

CHURRASCO

Dia de celebrar uma paixão brasileira

Desde 2003, o 24 de abril é reservado para homenagear um dos pratos mais famosos do país

A pesar de a data de hoje, especificamente, fazer alusão a um dos pratos mais amados do brasileiro, o churrasco, a verdade é que a iguaria é bem-vinda em qualquer dia, em diferentes ocasiões. Afinal, promover uma churrasqueira ou ir a uma churrasceria é sinônimo de comer bem e de reunir amigos. Normalmente associado à região Sul do país, principalmente ao Rio Grande do Sul, onde é considerado uma comida típica, o churrasco atravessou fronteiras estaduais e até nacionais. Hoje é possível encontrar estabelecimentos especializados em servir carnes em diferentes regiões do país, mas também em nações como os Estados Unidos, Inglaterra, Itália e China.

Apesar de já existirem até churrascerias veganas, as carnes – especialmente a bovina – continuam a ser as principais estrelas das ocasiões em que o prato é servido. O Brasil se destaca como um dos principais produtores e consumidores mundiais delas. Segundo matéria publicada no site da Embrapa, em 2020 o rebanho bovino brasileiro foi o maior do mundo, representando 14,3% do mundial, com 217 milhões de cabeças. Se consideradas as produções de aves e de suínos, o país passa a ocupar a terceira posição mundial no mercado internacional, com uma produção que corresponde a 9,2%, em 2020, ou 29 milhões de toneladas, atrás da China e dos Estados Unidos. Quanto ao consumo, estima-se que ainda somos os terceiros maiores consumidores de carne bovina do mundo, por exemplo. Não à toa. O produto brasileiro é de alta qualidade.

ZEBU

Segundo Rivaldo Machado Borges Júnior, presidente da Associação Brasileira dos Criadores de Zebu (ABCZ), hoje estima-se que cerca de 90% do rebanho nacional de bovinos seja composto por animais Zebu ou azebuados, até por uma questão de adaptabilidade aos trópicos que essa espécie tem. “Ou seja, o Zebu, por suas características genéticas e fenotípicas, consegue, dentro da realidade brasileira, converter o capim em proteína nobre”, diz Borges Júnior. Ele destaca o sistema de produção adotado no Brasil, bastante adaptado à realidade do país, o que faz dele um dos mais sustentáveis do mundo, uma vez que a troca de carbono dentro da fotossíntese do capim é muito significativa. Além disso, os produtores estão sempre buscando formas de



Brasil figura entre os maiores produtores de carnes do mundo

desenvolver uma pecuária cada vez mais produtiva, utilizando menos espaço para as criações. Já no que se refere à qualidade da carne, segundo ele, em termos nutricionais e de sabor, a carne de Zebu se caracteriza por ter o ‘bom colesterol’ e também pela disponibilidade da gordura, que também é importante, em sua parte externa, o que está diretamente relacionado a mais suculência, além de um

sabor muito mais característico.

Com relação aos cuidados para o consumidor garantir que está consumindo uma carne de qualidade, Borges Júnior explica que “isso está diretamente ligado à procedência do produto que, mais facilmente, conseguimos acompanhar com as carnes embaladas. Mas nada nos impede de também questionar os estabelecimentos, quando adquirimos a proteína diretamente no gancho. E esse é um tema extremamente relevante, sendo uma das atuais bandeiras da ABCZ, que tem desenvolvido uma série de ações com foco na transparência dessas informações, para que o consumidor saiba, além da procedência daquele produto, se a carne que ele consome diariamente é de Zebu puro ou cruzamento, e é fruto de um grande trabalho de melhoramento genético, em um sistema de produção sustentável”, relata.

Sobre os cortes de carne bovina mais recomendados para o churrasco, o presidente a ABCZ conta que, no setor, se diz que “do Zebu se aproveita tudo, até o berro”. Assim, todos os cortes são nobres para se fazer um bom churrasco. Mas, é claro, alguns são mais populares, como maminha, fraldinha, alcatra, contrafilé e a famosa picanha.

A Data

O Dia do Churrasco foi criado pela lei 11.929, de 20 de junho de 2003 (publicada no DOE nº 118, de 23 de junho de 2003), no Rio Grande do Sul. Ela estabelece o churrasco como “prato típico” daquele estado. De acordo com o texto da lei, “entende-se por churrasco à gaúcha a carne temperada com sal grosso, levada a assar ao calor produzido por brasas de madeira carbonizada ou *in natura*, em espetos ou disposta em grelha, e sob controle manual”.



Versão on-line



www.pointcm.com.br/online/churrasco2022

Projeto e comercialização: Point Comunicação e Marketing Tel.: (11) 31670821 – point@pointcm.com.br | Redação e edição: Gustavo Dhein | Layout e editoração eletrônica: Manoel Pacheco e Sergio Honório

ACESSÓRIOS

Para fazer bonito na churrascada

Uma série de utensílios podem ajudar o assador a ter um melhor resultado na preparação

Estar bem-equipado na hora de fazer o churrasco pode fazer toda a diferença no resultado. Acessórios e utensílios adequados ajudam o churrasqueiro da hora de fazer o fogo ao momento de servir as carnes.

Um item indispensável é a faca. Daniel Alano, presidente da Associação Gaúcha de Cutelaria (AGC), maior entidade dedicada à arte de forjar esse utensílio na América Latina, com 198 associados, diz que escolher a melhor para usar no churrasco depende, por exemplo, da quantidade de pessoas a serem servidas. "A faca mais comum utilizada no Rio Grande do Sul é a chamada Gaúcha, já reconhecida como parte da cultura do Estado. Para servir um churrasco para a família por exemplo, você pode usar uma faca Gaúcha de sete polegadas, que facilita o manuseio", explica ele. Já se a churrascada for das grandes, com 30 pessoas por exemplo, pode-se optar por uma Língua de Chimango, faca mais comprida, com 11 ou 12 polegadas, o que vai permitir cortar e fatiar a carne com mais rapidez. "Outra faca comum é a Chef, mais utilizada por cozinheiros. Normalmente ela é feita de aço inox e é mais leve, sendo adaptada para ser manuseada por mais tempo", diz Alano.

Uma dica para escolher a faca diz respeito justamente à duração do evento em que a carne será servida e ao tamanho das peças assadas. Facas pesadas, por exemplo, não são recomendadas para eventos de longa duração, porque no dia seguinte o churrasqueiro provavelmente estará com dor no



punho. "O cabo da faca diz muito, e o melhor varia de acordo com o tamanho da pessoa e da sua mão. A gente diz que o cabo deve encaixar 'como uma luva' na mão, ele deve ser sentido como uma extensão do braço, para que haja conforto na hora de cortar a carne. Então, para escolher é importante pegar na faca, sentir o peso dela, para que a pessoa sinta conforto na empunhadura", recomenda Alano. A Associação Gaúcha de Cutelaria reúne principalmente pessoas que fabricam facas de forma artesanal. Há peças que chegam a custar mais de R\$ 10 mil, conforme os materiais usados – algumas levam até ouro. A AGC deve lançar, no final do próximo mês, o seu site (www.agcrs.com.br), onde será possível encontrar o contato de todos os associados e fazer encomendas direto com eles. Por

Associação Gaúcha de Cutelaria reúne 198 associados

enquanto, quem quiser saber mais sobre produtos e produtores pode recorrer ao Instagram (@agcrs).

A indústria também está do lado dos amantes do churrasco. A Tramontina, por exemplo, oferece diversos recursos para o assador. A começar pela churrasqueira TCP 400, em aço inox com bandeja para carvão em aço esmaltado, que proporciona economia de carvão e é muito fácil de montar e de usar. A fabricante também lançou a Linha Churrasco Black, que entre as suas peças tem a faca para desossar com lâmina em aço inox escurecido e cabo de madeira. Com seis polegadas, ela foi desenvolvida com materiais de alta qualidade e facilita separar a carne do osso ou tirar sua gordura, pois a lâmina de aço inox escurecido conta com alto poder de corte. Seu cabo é em madeira e possui rebites que proporcionam um manuseio muito mais firme e um toque rústico à peça. Já a faca para fatiar Tramontina Churrasco Black tem 12 polegadas e é ideal para fatiar ou fazer porções de grandes pedaços de carne. Seus sulcos reduzem o atrito entre a carne e a lâmina.

A linha também oferece uma grelha em aço carbono nitrocarbonetado (ela passa pelo exclusivo processo Durprotect, que oferece maior resistência à abrasão e reduz a possibilidade de corrosão, sendo assim, de maior vida útil) e com cabos de madeira. Ela pode ser exposta a altas temperaturas e é plana, sendo que metade da área útil tem barras próximas e a outra metade barras espaçadas, o que permite o preparo de alimentos diversos simultaneamente. Para limpar a grelha, pode-se recorrer à escova feita especialmente para elas.

Outro produto útil são as garras multiuso (no Rio Grande do Sul costumam ser chamadas de 'garras de urso') Tramontina Churrasco Black em ABS 02, peças duráveis e resistentes. Com design anatômico, elas auxiliam na hora de desfiar e cortar carnes, ou misturar e servir saladas.

POINT 30
COMUNICAÇÃO E MARKETING ANOS

ANUNCIE NOS NOSSOS
CADERNOS ESPECIAIS EM 2022:

SAÚDE
TECNOLOGIA
COMPORTAMENTO
INFRAESTRUTURA
FINANÇAS
AGRO
NEGÓCIOS
BEM-ESTAR

CONSULTE NOSSA AGENDA



(11) 3167-0821

WWW.POINTCM.COM.BR
CADERNOSPECIAL@POINTCM.COM.BR

Dicas para aumentar a vida útil das facas

Daniel Alano, presidente da Associação Gaúcha de Cutelaria (AGC), dá algumas dicas simples que podem contribuir para aumentar a vida útil das facas:

- Nunca corte a carne ou outros alimentos sobre superfícies que sejam

tão ou mais duras do que o aço que há nas facas, como, por exemplo, bandejas de inox. Utilize tábuas de bambu, de madeira ou de plástico.

- Na hora de lavar, nunca utilize a parte verde da esponja.
- Nunca passe palha de aço na faca. Esse procedimento vai afetar o fio dela. Se o utensílio estiver oxidado, deixe assim: a faca fica bonita, ou "platinada", como dizem os gaúchos.
- Procure lavar a faca com água morna (não muito quente)
- Não deixe a faca guardada na bainha de couro. O couro tem sal e ele oxida o utensílio mais rapidamente.
- Passe desingripante ou silicone na faca quando for guardá-la. Isso aumenta a sua longevidade.

O melhor espeto

Para escolher o melhor espeto, a primeira providência a ser tomada é avaliar o tamanho da churrasqueira para selecionar aquele com o comprimento certo. Isso evita que o cabo se queime e garante um manuseio facilitado. Outra coisa a se levar em conta é o tipo de carne a ser preparada. Para espetar coração de galinha, sobrecoxas, coxinhas da asa, pão de alho ou linguças, pode-se optar por um espeto simples, que é composto por uma haste apenas. Espetos duplos (com duas hastas) são recomendados para cortes grandes que exigem mais sustentação. Os triplos podem ser usados para costelas, por exemplo, ou ainda para espetar grandes quantidades de coração de galinha. As hastas dos espetos também podem ser chatas ou cilíndricas, mais ou menos espessas. Para aperitivos, as mais finas são as recomendadas. Para peças maiores, opte pelas mais grossas.

DICAS

Orientações para fazer bonito na churrasqueira

Seguindo recomendações simples, é possível obter o melhor resultado no preparo das carnes

Fazer churrasco é uma arte e um divertimento. Há várias fontes na internet a que se pode recorrer para buscar orientações para um melhor preparo. As aqui reunidas foram extraídas de materiais preparados pela Perdigão (<https://www.perdigao.com.br/nabrassa/dicas/>) e pela Santa Massa (<https://blog.santamassa.com.br/materiais-gratuitos/>). Confira:

Fogo – o fogo da churrasqueira deve ser aceso com bastante antecedência, algo em torno de 40 minutos antes de colocar a carne. Isso porque o carvão, que é normalmente usado pelos brasileiros no preparo do churrasco, libera fumaça que pode mudar o aroma e o gosto do alimento.

Distância – segundo publicação disponível no blog da Santa Massa, um ponto que demanda atenção é a distância entre a carne e a brasa. Se houver muita proximidade entre ambas, corre-se o risco de o alimento ficar queimado por fora e cru por dentro. Por outro lado, se estiver muito distante, a carne pode perder o sabor. Por isso, é preciso encontrar o equilíbrio.

Descanso – descansar a carne antes de servi-la pode ser um diferencial. Ou seja, vale a pena esperar um pouco depois de tirar a peça da churrasqueira e oferecê-la aos convidados. O tempo de descanso varia conforme o corte. Pode ir de segundos, se for fino, a alguns minutos, se a peça for das maiores. Com a espera, o suco que existe na carne volta a se distribuir dentro dela de maneira uniforme, tornando-a mais suculenta.

Brasas – para não deixar o churrasco seco, o ideal é man-

ter o braseiro “médio”. Se houver muitas brasas, a recomendação é espalhá-las para os lados da churrasqueira.

Corte – para a carne ficar mais macia, o recomendado é fazer o corte contra as fibras. No caso da carne de frango, por exemplo, não existe essa preocupação, e ele pode ser feito de qualquer maneira.

Ponto – para a carne ficar mais macia, o ideal é que ela seja ao ponto ou ao ponto para malpassada. Já no caso de linguças e frango, é importante que eles fiquem no ponto a bem-passadas.

Frutas e vegetais – frutas que vão bem na churrasqueira incluem abacaxi (que pode ser incrementado com mel e canela), pera, maçã e banana. No caso de vegetais, pode-se investir em berinjela, cebola e tomate.

Linguíça com queijo – para quem aprecia essa iguaria, a dica é não furar a linguíça durante o seu preparo. Além de reter o queijo, essa prática vai garantir a suculência dela.

Tempero – para evitar erros, uma boa alternativa é temperar a carne apenas com sal grosso e servir à parte algum molho como acompanhamento. A dica é apostar em molho de queijo e chimichurri, duas opções que harmonizam muito bem com churrasco.



Acompanhamentos enriquecem o cardápio

Nem só de carnes é feita uma churrasqueira. Os acompanhamentos ocupam um lugar especial à mesa. Alguns já viraram tradição. Por exemplo, o pão de alho, que é preparado no espeto ou sobre a grelha, é altamente demandado pelos apreciadores da churrasqueira. Há muitas variações desse “pão recheado”, que normalmente traz manteiga, queijo e, é claro, alho. No mercado é possível encontrar opções apimentadas. Pode-se incrementar esse acompanhamento com a introdução de folhas de manjerição ou bacon.

Outro sucesso das churrasqueadas é a salada de maionese, que pode ser facilmente preparada em casa, com o uso de ovos e óleo/azeite. Como base do prato, o mais comum é utilizar batatas, mas há quem apele para a mandioca cozida. Um acompanhamento bastante tradicional em São Paulo é a vinagrete. Ela é feita com tomate, cebola e cheiro-verde picadinhos, temperados com limão (ou vinagre), sal e azeite, e pode ser incrementado com pimenta-do-reino e coentro. O chef Arnaldo Mariano, que já passou por cozinhas famosas de São Paulo, como as do Barnaldo Lucrecia e do Mestiço, dá uma dica para quem pensa em levar peixes às brasas: a manteiga de ervas. O seu preparo é muito simples: misture um tablete de manteiga em temperatura ambiente com salsinha, manjerição, tomilho e alecrim desidratados e acrescente uma colher (café) de vinho branco.

Arnaldo destaca, também, que os norte-americanos, por exemplo, adoram um molho barbecue. Trata-se de uma excelente opção para acompanhar carnes de porco. É possível comprar esse molho pronto, em supermercados, mas para quem quiser botar a mão na massa, a receita é a seguinte: uma xícara de açúcar mascavo, meia xícara de molho inglês, uma xícara de molho de tomate ao sugo, duas colheres (sopa) de mostarda, dois dentes de alho amassados e meia colher (chá) de sal. Basta colocar todos esses ingredientes numa frigideira, em fogo médio, e mexer até apurar.

Para acompanhar peças de frango, o chef sugere um molho de mostarda, bastante simples. Para fazê-lo, basta misturar mostarda amarela com creme de leite, na proporção de uma dose para meia.

As opções para aprender on-line



Para quem quer virar um churrasqueiro de mão cheia, uma boa opção pode ser a de buscar meios especializados no assunto na internet. No Youtube há um grande número de possibilidades de canais que dão dicas sobre o preparo de carnes. Um deles é o Churrasqueadas, que promete proporcionar acesso a receitas, dicas e curiosidades sobre o mundo do churrasco. O canal mostra que churrasco não é só carne e sal grosso. O Churrasqueadas tem mais de 3,3 milhões de seguidores no Facebook, 1,4 milhão no YouTube e 800 mil no Instagram. Há também a

possibilidade de acessar o site: www.churrasqueadas.com.br.

Há também a TvChurrasco (no Youtube ou no www.tvchurrasco.com.br), cujo propósito é mostrar que qualquer pessoa pode aprender a preparar o prato deliciosamente, assado ou grelhado.

Comandado por Larissa Morales, formada em gastronomia, há também o Larica na Brasa. O canal capitaneado pela chef, apaixonada por carnes, traz dicas de cortes, acompanhamentos e receitas. Novos conteúdos são postados às segundas, quartas e sextas, às 20h.

TRAMONTINA

o prazer de fazer bonito

DIA DO

CHURRASCO

1ª PESSOA DO SINGULAR DO PRESENTE DO INDICATIVO

Máxima manifestação da força do churrasco, em que a única solução é chamar os amigos e mandar brasa.

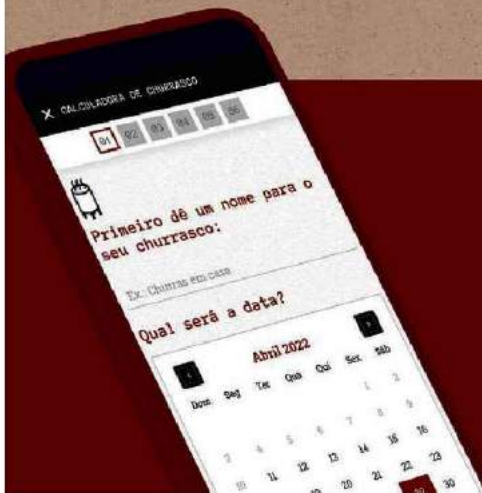
Neste dia 24 de abril, celebre o Dia do Churrasco com a Tramontina!



RESPEITO
- PELO -
* SEU *
CHURRASCO

TRAMONTINA

CHURRASCO



VEM VER TUDO O QUE A TRAMONTINA TEM PARA O SEU CHURRASCO.