generosos, como um Porto ou Madeira.

### **Maturados duros e semiduros**

**Grana Padano e Parmigiano Reggiano** (= Parmesão Brasil), Pecorino (leite de ovelha), Reggianito (Argentina), Asiago maturado

Vinho indicado: Tinto maduro robusto. Fortificado

**Queijos granas:** padano e parmigiano reggiano e queijo pecorino

Grana é o nome genérico dos queijos duros e granulados que tiveram origem no Vale do Rio Pó, na época do Império Romano. Trata-se de um queijo frutado, de sabor excelente e que deve ser maturado por pelo menos 12 meses. Os granas mais famosos (protegidos pela DO - denominação de origem)

são o Grana Padano e o Parmigiano Reggiano. Tanto um como outro são conhecidos no Brasil como Parmesão.

### **Como usar**

Ralado e servido em massas ou risotos, no preparo de molhos e em saladas (ralado na parte mais grossa do ralador). Na cozinha siciliana é usado no preparo das clássicas e deliciosas sardinhas frescas recheadas com uma pasta de alho e pecorino e marinadas em louro.

Vinho indicado: Vinho tinto seco encorpado nebbiolo (Barolo, Barbaresco), sangiovese (Brunello de Montalcino), nero d'avola, amarone.

### **Queijo asiago maturado**

#### **Como usar**

Quando jovem é usado como queijo de mesa. Maturado, pode ser ralado para servir sobre massas, risotos ou em gratinados e saladas. Pode ser usado em sanduíches.



## Estudo de Caso



Valenti - Buenos Aires, Argentina

O Wine Bar funciona como uma nova modalidade de consumo de especialidades, onde se pode desfrutar de uma seleção dos melhores vinhos combinados com um menu que inclui, entre outras coisas, tábuas de queijos e fiambres, além de baguettes de brie com salmão defumado e ciabattas.

Os produtos de padaria são elaborados por maestros padeiros e enfeitados com permanência para que o cliente desfrute todo sabor e frescor.

Na Valenti se pode encontrar toda uma rica e imensa variedade de pães especiais para acompanhar queijos e fiambres no serviço de sua mesa.

Pães e mini-pães Valenti de elaboração própria e diária:

Pancitos Valenti, pães de nozes, pães de queijo, mini pletzalej, baguettes, baguette, cremonas Valenti, epi (espigas) valenti, ciabattas, figacitas árabes, focaccia, grisines, jal (pão trançado), marineras (pão marinheiro), pão caseiro, pão com azeite de oliva, pão com presunto cru, pão doce, torradas.

Pães europeus:

Pão preto, pão preto com kummel, pão pegado, pão doctor, pão gris com kummel, pão caseiro, pão alemão, pão preto supercortado.

Pães embalados:

Mini torradas, mini torradas sem sal, partytost (torrada de festa), scarsdale, tarteletas edemy, galletas e harinas matzo,



farfalej, galletas yanovsky, harinas yanovsky, palitos de matzo yanovsky.

# Referências

Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria (Abip) – [www.abip.org.br](http://www.abip.org.br)

Academia do Vinho – [www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)

Centro Vegetariano: [www.centrovegetariano.org](http://www.centrovegetariano.org)

Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française - <http://www.boulangerie.org>

Donna Moderna: [www.donnamoderna.com](http://www.donnamoderna.com)

Easy Vegetarian Panini Recipes: Delicious, Healthy, Fast & Easy Veggie Panini Sandwich Recipe Ideas [http://vegetarian-recipes.suite101.com/article.cfm/easy\\_vegetarian\\_panini\\_recipes#ixzz0AzifcQRY](http://vegetarian-recipes.suite101.com/article.cfm/easy_vegetarian_panini_recipes#ixzz0AzifcQRY)

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie - <http://www.cannelle.com>

Nouvelles de la boulangerie-pâtisserie. Maio 2003

Programa de Apoio à Panificação (Propan) – [www.propan.com.br](http://www.propan.com.br)

Site do vinho brasileiro: <http://www.sitedovinhobrasileiro.com.br>

