

Produção de Copa artesanal: suas particularidades e cuidados

Elenilson Santos¹ e Mayara Avila²

¹ Graduando em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia, elenilsonsanatos30@hotmail.com

² Professora substituta do curso de Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia.

Palavras Chave: Charcutaria; Copa; Gastronomia.

INTRODUÇÃO

Os primeiros alimentos conservados foram descobertos a milhares de anos. Por acaso ou através das inúmeras observações, vivências e experiências. Com o decorrer do tempo, e a descoberta de novas técnicas ingredientes e muito estudo, a conservação de alimentos ganhou um novo patamar, para além das questões da sobrevivência. Difundiu-se pelo mundo, não tão somente através dos ensinamentos, costumes e tradições, mas também do comércio e da arte culinária, fazendo desta um dos vários traços da nossa gastronomia.

Seja através da salga, defumação, secagem, salmoura ou conservar em gordura, houve a transformação das carnes e assim, a prolongação da sua utilidade. Aliando o uso de novas técnicas, as inovações tecnológicas e difusão socioeconômica e cultural, a Charcutaria através dos séculos, ressoando sensações gustativas e sabores.

“Os franceses denominaram esta arte de Charcutaria que é uma palavra que de origem francesa “*Charcuterie*”, que oriunda de carne (*chair*) e cozido (*cuit*) e denominava, no século XV, as lojas de produtos de porco e miúdos de diferentes animais.” (1).

Frequente, e erroneamente, a charcutaria é ligada exclusivamente à produção de linguiças e/ou ao trato da carne de porco, mas a contextualização correta remete ao preparo, originalmente para fins de preservação, seja por métodos de salga, conservação, cura, fermentação, cozimento, desidratação, defumação ou até mesmo vários desses métodos juntos, de qualquer tipo de carne, como aves, peixes, bovinos, suínos e carnes de caça. Apesar da palavra e a tradição da arte da charcutaria serem de origem francesa, vários países do mundo, inclusive o Brasil, possuem seus próprios modos operante e receitas para a arte da charcutaria.

A copa é uma iguaria, de fácil preparo, mas requer paciência, em suas etapas. Que inicia na procura dos ingredientes chegando à maturação, que pode durar até 6 meses. Outra característica importante na coppa e a presença de uma fina camada de mofo produzido com a utilização de fungos e bactérias específicos para produtos curados e fermentados. Estes podem ser comprados em casas de produtos especializados em charcutaria. É necessário estar atento ao manejo e utilização destes micro-organismos na produção de copa e demais produtos maturados. Os mais utilizados são a *Staphylococcus xylosum* e *caseolyticus*. “Estes micro-organismos também são responsáveis por dar sabores característicos a uma copa”. (2)

O trabalho explanará sobre a produção de uma copa, seus ingredientes, algumas de suas funções físico-químicas, técnicas de preparação, as questões higiênicas sanitárias durante o processo de produção, cura, secagem e maturação da peça. Assim também como as dificuldades encontradas para encontrar os ingredientes necessários para a produção da mesma na cidade de Salvador.

MATERIAL E METODOS

Para a construção deste trabalho foram pesquisadas, receitas e modos de preparo, na internet, em literaturas gastronômicas, artigos científicos e manuais de instituições federais, como a Embrapa. Os artigos científicos foram de grande valia para entender os processos físico-químicos e ações dos micro-organismos no processo de produção da copa. As literaturas gastronômicas trouxeram norte com relação às técnicas de utilização, segurança e higiene, assim também como aspectos culturais do produto.

O principal agente de conservação e agregador de sabor na charcutaria é o sal. Fácil de encontrar e praticamente usado em todas as cozinhas e mesas, é ele quem dá início aos quatro principais

processos que o alimento passa para ser preservado: a *osmose*; a *desidratação*; a *fermentação* e a *desnaturação de proteínas*. (1)

“Em definição simples, osmose é o movimento de um solvente, (geralmente água) através de uma membrana semipermeável (as paredes da célula) a fim de equalizar a concentração de um soluto

(geralmente sal) nos dois lados da membrana. Em outras palavras, quando o sal é aplicado em um pedaço de carne, os fluidos do interior da célula atravessam a membrana da célula para diluir o sal. Se houver mais fluido no exterior do que no interior da célula, eles retornam com o sal dissolvido. Levando o sal para dentro da célula onde ele mata patógenos e a essência da cura com sal” (1).

Outro ingrediente importante para a produção da copa é o sal de cura (nitrito e nitrato de sódio). O papel desta substância é preservar a cor rosada da carne e prevenir o botulismo, doença causada por toxinas produzida por bactérias. O sal de cura age não combatendo as bactérias mais sim as toxinas prejudiciais a saúde. Contudo o uso do sal de cura requer bastante cuidado com a sua manipulação. É estar atento a legislação para os níveis toleráveis de sal de cura utilizado nos alimentos. Todavia, o efeito colateral, provocado por estas substâncias (Nitrito e Nitrato de Sódio) é a formação de nitrosamina e isso divide as opiniões no meio científico. Até hoje várias substâncias foram testadas, porém, nenhuma conseguiu suprir a eficácia do nitrito e do nitrato no papel de conservação dos alimentos curados.

“Embora mais de setecentas substâncias tenham sido testadas como possíveis substitutos do para o nitrato, nenhuma foi considerada eficaz. Embora os nitritos representem uma séria ameaça quando formam, nitrosaminas, não há dúvida de que, com sua ausência, as mortes por botulismo iram aumentar significativamente e representar um risco mais sério do que os perigos associados às nitrosaminas. O uso de nitrito e nitrato é severamente controlado.” (1)

Foram utilizados além do pescoço de porco, o sal de cozinha (cloreto de sódio), sal de cura (nitrito e nitrato de sódio). Envoltório bovino (tripa) e ingredientes que agregam um sabor particular à copa. A peça (pescoço suíno) tinha peso inicial de 1296 kg

Tabela 1: Calcula-se o percentual de cada ingrediente de acordo com o peso da peça a se preparar a copa

PORCENTAGEM	INGREDIENTES	QUANTIDADE EM GRAMAS
2,5%	Sal refinado	32 Gr
0,25%	Sal de Cura#2	3,2 Gr
0,50%	Pimenta do reino	6,5 Gr
0,15%	Louro em pó	2,0 Gr
0,10%	Alecrim	1,5 Gr
0,50%	Açúcar Mascavo	6,5 Gr
Para ensacar		
0,40%	Páprica Defumada	5,0 Gr
0,40%	Açúcar Mascavo	5,0 Gr

Foram visitados açougues à procura da peça da carne suína denominada sobrepaleta, pescoço ou lombo. Alguns ingredientes precisaram ser encomendados de São Paulo (Envoltório Bovino e Sal de Cura). Os demais são facilmente encontrados aqui na Bahia

A peça foi desossada, lavada e seca com um pano limpo e papel toalha. Após esse processo foi deixada nos dois sais (Sal de cura e sal de cozinha) junto com as demais especiarias, por cerca de 14 dias em cura seca. Sendo necessário estar atento aos níveis de utilização de sal de cura. É perceptível que o método da cura seca agrega mais sabor que a salmoura. Mcgee (2) descreve bem os efeitos desse tipo

de cura na carne utilizando como exemplo o presunto temperado com cura seca. Vale salientar que o uso do açúcar mascavo nos dois métodos (cura seca e salmoura) servem para equilibrar sabor.

“As gorduras insaturadas dos músculos suínos se decompõem e reagem para formar centenas de compostos voláteis, alguns deles característicos do aroma do melão (acompanhamento tradicional do presunto, e bem apropriado do ponto de vista químico!), maçã, cítricos, flores, grama recém cortada e manteiga. Outros compostos reagem com os produtos da decomposição das proteínas e liberam sabores acastanhados e de caramelo, que em regra se encontram somente em carnes cozidas (a concentração compensa a temperatura inferior a dá cocção). Em resumo o sabor do presunto curado a seco é extraordinariamente complexo e evocativo” (2).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Encontrar o corte de carne ideal para produção de copa não é fácil em uma cidade como Salvador. Os açougues trabalham somente com cortes como a Bisteca e a Costelinha de porco. Nem mesmo as butiques de carne vendem o pescoço ou sobrepaleta. É possível encontrar nas feiras livres, correndo certos riscos por não possuir SIF. Além do mais, se você não conhecer o produto em particular, podem ser que lhe seja vendido qualquer outro corte.

A copa é uma iguaria, de fácil preparo, mas requer paciência, em suas etapas. Que inicia na procura dos ingredientes chegando à maturação, que pode durar até 6 meses.

Por ser um elemento perecível, a carne deve ser tratada com máximo de zelo e cuidado durante as preparações, sejam elas salgadas, defumadas ou curadas, como no caso da copa. A peça tem que estar limpa, sem sangue aparente, nem presença de crostas. É importante tomar cuidado ao adquirir estes produtos, comprando somente com fornecedores confiáveis e que as peças apresentem Selo de Inspeção Federal (SIF). É necessário que o local de produção seja limpo e respeite o máximo possível aos critérios de segurança e higiene. É importante que o local de trabalho esteja protegido contra insetos, poeiras e demais intempéries. Sendo imprescindível que, o manipulador, tome todos os cuidados com a higiene e faça uso dos EPIs¹ necessários para uma produção segura, seja ela doméstica ou industrial.

Por se tratar de uma receita que usa envoltório bovino (tripas), esses envoltórios devem ser tratados com muito cuidado. A tripa bovina é utilizada na copa para acondicioná-la durante o processo de maturação, devendo estar bem lavadas, limpas e sem presença de quaisquer substâncias ou sal, quando vendidas salgadas.

“O envoltório varia conforme o tipo de embutido, podendo ser natural (tripa) ou artificial (colágeno). O tipo de envoltório mais comum é a tripa natural, comumente utilizada na elaboração de chourças, linguiças e salsichas. Podem ter vários calibres, sendo que a mais utilizada é a de origem suína. Já a bovina é a de maior calibre, sendo esta a mais utilizada para a copa. Geralmente são conservadas em sal e vendidas em maços. De manuseio fácil, e de simples conservação (podem ser conservadas em geladeira por até um ano em média)” (3).

Após os 14 dias a peça foi lavada para tirar o excesso de sal e demais temperos, e acondicionada em envoltório bovino, colocada na geladeira, numa temperatura entre 12° e 15°, em geladeira, durante 40 dias, tempo mínimo de maturação. Sendo necessário verificar constantemente a temperatura e peso, pois a carne deve perder aproximadamente entre 30% e 40% do seu peso. A copa desenvolvida nesse trabalho, perdeu 26% do seu peso, o que é considerado satisfatório devido ao seu tempo de maturação, tendo como peso inicial 1296Kg e o peso final 988 gramas.

Devido a escassez de dados voltados a produção de copa artesanal maturada, as referências de temperatura para maturação foram utilizadas de processos feitos em câmaras frias, procedimento utilizado em produção em larga escala. O que não comprometeu a produção, já que o objetivo de dessecação e perda de peso foram devidamente cumpridos com a refrigeração doméstica.

“A maturação durou um período de 55 dias, em câmara frigorificada, com 70–80% de umidade relativa, à uma temperatura de 16 a 18°C e no final desta etapa, as copas apresentaram quebra de

aproximadamente 45% de seu peso inicial, textura firme, coloração e aroma característicos e sabor levemente ácido” (4).

Após a maturação de 40 dias os sabores do louro, do alecrim e da pimenta do reino ficaram bem pronunciados, além do sabor da carne em si. Maciez evidente e de fácil mastigação, o sabor é bastante prolongado em boca, tornando a experiência de paladar muito agradável por se tratar de um produto cárneo.



- 1- Peça da Carne antes de ser temperada. Peso 1296 kg.
- 2- Cloreto de Sódio (Sal de Cozinha)
- 3- Sal de cura
- 4- Alecrim
- 5- Loro em Pó
- 6- Peça da carne após o tempero e conservação em geladeira por 14 dias.
- 7- Tempero para ensacar
- 8- Peça com o segundo tempero
- 9-Envoltório bovino, hidratado, sem sal e devidamente lavado e higienizado.
- 10- Carne ensacada e com nós característicos da charcutaria
- 11- Carne após a primeira secagem de 6 horas e temperatura ambiente.
- 12- Peça no 38º dia de maturação com peso de 1018

Figura 1 e 2: Foto e descritivo da produção

CONCLUSÕES

Dentro da media de tempo para maturação, o produto teve sabor agradável, e perda de peso considerável. Cada etapa do processo deve ser seguida criteriosamente, para produzir um produto seguro e com qualidade. Nesta produção não foi utilizado o micro-organismo *Staphylococcus xylosus*, contudo não foi comprometida a experiência gustativa, ao experimentar a copa.

Considerando as dificuldades aqui destacada, foi satisfatório o processo de produção da coppa. Cada etapa, desde o referencial teórico científico físico e biológico, ao referencial teórico científico gastronômico, contribuíram para o processo da produção deste produto cárneo.

A produção da coppa é um exercício que requer a união de conhecimentos em segurança alimentar, comportamento físico-químico dos ingredientes, conhecimento de aspectos socioculturais do país de origem da coppa, a Itália. Salientamos que isso comprova que a gastronomia tem seu espaço como ciência e devemos trabalhar cada vez mais para fortalecer e difundir este campo do conhecimento.

REFERÊNCIAS

- (1) Instituto Americano De Culinária. *Garde Manger: arte e o ofício da cozinha fria*. Ed. Senac. São Paulo 2014
- (2) Mcgee, H. *Comida e Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária*. Ed. WMF Martins Fontes, São Paulo, 2014.
- (3) Rocco, S. C. *Embutidos, frios e defumados*. Embrapa, São Paulo, 1996. Acesso em: 01/07/2017
- (4) Lucas, Daniel da Silva. *Imunocastração e adição de ractopamina em dieta suína e seus efeitos físicos e bioquímicos na copa tipo italiana*. Dissertação (Mestrado em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal)— Universidade Federal Fluminense, 2012. Orientador: Teófilo José Pimentel da Silva. Acesso em: 01/07/2017

¹ Equipamento de Proteção Individual