



Imagem: moqueca. Disponível em: <<https://www.carroaluguel.com/blog/roteiro-gastronomico-pelo-sudeste-do-brasil-guia-completo/>>.

Um apelo para o estômago!

Cresce no Brasil o chamado turismo gastronômico. Mas você sabe o que é?

Por Marina Queiroz – LCB SP

Diante das diversas opções turísticas, cresce no cenário brasileiro o chamado turismo gastronômico, que contribui não só para a movimentação turística, mas também como uma oportunidade de imersão na cultura local.

Quando analisamos o pilar no qual se contrói o conceito de hospitalidade, nos deparamos na tríade: dar, receber e retribuir. Parece um conceito simples, porém, estes são capazes de nos revelar em profundidade a base das relações humanas. E é justamente aí que nasce o conceito de turismo, afinal de contas, as viagens com o intuito de lazer surgem bem depois da necessidade de viagens exploratórias, de povoamento ou de negócios. De qualquer forma, seja qual for o tipo de turismo, uma coisa é certa, precisaremos de uma cama pronta e uma boa refeição. Desta necessidade, o turismo evoluiu e trouxe uma gama de possibilidades para atrair um número cada vez maior de clientes das mais variadas culturas.

Dentre as ofertas, podemos destacar o turismo cultural, o de negócios, o de aventuras, o de estudos, por exemplo, porém, mais uma modalidade vem ganhando destaque no Brasil e no mundo, que é o turismo gastronômico. Obviamente este tipo de turismo não é para qualquer um, pois, assim como os desbravadores tiveram que ter a coragem de rumar em direção ao desconhecido, provar uma comida nova pode ser muito difícil para boa parte da população. Mas, uma coisa é certa, a gastronomia local fala muito mais sobre a cultura e os hábitos de um povo do que podemos imaginar. Dentre as diversas razões para acontecer, podemos destacar os seguintes atrativos: a culinária regional, a oferta de estabelecimentos gastronômicos diferenciados, bebidas, tal como a rota de vinhos, entre outros.

Roteiros turísticos gastronômicos em destaque no Brasil

Por Luana Budel – LCB SP

Que tal ter uma experiência completamente diferente com enfoque na gastronomia regional do Brasil nas próximas férias? Se você nunca pensou nisso antes, saiba que já tem muita gente movimentando este mercado. Os roteiros gastronômicos atendem a todos os bolsos e expectativas. Confira ao lado alguns destinos.

Mais do que conhecer um local, o turismo gastronômico propõe uma experiência. E, nada melhor que um país repleto de diferentes culturas, ingredientes e aromas para nos provar que esta experiência vale a pena. Por aqui, cada região tem seu ingrediente ou mesmo um prato de destaque.

O Instituto Laurinda Amazônia, realiza um roteiro turístico chamado “Vivência Ribeirinha” com foco na partilha de práticas culturais desta comunidade. Dentro do roteiro estão inseridas atividades como o dia da farinhada, *bean to bar* do cacau ribeirinho e a colheita do açaí. Já na região Nordeste, destacamos a “Casa de Cumpade”, localizada num sítio, na região rural de Campina Grande. Chef Cumpade João, o proprietário, promove no local um turismo rural e gastronômico com o intuito de promover a cultura alimentar do sertão paraibano. Já na região pantaneira, destacamos o Food Safari, no qual, o chef e pesquisador Paulo Machado promove uma vivência na região.



Imagem: Cuca de Uva

Na Região Sul, além da já conhecida rota do vinho, é possível provar especialidades regionais como a deliciosa cuca de uva na cidade de Gramado e arredores.

Curiosidade



Como os avanços tecnológicos estão sendo utilizados para a produção de embalagens mais atrativas e inteligentes?

Leia mais em P3



Além do circuito das frutas e rotas das flores, o interior de SP se destaca pelo “Caminho do queijo artesanal”.

Tiquira: o destilado elaborado com a “rainha do Brasil”

Por Susana Jhun – LCB São Paulo

Você conhece ou já provou a Tiquira? Este destilado é produzido com a mandioca, ingrediente nacional de tanta importância histórica que Câmara Cascudo a nomeou “rainha do Brasil”. Mas, voltando à Tiquira, esta bebida bastante alcoólica é tradicional do Maranhão e tem origem pelas mãos indígenas.

Apesar de ser reivindicada pelos maranhenses, é provável que tenha originado nos estados do Amazonas e Pará, no qual, surgiram as primeiras bebidas fermentadas à base de mandioca. Posteriormente com a chegada dos colonizadores portugueses, é que se aplicou a técnica de destilação, até então desconhecida dos índios.

De acordo com a legislação brasileira de 1997 (decreto n.2314/97 – Min. Agricultura), “tiquira é a bebida com graduação alcoólica de 36° a 54°GL, obtida do destilado alcoólico simples de mandioca ou pela destilação de seu mosto [caldo] fermentado”. Mesmo havendo uma norma específica, sua produção ainda é majoritariamente artesanal e sua comercialização ocorre no mercado informal. O processo tradicional e artesanal de elaboração da Tiquira, inicia-se com as raízes da mandioca descascadas, raladas e espremidas. Retirado o líquido, o bolo de massa é desmanchado e espalhado em chapas quentes, originando o beiju. Estas placas redondas (beiju) são expostas ao ar para sofrer a ação de esporos naturais como fungos, etapa que pode durar entre 3 e 4 dias. Então os beijus com fungos são megulhados em água dentro de tonéis e em aproximadamente 48 horas, ocorre a fermentação. Esta base fermentada é colocada em alambiques de barro ou de cobre para o processo de destilação. Para finalizar, o destilado é engarrafado. No Maranhão é comum adicionar folhas de tangerina na destilação, conferindo uma cor azulada, tão peculiar e representativa deste destilado.



Imagem: Tiquira, mercado de São Luiz do Maranhão. Disponível em: < <https://oimparcial.com.br> >.

“Deriva-se do termo tupi tiquire ou tiquiri”

Segundo estudos de Anchieta, a palavra tiquira deriva-se do termo tupi “tiquire” ou “tiquiri” que significa pingar, destilar. O naturalista francês Paul Le Cointe em suas pesquisas sobre a região amazônica em 1922, descreveu a produção de álcool de beiju, derivado da mandioca.

Na descrição do processo de elaboração, o estudioso comenta que, terminada a fermentação, o caldo era coado e posteriormente passava pelo alambique, que na maioria das vezes era de barro. Leia ao lado os detalhes do processo de produção.

Bala de caramelo para alegrar a criançada!

Por Caio Corrêa – LCB SP

Para comemorar o dia das crianças, que acontecerá no próximo dia 12 de outubro, preparamos uma receita facilíma de fazer e que as crianças adoram!



Ingredientes:

75 ml de água
200 g de açúcar
75 g de glucose
250 ml de creme de leite
½ fava de baunilha
25 g de manteiga
2 g de flor de sal

Papel celofane para embrulhar ou palito para pirulito.

Modo de preparo:

1. Faça um caramelo com água, açúcar e glucose e cozinhe até atingir uma cor âmbar.
2. Ao mesmo tempo, coloque o creme de leite para aquecer junto com a baunilha e o sal.
3. Após ambos atingirem o ponto esperado, junte-os e os cozinhe até que atinjam temperatura de 118°C
4. Quando atingir a temperatura, despeje a mistura sobre uma superfície untada ou sobre um tapete de silicone e corte em pedaços ainda morno. Se preferir, coloque um palito nas balas ou embrulhe em papel celofane quando esfriar.



Imagem: Pavlova clássica. Disponível em: < <https://www.browneydbaker.com/traditional-pavlova/> >

A HISTÓRIA POR TRÁS DA PAVLOVA

A clássica sobremesa feita com merengue e morangos causa disputa em entre neozelandeses e australianos

Por Marina Queiroz – LCB SP

Quando pesquisamos a origem da sobremesa Pavlova, a única certeza que temos é que os Neozelandeses brigam até hoje com os Australianos sobre a criação do doce.

Por pelo menos meio século, a sobremesa era feita com um grande disco central de merengue, usualmente guarnecido com creme de leite batido e frutas frescas.

Continua em P3

O chef Australiano, Herbert Sachse, chef do Hotel Esplanade, em Perth – Austrália, sempre requisitou a autoria da sobremesa, inventada em 1935, e que recebeu o nome por Harry Naire, em homenagem à bailarina visitante, a Russa Anna Pavlova, pois, Harry achou que a sobremesa lembrava o seu tutu (nome dado às saias usadas pelas bailarinas). Porém, esta declaração foi completamente reformulada por Michael Symons em sua pesquisa histórica sobre a alimentação dos australianos. Já a Nova Zelândia não reconhece um único criador, já que possui registros de sobremesas feitas com merengue, creme de leite batido e frutas antes de 1935. Porém, o próprio Symons não declara ter uma pesquisa extremamente acurada, deixando margem para dúvidas. O que Symons afirma é que provavelmente foram os Neozelandeses que descobriram os segredos do largo disco de merengue, com uma casca crocante no exterior e um interior com aspecto de marshmallow, porém seria razoável pensar que alguém em Perth (cidade na Austrália) batizou a sobremesa com o nome da bailarina.

Proponentes Australianos citam como prova o OED (*Oxford English Dictionary - 2ª Edição*), que cita duas sobremesas chamadas pavlova na década de 20, porém, as sobremesas nada têm a ver com a pavlova original. A primeira sobremesa, datada de 1927, era preparada com diversas camadas de gelatina de sucos de frutas, além de gelatina de leite, com fatias de laranja, o que prova que a aplicação do nome nesta sobremesa foi mera coincidência. Já a segunda citação, datada de 1929, atribui a receita a uma mulher que usou pequeninos merengues, cobertos com nozes picadas e essência de café, mostrando também que não seria o precursor da pavlova moderna, pois, estes pequeninos merengues receberam este nome até a década de 40 pelo menos.

Porém, brigas à parte, o que é certo é que o merengue foi criado muito antes pelos Europeus. O livro *New Larousse Gastronomique* atribui a invenção a um confeitiro Suíço, Gasparini, que inventou um pequeno merengue em 1720, na cidade de Mehrinyghen. E na própria história há relatos de receitas de “bolos” de merengues preparados como sanduíches e recheados com creme de leite batido e pedaços de frutas, criados no início do século (1900).



Reprodução de versão de 1929 – crédito: Annabelle Utrecht

“A sobremesa atualmente...”

E por falar em diferenças, as principais mudanças que sofreram a sobremesa foram: mudança na decoração, que antes era feita em camadas, para o uso do creme batido e das frutas no topo da sobremesa, além de mudança

na proporção de claras e açúcar e a introdução do amido e vinagre para a obtenção de um miolo mais macio e cremoso. Abandono do uso de chapas de latão, que passava sabor aos merengues, por papel manteiga ou vegetal.

Ana Pavlova, a famosa bailarina

Uma verdadeira estrela de seu tempo, era admirada em todo o mundo.



Imagem: Bailarina Anna Pavlova

Anna Pavlova era admirada e adorada em todo o mundo. Como resultado, muitos chefs batizaram seus pratos em homenagem a ela. Na França havia pernas de rã à la Pavlova, na América o sorvete Pavlova. Com apenas 17 anos, já era solista no Teatro Imperial. Em 1905 foi a primeira bailarina em o Lago dos Cisnes, obra que a

imortalizou. Pertenceu ao Ballets Russes, grupo criado em Paris com bailarinos de São Petersburgo e Moscou. Com este e outro grupo, fez diversas apresentações por toda a Europa, Américas e Ásia. No Brasil, Anna Pavlova apresentou-se nos anos de 1918, 1919 e 1928 no teatro Municipal no Rio de Janeiro.

A tecnologia aliada ao design na oferta de alimentos.

Por Sheyla Batimarco – LCB SP



Imagem: embalagem inteligente. Disponível em: < <https://modernrestaurantmanagement.com/why-restaurants-are-switching-to-intelligent-packaging/> >.

A tecnologia que inova embalagens faz a diferença.

Durante o transporte de um alimento, desde sua fabricação até a prateleira de nossas casas há um longo caminho, que depende de cuidados intensos.

Elas podem ser bonitas, valorizar o ingrediente que as compõem ou podem ser só o envólucro para proteger o alimento, no entanto, os cuidados que envolvem o desenvolvimento das embalagens são muito mais amplos do que imaginamos. Durante o transporte e armazenamento, os alimentos são expostos a diversos tipos de intempéries, que podem alterar a qualidade, as características sensoriais, as texturas, levando até o alimento a ficar impróprio para o consumo. Dentre as classificações, as embalagens podem ser consideradas ativas, quando interagem com o produto e/ou inteligentes, quando interagem com os consumidores. No primeiro caso, as embalagens desempenham um papel importante para aumentar o *shelf life* dos alimentos, além das funções básicas, como as de proteger, acondicionar, conter informações nutricionais, entre outros; enquanto as segundas trazem comodidade. A exemplo disso, o mercado tem oferecido para seus consumidores, embalagem com alta tecnologia, com menor impacto ambiental, e diversos canais de atendimentos para feedback de seus produtos.

Em Entrevista – Bate-Papo na cozinha



Neste mês de outubro, em comemoração ao dia das crianças, nossas chefs pâtissiers Juliete Soulé, do LCB SP e Thaís Mouros, do LCB RJ, contam como é a experiência em dar aulas aos “pequenos” Le Cordon Bleu, com aulas recheadas com muito aprendizado e bastante diversão!



Juliete Soulé – Chef de Pâtisserie - LCB SP

1. Como você se sente ensinando a arte culinária para o público infantil?

JS: As crianças trazem uma visão e energia totalmente únicas para dentro da cozinha. É incrível poder mostrar novos conhecimentos, inspirar possíveis futuros cozinheiros e ao mesmo tempo nos divertir vendo a criatividade das crianças ao enriquecer nossas receitas.

2. Qual a idade média dos alunos que participam?

JS: Costumamos receber alunos a partir dos 9 anos, assim garantimos que eles alcancem com tranquilidade a bancada de trabalho, até aproximadamente 15 anos.

3. Quais receitas você ensinou e como os alunos executaram?

JS: Procuramos buscar receitas que consigamos fazer todas as etapas com segurança com as crianças e que elas possam brincar com sabores, cores e texturas variadas em suas “criações”. Já fizemos curso de pizza, na qual, elas fizeram desde a massa até a finalização, combinando recheios, além de pizzas doces. E, não poderia deixar de citar, o curso de cupcakes. Fizemos duas massas, uma de baunilha e uma de chocolate, e diversas coberturas: brigadeiro, chantilly colorido, confeitos redondos, confeitos brilhantes, algumas peças decoradas com pastilhagem de bola de futebol, estrela, chuteira, coração, etc.

4. Qual é a devolutiva dos alunos que participam dos cursos?

JS: Eles adoram! Além de aprender a receita, se divertem finalizando, criando e decorando. Sempre me falam que vão fazer para os amigos quando chegarem em casa.

5. Para os próximos cursos, quais receitas você indicaria?

JS: Busco sempre trazer receitas que as crianças gostem de comer, como brownies, cookies, trufas, biscoitos decorados, etc.



Thaís Mouros – Chef de Pâtisserie – LCB RJ

1. Como você se sente ensinando a arte culinária para o público infantil?

TM: Trabalhar com crianças é sempre muito bom. Elas são muito receptivas. Podemos misturar brincadeiras com aprendizagem, tornando ainda mais proveitosa a aula. Com atenção e carinho elas são capazes de desenvolver produtos espetaculares.

2. Qual a idade média dos alunos que participam?

TM: Em média em torno de 10 anos.

3. Quais receitas você ensinou e como os alunos executaram?

TM: Ensinei brownie, cookies, cupcakes, ganaches, coberturas, aplicações com bicos e mousse de chocolate. Os alunos foram exemplares, muito espertos e absorveram todas as técnicas apresentadas. As aulas são completas; eles recebem a receita, assistem à demonstração e executam com perfeição.

4. Qual é a devolutiva dos alunos que participam dos cursos?

TM: Tenho certeza que as crianças adoram as aulas, isso porque vemos diversos alunos que voltam para fazer outros Les Petits.

5. Para os próximos cursos, quais receitas você indicaria?

TM: Para o próximo já temos novas receitas, como hambúrguer gourmet, batata frita e merengada, feita com morangos, chantilly e suspiros. Poderemos fazer também cursos utilizando temas festivos ou regionais.



