

CONHECENDO a cozinha

# SALUMERIA

Tradição milenar, a produção é liderada pela Itália, país que, sozinho, representa 1/3 do patrimônio europeu de embutidos

Aroma, sabor e outras características únicas fazem da charcutaria (ou salumeria) uma arte milenar. O processo consiste na manipulação e transformação da carne e de miúdos do porco em produtos variados, a partir de técnicas especiais de manejo, tempero, cozimento ou maturação (algumas que demandam até 24 meses de cura). O resultado é a apresentação de produtos muito saborosos, que podem ser consumidos puros, acompanhados de pão e vinho, em sanduíches ou em receitas clássicas, a exemplo do espaguete à carbonara (que leva a pancetta como ingrediente).

Referência mundial no segmento, a Itália produz 40 embutidos com certificação Denominação de Origem Protegida (DOP) e Identificação Geográfica Protegida (IGP), 1/3 de toda a produção europeia. "Com isto, acredito que confirmamos nossa longa tradição. Os embutidos são fabricados há séculos e com o tempo se tornaram cada vez mais importantes na cozinha italiana e mundial", afirma Mônica Malvarisi, diretora do Istituto Salumi Italiani (ISI), um dos responsáveis pela campanha SalumiAmo, que será realizada anualmente no Brasil e em outros países para divulgar a produção italiana de origem. Cada embutido tem a sua própria personalidade, notas de sabores. Sugira a descoberta destas particularidades para que todos possam conhecer as características únicas que distinguem cada oferta", reforça.

Entre os mais famosos, ela destaca o presunto cru (desenvolvido desde a Roma antiga, traz o porco suíno temperado com sal e outros e cura de até 2



anos), o salame (introduzido pelos etruscos, é peculiar devido a forma de macagem da carne e de acordo com os temperos usados como alho, pimenta-do-reino, sementes de urva-doce e outros), o coppa (feito com a região dorsal do porco e cura de pelo menos seis meses), a mortadela (combinação de carnes suínas com o acréscimo de toucinho), o zampone (embutido na pata) e o cotechino (embutido na pele), ambos tradicionalíssimos nas festas do fim de ano da região de Me-

dema, além do speck (pernil desossado levemente salgado e aromatizado) e da pancetta (derivada da barriga e também em versão defumada), entre muitos outros. "Recentemente, um antropólogo italiano, expert em embutidos, o professor Ballardini, identificou mais de 650 tipos diversos produzidos na Itália. É como se em ca-

da pequena região houvesse o seu próprio produto. Nessa campanha objetiva tornar o verdadeiro embutido italiano cada vez mais conhecido e apreciado no Brasil".

LIQUIDES e certo



Cervejas Wit, boa pedida para o calor

O calor intenso não deve dar tréguas nas pedidas que levemos a ver no verão mais quente das últimas décadas. Como é possível imaginar isso se as termômetros na primavera marcam quase 40 graus? Imaginando ou não, a boa pedida é procurar tudo o que possa nos refrescar como, é claro, cerveja. A bebida não é preferência nacional a tal... o brasileiro sabe bem, por experiência, que ela geladina mata a sede como nada! Mas não é porque matar a sede é o objetivo que precisamos tomar sempre a mesma cerveja. Há outros estilos tão gostosos e refrescantes quanto as "American Lager" de todo o planeta.

Uma cerveja que eu gosto muito de indicar para nosso clima, para esse calor úmido, é a Wit. Wit é uma cerveja da Escola Belga. Na língua francesa quer dizer branca. Cerveja branca. Muitas interpretam que o nome seja um reflexo da aparência da bebida, às vezes leitosa, com coloração esbranquiçada. Mas na verdade o motivo é histórico, ligado ao uso do lupulo. Até o período medieval a maioria das cervejas não continha esse ingrediente, que passou a ser obrigatório a partir da Lei da Pivagem Alemã, promulgada em 1516 na região da Bavária, independentemente da origem do nome, o estilo Wit tem tudo a ver com nosso clima. Feita com uma parcela de trigo não maltado a cerveja é temperada com sementes de coentro e cascas de laranja que trazem um cítrico muito interessante ao sabor. São cervejas leves, com bastante gás carbônico e de baixa teor alcoólico.