

Sagu de Vinho Tinto

Rosana Peccini

Da mistura adocicada de dois produtos, vinho e mandioca, tão diversos na sua origem, mas tão simbólicos para italianos e índios, é que surgiu a sobremesa escolhida para representar a cultura italiana na região da serra gaúcha. O processo de transformação da mandioca em bolinhas foi obra desenvolvida pelos descendentes de alemães da empresa Lorenz¹, ou seja, pelos irmãos Lorenz, no início do século XX. Segundo o histórico dessa empresa, “fundaram a primeira indústria de fécula de mandioca da América Latina”. A empresa sediada em Indaial-sc objetivava “atender a falta de produto similar (fécula de batata) oriunda da Europa, diante das dificuldades impostas pela 1ª Guerra Mundial. ”Mais tarde, a empresa Cassava² com matriz em Rio do Sul - SC também começou a comercializar o sagu, provavelmente na década de 50. Na cidade de Caxias do Sul, a centenária empresa Produtos Alimentícios Corsetti (1877) foi a responsável pela introdução do produto na região de Caxias do Sul. Primeiro com uma parceira nas décadas de 40 e 50 com a Lorenz (Informação verbal)³, e mais tarde, a partir de 1960(Informação verbal)⁴ com a Cassava. Dessa forma o produto foi introduzido na região, a partir daí tomou forma e gosto, entrando para o receituário com as características que agradam ao paladar dos serranos gaúchos.

O sagu de vinho é como um caviar doce, cheio bolinhas púrpuras, monocromático, de sabor intenso, porém delicado, com gosto firme e bem definido. O sagu é aquele tipo de iguaria que não deixa dúvidas, sabemos do que é feita e ponto final. Não há a necessidade de fechar os olhos para buscar na nossa memória gustativa os ingredientes que entram nessa receita. Mas se fechá-los, mesmo a distância o aroma é inconfundível. E, num primeiro olhar, na primeira colherada ele nos remete imediatamente ao gosto da uva e do vinho

¹ Lorenz. Disponível em: <www.lorenz.com.br>. Acesso em: 18 jun. 2007.

² Cassava. Disponível em: <www.cassava.com.br>. Acesso em: 15 jun. 2007.

³ Neto, José Cesa. Em entrevista concedida a Rosana Peccini. Caxias do Sul em 16 de jun. 2007.

⁴ Corsetti, Geraldo. Em entrevista concedida a Rosana Peccini por e-mail em 28 jun. 2007.

tinto. É um doce para adultos e para paladares maduros. Para agradar o nosso gosto, não deve ser muito adocicado, a esse respeito já notava Freire ⁵ (1997) que as pessoas do sul, preferem doces menos doces.

Essa sobremesa, talvez seja o maior exemplo para entendermos a que vieram os imigrantes aqui no Brasil. Eles e seus descendentes, absorvendo a cultura existente, integraram-se a uma nova realidade, compondo novas formas, ou seja, nesse caso, uma nova receita com os sabores das etnias, índia e italiana com a ajuda da tecnologia alemã. Essa comida, não veio com os imigrantes, mas foi a sobremesa escolhida por sua fragrância, sabor e cor, para representar o gosto dos italianos nascidos aqui. Dessa forma é um doce que nos remete às nossas origens, mesmo que essa receita não exista lá na Itália. É por isso que muitos dos nossos hábitos alimentares causam estranheza aos italianos turistas em visita nessa região. Eles dizem que não há essa delícia por lá. E é claro que não há, devemos responder que na nossa receita, entraram as dificuldades dos primeiros tempos, a criatividade e a memória gustativa trazida de uma Itália pobre e esfomeada. Como coloca Santos⁶

A formação de o gosto alimentar ou a dimensão do ato alimentício, não se dá exclusivamente pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referência na própria dinâmica imposta pela sociedade. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. Os alimentos não são só alimentos.

Franco⁷ diz que, “os hábitos alimentares têm suas raízes na identidade social dos indivíduos”. Isso é certo, nada é mais ligado à nossa identidade do que os parreirais, a uva e o vinho. O vinho está para os italianos como a mandioca para os índios. Podemos entender com a ajuda desses dois autores que não é por acaso que o sagu de vinho tinto foi a sobremesa eleita para representar a

⁵ Freire, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

⁶ Santos, Carlos R. A. A Alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Ed UFPR, 2004. p. 12. Disponível em: <<http://calvados.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4643/3797>>. Acesso em: 27 jun. 2007.

⁷ Franco, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet**. São Paulo: Senac, 2004.

nossa identidade, costumes e gosto. Embora seja um prato urbano e com poucas décadas de vida, o seu sabor é ancestral e nos arremessa às nossas origens. Nossa memória também se alimenta daquilo que identificamos no presente e que desejamos projetar para o futuro. É uma dinâmica em permanente reconstrução, filtrando e negociando com o grupo social no qual estamos inseridos, o que nos faz sentir pertencentes a esse grupo social e sua coesão. Não devemos tentar explicar nossa comida italiana através da Itália, a compreensão dos nossos sabores vem pelo imaginário do imigrante italiano, pelos sonhos, *pelo “far la mérica!”*⁸. Segundo Pollak⁸,

Os elementos constitutivos da memória individual ou coletiva são os acontecimentos vividos pessoalmente ou por tabela, ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não.

As narrativas de nossos pais e avós sobre a fome na Itália e as primeiras dificuldades aqui, são tão presentes e reais, que dão a impressão de serem fatos vividos “por tabela” ao que o autor se refere. É como se cada indivíduo no presente estivesse geneticamente marcado pelo passado, carregando no seu DNA os seculares vinhedos italianos, as dificuldades, a penúria, mas também os sonhos. Cascudo⁹ apud Santos¹⁰ diz que:

Todo o grupo humano tem uma fisionomia alimentar. A fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade alimentar é uma permanente tão arraigada que já pode ser biológica [...] em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem os preparou.

⁸ Pollak, Michael. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

⁹ Cascudo, Câmara. **A história da alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa, e cozinha brasileira**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1967.

¹⁰ Santos, 2004, p. 18.

Nada representa mais a nossa região que o vinho, primeiro na luta pela sobrevivência, e depois pela qualidade, transformando a nossa região num símbolo nacional da luta dos imigrantes e seus descendentes para desenvolver vitivinicultura no Brasil. É por isso que essa sobremesa está ligada ao paladar local e nos sentimos a vontade em dizer que é típica italiana. Eleita como a nossa legítima sobremesa, nosso doce típico. Santos¹¹ diz que “as cozinhas locais, regionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”. Nessa comida encontramos mais que vestígios, há um forte encontro entre culturas de italianos, índios, alemães e brasileiros. O vinho e toda a sua simbologia é a ponte que liga nossa memória gustativa com a nossa identidade. Podemos afirmar que nenhuma outra sobremesa representa tão bem o gosto e o imaginário dos descendentes dos imigrantes da serra gaúcha. Construimos com tão poucos ingredientes uma sobremesa à nossa “imagem e semelhança”, pois aqui, “o vinho é a medida de todas as coisas”. Parodiando Freyre¹² quando diz que, “o açúcar -que se fez acompanhar sempre do negro- adoçou tantos aspectos da vida brasileira que não se pode separar dele a civilização nacional”, podemos dizer que o vinho, que se fez sempre acompanhar dos italianos, é de tal forma arraigado às nossas vidas, que não podemos dele separar a História da Cultura e da Alimentação da Serra Gaúcha.

Após 132 anos da chegada dos primeiros italianos, o sabor do vinho sobre as bolinhas flutuantes de mandioca, transformou-se nessa especialidade que representa a sobremesa da terra. Por tudo o que foi dito pelos autores aqui mencionados, entendo que somente um diálogo, proposto por Santos¹³, é que poderá lançar luzes ao entendimento de como se constrói o “típico italiano” na serra gaúcha, e explicar o nosso regionalismo gastronômico. Finalmente podemos dizer que, esse estudo tratou de ter uma visão holística do gosto sobre o qual construimos nossa arca do sabor.

¹¹ Santos, 2004, p. 12.

¹² Freire, 1997, p. 55

¹³ Santos, 2004

E para finalizar deixo aqui, uma receita que desenvolvi para esse trabalho. Essa maneira de preparar realça o tradicional sabor da uva bordô, típico da cidade de Caxias do Sul. O sagu de vinho é uma sobremesa para todas as estações, versátil, podendo ser servida quente, gelada ou na temperatura ambiente. Conforme a harmonização, também pode ser usada como calda ou numa composição de sabores.

Para os que ficaram com água na boca é só seguir a receita a seguir. Se o leitor sentiu falta dos portugueses nessa história, isto é, nessa receita, é porque lhes coube o papel de indicar o melhor vinho para harmonizar com a receita. Assim, o Chef Loureiro¹⁴, especialista em vinho do Porto, gentilmente sugeriu o seguinte:

Para uma sobremesa (...) em que estão presentes frutos frescos como o sumo de uva, o vinho italiano cheio de fruta fresca e aromas a frutos vermelhos, o cravinho e a canela, eu escolheria um vinho do Porto LBV (late bottle vintage) 2001, pois vamos encontrar os aromas a especiarias, a presença da fruta fresca, a doçura equilibrada e a estabilidade dos aromas farão sem dúvida um casamento perfeito.

Estarão vinho e sobremesa na harmonia como um piano para uma orquestra em que se ouvindo os dois não se anulam, assim em cada colherada e em cada gole de vinho a combinação de aromas e de sabor serão perfeita, mas distintas podendo ser separadas mas acompanhando-se em sintonia e em compassos ritmados e harmoniosos.

Assim com um vinho do Porto será o contributo para esta sobremesa nascida no Brasil com o contributo italiano e as saudades que os portugueses têm do Brasil.

Sagu

1l de vinho bordô.

300g de açúcar.

450ml de água.

Canela e cravo a gosto (eu só uso canela).

130g de sagu (num trabalho destes não se pode propagandear quaisquer marcas, a explicação é desnecessária, na última frase do parágrafo está claro o que deve ser feito em relação ao cozimento de diferentes qualidades de sagu).

250ml. De suco de uva integral sem açúcar.

Uma caçarola com 20 centímetros de diâmetro X 14 de altura. Essa medida permite o controle da evaporação. Se o diâmetro for maior,

¹⁴ Loureiro, Hélio. Autor de diversos livros de culinária com vinho do Porto. Responsável pela gastronomia da seleção portuguesa de futebol. Eleito Chef do ano 2003(Portugal). ATPN conduz programa de gastronomia. Entrevista concedida a Rosana Peccini por e-mail em 30 jun. 2007.

ocorrerá maior evaporação, o que deverá ser corrigido acrescentando mais líquido durante o cozimento.

Leve o vinho para aquecer, quando ferver, flambe.

Acrescente a água, o cravo e a canela.

Quando voltar a fervura acrescente o sagu.

Mantenha em fervura baixa durante 25 minutos.

Mexa constantemente para que as bolinhas não grudem no fundo da panela.

Após os 25 minutos (esse tempo varia muito conforme a marca), acrescente o açúcar e ferva sem para de mexer por 30 segundos ou até que o açúcar fique totalmente dissolvido.

Desligue, o sagu continuará cozinhando até esfriar completamente. Se preferir al dente, acrescente imediatamente o suco de uva para que esse corte o processo do cozimento e mantenha as bolinhas firmes. Se preferir mais cozido, continue mexendo até que esfrie completamente, acrescente o suco de uva, mexa bem e leve para a geladeira. Continue mexendo a cada 15 minutos, para que permaneça bem soltinho. Antes de servir mexa novamente para soltar bem as bolinhas. Fica perfeito.

O modo tradicional de servir o sagu é com uma ou duas colheradas de creme de baunilha ou creme inglês.

Uma boa pedida no inverno é oferecê-lo quente e puro.

Minha sugestão contemporânea: coloque o sagu quente num prato de sobremesa, sobre ele sirva uma ou duas bolas de sorvete de creme, polvilhe um pouco de canela e alguma gotas de calda de gengibre para o toque final e... buon appetito!

Referências

Cascudo, Câmara. **A história da alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa, e cozinha brasileira. Belo Horizonte: Itatiaia, 1967.

Cassava. Disponível em: <www.cassava.com.br>. Acesso em: 15 jun. 2007.

Franco, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet**. São Paulo: Senac, 2004.

Freire, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

Lorenz. Disponível em: <www.lorenz.com.br>. Acesso em: 18 jun. 2007.

Pollak. Michael. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v.5, n.10, 1992, p.200-212.

Santos, Carlos R. A. A Alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Ed UFPR, 2004. Disponível em: <<http://calvados.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4643/3797>>. Acesso em: 27 jun. 2007.