

CHURRASCO

A perfeita combinação entre fogo e carne

Data de hoje celebra a iguaria que se destaca não só no Brasil, mas em várias outras nações, ainda que com variações

A riqueza do “churrasco” está traduzida até mesmo no fato de o termo carregar em si mais de um sentido possível: pode ser empregado para fazer referência ao prato saborosíssimo que aprendemos a amar, ou para designar um evento, culinário e/ou social, que reúne famílias, amigos, colegas de trabalho, parceiros de negócios, etc. As definições para ele também aparecem de forma plural, em publicações especializadas e dicionários. No brasileiro Michaelis, por exemplo, é descrito como “pedaço de carne (bovina, suína, de aves, embutidos etc.) assada em espeto ou grelha, sobre brasas” ou, ainda, como “qualquer refeição cujo prato principal, às vezes único, é a carne preparada como churrasco em suas diversas variações”. Já em um dicionário internacional, como o Collins, aparece simplesmente como “carne cozida em fogo aberto”.

É fato que ao redor do mundo vários pratos podem ser enquadrados nessas definições e muitos envolvem, como acontece por aqui, rituais de confraternização. Existe inclusive a World Barbecue Association (WBA), ou Associação Mundial do Churrasco, sediada nos Estados Unidos, que conta com associados de dezenas de países – incluindo o nosso – e se propõe a celebrar as diferenças culinárias e culturais com seus estilos e formas de apresentação de churrasco. A ideia é promover a amizade em torno do prato, o que acontece também por intermédio de eventos organizados em todas as regiões do planeta, como campeonatos entre assadores, que já tiveram edições nos continentes americano, europeu, africano e asiático.

No início deste ano, o site especializado em gastronomia Taste Atlas propôs uma lista dos 100 melhores pratos culinários do planeta. O nosso churrasco, é claro, aparece nela, embora numa posição “discreta”, a de 27. Apesar de normalmente figurarem entre as carnes presentes nas ocasiões em que ele é preparado, a alcatra e a picanha ganharam destaques individuais no ranking. No elenco organizado pelo Taste Atlas, há menção a iguarias de diversas nações relacionadas à arte de preparar carnes sobre brasas ou chamas.

Por exemplo, o chinês Siu Yuk, é um assado de um porco inteiro e temperado em fornos a carvão em temperaturas muito altas; no turco Cag kebabi, a carne de cordeiro é colocada em um grande espeto horizontal e cozida em fogo de lenha;

o grego Paidakia resulta da preparação de carrés de cordeiro em braseiro bem quente; Mtsvadi é um shish kebab no espeto frequentemente preparado ao ar livre e em fogo aberto na Geórgia; na África do Sul, o Braai refere-se a carnes preparadas sobre



alexratls

fogo ou ao evento que se organiza para consumi-lo; e, pertinho de nós, há os argentiníssimos Asado e Parrilla, em que diferentes cortes são feitos sobre grelhas (verticais ou horizontais, respectivamente) alimentadas com carvão ou lenha em brasas.

HOMENAGEM

O mesmo site Taste Atlas descreve churrasco como um método brasileiro em que suculentos pedaços, fatias, bifês e costeletas de carne bovina, vitela, cordeiro, porco e frango são colocados em grandes espetos e grelhados. A publicação atribui a origem do prato aos gaúchos, que em séculos passados se reuniam e acendiam fogueiras, preparando os alimentos nelas. Embora existam outras versões históricas, de fato a imagem do churrasco segue vinculada especialmente ao Rio Grande do Sul, estado responsável pela criação do dia em homenagem à iguaria, em 2003. Naquele ano, a Lei 11.929, de 20 de junho, instituiu o “churrasco à gaúcha” (em outras palavras, “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”) como o prato típico do estado, além de definir o 24 de abril como dia para celebrá-lo – data incorporada ao calendário oficial de eventos

por lá, mas que acabou por ser celebrada em outras partes do país também.

No Rio Grande do Sul, algumas cidades acabaram tendo suas imagens profundamente associadas ao churrasco. Nova Bréscia, localizada no nordeste gaúcho e com pouco mais de 3 mil habitantes, é conhecida como a “terra dos churrasqueiros”, por exportar mão de obra especializada no preparo das carnes a estabelecimentos em todo o Brasil e no exterior. Na praça principal do município há um monumento em homenagem a esses profissionais, e diz-se por aí que em todas as melhores churrascarias há algum bresciano controlando os espetos. Já Lagoa Vermelha, situada no norte gaúcho, detém, desde 2021,

oficialmente, o título de “Capital Nacional do Churrasco”. No projeto de lei que garantiu a distinção à cidade, destaca-se que a arte do preparo do prato é uma tradição que remonta à sua fundação, em razão de sua estreita ligação com a pecuária e posição geográfica favorecida, o que fez com que fosse rota privilegiada para a condução de rebanhos para o estado de São Paulo. Assim, geração após geração, os assadores teriam desenvolvido conhecimentos e habilidades únicos e criado um conceito unificado de churrasco no município, que o identifica e o torna diferente em relação ao preparado em outras regiões do estado e do país.

DESTAQUE

Não existe unanimidade em relação à etimologia de “Churrasco”, mas há registros de seu uso já no século XV, e uma

versão de que a sua origem estaria na língua basca, na palavra “Sukarra”, em que “su” remete a fogo e “kara” a chamas.



VERSÃO ON-LINE

www.pointcm.com.br/online/churrasco2023

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

PROTAGONISTAS

Carnes são o ponto alto do churrasco

Brasil é um dos principais produtores do mundo e proporciona opções de alta qualidade aos consumidores

Carnes até podem estar cada vez mais bem acompanhadas por outros alimentos, mas seguem como protagonistas nos churrascos. Quando se pensa no prato, é difícil não virem à mente, de pronto, “picanha”, maminha”, “alcatra”, entre outros cortes que frequentemente são os elegidos para serem levados ao fogo. Sim, as peças bovinas figuram entre as preferidas dos amantes do churrasco, que têm bons motivos para seguir consumindo-as: o produto de origem nacional se destaca pela qualidade e se destaca por ser obtido em um modelo de produção sustentável. Não à toa, as carnes brasileiras conquistam também espaço no exterior: em 2022, mais de 30% das de origem bovina foram vendidas para outros países. “A carne brasileira se diferencia por alguns elementos. O primeiro deles o fato de ela ser produzida sobremaneira em sistemas a pasto. Os animais criados livres, passam a vida usufruindo uma relação harmoniosa com o

meio ambiente, com acesso a água de boa qualidade, a sombra, a pastagens, com lugar para caminhar, se exercitarem e se desenvolverem”, descreve Roberto Grecellé, diretor executivo da Associação Brasileira de Brangus, entidade que reúne criadores dessa que é uma das principais raças de bovinos de corte do rebanho nacional.

Outro diferencial inclui, segundo ele, o fato de a carne brasileira proceder especialmente das raças nelore, angus e brangus, que, juntas, têm dado grande contribuição para a melhoria de qualidade, o que se percebe em características que agradam os consumidores, incluindo a maciez. “Um terceiro aspecto é o perfil empreendedor e a noção de responsabilidade dos pecuaristas enquanto produtores de alimentos”, amplia Roberto. De acordo com ele, isso se traduz no fato de os pecuaristas optarem, majoritariamente, por sistemas adequados e que respeitam o meio ambiente. Ou seja, os crimes ambientais que acontecem em algumas poucas propriedades não traduzem, nem de perto, o que é a pecuária brasileira e a sua atuação responsável. Um último diferencial citado é o do sabor agradável, bem aceito pelos paladares mundo afora, o que decorre, sobretudo, do já

citado fato de a criação dos animais ocorrer a pasto. O diretor da Brangus sinaliza que os brasileiros estão cada vez mais exigentes na hora de consumir carnes e que isso tem reflexos positivos sobre a cadeia produtiva, que também passa a elevar seus padrões.

CORTES

Com relação aos cortes bovinos mais demandados e/ou recomendados para um churrasco, Roberto explica que isso varia de região

para região do Brasil. No sudeste e no centro-oeste, segundo ele, as preferências recaem sobre a picanha, sobre os cortes da alcatra e sobre os cortes do lombo (como enfretoc ou o bife de chorizo). Fraldas e vazios também são bastante requisitados. Se pensarmos na região sul, o quadro muda um pouco: lá os consumidores têm predileção pela costela. “Mas também comem muito vazio e maminha (que na verdade é um corte da alcatra)”, relata ele. De forma geral, o incremento



studium

de qualidade na carne brasileira também está proporcionando um cenário de valorização dos cortes do “dianteiro” dos animais. “Então está crescendo a procura por paleta, prime rib, short rib, shoulder e acém, por exemplo, que há pouco tempo não eram utilizados para o churrasco, mas passaram a integrar o dia a dia dos assados em todo o Brasil”.

GARANTIA

Questionado sobre quais as recomendações para garantir estar consumindo carne de qualidade, Roberto explica que a primeira medida é buscar pelo alimento produzido em sistemas sob inspeção sanitária, seja ela municipal, estadual ou federal. “É a primeira garantia de que o animal foi devidamente abatido e porcionado, e de que a carne foi refrigerada, manipulada, estocada, embalada de forma adequada”, detalha. Além disso, segundo ele, o processo de fortalecimento de “marcas de carne” tem ajudado a identificar produtos de boa qualidade: se o consumidor estiver atento àquela que ele comprou no mercado, no açougue ou na boutique e lhe agradou, provavelmente ele voltará a consumi-la. Outra dica é manter bom relacionamento e até mesmo um certo grau de fidelidade com algum estabelecimento. Ser amigo do açougueiro, conhecer o estabelecimento comercial, verificar se o empreendimento é sério, se preza pela higiene, pela manutenção da temperatura e pelo funcionamento de toda a cadeia de frio, são boas medidas. Outro aspecto importante é ficar atento ao fato de que há, sim, um mercado clandestino, e com isso pode-se encontrar produtos com valores muito destoantes em relação à média praticada em empreendimentos sérios. “Se o preço é baixo demais, existe a chance de alguma coisa errada estar ocorrendo, de a carne ter uma origem desconhecida. Nesses casos não existe garantia de qualidade mínima e nem para a saúde do consumidor”, finaliza.

ATRIBUTOS SAUDÁVEIS

Carnes, de maneira geral, fornecem nutrientes importantes para o bem-estar e a saúde. Evidentemente, o exagero no seu consumo não é recomendado, assim como acontece em relação a quase todo o tipo de alimento. As bovinas, por exemplo, contêm uma série de nutrientes importantes à saúde, como zinco, ferro, proteínas e vitaminas (principalmente as do complexo B, que atuam na formação de células vermelhas do sangue e na manutenção do sistema nervoso central). Na carne de frango, por sua vez, estão presentes, dentre outros elementos, a vitamina B3 e o selênio, que ajudam na prevenção ao câncer, e a vitamina B6, importante para o coração. Esse tipo de carne também se destaca por ter menos gordura do que outras opções, como a bovina. A carne de porco entrega benefícios ao consumidor, incluindo micronutrientes fundamentais, como os já citados vitaminas do Complexo B, potássio, ferro, selênio e zinco.



POINT 30
COMUNICAÇÃO E MARKETING ANOS

ANUNCIE NOS NOSSOS
CADERNOS ESPECIAIS:

SAÚDE
TECNOLOGIA
COMPARTAMENTO
INFRAESTRUTURA
FINANÇAS
AGRO
NEGÓCIOS
BEM-ESTAR

CONSULTE NOSSA AGENDA



(11) 3167-0821

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



TEMPERO DE VERDADE PRA VOCÊ CHURRASQUEAR DE VERDADE

Camadas de sabor, suculência e praticidade de verdade.
Conheça os produtos da linha **Kitano Churrasquear**:



Dry Rub:

Camadas de sabor
de verdade



Sais de Parrilla:

Mais sabor e
suculência de verdade



Acompanhamentos:

Práticos e saborosos
de verdade

NOVO

Conheça a linha completa



DICAS

Sem sufoco diante da churrasqueira

Com boa vontade, informação e bons produtos, pode-se chegar a resultados surpreendentes

“**E**xistem diversas dicas e truques para se fazer um bom churrasco, mas a verdade é que qualquer um pode produzir um excepcional prestando atenção a alguns pontos-chave”, garante Priscila Pizano, diretora de marketing da General Mills Brasil. A primeira recomendação que ela dá é sobre a necessidade de entender o corte ou tipo de carne que será utilizado. A isso, seguem-se a de avaliar qual o ponto desejado e de conhecer a temperatura do fogo mais adequada para cada peça – ou seja, o “fogo ideal”. De acordo com o que está sendo levado ao espeto ou à grelha, é interessante, também, pesquisar sobre a distância a ser mantida entre o alimento e as chamas/brasas. O bom churrasqueiro também sabe que precisa fazer o fogo com alguma antecedência, especialmente se utilizar carvão, que solta fumaça e pode comprometer inclusive o sabor. Quanto à quantidade dele a ser usada, isso dependerá do tamanho do evento e das peças: muitos assadores estimam que para cada quilo de carne, pode-se prever de um a um quilo e meio de carvão.

Priscila acrescenta outras orientações preciosas: a espessura adequada da carne

também pode influenciar no resultado, favorecendo ou não a sua suculência. O recomendado, portanto, é que ela tenha ao menos dois dedos de espessura em cada corte. “Saber a quantidade de pessoas também é essencial para acertar na compra da comida. Pode-se preparar, em média, 400g de carne por adulto e 200g para cada criança”, sugere. Depois de definidos os cortes, diz ela, é hora de escolher temperos adequados. “Muitas pessoas acreditam que o tempero é apenas um detalhe na preparação das carnes para um bom churrasco, mas, na verdade, ele é essencial, pois permite ressaltar o que há de melhor nelas”, argumenta. Sais de parrilla e dry rubs, por exemplo, podem ser utilizados em peças bovinas, suínas ou até mesmo em aves. Os primeiros possuem grãos de tamanho intermediário entre sal grosso e sal refinado, salgam por igual e sem desidratar a carne, preservando mais a suculência dos cortes. Além disso, o sal de parrilla pode ser usado para finalização de carnes, ponto que não é atendido pelo sal grosso. Já os dry rubs são misturas de sal, ervas, especiarias e até açúcar que, combinados, potencializam ainda mais os sabores de cada corte. “É importante buscar dry rubs especialmente desenvolvidos para cada tipo de carne. Carnes bovinas com sabor mais forte, por exemplo, demandam dry rubs com perfil diferente de aves ou suínos”, sinaliza.



HandmadePicture

ACOMPANHAMENTOS

A criatividade é liberada na hora de escolher pratos para acompanharem as carnes no churrasco. Existem algumas opções que já são bastante tradicionais. Incluem, por exemplo, a maionese com batatas, arroz branco, salada de folhas ou de tomates com cebola e queijo coalho. Cada vez mais churrasqueiros levam às brasas também vegetais, como abobrinhas e beringelas, e até frutas, como abacaxi. Há quem opte inclusive por cogumelos. Outra boa pedida, cuja preparação não costuma ser muito complexa, são molhos variados, como os de alho

e o barbecue (há possibilidade inclusive de encontrá-los prontos) e as manteigas temperadas.

Outra possibilidade de “coadjuvante” é a farofa, patrimônio da culinária nacional e que sobressai pela versatilidade. Ela pode ser preparada com diferentes tipos de farinha – a de mandioca é a mais comumente empregada –, receber diferentes sabores e temperos, assim como carnes, verduras e legumes, ovos e frutas. Difundida e consumida nas cinco regiões do Brasil, a farofa combina com diversos tipos de carnes, e pode ser apimentada, tradicional, com pedaços, etc.

A harmonização com bebidas vai bem



draehich

Outro ponto importante em eventos que têm o churrasco como prato principal é a escolha de bebidas. Despontam Brasil afora cursos que ensinam a harmonizar carnes com cervejas ou vinhos, por exemplo, mas muitas dicas podem ser encontradas em sites de fabricantes de bebidas ou especializados nelas. Se a opção for por tomar “geladas” no churrasco há boas sugestões no blog do Clube do Malte, empresa especializada em rótulos diferenciados. A decisão por um tipo de cerveja está atrelada, obviamente,

à carne que está sendo preparada. As mais lupuladas, como as IPAs, são recomendadas para cortes com mais gordura, pois o lúpulo e o álcool agem sobre ela, limpando o paladar. As Porter são opção para acompanhar carnes mais fortes, como a de carneiro, enquanto para as mais “leves”, pode-se escolher entre as American Brown Ale (recomendada também para o dueto com a picanha, uma das peças mais cobiçadas nos churrascos), Amber Lager e Rauchbier. Já para aquele evento em que a ideia é todo mundo ficar beliscando, as

Pilsen são a boa pedida, pela sua leveza.

Para os amantes dos vinhos, a Vinícola Campestre dá dicas em um e-book gratuito, disponível no site da empresa. Para churrascos, de forma geral, a sugestão é a de que sejam priorizados os mais encorpados, como os feitos com uvas Malbec ou Cabernet Sauvignon. Cortes de cordeiro, por sua vez, combinam bem com os Syrah e os Carménère. No que se refere à carne de porco, Pinot Noirs ou vinhos brancos da cepa Rieslin são bem-vindos.