

Jussara Pereira Dutra
Antônio Augusto Mendes dos Santos
Rosa Lía Barbieri
Marene Machado Marchi

Editores Técnicos

Butiá

PARA TODOS OS GOSTOS



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Butiá

PARA TODOS OS GOSTOS

Jussara Pereira Dutra
Antônio Augusto Mendes dos Santos
Rosa Lía Barbieri
Marene Machado Marchi

Editores Técnicos

Embrapa
Brasília, DF
2021

Embrapa Clima Temperado
BR 392 km 78 Caixa Postal 403
CEP 96010-971 Pelotas, RS
Fone: (53) 3275-8100
www.embrapa.br
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Unidade responsável pelo conteúdo
Embrapa Clima Temperado

Comitê de Publicações

Presidente
Luis Antônio Suíta de Castro

Vice-Presidente
Walkyria Bueno Scivittaro

Secretária-Executiva
Bárbara Chevallier Cosenza

Membros
*Ana Luíza B. Viegas, Fernando Jackson,
Marilaine Schaun Pelufê, Sônia Desimon*

Revisão de texto
Bárbara Chevallier Cosenza

Revisão técnica das receitas
desenvolvidas pelos apreciadores de butiá
Deise Sterque da Silva

Normalização bibliográfica
Marilaine Schaun Pelufê

Editoração eletrônica
Valder Valeirão [nativu design]

Foto de capa
Vanessa Alves

Foto de contracapa e guardas
Paulo Lanzetta

1ª edição
1ª impressão (2021): 2000 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Clima Temperado

B984 Butiá para todos os gostos / editores técnicos Jussara
Pereira Dutra... [et al.], editores técnicos. – Brasília, DF :
Embrapa, 2021.
320 p. : il. color ; 21 cm x 28 cm

ISBN: 978-65-87380-67-4

1. Butiá. 2. Fruta. 3. Processamento. 4. Consumo alimentar.
5. Receita. I. Dutra, Jussara Pereira. II. Santos, Antônio Augusto
Mendes. III. Barbieri, Rosa Lí. IV. Marchi, Marene Machado.

CDD 634.4

AUTORES

Antônio Augusto Mendes dos Santos

Coordenador da Fortaleza do Butiá do Litoral Catarinense,
diretor da Associação Slow Food do Brasil, Pescaria Brava, SC.

Ênio Egon Sosinski Júnior

Engenheiro-agrônomo, doutor em Ecologia,
pesquisador da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS.

Glenn Makuta

Biólogo, articulador da Rede Slow Food Brasil, São Paulo, SP.

Jussara Pereira Dutra

Gastrônoma, chef de cozinha, conselheira do Instituto Brasil a
Gosto, Porto Alegre, RS.

Marene Machado Marchi

Bióloga, doutora em Agronomia, bolsista CNPq, Embrapa Clima
Temperado, Pelotas, RS.

Rosa Lí Barbieri

Bióloga, doutora em Genética e Biologia Molecular, pesquisadora
da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS.



AGRADECIMENTOS

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e ao Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI), pelo apoio financeiro ao Projeto Nexus "A Rota dos Butiazais no Bioma Pampa: conectando pessoas e ecossistemas para a conservação e uso sustentável da biodiversidade".

À Transmissão de Energia Elétrica Sul Brasil S. A. (Teseb), pelo apoio financeiro ao Projeto "Conservação, repovoamento e usos dos ecossistemas de butiazais no Rio Grande do Sul".

A todas as pessoas que compartilharam suas receitas com butiá para a elaboração deste livro.



APRESENTAÇÃO

Este livro traz receitas tradicionais e novas criações culinárias com butiás, contando um pouco da história de quem as elaborou. Busca chamar atenção para a riqueza do conhecimento popular e as muitas possibilidades de uso dessas frutas nativas. As receitas foram desenvolvidas por apreciadores dos butiás, cursos de gastronomia e chefs de cozinha no Brasil, Uruguai e Argentina.

A publicação é um produto da Rota dos Butiazais/Red Palmar, uma rede internacional que conecta três países em torno do uso sustentável da biodiversidade, num amplo território onde existe uma ligação cultural com os butiás. A Rota dos Butiazais é coordenada pela Embrapa Clima Temperado, e conta com a parceria de muitas instituições e organizações, entre elas, o Movimento Slow Food. O Slow Food é uma rede de atuação local e articulação global, presente em mais de 160 países, e tem como lema “alimento bom, limpo e justo para todos”. A articulação do Slow Food com comunidades rurais, instituições de ensino de gastronomia e chefs de cozinha foi fundamental para a elaboração deste livro.

Pela promoção do uso dos butiás na alimentação, com valorização dos vínculos culturais das pessoas com a biodiversidade, a publicação contribui diretamente para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU) de números 2 (Fome zero e agricultura sustentável), 3 (Saúde e bem-estar), 12 (Consumo e produção sustentáveis), 15 (Vida terrestre) e 17 (Parcerias e meios de implementação).

Esperamos que o livro sirva de inspiração para a descoberta de novos sabores, para aguçar a criatividade e instigar a criação de novas receitas com butiás, ao mesmo tempo criando e fortalecendo vínculos entre extrativistas, agricultores, cozinheiros e consumidores.

Roberto Pedroso de Oliveira
Chefe-Geral da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS



Foto: Paulo Lanzetta

PREFÁCIO

O continente americano, ou “Novo Mundo”, é o centro de origem de muitas espécies frutíferas, sendo que algumas delas foram domesticadas e/ou utilizadas por populações indígenas, locais e tradicionais. Apesar do grande potencial para poder adicionar diversidade aos sistemas de produção agrícolas, gerar renda e melhorar a dieta das pessoas, informações sobre espécies frutíferas são muitas vezes dispersas ou escassas.

Dentro do universo de espécies vegetais descritas em todo o mundo, o Brasil se destaca com a maior diversidade de plantas do planeta. Essa riqueza está associada às características geográficas da região, especialmente a heterogeneidade da flora. Nesse rol, podemos incluir muitas espécies frutíferas subutilizadas ou negligenciadas, ainda muito pouco exploradas e que, na sua grande maioria, permanecem praticamente desconhecidas. Mais precisamente, segundo informação compilada pelo Bioersity na Base de Dados “Frutos do Novo Mundo”, na América existiriam 1.253 espécies frutíferas pertencentes a 302 gêneros e 69 famílias. A família Arecaceae, a qual pertence o butiá, encabeça a lista com 110 espécies.

Atualmente, o consumo de frutas tem aumentado no âmbito dos mercados locais e internacional, especialmente pelo reconhecimento do seu valor nutricional e para a saúde. No continente americano, e especialmente no Brasil, existem muitas espécies de frutas nativas, que, apesar de subutilizadas, apresentam potencial para a gastronomia e podem ser fonte de renda para a população local. Essas frutas representam uma oportunidade para os coletores e/ou produtores locais acessarem os mercados especiais, em que os consumidores colocam ênfase no caráter exótico e na presença de nutrientes capazes de prevenir doenças degenerativas. Nesse sentido, o seu uso, além do tradicional, pode ser também feito na forma de ingredientes que farão parte desde um simples prato até uma sofisticada preparação gastronômica.

Adicionalmente, hoje, em muitos países, e em especial naqueles com alta diversidade biológica, é notório o impacto que a integração entre agricultura, cultura, gastronomia e turismo promove nas suas economias, refletindo em novos negócios, geração de emprego e renda, preservação das tradições, costumes e da paisagem rural. O potencial brasileiro é ainda maior, dada a sua miscigenação, que reflete na multiplicidade de músicas, religiões, folclore e festividades populares. Tratar o turismo rural no contexto do “agro” brasileiro significa seguir uma tendência já consolidada em outros países, onde o desenvolvimento territorial se sustenta na valorização dos produtos da agrobiodiversidade e no patrimônio cultural e alimentar como protagonistas de experiências turísticas dinâmicas e únicas.

Com a associação de turismo e gastronomia, as possibilidades são ainda mais variadas. Ingredientes e produtos agroalimentares dos diversos biomas carregam consigo suas próprias identidades respaldadas na autenticidade dos produtores artesanais, nas práticas e hábitos tradicionais, além de serem capazes de provocar experiências sensoriais incomparáveis. Destaca-se, nesses ambientes, o grande potencial da obtenção de ingredientes com identidade própria, oriundos da biodiversidade, com potencial interesse para o mundo gastronômico, como é o caso do butiá.

A iniciativa de reunir em um livro a cultura e o patrimônio alimentar associado ao uso de frutos de butiazeiros, por meio de um inventário de receitas, seguramente complementam de forma extraordinária as ações do projeto Rota dos Butiazais/Red Palmar. Com esta publicação, abre-se a oportunidade de ações alternativas por meio de roteiros que valorizem os nexos agricultura/meio ambiente/cultura/gastronomia, explorando o que se denomina de paisagens alimentares.

Tem-se, nesse contexto, produtos com apelo regional, com diferenciais relacionados aos aspectos culturais e/ou de sustentabilidade, fundamentais para fortalecer essas conexões, já exploradas no projeto. Do mesmo modo que ocorre nos mercados mais maduros, como o europeu, a tipicidade é valorizada pelo consumidor e contribui para a viabilização de pequenos produtores e cooperativas agrícolas que comercializam produtos percebidos como autênticos. Nesse sentido, novas experiências que integrem gastronomia, espaços rurais e suas tradições, sustentabilidade e atividades produtivas apresentam grande potencial para a diversificação de renda e valorização da paisagem rural.

A gastronomia tem sido cada vez mais utilizada como ferramenta turística. Há, portanto, diversas oportunidades e lacunas para a pesquisa, desenvolvimento e inovação nesse eixo temático que, entre outras coisas, estimularam iniciativas como a criação da Embrapa Alimentos e Territórios, em 2018, e o recente Acordo de Cooperação Técnica entre o Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e o Ministério do Turismo (MTur), em 2020. Pesquisas nesse campo precisam partir do pressuposto de que o alimento é um elemento indispensável da cultura e que as identidades culturais também foram construídas por meio da alimentação e da gastronomia.

Aproveite cada oportunidade, história, imagem e receita que essa rica e deliciosa publicação pode lhe oferecer. Afinal, há butiá para todos os gostos.

Ricardo Elesbão Alves

Chefe Adjunto de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação
da Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL



Foto: Dantela Lopes Leite



Foto: Paulo Lanzetta

SUMÁRIO

25 SABORES DO BUTIÁ: DELÍCIAS CONSTRUÍDAS
AO LONGO DO TEMPO

31 OS BUTIÁS, OS LUGARES, AS PESSOAS E AS RECEITAS

RECEITAS DESENVOLVIDAS POR APRECIADORES DO BUTIÁ

Giruá (Rio Grande do Sul, Brasil)

42 Licor de butiá
43 Minimoranga recheada com butiá
43 Compota de butiá
44 Cuca com butiá in natura
45 Sagu de butiá
46 Trufa de butiá
47 Pastel de butiá
49 Torta de butiá
50 Licor de fermentação natural
51 Butiá desidratado
52 Molho barbecue de butiá
53 Coelho à milanesa com butiá desidratado
54 Frango cremoso butiazito
55 Molho agridoce de butiá

Passo Fundo (Rio Grande do Sul, Brasil)

58 Bolo de butiá
59 Pastel com recheio de butiá
60 Panqueca de pinhão com recheio de ricota e butiá
63 Frango assado com butiá

Pelotas (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 66 Cachaça com butiá
- 67 Bolo de butiá
- 68 Licor de butiá
- 69 Cachaça de butiá integral à moda “alemão”

Quaraí (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 73 Licor de butiá

Santa Vitória do Palmar (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 76 Trança de Natal com melaço de butiá
- 77 Bolinho de peixe com butiá
- 78 Arroz com butiá
- 79 Moranga recheada com butiá
- 80 Farinha de amêndoas de butiá
- 81 Palitos salgados com farinha de amêndoas de butiá
- 82 Palitos doces com farinha de amêndoas de butiá
- 85 Cookies de farinha de fibra de butiá com banana, aveia e canela

Tapes (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 88 Frango à moda butiazal
- 89 Filé de bagre com espinafre e butiá
- 90 Sorvete de butiá
- 91 Geleia de butiá com pimenta Sabor da Trilha
- 93 Geleia de butiá Sabor da Trilha
- 95 Cuca rápida de butiá
- 97 Coxinha de butiá

Torres (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 100 Concentrado de butiá
- 101 Chutney de butiá

Imbituba (Santa Catarina, Brasil)

- 106 Cachaça curtida com butiá
- 107 Como fazer uma Blonde Ale com butiá

Florianópolis (Santa Catarina, Brasil)

- 111 Sorbet de butiá

Garopaba (Santa Catarina, Brasil)

- 116 Biscoito de polvilho com butiá
- 117 Geleia de butiá

Laguna (Santa Catarina, Brasil)

- 121 Vinagrete de butiá
- 122 Pão de butiá
- 123 Biscoito de butiá

Pescaria Brava (Santa Catarina, Brasil)

- 126 Camarão da Lagoa Santo Antônio dos Anjos da Laguna com butiá
- 127 Butiacello
- 128 Pudim de butiá
- 129 Barbecue de butiá

Guichón (Paysandu, Uruguai)

- 133 Pizza com frutas secas e amêndoas de butiá-yatay
- 134 Arroz com leite e butiá-yatay
- 135 Bolo com cobertura de butiá-yatay

Ubajay (Entre Rios, Argentina)

- 138 Capelete de javali com molho agridoce de butiá-yatay
- 140 Butiá-yatay em calda
- 141 Vinagre de butiá-yatay
- 143 Lombo de porco ao molho de butiá-yatay
- 145 Chutney de abóbora e butiá-yatay

RECEITAS DESENVOLVIDAS POR INSTITUIÇÕES DE ENSINO

Escola de Gastronomia Aires Scavone (Egas)

- 149 Salada de vagem e brotos com maionese de butiá
- 151 Rocambole de butiá

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar)

- 153 Barriga de porco curada, fettuccine e hollandaise de butiá
- 155 Carolina de butiá

Universidade Feevale

- 159 Filé de tira-vira com creme de butiá e funcho grelhado

	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS)
161	Bolotiá com ganache de butiá
163	Pizza com massa de butiá
165	Blini de butiá
	Instituto Federal Sul-Rio-Grandense (IFSul)
167	Frango recheado com butiá, espinafre e batatas picantes
169	Maionese de butiá
	Faculdade Senac Porto Alegre
171	Ambrosia de butiá
173	Sorbet de butiá
173	Tuile de butiá
	Universidade de Caxias do Sul (UCS)
175	Tarte com doce de butiá
	Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA)
179	Mil folhas de butiá
181	Rabada ao molho de butiá
	Universidade Federal de Pelotas (Ufpel)
183	Risoto de butiá e galinha
185	Beijinho de butiá
	Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)
187	Costelinha de porco com molho de butiá e quinoa aromatizada com butiá
	UniRitter
191	Mousse trufada de chocolate branco e polpa de butiá com coulis aromatizado com cachaça
192	Tilápia com chutney de maçã e polpa de butiá
	Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc)
195	Cheesecake de erva-mate e butiá com crocante de pinhão
196	Hambúrguer de erva-mate com creme de butiá
	Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinós)
199	Carreteiro cremoso de costela e butiá
200	Tartelete de butiá
201	Verrine aos 3 butiás

	Universidade do Vale do Taquari (Univates)
205	Donauwelle com butiá
206	Tortéi de butiá
	Centro Universitário da Região da Campanha (Urcamp)
209	Carré de cordeiro ao molho de butiá, com musseline de batata baroa
	Instituto Federal Santa Catarina (IFSC)
213	Salada de quinoa com butiá, vegetais de outono, peixe marinado e vinagrete de butiá
215	Butiaíche - sanduíche de butiá
219	Bolo de melado com cremoso de butiá
221	Verrine de butiá
222	Macarron de farinha de pinhão recheado com geleia de butiá
223	Pâte de fruit de butiá
225	Canoa rústica de butiá
	Universidad Entre Ríos - Facultad de Bromatología
227	Hidromel com butiá-yatay

RECEITAS ELABORADAS POR CHEFS DE COZINHA

233	Rabanada + butiá + aipim + hibisco
235	Lombo de cordeiro, roti de butiá e dedo-de-dama e minivegetais
236	Petit gateau de butiá
237	Truta serrana ao molho de butiá e farofa de erva-mate
238	Semifredo de butiá
240	Butiá em texturas distintas com creme de queijo
242	Croquete de mandioca com ragu de cordeiro, queijo de ovelha em crosta de mate e geleia de butiá
244	Espaguete ao berbigão e marisco ao perfume de goethe e butiá
246	Camarão flambado ao chutney de butiá
247	Panna Cotta com geleia de butiá
249	Sorbetto de butiá com crocante de coquinho
251	Kombucha de butiá
253	Mostarda de butiá internacionalmente local
255	Lombo suíno empanado na farinha de pinhão e chutney de butiá
257	Ostras ao bafo com vinagrete de butiá

- 259 Drink Butiazinho
- 261 Costela suína com molho de butiá
- 262 Dadinho de queijo coalho com geleia de butiá
- 265 Beer fake
- 266 Ceviche de peixe com butiá
- 268 Ovo caipira pochê, especiarias, lâminas de abóbora crioula, crisps de alho-poró em mostarda de butiá
- 271 Papo de anjo em calda de butiá
- 273 Barriga de porco com molho de butiá, arroz agridoce e couve
- 275 Torta de chocolate com chimia de abóbora e butiá
- 276 Mostarda de butiá
- 277 Creme brûlée de butiá
- 278 Me caiu os butiás do bolso!
- 281 Creme de iogurte com butiá
- 282 Moqueca de butiá
- 284 Espaguete com molho de butiá
- 285 Suco de butiá com erva-cidreira e malvaisco
- 286 Ovos moles com butiá e vinho colonial branco
- 287 Chutney de butiá e maçã Fuji
- 288 Paçoca de pinhão e porco moura, demi-glace de butiá e mostarda de crem
- 290 Sorvete de butiá
- 291 Caipirinha de butiá
- 291 Arroz doce com butiá
- 292 Geleia de butiá com duas pimentas
- 293 Costelinha no molho de butiá com purê de mandioca
- 294 Arroz de butiá
- 295 Chutney de butiá
- 297 Cardos e molho agridoce de butiá
- 299 Camarões e butiá
- 300 Tainha na brasa, vinagrete de butiá e farofa de pinhão

- 305 O MOVIMENTO SLOW FOOD E O BUTIÁ

- 307 O BUTIÁ E SUAS POSSIBILIDADES
DE USO CULINÁRIO E GASTRONÔMICO

- 313 ÍNDICE DAS RECEITAS

Foto: Júlia Goetten Wagner





SABORES DO BUTIÁ: DELÍCIAS CONSTRUÍDAS AO LONGO DO TEMPO

Ênio Egon Sosinski Júnior

O butiá é um fruto de uma palmeira que é muito apreciado no Brasil, Uruguai e Argentina. Muitos brasileiros do centro do país o chamam de coquinho azedo. Os argentinos o conhecem por *yatay*. E no Uruguai e no Sul do Brasil todos o conhecem como butiá. Os butiazeiros, as palmeiras que dão os butiás em cachos, podem ocorrer de forma isolada na beira das estradas, em parques, jardins e quintais. Porém, ocorrem de forma natural em grandes agrupamentos conhecidos como butiazais, no Brasil, ou palmares, no Uruguai e Argentina.

Os butiazais são ecossistemas muito antigos com uma grande diversidade de animais e plantas nativos associados. No Brasil, ainda são encontrados nos campos do Bioma Pampa e nos campos de altitude entremeados com as matas de araucária (árvore que produz o pinhão) no planalto do Bioma Mata Atlântica e em algumas áreas do litoral sul de Santa Catarina e nordeste do Rio Grande do Sul. Também ocorrem em algumas áreas do Bioma Cerrado, especialmente no norte de Minas Gerais. Na Argentina é mais comum encontrar os palmares de *yatay* na região nordeste do país, descendo até o Pampa argentino, onde conectam-se aos vizinhos uruguaios. No Uruguai, cobrem extensas áreas de campos por todo o país, e é lá que encontramos as maiores extensões de remanescentes de palmares de butiá.

Os frutos podem ser das mais variadas cores: amarelo, alaranjado, avermelhado, marrom e até mesmo esverdeado. Contendo alto teor de potássio, manganês e ferro, os butiás são ricos em vitamina C e carotenoides e vêm sendo consumidos pelos diversos povos que habitaram o cone sul da América do Sul há séculos. Registros arqueológicos mostram o uso de amêndoas de butiá (os coquinhos) por populações humanas no Uruguai há mais de 8 mil anos. Acredita-se que os povos antigos contribuíram para

a seleção e distribuição dos frutos de butiá, resultando no estabelecimento de extensas áreas de butiazais pelo Sul da América do Sul.

Os butiás sempre foram apreciados quando consumidos direto das plantas, assim como utilizado para produzir a saborosa e muito conhecida cachaça com butiá. Porém, o uso do butiá vai muito além da cachaça. Graças a essa longa convivência e interdependência dos humanos com os butiazais tem sido possível criar um universo de outras possibilidades de utilização do fruto na alimentação e gastronomia, como você verá aqui em *Butiá para todos os gostos*.

A promoção e divulgação dessas delícias desenvolvidas no contexto da relação entre pessoas e os butiazais têm sido uma excelente estratégia para a conservação desses ecossistemas frente às inúmeras ameaças de sua conversão em outras formas de uso da terra. Contribuir com a promoção do valor e uso de frutos nativos estimula as comunidades locais no sentido delas se tornarem responsáveis pelo manejo sustentável e conservação dos seus ecossistemas. Tal arranjo pode criar um ciclo virtuoso, com aumento do interesse na proteção do meio ambiente devido à possibilidade do aumento da renda familiar e aos dividendos sociais e ecológicos resultantes.

Essas considerações têm inspirado muitas pessoas e instituições a se unirem em uma rede: a Rota dos Butiazais. Essa rede conecta pessoas no Brasil, Uruguai e Argentina interessadas no compartilhamento de conhecimentos e contribuições coletivas a fim de facilitar a inovação, a competitividade e a sustentabilidade das iniciativas associadas aos butiás e butiazais, contribuindo para gerar trabalho e renda, além do desenvolvimento regional. É a proposta de uma conexão entre territórios distintos em três países, cujas identidades se conectam num forte vínculo cultural que as pessoas estabeleceram com os butiás ao longo dos tempos.



Mapa da Rota dos Butiazais, em que cada palmeira indica onde existe pelo menos uma liderança local, que representa a diversidade de atores que compõem a rede nos três países envolvidos. Imagem: Fábria Amorim da Costa.



Foto: Rosa Lía Barbieri



Foto: Juliana Castelo Branco Villela



Foto: Juliana Castelo Branco Villela



Foto: Marene Machado Marchi



OS BUTIÁS, AS PESSOAS E AS RECEITAS

Rosa Lía Barbieri
Marene Machado Marchi

Apresentamos a seguir 141 receitas com butiás, elaboradas em três países onde os butiazais são nativos – Brasil, Uruguai e Argentina. As receitas foram criadas e compartilhadas tanto por pessoas que vivem nos locais onde ainda existem butiazais, como por pessoas que trabalham e cozinham com butiás, refletindo a diversidade cultural da Rota dos Butiazais.

O livro está organizado em três partes. Na primeira parte são apresentadas as receitas dos admiradores do butiá que vivem em locais que fazem parte da Rota dos Butiazais, no Brasil, Uruguai e na Argentina. Nessa parte do livro, as receitas estão organizadas de acordo com as localidades selecionadas, iniciando pelo Rio Grande do Sul, com os municípios dispostos em ordem alfabética, depois Santa Catarina, Uruguai e Argentina. Na segunda parte, estão receitas de algumas instituições de ensino, elaboradas por professores e alunos de escolas e cursos de gastronomia. Na terceira parte, estão as receitas desenvolvidas por chefs de cozinha. No final do livro você encontrará um índice de receitas agrupadas conforme o tipo: doces, salgadas, agridoce e bebidas de modo a facilitar a busca.

Além das receitas, este livro traz a pluralidade de olhares que pessoas muito diferentes têm sobre os butiás.

As pessoas que vivem nos diferentes locais de ocorrência dessas plantas desenvolveram, ao longo do tempo, um aproveitamento próprio para os butiás. Além do consumo dos frutos e das amêndoas, as plantas são usadas para embelezar os pátios e jardins das casas, de ruas e praças. São palmeiras que toleram baixas temperaturas e geadas, por terem evoluído por milhões de anos nessas condições ambientais. Artesãos usam partes da planta para elaborar produtos como bolsas, carteiras, mochilas, cachepôs, bandejas, caixas e garrafas decoradas.

O uso mais comum dos frutos é na preparação de licor e de cachaça com butiá, tanto no Brasil, como no Uruguai e na Argentina. Por isso, existem inúmeras variações das receitas dessas bebidas, algumas das quais estão neste livro. Na cozinha, os butiás vêm sendo combinados de várias maneiras com ingredientes disponíveis localmente, e assim surgiram receitas inovadoras com butiás, muitas das quais poderão ser encontradas neste livro.

Assim como na culinária, os butiás apresentam grande variedade de sabores, formas e cores, a planta também mostra características diversas que, quando conhecemos, permitem entender melhor o processamento dos frutos. Os butiazeiros têm flores femininas e masculinas agrupadas no mesmo cacho, mas a produção de frutos depende de insetos polinizadores que transportam o pólen de uma planta para outra. Existe um mecanismo genético que controla a abertura dessas flores: as flores masculinas liberam o pólen 24 horas antes que as flores femininas do mesmo cacho estejam abertas. Assim, as flores femininas de uma planta só serão polinizadas pelo pólen de outra planta, em um processo denominado de polinização cruzada. Por isso, existe uma dependência da presença dos insetos para que a formação de frutos aconteça. Ou seja, sem abelhas e outros insetos polinizadores, não há butiás.



Cacho de flores (inflorescência) de *Butia odorata*

Foto: Rosa Líia Barbieri



Flores femininas de *Butia odorata*

Foto: Rosa Líia Barbieri



Flores masculinas de *Butia odorata* na fase de liberação de pólen.

Foto: Rosa Líia Barbieri



Frutos maduros de *Butia odorata*

Foto: Rosa Líia Barbieri



Coquinhos de *Butia odorata*

Foto: Marene Machado Marchi



Amêndoas de *Butia odorata*

Foto: Marene Machado Marchi

Há uma grande variação genética para as características dos frutos, resultando em várias cores de frutos maduros, além de diferentes tamanhos, texturas de casca e quantidade de fibras na polpa. No interior de cada fruto há um coquinho (ou “caroço”), e dentro do coquinho estão amêndoas comestíveis. Cada butiá tem um coquinho, e cada coquinho pode ter de uma a três amêndoas.

Existem 21 espécies botânicas de butiás, dos quais quatro são usadas nas receitas deste livro: *Butia catarinensis*, *Butia eriopatha*, *Butia odorata* e *Butia yatay*. Conheça abaixo algumas curiosidades relacionadas com as diferentes espécies de butiá usadas nas receitas deste livro.

Butia catarinensis, conhecido como butiá-da-praia, ocorre nas áreas de restinga no Litoral Norte do Rio Grande do Sul e do Litoral de Santa Catarina. Seus frutos são pequenos, pouco fibrosos e muito doces, difíceis de despolar manualmente. Neste livro, é a espécie usada nas receitas de Torres, Garopaba, Imbituba, Laguna e Pescaria Brava.



Foto: Rosa Lia Barbieri

Butia eriopatha, conhecido como butiá-da-serra, é comum nos campos de altitude nos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Neste livro, é a espécie usada nas receitas de Passo Fundo.



Foto: Nilo Barbieri

Butia odorata tem maior ocorrência próximo ao Litoral Médio e sul do Rio Grande do Sul. Grandes butiazais são encontrados próximos às grandes lagoas e no Uruguai. Seus frutos têm maior teor de fibras e são menos doces. Neste livro, é a espécie usada nas receitas de Santa Vitória do Palmar e Tapes.



Foto: Paulo Lanzetta

Butia yatay ocorre no Brasil, Uruguai e Argentina, na região fronteira entre esses países. No Brasil, essa espécie é conhecida por butiá, mas na Argentina e no Uruguai a chamam de yatay. Seus frutos são grandes, com uma casca espessa que pode ser facilmente retirada. Neste livro, é a espécie usada nas receitas de Giruá e Quaraí (no Rio Grande do Sul), nas receitas de Ubajay (na Argentina) e em Guichón (no Uruguai). Por isso, em algumas receitas desses locais existe a recomendação de descascar os butiás.



Foto: Caroline Cristina Brouwers



Foto: Rosa Lía Barbieri

Assim como existem diferenças entre as espécies, existem também diferentes formas de denominar cada uso, ou mesmo diferentes formas de uso. Nas receitas deste livro são citados o uso do butiá inteiro, butiá despulpado, butiá sem casca, butiá descascado, farinha de amêndoas, farinha de fibra de butiá e polpa de butiá.

- **Butiá inteiro** – é o fruto inteiro, com casca e coquinho.
- **Butiá despulpado** – somente a polpa, em pedaços, sem o coquinho.
- **Butiá sem casca** – butiá cuja casca foi retirada, usado principalmente nas receitas de conservas. É o caso de frutos com polpa grossa e casca espessa (Butia yatay).
- **Butiá descascado** – idem à descrição acima.
- **Farinha de amêndoas** – é feita com a trituração das amêndoas dos butiás.
- **Farinha de fibra de butiá** – é feita com a trituração do bagaço seco do butiá. O bagaço é um resíduo da elaboração do suco de butiá.
- **Polpa de butiá** – a obtenção da polpa de butiá depende do tipo de equipamento utilizado, havendo duas possibilidades: 1) butiá despulpado, sem o coquinho, processado no liquidificador ou aparelho semelhante, com o mínimo de água necessário para triturar a fruta, coado; 2) butiá inteiro, processado em despulpadora específica para butiá ou similar à do açaí, sem adição de água.

Esperamos que esta publicação traga reconhecimento, estimule o interesse e encoraje o uso desses nossos preciosos recursos genéticos – os butiás.

Recursos genéticos são a parte da biodiversidade que é usada pelas pessoas.

RECEITAS DESENVOLVIDAS POR APRECIADORES DO BUTIÁ

No Brasil, Uruguai e Argentina muitas pessoas têm um vínculo afetivo com o butiá. Tradicionalmente usado para fazer cachaça com butiá, muita gente descobriu, experimentando, que o butiá também pode ser usado na culinária. Esses amantes do butiá criaram receitas surpreendentes, que são apresentadas a seguir.



GIRUÁ (RIO GRANDE DO SUL, BRASIL)

Giruí é um município situado na região das antigas Missões Jesuíticas, no norte do Rio Grande do Sul. No passado havia grandes butiazais da espécie *Butia yatay*, mas com o passar do tempo eles foram descaracterizados. Ali se realiza a Festa do Butiá, evento que reúne uma interessante diversidade de pessoas que produzem artesanato, alimentos, bebidas e poesia relacionados ao butiá. Merece destaque o concurso gastronômico "Balaio de Sabores", que estimula os moradores de Giruí a criarem novas opções de uso do butiá na alimentação, nas categorias salgados, doces, agridoce e bebidas. Um fato curioso das receitas criadas em Giruí é a recomendação de que os butiás sejam descascados, o que pode parecer estranho para quem não conhece os frutos da espécie *Butia yatay*. Essa espécie de butiá tem frutos com casca bastante espessa, o que permite sua retirada facilmente.





Foto: Marizete Fernandes

LICOR DE BUTIÁ

IRACEMA DE OLIVEIRA MAICÁ

• INGREDIENTES

- 1 kg de butiá (maduros e com casca)
- Água
- Cravo e canela a gosto
- Açúcar
- Cachaça de alambique de boa qualidade

• PREPARO

Higienize os butiás e os coloque em uma panela. Cubra com água e leve ao fogo (baixo) por cerca de uma hora. Deixe esfriar e coe. Reserve o líquido e descarte os butiás. Meça o caldo e acrescente o açúcar na proporção de 3:1, ou seja, para três medidas de caldo adicione uma medida de açúcar. Leve o caldo adoçado para ferver por cerca de 15 minutos, com o cravo e a canela. Acrescente a cachaça na proporção de 3:1 (para três medidas do caldo adicione uma medida de cachaça), tampe a panela e retire do fogo. Deixe esfriar, coe e engarrafe.



Foto: Nely de Oliveira Maicá

IRACEMA DE OLIVEIRA MAICÁ

Descendente de família de tropeiros, Iracema sempre acompanhou as tradições familiares conhecendo quase todos os ofícios relacionados ao cotidiano do interior. As portas de sua casa sempre estão abertas às novas gerações que buscam aprendizado nas artes de tear e trançar as folhas de butiá. Iracema nos brinda com a receita do licor de butiá que era feito por sua mãe para os convidados dos bailes que seu pai fazia em sua casa, no Rincão Cascavel, para entretenimento entre familiares e vizinhos.



Foto: Giseli Hanauer

MINIMORANGA RECHEADA COM BUTIÁ

MARIA SALETE MARCHI BARRICHELLO

• INGREDIENTES

- 4 minimorangas
- 100 gramas de carne moída
- 1 cebola
- 2 tomates
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta a gosto
- 20 gramas de butiá

• PREPARO

Corte a cebola, o alho e os tomates. Higienize os butiás, descasque e retire o coquinho. Corte os frutos em pedaços pequenos. Em uma panela, doure a cebola e depois acrescente o alho. Coloque a carne moída e cozinhe bem. Acrescente os tomates e o butiá, mantenha o fogo baixo para que evapore a água. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Higienize as minimorangas e corte uma "tampa" de cada unidade, retire as sementes com uma colher e salpique um pouco de sal no interior. Recheie com o molho e cubra novamente com a "tampa" cortada anteriormente. Acomode em uma panela com um pouco de água quente e sal, cozinhe por cerca de 30 minutos – a panela deve permanecer tampada.

COMPOTA DE BUTIÁ

MARIA SALETE MARCHI BARRICHELLO

• INGREDIENTES

- 300 gramas de butiá
- 1 ½ xícaras de açúcar
- 1 ½ xícaras de água
- Cravo a gosto

• PREPARO

Higienize e descasque os butiás. Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, por cerca de 30 minutos. Quando iniciar a fervura, comece a mexer – cuide para não grudar no fundo da panela. Retire do fogo e transfira a compota para vidros higienizados e feche.

Dica: a compota é versátil e pode ser utilizada como recheio em bolos, bombons e pastéis, também como cobertura emucas e bolos.



Foto: Giseli Hanauer

CUCA COM BUTIÁ IN NATURA

MARIA SALETE MARCHI BARRICHELLO

• INGREDIENTES [massa]

- 6 colheres de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de nata
- 2 ovos
- Essência de baunilha
- Farinha de trigo até dar o ponto (cerca de 4 xícaras)
- 2 colheres de fermento para pão
- 300 gramas de butiá descascado e picado

• PREPARO

Coloque a nata, os ovos, o açúcar, o sal e a essência de baunilha em uma bacia. Misture bem, com um garfo ou batedor de claras. Adicione o leite, intercalando com a farinha peneirada e por último, o fermento. Se necessário, adicione mais farinha – a massa não pode grudar na sua mão.

Deixe a massa crescer, até que o volume dobre – cerca de 1h e 30 min.

Após o descanso e fermentação da massa, separe a massa em duas porções e acomode-a nas assadeiras já untadas. Misture os butiás descascados e picados com 1/2 xícara de açúcar, Espalhe os butiás (pressione delicadamente na



Foto: Gisele Hanauer

massa) e a farofa por cima da massa. Asse em forno pré-aquecido a 160 graus, de 30 a 40 minutos (para se certificar, faça o teste do palito).

• INGREDIENTES [farofa-cobertura]

- 1 colher de banha
- 1 colher de nata
- 6 colheres açúcar
- 4 colheres de farinha

• PREPARO

Misture todos os ingredientes – a textura deve ser grumosa.



Foto: Maria Salete Marchi Barrichello

SAGU DE BUTIÁ

MARIA SALETE MARCHI BARRICHELLO

• INGREDIENTES

- 1 xícara de polpa de butiá in natura
- 1 ½ xícaras de água
- 1 ½ xícaras de açúcar
- 1 xícara de sagu

• PREPARO

No liquidificador, bata a polpa de butiá in natura com a água e o açúcar. Pode usar o butiá inteiro ou em pedaços também. Leve ao fogo junto com o sagu e quando ferver baixe o fogo.

Cozinhe até que o sagu esteja quase transparente, por cerca de 30 minutos - mexa para que o sagu não grude no fundo da panela. Transfira o sagu pronto para a tigela de servir e leve à geladeira.



Foto: Isadora Barrichello

MARIA SALETE MARCHI BARRICHELLO

Descendente de imigrantes alemães e italianos, Maria Salete mora na zona rural de Giruá. Mãe de dois filhos, trabalha no campo e também com venda de pães e demais produtos na cidade. Na casa de seus pais, utilizavam o butiá apenas como sobremesa, quando preparavam o doce em calda com butiá. Quando surgiu, na cidade, o Concurso de Pratos com Butiá, se sentiu motivada a criar pratos do dia a dia, substituindo e/ou incluindo butiá. Começou incluindo butiá no pão integral que ela já fazia para vender. Hoje são inúmeros pratos desenvolvidos com butiá.

TRUFA DE BUTIÁ

SIMONE KRONBAUER

- **INGREDIENTES [casquinha]**
 - 300 gramas de chocolate amargo
 - 100 gramas de chocolate branco líquido

- **PREPARO**

Corte o chocolate em pedaços pequenos, coloque em uma tigela refratária e derreta em banho-maria ou micro-ondas. Se optar pelo banho-maria, leve uma panela com um pouco de água ao fogo médio. Quando começar a ferver, reduza o fogo e encaixe a tigela com chocolate sobre a panela - o vapor é suficiente para derreter o chocolate e a tigela não deve encostar no fundo da panela.

Quando o chocolate estiver derretido e uniforme, retire a tigela da panela e unte uma forma de própria para fazer bombom. Com auxílio de uma colher coloque uma camada fina do chocolate derretido na forma, deixe esfriar. Repita a operação para fazer uma casquinha mais grossinha e reserve. Se optar pelo micro-ondas siga a orientação do fabricante para derreter o chocolate e forre a forma de chocolate seguindo as instruções para o chocolate derretido em banho-maria.

- **INGREDIENTES [recheio]**
 - 1 leite condensado
 - 100 gramas de creme de leite
 - 1 colher de manteiga sem sal
 - 1 vidro de 300 gramas de compota de butiá para recheiar



Foto: Jussara Dutra

- **PREPARO**

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. Mantenha em fogo baixo e mexa constantemente - cuidado para que não grude no fundo ou laterais da panela. O recheio estará pronto quando a consistência for cremosa e não mais grudar no fundo da panela. Transfira para um prato untado com manteiga e cubra com filme plástico para não criar película.

- **MONTAGEM**

Em uma forma própria para bombons coloque um pouco da compota de butiá em cada cavidade. Por cima, espalhe um pouco de chocolate branco derretido e com o auxílio de um garfo faça alguns riscos decorativos. Leve as formas à geladeira por 5 minutos para secar o chocolate. Retire da geladeira e espalhe uma fina camada de chocolate amargo derretido - espalhe bem o chocolate, movimentando a forma para que a camada seja uniforme. Repita o procedimento em todas as cavidades, mas atenção: deve sobrar chocolate derretido para fechar as trufas! Leve novamente as formas à geladeira para secar. Retire da geladeira para secagem do chocolate. Retire e distribua um pouco de recheio em cada cavidade e complete com a compota de butiá - deixe cerca de 3 milímetros de espaço até a borda. Espalhe uma camada de chocolate amargo em cada trufa e raspe com uma espátula para retirar o excesso e fazer o acabamento. Leve novamente à geladeira, por cerca de 10 minutos. Quando o chocolate estiver seco, desenforme.



Foto: Paulo Lanzetta

TORTA DE BUTIÁ

SIMONE KRONBAUER

- **INGREDIENTES [massa]**
 - 3 OVOS
 - 1 ½ a 2 xícaras de farinha de aveia
 - ½ xícara de trigo
 - 1 xícara de açúcar
 - ¼ xícara de água
 - 1 colher de sobremesa de fermento

- **PREPARO**

Com um fouet ou na batedeira, bata o açúcar e as gemas até que a coloração seja clara e a textura aerada. Adicione aos poucos a água - o volume final deve ser o triplo do inicial. Na batedeira, bata as claras em neve. Adicione a farinha de aveia e de trigo peneiradas. Acrescente as claras em neve, com cuidado para não perder volume. Por último, coloque o fermento. Asse em uma forma untada em forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos - para se certificar, faça o teste do palito. Desenforme após esfriar e corte ao meio (na horizontal).

● **INGREDIENTES** _____
[recheio de creme de leite condensado]

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite integral
- 2 colheres de sopa de amido de milho

● **PREPARO** _____

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre – cuidado para não queimar. Espere esfriar e bata na batedeira para que o creme fique mais aerado, brilhoso e saboroso. Reserve.

● **INGREDIENTES** [crocante de nozes] _____

- 250 gramas de nozes picadas em pedaços pequenos
- 4 colheres de sopa de açúcar
- ½ colher de sopa de manteiga sem sal

● **PREPARO** _____

Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, em uma caçarola, mexendo sempre. Quando o açúcar estiver caramelizado, o crocante estará pronto. Reserve.

● **INGREDIENTES** [disco de merengue] _____

- 1 xícara de claras
- 3 xícaras de açúcar

● **PREPARO** _____

Em uma panela pequena coloque o açúcar e as claras. Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até o açúcar se dissolver. Cuide para não cozinhar as claras (não pode passar de 60 °C). Bata a mistura ainda quente na batedeira, até que a tigela da batedeira esfrie. Asse em forno aquecido a 130 °C, em uma assadeira untada com óleo, por mais de 3 horas. Desenforme preferencialmente quando estiver frio, batendo no fundo da assadeira para soltar o merengue, que deve estar bem seco. Reserve.

● **INGREDIENTES** [nata batida] _____

- 300 gramas de nata
- ¼ de xícara de açúcar
- ½ xícara de leite integral
- 200 gramas de chocolate picado (reserve uma parte para a decoração)

● **PREPARO** _____

Bata a nata, o leite e o açúcar na batedeira em velocidade baixa – cuide para não bater demais, a textura deve ser cremosa. Reserve.

● **INGREDIENTES** [recheio de butiá] _____

- 1 vidro de 300 gramas de compota de butiá para recheiar.

● **INGREDIENTES** [decoração] _____

- Chocolate picado
- Chantilly

● **MONTAGEM** _____

- 1) Metade do bolo que foi cortada.
- 2) Creme de leite condensado.
- 3) Disco de merengue.
- 4) Nata batida misturada com crocante de nozes (metade da nata batida misturada com o crocante de nozes).
- 5) Compota de butiá picada.
- 6) Nata batida misturada com chocolate picado (metade da nata batida misturada com o chocolate picado).
- 7) Cubra com a outra metade do bolo.
- 8) Decore com o chantilly e com o chocolate picado que foi reservado.



Foto: Jussara Dut

PASTEL DE BUTIÁ

SIMONE KRONBAUER

● **INGREDIENTES** [massa] _____

- 200 gramas de creme de leite (1 caixinha)
- Farinha de trigo – quanto baste (em torno de 2 xícaras)
- Sal a gosto

● **PREPARO** _____

Em uma tigela, peneire a farinha e o sal. Acrescente o creme de leite e misture. Coloque a massa em uma superfície limpa e sove até que a textura seja lisa e homogênea, sem grudar nas mãos – se for necessário adicione mais farinha.

Com auxílio de um rolo, abra a massa em uma espessura uniforme – cerca de 3 milímetros sobre uma superfície polvilhada com farinha. Corte a massa no formato de sua preferência e coloque o recheio. Feche os pastéis com o auxílio de um garfo, pressionando as laterais. Pode ser assado ou frito.

● **INGREDIENTES** [recheio] _____

- Compota de butiá – butiá em calda em pedaços
- Chocolate preto e branco
- Queijo



Foto: Simone Kronbauer

SIMONE KRONBAUER

Moradora na Zona Rural de Giruá, há 16 anos Simone foi desafiada por uma técnica da Emater da região para desenvolver um bolo com butiá. Em vez de bolo resolveu criar uma torta com butiá. A criação da torta partiu de uma receita da sogra e foi sendo aprimorada. Hoje a torta é uma marca registrada da Festa do Butiá na cidade de Giruá.



LICOR DE FERMENTAÇÃO NATURAL

PAULINO BONFANTI

● INGREDIENTES

- 1 kg de butiá higienizado
- 1 litro de água
- 1,5 kg de açúcar

● PREPARO

Faça uma calda com a água e o açúcar. Espere a calda esfriar e coloque em um vidro higienizado com os butiás. Deixe fermentar entre 30 e 90 dias. Retire os butiás e envase, finalizando assim a fermentação. Deixe por um ano no envase e o licor estará pronto para ser degustado.



Foto: Maiara Andressa Bonfanti

PAULINO BONFANTI

Com sua família, Maiara (neta de Paulino Bonfanti) fundou a Apoena Bolsas, com produção artesanal a partir das folhas de butiá de Giruá. Em tupi, Apoena significa "aquele que enxerga longe". O trabalho com as bolsas é conciliado com o preparo do licor criado por seu avô Paulino Bonfanti, também conhecido como "licor do vô". Sua principal finalidade é contribuir e preservar a cultura local.



Foto: Suzete Gonçalves Brouwers

BUTIÁ DESIDRATADO

SUZETE GONÇALVES BROUWERS

● INGREDIENTES

- 20 butiás

● PREPARO

Higienize, descasque (se o seu fruto for grande e tiver casca) e retire o coquinho dos butiás.

Para a secagem no forno, espalhe os frutos em uma assadeira e leve ao forno a 180°C. A secagem deve ser lenta e gradual, levando cerca de 30 minutos.

Para a secagem no micro-ondas, espalhe os butiás sobre papel toalha e marque 30 segundos. Verifique e repita a operação quantas vezes for necessário (de 2 a 3 minutos).

Depois de frio, bata os butiás no liquidificador.

O butiá desidratado pode ser congelado ou mantido em refrigeração. Utilize em pratos doces ou salgados e, também, para empanar.



Foto: Caroline Cristina Brouwers

MOLHO BARBECUE DE BUTIÁ

SUZETE GONÇALVES BROUWERS

• INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de polpa de butiá
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola
- 4 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 3 colheres de sopa de molho de tomate
- 300 mL de ketchup
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de vinagre
- 2 pitadas de pimenta
- 2 pitadas de sal

• PREPARO

Rale a cebola e refogue com azeite. Adicione o louro e o açúcar mascavo. Acrescente o restante dos ingredientes quando o açúcar estiver derretido. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até ficar consistente.



Foto: Caroline Cristina Brouwers

COELHO À MILANESA COM BUTIÁ DESIDRATADO

SUZETE GONÇALVES BROUWERS

• INGREDIENTES

- 1 coelho cortado em pedaços
- 120 mL de licor de butiá
- Louro, manjerona, sálvia ou orégano a gosto
- Farinha de trigo
- Ovos batidos
- Farinha de rosca
- Butiá desidratado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

• PREPARO

Faça uma marinada com os temperos e o licor de butiá. Adicione os pedaços do coelho na marinada e deixe 20 minutos descansando. Em uma vasilha, misture a farinha de rosca com o butiá desidratado. Passe os pedaços de coelho na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e, por fim, na mistura da farinha de rosca com butiá desidratado. Frite em óleo quente e sirva com geleia picante de butiá.



Foto: Caroline Cristina Brouwers

FRANGO CREMOSO BUTIAZITO

SUZETE GONÇALVES BROUWERS

● INGREDIENTES

- 1 ½ kg de coxas ou sobrecoxas de frango
- 1 lata de cerveja (não pode ser preta)
- 120 mL de licor de butiá
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 400 gramas de creme de leite (2 caixinhas)
- Louro a gosto
- 3 colheres de sopa de óleo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha a gosto

● PREPARO

Corte a cebola, o alho e a salsinha. Tempere o frango com todos os ingredientes, com exceção do creme de leite. Deixe marinar por no mínimo 30 minutos. Separe o frango da marinada e doure em uma panela aquecida com o óleo (doure bem, para que forme uma fina crosta no fundo da panela). Adicione à panela o líquido da marinada (pode ser coado) e cozinhe em fogo baixo por cerca de 20 minutos. Coloque o creme de leite e cozinhe por mais alguns minutos. Ajuste o tempero. Salpique a salsinha por cima antes de servir.



Foto: Caroline Cristina Brouwers

MOLHO AGRIDOCE DE BUTIÁ

SUZETE GONÇALVES BROUWERS

● INGREDIENTES

- 240 ml de polpa de butiá
- 1 cebola
- 1 pimentão (opcional)
- 120 ml de vinagre
- ½ xícara de açúcar
- Sal a gosto

● PREPARO

Corte a cebola e o pimentão. Leve todos os ingredientes ao fogo baixo e cozinhe por 20 minutos. Prove, ajuste o sal e bata no liquidificador. Mantenha sob refrigeração.

SUZETE GONÇALVES BROUWERS

Agricultora, culinária, esposa, mãe, avó e estudante universitária de Serviço Social, Suzete participa de diversos concursos culinários e acumula premiações. Seu troféu mais recente foi no Concurso "Balaio de Sabores", realizado na cidade de Giruá em março/2019, na 13ª Feira do Butiá. Entusiasta do butiá e da culinária, Suzete participa desde a 1ª edição do concurso. Em 2019, recebeu o primeiro lugar na categoria doces e sobremesas, com sua taça dourada de butiá. Na categoria agridoce, recebeu o segundo lugar com a rabada com butiá.



Foto: Caroline Cristina Brouwers



PASSO FUNDO (RIO GRANDE DO SUL, BRASIL)

Passo Fundo é o município que sedia o Centro de Tecnologias Alternativas Populares (Cetap), uma organização da sociedade civil que se dedica à promoção e fortalecimento da Cadeia Solidária das Frutas Nativas e dos sistemas agroflorestais como estratégia de valorização e conservação da biodiversidade nativa do Rio Grande do Sul. Nas ações do Cetap e na Cadeia Solidária das Frutas Nativas, o butiá sempre tem um destaque especial.



BOLO DE BUTIÁ

LÍDIA DA ROCHA FIGUEIRÓ

- **INGREDIENTES [massa]**
 - 1 ½ xícaras de açúcar
 - 2 colheres sopa de manteiga sem sal
 - 4 ovos
 - 3 xícaras de farinha de trigo peneirada
 - 2 colheres de chá (cheias) de fermento em pó
 - 1 xícara de polpa de butiá (300 gramas)

- **PREPARO**

Com um *fouet* ou batedeira, bata o açúcar, a manteiga (em temperatura ambiente) e as gemas. Bata até que a coloração seja clara e a textura fofa/aerada.

Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as claras, delicadamente à mistura de gemas. Adicione a farinha de trigo e o fermento peneirados e por último a polpa de butiá.

Despeje em forma untada e asse em forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos – faça o teste do palito.

Quando pronto, despeje a cobertura de butiá.

- **INGREDIENTES [cobertura]**
 - 1 xícara de açúcar
 - ½ xícara de água
 - 200 gramas de butiá em pedaços
- **PREPARO**

Em uma panela, leve o açúcar e a água ao fogo. Quando o açúcar estiver dissolvido, coloque os pedaços de butiá. Cozinhe até alcançar o ponto de calda.



PASTEL COM RECHEIO DE BUTIÁ

LÍDIA DA ROCHA FIGUEIRÓ

- **INGREDIENTES [massa]**
 - 3 xícaras de farinha de trigo
 - 1 colher de sopa óleo
 - 1 colher de sopa de cachaça
 - 1 xícara de água quente
 - 1 colher de sal
 - 1 gema

- **PREPARO**

Em uma tigela, dilua o sal na água, adicione a cachaça, o óleo a gema. Misture bem e adicione a farinha peneirada. Sove até que a massa esteja homogênea. Para abrir a massa, utilize cilindro ou rolo. A massa deve ter espessura média (cerca de 3 milímetros). Após aberta, corte a massa com um cortador de formato redondo. Acomode uma porção do recheio na metade da massa e feche. Pressione as laterais do pastel com um garfo. Repita a operação até o final da massa e do recheio. Frite os pastéis em óleo quente, até dourar.

- **INGREDIENTES [recheio]**
 - 1 peito frango (200 gramas)
 - 1 cebola
 - 2 tomates
 - 50 gramas de temperos verdes
 - 3 colheres de óleo
 - 1 colher (chá) de sal
 - 1 xícara de açúcar
 - ½ xícara de água
 - 200 gramas de butiá em pedaços

- **PREPARO**

Cozinhe o frango (coberto com água) em uma panela de pressão (marque 15 minutos após pegar a pressão). Retire o frango da panela e espere esfriar para desfiar. Enquanto isso, pique a cebola, o tomate e o tempero verde. Doure a cebola em uma panela com óleo, acrescente o tomate e cozinhe por cerca de 3 minutos – cuidado para não queimar. Acrescente o frango desfiado, o tempero verde e o sal. Reserve. Em uma panela, leve o açúcar e a água ao fogo. Quando o açúcar estiver dissolvido, coloque os pedaços de butiá. Cozinhe até alcançar o ponto de calda (textura mais grossa). Quando a calda estiver pronta acrescente ao frango temperado.

PANQUECA DE PINHÃO COM RECHEIO DE RICOTA E BUTIÁ

LÍDIA DA ROCHA FIGUEIRÓ

● INGREDIENTES [massa]

- 2 ovos
- 300 mL de leite
- 4 colheres de pinhão cozido e descascado
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de manteiga sem sal

● PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

● INGREDIENTES [recheio]

- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de água
- 200 gramas de butiá em pedaços
- 1 ricota

● PREPARO

Com um garfo, esmague a ricota até que se desmanche. Para uma textura mais uniforme, passe a ricota pela peneira. Reserve. Em uma panela, leve o açúcar e a água ao fogo. Quando o açúcar estiver dissolvido, coloque os pedaços de butiá. Cozinhe até alcançar o ponto de calda. Espere esfriar e adicione a ricota.

● MONTAGEM

Faça as panquecas em uma frigideira antiaderente, com espessura média.

Disponha o recheio e enrole. Sirva imediatamente.



Foto: Lídia da Rocha Figueiró



Foto: Enio Egon Sosinski Júnior



FRANGO ASSADO COM BUTIÁ

LÍDIA DA ROCHA FIGUEIRÓ

• INGREDIENTES

- 6 coxas e/ou sobrecoxas de frango
- 1 colher de chá de sal
- Temperos de acordo com a preferência (alecrim, tomilho, sálvia)
- 3 tomates
- 2 cebolas
- 1 pimentão

• INGREDIENTES [cauda]

- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de água
- 300 gramas de polpa de butiá

• PREPARO

Tempere o frango com o sal e ervas de sua escolha. Disponha em uma assadeira e regue com um fio de azeite. Asse em forno pré-aquecido a 150 °C por cerca de 1 hora. Enquanto o frango assa, corte o tomate e a cebola em rodelas e o pimentão em tiras. Reserve.

Para o preparo da calda, leve o açúcar e a água ao fogo. Quando o açúcar estiver dissolvido, coloque a polpa de butiá. Cozinhe até alcançar o ponto de calda (textura mais grossa).

Retire o frango assado do forno, regue com a calda de butiá e decore com o tomate, pimentão e cebola. Leve ao forno novamente por cerca de 10 minutos. Sirva imediatamente.

Foto: Lídia da Rocha Figueiró



LÍDIA DA ROCHA FIGUEIRÓ

Lídia da Rocha Figueiró coordena o Encontro de Sabores, divulgando as frutas nativas do Rio Grande do Sul, através da criação de pratos salgados e doces. Com aceitabilidade supreendente de seus preparos, Lídia percebe o interesse do público no resgate de lembranças afetivas relacionadas ao alimento.



PELOTAS (RIO GRANDE DO SUL, BRASIL)

Localizada no sul do Rio Grande do Sul, às margens da Lagoa dos Patos, Pelotas é conhecida como a Capital Nacional do Doce. Os butiazeiros são presença frequente nos pátios das casas, em praças e jardins. A Embrapa Clima Temperado, instituição que idealizou a Rota dos Butiazeiros, fica localizada em Pelotas. Os pesquisadores da Embrapa, em parceria com professores e estudantes da Universidade Federal de Pelotas, têm trabalhado para o avanço do conhecimento científico associado aos butiás.



Foto: Énio Egon Sosinski Júnior

CACHAÇA COM BUTIÁ

JOÃO CARLOS COSTA GOMES

● INGREDIENTES

- 1/3 litro de butiá
- 1 litro de cachaça

● PREPARO

Em um recipiente de vidro limpo, com tampa, colocar butiás inteiros até um terço do volume. Completar com cachaça e deixar repousar por um período de no mínimo 20 a 30 dias. Está pronto para degustar. Períodos muito prolongados vão escurecer o licor e acentuar o sabor, tornando-o mais amargo.

Uma variação, no caso de recipientes com boca estreita, é retirar a polpa e introduzir no vidro separadamente a polpa e o coquinho. Para quem prefere sabor mais amadeirado pode-se incluir alguns coquinhos a mais e até a amêndoa, extraída do coquinho quebrado. E para quem prefere bebidas adocicadas, basta incluir duas ou três colheres de açúcar no recipiente.

JOÃO CARLOS COSTA GOMES

Pesquisador da Embrapa com foco em Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável. Origem em família de agricultores familiares onde o butiá sempre esteve presente. Na propriedade da família, localizada no Santo Amor, distrito de Morro Redondo, existem butiazeiros centenários que deram origem a dezenas de outros butiazeiros que produzem frutos grandes, sem fibra, muito apreciados para consumo in natura e produção de licores. Licores, cada um tem sua "fórmula milagrosa", afirma, e tem certeza que a sua é a melhor de todas. "A que uso mais comumente é feita apenas com os frutos de butiá e uma boa cachaça".



Foto: Paulo Lanzetta

BOLO DE BUTIÁ

MARENE MACHADO MARCHI

● INGREDIENTES [massa]

- 3 xícaras de butiá despulpado (somente a polpa, em pedaços, sem o coquinho)
- 3 ovos inteiros
- 3/4 de xícara de óleo de girassol
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico

● PREPARO

Bata no liquidificador o butiá despulpado, os ovos e o óleo de girassol. Misture num recipiente à parte, a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Acrescente na mistura seca o que foi batido no liquidificador e misture bem. Ponha para assar em fogo baixo, numa forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depende do forno, mas leva uns 30 a 40 minutos. Podemos fazer com cobertura para as crianças, assim elas começam a apreciar o butiá e depois podem sentir o sabor da fruta sem problemas. Mas, lembrem-se, o uso do açúcar deve ser controlado, pois ele não faz bem à saúde.

● INGREDIENTES [cobertura com butiá]

- 2 xícaras de polpa de butiá
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 10 butiás inteiros

● PREPARO

Bata a polpa de butiá no liquidificador. Coloque numa panela a polpa de butiá batida e acrescente o açúcar, a manteiga e os butiás inteiros. Leve ao fogo e mexa até dissolver bem o açúcar e começar a engrossar. Retire os coquinhos inteiros e cubra o bolo com a cobertura morna.

● INGREDIENTES [cobertura com chocolate]

- 2 xícaras de açúcar cristal
- 1/2 xícara de leite integral
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de chocolate em pó

● PREPARO

Coloque em uma panela o açúcar, o leite, a manteiga e o chocolate. Leve tudo ao fogo e mexa até engrossar um pouquinho, por uns 5 minutos. Acompanhe com suco de butiá ou café.



LICOR DE BUTIÁ

MARENE MACHADO MARCHI

- **INGREDIENTES** [massa]
 - 1 kg de butiá
 - 1/3 kg de açúcar ou 300 gramas
 - 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
 - 1 pitada de noz moscada
 - Cachaça

- **PREPARO**

Lave os butiás e escorra. Ponha em uma panela grossa o butiá inteiro e acrescente o açúcar, o açúcar mascavo e a noz moscada. Leve ao fogo para cozinhar, misturando sempre no início até dissolver bem o açúcar. Cozinhe por uns 10 minutos. Desligue o fogo e deixe esfriar. Repita a operação por mais duas ou três vezes, sempre deixando um intervalo entre as fervuras, para o doce esfriar e engrossar. Até que fique uma calda quando esfrie. Coe para retirar os coquinhos e separe. Coloque toda a calda feita em uma garrafa, ponha uns 20 butiás cozidos e depois acrescente aos poucos uma boa cachaça, aproximadamente metade da calda. Feche a garrafa, agite e prove; se necessário, acrescente mais cachaça e está pronto o licor.

Dicas: os butiás cozidos com açúcar que sobram na panela, ficam deliciosos. Podem ser usados como passas, se tiverem polpa para serem fatiados. As amêndoas que estão dentro dos coquinhos também ficam saborosas, é só quebrar e comer ou usar em outros pratos.

MARENE MACHADO MARCHI

Bióloga, mestre em Botânica pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul e doutora em Agronomia pela Universidade Federal de Pelotas. Trabalha com a conservação pelo uso dos ecossistemas de butiazaís no Bioma Pampa, realizando pesquisas de levantamento florístico, ministrando oficinas de culinária e artesanato com frutos e folhas de butiazeiros, assim como com gramíneas ornamentais nativas do Bioma Pampa.



Foto: Rosa Lía Barbieri

CACHAÇA DE BUTIÁ INTEGRAL À MODA "ALEMÃ"

RITA MARIA HECK

- **INGREDIENTES**
 - 800 Kg de butiá com bastante polpa
 - 1 litro de cachaça
 - 1 vidro limpo com tampa
 - 2 colheres de açúcar orgânico (opcional)

- **PREPARO**

Colher e lavar as frutas colocando-as num vidro limpo, após completar o recipiente com a cachaça (preferência Velho Barreiro, por ser uma cachaça com bom teor de fermentação). A cachaça deve ficar encobrindo todas as frutas, isto é, todas as frutas ficam submersas. Adicionar duas colheres de açúcar (opcional). Fechar a tampa do vidro, datar com etiqueta e deixar em repouso por 21 dias em local escuro.

No 22º dia, coar a cachaça e colocar numa garrafa e deixar no freezer. A cachaça de butiá não irá congelar e se recomenda servir gelada. A degustação é recomendada como aperitivo e mantém o sabor da fruta natural. Esta bebida, no cuidado familiar, tem duas situações de consumo recomendado: um "martelinho" após um banho de chuva, de improviso; ou meio "martelinho" após a ingestão de alimento indigesto.



RITA MARIA HECK

Rita Maria Heck é enfermeira, professora da Faculdade de Enfermagem e Integrante do Programa de Pós-Graduação em Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas. Recebeu o Prêmio "Pioneiras da Ecologia" em 2014. Realizou diversas pesquisas sobre plantas medicinais do Bioma Pampa.



Foto: Clênio Pillon

QUARAÍ (RIO GRANDE DO SUL, BRASIL)

Localizado na Campanha Gaúcha, na fronteira com o Uruguai, Quaraí conserva um belíssimo remanescente de butiazal da espécie *Butia yatay*. Esse butiazal se estendem ao longo de coxilhas sobre o campo nativo preservado, formando uma paisagem única. Em Quaraí, os butiás são usados na tradicional cachaça e no preparo de licor.



LICOR DE BUTIÁ

CARMEM MARIA PIRES ARISTIMUNHO

● INGREDIENTES

- 500 gramas de polpa de butiá
- 500 mL de água
- ½ xícara de mel
- 500 mL de cachaça
- Cravo e canela a gosto

● PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Ferva por 20 minutos e retire a espuma que se forma na superfície, com o auxílio de uma escumadeira. Retire do fogo e deixe esfriar. Distribua o licor em garrafas de vidro higienizadas.

CARMEM MARIA PIRES ARISTIMUNHO

Moradora da localidade do Sal-Sal, que fica dentro de um ecossistema de butiazal em Quaraí. Convive com o butiá desde a infância. Lembra que as folhas eram vendidas em grande quantidade para uma fábrica de colchões e que a fruta era usada no licor e na cachaça. Depois de adulta participou de cursos onde aprendeu a usar a folha para confecção de chapéus.



SANTA VITÓRIA DO PALMAR (RIO GRANDE DO SUL, BRASIL)

Situada no extremo sul do Brasil, Santa Vitória do Palmar tinha extensos butiazais da espécie *Butia odorata* até a década de 1970. Hoje, restam poucos do que havia no passado, mas os butiazeiros estão muito presentes nos pátios das casas, tanto na área rural como na cidade. Artesãs habilidosas desenvolveram um belo trabalho trançando delicadamente as folhas dos butiazeiros e criaram receitas deliciosas com os frutos e as amêndoas. Essas artesãs divulgaram sua arte e ensinaram muitas pessoas de diversos locais da Rota dos Butiazais a produzir alimentos, bebidas e artesanato a partir do butiã.



Foto: Daniela Almeida Nogueira

TRANÇA DE NATAL COM MELAÇO DE BUTIÁ

SONIA ALMEIDA NOGUEIRA E HELOÍSA SIQUEIRA DE LEON

• INGREDIENTES [massa]

- 1 kg de farinha de trigo
- 6 ovos
- 1 colher de sopa de banha
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento instantâneo para pão
- 4 colheres de sopa de óleo
- 100 mL de licor de butiá

• PREPARO

Peneire os ingredientes secos: farinha, açúcar e fermento. Em uma bacia, misture todos os ingredientes da massa. Quando a massa estiver consistente e homogênea, passe no cilindro de sovar pão. Abra a

massa em superfície polvilhada com farinha, na espessura das tiras. Faça tiras de 18 a 20 cm, trance-as e depois frite-as em óleo não muito quente. Quando frias, passe-as no melaço de butiá (quente).

• INGREDIENTES [melaço de butiá]

- 500 mL de água
- 1 litro de suco de butiá
- 2 kg de açúcar

• PREPARO

Em uma panela, coloque o açúcar e a água. Ferva até atingir o ponto de calda e adicione o suco de butiá. Mantenha sob fervura até que atinja a densidade de um mel.

BOLINHO DE PEIXE COM BUTIÁ

SONIA ALMEIDA NOGUEIRA

• INGREDIENTES [massa]

- 1 kg de filé de viola cru
- 1 ovo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de butiá picado
- 1 pedaço pequeno de gengibre ralado
- 1 dente de alho
- 1 cebola pequena
- 1 tomate sem sementes
- 1 xícara de farinha de mandioca
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

• PREPARO

Higienize, descasque (se o butiá for grande e tiver casca) e corte os butiás em cubos pequenos, sem o coquinho. Rale o gengibre, corte o tomate (sem sementes), a cebola, o alho e o peixe em cubos pequenos. Misture todos os ingredientes, com exceção da farinha de mandioca e do ovo. Faça os bolinhos, passe-os no ovo e por último na farinha de mandioca. Frite em óleo não muito quente, para manter o formato dos bolinhos.



Foto: Daniela Almeida Nogueira



Foto: Josielly Siqueira de Leon

MORANGA RECHEADA COM BUTIÁ

HELOÍSA SIQUEIRA DE LEON

INGREDIENTES

- 1 moranga (cerca de 1,2 kg)
- 400 gramas de butiá
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola
- 1 tomate
- ½ pimentão picado
- 1 dente de alho amassado
- Salsinha para finalizar
- Sal a gosto

PREPARO

Lave a moranga e faça um corte circular na parte superior, retirando uma "tampa". Retire as sementes. Coloque a moranga em uma panela, complete com água

e leve ao fogo. Deixe cozinha até ficar macia ao ponto de espetar um garfo. Atenção para não passar do ponto. A moranga tem que permanecer firme. Retire da água e reserve. Corte a cebola, o pimentão e o alho. Higienize, descasque e corte os butiás em cubos pequenos (sem o coquinho). Em uma panela com óleo, doure a cebola, tomate, pimentão e alho. Adicione o butiá e cozinhe até reduzir o volume do molho, quase secar, porque na hora que estiver assando a abóbora solta um caldo. Tempere com sal e pimenta. Ponha o molho dentro da moranga e leve ao forno aquecido a 180 °C por cerca de 1 hora e 30 minutos. Para testar, espete uma faca na moranga, se estiver amolecida está cozida. Finalize com a salsinha.

ARROZ COM BUTIÁ

HELOÍSA SIQUEIRA DE LEON

INGREDIENTES

- 200 gramas de butiá
- 300 gramas de arroz
- 1 tomate
- 1 cebola
- ½ pimentão
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de óleo
- Sal a gosto

PREPARO

Corte a cebola, o pimentão e o alho. Higienize, descasque e corte os butiás em cubos pequenos (sem o coquinho). Doure a cebola em uma panela com óleo e acrescente o butiá, pimentão, tomate e arroz. Refogue bem e complete com a água para cozimento. Salpique o arroz cozido com salsinha por cima.

Foto: Franciellen Duarte Tavares.



Foto: Daniela Almeida Nogueira

SONIA ALMEIDA NOGUEIRA e
HELOÍSA SIQUEIRA DE LEON
(Campos Neutrais)

Sonia Almeida Nogueira é moradora de Santa Vitória do Palmar. Trabalha com diversos tipos de artesanato e, através de cursos oferecidos pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e prefeitura do município, aprendeu a trabalhar com a planta do butiá, fruto típico cujo artesanato representa sua cidade. Então, foi criado o grupo de artesanato Butiá dos Campos Neutrais do qual participa. Atualmente trabalha com a fibra e a folha do butiazeiro e com produtos de culinária com o fruto butiá.

Heloísa Siqueira De Leon é moradora de Santa Vitória do Palmar. Artesã desde criança, herança familiar. Trabalha com produtos oriundos do butiá e com artesanato da palmeira pela importância que essa planta possui para o município e pela sua identificação para a cidade. Aperfeiçoou seu trabalho através de cursos oferecidos pelo Senar e pela Prefeitura Municipal.



FARINHA DE AMÊNDOAS DE BUTIÁ

MARIZETE BORGES IEPSSEN

• INGREDIENTES

- 2 xícaras de amêndoas de butiá (260 gramas de amêndoas de butiá)



• PREPARO

Lave as amêndoas em água corrente e deixe escorrer para secar um pouco. Divida as amêndoas em quatro partes iguais e coloque no micro-ondas para secar por 20 segundos cada vez. Retire, misture e volte mais 20 segundos. Repita essa operação umas quatro vezes até que estejam bem secas. Faça também o mesmo procedimento com as outras porções. Espere esfriar, bata no liquidificador aos poucos e peneire. Tome cuidado com os pedaços grandes, esses devem ser retirados e colocados de volta no liquidificador. Sempre a quantidade de farinha será menor do que o peso das amêndoas.



PALITOS SALGADOS COM FARINHA DE AMÊNDOAS DE BUTIÁ

MARIZETE BORGES IEPSSEN

• INGREDIENTES

- 200 gramas de farinha de trigo
- 70 gramas de farinha de amêndoas de butiá
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de café de fermento químico
- 6 colheres de sopa de óleo
- Água (o suficiente para dar ponto na massa)

• PREPARO

Peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal. Adicione o ovo, a farinha de amêndoas e o óleo e acrescente água, aos poucos, até que a massa não grude mais nas mãos. Com um rolo, abra a massa entre duas folhas de papel manteiga. Corte os palitos com cerca de 1 centímetro de largura. Asse em forno pré-aquecido a 180 °C, até que estejam levemente dourados.



Foto: Sergio Oliveira Gonzales

PALITOS DOCES COM FARINHA DE AMÊNDOAS DE BUTIÁ

MARIZETE BORGES IEPSSEN

• INGREDIENTES

- 200 gramas de farinha de trigo
- 70 gramas de farinha de amêndoas de butiá
- 40 gramas de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher café de fermento químico
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- Água para dar ponto

• PREPARO

Peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal. Adicione o ovo, a farinha de amêndoas e a manteiga amolecida e acrescente água, aos poucos, até que a massa não grude mais nas mãos. Com um rolo, abra a massa entre duas folhas de papel manteiga. Corte os palitos com cerca de 2 centímetros de largura. Asse em forno pré-aquecido a 180 °C, até que estejam levemente dourados.



Foto: Rosa Lita Barbieri

COOKIES DE FARINHA DE FIBRA DE BUTIÁ COM BANANA, AVEIA E CANELA

MARIZETE BORGES IEPSEN

● INGREDIENTES

- 10 gramas de farinha de fibra de butiá
- 60 gramas de aveia em flocos
- 60 gramas de farinha de trigo
- 1 ovo
- 17 gramas de açúcar (opcional)
- 1 pitada de sal
- 1 banana
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal em temperatura ambiente

● PREPARO

Amasse a banana, peneire a farinha de trigo e o fermento. Misture todos os ingredientes com uma colher, de maneira delicada. Com o auxílio de duas colheres, separe a massa em porções de mesmo tamanho, em uma assadeira untada e enfarinhada. Asse em forno pré-aquecido a 180 °C, por aproximadamente 20 minutos.

Para fazer a farinha de fibra eu processo no liquidificador a fibra seca e passo pela peneira. O processo no liquidificador tem que ser repetido várias vezes, passando pela peneira e, o que fica dentro da peneira, volta ao liquidificador novamente. Repetir o processo até obter a quantidade necessária. Observação: a fibra seca pode ser feita, por exemplo, com as sobras do suco (o bagaço) depois de bater a polpa no liquidificador e coá-la. Logo se seca gradualmente o bagaço, tomando o cuidado de não queimá-lo.

MARIZETE BORGES IEPSEN

É microempreendedora e artesã, mora em Santa Vitória do Palmar. Trabalha, exclusivamente, com artesanato confeccionado com folhas de butiazeiro e derivados, e com a culinária feita com fruto do butiá. Começou seu trabalho há dez anos, através de cursos do Senar e oficinas do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Aos poucos, percebeu que através de seu trabalho poderia disseminar a importância da preservação dos butiazeiros, compartilhando conhecimento e incentivando o consumo de produtos à base de butiá e a doação de mudas. Mas, para isso, devemos preservar e cultivar os butiazeiros, pois estão em risco de extinção.

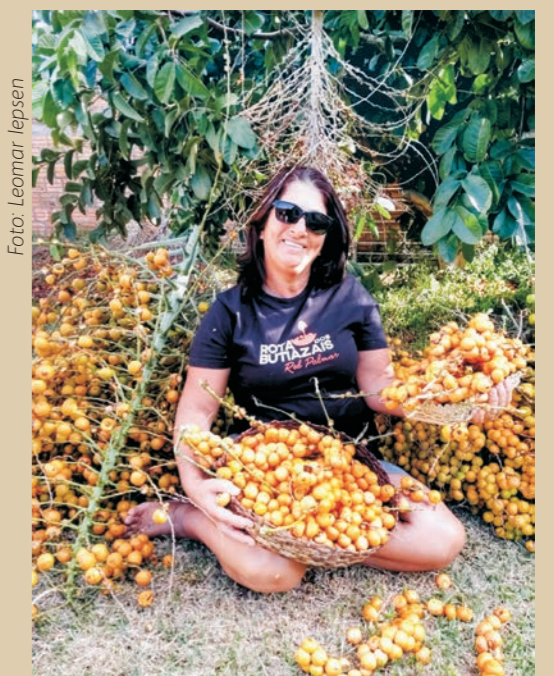


Foto: Leomar Iepsen



TAPES (RIO GRANDE DO SUL, BRASIL)

No Litoral Médio do Rio Grande do Sul, às margens da Lagoa dos Patos, extensos butiazais da espécie *Butia odorata* são conservados em propriedades privadas. Tapes, junto com o município vizinho de Barra do Ribeiro, abriga o maior remanescente de butiazais no Brasil. São milhares de butiazeiros centenários espalhados pela paisagem campestre.



Foto: Eli Munhoz

FRANGO À MODA BUTIAZAL

CAROLINA REBELLO TEJADA

• INGREDIENTES

- 3 a 4 unidades de sobrecoxa de frango desossada
- 500 mL de suco de butiá (bem espesso, também pode ser a polpa)
- 15 gramas de uvas passas pretas
- Cachaça para hidratar as uvas passas
- 3 batatas médias
- Açafrão em pó a gosto
- 1 colher de sopa de manteiga
- Orégano a gosto
- Gengibre ralado ou em pó a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

• PREPARO

Deixe as uvas passas de molho na cachaça (quantidade apenas para

cobrir). Tempere o frango com sal, pimenta-do-reino e gengibre. Coloque as uvas passas em uma frigideira com um pouco de manteiga e cozinhe até que inchem. Descasque as batatas e corte em pedaços pequenos e de mesmo tamanho, para que cozinhem por igual. Cozinhe as batatas em uma panela com água e açafrão em pó. Disponha as batatas em um prato e salpique com orégano. Em uma panela aquecida, coloque um pouco de manteiga, doure bem o frango dos dois lados. Retire as sobrecoxas da panela e acrescente o suco de butiá e as uvas passas, cozinhe até o volume reduzir pela metade. Devolva o frango à panela e mantenha em fogo médio por cerca de 15 minutos. Sirva com as batatas.

FILE DE BAGRE COM ESPINAFRE E BUTIÁ

CAROLINA REBELLO TEJADA

• INGREDIENTES

- 300 gramas de filé de bagre
- 100 gramas de geleia caseira de butiá
- 1 colher de sopa de nata
- ½ cebola
- 1 maço de espinafre
- ½ pimenta dedo-de-moça
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- Pasta de alho a gosto
- Sal a gosto

• PREPARO

Retire as folhas dos talos de espinafre, lave sob água corrente e seque. Corte a cebola e a pimenta em cubos pequenos (sem as sementes). Reserve. Tempere o peixe com a pasta de alho e o sal. Em uma frigideira aquecida, doure o filé nos dois lados. Em outra panela, derreta a manteiga e doure a cebola com a pasta de alho. Acrescente as folhas de espinafre e a pimenta, cozinhe até que o espinafre seque. Adicione então a geleia de butiá e misture bem. Por último, coloque a nata. Sirva sobre o filé de bagre e como acompanhamento arroz ou purê de batata.



Foto: Fernanda Treccastro Pacheco

CAROLINA REBELLO TEJADA

Empresária e proprietária do Hotel Pontal Tapes. Para Carolina, o Hotel Pontal Tapes surgiu como uma oportunidade de negócio lucrativo pela beleza do local e por ser bem-conceituado. A culinária surgiu como uma necessidade do Hotel, mas já havia uma paixão familiar, pois, seu pai e sua avó gostavam muito de cozinhar e criar novos pratos, reinventando novos sabores para pratos tradicionais. Com a criação da Rota dos Butiazais, viu que uma nova porta se abria, foi então que decidiu testar pratos usando o butiá como um toque especial.



Foto: Eli Munhoz

SORVETE DE BUTIÁ

VANESSA ARAÚJO

- **INGREDIENTES**
 - 3 claras
 - 2 xícaras de açúcar
 - 200 gramas de creme de leite (1 caixinha)
 - 2 xícaras de butiás frescos e picados

- **PREPARO**

Bata as claras em neve e adicione o açúcar. Adicione os butiás (delicadamente!) e por último o creme de leite. Leve ao freezer. No dia seguinte, retire do freezer e bata novamente (no processador ou batedeira) até obter uma textura cremosa. Leve novamente ao congelador e repita a operação por mais uma vez, garantindo um sorvete cremoso e sem cristais de gelo. Sirva com *brownie* quente!

VANESSA ARAÚJO
Vanessa trabalha com Carolina Tejada no Hotel Pontal Tapes, é amante da culinária e desenvolveu a receita do delicioso sorvete de butiá.

GELEIA DE BUTIÁ COM PIMENTA SABOR DA TRILHA

FERNANDA TRESCASTRO PACHECO

- **INGREDIENTES**
 - 1 litro de polpa de butiá
 - 50 butiás sem o coquinho
 - 1 pimenta dedo-de-moça grande (cerca de 10 centímetros)
 - 500 gramas de açúcar orgânico
 - 20 gramas de pectina em pó
- **PREPARO**

Lave e retire as coroas dos butiás. Retire o coquinho e corte em pedaços pequenos.

Reserve. Com uma luva, retire $\frac{3}{4}$ das sementes da pimenta e corte em pedaços muito pequenos. Reserve.

Em uma panela de inox, leve a polpa de butiá ao fogo. Adicione o butiá picado e a pimenta quando começarem a surgir as primeiras bolhas ao redor da panela. Reduza o fogo e mexa até homogeneizar. Acrescente a pectina e o açúcar já misturados e cozinhe por cerca de 20 minutos em fogo baixo e mexendo sempre.



Foto: Fernanda Trescastro Pacheco



Foto: Fernanda Trescastro Pacheco

GELEIA DE BUTIÁ SABOR DA TRILHA

FERNANDA TRESCASTRO PACHECO

● INGREDIENTES

- 1 litro de polpa de butiá
- 50 butiás sem os coquinhos
- 500 gramas de açúcar orgânico
- 20 gramas de pectina em pó

● PREPARO

Lave e retire as coroas dos butiás. Retire os coquinhos e corte em pedaços pequenos. Reserve.

Em uma panela de inox, leve a polpa de butiá ao fogo. Adicione o butiá picado quando começarem a surgir as primeiras bolhas ao redor da panela. Reduza o fogo e mexa até homogeneizar. Acrescente a pectina e o açúcar já misturados e cozinhe por cerca de 20 minutos em fogo baixo e mexendo sempre.

FERNANDA TRESCASTRO PACHECO

Empresária, bacharel em Gestão Ambiental e especialista em análise e manejo de sistemas socioecológicos – pela Universidade do Estado do Rio Grande do Sul (Uergs). “Minha história com o butiá vem de alguns anos. Minha família é da região de Tapes, e aos 13 anos nos mudamos para o interior, numa propriedade no meio do Butiazal de Tapes. Por ter crescido aprendendo a colher e produzir a partir do butiá, minha relação com o local e o fruto é, pode-se dizer, bem afetiva. Durante a graduação na Uergs desenvolvi um projeto sobre o butiazal e aspectos do seu desenvolvimento de preservação, o que me tornou mais íntima da fauna e flora local. A vida deu muitas voltas, e hoje eu sou uma das sócias da Butiá Turismo e me orgulho muito de fazer parte da história do butiazal”.



Foto: Armando Trescastro Pacheco



CUCA RÁPIDA DE BUTIÁ

JOSIMERE MENDES

● INGREDIENTES [massa]

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar refinado
- 1 xícara de polpa de butiá
- 1/2 xícara de nata
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

● PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, a nata e a polpa de butiá por 5 minutos. Retire do liquidificador e misture com um fouet a farinha e o fermento peneirados. Quando a massa estiver homogênea, despeje em uma forma untada e polvilhada com farinha. Espalhe meia xícara de geleia de butiá sobre a massa, espalhe a ricota por cima e por fim, a farofa. Asse em forno pré-aquecido a 150 °C por cerca de 30 minutos – para se certificar, faça o teste do palito. Sirva a cuca com a geleia de butiá.

● INGREDIENTES [cobertura]

- 1 xícara de geleia de butiá
- 1 ricota
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de ovo batido
- 2 colheres de sopa de nata
- Canela em pó a gosto

● PREPARO

Com um garfo, amasse a ricota até que se desmanche. Para uma textura mais uniforme, passe a ricota pela peneira. Reserve. Para a farofa, misture todos os ingredientes (com exceção da geleia de butiá e da ricota) e mexa com a ponta dos dedos, até esfarelar. Se necessário, acrescente um pouco mais de nata.



COXINHA DE BUTIÁ

JOSIMERE MENDES

• INGREDIENTES [massa]

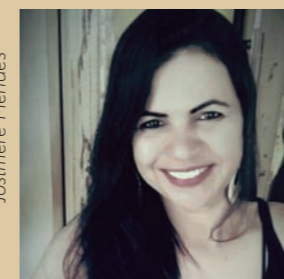
- 1 xícara de polpa de butiá
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sobremesa rasa de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo

• INGREDIENTES [recheio]

- Frango desfiado temperado ou queijo parmesão ralado com orégano.

• PREPARO

Em uma panela, coloque a água e a polpa de butiá. Quando ferver, adicione a manteiga e o sal. Adicione a farinha de trigo e o sal, peneirados. Mexa sem parar, em fogo baixo/médio, até que a massa desgrude do fundo da panela. Por fim, despeje a massa em uma superfície untada com manteiga e sove até que fique homogênea – cuide para não queimar as mãos. Modele as coxinhas no formato desejado e coloque o recheio de sua preferência. Empane em uma mistura de ovo com leite (proporção de 1 ovo para ½ xícara de leite) e passe na farinha de rosca. Frite em óleo quente e sirva.



JOSIMERE MENDES

Natural de Tapes, Josimere considera suas receitas com butiá como primogênicas: únicas e especiais. Ao cozinhar, une sua criatividade e suas origens. Suas receitas têm história, têm passado e recontam parte de sua vida. Através delas, faz novas amizades e conta novas histórias, afinal, o importante é colocar amor e dedicação ao que se faz.

TORRES (RIO GRANDE DO SUL, BRASIL)

Torres fica no Litoral Norte do Rio Grande do Sul, onde os biomas Mata Atlântica e Pampa se encontram. Ali, existem butiazais da espécie *Butia catarinensis*. É uma palmeira de porte menor, de aparência delicada, adaptada às condições arenosas da restinga, que produz pequenos cachos de frutos muito doces.



CHUTNEY DE BUTIÁ

MARTA BERGAMO

● INGREDIENTES

- 1 kg de polpa de butiá
- 250 gramas de açúcar mascavo*
- 1 cebola pequena picada ou ralada
- 1 maçã cortada em cubos
- 200 mL de vinagre de vinho tinto*
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Manjericão, orégano ou o tempero de sua preferência

*Açúcar mascavo pode ser substituído por mel, porém com alterações na textura e sabor final do chutney.

*Vinagre de vinho tinto pode ser substituído por vinho, porém com alterações no sabor e acidez final do chutney.

● PREPARO

Deixe a polpa de butiá em temperatura ambiente e pressione-a levemente para que o excesso de água seja drenado. Reserve. Descasque e rale a cebola. Corte a maçã descascada em cubos pequenos.

Cozinhe a polpa de butiá drenada por 20 minutos, em fogo médio. Adicione o restante dos ingredientes e cozinhe por mais 10 minutos. Observe que conforme a fruta, e seu nível de acidez, podemos acrescentar mais ou menos açúcar e vinagre para que fique um sabor agridoce harmonioso com o butiá. Envase ainda quente em vidros esterilizados e com capacidade entre 100 g e 200 gramas. Após aberto, conserve em geladeira. Consuma com carnes, saladas, sanduíches, canapés ou torradas.

CONCENTRADO DE BUTIÁ

MARTA BERGAMO

● INGREDIENTES

- 200 gramas de polpa de butiá
- 350 mL de água
- 5 mL de suco de limão

Observação: a proporção dos ingredientes é adequada ao paladar padrão médio, por isso as quantidades podem ser alteradas.

● PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo e aqueça até alcançar 75°C. Prove e ajuste o sabor se achar necessário. Envase ainda quente em garrafas de vidro esterilizadas. Coloque as garrafas em banho-maria até que a temperatura do concentrado confirme 75 °C e feche com tampas desinfetadas com álcool 70% durante 10 minutos ou dióxido de cloro (1%) durante 20 minutos. Mantenha as garrafas fechadas no banho-maria por mais 10 minutos. Retire as garrafas da panela e deixe esfriar. Reforce o fechamento das tampas, com mais meia volta final em cada tampa. Antes de deitar engarrafados para teste de prateleira, fazer manualmente o toque/ruído em guincho em cada tampa, confirmando fechamento adequado.

MARTA BERGAMO

Viúva e mãe de dois filhos, desde a graduação em Enfermagem atuou na área de educação para a saúde nutricional. Durante 17 anos trabalhando com nefrologia e, mais especialmente, serviço de hemodiálise, acompanhou de perto os resultados de exames laboratoriais dos pacientes com dietas restritas por conta da insuficiência renal crônica. Os melhores resultados eram de pessoas que plantavam e comiam produtos da sua própria terra e com mínimo acesso a alimentos industrializados. Já nesse período, noutro turno de atividade, morando e trabalhando no Sítio São José, em Torres/RS, onde ainda reside, foi assumindo, com muita consciência, a produção de frutas nativas/ecológicas, mais especialmente do butiá, goiaba e do açaí-juçara. Passou a fazer parte da Rede Ecovida de Agroecologia, em 2000, e passou a ter assistência direta do Centro Ecológico para Produção de Frutas, incluindo a indicação e apoio para participação na Cadeia de Frutas Nativas e na Rota dos Butiazais. Nos últimos anos se associou às cooperativas do Litoral Norte do RS que participam da Cadeia Solidária das Frutas Nativas. Acredita, de coração, que os sucos, as frutas e produtos nativos fornecem uma energia especial e essencial para a saúde das pessoas de cada região.



IMBITUBA (SANTA CATARINA, BRASIL)

Imbituba fica no litoral de Santa Catarina, em um cenário privilegiado à beira mar. Ali, os butiazais de *Butia catarinensis* resistem à ação do tempo e à exploração imobiliária. Um destaque deve ser dado aos butiazais da ribanceira, conservados e utilizados de forma sustentável pela comunidade local. Esses butiazais fazem parte da Área de Proteção Ambiental (APA) da Baleia Franca. Em sua rota migratória, as baleias passam pela região entre os meses de junho e novembro para se reproduzir. As riquezas naturais protegidas pela APA incluem, além da baleia franca, outras espécies de animais e plantas nativas, promontórios, costões rochosos, praias, ilhas, lagoas, banhados, marismas, área de restinga, dunas, além de sítios arqueológicos, como os sambaquis e as oficinas líticas.



Foto: Énio Egon Sosnyski Junior

ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA RURAL DE IMBITUBA (Acordi)

De acordo com Marlene Borges, uma das fundadoras da Acordi, a associação realiza atividades voltadas ao desenvolvimento sustentável e a agroecologia, promovendo ações para manter a comunidade no seu território, que é constituído por descendentes de açorianos, cujas famílias compartilham um modo de vida fundado no uso comum dos recursos naturais. Nos encontros, estimula a cultura local através da apresentação de grupos folclóricos, artesanato e gastronomia típica. Estimula as práticas/saberes/conhecimentos tradicionais pela promoção de cursos, palestras, oficinas e exposições. Mantém parcerias com órgãos públicos ligados a pesquisa e extensão, como UFSC, UFPR, Udesc, IFSC, Cidasc e Embrapa, participa do movimento Slow Food, através das Fortalezas de Farinha e Butiá, faz parte da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha de Mandioca e da Rota dos Butiazais. Recebe apoio dos movimentos sociais, estudantis e ambientais.

As relações de afetividade com o território emergem nos saberes sobre o manejo das terras de uso comum, as fases da lua e da maré, a orientação dos ventos, a arte da pesca artesanal, o conhecimento das espécies da flora e fauna (terrestre e aquática), a construção de embarcações, os termos de linguagem, os caminhos que levam aos pesqueiros e às áreas de cultivo, a forte prática da cooperação coletiva, a rica culinária, o conhecimento profundo das plantas medicinais, as manifestações artísticas e religiosas, e as festas, como a Feira da Mandioca de Imbituba. Todo esse conjunto traduz-se em práticas, ações, conhecimentos, diferenças, identidades, legados e ferramentas construídas pela comunidade, perpetuando-se ao longo das gerações e do tempo.

Areais da Ribanceira é patrimônio!



Foto: Maelene Borges

CACHAÇA CURTIDA COM BUTIÁ

ANILTON DE SOUZA SABINO

- **INGREDIENTES**
 - 150 gramas de butiá
 - 850 mL de cachaça

- **PREPARO**

Higienize os butiás e coloque em uma garrafa de vidro transparente, com capacidade para 1 litro. Em seguida, complete o volume com cachaça e deixe curtir por cerca de 6 meses.

ANILTON DE SOUZA SABINO

Anilton de Souza Sabino (Neim) é agricultor, forneiro e extrativista de butiá na Comunidade Tradicional de Agricultores e Pescadores dos Areais da Ribanceira, em Imbituba/SC. É sócio da Associação Comunitária Rural de Imbituba (Acordi), entidade criada em 2002, para garantir a resiliência da comunidade no seu território através da organização política, cultural, social e econômica das famílias.



Foto: Rosa Lía Barbieri

COMO FAZER UMA BLONDE ALE COM BUTIÁ

EDUARDO CARDILLO E HENRIQUE FARIAS

- **Malte**

Para a base de malte, é possível utilizar Malte Pale Ale, Malte Pilsen ou uma mistura deles. Esses maltes irão adicionar uma boa carga de sabor sem adicionar muita cor.

Utilize os maltes Vienna ou Munich para adicionar a cor e uma leve característica de malte torrado.

- **Lúpulo**

As adições de lúpulo devem ser suaves. Alguns dos lúpulos normalmente utilizados são Tettnang, Styrian Goldings, Cascade, Simcoe, Citra e Fuggle.
- **Brassagem**

Uma única rampa de temperatura é suficiente para esta cerveja. Mantenha a sua temperatura de brassagem em torno de 67 °C por 60 minutos.
- **Fermento**

Se você deseja um leve toque frutado na sua cerveja, utilize um fermento inglês, como o SafAle English Ale S-04. Se você procura uma cerveja com aromas de fermentação mais neutros, utilize o SafAle American Ale – US-05.
- **O butiá**

Na maturação acrescenta-se a polpa de butiá. Para cada 100L de cerveja, utiliza-se 1 kg de polpa de butiá.



Foto: Carmem Regina Cardillo

EDUARDO CARDILLO E HENRIQUE FARIAS

“Quando decidimos fazer cerveja, nosso objetivo era levar a cidade como carro chefe do nosso produto, então decidimos que além do nome e do rótulo os ingredientes também deveriam levar algo da cidade. Como o butiá sempre foi uma fruta muito adorada por todos nós, optamos por usá-lo para também fortalecer a luta pela preservação da fruta aqui na cidade, valorizando o cultivo e a exploração consciente! Vimos na cerveja com butiá uma oportunidade de aproximar consumidores de cervejas comerciais com uma cerveja um pouco mais encorpada e alcoólica, com baixo amargor e levemente adocicada.”



Foto: Carmem Regina Cardillo



FLORIANÓPOLIS (SANTA CATARINA, BRASIL)

Cidade grande, Florianópolis é a capital do estado de Santa Catarina, onde há muitos restaurantes e locais que amam a comida de verdade. Por isso, o butiá da região (*Butia catarinensis*) é muito apreciado e utilizado de diversas formas pela população.



SORBET DE BUTIÁ

FILIFE CARNIEL

● INGREDIENTES

- 400 gramas de polpa de butiá
- 200 gramas de açúcar
- 75 gramas de xarope de glucose
- 325 gramas de água
- Suco de 1 limão
- 1/2 folha de gelatina sem sabor

● PREPARO

Aqueça a água quase a ponto de fervura e dissolva a gelatina. Dissolva o açúcar e o xarope de glucose. Deixe esfriar à temperatura ambiente e adicione o butiá com o suco do limão. Coloque no freezer e a cada hora retire e bata bem, pode-se utilizar um liquidificador para auxiliar. Esse processo é importante para deixar os cristais de gelo do menor tamanho possível. Repita este processo até que se obtenha um creme semicongelado.

FILIFE CARNIEL

Há 5 anos, mestre gelatiere na Mu Gelato. Formado na Accademia Italiana dei Maestri Cioccolatieri. Vencedor brasileiro da etapa Mundial do Gelato World Tour 2017.



GAROPABA (SANTA CATARINA, BRASIL)

Garopaba oferece beleza e requinte ao mesmo tempo. Com áreas preservadas e outras urbanizadas, guarda sua cultura e seus costumes com relação ao extrativismo do butiá da praia, conservando desta forma sua identidade. Ali fica a Comunidade Quilombola Morro do Fortunato, onde um grupo de mulheres organizou uma forma alternativa de geração de emprego e renda na produção de geleias, doces, bolachas e biscoitos usando os produtos locais, entre esses, o butiá.



Foto: Terramar Imagens e Conteúdo

Mercedes Machado, Rosilene Machado, Maria de Lourdes Machado e Maria da Glória Machado

COMUNIDADE QUILOMBOLA MORRO DO FORTUNATO

Inicialmente todos os componentes do grupo eram mulheres, envolvidas na produção de geleias, doces, bolachas e biscoitos. Porém, com o aumento da demanda por frutas (matéria-prima para a produção), agricultores homens da comunidade passaram a fornecer produtos e participar do grupo. A participação das mulheres se dá de forma direta e cooperativa entre elas. São as mulheres que

decidem onde irão adquirir a matéria-prima para sua produção, qual será o valor atribuído, para quem serão comercializados e a forma como será produzido. O regime de trabalho se dá coletivamente e os horários de reunião para a produção do grupo é estabelecido entre elas de acordo com suas atribuições pessoais, pois todas também são responsáveis pelos trabalhos domésticos de suas re-

sidências, além dos cuidados com seus filhos. Os homens do grupo, quilombolas da comunidade, têm na atividade da agricultura familiar sua geração de renda. Antes do início da formação do grupo, em 2004, as mulheres tinham sua renda, quase que exclusivamente, obtida com trabalhos fora da comunidade, além de não terem um espaço onde sua participação era a de protagonistas, aumentando ainda mais as dificuldades entre gêneros. Com o fortalecimento do grupo, a comunidade se beneficiou em vários aspectos. Os agricultores poderiam vender sua produção para as mulheres e aumentar sua renda e, ainda, o grupo passaria a adquirir produtos de qualidade. A comunidade quilombola ganhou, ainda, mais um atrativo turístico e cultural. Praticamente toda a comunidade se beneficiou financeiramente com a formação do empreendimento de doces e biscoitos pois, além da matéria-prima comprada no local, houve o aumento da visibilidade dos produtos. Tem-se ainda o fator histórico de segregação racial, social e de gênero a que essas mulheres foram submetidas durante décadas, hoje superados, sendo elas exemplos de autonomia e autogestão na comunidade e na região onde vivem. É uma comunidade de remanescentes de quilombo, que possui um passado de discriminação racial e que, por conta de tal, era refém do mercado, como mão de obra barata, e cujos produtos eram associados a preços mais baixos em relação a outros vende-

dores não-negros, mesmo que possuindo produtos da mesma qualidade, ou até superior, na época. Vários foram os desafios encontrados pelo grupo durante o início de sua formação. Um problema que acompanha o grupo desde o início é a dificuldade de acesso a informações e capacitação técnica. Entretanto, através de parcerias com o Movimento Negro Unificado de Santa Catarina (MNU/SC) e Epagri/SC, conseguiram cursos de formação técnica e orientação político-social, em que o grupo pôde se articular com a Prefeitura Municipal e obter novas técnicas para enriquecer sua produção. O problema da falta de um espaço próprio para sua produção é um grande obstáculo a ser superado. Uma cozinha, tipo industrial, é a reivindicação principal do grupo, uma vez que a falta desse espaço adequado dificulta a expansão e o desenvolvimento do grupo de mulheres e da comunidade. Vale ressaltar que a comunidade foi contemplada com o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e agora grande parte da produção local é comprada pelo Governo Federal. Mesmo com todos os problemas e concorrência com empresas, a produção das mulheres não para, e tende a crescer, como está ocorrendo nos últimos anos, graças à determinação dessas mulheres, o que está mudando também a visão que sua comunidade tem delas: não de invisibilidade, mas de cooperativismo e protagonismo, como agentes transformadoras de sua própria história.



Foto: Terramar: Imagens e Conteúdo

BISCOITO DE POLVILHO COM BUTIÁ

MERCEDES MACHADO

• INGREDIENTES

- 200 mL de polpa de butiá
- 3 ovos
- 500 gramas de açúcar cristal
- 400 gramas de manteiga sem sal
- 1,7 kg de polvilho doce

• PREPARO

Misture os ovos com a polpa de butiá. Acrescente o açúcar e o polvilho peneirados e a manteiga. Misture com as mãos e, se necessário, acrescente mais polvilho. Faça rosquinhas e distribua em assadeira untada. Asse em forno pré-aquecido a 180 °C até que os biscoitos dourem.



Foto: Terramar: Imagens e Conteúdo

GELEIA DE BUTIÁ

MERCEDES MACHADO

• INGREDIENTES

- 1 kg de polpa de butiá
- 400 gramas de açúcar cristal
- 200 gramas de pectina de maracujá

Extração da pectina do maracujá

Higienize os maracujás, corte-os e retire suas sementes. Corte sua casca em pedaços e leve ao fogo em uma panela com água. Cozinhe até que a parte branca esteja bem macia. Retire da panela e separe apenas a parte interna (onde se concentra a pectina). Bata no liquidificador com água, fica uma pasta.

• PREPARO

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo. Quando iniciar a fervura, reduza a chama e mexa constantemente. Deixe ferver até atingir o ponto de geleia – cerca de 40 minutos. Conserve em vidros esterilizados.

MERCEDES MACHADO

Mercedes vive na Comunidade Quilombola Morro do Fortunato. Ali, o Grupo Doce do Fortunato foi fundado em 2006 por quatro mulheres da comunidade, como forma alternativa de geração de emprego e renda. Inicialmente todos os componentes do grupo eram mulheres, porém, com o aumento da demanda por frutas (matéria-prima para a produção), agricultores homens da comunidade passaram a fornecer produtos e, assim, participar também do grupo.



Foto: Maria de Lourdes Machado



LAGUNA (SANTA CATARINA, BRASIL)

Nas dunas e restingas à beira mar em Laguna são encontrados butiazais da espécie *Butia catarinensis*. Seu habitat é único, com uma biodiversidade que cobre as areias e que se estende além do mar, com muitas espécies vegetais do campo nativo, mas que se adaptaram às condições extremas de sol, vento e solos bem drenados.



Foto: Ênio Egon Sosinski Júnior



Foto: Lucas Matujacki Koscrevic

VINAGRETE DE BUTIÁ

SILVETE REGINA MATUJACKI KOSCREVIC

● INGREDIENTES

- 1 xícara de butiá sem os coquinhos
- 1 ½ xícara de água
- 1 dente de alho
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de chá de mel
- 4 colheres de sopa de suco de limão
- 4 colheres de sopa de vinagre de álcool
- 2 colheres de chá rasas de sal
- 1 colher de chá de orégano fresco
- ½ colher de chá de tomilho

● PREPARO

Higienize, descasque e retire os coquinhos dos butiás. Bata no liquidificador os frutos com a água, passe por um coador se o fruto for muito fibroso, transfira para uma tigela e adicione o restante dos ingredientes.



Foto: Lucas Matujacki Koscrevic

SILVETE REGINA MATUJACKI KOSCREVIC
Agricultora familiar, possui vários butiazeiros em sua propriedade. Utiliza o fruto em várias receitas, e os comercializa em feiras e comércio local. Participa da Fortaleza do Butiá do Movimento Slow Food.

PÃO DE BUTIÁ

IVETE MARIA ANTUNES CARBONI

• INGREDIENTES

- 300 gramas de farinha de trigo
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de sopa de açúcar demerara
- 5 colheres de sopa de óleo de girassol
- 5 colheres de polpa de butiá
- 250 mL de suco de butiá
- 1 copo de fermento natural

• PREPARO

Misture todos os ingredientes e sove até que a massa esteja homogênea e sem grudar nas mãos (se for necessário, acrescente mais farinha).

Deixa descansar por 30 minutos e sove novamente. Repita o processo de descanso com sova por cinco vezes. Após, mantenha a massa na geladeira durante a noite. Pela manhã, coloque para assar numa assadeira untada para pão, pincele com gemas e asse em forno pré-aquecido a 200 °C por cerca de 45 minutos.

Observação: Este pão é de fermentação natural e, para o preparo do fermento, são necessários oito dias.

Com o fermento natural pronto, prepara-se a massa de pão com um dia de antecedência.

• INGREDIENTES [fermento natural]

- 1 copo de água morna
- ½ copo de açúcar
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo

• PREPARO

Misture bem todos os ingredientes e coloque em um vidro – é necessário que sobre espaço no vidro. Cubra o vidro com uma toalha ou pano higienizado e mantenha em lugar fechado. No dia seguinte, adicione 2 colheres de sopa de água morna e 2 colheres de sopa de farinha. Misture bem. Repita o processo até o oitavo dia, quando o fermento estará pronto para utilização. Dica: guarde um pouco de fermento e assim, quando for fazer pão, basta repetir o processo anterior.



Foto: Lucas Matujacki, Kosrevic



Foto: Lucas Matujacki, Kosrevic

BISCOITO DE BUTIÁ

IVETE MARIA ANTUNES CARBONI

• INGREDIENTES

- 3 ovos
- ½ xícara de polpa de butiá
- 3 ½ xícaras de amido de milho
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo de girassol
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 pitada de sal

• PREPARO

Misture os ovos, o óleo, o açúcar e a polpa de butiá. Adicione aos poucos os ingredientes secos peneirados e sove. Se for necessário, coloque mais amido de milho, até que a massa não grude mais nas suas mãos e tenha textura homogênea. Com as mãos untadas com um pouco de óleo, faça bolinhas com a massa e distribua em uma assadeira untada. Pressione cada biscoito com um garfo e leve ao forno aquecido a 160 °C até que fiquem levemente dourados.



Foto: Lucas Matujacki, Kosrevic

IVETE MARIA ANTUNES CARBONI

Trabalhadora do lar, há vários anos produz e vende, no centro de Laguna, geleias, biscoitos, pães, licores e balas feitos a partir da polpa de butiá. Participa da Fortaleza do Butiá do Movimento Slow Food.

PESCARIA BRAVA (SANTA CATARINA, BRASIL)

Pescaria Brava é uma pequena localidade próxima a Laguna, onde um grupo de agricultores se reuniu em torno do interesse comum ao butiá para criar a Fortaleza do Butiá do Litoral Sul de Santa Catarina.





Foto: Jussara Dutra

CAMARÃO DA LAGOA SANTO ANTÔNIO DOS ANJOS DA LAGUNA COM BUTIÁ

ANTÔNIO AUGUSTO MENDES DOS SANTOS

• INGREDIENTES

- 1 kg de camarão-rosa (*Penaeus paulensis*) ou camarão-branco (*Penaeus schimitti*)
- 200 gramas de butiá descascado e sem coquinho
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- ½ pimentão vermelho
- ½ pimentão amarelo
- 500 gramas de tomate cereja
- Sal a gosto

• PREPARO

Limpe o camarão, seque com papel toalha e tempere com sal e pimenta. Reserve.

Corte a cebola, o alho, os pimentões e a pimenta (sem as sementes). Corte os butiás em lascas. Reserve.

Em uma panela com um pouco de óleo, doure a cebola e o alho. Acrescente metade da quantidade dos tomates e cozinhe por 20 minutos em fogo baixo após iniciar a fervura. Adicione os butiás e cozinhe por mais 20 minutos. Coloque o camarão, os pimentões, a pimenta e o restante do tomate. O cozimento do camarão é rápido – cerca de 5 minutos. Ajuste o tempero e sirva.



Foto: Sílvia Terezinha Kazanowski Santos

BUTIACELLO

ANTÔNIO AUGUSTO MENDES DOS SANTOS

• INGREDIENTES

- 1 kg de butiá (com ou sem coquinho)
- 500 gramas de açúcar
- 2 litros de cachaça
- Suco de 1 limão
- 250 mL água

• PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela, com exceção da cachaça. Leve ao fogo médio e quando iniciar a fervura, baixe o fogo. Cozinhe até que o ponto seja de uma calda viscosa. Espere esfriar e acrescente a cachaça. Distribua em garrafas de vidro higienizadas.

Caso tenha preparado o licor com o butiá sem coquinho, pode colocar os coquinhos fervidos dentro da garrafa. Deixe por 30 dias para maturação.

ANTÔNIO AUGUSTO MENDES DOS SANTOS

Filho de agricultores, influenciado por sua mãe, Dona Alice, começou cedo a lida na roça, plantando em terrenos baldios apenas para subsistência. Essa memória de sua infância o fez escolher o caminho inverso – foi da cidade para o campo. Sua participação tem destaque no Movimento Slow Food, que tem como premissas o alimento bom, limpo e justo. Antônio ajudou a catalogar o butiá na Arca do Gosto e criar a Fortaleza do Butiá. Através de seu trabalho, foi ao Terra Madre de 2016 (Turim, Itália), um dos maiores eventos mundiais relacionados à alimentação, onde apresentou sua pesquisa e produtos à base de butiá. Atualmente ministra palestras sobre o Slow Food e agroecologia, também atua como pesquisador de novas receitas com butiá. Sua maior crença é de que o alimento precisa de dupla aptidão: alimentar o corpo e a alma.



Foto: Sílvia Terezinha Kazanowski Santos



Foto: Sílvia Terezinha Kazanowski Santos

BARBECUE DE BUTIÁ

SILVIA TEREZINHA KAZANOWSKI SANTOS

● INGREDIENTES

- 600 gramas de polpa de butiá
- 100 mL de vinagre de vinho tinto
- 1 kg de cebola roxa
- 10 gramas de alho
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva
- 40 gramas de gengibre in natura
- 300 mL de suco de butiá
- 250 gramas de açúcar mascavo
- 150 gramas de mel
- 100 gramas de melado
- 30 mL de molho inglês
- Sal a gosto

● PREPARO

Corte grosseiramente a cebola, descasque e amasse o alho e o gengibre. Em uma panela aquecida, coloque o azeite de oliva e refogue a cebola por 5 minutos, acrescente o alho e cozinhe por mais três minutos. Adicione o suco de butiá e o açúcar mascavo e cozinhe por quatro minutos. Coloque o mel, logo após o gengibre, molho inglês e melado. Na sequência acrescente a polpa de butiá e adicione sal. Cozinhe por 40 minutos em fogo baixo e mexendo frequentemente. Retire do fogo, passe por uma peneira fina e espere esfriar. Armazene em vidros higienizados e conserve na geladeira.



Foto: Sílvia Terezinha Kazanowski Santos

PUDIM DE BUTIÁ

SILVIA TEREZINHA KAZANOWSKI SANTOS

● INGREDIENTES

- 6 ovos
- 2 xícaras de polpa de butiá
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- ½ xícara de açúcar para caramelizar

● PREPARO

Em uma forma de pudim, despeje ½ xícara de açúcar. Com cuidado, coloque a forma em fogo baixo até que o açúcar derretido forme um caramelo de cor clara. No liquidificador, bata os ovos, o restante do açúcar, a farinha e a polpa de butiá até obter uma mistura cremosa e homogênea. Transfira a mistura para a forma caramelada e asse em banho-maria (com água quente) por até 40 minutos ou até o pudim firmar. Desenforme o pudim quando esfriar e sirva refrigerado.

SILVIA TEREZINHA KAZANOWSKI SANTOS

Enfermeira e agricultora familiar agroecológica, integra a Rota dos Butiazais e a Fortaleza do Butiá. Apesar de conhecer o butiá desde a infância em Dom Feliciano (Rio Grande do Sul), somente nos últimos cinco anos passou a se dedicar à criação de novas receitas.

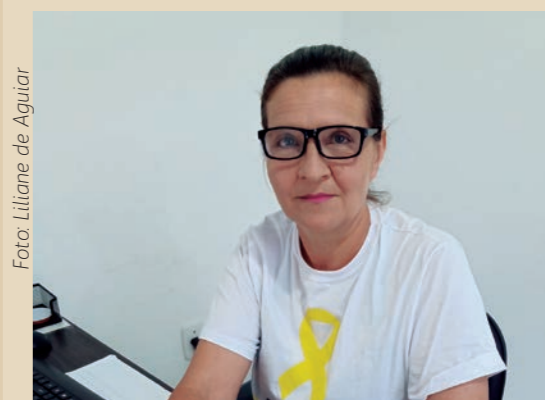


Foto: Lilitane de Aguiar

GUICHÓN (PAYSANDU, URUGUAI)

Terras dos palmares de yatay (*Butia yatay*), Guichón está cheio de histórias e batalhas que ocorreram entre suas palmeiras majestosas rodeadas pelas coxilhas da Cuchilla de Haedo. Lugar de campos abertos, tem no turismo um ponto estratégico, que pode ser realizado em bicicleta ou de carro, com guias especializados para desfrutar suas maravilhosas paisagens. Ali se realiza a "Luna llena en el palmar", um passeio noturno pelos butiazais, com comidas típicas da região, passeios de canoa e camping sob as estrelas, uma proposta turística inovadora gerada pelo Grupo de Turismo Local de Guichón.





Foto: Eno Egon Sosinski Júnior

ARROZ COM LEITE E BUTIÁ-YATAY

ESTHER VALIENTE

- **INGREDIENTES**
 - 1 litro de leite
 - 200 gramas de arroz
 - 125 gramas de açúcar
 - 5 butiás-yatay lavados e descascados
- **PREPARO**

Esquente o leite e os butiás em fogo médio. Coloque o açúcar no final para não grudar. Quando o leite ferver acrescente o arroz. Se for preciso coloque mais leite. Cozinhe por 15-20 minutos.

ESTHER VALIENTE

Esther é uma professora aposentada que antes de se aposentar aprendeu muito sobre folclore e passa esse conhecimento para as veteranas de Guichón. A vida dela são os netos. Ela tem cinco netos e vive para cozinhar para eles, para esperá-los com tudo. Então ela faz arroz com leite e butiá.



Foto: Isabella Bertin



Foto: María Dolores Bertin

PIZZA COM FRUTAS SECAS E AMÊNDOAS DE BUTIÁ-YATAY

VIVIANA NIELL

- **INGREDIENTES**
 - 1 massa de pizza
 - 100 gramas de muçarela
 - 50 gramas de frutas secas
 - 50 gramas de amêndoas de butiá-yatay
- **PREPARO**

Prepare a pizza com muçarela e coloque as frutas secas da sua preferência com as amêndoas de butiá-yatay sem torrar. Asse por 30 a 40 minutos.

VIVIANA NIELL

"Meu nome é Viviana Niell, moro em Guichón no Uruguai, tenho quatro filhas. Minha melhor lembrança é uma viagem à Itália e uma paixão por pizzas; graças a essa experiência, faço pizzas de todos os tipos e sabores. Nesses anos, tenho incorporado o fruto do butiá, além de passas, amêndoas, nozes e banana seca. Cada sabor é sentido nas pizzas, junto com o molho e a muçarela, além dos diferentes tipos de queijos produzidos pelos laticínios regionais, matéria-prima de Guichón, espero que gostem do sabor do yatay. O sabor do butiá-yatay faz parte da nossa identidade e é bom mantê-lo. Junto comigo na foto está minha amiga Carolina Valdomir Valiente."



Foto: María Dolores Bertin



Foto: Josefina Bergos

BOLO COM COBERTURA DE BUTIÁ-YATAY

LETICIA ZUNINO

- **INGREDIENTES**
 - 3 ovos
 - ¾ de xícara de açúcar
 - 3 xícaras de farinha de trigo
 - 2 colheres de sopa de geleia de butiá-yatay
 - ¾ xícara de óleo
 - 1 xícara de iogurte
 - 1 colher de sopa de fermento em pó (químico)
- **INGREDIENTES [cobertura]**
 - Suco de butiá
 - Açúcar de confeitiro
- **PREPARO**

Bata 3 ovos com ¾ de xícara de açúcar. Bata muito até ficar cremoso. Adicione 2 colheres de sopa de geleia de butiá-yatay, ¾ de xícara de óleo e 1 xícara de iogurte, misture tudo e adicione 3 xícaras de farinha de trigo e 1 colher de sopa de fermento em pó. Asse a 180 °C graus até ficar pronto (teste com uma faca, se a faca sair seca estará pronto) desligue e deixe no forno desligado por mais 3 minutos. Quando ainda estiver quente, coloque por cima o molho de butiá misturado com açúcar de confeitiro para que penetre.

LETICIA ZUNINO

"Tenho 52 anos, meus avós viveram sempre em Guichón, minha mãe nasceu ali também e desde pequenos corríamos e brincávamos entre os morros cheios de palmeiras de butiá-yatay. Por muitos anos vivi em Guichón, ali nasceram dois de meus filhos, a quem ensinei também a amar o palmar. Sou dentista e devido ao meu trabalho na área da saúde faço parte da Comissão de Boas Práticas Alimentares, por isso tenho aprendido muito sobre soberania alimentar e o enorme valor nutritivo das nossas frutas nativas. A minha paixão é cozinhar, gosto de cozinhar com o que é nosso, procuro recuperar essa cozinha do campo, simples, mas cheia de sabor e amor. Com este bolo volto às tardes felizes da minha infância. Convido você a sentir os sabores do yatay e a unir forças para a conservação desses palmares".



Foto: Josefina Bergos



UBAJAY (ENTRE RÍOS, ARGENTINA)

Em Ubajay fica o Parque Nacional El Palmar, que conserva o mais extenso butiazal remanescente da espécie *Butia yatay* no mundo. São 8 mil hectares dedicados à conservação da natureza e educação ambiental, com foco no ecossistema do butiazal. É a maior área preservada de butiazal em uma unidade de conservação da natureza.



Foto: María Eugenia Peragallo

CAPELETE DE JAVALI COM MOLHO AGRIDOCE DE BUTIÁ-YATAY

EMILIA ROLDAN

- **INGREDIENTES [massa]**
 - ½ kg de farinha de trigo
 - 3 ovos
 - ¼ de xícara (de chá) de óleo
 - ¼ de xícara (de chá) de água fervendo

- **PREPARO**

Coloque a farinha de trigo num recipiente e abra um espaço sem farinha no centro, como uma coroa. Coloque neste espaço central os ovos, o óleo e a água. Misture tudo. Quando conseguir uma massa lisa, estique com um rolo ou sovadeira (até o ponto 6 aproximadamente), ou com a mão até obter uma massa consistente e fina.

- **INGREDIENTES [recheio]**
 - 300 gramas de carne de javali
 - 1 dente de alho
 - Meio pimentão vermelho
 - Meia cebola
 - 3 colheres de sopa de sal
 - Polpa de butiá-yatay

- **PREPARO**

Para o recheio, coloque a carne de javali com a cebola, o pimentão, o dente de alho e o sal em uma panela junto com meio copo de água. Cozinhe por 20 a 30 minutos até que a carne esteja macia. Em seguida, processe todos os ingredientes já cozidos com 50 gramas de polpa de butiá-yatay em um processador ou mixer, retire e acrescente 100 gramas de queijo ralado.

- **INGREDIENTES [molho]**
 - Caldo de legumes
 - Polpa de butiá-yatay
 - 5 colheres (de sopa) de creme de leite
 - Meia cebola

- **MONTAGEM**

Quando o recheio estiver pronto, arme os capeletis molhando as bordas da massa com geleia de butiá-yatay.

- **MOLHO E APRESENTAÇÃO**

Para o molho, refogue a cebola com o caldo de legumes e a polpa de butiá-yatay. Quando a cebola estiver cozida e macia, acrescente 5 colheres de sopa de creme de leite, retire. Pronto para servir!

EMILIA ROLDAN

No Parque Nacional El Palmar (Colón, na Província de Entre Ríos, Argentina) é realizado um programa de controle de mamíferos exóticos, permitindo a caça controlada de javalis europeus por caçadores locais e com aproveitamento da carne. Seu uso é promovido em comunidades próximas. Emilia Roldan é uma jovem cozinheira profissional de Ubajay, uma cidade próxima ao Parque Nacional El Palmar. Foi vencedora do primeiro prêmio do Concurso Gastronômico "Sabores del Yatay", realizado no Refúgio de Vida Silvestre La Aurora del Palmar. Para mais informações: @misdeliciascake



Foto: Magali Vargas



BUTIÁ-YATAY EM CALDA

EDILA FERREYRA

• INGREDIENTES

- 5 kg de butiá-yatay
- 4 kg de açúcar
- 4 litros de água

• PREPARO

Lave muito bem as frutas (butiá-yatay), desinfete com algumas gotas de água sanitária e enxágue. Eu prefiro remover a casca; depois de limpas coloque todas as frutas em uma tigela, cubra com açúcar, uma vez tampadas deixe na geladeira até o dia seguinte. Cozinhe até obter o ponto de xarope espesso. Envase e aqueça os potes em banho-maria para esterilizá-los.



VINAGRE DE BUTIÁ-YATAY

EDILA FERREYRA

• INGREDIENTES

- 5 litros de água
- 5 kg de butiá-yatay
- ½ kg de açúcar
- ½ litro de vinagre de álcool

• PREPARO

Lave muito bem o butiá-yatay e coloque uma tampa de alvejante, depois enxágue com bastante água.

Em seguida, ferva com a água todos os ingredientes, exceto o vinagre que é adicionado depois que o líquido for filtrado e estiver frio. Deixe repousar por 2 meses ou mais.

EDILA FERREYRA

Edila Ferreyra nasceu na década de 30, hoje é uma senhora com o espírito travesso de uma menina. Nasceu perto das palmeiras, ela ia e vinha muitas vezes da aldeia, dos pequenos povoados e do campo. A primeira vez que foi trabalhar na cidade grande, ela tinha 9 anos. Sozinha, cuidava de crianças menores do que ela. Trabalhou na fazenda que mais tarde se tornou o Parque Nacional El Palmar, já era grande, com seus 16 anos. Uma vida cheia de vida, é a principal fonte dos historiadores locais. Edila foi a dama de companhia de La Niña, a mais famosa dona daquela fazenda. Por isso, Buenos Aires e as viagens pelo Rio Uruguai lhes são familiares. Várias vezes ela teve um restaurante e cozinhou para trabalhadores e crianças famintas. Foi uma mãe. Criou um Clube de Trocas quando o dinheiro acabou e pensa em criar outro novamente. Depois de mais velha, ela se tornou a artesã do licor de yatay. Patrocinou muitas iniciativas e associações, como bombeiros, saúde, biblioteca e a Comisión de la Fiesta del Yatay. Ela chegou à Rota dos Butiazais a convite da cidade de Giruá (Brasil) e até hoje é a embaixadora de fato da cidade de Ubajay, nome de uma árvore de frutos azedos.





LOMBO DE PORCO AO MOLHO DE BUTIÁ-YATAY

ROXANA ROLDÁN, NORALI GONZALEZ, DELIA BROSARD, GABRIELA BROSARD, MIRIAM GIORDANO, FLORENCIA DELRIEUX E MARÍA EUGENIA PERAGALLO

• INGREDIENTES

- 350 gramas de lombo de porco
- 50 gramas de manteiga
- 100 gramas de arroz
- 50 gramas de cebola brunoise
- 200 mL de caldo de legumes
- 200 mL de creme de leite
- Mostarda e licor de butiá-yatay a gosto
- Sal e pimenta

• PREPARO

A receita é para duas pessoas. Sele o lombo na panela. Depois de dourar, adicione as verduras para dar sabor, vinho tinto e caldo para cobrir. Cozinhe 1 hora. Retire e dê forma cilíndrica com ajuda de filme plástico. Deixe esfriar e prepare as porções. Para o arroz pilaf, passe a cebola na manteiga. Adicione o arroz e refogue bem (nacarar). Adicione o caldo fervente. Cubra e cozinhe até que o líquido evapore. Para o molho, aqueça o creme junto com a mostarda, reduza. Adicione o licor de butiá-yatay.

As autoras da receita compõem a equipe de cozinheiras da La Aurora del Palmar: Roxana Roldán, Norali Gonzalez, Delia Brosard, Gabriela Brosard, Miriam Giordano, Florencia Delrieux e María Eugenia Peragallo.

La Aurora del Palmar é uma Reserva Natural privada localizada na província de Entre Ríos (muito perto do Parque Nacional El Palmar). Conserva palmeiras da espécie *Butia yatay*, em mais de 200 hectares de antigos palmares e numerosos setores de regeneração. Em La Aurora, são oferecidas atividades de turismo na natureza, hospedagem e excursões. O restaurante desenvolve pratos à base do fruto da palmeira *Butia yatay*, resgatando antigas tradições e incorporando novas receitas para aproveitar seu delicioso sabor. Para mais informações consulte: www.auroradelpalmar.com.ar

Na foto, Roxana Roldán e Norali Gonzalez.





CHUTNEY DE ABÓBORA E BUTIÁ-YATAY

MARINA PANZIERA

● INGREDIENTES

- ¼ litro de vinagre de maçã
- ¼ kg de cebola
- 1 kg de abóbora
- 400 gramas de açúcar
- 2 cravos
- Coentro à vontade
- 4 ou 5 fatias de gengibre
- 4 ou 5 cardamomos
- Canela e cúrcuma a gosto (abundante)
- 1 colher de café de curry indiano

● PREPARO

Ferva em ¼ de litro de vinagre de maçã, ¼ de kg de cebola picada grosseiramente e 1 kg de abóbora (sem casca nem sementes) em cubos. Quando a abóbora estiver macia, adicione ¼ de kg de polpa de butiá-yatay e cozinhe por 5 minutos. Adicione 400 gramas de açúcar, 2 cravos, coentro a gosto, gengibre (4 ou 5 fatias, ou em pó), 4 ou 5 cardamomos, canela e açafrão a gosto

(bastante). Continue cozinhando até obter uma textura próxima à de geleia. Poucos minutos antes de desligar o fogo, acrescente o curry indiano.

MARINA PANZIERA

Marina Panziera mora em Ubajay, Entre Ríos, Argentina. É professora na área de turismo. Trabalhou em Parques Nacionais por muitos anos. Gosta muito de cozinhar.



Foto: Marene Machado Marchi



INSTITUIÇÕES DE ENSINO

Valorizando a cultura e a biodiversidade local, os cursos de gastronomia de várias instituições de ensino começaram a desenvolver um novo olhar sobre as frutas nativas. Entre elas, o butiá! As receitas apresentadas nesta seção do livro são uma amostra dessa criatividade, e foram desenvolvidas por professores e por estudantes. Algumas são criações individuais, outras, coletivas.



Escola de Gastronomia Aires Scavone (Egas)

A Escola de Gastronomia Aires Scavone (Egas) é uma instituição de ensino voltada a amantes e profissionais da gastronomia que desejam aprender técnicas e métodos da cozinha, através de cursos direcionados a área de gastronomia, confeitaria e área da alimentação funcional. Iniciou suas atividades em Porto Alegre em 1996, realizando pequenos workshops, e desde 2001 promove também cursos profissionalizantes no setor gastronômico, oferecendo oportunidades de aprendizado e aperfeiçoamento tanto para profissionais quanto para amadores. Em todos os cursos e níveis de aprendizado, a Egas assegura um ensino fundado em sólidas bases científicas, técnicas e éticas.

SALADA DE VAGEM E BROTOS COM MAIONESE DE BUTIÁ

LUCIANE SCAVONE

● INGREDIENTES

- 50 gramas de broto de feijão
- 50 gramas de ervilha torta
- 100 gramas de vagem
- Folhas de salsão
- Sal
- Azeite de oliva

● PREPARO

Corte a vagem e a ervilha torta em diamantes finos e branqueie com sal grosso separadamente. Corte o salsão e as folhas.

● INGREDIENTES [maionese]

- 1 banana verde
- 1 grama de cúrcuma
- 1 dente de alho
- Sal a gosto
- Azeite de oliva a gosto
- 100 mL de água para o cozimento (aproximadamente)
- 50 gramas de polpa de butiá
- 30 gramas de melado

● PREPARO

Cozinhe a banana verde para fazer a biomassa. Após o cozimento processe a banana com os demais ingredientes e tempere.

Observação: essa maionese poderá ser servida com outras hortaliças.



ROCAMBOLE DE BUTIÁ

LUCIANE SCAVONE

● INGREDIENTES [massa]

- 25 gramas de farinha de arroz
- 25 gramas de amido de milho
- 25 gramas de fécula de batata
- 3 ovos
- 100 gramas de açúcar mascavo claro orgânico

● PREPARO

Bata os ovos até que tripliquem, diminua a velocidade da batedeira e acrescente o açúcar e as farinhas. Asse em forno a 150 °C por 12 minutos.

● INGREDIENTES [recheio]

- 500 gramas de butiás maduros
- 200 gramas de açúcar demerara
- 100 mL de água

● PREPARO

Para retirar os coquinhos dos butiás, cozinhe 500 gramas de butiás com ½ litro d'água por 15 minutos. Escorra a água e deixar esfriar. Remova os coquinhos e bata no liquidificador. Leve para o fogo os butiás com o açúcar e cozinhe sem parar de mexer em torno de 20 minutos. Resfrie e recheie o rocambole.

LUCIANE SCAVONE

Luciane Scavone é mestre em Nutrição e Alimentos (Unisinos). Especialista em Nutrição Clínica Funcional CVPE / Universidade de Ibirapuera (2004). Experiente da área de Nutrição em Saúde Pública em PSF (Programa Saúde da Família) no Município de Taquari (Rio Grande do Sul) (2002). Fundadora do programa Academia da Saúde em 2012, chef docente da Escola de Gastronomia Aires Scavone (Egas), coordenadora do departamento de alimentação e nutrição, graduada em Nutrição pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura (Imec) - 1996. Sócia e proprietária da Escola de Gastronomia Aires Scavone.



Foto: Nadia Terezinha Scavone/EGAS Escola de Gastronomia



Foto: Luiza Motta Klöckner

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha está localizado em São Borja. Há 10 anos tem sua área de atuação centrada em dois eixos tecnológicos: "Informação e Comunicação" e "Turismo, Hospitalidade e Lazer"; criados para proporcionar à comunidade alternativas para qualificar a atuação destes nos setores de tecnologia e serviços. Inseridos no eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer encontram-se os cursos Técnico em Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia. Desenvolvem projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão visando ampliar conhecimento sobre a cultura local/regional, valorizando seus produtos e história através da alimentação.

BARRIGA DE PORCO CURADA, FETTUCCINE E HOLLANDAISE DE BUTIÁ

LUIZA MOTTA KLÖCKNER, JULIANA FÉLIX GOMES ARAÚJO MONTENEGRO, ANGÉLICA ARAÚJO, HENRIQUE VASCONCELOS DE SOUZA E PAULA DE SOUZA SANTOS

● INGREDIENTES [carne]

- 800 gramas de barriga de porco
- 100 gramas de polpa de butiá
- 15 gramas de sal
- 80 gramas de açúcar mascavo
- 1 colher de café de pimenta-preta moída
- 20 mL de vinho branco

● PREPARO

Em um liquidificador triture a polpa de butiá com o vinho branco. Em outro recipiente misture o sal, o açúcar mascavo, a pimenta-preta moída e adicione à mistura anterior. Envolve o tempero em toda a carne, embale em plástico filme e deixe na geladeira por pelo menos 48 horas.

● INGREDIENTES [massa]

- 200 gramas de polpa de butiá
- 2 ovos
- 350 gramas de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

● PREPARO

Triture a polpa de butiá com os ovos. Misture a farinha com o sal. Adicione a mistura líquida à farinha de trigo e sove até que esteja homogênea. Se a massa estiver muito mole, adicione mais farinha de trigo até que esteja bem firme. Divida a massa em quatro partes e, com o auxílio de um rolo, abra até uma espessura de 0,5 mm e corte no formato de fettuccine (ou no formato desejado). Deixe secar.

● INGREDIENTES [hollandaise]

- 2 gemas
- 100 gramas de polpa de butiá
- 120 gramas de manteiga clarificada ou ghee
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de café de pimenta-preta em grãos

● PREPARO

Triture a polpa de butiá com um pouco de água no liquidificador e peneire. Aqueça a polpa com o vinagre e a pimenta. Deixe reduzir rapidamente. Misture a redução às gemas e leve a banho-maria, verta a manteiga clarificada delicadamente e bata as gemas com o auxílio de um fouet, de maneira a formar uma “maionese” quente.

● INGREDIENTES [montagem]

- 100 gramas de manteiga
- Brotos de rabanete e beterraba (ou ervas de sua preferência)
- Sal
- Pimenta-preta moída

● MONTAGEM

Sele a barriga de porco em uma frigideira bem quente e finalize no forno (aproximadamente 10 minutos). Cozinhe a massa por 4-5 minutos em água fervente, deixe ao dente, escorra a água e salteie na manteiga com sal e pimenta. Disponha a massa no prato, juntamente com a barriga de porco finalizada e por último acrescente o molho. Decore com brotos ou ervas de sua preferência.

LUIZA MOTTA KLÖCKNER



Foto: Pablo Tusset Kalinoski

Luiza Motta Klöckner, Juliana Félix Gomes Araújo Montenegro, Angélica Araújo, Aline Prestes Roque, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva e Frederico Cid Soares são professores do IFFar.

Henrique Vasconcelos de Souza, Paula de Souza Santos e Luiza Chaves Silva são alunos da instituição.

JULIANA FÉLIX GOMES ARAÚJO MONTENEGRO



Foto: Juliana Félix Gomes Araújo Montenegro



Foto: Pablo Tusset Kalinoski

CAROLINA DE BUTIÁ

LUIZA CHAVES SILVA, ALINE PRESTES ROQUE,
CAMILA NEMITZ DE OLIVEIRA SARAIVA E FREDERICO CID SOARES

● INGREDIENTES [pâte à choux]

- 125 mL de água
- 125 mL de leite
- 100 gramas de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 140 gramas de farinha de trigo
- 6 ovos

● PREPARO

Pré-aqueça o forno a 230 °C. Coloque a água, o leite, a manteiga, o sal e o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio. Mexa sempre com uma colher de silicone para que o açúcar não queime e para que a mistura não grude no fundo da panela. Quando atingir a fervura, acrescente imediatamente a farinha de trigo e misture bem. Bata vigorosamente até que a massa comece a se desgrudar da panela. Transfira a massa para uma batedeira, acrescente os ovos, um de cada vez. Pode ser que não precise dos seis ovos. A massa

ficará pronta quando estiver macia (cair de uma colher em forma de V). Para realizar as carolinas, transfira a massa para um saco de confeitar. Forre uma forma e asse as carolinas por 15 minutos. Iniciando com forno alto e após 5 minutos diminua a temperatura para 150 °C.

● INGREDIENTES [recheio]

- 300 mL de leite
- 200 mL de polpa de butiá
- 3 gemas
- 60 gramas de amido de milho
- 100 gramas de açúcar

● PREPARO

Leve o leite e a polpa de butiá ao fogo até ferver. Bata as gemas e o açúcar até esbranquiçar, e então acrescente o amido. Tempere a mistura de gemas com o leite fervente. Devolva o creme para a panela e cozinhe até engrossar. Gele com plástico filme em contato para evitar a formação de película.

● INGREDIENTES [cobertura]

- 3 claras
- 3 colheres de sopa de licor de butiá
- 1 xícara de açúcar refinado

● PREPARO

Misture as claras e o açúcar e leve em banho-maria até que a mistura amorne e o açúcar dissolva. Transfira imediatamente para a batedeira e bata em velocidade máxima por 10 minutos. Por fim, acrescente o licor e bata até homogeneizar.

● INGREDIENTES [praliné]

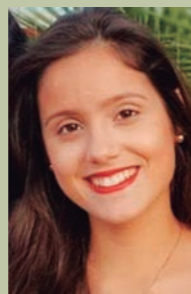
- 100 gramas de castanha de butiá
- 10 gramas de manteiga
- 100 gramas de açúcar

● PREPARO

Caramelize o açúcar, acrescente as castanhas picadas e a manteiga. Despeje sobre uma superfície e deixe amornar. Corte com o aro e deixe esfriar completamente antes de usar.

● PREPARO [decoreção crocante]

Use butiá picado. Desidrate o butiá em forno pré-aquecido a 70 °C por 12 horas.



LUIZA CHAVES SILVA

foi aluna do IFFar, se formou em 2020, é a autora da receita junto com os professores Aline Prestes Roque, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva e Frederico Cid Soares.

Foto: Pablo Tusset Kalinoski



Foto: Rosa Lía Barbieri



Foto: Daniel Vicente Bonho

Universidade Feevale

De natureza comunitária, regional e inovadora, a Universidade Feevale, fundada há 50 anos tem como finalidade atender, de forma qualificada, às demandas educacionais, culturais, sociais, econômicas, científicas e tecnológicas da região do Vale do Sinos, no Rio Grande do Sul. Comprometida com a educação integral das pessoas em todos os níveis e modalidades de ensino, a Instituição dá autonomia, aos seus estudantes, para pensar, criar, criticar, aprender, ensinar e produzir conhecimento. O Curso de Gastronomia existe há 10 anos, sempre alinhado à filosofia da Universidade, promovendo uma gastronomia cultural, responsável, através de vivências reais, com professores qualificados e chefs de cozinha com experiência no mercado acadêmico e gastronômico.

FILÉ DE TIRA-VIRA COM CREME DE BUTIÁ E FUNCHO GRELHADO

DANIEL VICENTE BONHO

● INGREDIENTES

- 2 gomos de bulbo de funcho
- 200 gramas filé de peixe tira-vira
- 250 gramas polpa de butiá
- 3 dentes de alho
- 30 mL azeite de dendê
- 60 gramas cebola
- 1 limão-bergamota
- ½ pimenta dedo-de-moça
- Sal
- Farinha de trigo para empanar

● PREPARO

Remova as sementes da pimenta, faça uma pasta com sal, condimente o peixe com suco de limão e a pasta de pimenta. Coloque o peixe em uma peneira deixe escorrer. Enfarinhe o peixe na farinha de trigo e reserve.

● PREPARO [peixe]

Aqueça uma frigideira, quando quente adicione azeite de oliva suficiente para cobrir o fundo, adicione o peixe, o alho com a casca e o bulbo de funcho, chapeie tudo até que o peixe fique pronto, quando pronto reserve (quando o peixe estiver pronto, o bulbo e o alho também estarão prontos).

● PREPARO [creme de butiá]

Micropique a cebola. Sue a cebola em azeite de dendê; quando macia, adicione a polpa de butiá, leve ao cozimento em fogo baixo. Deixe reduzir metade do volume sempre mexendo o preparo. Condimente com sal e pimenta o preparo.

● MONTAGEM

Disponha o creme guarnecendo o peixe, cubra o peixe com o bulbo de funcho.

DANIEL VICENTE BONHO

Coordenador do Curso de Gastronomia da Universidade Feevale, chef de cozinha, mestre em Diversidade Cultural, especialista em Gestão de Projetos.



Foto: Katiana Raquel Colombo



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), criado em 2008, é uma instituição federal de ensino público e gratuito. Atua com uma estrutura multicampi para promover a educação profissional e tecnológica de excelência e impulsionar o desenvolvimento sustentável das regiões em que atua. Entendendo que o setor de panificação está em constante expansão, criando espaços para novos e mais qualificados postos de trabalho, para profissionais pró-ativos, capazes de acompanhar com responsabilidade o dinamismo da globalização, em 2010 foi criado, no IFRS Campus Porto Alegre, o primeiro Curso Técnico na área de Panificação e Confeitaria do Rio Grande do Sul.

BOLOTIÁ COM GANACHE DE BUTIÁ

EVERTON SANCHES BLUMBERG

- **INGREDIENTES [massa]**
 - 250 gramas de farinha de trigo tipo 1
 - 220 gramas de açúcar refinado
 - 150 gramas de ovos
 - 120 gramas de leite integral
 - 110 gramas de óleo de girassol
 - 100 gramas de polpa de butiá
 - 12 gramas de fermento químico
- **INGREDIENTES [cobertura]**
 - 200 gramas de chocolate branco
 - 70 gramas de nata
 - 40 gramas de polpa de butiá
 - 10 gramas de glucose de milho

- **PREPARO**
Peneire separadamente a farinha de trigo e o açúcar.

Misture os ovos e o açúcar refinado numa batedeira, com batedor de globo, em velocidade baixa até homogeneizar.

Aumente para a velocidade máxima até dar ponto de fita. Baixe a velocidade da batedeira e acrescente o óleo de girassol, o leite integral e a polpa de butiá, tornando a aumentar a velocidade para a máxima, por alguns segundos, para incorporar os ingredientes líquidos. Retire da batedeira a mistura e incorpore, aos poucos, a farinha de trigo e o fermento químico, em três partes, misturando com o auxílio de um fouet, cuidando para não perder a aeração e para que não fique farinha de trigo no fundo do recipiente. Leve ao forno pré-aquecido, a uma temperatura de 180 °C, em uma

forma untada. Asse por 30 minutos ou até que a massa fique dourada. Após assado, reserve o bolo até esfriar. Em uma panela, aqueça a nata e a glucose de milho, mexendo sempre, até que inicie uma a formação de pequenas bolhas nas laterais. Retire do fogo e verta a mistura sobre o chocolate branco ralado, misturando bem. Reserve por 2 minutos para que o chocolate derreta por inteiro e acrescentar a polpa de butiá. Homogenize até que fique um creme liso e sem grumos. Cubra o bolo com a ganache e sirva.

EVERTON SANCHES BLUMBERG

Everton Sanches Blumberg é aluno do Curso Técnico em Panificação do IFRS Campus Porto Alegre

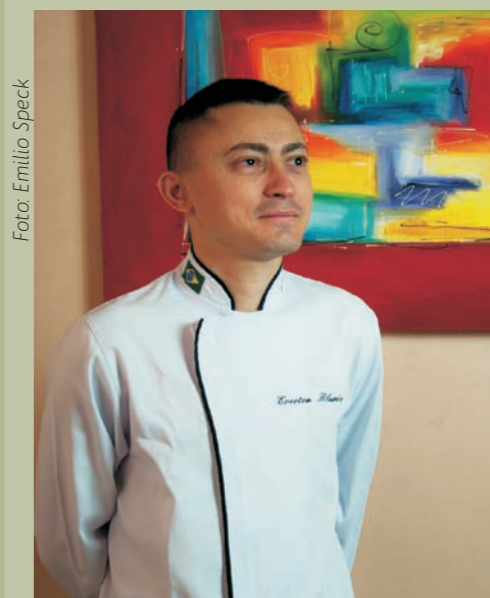


Foto: Emílio Speck



PIZZA COM MASSA DE BUTIÁ

ODOALDO IVO ROCHEFORT NETO

- **INGREDIENTES [massa]**
 - 300 gramas de farinha de trigo tipo 1
 - 100 gramas de água
 - 50 gramas polpa de butiá
 - 10 gramas de fermento biológico fresco
 - 10 gramas de azeite de oliva extra virgem
 - 5 gramas de sal marinho
- **PREPARO**

Coloque o fermento fresco em um pouco de água na temperatura entre 25 °C a 30 °C. Aguarde um minuto para melhorar a hidratação do fermento e dissolva-o misturando bem. Disponha a farinha de trigo e o sal num recipiente. Misture bem. Se preferir pode utilizar o tampo de uma mesa. Abra o centro da mistura, como se fosse um “vulcão”, e adicione toda a polpa de butiá. Misture tudo, mexendo o líquido do centro para as bordas, com os dedos, até a polpa ser absorvida pela farinha de trigo. Antes do centro secar completamente, coloque a água contendo o fermento dissolvido e continue misturando. Conforme o líquido for sendo absorvido e, se houver necessidade, coloque água aos poucos, misturando sempre. Por fim, coloque o azeite de oliva no centro do vulcão e continue mexendo. Após a farinha absorver todos os líquidos da receita, verta a mistura

para uma mesa e comece a sovar. Sove por 10 minutos, ou até a massa ficar lisa. Amasse e levante, empurrando a massa para frente, com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma. Adicione mais um pouco de água, se for necessário, para dar uma consistência macia e não ressecada. Forme uma única bola de massa e boleie. Dará uma pizza grande. Se preferir duas pizzas médias, divida em duas porções. Coloque em um recipiente enfarinhado, protegido de correntes de ar. Cubra com um plástico ou pano úmido e deixe fermentar por uma hora, ou até que a massa dobre de volume. Passado esse tempo, abra a massa, com o auxílio de um rolo, em forma circular. Coloque numa forma untada. Faça uma fina camada de molho, espalhe queijo ralado grosso e finalize com uma cobertura de seu gosto. Asse a pizza em forno de lastro pré-aquecido a 300-350 °C. Tenha cuidado pois o tempo de cozimento varia com o tamanho da pizza, a espessura de massa e o tipo de cobertura.

- **SUGESTÕES DE COBERTURA**

Queijo colonial ralado grosso e rodelas de salame italiano.
Tomates grape e mix de pimentões passados no azeite e grelhados.



BLINI DE BUTIÁ

ODOALDO IVO ROCHEFORT NETO

● INGREDIENTES

- 100 gramas de farinha de trigo tipo 1
- 100 gramas de polpa de butiá
- 50 gramas de leite desnatado
- 30 gramas de manteiga sem sal em ponto de pomada
- 3 gramas de sal marinho
- 3 gramas de fermento biológico instantâneo
- 1 ovo

● PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes líquidos e o ovo. Sem desligar, adicione a farinha de trigo misturada com o fermento biológico. Depois a manteiga e, por último, o sal. Depois de bem batido deixe a massa crescer por 60 minutos. Aqueça uma frigideira antiaderente e pingue pequenas porções de massa, em formato de pequenos círculos. Asse os dois lados do blini uniformemente. Sirva acompanhadas de mel e flores comestíveis. Outras sugestões são mel com nata, geleias, etc. Pode ser feito um creme azedo com: ½ xícara de nata fresca, 1 ou 2 colher(es) de sopa de polpa de butiá conforme o grau de acidez que você deseje, 1 colher de chá de sal marinho, 1 pitada de pimenta-do-reino branca. Bata tudo com um fouet até misturar bem.

ODOALDO IVO ROCHEFORT NETO

Professor do Curso Técnico de Panificação do IFRS - Campus Porto Alegre. Possui graduação e mestrado em Química pela UFRGS e doutorado pelo Programa de Pós-Graduação de Química da UFRGS, com ênfase em Educação. Tem experiência na área de Panificação e Gastronomia. Coordenou vários Programas de Educação Continuada em Panificação e Confeitaria e Concursos de Esculturas em Pães.

Foto: Gislaime do Amaral Rochefort





Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSul)

O Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSul) tem uma história centenária, tendo origem na cidade de Pelotas e atualmente com 14 câmpus em 13 cidades do Rio Grande do Sul. Tem como principais características a verticalização do ensino, oferta educação profissional e tecnológica em diferentes níveis desde a educação básica à superior nas várias modalidades de ensino. O Câmpus Santana do Livramento foi criado a partir de um acordo entre o Brasil e Uruguai para oferta de cursos binacionais na fronteira dos dois países, iniciando suas atividades em 2011. Atualmente oferece 12 cursos, contando com mais de 1200 alunos, através de uma parceria com a Universidade Tecnológica e a Universidade do Trabalho do Uruguai na fronteira entre Santana do Livramento (Brasil) e Rivera (Uruguai).

FRANGO RECHEADO COM BUTIÁ, ESPINAFRE E BATATAS PICANTES

EDUARDO RAPHAEL FICHER SCARAFFUNI

- **INGREDIENTES** [massa]
 - 2 filés de peito de frango
 - Sal e pimenta a gosto
 - 2 batatas médias
 - 100 gramas de butiá
 - 1 xícara de folhas de espinafre
 - Rum para flambar
- **PREPARO**

Com uma faca, corte o peito de frango com uma faca, formando um bife de espessura uniforme. Tempere com sal e pimenta. Reserve. Descasque os butiás e retire os coquinhos. Corte em pedaços pequenos e flambe com rum. Após, passe no liquidificador. Refogue as folhas de espinafre com azeite. Reserve.

Espalhe uma camada uniforme do butiá sobre a carne e faça a outra camada com o espinafre. Enrole e prenda com palitos. Sele o frango em uma frigideira aquecida e finalize no forno (180 °C por 10 minutos).



MAIONESE DE BUTIÁ

EDUARDO RAPHAEL FICHER SCARAFFUNI

- **INGREDIENTES** [massa] —————
 - 100 gramas de polpa de butiá
 - 100 mL de azeite de oliva
 - 100 mL de leite
 - Sal e pimenta a gosto
- **PREPARO** —————

Liquidifique todos os ingredientes. Sirva acompanhado de legumes e saladas.

EDUARDO RAPHAEL FICHER SCARAFFUNI

Licenciado em Letras pela Universidade Paulista (unip), professor de Gastronomia na Escola Técnica Superior de Rivera (Cursos Binacionais e Formação Profissional Básica). Estudos cursados na França junto a Paul Bocouse e cursando atualmente o Curso Técnico em Alimentação Escolar no IFSul. Estuda também Licenciatura em Literatura no "Centro Regional de Profesores del Norte" (cerp), na cidade de Rivera. Viagens de aprendizagem gastronômica ao Peru, França, Espanha, Chile, Bolívia, Argentina, Brasil, Equador, Cuba, México, Paraguai e Portugal. Autor de vários livros de contos e de um livro de narrativa com base a experiências gastronômicas *Cuentos guarangos y otras recetas*. Ganhador do prêmio Morosoli 2011 como escritor revelação e indicado a dois prêmios: Victoria e Marco de Oro.





AMBROSIA DE BUTIÁ

JULIANA NOAL

● INGREDIENTES

- 400 gramas de açúcar
- 225 mL de água
- 6 ovos
- 500 mL de leite
- 200 mL suco de butiá
- 100 mL de suco de laranja
- 1 cravo
- 1 unidade de canela em pau

● PREPARO

Faça uma calda grossa com o açúcar e a água. Passe os ovos por uma peneira, misture com o leite, o suco de laranja, o suco de butiá, o cravo e a canela. Acrescente essa mistura à calda. Deixe cozinhar em fogo baixo, misturando de vez em quando, delicadamente.

Faculdade Senac Porto Alegre (FSPOA)

A Faculdade Senac Porto Alegre (FSPOA) foi fundada em 2003. Atua com cursos de Graduação, Pós-Graduação, Ações Extensivas e Cursos de Formação Continuada, nas áreas de Comércio, Comunicação, Design, Educação, Gastronomia, Gestão, Informática, Moda, Trânsito e Turismo. A Gastronomia do Senac é uma forte referência para quem procura cursos profissionalizantes na área de cozinha, confeitaria, padaria, além de diversas oficinas culinárias. Conta também com uma pós-graduação em Cozinha Brasileira.

TUILE DE BUTIÁ

JULIANA NOAL

● INGREDIENTES

- 25 mL de suco de butiá
- 25 gramas de manteiga
- 30 gramas de coquinho de butiá seco picado
- 15 gramas de farinha de trigo
- 60 gramas de açúcar de confeitiro

● MONTAGEM

Misture o açúcar com a manteiga até virar uma pasta. Acrescente o suco de butiá, a farinha de trigo e os coquinhos. Abra no silpat (ou tapete de silicone) e asse no forno pré-aquecido a 160 °C, por 3 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e utilize como decoração para o sorbet.

SORBET DE BUTIÁ

JULIANA NOAL

● INGREDIENTES

- 190 gramas de açúcar
- 150 mL de água
- 2 claras
- 600 gramas de polpa de butiá
- 150 mL de suco de limão

● PREPARO

Faça uma calda em ponto de fio juntando o açúcar e a água. Retire do fogo. Em seguida, incorpore a polpa de butiá, deixe esfriar e acrescente as claras e o suco de limão. Leve à sorveteira até conseguir uma consistência cremosa.

JULIANA NOAL

Juliana Noal é professora e coordenadora do curso de Gastronomia da FSPOA.



Foto: Carolina Blasco



Foto: Juliana Noal



Universidade de Caxias do Sul (UCS)

Inaugurada em 2004 no município de Flores da Cunha, RS, a Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul forma profissionais na área de Gastronomia em todas as modalidades de ensino, das quais destaca-se o curso Técnico em Gastronomia (concomitante ao Ensino Médio), o curso superior Tecnólogo em Gastronomia Icif (formação superior), os cursos de extensão de longa duração como o Chef de Cozinha Internacional Icif, Sommelier Internacional de Vinhos Fisar e Sommelier Internacional de Azeites Aicoo/Fisar, e as pós-graduações em Confeitaria e Panificação. Os cursos são chancelados por entidades internacionais italianas, Italian Culinary Institute for Foreigners (Icif), Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori (Fisar) e Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva (Aicoo), que reforçam a missão institucional de difundir a cultura do gosto e da gastronomia italiana na América Latina.

TARTE COM DOCE DE BUTIÁ

HOSANA CIMADON

- **INGREDIENTES [massa]**
 - 200 gramas de farinha de trigo
 - 80 gramas de manteiga sem sal
 - 100 gramas de açúcar confeiteiro
 - 1 pitada de sal
 - 50 gramas de ovo (1 unidade)
 - 8 mL de essência de baunilha (1 colher de sobremesa)
- **PREPARO**

Em um recipiente ou na bancada, peneire a farinha, o sal e o açúcar de confeiteiro. Junte a manteiga bem gelada, cortada em cubinhos. Com as mãos, faça uma espécie de "farofa" bem fina. Bata o ovo com a essência de baunilha. Faça uma "cova" na mistura de farinha e junte o ovo batido com a essência. Misture bem sem amassar. Quando estiver homogênea coloque em filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 30 minutos. O ideal é que descanse 1 hora. Abra a massa e forre uma forma de fundo removível de 22 cm de diâmetro. Refrigere. Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos ou até a massa dourar levemente. Deixe esfriar.
- **INGREDIENTES [geleia de butiá]**
 - 400 gramas de polpa de butiá
 - 150 gramas de açúcar cristal orgânico ou demerara
 - 10 mL de suco de limão (1 colher de sopa)
- **PREPARO**

Em uma panela coloque os ingredientes e leve ao fogo para cozinhar. Quando a polpa estiver bem macia, retire do fogo e mixe (processe). Passe o doce processado por uma peneira para retirar as fibras do butiá. Se necessário cozinhe mais um pouco. Reserve na geladeira.

● **INGREDIENTES [creme confeiteiro]** —

- 300 mL de leite
- 80 gramas de açúcar
- 15 gramas de farinha de trigo
- 15 gramas de amido de milho
- 60 gramas de gemas
- 5 mL de essência baunilha (1 colher de chá)
- 8 gramas de gelatina em pó sem sabor
- 100 gramas de creme de leite fresco

● **PREPARO** —

Leve ao fogo o leite com metade do açúcar. Bata as gemas com a outra metade do açúcar. Junte a farinha e o amido. Misture bem. Quando o leite iniciar a fervura, coloque parte do leite na mistura de gemas e misture. Devolva à panela e retorne ao fogo para espessar (cerca de 2 minutos). Retire o creme do fogo e deixe amornar. Adicione a gelatina hidratada com 40 mL de água. Misture bem. Quando o creme estiver frio (30 °C) junte o creme de leite fresco em pico mole.

● **INGREDIENTES [ganache]** —

- 100 gramas de chocolate amargo (70% cacau)
- 80 gramas de creme de leite fresco

● **PREPARO** —

Derreta o chocolate. Aqueça o creme de leite e junte ao chocolate derretido. Misture bem. Aplique sobre a tarte recheada e gelada.

● **MONTAGEM** —

- 1) Despeje o doce de butiá gelado na base da tarte.
- 2) Coloque o creme confeiteiro gelado sobre o doce de butiá. Gele bem.
- 3) Finalize com o ganache recém-feito. Decore e refrigere.

HOSANA CIMADON

Hosana Cimadon é professora de Confeitaria e coordenadora da pós-graduação em Confeitaria, da Escola de Gastronomia UCS-Icif. Foi a responsável pela criação da receita. O gastrólogo Lucas Serafini Rossi foi seu aluno e é o autor das fotografias.



Foto: Viviane Bonatto



Foto: Énio Egon Sosinski Júnior



Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA)

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA) foi fundado em 2010 e está fundamentado em uma matriz curricular que reflete a interdisciplinaridade e preconiza a formação de um profissional capaz de transformar e pensar na relação existente entre a humanidade e o alimento. Foi avaliado com a nota máxima no Ministério de Educação e Cultura (MEC) e está estruturado de maneira que permite ao aluno um desenvolvimento coerente e gradual, garantindo a complexidade da formação profissional, aquisição de conhecimentos e habilidades necessárias para o conhecimento ético-técnico-cultural.

MIL FOLHAS DE BUTIÁ

LUANA DUARTE TELES, RICARDO YUDI AKIYOSHI, ISABEL KASPER MACHADO, STEFFANY BENS PEGORARO E LUCAS TOLIO SILVA

● INGREDIENTES

- 500 gramas de massa folhada congelada
- 500 mL de leite
- 6 gemas
- 30 gramas de manteiga
- 200 gramas de açúcar refinado
- 50 gramas de amido de milho
- 100 gramas de açúcar de confeiteiro
- 150 gramas de polpa de butiá

● PREPARO

Em uma panela, adicione o leite e a metade do açúcar refinado, ferva e reserve. Em uma tigela, misture as gemas o restante do açúcar e o amido. Bata até as gemas dobrarem de volume com um batedor. Aos poucos, adicione o leite fervido à tigela com as gemas e após, volte com a mistura para a panela. Quando o creme estiver

começando a engrossar adicione a polpa de butiá, mexa até o que o creme de butiá fique firme. Reserve na geladeira. Abra a massa folhada em uma forma e asse no forno a 180 °C até dourar. Para montagem das mil folhas, corte a massa em quadrados iguais. Espalhe o creme de butiá na massa, colocando uma fatia de massa sobre a outra. Finalize as mil folhas polvilhando com açúcar de confeiteiro.

● POLPA DE BUTIÁ

Retire os coquinhos dos butiás, pique-os e depois leve para o processador. Acrescente água somente o necessário para bater. Depois, coe com uma peneira.



RABADA AO MOLHO DE BUTIÁ

LUANA DUARTE TELES, RICARDO
YUDI AKIYOSHI, ISABEL KASPER
MACHADO, STEFFANY BENS
PEGORARO E LUCAS TOLIO SILVA

- **INGREDIENTES [massa]**
 - 300 gramas de farinha de trigo tipo 1
 - 100 gramas de água
 - 50 gramas polpa de butiá
 - 10 gramas de fermento biológico fresco
 - 10 gramas de azeite de oliva extra virgem
 - 5 gramas de sal marinho
- **PREPARO**

Limpe a rabada retirando o excesso de gordura. Em uma panela com água fervente, coloque a rabada e deixe-a cozinhar por 30 minutos. Retire-a da água e reserve. Aqueça uma panela de pressão, coloque o azeite e doure a rabada. Após, retire e reserve. Na mesma panela refogue a cebola, o alho e a cenoura, coloque novamente a rabada, acrescente o tomate picado e os butiás, tempere com sal e pimenta. Coloque água até cobrir e tampe. Deixe cozinhando por uma hora em fogo baixo. Sirva com polenta.

Luana Duarte Teles, Ricardo Yudi Akiyoshi e Isabel Kasper Machado são professores responsáveis pelas disciplinas técnicas de cozinha. Foram eles que elaboraram as receitas. Luana é a coordenadora do curso, Ricardo é o vice-coordenador, e Isabel foi a coordenadora do curso na gestão anterior.

Lucas Tolio Silva (na foto) e Steffany Bens Pegoraro são os alunos envolvidos.





Universidade Federal de Pelotas (UFPel)

Inaugurado em 2010, o Curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (Ufpel) foi criado pela Faculdade de Nutrição. Proporciona condições de ensino-aprendizagem de modo a formar profissionais aptos a exercer funções técnicas, operacionais e de gestão junto à diversas estruturas e fases de prestação de serviço de alimentação, responsabilizando-se pelos resultados, respeitando os aspectos culturais, econômicos, sociais, ambientais e de saúde do meio onde está inserido.

RISOTO DE BUTIÁ E GALINHA

ALCIDES GOMES

● INGREDIENTES

- 100 gramas de polpa de butiá
- 300 gramas de sobrecoxa desossada de galinha
- 150 gramas de arroz cachinho
- 60 gramas de manteiga
- ½ cebola
- 100 mL de vinho branco seco
- 500 mL de caldo de galinha*
- 30 gramas de queijo parmesão ralado
- Salsa, sal e temperos a gosto

● *CALDO DE GALINHA CASEIRO

Para o preparo do caldo utilize carcaça e ossos da galinha. Coloque-os numa panela e deixe dourar, em seguida acrescente cebola, alho e cenoura cortados grosseiramente (podendo deixar as cascas) e frite suavemente. Adicione tempero verde e cubra com água fria, três dedos acima das carcaças. Em fogo baixo deixe cozinhar por no mínimo uma hora. Ao final desse processo, coe e utilize o caldo em suas preparações.

● PREPARO

Coloque para esquentar o caldo de galinha*. Retire a pele e corte a sobrecoxa em cubos pequenos. Numa panela grande, doure a galinha em 1/3 da manteiga, tempere a gosto. Após dourada, retire a carne e reserve. Na mesma panela, adicione mais 1/3 da manteiga e coloque a cebola repicada. Antes da cebola dourar, adicione o arroz (sem fritá-lo), e em seguida, o vinho, mexendo suavemente. Após o vinho ser absorvido, adicione o caldo de galinha aos poucos, com quantidade necessária para cobrir o arroz e continue mexendo suavemente. Repita este processo até o arroz estar quase cozido. Com o arroz quase cozido, adicione a polpa de butiá, a galinha e os temperos. Misture bem. Finalize o preparo com o queijo ralado e o restante da manteiga. Corrija o sal e os temperos.



Foto: Ana Paula Ferreira

BEIJINHO DE BUTIÁ

ALCIDES GOMES E ANA PAULA FERREIRA

● INGREDIENTES

- 150 gramas de butiá
- 50 mL de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- Coco ralado a gosto

● PREPARO

Retire os coquinhos do butiá e reserve. Em um liquidificador, acrescente os butiás sem os coquinhos e água. Deixe processar por 3 minutos (após isso você pode coar, se não gostar das fibras da fruta) e transfira para uma panela junto com o leite condensado e o creme de leite e leve ao fogo. Misture todos os ingredientes com o auxílio de uma colher, e em fogo baixo, até desgrudar da panela. Transfira o doce para uma travessa para que esfrie e após isso, faça pequenas bolinhas e passe os doces no coco ralado. Sirva em forminhas para brigadeiro.

ALCIDES GOMES

Professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas desde sua criação, em 2010. É graduado em Gastronomia pela Unisinos/RS e mestre em Nutrição e Alimentos pela Ufpel. Trabalhou em restaurantes de diversos estados brasileiros, como Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Rio de Janeiro e Bahia.



Foto: Alcídes Gomes

ANA PAULA FERREIRA

Confeiteira e padeira, é graduada em Gastronomia pela Universidade Federal de Pelotas.



Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

A Universidade Federal do Rio Grande do Sul oferece 89 modalidades de cursos de graduação presenciais e 4 cursos à distância, 71 mestrados acadêmicos, 9 Mestrados Profissionais e 68 Doutorados, abrangendo todas as áreas do conhecimento. Para além da sala de aula, os estudantes de graduação e pós-graduação encontram na UFRGS inúmeras oportunidades de formação por meio de experiências de ensino, pesquisa e extensão. Pautada na busca da excelência acadêmica, a UFRGS ocupa posições de destaque nacional e internacional em seus cursos de graduação e de pós-graduação.

COSTELINHA DE PORCO COM MOLHO DE BUTIÁ E QUINOA AROMATIZADA COM BUTIÁ

JULIANA MACHADO SEVERO

• INGREDIENTES

- [costelinha de porco]
- 2 cortes de costelinha de porco contendo 2 ossos cada
- Azeite a gosto
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

• PREPARO

Pré-aqueça o forno a 220 °C (temperatura alta).

Tempere os dois lados da costelinha com sal e pimenta-do-reino e disponha na assadeira com o lado da carne para cima.

Asse nessa temperatura por 30 minutos. Após esse tempo, diminua a temperatura do forno para 160 °C (temperatura baixa). Regue com azeite de oliva e cubra a assadeira com papel-alumínio.

Volte ao forno e deixe assar por mais 30 minutos, até a carne ficar bem macia.

Reserve.

● INGREDIENTES

[quinoa aromatizada com butiá]

- 1 xícara (chá) de quinoa em grãos
- 1 xícaras (chá) de água com 1 colher de polpa de butiá
- 1 cenoura
- 1 tomate
- 1 colher (sopa) de salsinha picadinha
- Sal e pimenta-do-reino

● PREPARO

Numa panela, junte a quinoa e a água aromatizada com a polpa. Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 25 minutos até a água secar, com a panela entreaberta.

Corte a cenoura e o tomate em cubos bem pequenos e reserve.

Pique a salsinha e reserve.

Tempere a quinoa com pimenta-do-reino, sal e misture o restante dos ingredientes.

Reserve.

● INGREDIENTES [(molho de butiá)]

- 200 gramas de polpa de butiá
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 500 mL de água

● PREPARO

Em uma panela coloque a polpa e a água e leve ao fogo baixo, quando o líquido reduzir à metade acrescente o açúcar mascavo e o gengibre. Cozinhe até levantar fervura.

● MONTAGEM

Primeiro coloque a quinoa aromatizada com butiá, após a costelinha de porco e finalize com o molho por cima.

JULIANA MACHADO SEVERO

É turismóloga, mestre e doutoranda em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Atuou como chef no projeto Biodiversity for Food and Nutrition (BFN) na equipe da Região Sul do Brasil. Pesquisa temas relacionados às frutas nativas, alimentos da sociobiodiversidade, alimentação escolar, o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar Nutricional (IQ Cosan) e políticas públicas. Atualmente é bolsista agente do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar da UFRGS.



Foto: Céphora Maria Sabarense



Foto: Rosa Lía Barbieri



UniRitter

A UniRitter é uma das mais conceituadas e inovadoras instituições de ensino superior de Porto Alegre e Região Metropolitana da Capital. Com 50 anos de mercado, tem mais de 60 cursos de graduação presenciais e semipresenciais, além de ofertar cerca de 40 especializações em seus campi. A instituição, que valoriza o perfil inquieto de seus alunos e tem como missão expandir a experiência acadêmica aliada à responsabilidade socioambiental, formando pessoas para transformar o mundo, também conta com uma Clínica Escola de Saúde e um Hospital Veterinário para práticas acadêmicas. Recentemente, a UniRitter recebeu a pontuação máxima (nota 5) do Ministério da Educação (MEC) em relação à avaliação de credenciamento institucional.

MOUSSE TRUFADA DE CHOCOLATE BRANCO E POLPA DE BUTIÁ COM COULIS AROMATIZADO COM CACHAÇA

MOISÉS ANTONIO BASSO E ETIENE MEYER JOHANNSEN

- **INGREDIENTES [costelinha de porco]**
 - 80 gramas de polpa de butiá (fazer uma redução, para concentrar o sabor)
 - 200 gramas de chocolate branco (rala do fino)
 - 100 gramas de creme de leite fresco
 - 100 gramas de leite condensado
 - 6 gramas de gelatina em pó (hidratada conforme orientação do fabricante)
 - 30 mL de licor de butiá
 - 2 unidades de flores comestível (ornamentar)

● PREPARO

Faça um ganache (chocolate + creme de leite), aqueça o creme de leite e disponha no chocolate picado, mexa bem até dissolver por completo, em seguida agregue o licor, a polpa de

butiá e o leite condensado. Disponha a mousse no liquidificador e coloque a gelatina já hidratada e aquecida, bata bem. Coloque em taças de martini ou minicopinho e disponha o coulis, leve para gelar. Por último, decore com flores da sua preferência.

● INGREDIENTES [coulis de butiá]

- 100 gramas de polpa de butiá
- 80 gramas de açúcar demerara
- 50 mL de cachaça
- 100 mL de água

● MONTAGEM

Coloque todos os ingredientes em uma caçarola e deixe reduzir até ficar brilhante (atenção para não espessar muito).



Foto: Etiene Meyer Johannsen

TILÁPIA COM CHUTNEY DE MAÇÃ E POLPA DE BUTIÁ

MOISÉS ANTONIO BASSO E ETIENE MEYER JOHANNSEN

- **INGREDIENTES [peixe]**
 - 400 gramas de filé de tilápia
 - 100 mL de suco de limão-tahiti
 - 80 mL de azeite de oliva (para o peixe)
 - Sal a gosto
 - Pimenta-do-reino preta (moída na hora) a gosto
 - 1 ramo de manjeriçã (para ornamentar)

- **PREPARO**

Tempere os filés de tilápia com sal, pimenta-preta e o suco de limão. Em uma sauteuse antiaderente regue com azeite e deixe aquecer bem. Logo após disponha os filés, deixe cozinhar até dourar, atenção para não cozinhar em demasia. Em seguida monte o prato com o filé de peixe acompanhado do chutney de maçã e polpa de butiá, ornamente com o manjeriçã.

- **INGREDIENTES [chutney]**
 - 400 gramas de filé de tilápia
 - 200 gramas de maçãs gala (descascada e sem o miolo e as sementes, cortada em cubos uniformes)
 - 60 gramas de passas pretas
 - 100 gramas de açúcar demerara
 - 5 gramas de gengibre sem pele (ralado)
 - 2 gramas de sal refinado
 - 60 gramas de cebola roxa picada
 - 150 mL de vinagre de arroz
 - 5 gramas de pau da canela
 - 50 mL de azeite de oliva
 - 1 cravo-da-índia
 - 100 gramas de polpa de butiá
 - 5 gramas de pimenta dedo-de-moça (picada em brunoise)

- **PREPARO**

Em uma vasilha disponha as passas, o açúcar demerara, o gengibre ralado, o sal, o vinagre de arroz, a canela e o cravo, misture bem, reserve para tomar sabor por aproximadamente 30 minutos, coberto. Em uma sauteuse (tipo de frigideira) coloque o azeite e refogue a cebola roxa, assim que dourar levemente,

misture a maçã já marinada e adicione a polpa de butiá e a pimenta dedo-de-moça. Deixe cozinhar por 30 a 40 minutos em fogo médio, ou até ficar com textura de geleia.



Foto: Etiene Meyer Johannsen

MOISÉS ANTONIO BASSO

Com experiência no comando de cozinhas de hotéis e restaurantes e no ensino da gastronomia, Moisés Antonio Basso, atua como consultor no desenvolvimento de cursos e programas de capacitação e como chef-instrutor. Também elabora receitas e desenvolve cardápios de alta-gastronomia para restaurantes, cafés e eventos. Há 12 anos com experiência contínua na área do ensino, desenvolve estratégias de captação para alunos, bem como, com parcerias focadas no desenvolvimento prático dos discentes. Focado também em promover ações sociais para a população e entidades junto com professores, empresas parceiras e alunos.



Foto: Moises Antonio Basso

ETIENE MEYER JOHANNSEN

A professora Etiene Meyer Johannsen foi a criadora das receitas. O aluno Leonildo Rodrigues Florentino pesquisou o contexto histórico.



Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc)

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unisc tem a duração de quatro semestres e conta com ampla infraestrutura. Os laboratórios são divididos em cozinha quente e fria, panificação e confeitaria, bebidas e restaurante didático. Além disso, possui programa de estágio, em parceria com empresas de renome nacional e internacional. Durante a formação, o aluno realiza disciplinas emergentes e também aprende sobre tendências na área. O objetivo do curso é formar profissionais especializados, criativos e empreendedores para os diversos segmentos da gastronomia e culinária, através do domínio das técnicas gastronômicas, conhecimento de diferentes culturas alimentares, sendo também capacitado a gerenciar, coordenar e desenvolver empreendimentos na área de alimentos e bebidas.

CHEESECAKE DE ERVA-MATE E BUTIÁ COM CROCANTE DE PINHÃO

EVERTON LUIZ SIMON E LUCIANA CASSABONI

- **INGREDIENTES [base]**
 - 1 pacote de biscoito maisena
 - 5 colheres de sopa de manteiga gelada
- **PREPARO**

Triture as bolachas, misture a manteiga e amasse, depois coloque nas formas e asse por 5 minutos.
- **INGREDIENTES [creme de erva-mate]**
 - 1 envelope de gelatina sem sabor em pó
 - 35 mL de leite
 - 200 gramas de leite condensado
 - 200 gramas de cream cheese
 - 1 lata de creme de leite sem soro
 - ½ xícara de chá de erva-mate em pó
- **PREPARO**

Polvilhe a gelatina no leite e deixe descansar 5 minutos. Bata no liquidificador o leite condensado, o cream cheese e o creme de leite. Depois coloque a gelatina dissolvida no microondas por 15 segundos, coloque o erva-mate e mexa. Coloque o creme por cima da base de bolacha até a metade da forma e deixe na geladeira até firmar.
- **INGREDIENTES [creme de butiá]**
 - 1 envelope de gelatina sem sabor em pó
 - 35 mL de leite
 - 200 gramas de leite condensado
 - 200 gramas de cream cheese
 - 1 lata de creme de leite sem soro
 - 1 xícara de chá de suco concentrado de butiá
- **PREPARO**

Polvilhe a gelatina no leite e deixe descansar 5 minutos. Bata no liquidificador o leite condensado, o cream cheese e o creme de leite. Depois coloque a gelatina dissolvida no microondas por 15 segundos, coloque o suco de butiá e mexa. Coloque o creme por cima do creme de erva-mate até completar a forma, deixe na geladeira até firmar.

HAMBÚRGUER DE ERVA-MATE COM CREME DE BUTIÁ

EVERTON LUIZ SIMON E LUCIANA CASSABONI

● INGREDIENTES [calda]

- 2 xícaras de chá de suco concentrado de butiá
- ½ xícara de chá de açúcar
- 5 mL de aguardente de cana

● INGREDIENTES [farofa de pinhão]

- 1 xícara de chá de açúcar
- 100 gramas de pinhão cozido e descascado

● PREPARO

Coloque o açúcar em uma panela, deixe caramelizar e coloque os pinhões cozidos e descascados, logo coloque em uma bancada untada com manteiga até esfriar. Depois de frio, bata no multiprocessador até ficar uma farofa.

● MONTAGEM

Desenforme e coloque em um prato e decore com a calda de butiá juntamente com a farofa e as amêndoas dos coquinhos do butiá.

● INGREDIENTES

- [pão de hambúrguer - massa]
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 xícara de chá de suco de butiá
- 1 colher de chá de sal
- 1 gema de ovo
- 1 colher de sopa rasa de banha
- ½ xícara de chá de erva-mate em pó (peneirar 4 vezes)
- Farinha de trigo até dar o ponto de sovar

● PREPARO

Misture todos os ingredientes e sove, modele os pães com 160 gramas cada, deixe descansar até dobrar de volume, pincele com gema e polvilhe com gergelim. Asse em forno pré-aquecido a 180 °C, por aproximadamente 20 minutos.

● INGREDIENTES [hambúrguer]

- 300 gramas de carne de cordeiro moída
- 20 gramas de toucinho picado
- 2 dentes de alho moído
- 1 colher de chá de sal

● PREPARO

Moa a carne e o toucinho tempere com alho e sal e modele o hambúrguer com 160 gramas cada um. Pode ser assado em forno ou na grelha.

● INGREDIENTES [molho de butiá]

- 1 pimenta dedo-de-moça em tiras
- 10 mL de água
- 250 gramas de polpa de butiá



Foto: Everton Luiz Simon

- 50 gramas de açúcar
- 5 mL de aguardente de cana
- ½ colher de chá de mel

● PREPARO

Coloque em uma panela a pimenta e a água para ferver por 2 minutos, retire as pimentas, acrescente a polpa de butiá, o açúcar e a aguardente, cozinhe até ficar cremoso. Coe em uma peneira, coloque em uma panela e deixe reduzir, depois adicione o mel e reserve.

● INGREDIENTES [molho de butiá]

- 200 gramas de requeijão
- ½ xícara de chá de calda de butiá

● PREPARO

Misture o requeijão com a calda de butiá até ficar bem homogêneo.

● MONTAGEM

Parta o pão ao meio coloque o creme, a alface (opcional), o bife com queijo derretido e o molho de butiá, cubra com a outra parte do pão.



Foto: Everton Luiz Simon

EVERTON LUIZ SIMON

Professor e Coordenador dos Cursos de Gastronomia e Turismo. Professor e coordenador de Pós-Graduação em História da alimentação e Patrimônio cultural, ambos da Universidade de Santa Cruz do Sul, Unisc. Possui graduação em Gastronomia e é mestre em Desenvolvimento Regional. É doutor em História pela Universidade do Rio dos Sinos com tese intitulada "Do garfo à pena: uma história do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas". Como docente, tem experiência nas seguintes disciplinas: técnicas gastronômicas, garde manger, planejamento de menus gastronômicos, confeitaria, culinárias regionais (brasileira, italiana, alemã, portuguesa, espanhola, asiática), e também, com temas relacionados à história, patrimônio, memória e identidade regional da alimentação.

Luciana Cassaboni é auxiliar técnica do Curso de Gastronomia e criou essas delícias com butiá junto com Everton.



Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos)

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unisinos, que completou 14 anos desde sua criação, vem contribuindo fortemente para o desenvolvimento regional, formando uma nova geração de cozinheiros e chefs, inovadora, ética, sustentável e cheia de espírito empreendedor, que vem influenciando, de forma plena e muito positiva na mudança do cenário gastronômico do Rio Grande do Sul. O curso conta com professores e chefs com experiência acadêmica e de mercado e espaços de aprendizagem focados na prática, que buscam desenvolver competências específicas da Gastronomia e uma visão de empreendedora de mercado. A metodologia centrada na prática e a estruturação do curso de Gastronomia em Programas de Aprendizagem (PAs) proporciona a consolidação do conhecimento em ciclos com a realização de projetos integradores ao final de cada semestre, fazendo com que o aluno vivencie situações reais e se prepare ainda mais para atuar no mercado de trabalho.

CARRETEIRO CREMOSO DE COSTELA E BUTIÁ

GISLYNE MARQUES DE OLIVEIRA, RENATA REMIÃO DE FIGUEIREDO,
FLAVIA SILVEIRA E SARAH WINCK DE ALMEIDA

- **INGREDIENTES** [carreteiro]
 - 250 gramas de arroz cateto
 - 400 gramas de costela com osso
 - 100 gramas de butiá sem os coquinhos
 - 50 gramas de cebola
 - 30 mL de óleo
 - 2 gramas de alho
 - Água fervente
 - Salsinha e cebolinha a gosto
 - Sal e pimenta a gosto

- **PREPARO**

Corte a costela em pedaços médios, entre os ossos, e tempere com sal e pimenta. Corte os butiás em pequenos cubos (*brunoise*). Corte a cebola e o alho em pequenos cubos (*brunoise*). Pique a salsa e a cebolinha (*ciselée*). Aqueça uma panela de ferro, coloque metade do óleo e refogue rapidamente o butiá. Reserve. Na mesma panela, adicione o restante do óleo e grelhe bem a costela até dourar. Acrescente a cebola e o alho e refogue bem. Acrescente água quente, aos poucos, e deixe cozinhar a carne com a panela tampada, até que fique muito macia. Adicione o arroz, em seguida acrescente mais água fervente até cobrir todo esse arroz.

Quando a metade da água secar, acrescente o butiá refogado, misture e deixe a panela semi tampada. Ajuste o sal e finalize o cozimento em fogo baixo. Servir quente, finalizando com a salsa e a cebolinha, acompanhado com o vinagrete de butiá.

- **INGREDIENTES** [creme de butiá]
 - 100 gramas de butiás sem os coquinhos
 - 50 gramas de cebola
 - 30 gramas de pimentão vermelho
 - 80 gramas de tomate sem pele e sem sementes
 - 80 mL de azeite de oliva
 - Suco de 1 limão (50 mL)
 - Salsinha
 - Sal e pimenta-do-reino

- **PREPARO**

Corte a cebola, o pimentão, o tomate e metade dos butiás em cubos bem pequenos (*petit brunoise*). Pique a salsinha. Mixe ou liquidifique o restante dos butiás, passe na peneira. Misture todos os ingredientes com o extrato do butiá peneirado em uma tigela e tempere com sal e pimenta-do-reino à gosto. Rendimento: 4 porções.



Foto: Sarah Winck de Almeida

VERRINE AOS TRÊS BUTIÁS

GABRIELA FRANCIO E PEDRO DE BEM

- **INGREDIENTES** [crocante de butiá] —
 - 500 gramas de açúcar cristal
 - 1,5 litros de água
 - 350 gramas de butiá

- **PREPARO** —

Em uma panela leve ao fogo o açúcar e a água até formar uma calda rala (105 °C).

Quando a calda atingir a temperatura desejada coloque os butiás e deixe-os cozinhar até ficarem macios.

Retire os butiás da calda, remova os coquinhos e leve-os ao forno pré-aquecido a 170 °C até ficarem dourados e crocantes.

Bata os butiás tostados em um processador ou mixer até atingirem ponto de farofa. Reserve.

- **INGREDIENTES** [creme de butiá] —
 - 300 mL de leite
 - 2 gemas de ovos
 - 25 gramas de amido de milho
 - 150 gramas de leite condensado
 - 180 gramas de butiá

- **PREPARO** —

Liquidifique os butiás sem os coquinhos. Leve os ingredientes, exceto os butiás, ao fogo e cozinhe até engrossar. Retire do fogo e adicione os butiás liquidificados. Refrigere.

- **INGREDIENTES** [chantilly de butiá] —
 - 350 gramas de nata
 - 120 mL de leite integral
 - 100 gramas de açúcar refinado
 - 150 gramas de butiá

- **PREPARO** —

Bata a nata com o leite (gelados) e o açúcar até atingir o ponto de chantilly. Adicione os butiás picados sem os coquinhos e misture levemente. Refrigere.

- **MONTAGEM** —

Em uma taça posicione uma camada de creme de butiá, uma camada de crocante de butiá e finalize com o chantilly de butiá.



Foto: Sarah Winck de Almeida

TARTELETE DE BUTIÁ

MICHELE DIAS E MARINA SILVEIRA PINZON

- **INGREDIENTES** —
 - 150 gramas de açúcar cristal
 - 90 gramas de açúcar refinado
 - 20 mL de água
 - 15 gramas de amido de milho
 - 2 unidades de cravo-da-índia
 - 100 gramas de farinha de butiá
 - 100 gramas de farinha de trigo
 - 250 mL de vinagre de maçã
 - 600 gramas de butiá
 - 1 maçã pequena
 - 250 mL de leite
 - 100 gramas de manteiga
 - 75 gramas de gema de ovo

- **PREPARO** —

Higienize os butiás e retire os coquinhos. Descasque a maçã e faça um purê. Reserve coberto com filme plástico.

- **PREPARO** [farinha de butiá] —

Desidrate 250 gramas do butiá no forno em temperatura baixa (80 °C). Triture até virar uma farinha.

- **PREPARO** [massa] —

Peneire as farinhas (farinha de trigo e farinha de butiá) sobre uma superfície limpa, deixando um buraco no centro. Misture em uma tigela, 10 gramas de açúcar e a água até dissolver. Bata com o auxílio de um fouet 30 gramas de gema e misture com a água e o açúcar. Amacie a manteiga (caso necessário), corte em pequenos pedaços e coloque-a no buraco deixado na farinha. Misture a farinha e a manteiga com a ponta dos dedos, sem sová-la e adicione os demais ingredientes dos itens. Amasse rapidamente a mistura com as mãos: deve ter a textura de escorregar entre os dedos. Pare a operação assim que a massa não colar mais à superfície. Forme bolas, amasse-as com o rolo de confeitaria e embale com filme plástico. Armazene refrigerada por 20 minutos. Abra a massa no formato desejado e coloque-a em forminhas. Leve para assar em 180 °C até ficar levemente dourada. Reserve.

● **PREPARO [picles]**

Corte os butiás em pedaços médios. Faça uma calda com o vinagre de maçã, 20 gramas de açúcar refinado, cravo e 250 mL de água. Deixe ferver e desligue. Adicione sobre 100 gramas de butiás e reserve.

● **PREPARO [geleia]**

Cozinhe 250 gramas de butiá em pedaços, com o açúcar cristal e um pouco de purê de maçã até obter uma consistência boa. Reserve.

● **PREPARO [creme]**

Ferva o leite, 30 gramas de manteiga e a geleia (quantidade a gosto). Bata 45 gramas de gema (2 unidades) com 60 gramas de açúcar refinado e adicione 15 gramas de amido. Acrescente a mistura de gemas na infusão de leite. Retorne ao fogo em uma panela e cozinhe até engrossar. Retire do fogo, coloque em uma assadeira, cubra com plástico filme e reserve a frio.

● **MONTAGEM**

Recheie a torta com o creme, coloque um pouco da geleia e picles por cima.

FLAVIA SILVEIRA

A professora Flavia Silveira é Coordenadora do Curso de Gastronomia da Unisinos, Tecnóloga em Gastronomia, mestre Nutrição e Alimentos, especialista em Docência do Ensino Superior. Tem experiência na Área de Técnicas Gastronômicas, Ciência e Tecnologia de Alimentos, consultoria e atuação de 16 anos na área de cozinha e restaurantes, 12 anos como docente na área do magistério superior e 5 anos em gestão acadêmica. nas seguintes disciplinas: técnicas gastronômicas, garde manger, planejamento de menus gastronômicos, confeitaria, culinárias regionais (brasileira, italiana, alemã, portuguesa, espanhola, asiática), e também, com temas relacionados à história, patrimônio, memória e identidade regional da alimentação.

SARAH WINCK DE ALMEIDA

A professora Sarah Winck de Almeida é coordenadora do Curso de Gastronomia da Unisinos, tecnóloga em Gastronomia e engenheira de Alimentos, mestre Nutrição e Alimentos, especialista em Gestão da Segurança de Alimentos. Tem experiência na indústria de alimentos, especialmente no desenvolvimento de novos produtos, implementação de Boas Práticas e Planejamento e Controle de Produção. Atua também no setor de Gastronomia como consultora em técnicas gastronômicas.

Foto: ST Produções



Michele Dias, Marina Silveira Pinzon, Gislyne Marques de Oliveira, Renata Remião de Figueiredo, Gabriela Francio e Pedro de Bem são alunos do curso de Gastronomia da Unisinos e são os criadores das receitas.



Foto: Ênio Egon Sosinski Júnior



Universidade do Vale do Taquari (Univates)

A Universidade do Vale do Taquari (Univates), localizada em Lajeado/RS, tem 50 anos de experiência no ensino superior. Um de seus principais objetivos é desenvolver atividades de integração com a comunidade. O curso de Tecnologia em Gastronomia da Univates tem cinco anos e preza por um ensino através da aplicação da teoria na prática. Oferece ótima estrutura física e professores muito qualificados.

DONAUWELLE* COM BUTIÁ

DANÚBIO BUSCH, DEISE STERQUE DA SILVA E NATALI KNORR VALADÃO

● INGREDIENTES [base]

- 500 gramas de gravatá descascado (também conhecido como bananinha da terra)
- 1 litro de suco integral de butiá
- 500 gramas de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 300 gramas de açúcar refinado
- ½ fava de cumaru ralada
- 380 gramas de farinha de trigo peneirada
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de cacau em pó 100%
- 310 mL de leite integral
- 45 gramas de amido de milho
- 5 ovos

● PREPARO

Deixe o gravatá submerso no suco de butiá por cerca de 12 horas. Aqueça o forno a 180 °C. Unte com manteiga uma assadeira média. Forre o fundo e as laterais da assadeira com papel manteiga. Peneire os ingredientes secos: farinha, fermento, sal e amido de milho. Em outra tigela, peneire o cacau. Reserve. Na batedeira, misture o açúcar, a fava de cumaru ralada e a manteiga em velocidade baixa até homogeneizar. Acrescente os ovos, um a um, e continue

batendo na velocidade média. Adicione a mistura de farinha com os outros ingredientes secos, de maneira delicada – de preferência com uma espátula, com movimentos de baixo para cima.

Espalhe metade da massa na assadeira com papel manteiga. Na outra metade, adicione o cacau em pó e misture bem. Espalhe a parte da massa com cacau na mesma forma, formando assim duas camadas. Decante o gravatá e distribua sobre a massa, aperte levemente cada fruto. Leve ao forno por aproximadamente 1 hora – faça o teste do palito. Reserve na geladeira até esfriar.

● INGREDIENTES [chantilly de nata]

- 200 gramas de nata
- 100 gramas de açúcar
- 50 mL de leite integral

● PREPARO

Em uma tigela, misture os ingredientes e bata com um fouet até atingir ponto de chantilly. Reserve na geladeira.

● INGREDIENTES [chimia de butiá]

- 300 gramas de polpa de butiá
- 300 gramas de açúcar

● PREPARO

Leve os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até atingir o ponto de geleia – cerca de 30 minutos em fogo baixo. Reserve.

Observação: o suco de butiá utilizado para manter o gravatá de molho pode ser utilizado na chimia, aumentando o tempo de cocção.

● INGREDIENTES [cobertura]

- 200 gramas de chocolate amargo
- 100 gramas de chocolate branco
- 50 gramas de creme de leite

● PREPARO

Em recipientes diferentes, derreta os chocolates (em banho-maria ou no micro-ondas). Adicione o creme de leite ao chocolate amargo.

● MONTAGEM

Com o bolo já frio, ainda na forma, adicione a camada de chantilly espalhe uniformemente por toda a superfície do bolo. Sobre o chantilly espalhe as coberturas de chocolate use sua criatividade para decoração! Desenforme e sirva cada fatia acompanhada de chimia de butiá levemente aquecida. Bom apetite!

*Donauwelle

(tradução: ondas do Rio Danúbio) é um tradicional bolo de origem alemã, com massa à base de cacau e baunilha, cerejas Morello, chantili e chocolate. Nesta versão, a baunilha foi substituída pelo cumaru e as cerejas Morello pelo gravatá embebido em suco de butiá. O butiá, aliás, também se faz presente na chimia, servida como acompanhamento.

TORTÉI DE BUTIÁ

VANESSA RECH, DEISE STERQUE DA SILVA
E NATALI KNORR VALADÃO

● INGREDIENTES [massa]

- 200 gramas de farinha de trigo
- 1 ovo inteiro
- 1 pitada de sal
- 1 fio de azeite de oliva
- Água morna

● PREPARO

Em um recipiente peneire a farinha. Faça uma cavidade no meio e adicione o ovo, o sal, o azeite e a noz moscada. Misture (com as mãos) e amasse, acrescentando água até a massa ficar homogênea e desprender das mãos. Enrole a massa em plástico filme e mantenha-a refrigerada por 30 minutos.

● INGREDIENTES [recheio]

- 500 gramas de polpa de butiá congelada
- 350 mL água
- 4 colheres de sopa açúcar refinado
- 200 gramas de creme de leite
- 30 mL leite integral
- 30 gramas de farinha de trigo
- 30 gramas de parmesão ralado
- Noz-moscada
- Sal

● PREPARO

Em uma panela, dilua a polpa de butiá com a água. Adicione o açúcar e deixe reduzir com a panela sem tampa (cerca de 40% do volume inicial), em fogo baixo – entre 40 e 45 minutos. Adicione o creme de leite, o leite e a farinha na



Foto: Kemilly Pereira Monçani

redução pronta (e fora do fogo!). Por último, acrescente o parmesão e o sal. Noz-moscada para temperar, conforme o paladar.

● MONTAGEM

Polvilhe uma superfície com farinha e abra a massa com um rolo – a espessura deve ser uniforme e em torno de 3 milímetros. Com um cortador, dê o formato desejado e coloque uma colher de chá de recheio por unidade. Umedeça as bordas da massa com água para fechar melhor. Cozinhe em água fervente com sal. Os tórtéis estarão prontos quando subirem à superfície (o tempo varia de acordo com a espessura da massa). Sirva com molho de tomate caseiro, lascas de parmesão ou o próprio recheio do tortéi, diluído e aquecido.

DEISE STERQUE DA SILVA

Professora, mestre em Nutrição e Alimentos (2018) e cozinheira profissional pela Egas (2009/2010). Em seu currículo constam experiências nos restaurantes D.O.M (Alex Atala) e R.S. (antigo restaurante de Roberta Sudbrack), Neka Menna Barreto na produção do programa "Fome de quê?" e na Copa do Mundo de 2014 (no Maracanã).

NATALI KNORR VALADÃO

A professora Natali Knorr Valadão é engenheira de alimentos (2010), mestre (2012) e doutora (2015) em Engenharia de Alimentos pela Universidade de São Paulo (USP). É coordenadora do curso de Gastronomia da Univates e pesquisadora na área de alimentos no Parque Tecnológico Tecnovates.

DANÚBIO BUSCH e VANESSA RECH

são alunos do curso de Gastronomia da Univates.



Foto: Kemilly Pereira Monçani



Centro Universitário da Região da Campanha (Urcamp)

O curso de Gastronomia da Urcamp tem duração de dois anos e meio e estimula o futuro cozinheiro profissional a criar e montar cardápios, a ser responsável pela cozinha e atuar em lugares tão variados quanto restaurantes, bares, hotéis, bufês, hospitais, serviços de fornecimento de alimentos e eventos. O gastrônomo graduado também pode montar seu próprio negócio de culinária, que vai de pequenas padarias artesanais até grandes restaurantes, passando pelos atuais food trucks. Pode também prestar consultorias de cardápios, revisar tecnicamente livros de culinária e dar aulas. É uma graduação com carga horária considerável de aulas práticas, nas quais o aluno coloca a mão na massa, aprendendo a preparar coquetéis, produtos de panificação, sobremesas, confeitaria, cozinhas brasileira e internacional.

CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE BUTIÁ, COM MUSSELINE DE BATATA-BAROA

JÚNIOR LAGÔA

- **INGREDIENTES [base]**
 - 800 gramas de carré de cordeiro
 - 300 gramas de polpa de butiá
 - 500 gramas de batata-baroa descascada
 - 50 gramas de manteiga
 - 100 mL de creme de leite fresco
 - 75 gramas de açúcar refinado
 - 1 cálice de vinho branco
 - Bouquet garni (tomilho, louro, salsa, alho-poró)
 - Azeite de oliva
 - ½ molhe (ou maço) de rúcula
 - Sal e pimenta-do-reino a gosto.
- **PREPARO**

Pré-aqueça o forno a 200 °C (temperatura média). Sobre a tábua, posicione o carré com a gordura para baixo e faça a limpeza dos ossos. Após a limpeza cubra cada osso com papel alumínio para que não queime. Tempere generosamente com sal e pimenta. Coloque o carré numa assadeira grande e rasa. Leve ao forno pré-aquecido e deixe assar por cerca de 30 minutos. Espete a parte interna do carré com uma faca: a carne ainda deve estar úmida, com o líquido rosado.

Aumente o fogo para a temperatura máxima e deixe dourar por apenas 10 minutos. Se seu forno tiver a opção grill, melhor ainda, apenas tome cuidado para não ressecar — verifique de 5 em 5 minutos. Retire do forno e cubra com papel alumínio. Deixe descansar por 10 minutos antes de cortar — nesse período os sucos vão se redistribuir, deixando a carne mais suculenta.

Para a musseline de batata-baroa, ferva a batata baroa em uma panela com água e sal e o bouquet garni, até ficarem macias ao serem espetadas por um garfo. Escorra a água e coloque a batata-baroa em um processador de alimentos até ficar um purê bem liso. Se não tiver o processador, utilize um espremedor de batatas e amasse as batatas em uma panela. Adicione a manteiga e, aos poucos, adicione o creme de leite. Leve ao fogo baixo e continue mexendo até obter um purê fino, mas firme. Tempere com sal e pimenta e ele estará pronto para ser servido.

● **PREPARO [molho de butiá]**

Deglaceie a assadeira onde foi feito o carré de cordeiro com o vinho branco, e transfira o conteúdo para uma panela. Leve ao fogo e deixe evaporar o álcool, adicione a polpa de butiá e o açúcar e deixe reduzir até obter uma consistência de geleia. Tempere com sal e pimenta-do-reino.

JÚNIOR LAGÔA

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Urcamp Bagé.

As receitas com butiá foram desenvolvidas pelo professor Júnior Lagôa juntamente com os alunos do Curso de Gastronomia da Urcamp.



Foto: Fernanda Dall'asta



Foto: Rosa Lira Barbieri



Instituto Federal Santa Catarina (IFSC)

O curso de Gastronomia do IFSC propõe em suas práticas educacionais atividades de ensino pesquisa e extensão que visam a promoções da inovação, desenvolvimento econômico e desenvolvimento tecnológico na Gastronomia. O Núcleo de Estudos em Gastronomia é um grupo de pesquisa vinculado ao curso de Gastronomia do IFSC que desenvolve produtos gastronômicos a partir da Biodiversidade da Mata Atlântica e da cultura brasileira.

SALADA DE QUINOA COM BUTIÁ, VEGETAIS DE OUTONO, PEIXE MARINADO E VINAGRETE DE BUTIÁ

FABIANA MORTIMER AMARAL, MAYUKI COSTA IZUMI E MATEUS LIMA DE ANDRADE

• INGREDIENTES

- 50 gramas de quinoa negra
- 50 gramas de quinoa vermelha
- 50 gramas de quinoa branca
- 300 mL de caldo de legumes
- 70 gramas de butiás frescos (sem os coquinhos)
- 50 gramas de salsão
- 2 gramas de sal
- 1/3 de maço de cebolinha verde
- 20 mL de azeite de oliva
- 50 gramas de batata-doce roxa
- 50 gramas de batata-doce alaranjada
- 50 gramas de couve-flor
- 50 gramas de cenoura
- 20 gramas de rabanete
- 80 gramas de filé de robalo
- 10 mL de suco de limão galego
- Broto de salada e flores comestíveis
- 120 mL de vinagre de butiá
- 300 mL de óleo de soja para fritura

• PREPARO

Higienize os vegetais para a salada. Coloque separadamente os diferentes tipos de quinoa de molho em água por 12 horas. Escorra a água e lave a quinoa em água corrente. Cozinhe em fogo baixo cada tipo de quinoa em 100 mL de caldo de legumes, até que fique macia, mas levemente crocante. Escorra (se necessário) e esfrie. Descasque o talo do salsão e corte em *brunoise* (pequenos cubos de 1,5 cm). Pique levemente o butiá (reserve alguns para decoração). Corte finamente a cebolinha verde. Misture os diferentes tipos de quinoa, o butiá ligeiramente picado, o salsão, a cebolinha verde, o azeite de oliva e tempere com sal. Corte a cenoura e o nabo em fatias finas e reserve em água com gelo. Cozinhe a couve-flor em água quente por 2 minutos e resfrie em água gelada.

Corte as batatas-doce em fatias finas e frite em óleo quente. Corte tiras finas do filé de robalo e marine por 10 minutos no suco de limão galego. Com auxílio de um aro monte no centro do prato a salada de quinoa com butiá, disponha harmoniosamente sobre a quinoa os vegetais e o peixe. Decore com butiás frescos (sem os coquinhos), brotos de salada e flores comestíveis. Tempere os vegetais com o vinagrete e adicione mais vinagrete ao prato contornado com a salada de quinoa e os vegetais. Sirva.

● INGREDIENTES [vinagrete de butiá] —

- 100 gramas de butiás fresco (sem os coquinhos)
- 50 mL de água
- 50 mL de vinagre de vinho branco
- 3 gramas de açafão da terra
- 3 gramas de páprica picante
- 40 mL de azeite de oliva
- 2 gramas de sal

● PREPARO —

Coloque em uma panela o butiá, a água, o vinagre, a páprica picante, o açafão da terra e o sal. Leve a fervura branda por 4 minutos. Mixe e peneire. Emulsione a mistura de butiá com azeite de oliva. Adicione o azeite em fio sobre a mistura de butiá mexendo constantemente. Retifique o tempero se necessário. Reserve.

FABIANA MORTIMER AMARAL

Fabiana Mortimer Amaral é bacharel em Bioquímica — Tecnologia de Alimentos, com doutorado em Química pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professora de Gastronomia do IFSC desde 2006, atuando nos cursos Superiores de Gastronomia, Hotelaria e Turismo. Pesquisadora em Desenvolvimento de Produtos para a Gastronomia. Coordenadora do Grupo de Pesquisa Núcleo de Estudos em Gastronomia.

Receita elaborada pela professora Fabiana Mortimer Amaral juntamente com a aluna Mayuki Costa Izumi.



Foto: Luana Amaral Salmoria



Foto: Vanessa Alves

BUTIAÍCHE - SANDUÍCHE DE BUTIÁ

FABIANA MORTIMER AMARAL E MARIANA FERREIRA MARTELLI

O sanduíche de butiá é feito com pão de butiá, maionese de butiá guarnecido de costelinha de porco assada e desfiada, cebolas caramelizadas e fatias de rabanete fresco.

● INGREDIENTES [maionese de butiá] —

- 55 gramas de gema pasteurizada
- 140 gramas de óleo de girassol
- 450 gramas de butiá (sem os coquinhos)
- 100 gramas de polpa de butiá
- 35 gramas de mostarda dijon
- 10 gramas de água
- 2 gramas de sal

● PREPARO —

Homogenize a gema com a água. Com o auxílio de um batedor (fouet), bata as gemas e adicione o óleo aos poucos sem parar de bater para realizar uma base de maionese. Bata no liquidificador o butiá com a polpa de butiá para obtenção de uma pasta de butiá. Passe na peneira para retirar a parte fibrosa. Leve a pasta de butiá obtida para concentrar em uma panela em fogo baixo, mexendo constantemente até reduzir 50% do volume total. Esfrie.

Misture a base de butiá com a mostarda em um recipiente e tempere com sal. Pegue 1/3 da base de maionese e misture na pasta de butiá, incorporando delicadamente. Posteriormente, adicione aos poucos a base de butiá sobre o restante da base neutra de maionese mexendo constantemente, retifique o sal, se necessário. Acondicione para servir. Rendimento: 700 gramas de maionese.

● INGREDIENTES [pão de butiá]

- 1 kg de farinha de trigo branca
- 300 mL de água gelada
- 300 gramas de polpa de butiá
- 15 gramas de fermento biológico seco
- 10 gramas de açúcar refinado
- 20 gramas de sal
- 15 gramas de gordura

● PREPARO

Coloque o fermento diretamente na farinha, misturando por 1 ou 2 minutos. Acrescente o açúcar e o sal. Misture bem para distribuir uniformemente. Incorpore a água e a polpa de butiá aos poucos. Após a massa ter absorvido bem a água, adicione a gordura, o que deixará a massa um pouco mais mole. Sove até obter uma massa lisa e em ponto de véu. Deixe fermentar por 2 horas. Modele a massa em porções de 150 gramas. Descanse por mais 30 minutos. Asse em temperatura de 180-200 °C por 35 minutos (em forno convencional). Rendimento: 8 unidades de pão redondo.

Dica: após modelar os pães, salpique a superfície com torresmo de porco para trazer uma crocância à produção.

● INGREDIENTES [costelinha de porco]

- 700 gramas de costela de porco
- 100 gramas de cenoura
- 100 gramas de salsão
- 200 gramas de cebola
- 15 gramas de sal
- 50 mL de suco de laranja

● PREPARO

Tempere a costela de porco com o sal e adicione o suco de laranja. Descanse na geladeira por 2 horas. Corte a cebola, cenoura e o salsão em cubos de 1 cm x 1 cm. Em uma assadeira coloque os vegetais e por cima coloque a costela de porco, adicione 150 mL de água e o líquido do tempero do porco. Leve para cozinhar no forno a uma temperatura de 180 °C por uma hora mantendo a carne coberta com um papel manteiga, para mantê-la com umidade. Adicione mais líquido durante o cozimento se necessário. Descubra a carne após uma hora e cozinhe por mais 40 minutos no forno até a carne obter uma coloração dourada. Retire a carne da forma e desfie, mantenha-a aquecida para servir. Rendimento: 350 gramas de carne desfiada.

● INGREDIENTES [cebola caramelizada]

- 200 gramas de cebola
- 20 gramas de manteiga
- 20 gramas de açúcar mascavo
- 2 gramas de pimenta síria
- 1 grama de sal
- 2 gramas de canela em pó

● PREPARO

Corte as cebolas em fatias finas. Adicione a manteiga em uma panela e refogue a cebola até que as mesmas fiquem translúcidas. Adicione o sal, a pimenta síria, a canela e o açúcar mascavo. Cozinhe em fogo baixo por 5 minutos até a caramelização inicial do açúcar. Mantenha as cebolas levemente aquecidas para servir. Rendimento: 150 gramas de cebola caramelizada.



Foto: Vanessa Alves

● INGREDIENTES [montagem]

- 2 unidades de pão de butiá
- 60 gramas de maionese de butiá
- 150 gramas de costelinha de porco desfiada
- 50 gramas de cebola caramelizada
- 1/3 de um rabanete fresco

● MONTAGEM

Corte o rabanete em tiras finas. Corte o pão e coloque as tiras de rabanete. Coloque a carne desfiada quente, adicione com a cebola caramelizada morna e finalize com a maionese de butiá. Sirva acompanhado de mais maionese de butiá e cebolas caramelizadas. Rendimento: 2 sanduíches.



Foto: Alice Nogueira N. Southgate

MARIANA FERREIRA MARTELLI

Mariana Ferreira Martelli possui graduação e pós-graduação em Gestão em Gastronomia pelo Centro de Ensino Superior de Maringá e mestrado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Formada em Artes Culinárias pelo Instituto Mausi Sebess (Argentina), é professora de Panificação e Confeitaria desde 2006, sendo também atualmente professora do Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC. Foi campeã nacional no Concurso "Gran Chefs 2013" na categoria melhor pão.

Alunos envolvidos:

Mayuki Costa Izumi e Mateus Lima de Andrade



BOLO DE MELADO COM CREMOSO DE BUTIÁ

ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTHGATE, VITOR MILEIB E DIOVANI F. CENSI

● INGREDIENTES [massa]

- 85 gramas de manteiga
- 200 gramas de melado
- 40 gramas de açúcar mascavo
- 110 gramas de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 ovo
- 120 mL de leite
- 15 gramas de cacau em pó
- Especiarias (opcional)

● PREPARO

Em uma panela pequena coloque a manteiga, o melado e o açúcar mascavo e leve ao fogo mexendo até formar uma calda. Retire da panela e deixe esfriar um pouco. Enquanto isso, em uma tigela misture a farinha, o sal, o bicarbonato de sódio e as especiarias. Em outra tigela bata o ovo com o leite e acrescente à mistura de melado amornada e por último acrescente os secos e misture até homogeneizar. Coloque em uma forma untada e forrada com papel manteiga. Asse sob temperatura de 160 °C por aproximadamente 10 minutos dependendo da espessura.

● INGREDIENTES [cremoso de butiá]

- 8 gramas de gelatina em pó sem sabor
- 40 gramas de água
- 500 gramas de polpa de butiá

- 200 gramas de ovos (4 unidades)
- 100 gramas de açúcar
- 55 gramas de manteiga

● PREPARO

Hidrate a gelatina na água e reserve. Em uma tigela pequena misture os ovos com o açúcar batendo levemente. Em uma panela pequena aqueça a polpa de butiá e verta sobre a mistura de ovos mexendo sempre. Retorne a mistura ao fogo para aquecer em banho-maria até atingir 87 °C. Retire do fogo e coloque a mistura em uma tigela para esfriar o creme e quando atingir 80 °C acrescente a gelatina hidratada e mexa bem. Quando a mistura atingir 50 °C coloque a manteiga. Deixe a mistura na geladeira até resfriar bem.

● MONTAGEM

Corte o bolo em três fatias (ou asse em três formas separadamente). Forre uma forma retangular média com plástico, coloque uma fatia de bolo, espalhe uma camada de cremoso, coloque outra fatia de bolo, mais uma camada de cremoso e termine com a última fatia de bolo. Leve para gelar até que o creme endureça bem. Depois de gelado, corte a torta em retângulos, decore com uma plaquinha de chocolate e decore com mais cremoso de butiá e a castanha de dentro do coquinho do butiá. Na foto foi utilizado o bico pétala para a decoração.



VERRINE DE BUTIÁ

ALICE NOGUEIRA N. SOUTHGATE, VITOR MILEIB E DIOVANI F. CENSI

O propósito desta sobremesa foi apresentar toda a sua versatilidade na criação de sobremesas contemporâneas e representar o ambiente onde o butiá do litoral se desenvolve, combinando com outros elementos regionais.

• INGREDIENTES

- [creme aerado de butiá — creme *chiboust*]
- 6 gramas de gelatina em pó sem sabor
 - 30 gramas de água (1)
 - 175 gramas de polpa de butiá
 - 100 gramas de creme de leite fresco
 - 50 gramas de leite
 - 3 gemas
 - 40 gramas de açúcar refinado (1)
 - 25 gramas de amido de milho
 - 100 gramas de açúcar refinado (2)
 - 80 gramas de claras
 - 25 gramas de água (2)

• PREPARO

Hidrate a gelatina na água e reserve. Em uma tigela pequena misture as gemas, o açúcar 1 e o amido de milho, batendo levemente. Em uma panela pequena aqueça a polpa de butiá, o creme de leite fresco e o leite e verta sobre a mistura de gemas mexendo sempre. Retorne a mistura ao fogo e cozinhe até engrossar. Retire do fogo e despeje a mistura em uma tigela acrescentando a gelatina hidratada e mexa bem. Prepare um merengue italiano: inicie o batimento das claras na batedeira enquanto prepare uma calda com o açúcar (2) e a água (2) em ponto de bala mole (116 °C) e despeje sobre as claras sempre batendo. Misture o merengue ao creme e utilize em seguida.

• INGREDIENTES

- [mousse de chocolate suave]
- 120 gramas de chocolate ao leite
 - 100 gramas de creme de leite UHT
 - 200 gramas de creme de leite fresco

• PREPARO

Pique bem o chocolate e coloque em uma tigela pequena. Aqueça o creme de leite UHT e despeje sobre o chocolate e mexa a mistura até formar um creme (ganache). Bata o creme de leite fresco e misture com o ganache de chocolate cuidadosamente.

• INGREDIENTES [gelatina de butiá]

- 5 gramas de gelatina em pó sem sabor
- 30 gramas de água
- 225 gramas de polpa de butiá
- 50 gramas de açúcar

• PREPARO

Hidrate a gelatina na água e reserve. Em uma panela pequena aqueça a polpa de butiá com o açúcar para que este se dissolva e possa também derreter a gelatina já hidratada. Misture bem e deixe esfriar em temperatura ambiente.



MACARON DE FARINHA DE PINHÃO RECHEADO COM GELEIA DE BUTIÁ

ALICE NOGUEIRA N. SOUTHGATE, VITOR MILEIB E DIOVANI F. CENSI

● INGREDIENTES

- 125 gramas de farinha de pinhão
- 55 gramas de açúcar de confeitiro
- 100 gramas de clara de ovo a temperatura ambiente
- 200 gramas de açúcar refinado

● PREPARO

Peneire a farinha de pinhão juntamente com o açúcar de confeitiro. Faça um merengue francês batendo as claras em neve e acrescentando o açúcar refinado aos poucos. Fora da batedeira, acrescente a mistura de farinha de pinhão como o açúcar de confeitiro. Coloque a mistura em uma manga de confeitaria com bico perle (liso) e pingue em um tapete de silicone. Deixe os macarons na temperatura ambiente secando um pouco por aproximadamente 20 minutos. Asse a 140 °C por 8 a 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar antes de remover do tapete. Recheie com a geleia de butiá e sirva sozinho ou em sobremesas.

● INGREDIENTES [geleia de butiá]

- 200 gramas de polpa de butiá
- 20 gramas de açúcar (1)
- 12 gramas de pectina em pó
- 100 gramas de açúcar (2)
- 80 gramas de glicose de milho
- 12 gramas de suco de limão

● PREPARO

Misture a pectina com o açúcar (1). Coloque a polpa de butiá e o açúcar em uma panela e leve ao fogo. Assim que começar a ferver adicione a glicose. Quando a mistura reduzir e encorpar adicione a pectina misturada com açúcar e em seguida o limão. Quando a geleia atingir o ponto desejado transfira para potes higienizados.



PÂTE DE FRUIT DE BUTIÁ

ALICE NOGUEIRA N. SOUTHGATE,
VITOR MILEIB E DIOVANI F. CENSI

Doce tradicional da confeitaria francesa bastante utilizado para servir como *petit four*. Parece uma bala de goma com sabor intenso de fruta. O modo de preparo se assemelha ao da geleia.

● INGREDIENTES

- 480 gramas de polpa de butiá
- 60 gramas de açúcar (1)
- 10 gramas de pectina em pó
- 300 gramas de açúcar (2)
- 90 gramas de glicose de milho
- 10 gramas de suco de limão

● PREPARO

Misture a pectina com o açúcar (1). Aqueça o purê da fruta, quando começar a ferver acrescente a pectina misturada com o açúcar (1) aos poucos e sempre mexendo para não empelotar. Quando levantar fervura, acrescente a metade do açúcar (2). Quando ferver novamente acrescente o restante do açúcar e a glicose. Cozinhe até atingir 107 °C sempre mexendo e acrescente o suco de limão. Espalhe em uma forma untada com óleo. Depois de endurecer, corte no formato desejado.

● MONTAGEM

[do copo ou verrine de butiá]
Coloque uma camada de mousse de chocolate no fundo do copo, tomando cuidado para não sujar as laterais. Em seguida coloque uma camada de creme aerado de butiá (chiboust) e finalize com a gelatina de butiá ainda líquida, mas não quente. Leve para a geladeira para esfriar e endurecer. Na decoração foi usado beiju de mandioca triturado e merenginhos de chá mate, para dar contraste de texturas e cor, assim como a metade de um butiá recheado com geleia de butiá.

A decoração da foto ainda tem um macaron de pinhão recheado com geleia de butiá e uma *pâte de fruit* de butiá, realmente mostrando toda a versatilidade desse fruto saboroso e aromático.

CANOVA RÚSTICA DE BUTIÁ

ALICE NOGUEIRA N. SOUTHGATE,
VITOR MILEIB E DIOVANI F. CENSI

● INGREDIENTES

[canao de açúcar demerara e beiju]
- 125 gramas de açúcar demerara
- 50 gramas de glucose de milho
- 50 gramas de beiju de mandioca

● PREPARO

Em uma panela de fundo grosso aqueça a glucose de milho e o açúcar até atingir 145 °C. Acrescente o beiju triturado grosseiramente e espalhe sobre uma superfície untada ou sobre um tapete de silicone. Depois de frio ele vai endurecer completamente. Bata no liquidificador até virar um pó. Peneire uma porção da mistura sobre um tapete de silicone e asse a 180°C por 2 ou 3 minutos. Fora do forno modele conforme a necessidade. Pode servir como decoração em várias sobremesas, como na verrine, em que serviu de suporte para o macaron e a pâte de fruit.

● MONTAGEM [canao rústica]

Dentro da canoa coloque uma tira de bolo de melado e com ajuda da manga de confeitar e um bico liso pequeno pingue gotas do creme aerado (chiboust) de butiá intercalando com gotinhas da geleia de butiá. Decore com merengue de erva-mate, pedacinhos de beiju de mandioca, flores comestíveis e o butiá.



ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTHGATE

Alice Nogueira Novaes Southgate possui graduação em Tecnologia Hoteleira no Centro Superior de Estudos Turísticos e Hoteleiros em Santa Catarina (SC) e mestrado em Turismo e Hotelaria na Universidade do Vale do Itajaí. Formada em Panificação e Confeitaria pela Auguste Escoffier School of Culinary Arts. É professora no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC, desde de 2009, atuando nos Cursos Técnicos de Panificação e Confeitaria, Superior de Gastronomia e Superior de Hotelaria. Pesquisadora em Desenvolvimento de Produtos para a Gastronomia e do Grupo de Pesquisa: Núcleo de Estudos em Gastronomia NEG CNPq.

Alunos envolvidos:
Vitor Mileib e Diovani F. Censi



Foto: Todd Southgate



Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER)

A Facultad de Bromatología (FB-Uner) faz parte da Universidad Nacional de Entre Ríos (Uner) em Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina. A UNER pertence ao sistema público de educação superior e dispõe de uma ampla oferta acadêmica de estudos como bacharelado em Bromatología, bacharelado em Nutrição, Bioquímica, Farmácia, Medicina Veterinária, Técnico em Controle Bromatológico, Técnico em Gestão Gastronômica e Técnico em Alimentação Animal.

El Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) es el principal organismo dedicado a la promoción de la ciencia y la tecnología en Argentina. A lo largo del país distribuye Institutos y Centros Científicos Tecnológicos de doble dependencia con Universidades Nacionales y otras instituciones.

HIDROMEL COM BUTIÁ-YATAY

ROY CRISTIAN RIVERO, GUSTAVO ISAACK E NATALIA SOSA

O hidromel é considerado a primeira das bebidas alcoólicas que foi consumida pelas pessoas. Acredita-se que seja o precursor da cerveja. Essa bebida histórica fundamenta sua preparação na fermentação de uma mistura de água e mel, que atinge um certo teor alcoólico próximo dos 13°. Globalmente, foi uma das bebidas mais consumidas pelos povos da Antiguidade.

- **INGREDIENTES** [1 litro de hidromel]
 - 400 gramas de mel
 - 40 gramas de polpa de *Butia yatay*
 - Água o suficiente para 1 litro de hidromel (mínimo 800 mL)
 - Fermento (para cada litro deve adicionar
 - 1 grama de fermento previamente hidratado)

- **PREPARO**
 - Ferva a água e deixe ficar a temperatura ambiente. Pode ser feito na véspera, desde que se tenha o cuidado de mantê-la em um recipiente fechado.

Aqueça 600 mL da água obtida na etapa anterior; quando estiver próximo da fervura, adicione 400 gramas de mel e 40 gramas de polpa de *Butia yatay*. Misture até a completa dissolução da mistura, obtendo assim o mosto. Ferva o mosto obtido na etapa anterior por 10 minutos. Conte o tempo quando a mistura começar a ferver.

Remova todas as impurezas que subirem na mistura (se houver) com uma espátula. Em seguida, deixe o mosto esfriar até ficar à temperatura ambiente. Se você tiver um termômetro, deixe-o esfriar até 30 °C.

Ative o fermento enquanto o mosto esfria. Para isso coloque em um recipiente 1 grama de fermento, adicione 200 mL da água à temperatura ambiente (a que foi previamente fervida no início do processo); uma colher de sopa do mosto preparado anteriormente (à temperatura ambiente) e mexa até que o fermento se dissolva. Espere 30 minutos para que pequenas bolhas apareçam na superfície do líquido.

Depois que o mosto estiver à temperatura ambiente (atemperado), adicione o fermento ativado e com o auxílio de um funil transfira todo o volume para um recipiente de 1,5 litro.

Cubra a boca do recipiente com uma gaze para evitar a entrada de insetos e favorecer a eliminação do CO₂ sem que

entre o ar externo. Feito isso, o recipiente deve ser deixado em local fresco, longe da luz direta. No início, a fermentação será imperceptível, mas com o passar das horas (geralmente 24 horas) será possível visualizar o borbulhar e a formação de espuma na superfície do líquido.

A fermentação demorará entre 15 a 20 dias, neste tempo poderá constatar que as bolhas já não são observadas e os sedimentos (principalmente as leveduras) começam a separar-se do resto do mosto.

Terminada a fermentação, transfira o hidromel para outros recipientes (garrafas) para fazer a clarificação e coloque esses

recipientes em temperaturas baixas (refrigeração) por 15 dias para facilitar a sedimentação das leveduras e clarificar o hidromel.

Após o tempo de clarificação, o hidromel clarificado deve ser transferido para os recipientes finais (garrafas de vidro ou plástico). Isso deve ser feito tomando cuidado para não remover muito os sedimentos da clarificação e deixando os recipientes sem câmara de ar o máximo possível. Os recipientes com hidromel devem ser armazenados refrigerados, uma vez que não passaram por processos de esterilização e embora esta clarificação ainda contenha leveduras inativas.

Foto: Candela Giacopuzzi



ROY CRISTIAN RIVERO

Bacharel em Bromatologia, doutor em Química Industrial, bolsista de pós-doutorado do Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet) e docente da Cátedra de Enología e Industrias da Fermentação FB-UNER. Possui experiência no desenvolvimento de alimentos e bebidas fermentadas, utilizando métodos que permitem obter um baixo índice de deterioração e um alto nível de biodisponibilidade de compostos bioativos.

Foto: Candela Giacopuzzi



GUSTAVO ALBERTO ISAACK

Bacharel em Bromatologia, professor na FB-UNER da Cátedra de Enología e Industrias da Fermentação e da disciplina "Sommelier" do Técnico em Gestão Gastronômica. É diretor técnico da empresa elaboradora de sucos de frutas e águas saborizadas JUVIN S.A. Integrante do Conselho Regional de Entre Ríos do Instituto Nacional de Tecnología Agropecuária – Inta.

Foto: Marene Machado Marchi



NATALIA SOSA

Bacharel em Bromatologia, doutora em Química Industrial, pesquisadora adjunta do Conicet e professora da FB-UNER na Cátedra de Química e Bioquímica dos Alimentos. Dirige o grupo de pesquisa "Desenvolvimento e Melhoramento de Alimentos de Qualidade" a partir dos Recursos da Província de Entre Ríos (DyMACRER), que aborda questões associadas ao aproveitamento do uso de frutas tradicionais e nativas e os resíduos da indústria de frutas.



Foto: Rosa Lia Barbieri



CHEFS DE COZINHA

Na tendência mundial de valorizar alimentos locais e comida saudável, os chefs de cozinha têm se voltado para os produtos da biodiversidade. Nesse contexto, o butiá cresce de importância pela sua ligação com a história e a cultura dos locais onde ocorre, além de seu elevado teor de fibras e compostos antioxidantes, como vitamina C, potássio e magnésio. Seu sabor inconfundível permite que seja usado tanto em receitas doces como salgadas.



RABANADA + BUTIÁ + AIPIM + HIBISCO

ÁGATA MORENA DE BRITTO

- **INGREDIENTES** [rabanada]
 - 1 pão de aipim envelhecido (aproximadamente 400 g)
 - 200 gramas de polpa de butiá (aproximadamente 1 e ½ xícara)
 - 50 gramas de açúcar demerara (5 colheres de sopa)
 - 3 ovos
 - 240 mL de óleo vegetal para a fritura

- **PREPARO**

Corte o pão de aipim em fatias. Reserve.

Misture a polpa de butiá com o açúcar. Reserve.

Bata com o auxílio de um batedor de claras os três ovos (claras e gemas juntas) até triplicar de volume. Reserve em uma assadeira retangular pequena.

Deixe as fatias de molho na mistura de butiá até que estejam bem encharcadas.

Pré-aqueça o óleo para a fritura em uma frigideira ou panela.

Envolva as fatias encharcadas de butiá nos ovos batidos. Após, coloque na frigideira com cuidado para o óleo não espirrar. Deixe dourar um lado, vire, doure o segundo lado da rabanada. Ao retirar, coloque as fatias de rabanada

sobre um papel absorvente para retirar o excesso de gordura. Reserve.

- **INGREDIENTES** [creme de butiá e aipim]
 - 300 gramas de aipim cozido sem sal (2 xícaras)
 - 100 gramas de polpa de butiá (½ xícara)
 - 50 gramas de açúcar demerara (5 colheres de sopa)
 - Suco de meio limão

- **PREPARO**

Bater em um mixer de mão ou liquidificador todos os ingredientes.

Levar a mistura ao fogo até borbulhar. Retirar e reservar.

Varição: Com o mesmo creme é possível fazer um crocante para acompanhar a rabanada. Para isso é necessário apenas pré aquecer o forno a 180 graus, untar uma folha de papel manteiga e espalhar sobre ele uma fina película do creme de butiá e aipim. Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos ou até ficar bem dourado. Retirar e reservar.

• INGREDIENTES

[calda de hibisco e butiá]

- 10 gramas de flores de hibisco desidratadas (3 colheres de sopa)
- 100 gramas de polpa de butiá (1/2 xícara)
- 100 gramas de água filtrada (1/2 xícara)
- 20 gramas de açúcar demerara (2 colheres de sopa)

• PREPARO

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo em uma panela até reduzir o volume em 1/3 do volume original. Reserve.

• INGREDIENTES

[salada de banana, maçã e coentro]

- 2 bananas prata
- 2 maçãs Fuji
- Suco de meio limão
- 1 maço de coentro

• PREPARO

Corte as frutas em pequenos cubos. Envolve as frutas cortadas no suco do limão.

Pique o coentro. Misture as frutas com o coentro. Reserve.

Sirva a rabanada com o creme de butiá e aipim acompanhados da calda de hibisco e a salada.

ÁGATA MORENA DE BRITTO

A cozinheira Ágata Morena de Britto é brasileira e apaixonada por uma boa mesa e pelo sabor que só os produtos locais têm. Por essa paixão, formou-se em Hotelaria, fez pós-graduação em Gestão Gastronômica e foi para a França colocar tudo isso prática. Hoje, aos 36 anos, mora no Brasil, com um pé no mundo. Busca conectar as técnicas e a estética da gastronomia contemporânea com a “comida de fronteira” para valorizar as características culturais, sabores, princípios e valores das regiões de vanguarda. É sócia-fundadora da Todavida produtos gastronômicos. Também é consultora no desenvolvimento de produtos e serviços. Cursa doutorado em Design Estratégico, com pesquisa voltada à inovação social e cultural. Além disso, participa do coletivo Cozinha do Morro, que desenvolve projetos de transformação social por meio da gastronomia em comunidades periféricas na cidade de Porto Alegre.



Foto: Denison Fagundes



Foto: Ana Cláudia Heidel

LOMBO DE CORDEIRO, ROTI DE BUTIÁ E DEDO-DE-DAMA, COM MINIVEGETAIS

ANA CLÁUDIA HEIDEL

• INGREDIENTES

- 1 lombo de cordeiro, limpo (sem capa e sem cordão)
- 500 mL de polpa de butiá (já processada e coada)
- 1 pimenta dedo-de-dama, sem as sementes
- Mix de sal e aroeira (50 gramas de flor de sal, 15 gramas de pimenta rosa e 4 grãos de pimenta-da-jamaica batidos no processador)
- 15 gramas de açúcar mascavo
- 15 gramas de açúcar demerara
- 1 flor de aniz estrelado
- 1 colher de chá de folhas de tomilho e hortelã
- 5 ou 6 unidades de minivegetais de sua preferência (cenouras, beterrabinhas, mini alho-poró, batatinhas)
- Azeite de alho

• PREPARO

Fatiar a pimenta em julienne delicada e branquear rapidamente. Branquear os vegetais. Reservar.

Para preparar o roti, leve ao fogo baixo a polpa de butiá, o açúcar mascavo, o açúcar demerara e o anis. Deixar reduzir até pouco mais de 1/3, ficando quase em ponto napê. Adicionar uma pitada de mix de sal e a pimenta já branqueada (deve ficar agridoce). Deixar no fogo menos de 1 minuto. Mantenha o roti aquecido até grelhar o cordeiro. Temperar o lombo com o mix e grelhar em chapa quente no azeite de alho. Saltear os legumes no azeite com sal e pimenta. Salpicar com folhinhas de tomilho e hortelã batidas na faca. Montar o prato com o roti, sobre ele o lombo e guarnecer com os legumes.

Dica: se quiser o roti bem picante, não branquear a pimenta.

PETIT GATEAU DE BUTIÁ

ANA CLÁUDIA HEIDEL



Foto: Ana Cláudia Heidel

INGREDIENTES

- 250 gramas de manteiga
- 50 gramas de açúcar refinado
- 5 ovos inteiros
- 5 gemas
- 150 gramas de farinha de trigo peneirada
- 1 lata de leite condensado
- 1 medida da mesma lata de polpa de butiá

PREPARO

Faça um brigadeiro de butiá: junte a manteiga, o leite condensado e a mesma medida da polpa. Leve ao fogo baixo, mexendo até o ponto de brigadeiro de colher.

À parte, bata os ovos, as gemas e o açúcar até obter um creme homogêneo e esbranquiçado.

Adicione a esta mistura o brigadeiro (já frio) e a farinha peneirada. Bata com um fouet até ficar tudo incorporado e levemente aerado.

Coloque em forminhas de gateau untadas e levemente polvilhadas com farinha. Leve à geladeira por 1 hora.

Pré aqueça o forno em 150 °C. Asse por 7 a 8 minutos. Sirva quente.

Rendimento: 10 a 12 unidades.

ANA CLÁUDIA HEIDEL

Gastrônoma, chefe consultora na área gastronômica, Ana vem fazendo um caminho pela regionalidade e cultura alimentar do Rio Grande do Sul. Erva-mate, frutas nativas, queijo serrano, comida afetiva e muita história da alimentação estão por trás de seus pratos e do conceito que ela acredita e busca, através de uma incessante pesquisa de produtos e hábitos alimentares do Rio Grande do Sul. Produtos da horta, pequenos produtores locais, responsabilidade com o alimento e o ambiente se somam ao ato de contar uma história através do alimento. "Comida sem significado é uma comida sem alma." E valorizar essa filosofia vem sendo permanentemente seu objetivo.



Foto: Lanzetta Fotografia



Foto: Cibele Selbach

SEMIFREDO DE BUTIÁ

ARIKA MESSA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de polpa de butiá (suco)
- 8 ovos
- 2 colheres de sopa de gelatina em pó
- 400 gramas de creme de leite fresco batido

PREPARO

Em uma panela despeje o suco de butiá e o açúcar. Em fogo baixo mexa sempre até obter uma calda em ponto de fio. Retire do fogo e deixe esfriar.

Bata na batedeira os ovos inteiros até que dobrem de volume, começando da velocidade mais baixa da batedeira e aumentando gradualmente.

Diminua a velocidade da batedeira e então jogue lentamente a calda de

butiá fria sobre os ovos e bata por mais 5 minutos.

Com a batedeira ainda ligada despeje, em fio, a gelatina já hidratada e derretida.

Com o bowl (recipiente oval) da batedeira previamente gelado, bata o creme de leite fresco até que fique espesso e em picos.

Em uma bacia separada agregue o creme de ovos e o creme de leite batido com um fouet.

Forre a forma retangular com plástico filme e despeje o creme até a borda.

Leve ao freezer por aproximadamente 6 horas e desenforme na hora de servir.

Decore com geleia de butiá, physalis e flores.



TRUTA SERRANA AO MOLHO DE BUTIÁ E FAROFA DE ERVA-MATE

ARIKA MESSA

- **INGREDIENTES [peixe]**
 - 800 gramas de filé de truta fresca (limpo sem pele)
 - 30 gramas de manteiga
 - 20 mL de azeite de oliva virgem
 - Sal e pimenta-do-reino
- **PREPARO**

Tempere o peixe com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira antiaderente com manteiga e azeite e doure o peixe banhando-o com a mistura de manteiga e azeite.

- **INGREDIENTES [molho de butiá]**
 - 500 mL de polpa de butiá
 - 20 gramas de pimenta biquinho (picada bem pequeno)
 - 200 mL de vinho branco seco
 - 30 gramas de manteiga
 - 2 colheres de sopa de cebola (picada bem pequeno)
 - 30 gramas de farinha de tapioca
 - Sal e pimenta-do-reino

- **PREPARO**

Numa panela junte vinho branco, pimenta biquinho e cebola, deixe reduzir pela metade.

Adicione o sumo da bergamota.

Em outra panela faça um roux claro com a manteiga e farinha de tapioca e adicione ao molho.

Junte e tempere com sal e pimenta

- **INGREDIENTES**

[farofa de erva-mate]

 - 400 gramas de farinha de mandioca
 - 60 gramas de erva-mate
 - 50 gramas de manteiga
 - 20 gramas de alho picado (picado bem pequeno)
 - 50 gramas de cebola (picada bem pequeno)
 - 50 gramas de bacon (picado bem pequeno)
 - Sal e pimenta-do-reino

- **PREPARO**

Em uma panela junte a manteiga e doure o bacon, o alho e a cebola.

Junte a farinha e doure bem, tempere com sal e pimenta. Retire do fogo e reserve.

Peneire a erva-mate sobre a farofa e mistura bem.

ARIKA MESSA

Chef de Cozinha, formada em Gastronomia pela Unisinos, em 2006; Profissional focada, especializada em técnicas culinárias. Possui sólidas experiências em restaurantes da Capital, da Serra Gaúcha, em Santa Catarina, São Paulo e Rio de Janeiro. Profissional super dedicada e apaixonada por comida. Após longa jornada no Grupo Press Gastronomia, Grupo Casa Hotéis e Senac RS, a Chef, hoje residente em Canela, na Serra Gaúcha, atua na sua própria empresa, Arika Messa Gastronomia. Trabalha atuando com consultorias e implantação de novos projetos. Atualmente é Chef Master do Grupo Toro Gastronomia, onde cuida da gestão do Toro Gramado, Toro Atlantida e 1835 - Carne e Brasa.



Foto: Cibele Selbach



BUTIÁ EM TEXTURAS DISTINTAS COM CREME DE QUEIJO

ARTUR DORNELLES

• INGREDIENTES

[bolo-esponja de butiá]

- 90 gramas de suco de butiá
- 45 gramas de açúcar
- 40 gramas de farinha trigo peneirada
- 3 ovos (peneirados)

• PREPARO

Bater todos os ingredientes na batedeira por no mínimo 10 minutos e assar em 180°C por 20 minutos.

• INGREDIENTES

[creme de queijo fresco de ovelha]

- 250 gramas de leite de ovelha
- 40 gramas de açúcar refinado
- 15 gramas de amido de milho
- 40 gramas de gemas peneiradas
- 10 gramas de manteiga
- 300 gramas de queijo de ovelha

• PREPARO

Em uma panela coloque o leite o açúcar, o amido, gemas, e a manteiga. Leve em fogo baixo até engrossar deixe esfriar e bata o creme em um mixer.

Leve o creme em banho maria e acrescente 300 g de queijo de ovelha fresco e mexa com o fouet até obter um creme bem lisinho.

• INGREDIENTES [butiá em calda]

- 300 gramas de polpa de butiá
- 200 gramas de açúcar
- 500 mL de água
- 5 gramas de sal
- Raspas de 1 limão

• PREPARO

Em uma panela junte todos os ingredientes e cozinhe em fogo baixo até reduzir pela metade e reserve.

• INGREDIENTES

[casca de butiá cristalizada]

- 150 gramas de casca (seca) de butiá
- 90 gramas de açúcar
- 3 colheres de água

• PREPARO

Junte em uma panela a casca lavadas, açúcar e água.

Em fogo bem baixinho mexendo sem parar.

Quando a água secar desligue o fogo e continue mexendo até esfriar.

• INGREDIENTES [sorvete de butiá]

- 700 gramas de butiá sem casca e sem os coquinhos
- 100 gramas de inhame
- 400 mL de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de liga neutra
- 1 colher de chá de emulsificante

• PREPARO

Primeira etapa: Bater o butiá, inhame, água, açúcar e a liga neutra no mix por 10 minutos.

Depois de bater, peneirar e congelar.

Segunda etapa: Depois de congelado, cortar em cubos e bater com emulsificante. Manter no congelador para servir.

ARTUR DORNELLES

Sou natural de Alegrete, na Fronteira Oeste, do Rio Grande do Sul. Estudei na Alain

Ducasse Formation faculdade de gastronomia do chef Francês Alain Ducasse em São Paulo. Tive passagem pelos dois melhores restaurantes da América Latina. O Restaurante D.O.M, do chef Alex Atala e o Restaurante Central, do chef Virgílio Martinez, em Lima, Peru, entre outros.

Atualmente sou chef executivo do Hotel Boutique Nau Royal no litoral norte de São Paulo desenvolvendo minha cozinha autoral e aplicando tudo que aprendi com os chefes e professores que tive pelas cozinhas do Brasil e da América Latina.

Sou um apaixonado pelo pampa gaúcho, onde nasci e vivi boa parte de minha infância e adolescência e onde reside minha família e amigos. Por ser apaixonado e entusiasta procuro, sempre que posso, usar ingredientes típicos e comuns do Bioma Pampa nas minhas receitas, estes, muitas vezes incomuns e desconhecidos para muitos. Procuro aplicar as clássicas e contemporâneas técnicas de cozinha. É muito gratificante pra mim, um profissional de cozinha, ser convidado para elaborar uma receita com um ingrediente tão importante para a conservação do Bioma Pampa. Nessa receita uni ao butiá um símbolo do pampa, a ovelha, usando o leite e o queijo de ovelha para fazer um clássico da cozinha francesa, o creme patissiere, mais conhecido como creme de confeitiro, mostrando que podemos valorizar ingredientes comuns da região e apresentar de uma forma surpreendente como o Butiá pode ser versátil na cozinha. Na receita, por exemplo, usei o butiá e com ele fiz quatro preparações diferentes, usando a polpa e a casca, aproveitando e valorizando ao máximo o ingrediente.



Foto: Marcelo Izola



CROQUETE DE MANDIOCA COM RAGU DE CORDEIRO, QUEIJO DE OVELHA EM CROSTA DE MATE E GELEIA DE BUTIÁ

BEL COELHO

• INGREDIENTES

- 400 gramas de mandioca, sem casca
- 80 gramas de manteiga
- 80 gramas de queijo de ovelha, em cubos de 1,5 cm
- Sal a gosto
- Pimenta, moída na hora, a gosto
- 150 gramas de ragu de cordeiro (receita abaixo)
- 50 gramas de farinha de trigo
- 100 gramas de farinha de mandioca beiju
- 50 gramas de manteiga
- 50 gramas de mate em pó
- 2 ovos batidos, para empanar
- 400 mL de óleo vegetal
- 100 gramas de geleia de butiá

• PREPARO [croquete]

Cozinhe a mandioca em água fervente até que fique macia. Retire o fio da mandioca. Faça um purê com mandioca e os 80 gramas de manteiga. Leve esse purê em fogo baixo mexendo constantemente até essa massa despegue do fundo da panela. Tempere a massa de mandioca com sal e pimenta a gosto. Deixe essa massa esfriar ligeiramente.

Esquente os 50 gramas de manteiga em uma frigideira e doure a farinha beiju até dourá-la. Retire-a do fogo, tempere-a com sal a gosto e acrescente o mate em pó incorporando-o completamente a essa farofa.

Faça discos com a massa de mandioca de 5 cm de diâmetro. Recheie os discos com um pouco do ragu de cordeiro e com um cubo do queijo de ovelha. Feche os discos em volta do recheio, formando esferas de 2,5 cm de diâmetro.

Passe as esferas em farinha de trigo e em seguida no ovo batido.

Frite esses croquetes em óleo quente até que estejam dourados. Enxugue o excesso de gordura com papel toalha. Sirva-os com a geleia de butiá e brotos de coentro.

Rendimento: 25 a 30 croquetes pequenos. Tempo de preparo: 1 hora

• INGREDIENTES [geleia]

- 300 gramas de polpa de butiá
- 120 gramas de açúcar

• PREPARO

Leve a polpa de butiá e o açúcar ao fogo baixo. Deixe cozinhar por uma hora mexendo eventualmente. Coloque água se secar demais. Retire do fogo e bata-a em processador. A consistência deve ser cremosa e firme. Brotos de coentro a gosto

BEL COELHO

Premiada chef do restaurante Clandestino, em São Paulo, e apresentadora do *Receita de Viagem* (TLC Discovery), Bel descobriu cedo sua vocação. De uma família de apreciadores da gastronomia, tem em sua memória afetiva uma forte ligação com a cozinha e com seus sabores. Formada pelo Culinary Institute of America (CIA), trabalhou com grandes chefs em alguns dos mais importantes restaurantes do mundo, como o El Celler de Can Roca e D.O.M de Alex Atala, adquirindo experiência e um repertório rico em técnicas clássicas e de vanguarda. À frente do programa de TV, percorreu mais de 35 cidades brasileiras, aprofundando sua pesquisa e explorando, com um outro olhar, a autêntica cozinha do Brasil e toda a sua riqueza de receitas, personagens, costumes e histórias. Em seu restaurante, aberto somente uma semana ao mês, Bel serve menus degustação criados a partir de pesquisas sobre produtos nativos e cultura brasileiras.

A chef tem um importante estudo sobre os orixás, deuses do Candomblé, religião afrodescendente que influenciou e enriqueceu enormemente a cultura gastronômica brasileira, especialmente a baiana. Também tem um trabalho profundo dedicado aos biomas brasileiros (Amazônia, Mata Atlântica, Caatinga, Pantanal, Pampa e Cerrado) e seus produtos nativos.

Hoje, Bel tem um papel relevante na luta por um alimento de qualidade e saudável acessível a todos os brasileiros. Tem travado lutas importantes contra o uso excessivo de agrotóxicos no país e em favor dos camponeses e povos tradicionais indígenas e quilombolas.



Foto: Flora Vieira



Foto: Bernardo Simões

ESPAGUETE AO BERBIGÃO E MARISCO AO PERFUME DE GOETHE E BUTIÁ

BERNARDO SIMÕES E TOBIA MESSA

• INGREDIENTES

- 1 kg de berbigão* grado (grande) fresco com casca
- 1/2 kg de marisco* fresco com casca
- 1/2 maço de salsinha picada (da horta)
- 15 tomatinhos cereja agroecológicos (da horta)
- 4 dentes de alho
- 2 taças de vinho branco de uva goethe 150 mL de suco concentrado de butiá
- 400 gramas de spaghetti
- Azeite extravirgem
- 2 pimentas dedo-de-moça

*Consiga os moluscos conversando com os pescadores e maricultores do litoral catarinense

• PREPARO

Colocar 3 a 4 litros de água para ferver. Enquanto a água ferve lave bem os moluscos em água corrente, se algum não estiver bem fechado, aperte para fechar, se tornar a abrir e não fechar sozinho, descarte. Lave bem a salsinha, pique bem; amasse os dentes de alho com a face lateral da faca e retire as cascas, pique bem; lave bem os tomates cereja, corte ao meio.

Tome uma taça de vinho goethe enquanto coloca a massa para cozinhar na água fervente, adicione sal. Cozinhe por 5 minutos e a partir daí, paralelamente, coloque uma panela bem aberta (ou frigideira grande/wok) para aquecer em fogo alto.

Na panela aberta aquecida, coloque 3 colheres de sopa de azeite, adicione o alho picado, a pimenta e a salsinha, tomates cereja, e em 1 a 2 minutos adicione os moluscos, a outra taça de vinho, uma pitada de sal e tampe a panela. Cozinhe por 3 minutos, adicione o suco de butiá.

Verifique se sua massa está bem "al dente", retire-a da panela, escorrendo-a ou com um pegador, e coloque-a na panela com os moluscos para finalizar o cozimento.

BERNARDO SIMÕES E TOBIA MESSA

Gastrônomo carioca, Bernardo Simões reside em Florianópolis entre idas e vindas pelo mundo desde os dois anos de idade. Cozinheiro desde 2002, ativista do Movimento Slow Food desde 2008 e produtor do projeto "Expedições do convívio Slow Food Mata Atlântica" (2008). Consultor em gastronomia e chef nômade, conhecendo diferentes culturas alimentares e realizando eventos gastronômicos que valorizem técnicas, produtos, saberes e sabores tradicionais com produtos locais de produções tradicionais e de baixo impacto mundo afora.

Tobia Messa é um chef de cozinha italiano atualmente dono do restaurante Flor do Céu no Rio de Janeiro. Originário do norte da Itália, tem experiências gastronômicas também no Peru, na Inglaterra e Bélgica, além de Itália e Brasil, onde reside há mais de três anos.

Foto: Bernardo Simões





Foto: Carla Aldrighi Gomes

CAMARÃO FLAMBADO AO CHUTNEY DE BUTIÁ

CARLA ALDRIGHI GOMES

- **INGREDIENTES**
 - 10 camarões grandes
 - Cebotele
 - 1 colher de sopa de manteiga
 - 50 mL de licor de butiá
 - Sal a gosto
 - Pimenta-preta moída a gosto
- **PREPARO**

Em uma frigideira pré-aquecida, saltear os camarões na manteiga, temperar com pimenta e sal a gosto. Flambar no licor de butiá, salpicar a cebotele picadinha.
- **INGREDIENTES [chutney de butiá]**
 - 5 gramas de gengibre ralado
 - 1 cravo-da-índia
 - 1 pitada de curry
 - 250 mL de polpa de butiá
 - 1 pimenta dedo-de-moça picada e sem sementes
 - 5 gramas de mostarda em grãos
 - 1 dente de alho amassado
 - 50 gramas de açúcar mascavo
 - 40 mL de vinagre branco
 - Sal a gosto
- **PREPARO**

Em uma panela, dissolver o açúcar mascavo no vinagre. Levar ao fogo por cerca de 5 minutos. Acrescentar a polpa de butiá, o alho e os demais temperos.

Ferver em torno de 20 minutos.
Rendimento: 2 porções.



Foto: Carla Aldrighi Gomes

PANNA COTTA COM GELEIA DE BUTIÁ

CARLA ALDRIGHI GOMES

- **INGREDIENTES [panna cotta]**
 - 200 gramas de creme de leite
 - 170 gramas de iogurte natural
 - 70 mL de polpa de butiá
 - 12 gramas de gelatina em pó sem sabor
 - 100 gramas de açúcar
 - **PREPARO**

Em uma panela, aquecer o creme de leite com o açúcar sem deixar ferver. Acrescente a esta mistura, a polpa de butiá e o iogurte natural.

Dissolva a gelatina com água em banho-maria e acrescente ao preparo. Mexer até ficar homogêneo.
 - **INGREDIENTES [geleia]**
 - 200 mL de polpa de butiá
 - 100 gramas de açúcar
 - 100 mL de água
 - **PREPARO**

Misture os ingredientes numa panela e leve ao fogo até dar ponto de geleia.
- Distribua em formas individuais, untadas com manteiga. Leve a geladeira por aproximadamente 2 horas.
Sirva a panna cotta com a geleia de butiá.



Foto: Ketlin Lemes Rocha

CARLA ALDRIGHI GOMES

Graduada em Geografia e Gastronomia pela Universidade Federal de Pelotas/UFPel, Mestre em Desenvolvimento Rural no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS. É natural de Pelotas, onde morou boa parte da sua vida no meio rural, local denominado Monte Bonito, 9º distrito. Atualmente é professora substituta assistente no curso de Gastronomia na Universidade Federal de Pelotas



SORBETTO DE BUTIÁ COM CROCANTE DE COQUINHO

CARLA MAICÁ

- **INGREDIENTES [sorbetto]**
 - 600 gramas de polpa de butiá
 - 300 gramas de açúcar
 - 600 mL de água

- **PREPARO**

A primeira coisa a fazer é dissolver o açúcar na água antes de levar ao fogo. Feito isso, leve ao fogo baixo e deixe ferver por 15 minutos. Não é necessário mexer. O resultado deve ser uma calda bastante líquida e transparente. Deixe esfriar e acrescente a polpa de butiá. Reserve.

- **INGREDIENTES [crocante]**
 - 100 gramas de açúcar
 - 50 gramas de amêndoa de butiá

- **PREPARO**

Para extrair a amêndoa do butiá é necessário secar os coquinhos ao sol ou no forno, pois fica mais fácil quebrar a casca. No sol, dois dias quentes são suficientes, no forno, 40 minutos em temperatura 100 °C, abrindo o forno duas vezes para que saia a umidade da secagem. Eles não devem torrar, somente secar.

Com a ajuda de um alicate, prenda o coquinho e bata com um martelo sobre ele. As primeiras tentativas são frustrantes, mas você pega o jeito. Retiradas as amêndoas, verifique que não restou entre elas pequenos pedaços de casca dura. Pique-as de maneira grosseira. Reserve.

Em uma panela coloque o açúcar e leve ao fogo baixo para caramelizar. Com uma colher mexa o açúcar para que dissolva de maneira uniforme, cuidando para não queimar. O ideal é um caramelo de cor clara, para não ficar com gosto amargo. Quando o caramelo estiver pronto retire do fogo e, imediatamente, acrescente as amêndoas de butiá picadas. Misture bem para que todas fiquem caramelizadas e espalhe, ainda quente, sobre papel alumínio untado com óleo. Deixe esfriar, retire do papel alumínio e pique essa placa crocante em pequenos pedaços.

Na sorveteira coloque a calda de butiá e bata por aproximadamente 30 minutos. Quando a massa já estiver com a textura firme, acrescente o crocante, e bata mais 5 minutos. Retire o sorbetto da sorveteira, coloque em um recipiente com tampa e leve para o congelador por, no mínimo, 3 horas.



KOMBUCHA DE BUTIÁ

CARLA MAICÁ

• INGREDIENTES

[para a 1ª fermentação]

- Chá preto ou chá verde (*Camellia sinensis*)
- Açúcar demerara ou cristal
- Água mineral
- Scoby (panqueca)

• MEDIDAS

Para cada 1,5 litros de água, use um sachê de chá.

Açúcar: de 5% a 10% do total de água.

• PREPARO

Prepare o chá em uma panela grande: coloque a água e o açúcar e misture para dissolver. Adicione os sachês de chá e deixe ferver. Desligue o fogo e deixe esfriar. Quando o chá estiver quase frio, coloque no recipiente limpo e adicione o scoby. Cubra a boca do pote com um pano que possibilite a "respiração". Guarde em um lugar seco, sem vento e abrigado de luz direta.

Tempo de 1ª fermentação:

A 1ª fermentação deve ser feita entre 7 e 10 dias, lembrando que o

calor acelera o processo. Então, o aconselhável é 7 dias para o verão e 10 para o inverno. Mais de 10 dias de fermentação o chá começa e apresentar um gosto levemente avinagrado.

Passados os dias da 1ª fermentação é hora de dar sabor e envazar. O procedimento é fácil: lave bem as mãos e, com cuidado, retire o scoby do chá. Coloque em um recipiente de vidro ou plástico juntamente com pouco menos de ½ xícara do chá fermentado. Essa reserva é importante para servir de start para o próximo chá.

Se o kombucha está com alguns resíduos, antes de saborizar, peneire o chá para ficar mais límpido para a 2ª fermentação.

• INGREDIENTES

[para a 2ª fermentação]

- 3 litros de chá fermentado (kombucha)
- 300 gramas de polpa de butiá

• PREPARO

Em 6 garrafas com capacidade para 500 mL coloque 50 gramas de polpa de butiá em cada uma e complete com o kombucha até a borda. Tampe cuidando para que fique bem vedado.

Tempo de 2ª fermentação: a 2ª fermentação é mais rápida devido ao açúcar das frutas. Aconselho a deixarem em lugar escuro e em temperatura ambiente, no verão, por 5 dias e depois levar para a geladeira. No inverno a 2ª fermentação pode demorar até 10 dias, depois disso, geladeira.

* No preparo do kombucha, a qualidade dos ingredientes faz grande diferença. O uso de ingredientes orgânicos resulta numa fermentação mais rica e complexa de sabores. Quanto à água, o ideal é água de filtro de barro, visto que esse processo de filtragem enriquece a água com sais minerais e micro-organismos excelentes para a fermentação.

* Cuidados: o kombucha costuma pregar algumas peças e, não raras as vezes, as garrafas podem explodir. Fique atento às fermentações. Abacaxi e pera, por exemplo, fermentam de maneira muito potente, podendo explodir assim que afrouxar a tampa na hora de abrir. O jeito é ter muita calma e abrir devagar. A tendência é ter uma fermentação mais intensa em bebidas mais adoçadas e/ou com mais dias de armazenamento fora da geladeira. O jeito é ir testando e tendo muito cuidado para não se machucar. Atenção redobrada para as garrafas de vidro e com tampas de fechamento hermético.

CARLA MAICÁ

Cozinheira profissional pelo Instituto Gastronômico (IGA) de Porto Alegre e especialista em cozinha profissional pela escola Maisazi, na Itália. É autora do blog de gastronomia Cucina Artusiana. Doutoranda do Instituto de Letras da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), tem como interesses de pesquisa a autoria culinária e a cultura gastronômica italiana, a partir da obra de Pellegrino Artusi e os discursos sobre alimentação.



Foto: Alice da Costa Gussoni



Foto: Leticia Remião

MOSTARDA DE BUTIÁ INTERNACIONALMENTE LOCAL

CARLOS KRISTENSEN

Essa é a receita da nossa famosa Mostarda de Butiá Internacionalmente Local, a original. Pode ser utilizada em centenas de preparos. Use a sua imaginação.

• INGREDIENTES

- 1kg de butiá
- 50 gramas de semente de mostarda
- 100 mL de vinagre de arroz
- 20 gramas de mel branco

• PREPARO

Retire os coquinhos do butiá e processe os frutos em um liquidificador. Passe pela peneira fina até obter uma polpa. Reduza essa polpa de butiá em uma

panela em fogo baixo até evaporar toda a água e ficar bem espessa. Coloque as sementes de mostarda e o vinagre de arroz em um recipiente fundo e deixe as sementes hidratando por 45 minutos. Separe metade e reserve. A outra metade processe no liquidificador junto com a polpa de butiá, até ficar bem liso. Coloque essa mistura numa tigela e adicione o mel e a outra metade das sementes de mostarda hidratada. Mexa bem. Está pronta para servir.



Foto: Leticia Remião

CARLOS KRISTENSEN

Carlos Kristensen é um dos maiores defensores e divulgadores dos ingredientes gaúchos no Brasil. Seu projeto "Internacionalmente Local" estuda os biomas e produtos gaúchos e fomenta o trabalho de dezenas de produtores do Rio Grande do Sul. O chef carrega uma extensa lista de premiações, sendo um dos principais nomes do cenário gastronômico do Sul do país. Em seus restaurantes reúne o trabalho de mais de 80 famílias de pequenos produtores artesanais, que são a essência da sua diversa, criativa e saborosa cozinha.



LOMBO SUÍNO EMPANADO NA FARINHA DE PINHÃO E *CHUTNEY* DE BUTIÁ

FABIANO GREGÓRIO

• INGREDIENTES

- 400 gramas de lombo suíno cortado em cubos
- 300 gramas de pinhão moído
- 30 gramas de farinha de mandioca
- 30 mL de vinho branco
- Sal e pimenta a gosto.
- Ramos de alecrim
- 2 ovos para empanar
- 2 pimentas dedo-de-moça
- 200 mL de butiá
- 60 gramas de açúcar cristal orgânico
- 2 unidades de canela em pau

• PREPARO

Deixe o lombo em cubos marinar por no mínimo 12 horas, no vinho, alecrim, sal e pimenta. Para empanar, misture o pinhão moído com a farinha de mandioca e acerte o sal. Passe o lombo no ovo e depois na mistura das farinhas, frite em uma panela com óleo quente até dourar.

Para o chutney acrescente em uma panela o vinagre, o açúcar, a pimenta sem sementes e picada, deixe levantar fervura e acrescente a polpa de butiá, abaixe o fogo e deixe reduzir até o ponto de geleia.

Servir o lombo empanado com o molho *chutney*.



OSTRAS AO BAFO COM VINAGRETE DE BUTIÁ

FABIANO GREGÓRIO

Releitura de um clássico das ostras ao bafo, usando uma fruta nativa da Mata Atlântica que tem notas de acidez espetaculares para gastronomia. Ao bafo é a maneira mais indicada para quem nunca comeu ostras, por estarem cozidas e a textura se parecer com um coração de frango.

● INGREDIENTES

- 12 ostras
- 2 tomates
- 1 cebola
- 1 cheiro verde
- 100 mL de polpa de butiá
- Azeite virgem
- Sal e limão a gosto

● PREPARO

Em uma panela, acrescente um fio de água no fundo e coloque as 12 ostras. Tape a panela e leve à fervura. Pique todos os outros ingredientes, misture em um recipiente e tempere. Quando a ostra estiver cozida, descole-a e tire uma parte da concha. Sirva o vinagrete dentro da concha (parte côncava).

FABIANO GREGÓRIO

Pós-graduado em direito ambiental em Coimbra (2004), no ano de 2007 começou a estudar gastronomia – onde conheceu e se associou ao Movimento Slow Food. Desde então, pratica eco gastronomia e promove a agroecologia em todas as atividades exercidas: consultorias, eventos, palestras em universidades e intercâmbios entre países e regiões do Brasil. É especialista em cozinha do mar, brasileira, italiana e vegetariana, bem como pesquisador de alimentos culturais. Atualmente é chef no Bijajica Ecogastronomia em Florianópolis. Contatos: @bijajicaecogastronomia; www.bijajicaeco.com.br.





Foto: Marcelo Schambeck

DRINK BUTIAZINHO

FREDERICO MÜLLER

• INGREDIENTES

- 50 mL de cachaça branca
- 20 mL de xarope açúcar
- 80 mL de polpa butiá
- 1 limão pequeno macerado
- Gelo

• PREPARO

Corte o limão em seis partes e adicione o xarope de açúcar. Misture em um pilão. Acrescente a cachaça e a polpa de butiá, complete com bastante gelo e finalize com um ramo de tomilho como decoração.

FREDERICO MÜLLER

Bartender e proprietário do Capincho. É um dos principais responsáveis pelo crescente interesse do consumidor porto-alegrense pelo universo dos drinks, desde a abertura de seu restaurante Olivos 657, localizado na Cidade Baixa, em Porto Alegre. Curioso, Frederico está sempre em busca de novos sabores e possíveis combinações etílicas. De malas sempre prontas, Frederico tem os pés em Porto Alegre e os olhos no mundo, onde busca as inspirações para suas criações. A frente do Capincho traz o Rio Grande do Sul como referência e os vizinhos Uruguai e Argentina como inspiração para coquetelaria.



Foto: Denison Fagundes



COSTELA SUÍNA COM MOLHO DE BUTIÁ

ISABEL HAGEMANN

• INGREDIENTES [costela]

- Sal
- Pimenta-do-reino
- 1 colher de chá de páprica defumada
- 4 dentes de alho
- 1 limão
- 50 mL cachaça
- 1 kg costela suína

• PREPARO

Tempere a costela com o sal, pimenta-do-reino, alho moído, páprica defumada, limão e cachaça. Deixe marinando por 12 horas sob refrigeração. Enrole em papel alumínio e leve ao fogo por 4 horas á 150 graus. Retire o papel alumínio, pincele o molho e leve ao forno por mais 20 minutos para dourar.

• INGREDIENTES [molho de butiá]

- 150 gramas de açúcar mascavo orgânico
- 300 gramas de polpa de butiá

• PREPARO

Colocar o açúcar na panela e deixar caramelizar, acrescentar a polpa de butiá e deixar reduzir até o ponto desejado.

• INGREDIENTES [taioba]

- Folhas de taioba
- 50 gramas de banha de porco
- 100 gramas de cebola picadinha
- Sal
- Pimenta-do-reino
- 50 gramas de amêndoa do butiá

• PREPARO

Lave as folhas, seque bem com papel absorvente. Retire os talos e enrole as folhas e pique bem fininho. Coloque a banha na panela, refogue a cebola até ficar transparente. Acrescente a taioba picada e cozinhe por aproximadamente 5 minutos ou até ficar macia.

Tostar a castanha do butiá em frigideira quente até ficar dourada, e polvilhar por cima do refogado.

DADINHO DE QUEIJO COALHO COM GELEIA DE BUTIÁ

ISABEL HAGEMANN

• INGREDIENTES

- 300 gramas de queijo coalho
- 300 gramas de polpa de butiá
- 150 gramas de açúcar orgânico
- Suco de meio limão
- Pimenta dedo-de-moça
- 200 mL de água

• PREPARO

Coloque a polpa de butiá na panela e adicione o açúcar, o suco do limão, a pimenta (pode ser com ou sem sementes) picadinha e a água. Deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos ou até chegar ao ponto desejado, mexa com frequência e vá retirando a espuma que se forma na superfície. Corte o queijo coalho em dadinhos.

Dica: para saber se está no ponto coloque um pouquinho no pires e leve ao freezer por 2 minutos. Veja se atingiu o ponto desejado, caso contrário ferva mais um pouco. Grelhe os dadinhos em frigideira quente até dourar todos os lados e sirva com a geleia.

Foto: Ed Andrade





BEER FAKE

ISABEL HAGEMANN

- **INGREDIENTES** [mousse de butiá] —
 - 300 gramas de polpa de butiá
 - 300 gramas de creme de leite
 - 300 gramas de leite condensado
- **PREPARO** —

Bata todos os ingredientes rapidamente no liquidificador até ficarem homogêneos e cremosos

Distribua em copos de chope, lembrando de deixar espaço para o colarinho de espuma. Guarde na geladeira e coloque a espuma somente na hora de servir.
- **INGREDIENTES** [espuma de limão] —
 - 100 mL de água
 - 30 gramas de açúcar
 - 3 gramas de gelatina em folhas
 - 16 gramas clara de ovo
 - 100 mL suco de limão
- **PREPARO** —

Leve a água, o açúcar e a gelatina em fogo baixo até que todos os ingredientes tenham se dissolvidos. Deixe esfriar, acrescente a clara e o suco de limão, misture tudo e passe pelo coador. Coloque no sifão com uma carga de gás, agite bem.

CEVICHE DE PEIXE COM BUTIÁ

ISABEL HAGEMANN

• INGREDIENTES

- 300 gramas de peixe branco
- 100 mL de suco de butiá
- Chips de batata-doce
- 1 espiga de milho crioulo cozido
- 100 gramas de cebola roxa
- 2 limões
- Gengibre
- Coentro
- 1 pimenta dedo-de-moça
- Sal

• PREPARO

Corte o peixe em cubo retirando, espinhos e partes escuras. Tempere com sal e suco de limão e reserve. Pique a cebola roxa em tiras bem fininhas. Pique o coentro. Rale o gengibre. Retire as sementes da pimenta e pique. Corte os grãos de milho da espiga. Misture todos os ingredientes, acerte o sal e sirva com as batatas-doce chips.

ISABEL HAGEMANN

Natural de Estrela, no Rio Grande do Sul, mora em Florianópolis há 20 anos. Atua na área há 20 anos, com formação no Senac (curso de cozinheiro) e também em bacharel em Gastronomia, pela Associação dos Servidores do Sesc de Santa Catarina (Assesc). Ativista do Movimento Slow Food. Membro do Convivium Mata Atlântica e Aliança dos Cozinheiros.



Foto: Ed Andrade

Foto: Ed Andrade





OVO CAIPIRA POCHÉ, ESPECIARIAS, LÂMINAS DE ABÓBORA CRIOULA, CRISPS DE ALHO-PORÓ EM MOSTARDA DE BUTIÁ

ISRAEL DEDÉA

- **INGREDIENTES [ovos]**
 - 4 ovos caipira
 - 1 colher de vinagre branco
 - 1 abóbora crioula cinza
 - 1/2 alho-poró
 - 2 colheres de sopa de canela em pó
 - 1 colher de chá de noz moscada
 - 1 dente de alho amassado
 - 2 colheres de sopa de azeite de oliva
 - 400 ml de óleo de girassol
- **INGREDIENTES [mostarda de butiá]**
 - 200 mL de polpa de butiá
 - 80 mL de azeite de oliva
 - 1 dente de alho pequeno amassado
 - 1 colher de chá de vinagre branco
 - 1/2 colher de chá de gengibre ralado
 - 1/2 colher de chá de pimenta branca moída
 - 1 colher de sal
 - 1 colher de chá de açúcar

● PREPARO

Com um liquidificador, prepare a mostarda de butiá. Adicione a polpa de butiá o alho amassado, vinagre, gengibre ralado, pimenta branca o sal e o açúcar e bata para integrar bem os ingredientes. Após vá adicionando o azeite aos poucos até formar uma textura de creme. Experimente e se necessário ajuste o sal. Com uma faca abra a abóbora de cima para baixo, em pedaços. Retire as sementes, limpe-as e leve ao forno com sal e azeite de oliva, em temperatura de 140 °C por 20 minutos, ou até estarem crocantes. Com um descascador lamine toda a abóbora e depois a tempere com noz moscada, canela em pó, alho amassado, azeite de oliva e sal a gosto. Abra o alho-poró no sentido do comprimento e separe-o em folhas. Posicione umas sobre as outras e com uma faca corte-as finamente no sentido do comprimento (em julienne). Em uma panela com óleo em fogo brando frite o alho-poró até começarem a dourar. Disponha-os em um recipiente com papel toalha. Ajuste o forno em temperatura de 250°C. Em uma assadeira de "empada" monte os ninhos com as lâminas de abóbora e leve ao forno por 10 minutos. Com o liquidificador bem seco, bata as sementes até formar um farelo, reserve. Em um prato fundo disponha a mostarda de butiá, retire o ninho de abóbora da assadeira e disponha o no centro do prato e por cima monte os crisps de alho-poró. Em uma panela com água fervendo, adicione o vinagre branco, quebre um ovo por vez e vá colocando

cuidadosamente na água. Com a ajuda de uma escumadeira vá moldando o ovo dentro da água até que toda clara esteja cozida, e retire-a com cuidado e coloca acima do ninho montado no prato, ou antes disso coloque novamente na casca do próprio ovo se desejar aprimorar a apresentação do seu prato. Para finalizar salpique, em cima do ovo, os farelos das sementes assadas da abóbora. Rendimento: 4 pessoas.

ISRAEL DEDÉA

Israel Dedéa dos Santos, proprietário e Chef no Champenoise Restaurante e Bistrô, agricultor agroecológico, ativista do Movimento Slow Food e integrante da Aliança de Cozinheiros.



Foto: Amanda Primon



Foto: Amanda Primon

PAPO DE ANJO EM CALDA DE BUTIÁ

KRISS FERNANDES

- **INGREDIENTES [calda]**
 - 1 kg de açúcar cristal
 - 800 mL de água
 - 200 mL de suco de butiá
 - Canela em pau
 - Cravos-da-índia
 - Raspas de laranja e limão

- **INGREDIENTES [massa]**
 - 24 gemas

- **PREPARO**

Numa panela coloque o açúcar, a água, o suco do butiá e as especiarias. Leve ao fogo e mexa até dissolver. Deixe ferver por 20 minutos até formar uma calda. Reserve. Bata as gemas durante 30 minutos até ficarem fofas e claras. Coloque as gemas batidas em forminhas pequenas, untadas com manteiga. Asse em forno médio pré-aquecido, até dobrarem de volume e ficarem dourados. Desinforme, fure um a um com um palito e coloque na calda quente. Deixe esfriar. Coloque em compoteira e leve para gelar.

Dica: pode cristalizar os papos de anjo, escorrendo bem a calda e passando em açúcar cristal. Deixe secar cobertos alternando os lados.

KRISS FERNANDES

Chef Kriss Fernandes é gastrônoma graduada pela Universidade Federal de Pelotas (Ufpel). Tem especialização em Gastronomia e Cozinha autoral – PUC. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Ufpel.



Foto: Mariana Brasil Vidal



Foto: Leonardo Magni

BARRIGA DE PORCO COM MOLHO DE BUTIÁ, ARROZ AGRIDOCE E COUVE

LEONARDO MAGNI

• INGREDIENTES

- 1 kg de barriga de porco
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 1 colher de chá alho (purê)
- 1/2 xícara de molho shoyo
- 2 xícaras de caldo de frango
- 1/2 xícara de polpa de butiá
- 200 gramas de arroz japonês
- 300 mL de água
- 50 mL de vinagre de arroz
- 25 gramas de açúcar
- 6 gramas de sal
- 10 folhas de couve

• PREPARO

Tempere a barriga de porco com o gengibre, o alho e o shoyo. Marine por pelo menos 2 horas.

Asse por 2 horas a 150 °C, coberto com papel alumínio. Tire do forno e preme com uma forma com peso em cima, leve para a geladeira por 3 horas. Vire o caldo de frango na forma e retire o fundo

se estiver dourado (caso esteja muito queimado o fundo da forma não raspe, apenas reduza o caldo com 2 colheres de shoyo). Deixe reduzir bem, até que comece a borbulhar bem forte, adicione a polpa de butiá e deixe reduzir até atingir um ponto de molho bem espesso. Em uma panela pequena coloque o sal, o vinagre e o açúcar, leve ao fogo e mexa até se dissolver bem. Cozinhe o arroz até secar bem a água, desligue o fogo e deixe abafado por 2 minutos. Despeje o arroz em uma forma e misture o tempero de vinagre, açúcar e sal. Espalhe bem na forma para esfriar mais rápido. Leve à geladeira. Coloque água para ferver. Se desejar cortar as folhas de couve com um aro, colocar na água fervente por 30 segundos e jogue em um recipiente com água com gelo. Monte o prato colocando a folha de couve embaixo, o arroz temperado sobre ela, a barriga de porco fatiada sobre o arroz e o molho por cima; se desejar, pode utilizar uns pickles fatiados.



Foto: Muda disso

LEONARDO MAGNI

Leonardo Magni se formou em gastronomia pela Unisinos de São Leopoldo, em 2007. Fez pós-graduação em Buenos Aires em 2008, e cursos específicos em Nova Iorque. Estagiou no hotel Pestana em Búzios, no Rio de Janeiro, além de trabalhar em diversos restaurantes em Porto Alegre. Há 6 anos, tem o Mandarinier Gastronomia ao lado da sua esposa Liliana Andriola. Juntos já realizaram jantares no restaurante Mee, no Copacabana Palace, no Rio de Janeiro. Foram premiados pela Veja Porto Alegre e seu restaurante foi indicado como o melhor da região Sul pela revista Prazeres da Mesa.

TORTA DE CHOCOLATE COM CHIMIA DE ABÓBORA E BUTIÁ

LILIANA ANDRIOLA

- **INGREDIENTES [massa]**
 - 340 gramas de nata (1)
 - 250 gramas de chocolate meio amargo
 - 4 gemas
 - 30 gramas de açúcar
 - 125 gramas de nata (2)
- **PREPARO**

Ferva a nata (1) em uma panela pequena, em um recipiente misture as gemas e o açúcar, misture um pouco da nata (1) quente no batido de gemas e volte tudo para panela, cozinhe até 82 °C graus ou até napar uma colher. Peneire sobre o chocolate. Misture com a ajuda de um batedor de claras. Bata a nata (2) até meio ponto. Quando o creme de chocolate estiver em temperatura ambiente misture a nata (2) batida. Ponha para gelar por 4 horas antes de servir.
- **INGREDIENTES [chimia]**
 - 400 gramas de abóbora descascada e cortada em cubos grandes
 - 200 gramas de açúcar
 - 100 mL de polpa de butiá
- **PREPARO**

Coloque a abóbora e o açúcar em uma panela e cozinhe em fogo médio até a abóbora se desmanchar. Ao final agregue o butiá. Leve para gelar, sirva fria ou em temperatura ambiente.

LILIANA ANDRIOLA

Liliana Andriola se formou em gastronomia pela Unisinos de São Leopoldo, em 2007. Fez pós-graduação em Buenos Aires em 2008 e outros cursos específicos em Nova Iorque e Paris. Sua carreira profissional foi sempre voltada para confeitaria, já estagiou no Careme do Rio de Janeiro e trabalhou com Marcelo Gonçalves, da Pâtisser em Porto Alegre. Há seis anos tem o Mandarinier Gastronomia ao lado do seu marido Leonardo Magni. Juntos já realizaram jantares no restaurante Mee, no Copacabana Palace, no Rio de Janeiro. Foram premiados pela Veja em Porto Alegre e indicados como donos do melhor restaurante da região Sul, pela revista Prazeres da Mesa.



Foto: Muda disso



Foto: Leonardo Magni



MOSTARDA DE BUTIÁ

MÁRCIO ÁVILA

• INGREDIENTES

- 1 litro de suco de butiá
- 100 gramas de manteiga
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 3 folhas de louro
- 1 pimenta dedo-de-moça picada
- 50 mL de vinagre de vinho branco
- Sal
- Pimenta-preta

• PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela, acrescente a cebola, deixe dourar, acrescente o louro, o alho e a pimenta dedo-de-moça, doure mais um pouco. Acrescente o suco de butiá e deixe reduzir a 1/3. Coloque o vinagre, o sal e a pimenta, deixe ferver um pouco e está pronto. Deixe esfriar. Acompanha muito bem carnes e embutidos.



CREME BRÛLÉE DE BUTIÁ

MÁRCIO ÁVILA

• INGREDIENTES

- 1 litro de suco de butiá
- 250 gramas de açúcar cristal
- 10 gemas

• PREPARO

Ferva o suco com metade do açúcar, a outra metade bata com as gemas até branquear. Assim que o suco começar a ferver despeje metade na tigela com as gemas, mexa, volte tudo para a panela com a outra metade do suco, leve ao fogo baixo e mexa sem parar. Cozinhe o creme até que chegue a 85 °C ou que esteja cremoso. Passe para o ramequim de servir e deixe gelar por no mínimo 2 horas. Na hora de servir polvilhe uma fina camada de açúcar e passe o maçarico até ficar na cor desejada, pode servir acompanhado de algum sorvete. Rende 6 porções.

MÁRCIO ÁVILA

Cozinheiro há 20 anos. Comandou a Crêperie por 18 anos, agora já faz mais de 4 anos que toca seu novo projeto, o Bistrô Pelotense. Este novo espaço é dedicado a celebrar os produtos cultivados localmente, incentivando as pessoas a tornarem-se mais conscientes das origens de seus alimentos. É um bairrista nato, valoriza muito seu local e suas origens, em sua cozinha trabalha com produtos locais, de pequenos produtores, incorpora modos de fazeres tradicionais às técnicas clássicas. Cozinha bastante com fogo, utiliza ingredientes, receitas e modos de fazer típicos da região sul, valorizando o potencial da matéria prima. Participa de vários projetos fora de Pelotas. Tem o projeto A Ferro e Fogo, junto com o Chefe Marcos Livi. Está no comando da cozinha da Vitrine da carne, na Expointer.





“ME CAIU OS BUTIÁS DO BOLSO!”

MARCOS LIVI E LUCAS PEREIRA DIAS

- **INGREDIENTES** [pudim de butiá]
 - 50 gramas de leite condensado
 - 150 gramas de leite
 - 50 gramas de ovo
 - 40 gramas de gemas
 - 50 gramas de açúcar
 - 50 gramas de polpa de butiá

- **INGREDIENTES** [calda]
 - 400 gramas de açúcar cristal

- **PREPARO**

Coloque o açúcar da calda em uma panela em fogo médio mexendo sempre até que vire um caramelo cor âmbar escuro despeje nas formas e reserve.

Misture todos os ingredientes do pudim delicadamente sem incorporar ar, passe por uma peneira e despeje sobre o caramelo. Leve ao forno a 170 °C em banho-maria e coberto por 30 minutos.

- **INGREDIENTES** [gel de butiá e cachaça]
 - 200 gramas de água
 - 50 gramas de cachaça
 - 50 gramas de polpa de butiá
 - 100 gramas de açúcar
 - 10 gramas de pectina

- **PREPARO**

Misture a pectina e o açúcar em seguida adicione os demais ingredientes, leve ao fogo até ferver mexendo sempre.

- **INGREDIENTES**
 - [crumble de casca de butiá]
 - 360 gramas de açúcar
 - 360 gramas de farinha de trigo
 - 150 gramas de manteiga
 - 50 gramas de casca de butiá

- **PREPARO**

Misture todos os ingredientes em uma bacia com as mãos, disponha em uma forma e leve ao forno a 170 °C, por 10 minutos ou até dourar, mexa, se necessário.

- **INGREDIENTES**
 - [tuille de óleo de butiás]
 - 90 gramas de óleo de butiá
 - 175 gramas de água
 - 30 gramas de farinha de trigo

- **PREPARO**

Misture todos os ingredientes e reserve. Coloque uma frigideira antiaderente para esquentar no fogo, quando estiver bem quente diminua o fogo e coloque uma colherada da massa, quando estiver dura está pronto. Tire do fogo e coloque sobre papel toalha, repita o processo até acabar a massa.

- **INGREDIENTES**
 - [esponja de butiá]
 - 90 gramas de amêndoas de butiá
 - 135 gramas de claras de ovos
 - 90 gramas de gemas de ovos
 - 90 gramas de açúcar
 - 30 gramas de farinha de trigo
 - Corante alimentício laranja

- **PREPARO**

Com um mixer de mão misture todos os ingredientes até que fiquem homogêneos, depois passe a massa por uma peneira fina, coloque dentro de sifão e injete dois gases, agite bem. Encha 1/3 de um copo descartável de 500 mL e leve ao micro-ondas por um minuto, deixe esfriar de ponta-cabeça.

MARCOS LIVI

Gaúcho, natural de São Francisco de Paula, o chef Marcos Livi trocou o Rio Grande do Sul ainda no início da década de 1990 para estagiar em uma rede de hotéis em São Paulo, depois de se formar em hotelaria na Escola Superior de Hotelaria Castelli (ESH), em Canela, no Rio Grande do Sul. Passou por grandes casas de show, como Tom Brasil e Via Funchal, para depois mergulhar na gastronomia e na cultura do fogo e despontar hoje entre os principais chefs do Brasil.

Fã de cultura, está à frente dos bares Veríssimo e Quintana, que prestam homenagem aos autores brasileiros, ambos no Brooklin. Livi também está à frente de duas unidades do Brique, espaço multiuso que abriga padaria, pizzaria, hamburgueria, rotissaria, confeitaria e bar, uma no Brooklin e outra no Morumbi, bairro onde ainda detêm o Distrito, um mercado gastronômico coletivo, democrático e inclusivo.

No Mercado Municipal de Pinheiros, pilota a premiada pizzaria Napoli Centrale - no ranking das 50 pizzarias melhores pizzarias napolitanas no mundo - e a Hamburgueria C6, além do Bioma Pampa, um box com produtos do Sul.

Na sua cidade natal, assumiu ainda em 2016 um projeto ousado de vida. O Parador Hampel, uma pousada com 121 anos de história localizada nos Campos de Cima da Serra, onde tem buscado mesclar conforto, aconchego, natureza e gastronomia. Inquietante, Livi é uma espécie de representante da cozinha do Sul do país em São Paulo, sendo reconhecido como um dos maiores pesquisadores da gastronomia do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná.

A receita “Me caiu os butiá do bolso” é uma criação do chef de cozinha e pesquisador incansável da cozinha do Sul do Brasil, Marcos Livi, em parceria com o seu confeitoiro Lucas Pereira Dias.





CREME DE IOGURTE COM BUTIÁ

MICHELLE LEÃO

• INGREDIENTES

- 1 xícara de polpa de butiá (utilizei a polpa orgânica Bellé, mas pode ser a fruta batida sem água e peneirada)
- 1 xícara de açúcar refinado
- 5 colheres de sopa de massa pronta para tapioca
- 1 xícara de iogurte natural integral
- 2 colheres de sopa de chia

• PREPARO

Comece misturando o butiá, o açúcar e a farinha pronta para tapioca. Leve ao fogo mexendo até engrossar o creme. Depois de ferver continue misturando até o ponto de um brigadeiro bem firme. Deixe esfriar até estar em temperatura ambiente. No liquidificador bata o iogurte com este creme até homogeneizar. Coloque a chia e bata rapidamente só para misturar. Divida em recipientes individuais para sobremesa e deixe gelar por 12 horas antes de servir. O creme é doce e azedo por isso combina bem se acompanhado ou coberto por uma ganache de chocolate meio amargo ou chantilly.

Outras sugestões de uso:

- A mesma receita: deixe gelar por 2 horas e utilize para cobertura e recheio de tortas e bolos ou para rechear trufas de chocolate.
- Mudando a receita: no liquidificador bata o creme de butiá com um total de 4 xícaras de iogurte natural mais a chia, gele por 2 horas em uma garrafa e está pronto para beber.

MICHELLE LEÃO

Michelle Leão é formada em gastronomia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos) e em panificação pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai). Já trabalhou como chef, consultora e professora de gastronomia. Desde 2013, é chef proprietária do restaurante Noz, de cozinha vegetariana em Porto Alegre/RS.



MOQUECA DE BUTIÁ

NEKA MENNA BARRETO

- **INGREDIENTES** [pudim de butiá]
 - 1 dente de alho esmagado
 - 1 alho-poró picado
 - 2 colheres de sopa de azeite
 - 1 litro de leite de coco feito em casa
 - 1 banana da terra madura (com a casca quase preta)
 - 2 cebolas
 - 2 bananas da terra verdes
 - ½ maço de coentro
 - 1 manga madura cortada em cubos
 - 1 pimentão amarelo cortado em cubos de 1 cm
 - 2 pimentas dedo-de-moça micro picada
 - 400 gramas de polpa de butiá
 - 400 gramas de arroz negro para acompanhar
- **PREPARO**

Coloque a manga para dar uma leve "murchada" no forno brando (20 minutos). Reserve. Repita o processo com a banana da terra em fatias de 1 cm (unte a forma com manteiga antes do colocar no forno, para não grudar). Faça o leite de coco em casa (imprescindível para o sucesso da receita). Refogue a cebola, o alho-poró e o alho até dourarem. Acrescente o pimentão e refogue mais 5 minutos. Junte a manga, a banana madura dourada e o butiá. Reserve. Acrescente o leite de coco no refogado e sirva com as folhas de coentro e banana chip.

- **INGREDIENTES**
 - [chips de banana da terra]
 - 1 litro de óleo de girassol
 - bananas verdes

- **PREPARO**

Corte as bananas verdes em lâminas com ajuda de um ralador de vegetais (mandoline). Frite em óleo quente. Escorra em papel absorvente.

- **INGREDIENTES**
 - [leite de coco fresco — maravilhoso]
 - 500 gramas de coco marrom em pedaços ou ralado
 - 800 mL de água

- **PREPARO**

Esquente a água com o coco até ferver. Deixe amornar. Bata no liquidificador até virar leite. Coe usando um pano.

- **MONTAGEM**

Numa cumbuca ou prato fundo sirva um pouco de arroz feito montanha, coloque a moqueca feito um laguinho. Enfeite com o coentro e a banana crocante.

NEKA MENNA BARRETO

Celebrar, cultivar e nutrir a vida têm sido o ofício de Neka Menna Barreto há mais de 10.956 dias. Já dormiu em uma padaria centenária na Alemanha, colheu sacha inchi com agricultoras colombianas e preparou farinha de lentilha com mulheres do Kerala, na Índia. No Cerrado, travou intimidade com o açafraão-da-terra, o jatobá e o baru. No Sudeste, a verdade do cuscuz. No Sul, já viu sua piscina se transformar em lago para trutas no inverno e se alegrou com o cheiro do charque feito pelo pai. São todos esses aromas, cores e sabores que a guria leva para a cozinha e cheira, assa, depura, elege e traz para você. O propósito de Neka é despertar as pessoas pelo apetite. E já dizia Antonio Vieira: "O melhor apetite é desejar ser".





ESPAGUETE COM MOLHO DE BUTIÁ

REGINA TCHELLY

• INGREDIENTES

- 1 porção de espaguete cozido sem molho
- 1 cebola média cortada em pedaços pequenos
- 2 dentes de alho amassados
- 200 mL de suco de butiá
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de pimenta rosa (aroeira)
- Sal a gosto

• PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite, a cebola e o alho. Depois de refogado, junte a polpa de butiá e deixe cozinhar por 10 minutos em fogo médio. Quando o molho tiver pronto, misture o macarrão e coloque a pimenta rosa.



SUCO DE BUTIÁ COM ERVA-CIDREIRA E MALVAVISCO

REGINA TCHELLY

• INGREDIENTES

- 500 mL de água gelada
- 200 mL de polpa de butiá
- 6 folhas de erva-cidreira
- 6 folhas de malvavisco

• PREPARO

Coloque em um liquidificador a água, a polpa do butiá, a erva-cidreira e o malvavisco, todos já higienizados. Bata tudo e coe. Se quiser fazer um docinho de coco, com o que ficou no coador é só acrescentar coco e açúcar, levar tudo ao fogo até desgrudar da panela. Deixe esfriar e depois faça bolinhas! Bom apetite!

REGINA TCHELLY

Idealizadora do projeto Favela Orgânica, iniciativa pioneira que teve origem nas comunidades Babilônia e Chapéu Mangueira, na zona sul da cidade do Rio de Janeiro. A partir de conceitos como consumo consciente, gastronomia alternativa, compostagem caseira e hortas em pequenos espaços, Regina já levou suas oficinas e palestras para diversos estados do Brasil, bem como países como França, Itália e Uruguai.





Foto: Rodolfo Meyer

OVOS MOLES COM BUTIÁ E VINHO COLONIAL BRANCO

RODOLFO MEYER

• INGREDIENTES

- 16 gemas
- Cravo, canela e folha de laranjeira a gosto
- 400 gramas de açúcar
- 200 gramas de polpa de butiá
- 80 mL de vinho branco colonial seco
- 50 gramas de manteiga

• PREPARO

Misture 400 gramas de açúcar com o vinho e a polpa de butiá, junte as especiarias para aromatizar, leve ao fogo e forme uma calda em ponto perlé (112 °C), deixe baixar um pouco a temperatura. Junte à calda as 16 gemas peneiradas, mexendo vigorosamente para que se misturem de forma homogênea, leve ao fogo baixo, mexendo sempre (use espátula de silicone) até formar um creme espesso. Acrescente a manteiga e mexe bem para deixar o creme aveludado. Deixe esfriar e sirva.

Dica: pode ser servida em um copo ou taça com merengue gratinado.



Foto: Rodolfo Meyer

CHUTNEY DE BUTIÁ E MAÇÃ FUJI

RODOLFO MEYER

• INGREDIENTES

- 100 gramas de cebola branca em meia-lua
- 2 maçãs Fuji pequenas, com casca cortada em meia lua e sem sementes
- 100 gramas de açúcar mascavo
- 100 gramas de polpa de butiá
- 50 gramas de manteiga sem sal
- ½ pimenta dedo-de-moça seca
- Pimenta rosa ou aroeira a gosto
- 2 rodela finas e pequenas de gengibre fresco
- Ervas fresca: menta, manjeriçã, salsa e coentro a gosto.

• PREPARO

Coloque em uma panela o açúcar e leve ao fogo até dissolver, acrescente o gengibre e deixe refogar no açúcar por alguns instantes. Adicione o restante dos ingredientes. Misture bem e cozinhe em fogo alto até começar a ferver e depois reduza o fogo e deixe cozinhar até obter a consistência cremosa parecida com a textura do melado. Retire do fogo e deixe esfriar.

Foto: Rodolfo Meyer



RODOLFO MEYER

Rodolfo Meyer iniciou seu trabalho como cozinheiro em 1996. Desde 1998, desempenha a função de chef de cozinha em hotéis e restaurantes de forma pontual ou como chef consultor. Concomitantemente, em 1999, teve começo sua carreira como professor universitário, sendo uns dos pioneiros na implantação do ensino superior da gastronomia no Brasil, na Universidade do Vale do Itajaí (Univali), em Santa Catarina. Já lecionou nos cursos de gastronomia das seguintes universidades: Univali-SC, Universidade de Caxias do Sul (UCS), Unisinos, Feevale e Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (Pucrs). Rodolfo é bacharel em Turismo e Hotelaria pela Univali e mestre em Design pela Unisinos. Hoje é professor do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Unisc, em Santa Cruz do Sul. Leciona em cursos de pós-graduação pelo Brasil, como professor convidado e atua como chef consultor.



PAÇOCA DE PINHÃO E PORCO MOURA, DEMI-GLACE DE BUTIÁ E MOSTARDA DE CREM

RODRIGO BELLORA

● INGREDIENTES

[paçoca de pinhão]

- 300 gramas de pinhão cozido
- 150 gramas de carne de porco Moura assado
- 20 gramas de demi-glace de butiá
- 20 gramas de cebola
- 20 gramas de alho-poró
- 20 gramas de ervas aromáticas
- 10 gramas de molho de pimenta
- 6 gramas de sal

● PREPARO

Triture o pinhão e metade do porco assado juntos. O restante do porco deve ser bem desfiado.

Pique em brunoise a cebola, o alho-poró e as ervas aromáticas. Misture tudo com o demi-glace e tempere com o sal e o molho de pimenta. Armazene em sacos a vácuo e congele. Corte nos tamanhos desejados e em uma chapa de ferro grelhe as paçocas de todos os lados. Rendimento: 5 porções.

● INGREDIENTES [mostarda de crem]

- 200 mL de água
- 200 mL de vinagre tinto
- 200 mL de melado
- 100 gramas de crem
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

● PREPARO

Rale a batata crem e coloque em uma panela com a água e o vinagre, e deixe reduzir. Após cozinhar o crem, acrescente o melado e ajuste o tempero. Deixe reduzir até o ponto de pomada. Rendimento: 500 gramas.

● INGREDIENTES

[demi-glace de butiá]

- 4 litros de água
- 1 kg de ossos de carne
- 75 gramas de cenoura
- 35 gramas de salsão
- 150 gramas de cebola
- 35 gramas de alho-poró
- 50 gramas de butiá in natura
- Ervas aromáticas a gosto

● PREPARO

Coloque os ossos em uma assadeira e ponha-os para assar a 180 °C até que eles fiquem ligeiramente tostados (aproximadamente 1 hora). Ponha os ossos em uma panela e cubra-os com água. Junte os legumes e as ervas aromáticas. Deixe ferver em fogo baixo entre 4 a 6 horas e vá retirando a gordura que fica na parte superior. Retire os ossos e acrescente o butiá.

Deixe reduzindo por mais 6 horas até que forme o demi-glace. Por fim, coe. Rendimento: 120 gramas.

● FINALIZAÇÃO [para 1 porção]

Folhas de rúcula, azedinha e agrião
Redução de aceto balsâmico a gosto

● PREPARO

Rasque as folhas de rúcula, azedinha e agrião e as coloque no centro do prato. Adicione pingos da redução de aceto balsâmico pelas folhas. Distribua 2 ou 3 paçocas pelo prato e coloque 1 colher da mostarda de crem por cima delas. Sirva.

RODRIGO BELLORA

Chef de cozinha, agricultor e pesquisador, Rodrigo Bellora é natural de Bento Gonçalves, ativista e cofundador local do movimento Slow Food. É idealizador do conceito Cozinha de Natureza, como uma forma de pensar e criar a gastronomia. Aplica sua filosofia nos restaurantes Valle Rústico (Garibaldi), Guarai-po Bar e Cozinha (Farroupilha) e Tubuna (Bento Gonçalves), através de menus e preparos autorais, sempre tendo em vista o ingrediente como protagonista e buscando a pesquisa e o resgate dos alimentos locais.





SORVETE DE BUTIÁ

RODRIGO CAGGIANI

• INGREDIENTES

- 1 kg de polpa de butiá
- 500 mL de água
- 250 gramas de açúcar
- 250 gramas de glicose
- 10 gramas de goma xantana

• PREPARO

Misture e aqueça em uma panela a água, o açúcar, a glicose e a goma xantana. Faça uma calda e deixe esfriar. Disponha em uma batedeira com o batedor de massa leve a calda já fria com a polpa de butiá, bata até homogeneizar e leve ao freezer. A cada 1 hora, retire do freezer e bata

bem, agora com o batedor de massa média (pá). Repita o procedimento por cerca de 5 vezes, até que a mistura esteja bem consistente. Leve ao freezer por mais 2 horas antes de servir. Rendimento: 20 porções de 100 mL.

RODRIGO CAGGIANI

Eleito Mestre Sorveteiro 1996, Rodrigo formou-se em Gastronomia pela Unisinos em 2006. Sua atuação profissional inclui o Restaurante Cheiro Verde, em Porto Alegre, de 2007 a 2012; o Rivera Casino Resort, em Rivera, no Uruguai, onde foi Gerente de Gastronomia; o Restaurante Don Caggiani, em Santana do Livramento/RS, desde 2015; Slow Food 2014; o Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa, na Fronteira, de 2014 a 2019; a Festa Binacional do Choripan e da Cerveja Artesanal – Chorceva, de 2016 a 2019.



CAIPIRINHA DE BUTIÁ

TANEA ROMÃO

• INGREDIENTES

- ½ limão taiti
- 2 colheres de sobremesa de açúcar
- 60 mL de butiá
- 60 mL de cachaça de Albuquerque
- 4 pedras de gelo
- 2 colheres de sopa de água com gás

• PREPARO

Corte o limão ao meio, no sentido do comprimento e retire a parte central, de cor branca. Corte em pequenos cubos, acrescente o açúcar e macere. Acrescente o butiá, a cachaça e o gelo mexa bem. Por último, coloque a água com gás. Compartilhe com pessoas queridas!

ARROZ DOCE COM BUTIÁ

TANEA ROMÃO

• INGREDIENTES

- 150 gramas de açúcar cristal, preferencialmente orgânico
- 300 gramas de polpa de butiá
- 700 mL de leite integral em temperatura ambiente
- 150 gramas de arroz

• PREPARO

Doure o açúcar em uma panela de fundo grosso, sem deixar queimar. Acrescente o butiá e deixe ferver. Coloque o leite. Acrescente o arroz e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos. Tire do fogo e sirva em taças individuais, com raspas de limão.





Foto: Tanea Romão

GELEIA DE BUTIÁ COM DUAS PIMENTAS

TANEA ROMÃO

• INGREDIENTES

- 1 kg de polpa de butiá
- 400 gramas de açúcar cristal, de preferência orgânico
- 1 pimenta dedo-de-moça (média) picada
- 1 colher de café de pimenta rosa
- 1 colher de café de semente de mostarda

• PREPARO

Leve a polpa de butiá e o açúcar ao fogo baixo, mexendo até a dissolução do açúcar. Quando iniciar a fervura, acrescente as pimentas e a semente de mostarda. Cozinhe até atingir 95 °C. Na ausência de um termômetro para medir a temperatura, teste o ponto da geleia em um prato: coloque uma colher da geleia em um prato resfriado e “risque” a geleia. Se a geleia permanecer separada após o “risco”, está no ponto. Mantenha em vidros esterilizados. Aconselhável servir a geleia com carnes de caça ou aves.



Foto: Tanea Romão

COSTELINHA NO MOLHO DE BUTIÁ COM PURÊ DE MANDIOCA

TANEA ROMÃO

• INGREDIENTES

- 600 gramas de costelinha suína
- 8 gramas de sal marinho
- 1 dente de alho cortado ao meio, sem o miolo central
- 100 gramas de cebola em pétalas
- 1 ramo pequeno de alecrim fresco
- 2 folhas médias de sálvia
- 1 folha pequena de louro
- 1 colher de café de gengibre ralado
- 100 mL de cachaça
- 600 mL de água
- 3 colheres de óleo de girassol
- 300 gramas de polpa de butiá

• PREPARO

Tempere a costelinha com o sal e a cachaça e deixe descansar por 30 minutos na geladeira. Aqueça uma panela de fundo grosso, acrescente o óleo, as ervas (alecrim, sálvia, louro e gengibre), a cebola e a costelinha. Doure os ingredientes, mexendo quando necessário. Acrescente o alho e 1/3 da quantidade de água (200 mL). Deixe o caldo secar e acrescente cerca de 100 mL por cada vez. Repita o processo até que a carne esteja cozida. Por fim, acrescente a polpa de butiá e cozinhe por cinco minutos. Desligue o fogo, ajuste o sal e sirva com purê de mandioca.

TANEA ROMÃO

Tanea Romão é uma pesquisadora em cozinha brasileira, ingredientes, geleias e temperos. Seu trabalho se desenvolve a partir do resgate de receitas pela oralidade, valorizando o saber e os sabores tradicionais. Em quase 20 anos nessa área, já criou quase dois mil sabores de geleias, chutneys, temperos, antepastos e conservas, com seu nome e outras marcas próprias. Dirigiu por sete anos o restaurante Kitanda Brasil, em Gonçalves e Tiradentes em Minas Gerais, onde desenvolveu pratos da cozinha brasileira do Sudeste, com ênfase em geleias de sua autoria. Atualmente, em São Paulo, abriu sua casa para servir comida caseira, com ingredientes dos quintais, nossa comida do cotidiano, em ambiente descontraído e sem firulas.



Foto: Chris Ceneviva

ARROZ DE BUTIÁ

TERESA CORÇÃO

• INGREDIENTES

- 100 gramas de arroz
- 1/2 colher de sopa óleo
- 1/4 cebola
- 2 dentes de alho
- 200 gramas de polpa de butiá

• PREPARO

Refogue o arroz no óleo, cebola, alho, por 5 minutos. Aqueça a polpa de butiá com a água sem ferver. Junte o líquido e deixe cozinhar em fogo baixo até secar. O arroz fica bem grudado, para quem gosta como eu, ou uma boa base para fazer um bolinho de arroz.



Foto: Teresa Corção

CHUTNEY DE BUTIÁ

TERESA CORÇÃO

• INGREDIENTES

- 700 gramas de polpa de butiá
- 200 gramas de cebolas (2 médias) picadas miúdas
- 300 gramas de maçãs (4 pequenas) descascadas e picadas em pedaços médios
- 2 dentes de alho picados
- 50 gramas de gengibre picado
- 200 gramas de passas sem sementes
- 1 colher de sopa de vinagre de fruta
- 250 gramas de açúcar
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de chá de especiarias variadas (sementes de coentro, cardamomo, feno grego, pimenta-jamaica, erva-doce, etc.)

• PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa panela e deixe reduzir até ficar no ponto de geleia.



Foto: Teresa Corção

TERESA CORÇÃO

Chef proprietária do Restaurante O Navegador, no Rio de Janeiro. Fundadora e presidente do Instituto Maniva e Ecochefs, Teresa é embaixadora da Cozinha Brasileira pelo Senac no Rio de Janeiro. Ministrou palestras no TEDx Campos e no TED GLOBAL – SOUTH. Em 2016, foi finalista do Basque Culinary World Prize. Chef reconhecida pelo seu trabalho ativista, conhecedora e defensora da culinária brasileira saudável e sustentável.



Foto: Orcirio Freire



Foto: Martin Rodriguez

CARDOS E MOLHO AGRIDOCE DE BUTIÁ

LAURA ROSANO

• INGREDIENTES

- 5 folhas de cardo (grossas)
- 6 colheres de sopa de farinha de ervilha
- 1 ovo
- 1 cerveja
- Sal e pimenta
- Óleo para fritar
- 100 gramas de butiá sem sementes
- 1 cebola
- Molho picante tipo tabasco
- 50 mL de vinagre de goiaba
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- Azeite de oliva

• PREPARO

Corte as folhas de cardo, tire os espinhos, deixe-as ferver em bastante água, com sal e suco de meio limão, mais a casca do limão. Quando estiverem macias, coe e reserve. Prepare a mistura de farinha de ervilha com um ovo e cerveja, deixando uma consistência semilíquida, coloque sal e pimenta. Passe as folhas de cardo pela mistura de farinha e frite com abundante azeite quente. Prepare o molho agridoce, corte a cebola em pedaços medianos, frite-as com 2 colheres de sopa de azeite de oliva, agregue a fruta, uma colher de sopa de molho picante tipo tabasco, o vinagre e uma colher de sopa de açúcar mascavo, deixe cozinhar por 10 minutos e logo bata-o no liquidificador.

Acompanhe com o molho.



CAMARÕES E BUTIÁ

LAURA ROSANO

● INGREDIENTES

- 300 gramas de camarões
- 100 gramas de butiá
- 2 alhos-porós
- 100 mL de licor de butiá
- Sal marinho
- Azeite de oliva
- Pimenta

● PREPARO

Ponha em uma frigideira 3 colheres de sopa de azeite de oliva; quando estiver, quente coloque os camarões e depois os alhos-porós cortados em julianas; deixe dourar, junte os butiás sem o caroço, amasse as cabeças dos camarões, coloque sal e pimenta, deixe cozinhar por 5 minutos, agregue o licor e deixe cozinhar mais 5 minutos. Sirva quente, com mais pimenta moída.

LAURA ROSANO

Cozinheira, educadora e agricultora agroecológica. Proprietária da Chácara Ibira Pita, com produção de frutos nativos orgânicos certificados. Autora de livros de receitas com frutas nativas do Uruguai. Coordenadora nacional do Movimento Slow Food no Uruguai e coordenadora da Rede de Agroecologia do Uruguai.





Foto: Vitor K. Neves/Instituto Brasil a Gosto - Produção de objetos: Leila Viegas
Agradecimento: Kazue Matsuoka (cerâmicas)

TAINHA NA BRASA, VINAGRETE DE BUTIÁ E FAROFA DE PINHÃO

INSTITUTO BRASIL A GOSTO

Fundado pela chef Ana Luiza Trajano, o Instituto Brasil a Gosto tem como missão promover conhecimento sobre a cozinha brasileira. Para isso, a entidade desenvolve atividades de pesquisa, educação, criação de produtos, apoio a negócios da alimentação e curadoria de conteúdo gastronômico. Esse trabalho é amplificado por meio de uma forte plataforma digital, incluindo site, redes sociais e canal de vídeos; livros; cursos livres; palestras e parcerias com importantes empresas e organizações do mercado.

• INGREDIENTES

- 350 gramas de polpa de butiá
- 70 gramas de tapioca granulada
- 170 mL de água
- 50 mL de azeite
- 5 mL de vinagre de maçã
- 400 gramas de pinhão com casca
- 100 gramas de toucinho defumado
- 10 gramas de manteiga sem sal
- ½ cebola grande picada em cubinhos
- 2 dentes de alho picados finamente
- 300 gramas de farinha de mandioca grossa
- 6 filés de tainha (com aproximadamente 150 gramas)
- Óleo de milho para grelhar o peixe
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

• PREPARO

Hidrate a farinha de tapioca com a polpa de butiá e deixe descansar por 6 horas ou até a tapioca ficar macia. Bata a tapioca hidratada com a água, o azeite e o vinagre até formar um creme liso, espesso e brilhante. Passe em uma peneira para tirar possíveis grumos e tempere com sal e pimenta a gosto; reserve em geladeira. Cozinhe o pinhão, com um pouco de sal, na panela de pressão por 40 minutos ou até ficar macio. Descasque e corte em rodelas; reserve.

Corte o toucinho em cubinhos e refogue até que ele fique crocante. Adicione a manteiga e, assim que derreter, coloque a cebola e o alho picados. Refogue até murchar. Adicione o pinhão, deixe dourar um pouco, e depois a farinha de mandioca, misturando bem. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Tempere os filés de tainha e grelhe na brasa com

a pele para baixo, passando um pouco de óleo na grelha para não grudar. Quando a pele estiver crocante, vire a tainha para finalizar o cozimento. Sirva o vinagrete de butiá por baixo, a farofa sobre o vinagrete e o peixe sobre a farofa.

Rendimento: 6 porções.

THIAGO DE ANDRADE

É cozinheiro e consultor de gastronomia. Iniciou a sua carreira na área em 2009, tendo trabalhado com o chef português Vitor Sobral, em Lisboa, e com a chef Ana Luiza Trajano, em São Paulo, de quem se tornou braço direito primeiro no restaurante Brasil a Gosto, depois no Instituto Brasil a Gosto. Foi como chef responsável pelo Instituto Brasil a Gosto que Thiago criou a receita para este livro. O trabalho do paulistano busca englobar as cozinhas do Brasil, Portugal e Itália nas técnicas e ingredientes. Em 2019, ele se tornou head chef da Football Federation Australia, acompanhando a equipe de futebol feminina em competições pelo mundo. Thiago atua também em consultorias no Brasil e em Portugal, criando novos cardápios, padronizando serviço e elaborando treinamentos para empreendimentos gastronômicos.



Foto: Letícia Rocha/Instituto Brasil a Gosto





O MOVIMENTO SLOW FOOD E O BUTIÁ

Glenn Makuta
Antônio Augusto Mendes dos Santos

O Slow Food é um movimento internacional que surgiu na década de 1980, na Itália, contrapondo-se filosófica, simbólica e politicamente ao fast food, entendendo que todos têm direito a acessar alimentos bons, limpos e justos. O que nos alimenta deve ser benéfico para quem produz, para quem come e também para o planeta, envolvendo agentes que ajam em prol desse propósito comum por meio da comida ao longo de todo trajeto que ela percorre.

O conceito de ecogastronomia que o movimento promove sintetiza a inter-relação de tudo que faz parte das pessoas enquanto comem, abrangendo aspectos ambientais, sociais, políticos, econômicos e culturais, de forma que vamos compreendendo e prestando atenção quanto mais nos aprofundamos em cada elemento envolvido em nossa alimentação.

Comer é uma forma de abrir os olhos para o mundo, conhecer sabores, compreender hábitos, entender processos, pois permite experimentar e nos aproximar do diferente, nos leva para novos lugares e paisagens.

A biodiversidade e a cultura alimentar são um dos pilares deste movimento, motivo pelo qual ficamos entusiasmados em sermos parceiros desta iniciativa que compila tantas formas de se valorizar o butiá, uma das tantas preciosidades que temos o privilégio de ter em nossas terras. Este coquinho integra nosso catálogo de alimentos em risco de perda biológica e cultural que chamamos de *Arca do Gosto*, onde temos cerca de 200 outros alimentos da sociobiodiversidade brasileira embarcados.

O butiá representa para algumas das comunidades que integram nossa rede, muito mais do que um coquinho com um sabor interessante. Representa a luta por seus territórios e a reafirmação de suas identidades, materializa a memória afetiva que os alimentos são capazes de nos proporcionar. Acreditamos que assim seja para a Fortaleza Slow Food do Butiá do Litoral Catarinense, que é reconhecida mundialmente pelo movimento como uma comunidade guardiã de um importante alimento da cultura local.

Comer pode mudar o mundo. E quando fazemos isso juntos, se torna mais possível e interessante promover mudanças que permitam que todos tenham condições dignas de comer, e comer bem.

O BUTIÁ E SUAS POSSIBILIDADES DE USO CULINÁRIO E GASTRONÔMICO

Jussara Pereira Dutra

Assim como outras espécies nativas, os butiazais estão desaparecendo, em um largo território pertencente ao Brasil, ao Uruguai, à Argentina e ao Paraguai. O butiá, cultivado no fundo dos quintais, em pomares e ao longo das estradas, faz parte da cultura, da memória e da história das cozinhas de muitas comunidades desses países.

Com esta publicação, estamos contribuindo para gerar e ampliar o conhecimento, sobre as formas tradicionais e sobre novas formas de uso alimentício do butiá, o que faz parte dos objetivos da Rota dos Butiazais, que tem se empenhado em promover a conservação ambiental e também o uso sustentável da biodiversidade associada aos butiazais. As ações desenvolvidas pela Rota dos Butiazais estão em sintonia com várias iniciativas que surgiram no Brasil nos últimos 15 anos, entre eles, o trabalho do Movimento Slow Food, procurando mapear o potencial das nossas plantas nativas, incluindo os seus potenciais alimentares.

Nossa expectativa é que esse livro se torne uma ferramenta de difusão de conhecimento sobre essa importante espécie alimentar, de valorização desse ingrediente nativo, assim contribuindo para a conservação dos biomas aos quais os butiazais pertencem. Nosso desejo é aumentar o conhecimento dos consumidores sobre esta fruta nativa, tentando tornar conhecidas as suas possibilidades de uso culinário, ao mesmo tempo que queremos despertar a atenção do mercado gastronômico sobre a diversidade de pratos e produtos que podem ser criados a partir do butiá e, conseqüentemente, contribuir para a geração de oportunidades de negócios, emprego e renda para as comunidades extrativistas.

As mudanças de hábitos alimentares e as perdas de referências culturais, associadas ao quase desaparecimento dos butiazais, faz com que as novas gerações já pouco conheçam esses frutos. Nosso desejo é que o livro chegue às escolas públicas, possibilitando o uso das receitas na alimentação escolar, incentivando a incorporação de pratos à base de butiá nos cardápios, de forma a resgatar seu valor cultural e mostrar seus benefícios nutricionais.



Foto: Paulo Lanzetta



Enfatizamos que esta publicação foi organizada a partir de receitas enviadas pelas comunidades extrativistas, por cursos de gastronomia e por chefs de cozinha vinculados ao Movimento Slow Food e/ou com trabalhos reconhecidos com frutas nativas. A participação das comunidades teve importância fundamental, representando uma forma de mostrar as práticas alimentares envolvendo esse fruto nativo na alimentação popular. Práticas essas que, muitas vezes, dependem quase que exclusivamente da oralidade, como forma de transmissão desses saberes. Os cursos de Gastronomia também ocupam um lugar importante no livro, na medida que podem garantir, através do ensino de técnicas culinárias e de projetos de pesquisa, a valorização do butiá junto a futuros profissionais da gastronomia e às comunidades em que estão inseridos.

A participação dos Chefs de Cozinha nesse trabalho, além de contribuir enormemente para a diversificação de técnicas do consumo e da criação de subprodutos a partir do butiá, ampliam em muito a visibilidade desse importante ingrediente da nossa biodiversidade junto ao mercado gastronômico e aos consumidores.

Esperamos, como resultado desse trabalho, que ocorra o aumento do uso culinário e gastronômico do butiá, a sua produção e comercialização, a geração de renda das famílias extrativistas e aproxime esse produto do mercado final.

Acreditamos que será através da divulgação e difusão dos conhecimentos sobre o butiá que podemos contribuir para que haja o resgate e o desenvolvimento de novas formas de utilização desse ingrediente pela população, ampliando, assim, o acesso e conhecimento sobre a nossa diversidade e riqueza alimentar.

Agradecemos a todos aqueles que se empenharam na construção dessa publicação, de forma direta como no caso das pessoas que apresentaram as receitas culinária enriquecidas com o uso do butiá e também das instituições parceiras que disponibilizaram recursos e apoio técnico para que essa obra fosse oferecida ao público. Agradecemos também a todos que, de forma incisiva ou mesmo sutil, nos motivaram a realizar esse trabalho, o qual esperamos que seja apenas o início de um processo de expansão e aproveitamento econômico dos nossos butiazais.





Foto: Paulo Lanzetta

ÍNDICE DAS RECEITAS

AGRIDOCE

- 128 Barbecue de butiá (Silvia Terezinha Kazanowski Santos)
- 145 Chutney de abóbora e butiá-yatay (Marina Panziera)
- 100 Chutney de butiá (Marta Bergamo)
- 295 Chutney de butiá (Teresa Corção)
- 287 Chutney de butiá e maçã Fuji (Rodolfo Meyer)
- 55 Molho agridoce de butiá (Suzete Gonçalves Brouwers)
- 53 Molho barbecue de butiá (Suzete Gonçalves Brouwers)
- 121 Vinagrete de butiá (Silveti Regina Natujacke Koscrevic)

BEBIDAS

- 265 Beer fake (Isabel Hagemann)
- 127 Butiacello (Antônio Augusto Mendes dos Santos)
- 66 Cachaça com butiá (João Carlos Costa Gomes)
- 106 Cachaça curtida com butiá (Anilton de Souza Sabino)
- 69 Cachaça de butiá integral à moda "alemão" (Rita Maria Heck)
- 291 Caipirinha de butiá (Tanea Romão)
- 107 Como fazer uma Blonde Ale com butiá (Eduardo Cardillo e Henrique Farias)
- 101 Concentrado de butiá (Marta Bergamo)
- 259 Drink Butiazinho (Frederico Müller)
- 227 Hidromel com butiá-yatay (Roy Cristian Rivero, Gustavo Isaack e Natalia Sosa)
- 250 Kombucha de butiá (Carla Maicá)
- 73 Licor de butiá (Carmen Maria Pires Aristimunho)
- 42 Licor de butiá (Iracema de Oliveira Maicá)
- 68 Licor de butiá (Marene Machado Marchi)
- 50 Licor de fermentação natural (Paulino Bonfanti)
- 285 Suco de butiá com erva-cidreira e malvaisco (Regina Tchelly)

DOCES

- 171 Ambrosia de butiá (Juliana Noal)
- 133 Arroz com leite com butiá-yatay (Esther Valiente)
- 291 Arroz doce com butiá (Tanea Romão)
- 185 Beijinho de butiá (Alcides Gomes e Ana Paula Ferreira)
- 123 Biscoito de butiá (Ivete Maria Antunes Carboni)
- 116 Biscoito de polvilho com butiá (Mercedes Machado)
- 135 Bolo com cobertura de butiá-yatay (Leticia Zunino)
- 58 Bolo de butiá (Lídia da Rocha Figueiró)
- 67 Bolo de butiá (Marene Machado Marchi)
- 219 Bolo de melado com cremoso de butiá (Alice Nogueira N. Southgate, Vitor Mileib e Diovani F. Censi)
- 161 Bolotiá com ganache de butiá (Everton Sanches Blumberg)
- 240 Butiá em texturas distintas com creme de queijo (Artur Dornelles)
- 140 Butiá-yatay em calda (Edila Ferreyra)
- 225 Canoa rústica de butiá (Alice Nogueira N. Southgate, Vitor Mileib e Diovani F. Censi)
- 155 Carolina de butiá (Luiza Chaves Silva, Aline Prestes Roque, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva e Frederico Cid Soares)
- 195 Cheesecake de erva-mate e butiá com crocante de pinhão (Everton Luiz Simon e Luciana Cassaboni)
- 43 Compota de butiá (Maria Salete Marchi Barrichello)
- 85 Cookies de farinha de fibra de butiá com banana, aveia e canela (Marizete Borges Iepsen)
- 277 Creme brûlée de butiá (Márcio Ávila)
- 281 Creme de iogurte com butiá (Michelle Leão)
- 44 Cuca com butiá in natura (Maria Salete Marchi Barrichello)
- 95 Cuca rápida de butiá (Josimere Mendes)
- 205 Donauwelle com butiá (Danúbio Busch, Deise Sterque da Silva e Natali Knorr Valadão)
- 117 Geleia de butiá (Mercedes Machado)
- 292 Geleia de butiá com duas pimentas (Tanea Romão)
- 91 Geleia de butiá com pimenta Sabor da Trilha (Fernanda Trescastro Pacheco)
- 93 Geleia de butiá Sabor da Trilha (Fernanda Trescastro Pacheco)
- 222 Macaron de farinha de pinhão recheado com geleia de butiá (Alice Nogueira N. Southgate, Vitor Mileib e Diovani F. Censi)
- 278 “Me caiu os butiás do bolso!” (Marcos Livi e Lucas Pereira Dias)
- 179 Mil folhas de butiá (Luana Duarte Teles, Ricardo Yudi Akiyoshi, Isabel Kasper Machado, Steffany Bens Pegoraro e Lucas Tolio Silva)
- 191 Mousse trufada de chocolate branco e polpa de butiá com coulis aromatizado com cachaça (Moisés Antonio Basso e Etiene Meyer Johannsen)
- 82 Palitos doces com farinha de amêndoas de butiá (Marizete Borges Iepsen)
- 247 Panna cotta com geleia de butiá (Carla Aldrighi Gomes)
- 271 Papo de anjo em calda de butiá (Kriss Fernandes)
- 49 Pastel de butiá (Simone Kronbauer)
- 223 Pâte de fruit de butiá (Alice Nogueira N. Southgate, Vitor Mileib e Diovani F. Censi)
- 236 Petit gateau de butiá (Ana Cláudia Heidel)
- 129 Pudim de butiá (Silvia Terezinha Kazanowski Santos)
- 151 Rocambole de butiá (Luciane Scavone)
- 45 Sagu de butiá (Maria Salete Marchi Barrichello)
- 237 Semifredo de butiá (Arika Messa)
- 111 Sorbet de butiá (Filipe Carniel)
- 172 Sorbet de butiá (Juliana Noal)
- 249 Sorbetto de butiá com crocante de coquinho (Carla Maicá)
- 290 Sorvete de butiá (Rodrigo Caggiani)
- 90 Sorvete de butiá (Vanessa Araújo)
- 175 Tarte com doce de butiá (Hosana Cimadon)
- 201 Tartelete de butiá (Michele Dias e Marina Silveira Pinzon)
- 47 Torta de butiá (Simone Kronbauer)
- 275 Torta de chocolate com chimia de abóbora e butiá (Liliana Andriola)
- 76 Trança de Natal com melaço de butiá (Sonia Almeida Nogueira e Heloísa Siqueira Deleon)
- 46 Trufa de butiá (Simone Kronbauer)
- 172 Tuile de butiá (Juliana Noal)
- 200 Verrine aos três butiás (Gabriela Francio e Pedro de Bem)
- 221 Verrine de butiá (Alice Nogueira N. Southgate, Vitor Mileib e Diovani F. Censi)

SALGADOS

- 79 Arroz com butiá (Heloísa Siqueira de Leon)
- 294 Arroz de butiá (Teresa Corção)

- 273 Barriga de porco com molho de butiá, arroz agridoce e couve (Leonardo Magni)
- 153 Barriga de porco curada, fettuccine e hollandaise de butiá (Luiza Motta Klöckner, Juliana Félix Gomes Araújo Montenegro, Angélica Araújo, Henrique Vasconcelos de Souza e Paula de Souza Santos)
- 77 Bolinho de peixe com butiá (Sonia Almeida Nogueira)
- 143 Lombo de porco ao molho de butiá-yatay (Roxana Roldán, Norali Gonzalez, Delia Brosard, Gabriela Brosard, Miriam Giordano, Florencia Delrieux e María Eugenia Peragallo)
- 215 Butiaíche - Sanduíche de butiá (Fabiana Mortimer Amaral e Mariana Ferreira Martelli)
- 126 Camarão da Lagoa Santo Antônio dos Anjos da Laguna com butiá (Antônio Augusto Mendes dos Santos)
- 246 Camarão flambado ao chutney de butiá (Carla Aldrighi Gomes)
- 299 Camarões e butiá (Laura Rosano)
- 138 Capeletis de javali com molho agridoce de butiá-yatay (Emilia Roldan)
- 297 Cardos e molho agridoce de butiá (Laura Rosano)
- 209 Carré de Cordeiro ao molho de butiá, com musseline de batata baroa (Júnior Lagôa)
- 199 Carreteiro cremoso de costela e butiá (Gislyne Marques de Oliveira, Renata Remião de Figueiredo, Flavia Silveira e Sarah Winck de Almeida)
- 266 Ceviche de peixe com butiá (Isabel Hagemann)
- 53 Coelho à milanesa com butiá desidratado (Suzete Gonçalves Brouwers)
- 261 Costela suína com molho de butiá (Isabel Hagemann)
- 187 Costelinha de porco com molho de butiá e quinoa aromatizada com butiá (Juliana Machado Severo)
- 293 Costelinha no molho de butiá com purê de mandioca (Tanea Romão)
- 97 Coxinha de butiá (Josimere Mendes)
- 242 Croquete de mandioca com ragu de cordeiro, queijo de ovelha em crosta de mate e geleia de butiá (Bel Coelho)
- 262 Dadinho de queijo coalho com geleia de butiá (Isabel Hagemann)
- 284 Espaguete com molho de butiá (Regina Tchelly)
- 244 Espaguete ao berbigão e marisco ao perfume de goethe e butiá (Bernardo Simões e Tobia Messa)
- 89 Filé de bagre com espinafre e butiá (Carolina Rebello Tejada)
- 159 Filé de tira-vira com creme de butiá e funcho grelhado (Daniel Vicente Bonho)
- 88 Frango à moda butiazal (Carolina Rebello Tejada)
- 63 Frango assado com butiá (Lídia da Rocha Figueiró)
- 54 Frango cremoso butiazito (Suzete Gonçalves Brouwers)
- 167 Frango recheado com butiá, espinafre e batatas picantes (Miguel Angelo Pereira Dinis)
- 196 Hambúrguer de erva-mate com creme de butiá (Everton Luiz Simon e Luciana Cassaboni)
- 235 Lombo de cordeiro, roti de butiá e dedo-de-dama, mini vegetais (Ana Cláudia Heidel)
- 255 Lombo suíno empanado na farinha de pinhão e chutney de butiá (Fabiano Gregório)
- 43 Minimoranga recheada com butiá (Maria Salete Marchi Barrichello)
- 282 Moqueca de butiá (Neka Menna Barreto)
- 78 Moranga recheada com butiá (Heloísa Siqueira de Leon)
- 257 Ostras ao bafo com vinagrete de butiá (Fabiano Gregório)
- 268 Ovo caipira poché, especiarias, lâminas de abóbora crioula, crispis de alho-poró em mostarda de butiá (Israel Dedéa)
- 286 Ovos moles com butiá e vinho colonial branco (Rodolfo Meyer)
- 288 Paçoca de pinhão e porco moura, demi glace de butiá e mostarda de crem (Rodrigo Bellora)
- 81 Palitos salgados com farinha de amêndoas de butiá (Marizete Borges lepsen)
- 60 Panqueca de pinhão com recheio de ricota e butiá (Lídia da Rocha Figueiró)
- 122 Pão de butiá (Ivete Maria Antunes Carboni)
- 59 Pastel com recheio de butiá (Lídia da Rocha Figueiró)
- 134 Pizza com frutas secas e amêndoas de butiá-yatay (Viviana Niell)
- 163 Pizza com massa de butiá (Odoaldo Ivo Rochefort Neto)
- 181 Rabada ao molho de butiá (Luana Duarte Teles, Ricardo Yudi Akiyoshi, Isabel Kasper Machado, Steffany Bens Pegoraro e Lucas Tolio Silva)
- 233 Rabanada + butiá + aipim + hibisco (Ágata Morena de Britto)
- 183 Risoto de butiá e galinha (Alcides Gomes)
- 213 Salada de quinoa com butiá, vegetais de outono, peixe marinado e vinagrete de butiá (Fabiana Mortimer Amaral, Mayuki Costa Izumi e Mateus Lima Andrade)

- 149 Salada de vagem e brotos com maionese de butiá (Luciane Scavone)
- 300 Tainha na brasa, vinagrete de butiá e farofa de pinhão (Instituto Brasil a Gosto)
- 192 Tilápia com chutney de maçã e polpa de butiá (Moisés Antonio Basso e Etiene Meyer Johannsen)
- 206 Tortéi de butiá (Vanessa Rech, Deise Sterque da Silva e Natali Knorr Valadão)
- 238 Truta serrana ao molho de butiá e farofa de erva-mate (Arika Messa)

OUTRAS RECEITAS

- 165 Blini de butiá (Odoaldo Ivo Rochefort Neto)
- 51 Butiá desidratado (Suzete Gonçalves Brouwers)
- 80 Farinha de amêndoas de butiá (Marizete Borges Iepsen)
- 169 Maionese de butiá (Miguel Angelo Pereira Dinis)
- 276 Mostarda de butiá (Márcio Ávila)
- 253 Mostarda de butiá Internacionalmente Local (Carlos Kristensen)
- 141 Vinagre de butiá-yatay (Edila Ferreyra)



Os butiás são frutos de palmeiras nativas do Brasil, Uruguai, Argentina e Paraguai. São ricos em vitamina C e carotenoides, substâncias com atividade antioxidante. Também são uma excelente fonte de potássio. Podem ser consumidos in natura ou usados na preparação de uma grande variedade de pratos doces, salgados e bebidas.

Neste livro você vai encontrar 141 receitas usando butiá. Essas receitas foram criadas por admiradores do butiá, por professores e alunos de cursos de gastronomia e, também, por chefs de cozinha, trazendo a pluralidade de olhares que pessoas muito diferentes têm sobre os butiás.



patrocínio:



MINISTÉRIO DA
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E INOVAÇÕES

apoio:



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

