

VIDRO

MATÉRIA-PRIMA PARA COPOS, É PRODUZIDO A PARTIR DE ELEMENTOS TRIVIAIS - AREIA, CINZA E CAL. SUA QUALIDADE DEPENDE DO NÍVEL DE PUREZA DA SÍLICA, UM DE SEUS INGREDIENTES



FABRICAÇÃO

A PRODUÇÃO DE VIDRO CONTINUA SENDO ARTESANAL, COM TÉCNICAS TRADICIONAIS DE SOPRO, CORTE E GRAVAÇÃO QUE PERMANECEM BASICAMENTE AS MESMAS HÁ MAIS DE DOIS MIL ANOS



CRISTAL

ALÉM DA MATÉRIA-PRIMA MAIS CARA, O TEMPO DESPENDIDO NA SUA PRODUÇÃO É QUASE O DOBRO DO DO VIDRO. ELE TAMBÉM DEMORA MAIS A ENDURECER E DEVE SER MANIPULADO MAIS DEVAGAR E COM MAIS CUIDADO



Os formatos e os tamanhos são variados, e cada copo serve a um tipo específico de bebida: alguns copos são ideais para cervejas e chopes, outros para vinhos e champanhes, vodcas, coquetéis e drinques diversos

De todos os tipos, para todas as bebidas

Alguns são longos, outros bem mais curtos. Determinados tipos possuem as paredes espessas e mais resistentes, enquanto outros são mais finos. As aberturas das bordas também variam, bem como as dos bojos. Os tipos de copos são inúmeros, cada um deles adequado para determinada bebida e ocasião. No livro de Edmundo Furtado, o autor os classifica em dois grandes grupos: os copos de bar e os copos de mesa.

Os copos de bar são divididos em dois tipos mais genéricos: os com pé - chamados de tumblers ou unfooted - e os sem pé - chamados de stemmed ou footed. Os copos sem pé, segundo Furtado, são adequados para a degustação de drinques longos, que incluem frutas, sucos e outros elementos na decoração, além de muito gelo.

Como esse drinques geram vapores, esse tipo de copo oferece maior segurança para o toque, evitando que ele escorregue das mãos. São copos de corpo único e possuem um só volume, geralmente mantendo a medida da base igual à da borda. Entre alguns exemplos de copos sem pé estão os para degustação de vodca; os highballs para drinques longos e refrescantes - o que prolonga a degustação -; o old fashioned; o on the rocks; o delmônico ou sour (utilizado para a degustação de rum ou gim); o jigger ou shot (a bebida é ingerida em uma dose única), entre muitos outros.

De acordo com Furtado, os copos com pé se dividem em três partes (base, haste e bojo) e têm uma capacidade menor do que os sem pé. A principal função do pé é manter determinada distância entre a base e o bojo do copo, de modo que a temperatura da bebida sofra a menor influência possível de fatores que possam alterar suas

Vinhos tintos requerem copos maiores, já os vinhos brancos, menores

O copo mais utilizado para a apreciação da cerveja e chope é o americano

condições naturais ou de preparo inicial. Quanto maior a haste, maior a capacidade de manutenção da temperatura da bebida. A forma do bojo e borda, nesse tipo de copo, retém a essência do drinque. Exemplos de copos com pé são os para o consumo de champanhes, absintos, licores e conhaques.

Para vinhos e cervejas

Furtado classifica os copos de mesa como os para o consumo de vinhos. Segundo o autor, pesquisas apontam que eles interferem, e muito, na apreciação e análise sensorial da bebida, sendo que existem copos adequados para cada tipo de vinho, preservando suas características ideais para o consumo. Um dos fatores primordiais nesse caso é a questão da área de respiração da bebida no copo, que deve ser adaptada a cada tipo específico de vinho. Vinhos tintos, por exemplo, requerem copos grandes. Já os vinhos brancos, copos meno-

CUIDADOS NECESSÁRIOS

- Os copos feitos de cristal necessitam de cuidados especiais por terem a superfície mais fina e mais porosa do que a do vidro comum. Dessa forma, ela é mais fácil de riscar e de absorver odores externos. Sempre cheire o copo antes de usá-lo, higienizando-os em seguida, caso necessário;

- Não tema lavar os copos com as mãos. Dependendo do grau de gordura apresentado na superfície, utilize mais ou menos sabonete neutro em água morna e enxágüe-os abundantemente em água corrente;

- A melhor maneira de secá-los é com um pano de prato que não tenha sido lavado na máquina e enxaguando com amaciante. O problema do uso deste produto é que ele deixa um resíduo gorduroso que impede a formação das bolhas de champanhe e de cerveja;

- Ao limpar o copo, use toalhas e as duas mãos: uma segura o bojo, delicadamente, e a outra limpa o copo;

- Sempre que possível, deve-se evitar segurar o copo pela haste, pois isso aumenta o risco de quebrá-lo.

res, que permitem enfatizar o caráter próprio da fruta, acentuando o álcool. A bebida mais querida e consumida pelos brasileiros também necessita de copos próprios para o seu consumo e melhor apreciação.

A tradicional cerveja e os chopes são a alegria de festas, reuniões e baladas e sua temperatura, a qualidade do chope e altura do colarinho estão diretamente relacionados com o copo utilizado no ato da degustação. Os tipos próprios para a bebida são variados, vai do tradicional americano - mais utilizado em bares e botecos - ao hannover com pé, com haste e bojo estreitos e que fazem com que a espuma demore mais tempo para se dissipar.

A flauta, flute ou copo Viena, de borda mais estreita, protege a bebida com mais espuma e mantém na parte inferior o chope mais gelado, fruto do seu estreitamento na base, acompanhando o desenho aproximado do instrumento musical, daí seu nome. A tulipa também serve ao propósito da degustação da cerveja e é mais leve e feita manualmente com um vidro mais fino.

Formatos, tamanhos e características variáveis que, à primeira vista, podem parecer bobagem. De acessórios maltratados e objetos de mera decoração, os copos passam a ser protagonistas no consumo de bebidas, funcionando como presentes e transformando o ato de beber em arte. Não importa o tipo, os copos têm que primar, antes de tudo, pela originalidade, bom gosto e estilo, sem esquecer, claro, a funcionalidade. Um brinde aos que sabem apreciar uma boa bebida. Com o copo certo! (FF) •

• Onde comprar:
- Spicy: 3241.5034
- Nossa Casa: 3268.2313
- Expand: 3456.3377

• Comente
caderno3@diariodonordeste.com.br

Pitadas



AZEITE

Começa a ser comercializado no Brasil, a partir desse mês, o Azeite Extra Virgen El Coupage, lançamento da Borges. O novo azeite é uma associação de diferentes olivas selecionadas criadas pelo chef catalão, considerado o melhor do mundo, Ferran Adrià. O resultado é um produto de sabor suave e equilibrado, indicado para saladas e verduras, segundo o próprio chef. No Brasil, o Extra Virgen El Coupage estará disponível em embalagens de vidro, de 750ml. Outro lançamento da Borges é o Azeite Extra Virgen de Agricultura Orgânica. Borges é a marca de azeite mais consumida em todo o mundo. Está no Brasil com um portfólio completo - azeites 100% puro (ideal para frituras e refogados) e 100% puro com alho, azeites monovarietais (azeites feitos de um único tipo de azeitona), orgânicos, aromáticos, kosher (preparados segundo os preceitos judaicos) e o Reserva de Família (preparado com azeitonas arbequinas, com aroma frutal com toques de maçã, amêndoas e ervas verdes).



TURISMO

A Fanor lançou ontem o seu Centro de Gastronomia, que pretende fortalecer o turismo no Estado, já que a gastronomia é um dos eixos do setor de turismo que mais cresce no Ceará. A cozinha experimental surgiu da necessidade de capacitar os estudantes de turismo para um mercado promissor e que depende de uma mão-de-obra especializada para lidar com um público exigente. A expectativa da Fanor, de acordo com Samira Lodi, coordenadora do curso de Turismo, é desenvolver profissionais qualificados para atender a uma demanda de mercado. "O turismo no Ceará cresce a cada ano, atraindo pessoas do mundo inteiro em busca de nossas belezas naturais, dos atrativos e com serviços de qualidade. Neste sentido, a gastronomia exerce um papel fundamental no acolhimento ao turista. O Centro Gastronômico Fanor vem para formar profissionais que façam a diferença e multipliquem esse conhecimento", explica. O Turismo é a atividade do setor terciário que mais cresce no Brasil e no mundo, movimentando, direta ou indiretamente, mais de US\$ 4 trilhões (2004) e gerando em torno de 170 milhões de postos de trabalho, o que representa um de cada nove empregos criados no mundo. Segundo a Organização Mundial de Turismo, isto representa 10,6% da força de trabalho global. Neste cenário de fomento ao turismo, o curso de Gastronomia é um dos mais procurados do Brasil. Isso porque a culinária de cada região é reconhecida como patrimônio imaterial de fomento ao turismo, sendo uma das bases e fatores de atração desta atividade.