

## **Culinária da Região Sul do Brasil**

Assim como as diversas regiões do país, o sul também se tornou um lugar de múltiplas culturas convivendo juntas para consolidar a própria identidade do brasileiro.

Vieram para o sul uruguaio, argentinos, açorianos, espanhóis, alemães, italianos, poloneses, ucranianos, entre outros povos.

Pode-se dizer que, como acontece em todo lugar densamente miscigenado, o folclore que foi criado é único. Danças típicas, artesanatos, crenças, lendas e festas populares únicas podem ser presenciadas quando visitamos a região.

Além das comidas típicas, o sul oferece diversas comidas que foram adotadas pelo brasileiro. Vamos conhecer um pouco mais dessa cultura gastronômica:

### **Paraná:**



#### **Costela ao fogo de chão**

Boa parte da cultura gastronômica do estado se deve entre a interação dos portugueses e indígenas.

Porém, há uma quantidade muito maior de ingredientes que vieram deixar mais saboroso o prato da culinária paranaense.

Mas entre outros povos que trouxeram comidas típicas na bagagem, estavam os *italianos, franceses, ucranianos, alemães, poloneses, austríacos, sírio-libaneses, árabes e japoneses*.

**Muitas das receitas tradicionais demonstram uma das principais bases econômicas do estado: a carne.**

**A Costela ao fogo de chão, o Porco no tacho, a Costela ferra mula, e o mais conhecido, o Carneiro no Buraco, exemplificam esse fato.**

**Conta-se que o costume de preparar a carne diretamente no chão foi herdado pelos indígenas que cavavam um buraco como uma forma de evitar queimadas e conservar a carne por mais tempo. Esses pratos são servidos com arroz branco, pirão, e salada.**

**O símbolo do Paraná é o pinheiro de araucária. Essa espécie de pinheiro produz o pinhão, alimento muito presente na cozinha paranaense. O pinhão tem um sabor singular, e é altamente nutritivo. É consumido cozido ou assado, e pode ser saboreado com sal, açúcar, mel ou melado.**

**O Paraná também é o maior produtor de soja do Brasil, fato que faz com que o alimento esteja presente nos pratos da região.**



**Entrevero com pinhão**



**Carneiro no buraco**

**A cozinha ucraniana, muito presente no Paraná, além de saborosa é recheada de simbolismos. O kutiá, por exemplo, é um prato feito com uvas passas e sementes de papoulas, sendo que cada ingrediente tem um valor simbólico.**

**O kutiá é um dos 12 pratos servidos na ceia de natal ucraniana, onde cada prato representa um apóstolo de Jesus Cristo.**



**Kutiá**



**Porco no tacho**

**O Boi no Rolete consiste em assar um boi praticamente inteiro. Churrasqueiras especiais são construídas para esses fins, com 4 ou 6 locais para se colocar o carvão, e uma chapa de metal em cima para simular o forno.**

**O boi, que em média tem entre 250 a 350 quilos, é assado sem a cabeça e as partes internas, e demora cerca de 16 horas para ficar pronto. Para temperá-lo, é necessário injetar uma bomba de pressão.**

**Em diversas cidades do estado são feitas festas tradicionais com o boi no rolete.**



**Boi no Rolete**



**Leitão Maturado**

**Anualmente, o município de Goioerê realiza a Festa do Leitão Maturado, uma das maiores festas gastronômicas do estado, e a maior festa onde se utiliza a carne suína no Brasil.**

**A festa é realizada em junho e resulta em cerca de 15 mil pratos. O Leitão**

**Maturado consiste em carne suína maturada, ou seja, recebe o processo que antecede a defumação. Então é assada em grelhas sobre a brasa.**

**Como acompanhamento há arroz branco, creme de milho, farofa, salada de repolho entre outros alimentos. O Barreado é um dos pratos típicos paranaenses mais conhecidos pelo Brasil afora.**

**Esse prato já era preparado nas panelas de barro dos índios carijós da região, e mais tarde foi saboreado pelos caboclos e mestiços que recebiam de seus patrões a comida feita com toucinho e carne bovina gorda.**

**A receita do prato contém muito tempero e o cozimento dura horas numa panela de barro, daí no nome.**

**No litoral, o prato é servido com arroz, farinha de mandioca, banana e como aperitivo, cachaça, e atrai diversos turistas de muitas partes do país.**



**Barreado**

### **Santa Catarina:**



**Marreco com repolho roxo**

**Os pratos típicos de Santa Catarina são regados a sabores fortes e temperos herdados dos povos indígenas e africanos, e muita cerveja, esta herdada dos alemães.**

**Os alemães, juntamente com os portugueses e italianos, influenciaram a grande riqueza de gostos que contém na cozinha do catarinense.**

**Ao chegar ao litoral catarinense, os portugueses se depararam com uma diversidade de sabores diferentes.**

**A quantidade de produtos do mar consumidos por eles fez com que se criassem pratos deliciosos.**

**Ao juntarem os temperos, frutos do mar, farinha de mandioca, e outros produtos da terra dos indígenas, criaram ótimas iguarias que fazem sucesso até hoje.**

**Seus temperos mais usados eram o sal, a pimenta-do-reino, cebola e alho. Deliciosos pratos são preparados à base de peixe, ostras, camarões entre outros pescas.**



**Carne cozida na cerveja**



**Joelho de Porco**

**Os alemães chegaram em Santa Catarina no século 19. Eles trouxeram a carne suína na cerveja, e o marreco com repolho roxo (mit rotkohl), o chucrute com vina, o Joelho de Porco (eisben), o Salsicha (bockwurst), entre outros alimentos.**

**Alguns pratos ganharam um toque brasileiro, e se modificaram com o tempo, como é o caso do Joelho de Porco.**

**Outras comidas que vieram bem a calhar, foram os doces e salgados da confeitaria alemã. O folhado de maçã (appfelstrudel), as cucas, e empadas são talvez os quitutes mais conhecidos pelo Brasil afora.**



**Chucrute com vina**

**A torta salgada de requeijão, os pastéis de batata, as maçãs recheadas, e a salada de repolho, são pratos herdados de outros povos, como os ucranianos e poloneses.**

**O cozido de carne bovina com verdura foi herança dos húngaros. Outros que contribuiriam para a cozinha foram os holandeses, que trouxeram a tecnologia dos laticínios.**



**Folhado de Maçã**

## Rio Grande do Sul:



### **Galeto do Primo Canto**

**Basicamente a mistura entre povos é a mesma dos outros dois vizinhos.**

**A colonização alemã e italiana são a base da cozinha desse estado. Assim como os outros sulistas, o gaúcho é bastante conhecido pelo sua tradição perante o churrasco.**

**O consumo de charque também é muito comum na região.**

**Desde o século 17 o gado faz parte da vida dos gaúchos. Os tropeiros enrolavam a carne com muito sal grosso que resultava num processo de desidratação, deixando a carne perfeita para as necessidades de viagem.**

**O charque é um dos ingredientes principais para compor um dos pratos mais famosos da região: o arroz de carreteiro.**

**O prato é feito quando misturam-se o charque, o arroz, linguiça, alho, cebola, e outros temperos.**



### **Arroz de carreteiro**





### **Carbonada**

**O Galeto ao Primo Canto, juntamente com o churrasco e o arroz de carreteiro, são os pratos mais conhecidos do Rio Grande do Sul. O Galeto ao Primo Canto trata-se do frango jovem (cerca de 25 dias) assado sobre a brasa, e servido com polenta, salada, espaguete, entre outras comidas.**

**Acredita-se que o prato se iniciou com os colonizadores, que costumavam fazer galinhadas em dia de festa, e com a proibição da caça ao passarinho, passaram a assar o galeto.**



### **Tradicional Churrasco gaúcho**