

FORMULÁRIO 5

BEBIDA TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: PETROLÂNDIA

Denominação da Bebida Típica: Cachaça (Aguardente de cana-de-açúcar ou Pinga)

Origem Étnica-Cultural: Indiana

Histórico da Bebida Típica: desde a década de 1950/1960 pela família Kuhnen de Indaiá

A cana-de-açúcar, também conhecida como cana-da-índia, é originária da Índia/China. Na Índia, o açúcar, ao ser cristalizado e separado do melado, era usado como remédio (vitalizador) ou adoçante. Através da rota da seda, que se inicia na China, o açúcar chegou ao Oriente e Europa terminando no porto de Veneza. Os Árabes, mercadores desta rota, no começo da Era de Cristo, já plantavam a cana-de-açúcar, destilavam o álcool, fazendo remédios, perfumes e licores. Quando ocuparam o sul da Península Ibérica (Portugal e Espanha), os Árabes também cultivaram a cana-de-açúcar, nessa região. Os Portugueses, ao tomarem posse das Ilhas de São Tomé e Príncipe, Açores e Madeira, iniciaram ali a plantação de cana-de-açúcar. Os espanhóis utilizaram as Ilhas Canárias.

Na Ilha da Madeira a plantação teve melhor rendimento, evoluindo como principal fornecedor de açúcar para a Europa e a sua distribuição era realizada pelos Flamengos, Holandeses e Alemães. Com a descoberta do Brasil, a produção de açúcar foi transferida para a Bahia e Pernambuco, norte do Brasil.

Em pouco tempo, o Brasil passou a liderar o mercado de açúcar na Europa. Já a produção espanhola, nas Canárias, Caribe e Antilhas não se desenvolveram.

Com a união das coroas portuguesa e espanhola, o açúcar português perdeu seu distribuidor holandês. Os Holandeses invadem o Brasil (Pernambuco), com o objetivo de retomar a distribuição do açúcar para a Europa. Com a separação das coroas, os Portugueses/Brasileiros, expulsaram os Holandeses de Pernambuco. Os Holandeses então migraram para o Caribe, desenvolvendo lá uma nova indústria de açúcar, concorrendo com a brasileira que entra em declínio.

A cachaça de cana-de-açúcar (Rum), sempre esteve ligada à trajetória histórica do açúcar pelo mundo. A cachaça brasileira e o rum do Caribe têm a mesma origem, ambos provêm da destilação de cana-de-açúcar, porém receberam denominação diferente por rivalidades comerciais entre os reinos de Portugal e Espanha. No início, a cachaça foi denominada de aguardente, água que ardia ao beber, razão pela qual os ingleses a denominaram de "kill-devil" (palavra inglesa) ou "rumbullion" (palavra Francesa). A referência mais antiga que se conhece de rum data de Maio de 1657, na Corte de Massachusetts, proibindo a venda de licores fortes conhecidos como rumme, água forte, vinho, brandy, etc. A palavra rum era utilizada já em 1667.

A produção brasileira de cachaça de cana desenvolveu-se atingindo volumes tão altos que desestabilizou o mercado português de aguardente vínica, levando Portugal a emitir um decreto proibindo a sua produção na colônia, Decreto Régio de 13/05/1649. Porém, após o terremoto em Lisboa de 1755, liberou-se novamente a produção da cachaça brasileira, com vistas a aplicar os impostos recolhidos na recuperação da capital de Portugal (1756).

O Brasil é hoje o maior produtor de açúcar e de cachaça (Rum) e único país que usa o álcool da cana-de-açúcar como combustível automobilístico.

PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ

Ingredientes Receita Original: fermento pão, limão, farinha de milho, casca de arroz, deixa fermentar com a garapa (suco da cana-de-açúcar), depois, deixa-se descansar 24 horas, retira-se 10% da destilação que é álcool puro, e começa a sair a cachaça pura.

Ingredientes Receita Adaptado:

Responsável pela Receita/Comercialização: Celestino Kuhnen

Local e Endereço de Comercialização: Agroindústria de derivados da cana-de-açúcar. Estrada Geral - Indaiá – Petrolândia - SC

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não (mas estão providenciando)

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Todos os dias.

Observações Gerais sobre a Bebida Típica/Curiosidades: Bebida de alto teor alcoólico

Antigamente, no Brasil, para se ter melado, os escravos colocavam o caldo da cana-de-açúcar em um tacho e levavam ao fogo. Não podiam parar de mexer até que uma consistência cremosa surgisse.

Porém um dia, cansados de tanto mexer e com serviços ainda por terminar, os escravos simplesmente pararam e o melado desandou!

O que fazer agora?

A saída que encontraram foi guardar o melado longe das vistas do feitor.

No dia seguinte, encontraram o melado azedo (fermentado).

Não pensaram duas vezes e misturaram o tal melado azedo com o novo e levaram os dois ao fogo.

Resultado:

O "azedo" do melado antigo era álcool que aos poucos foi evaporando e se formou no teto do engenho umas goteiras que pingavam constantemente, era a cachaça já formada que pingava (por isso o nome PINGA).

Quando a pinga batia nas suas costas marcadas com as chibatadas dos feitores ardia muito, por isso deram o nome de "ÁGUA-ARDENTE".

Caindo em seus rostos e escorrendo até a boca, os escravos perceberam que, com a tal goteira, ficavam alegres e com vontade de dançar.

E sempre que queriam ficar alegres repetiam o processo.

Hoje, como todos sabem, a AGUARDENTE é símbolo nacional!!!

Primórdios do XVI

O caldo era apenas consumido pelos escravos, para que ficassem mais dóceis ou para curá-los da depressão causada pela saudade de sua terra (banzo).

Como a carne de porco era dura, usava-se a aguardente para amolecê-la. Daí o nome "Cachaça", já que os porcos criados soltos eram chamados de "cachaços".

O apelido "Pinga" veio porque o líquido "pingava" do alambique.

2ª metade do Século XVI

Passou a ser produzida em alambiques de barro, depois de cobre, como aguardente.

Nome e Assinatura do Agente Cultural:

Data de Preenchimento do Formulário:

PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ

Como fazer uma boa Cachaça

- 1 – Colher a cana sem queima. Moída, a mesma vira caldo ou garapa. A decantação separa os resíduos sólidos ou passa-se por uma peneira de malha fina. O teor de açúcar na garapa oriunda do campo para a fabricação de uma boa cachaça, deve estar entre 20 e 24 brix de campo (o nível é medido com um aparelho chamado sacarímetro de brix).
- 2 – A garapa vai para tanques de fermentação, onde permanece de 06 a 24 horas. O fermento usado no processo vem da ação das bactérias ou fungo vegetal. Após o período estipulado de fermentação a garapa ou caldo misto passa a ser chamada de vinho e nesse momento o teor de brix tem de estar zerado (0 brix).
- 3 – Este vinho é direcionado para o destilador (alambiques) onde será aquecido com fogo direto ou indireto. O vinho entra em aquecimento transformando esses gases e vapores em líquido condensado pela coluna resfriadora (aqui já temos a tradicional Cachaça). Dependendo da coluna este líquido divide-se em 03 partes:
 - CABEÇA – teor alcoólico de 72° gl, muito alto para o consumo.
 - CORAÇÃO – teor entre 39 e 45 gl, perfeito para o consumo.
 - CALDA ou RABO – teor alcoólico baixo, impróprio para o consumo.

De cada uma tonelada de cana, produz-se de 70 a 120 litros de cachaça.

- 4 – Depois da separação a cachaça vai para tonéis de madeira neutra (não altera o sabor e a cor da bebida, onde permanece no mínimo por 06 meses) ou pode-se envelhecer em barris de madeira que atuam na Cachaça, como o Carvalho, Bálsamo, Amburana, Jequitibá e Angelim, em geral entre 01 e 10 anos.