

## EXPLORAÇÃO DA CACHAÇA DE ILHABELA (SP) NA CRIAÇÃO DE PRATOS GASTRONÔMICOS AUTÊNTICOS

Tarcísio Sales Vasconcelos<sup>1</sup>

Mariana de Souza<sup>2</sup>

**RESUMO:** A cachaça produzida em Ilhabela, litoral norte de São Paulo, representa um legado cultural desde o século XVI, porém, é desafiada pela industrialização e pela decadência de engenhos produtores. Este estudo buscou resgatar e valorizar a cachaça artesanal de Ilhabela, tendo como objetivo principal integrar essa bebida na culinária local, criando um prato autêntico que realça suas características sensoriais. Foi desenvolvida uma sobremesa no estilo *gelato* italiano, acompanhada por *chantilly* saborizado e *croûtons* de mandioca. Na escolha da cachaça para o *gelato*, optou-se pela cachaça envelhecida em barril de carvalho, proveniente do Engenho da Toca, devido à complexidade de notas amadeiradas. Foi também empregada a mandioca para a base do *gelato*, uma vez que é um ingrediente típico da culinária caiçara. Na análise sensorial realizada com a comunidade interna do curso técnico de Gastronomia, seis provadores avaliaram a sobremesa de *gelato* e deram notas utilizando uma escala hedonística de 1 a 5 estrelas. Os destaques positivos incluíram os parâmetros com nota média igual ou superior a 4, sendo eles aparência geral, sabor de cachaça, doçura, intensidade de sabores, equilíbrio de sabores, textura, sabor residual, originalidade, alma caiçara e aceitabilidade global. Aspectos a melhorar obtiveram nota inferior a 4 e foram a harmonia de cores e o aroma de cachaça. A análise sensorial evidenciou pontos a serem aprimorados, apesar do número limitado de provadores, e ressaltou que a sobremesa cumpre seu propósito de enaltecer a cachaça, oferecendo uma preparação original e bem aceita.

**Palavras-chave:** Cachaça artesanal. Aguardente de cana. Sobremesa. Análise sensorial. Patrimônio cultural.

## EXPLORATION OF CACHAÇA FROM ILHABELA (SP) IN THE CREATION OF AUTHENTIC GASTRONOMIC DISHES

**ABSTRACT:** The cachaça produced in Ilhabela, northern coast of São Paulo, represents a cultural legacy since the 16th century, but faces challenges from industrialization and decline of producing mills. This study aimed to rescue and valorize Ilhabela's artisanal cachaça, with the main goal of integrating it into local cuisine by creating an authentic dish that highlights its sensory characteristics. A dessert in the Italian *gelato* style was developed, accompanied by flavored whipped cream and cassava *croûtons*. For the *gelato*, cachaça aged in oak barrels from

---

<sup>1</sup> RM: 19146. Aluno regular do Curso Técnico em Gastronomia, da Etec de São Sebastião – Classe Descentralizada CIP – E-mail: [tarcisio.vasconcelos@etec.sp.gov.br](mailto:tarcisio.vasconcelos@etec.sp.gov.br)

<sup>2</sup> Orientadora; Professora da Etec de São Sebastião – E-mail: [mariana.souza365@etec.sp.gov.br](mailto:mariana.souza365@etec.sp.gov.br)

Engenho da Toca was chosen for its complex woody notes. Cassava was used as the base, reflecting its role in Caiçara cuisine. In a sensory analysis conducted with the internal community of the Gastronomy technical course, six tasters evaluated the *gelato* using a hedonistic scale of 1 to 5 stars. Positive highlights included parameters with an average score equal to or above 4, such as overall appearance, cachaça flavor, sweetness, flavor intensity, flavor balance, texture, residual flavor, originality, Caiçara essence, and overall acceptability. Aspects for improvement received scores below 4, relating to color harmony and cachaça aroma. The sensory analysis revealed areas for improvement despite the limited number of tasters, emphasizing that the dessert fulfills its purpose of celebrating cachaça, offering an original and well-received preparation.

**Keywords:** Artisanal cachaça. Sugarcane spirit. Dessert. Sensory analysis. Cultural heritage.

## 1. INTRODUÇÃO

A cachaça é mais do que apenas uma bebida alcoólica tradicional, é um legado cultural enraizado nas tradições e na história do Brasil. Na região do litoral norte de São Paulo, especialmente em Ilhabela, a cachaça é parte do patrimônio gastronômico local, cuja história remonta ao início do século XVI (MARTINS, 2023). No entanto, essa produção enfrenta desafios significativos no cenário contemporâneo, incluindo a industrialização dos processos e a evolução nos padrões de consumo, agravados pela pandemia de COVID-19, que fechou bares e restaurantes, tradicionais locais de consumo dessa bebida (CONSUMO, 2021).

Em consonância com a rica herança cultural da produção de cachaça em Ilhabela, é necessário reafirmar sua importância como parte integrante do patrimônio gastronômico da região. Através do estudo das técnicas de fermentação, envelhecimento e produção que distinguem a cachaça artesanal, este trabalho pretende resgatar e valorizar essa tradição gastronômica.

Para tanto, o objetivo geral do trabalho é evidenciar como a cachaça de Ilhabela pode ser integrada de forma significativa na culinária da região do litoral norte de São Paulo, com ênfase na sua aplicação dentro da criação de um prato gastronômico autêntico, que destaque as características sensoriais dessa bebida. Tal finalidade é alcançada através dos seguintes objetivos específicos: analisar a história e as técnicas de produção da cachaça de Ilhabela, com enfoque na identificação de elementos sensoriais que podem ser incorporados a um prato gastronômico; desenvolver um prato original que utilize a cachaça como ingrediente-

chave, explorando sua versatilidade e potencial para realçar sabores e aromas; avaliar a aceitação e apreciação do prato por meio de análise sensorial.

Além de promover a valorização desse patrimônio gastronômico e cultural, busca-se incentivar a colaboração entre a academia e a produção local de cachaça, compartilhando conhecimento e fortalecendo laços que podem impulsionar o desenvolvimento sustentável da região. No mesmo sentido, são fornecidas considerações valiosas para os amantes da gastronomia, consumidores e entusiastas interessados em apreciar e preservar as tradições culinárias locais, promovendo a cachaça como um produto único de alta qualidade. Por fim, ao explorar as técnicas tradicionais de produção, é possível compreender como esses métodos influenciam o sabor e a qualidade da cachaça, enriquecendo o conhecimento gastronômico e fornecendo inspiração para novas criações gastronômicas e harmonizações de pratos e bebidas.

## **2. DESENVOLVIMENTO**

### **2.1. Caracterização do objeto de estudo**

#### **2.1.1. A cachaça em Ilhabela**

Ilhabela, município-arquipélago situado no litoral norte do estado de São Paulo, é um cenário geográfico de singular beleza e riqueza natural. Com aproximadamente 347,4 km<sup>2</sup> de área, essa cidade tropical é reconhecida por sua topografia montanhosa, vasta área de Mata Atlântica preservada, além de inúmeras praias e cachoeiras, constituindo, assim, um destino turístico capaz de atrair turistas de todo o mundo em busca de experiências únicas e contato com a natureza (PEREIRA et al, 2019).

Ilhabela consolidou-se como destino caracterizado pelo turismo de alto padrão, tendo sua economia predominantemente voltada à atividade turística, mas com dependência de recursos dos repasses de royalties do pré-sal, os quais totalizaram em 2022 a soma de R\$ 335.992.136,09 (ANP, 2022; PEREIRA et al, 2019). Devido a isso, Ilhabela possui o 2º maior PIB (Produto Interno Bruto) per capita da federação, de R\$ 428.020,22 (IBGE, 2022).

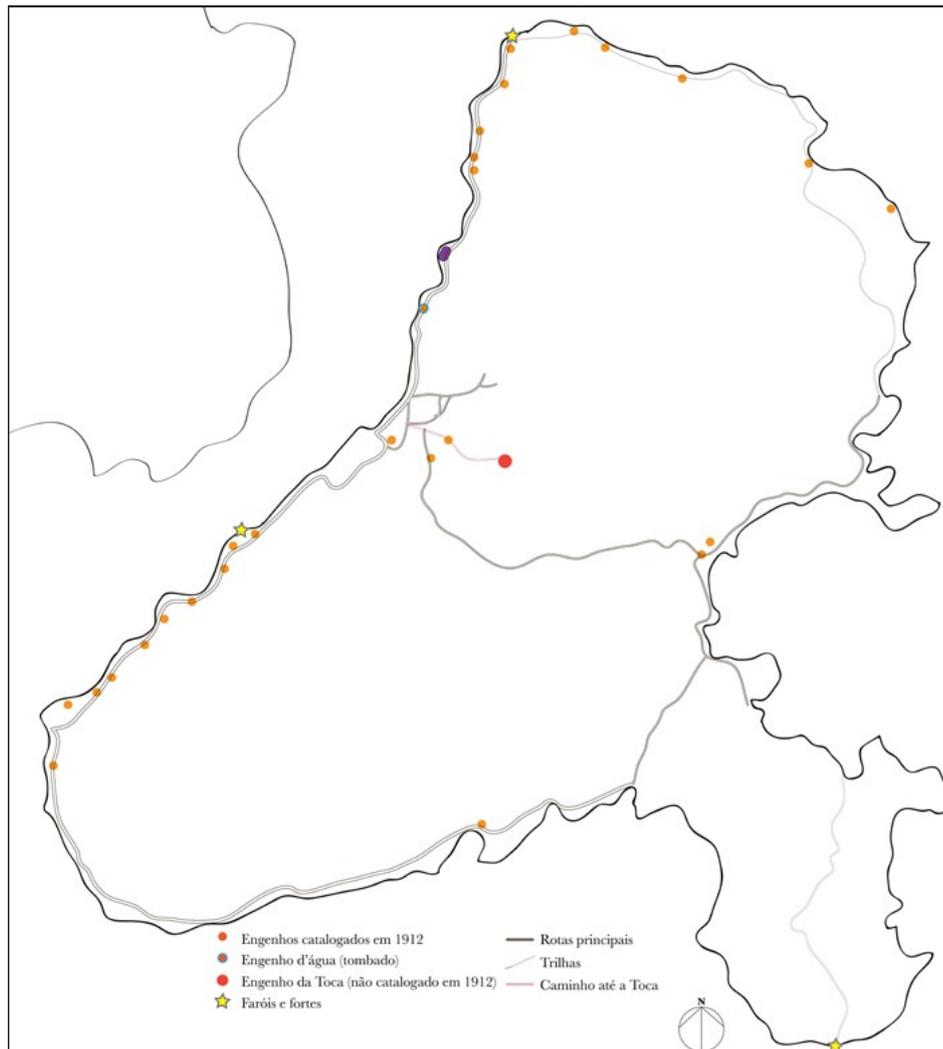
Além de suas características geográficas notáveis, Ilhabela possui um valor histórico-cultural profundo enraizado na produção de cachaça (FRANÇA, 1954). Segundo Martins (2022), a produção de cachaça em Ilhabela desempenhou um papel essencial na identidade local e está presente no patrimônio cultural da ilha.

A cachaça é uma bebida tipicamente brasileira, sendo definida através do decreto federal nº 4.851, de 2 de outubro de 2003:

Art. 92. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose. (BRASIL, 2003, p. 6)

A produção de cachaça tem suas raízes na história de Ilhabela onde, já a partir do século XVIII, existem relatos da produção da bebida, tanto como subproduto da produção de açúcar, quanto como fruto da produção artesanal em pequena escala de comunidades tradicionais caiçaras. O incentivo à produção da cachaça só ocorreu, de fato, a partir da segunda metade do século XIX, quando a produção açucareira deixou de ser lucrativa para os engenhos de cana, e estes passaram a produzir a bebida em larga escala (BENDAZOLLI, 2019). De acordo com registros da Biblioteca da Marinha, já em 1912, eram contabilizados e localizados 27 engenhos produtores de cachaça em Ilhabela (figura 1). O relato de França (1954, p. 105) indica que os engenhos produtores de cachaça “[...] proliferaram por todo o litoral norte e também em Ilhabela, chegando ao número de 36 na segunda década do século XX”. No mesmo contexto, Merlo (2000) evidencia a exportação de cachaça produzida em Ilhabela para Santos, através de relato de um antigo comerciante:

[...] Antigamente, quando não tinha estrada, o comércio era Santos, só. São Paulo não existia, que não tinha estrada, o comércio era todo para Santos. No início, quando minha mãe chegou aqui, há 60 e tantos anos atrás, o comércio, a Ilha aqui era superpovoada. Ela fornecia para Santos pinga, que aqui tinham 13 engenhos de pinga; ela fornecia pinga, fruta (...) laranja, mexerica, banana. Banana tem aqui até hoje. (...) Ia tudo para Santos, de canoa de voga, canoa a remo e à vela [...]. (MERLO, 2000, p. 57)



**Figura 1.** Mapa dos engenhos de Ilhabela em 1912 (Acervo da Biblioteca da Marinha; redesenho de Bárbara Marie Van Sebroeck Martins). Fonte: Martins (2019).

Ao longo da segunda metade do século XX, no entanto, toda a pujança dos engenhos de cachaça entrou em decadência, levando vários à desativação e abandono. Segundo Martins (2022), dentre as principais causas para este declínio estão: a produção industrial em larga escala de cachaça; o êxodo de ilhabelenses para o continente em busca de melhores condições de trabalho e renda; o enfraquecimento das comunidades tradicionais caiçaras e, principalmente, a redução significativa das áreas disponíveis para o plantio de cana-de-açúcar dentro da ilha. Atualmente, apenas o Engenho da Toca se mantém ativo, íntegro e integrado no contexto turístico e histórico-cultural da cidade (BENDAZOLLI, 2019).

Dentro do cenário cultural, a relação entre a cachaça e a comunidade de Ilhabela é complexa, com esta bebida alcoólica desempenhando um papel importante nas celebrações, festivais e rituais locais. A exemplo, a Congada de São

Benedito é um festejo típico da cidade, tomando os espaços públicos todos os anos; tradicionalmente, ao final da encenação da congada é servida a consertada<sup>3</sup>, uma bebida caiçara muito aromática produzida de cachaça, flor de laranjeira, cravo, canela e açúcar. No passado, a consertada era preparada e armazenada em garrações grandes de vinho e enterrada por 40 dias. No dia da festa, era desenterrada e servida à vontade. Atualmente, a consertada é preparada pela manhã e servida à noite (CAPONERO, 2009). Neste sentido, Cirino (2012) apresenta relatos que demonstram a relevância da consertada para a congada:

*Com tanta gente no local era comum a ocorrência de Bales ou Cirandas, o Fandango, onde se dançava o Vilão, o Quebra-Chiquinha ou o Tira-o-Chapéu, sempre animados por bebidas como a ‘concertada’ (...) (Corrêa, 1981, p. 27 apud Cirino, 2012, p. 196).*

*É típica da festa de São Benedito.*

*É água lá do alambique.*

*E viva Santo Benedito!*

*Todos: Viva!*

*Viva a concertada!*

*Todos: Viva!*

[Cenas da Concertada sendo servida. Sobre a Congada de Ilhabela. Cap 4

“Família Congo”. (21’57”)] (Cirino, 2012, p. 178)

Com isto, o papel da cachaça em Ilhabela vai além da mera produção e consumo de bebida: ela é um elo vital que liga gerações, uma prática que incorpora tradição, memória e identidade local. Mesmo com a extinção da maior parte dos engenhos produtores de cachaça, essa bebida ainda tem destaque na cidade. Para tanto, duas iniciativas tomaram palco ao longo de 2023: o Festival da Cachaça e o Museu da Cachaça. De acordo com o secretário de cultura de Ilhabela, Marquinhos Gutti, em entrevista concedida ao portal “Notícias das Praias”, em 16 de abril de 2023, é informado que:

---

<sup>3</sup> Não foi encontrado relato sobre a grafia correta desta bebida, sendo encontradas tanto “consertada” como “concertada” entre os diferentes autores. Há uma tendência para que o termo correto seja “consertada”, uma vez que, nesta região, trata-se de uma bebida preparada a partir de uma aguardente de baixa qualidade, a qual se “conserta” adicionando especiarias.

*[...] a criação do museu não depende de autorização do Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) para ser oficialmente instalado na sede da Fazenda Engenho D'Água, onde foi produzida uma das cachaças mais saborosas da ilha. Com o museu, a cachaça se torna patrimônio cultural de Ilhabela [...] outra iniciativa será a realização do Festival da Cachaça que deverá ocorrer em julho reunindo produtores do litoral, do Vale e sul de Minas. (ILHABELA, 2023)*

Estas iniciativas demonstram que a relevância cultural da produção de cachaça também tem implicações significativas no turismo. Os visitantes são atraídos por Ilhabela não apenas pela beleza natural da ilha, mas também pela oportunidade de imergir na cultura local. A cachaça, como um símbolo da identidade de Ilhabela, pode desempenhar um papel fundamental na atração de turistas interessados em experimentar a autenticidade da ilha.

Em resumo, a produção de cachaça em Ilhabela não é apenas um componente econômico, mas uma parte essencial da herança cultural da região. Sua relevância é demonstrada nas tradições locais, nas celebrações que a destacam e no orgulho que a comunidade tem em suas raízes culturais.

### **2.1.2. O processo produtivo da cachaça**

A cachaça é uma bebida alcoólica produzida a partir da fermentação e destilação do caldo de cana-de-açúcar. Existem dois tipos principais de cachaça comercial: a industrial (ou cachaça de coluna) e a artesanal (ou cachaça de alambique). Este segundo tipo é o que abarca a maior parcela de produtores, e onde também se encontra a maior diversidade de receitas e dependência de mão de obra durante o processo (ROSA, SOARES JÚNIOR, FARIA, 2016).

O processo produtivo da cachaça industrial é caracterizado por ser altamente automatizado e padronizado. A cana-de-açúcar é colhida mecanicamente e transportada para a usina, onde é lavada e moída para extrair o caldo, que é filtrado e aquecido para eliminar impurezas e concentrar o açúcar. Em seguida, é adicionado fermento industrial selecionado para iniciar o processo de fermentação, que pode durar de 24 a 72 horas. O mosto fermentado é, por sua vez, destilado em colunas de destilação, que separam o álcool da água e outros compostos. O destilado é, então, armazenado em tanques de aço inoxidável para estabilização e oxidação dos

compostos extraídos, podendo ser engarrafado logo em seguida. A esta cachaça dá-se o nome de “prata” ou “branca”, uma vez que não adquire cor visível. Opcionalmente, após o tanque de aço, o destilado pode ser envelhecido em barris ou tonéis de madeira, produzindo, assim, a cachaça “ouro”, com cor amarelada característica (ALCARDE, BORTOLETTO, 2016).

Já a cachaça artesanal é produzida em pequenas quantidades, geralmente em fazendas ou alambiques familiares. A cana-de-açúcar é colhida manualmente e transportada para o alambique, onde é moída para extrair o caldo. O caldo é então filtrado e aquecido em um tacho de cobre para eliminar impurezas e concentrar o açúcar. Em seguida, é adicionado o pé de cuba (fermento selvagem ou “caipira”) para iniciar o processo de fermentação, que pode durar de 24 a 72 horas. O mosto fermentado é, por sua vez, destilado em um alambique de cobre, que separa o álcool da água e outros compostos. Segundo Rosa, Soares Júnior & Faria (2016), nesta etapa, é feita a separação das três frações da cachaça:

- Cabeça: fração inicial da destilação e que equivale de 5% a 10% do destilado, rica em compostos mais voláteis, como ésteres e aldeídos. Nesta fração existe alto teor de etanol (65 a 70%) além da presença de metanol e acetaldeído, substâncias que são tóxicas e de sabor muito agressivo;
- Coração: fração intermediária da destilação e que equivale a aproximadamente 80% do destilado;
- Cauda: fração final da destilação e que equivale a cerca de 10% do destilado. Por ser a fração final, é comum que a destilação seja encerrada quando toda a fração de “coração” já tiver sido coletada, assim não se consome energia para destilar a fração de “cauda”. Nessa fração, acumulam-se os compostos menos voláteis e de maior peso molecular, como furfural, ácidos e álcoois superiores, a exemplo do ácido acético e do 2-butanol, os quais carregam sabor e aroma muito desagradáveis (GALINARO et al, 2008).

Da mesma forma que a cachaça industrial, a artesanal pode ser maturada em tanques de aço inoxidável ou envelhecida em barris e tonéis de madeira (SILVA, 2018). A este ponto, é interessante observar que a composição de madeiras do barril produz características sensoriais diferentes entre as bebidas, como mostrado na Tabela 1:

**Tabela 1.** Intensidade das características sensoriais de sabor, aroma e retrogosto de acordo com o tipo de madeira do barril de envelhecimento.

Madeira	Característica sensorial (sabor, aroma e retrogosto)						
	Floral	Frutado	Castanhas	Especiarias	Dulçor	Tânico	Resinoso
Amburana	Forte	Fraco	Fraco	Forte	Forte	Forte	Moderado
Bálsamo	Moderado	Forte	Fraco	Forte	Moderado	Forte	Forte
Carvalho	Fraco	Moderado	Moderado	Moderado	Forte	Fraco	Fraco
Castanheira	Fraco	Moderado	Forte	Moderado	Forte	Moderado	Fraco
Cumaru	Moderado	Fraco	Moderado	Forte	Forte	Moderado	Moderado
Eucalipto	Fraco	Moderado	Moderado	Moderado	Forte	Moderado	Fraco
Ipê	Fraco	Fraco	Forte	Moderado	Moderado	Forte	Fraco
Jaqueira	Moderado	Moderado	Moderado	Fraco	Forte	Fraco	Fraco
Jequitibá	Fraco	Fraco	Moderado	Fraco	Forte	Fraco	Fraco
Putumuju	Forte	Moderado	Fraco	Moderado	Forte	Fraco	Fraco

Fonte: adaptado de Januzzi (2023).

### 2.1.3. O Engenho da Toca

A Fazenda da Toca é uma propriedade rural adquirida em 1963 por Joseph Albert Van Sebroeck. Dentro de seus limites, estão o Engenho da Toca (unidade produtora de cachaça artesanal) e a Cachoeira da Toca (atrativo turístico natural que compreende 3 quedas d’água com poços para banho). Segundo Martins (2019), no registro de compra da propriedade, o engenho é descrito como:

[...], uma casa de moradia modesta, de tijolos, coberta de telhas, onde está instalada uma fábrica de aguardente com derivação de água para força motriz, roda d’água, moenda de cana, alambique, depósito de fermentação, tonel para a conservação de aguardente e demais pertences, (...), assim como marcas indispensáveis à fabricação de aguardente. (MARTINS, 2019, p. 12)

A partir da criação do Parque Estadual de Ilhabela (PEIb), em 1977, grande parte da Fazenda da Toca foi tombada (cerca de 95% da área), incluindo das terras que outrora eram utilizadas para o plantio da cana-de açúcar, matéria-prima da cachaça. Este fato levou à necessidade de importação da cana de outro município, o que encareceu o processo e limitou a capacidade produtiva do engenho.

O processo de produção da cachaça no Engenho da Toca é semelhante ao já descrito na seção 2.1.2.

Ao longo da história do Engenho da Toca, o processo de moagem da cana-de-açúcar evoluiu por meio de três tipos de moendas. A primeira era feita de madeira e acionada pela roda d'água; a segunda era impulsionada por um motor a diesel; e a terceira, a qual está em uso no atual processo produtivo, é movida por energia elétrica. A garapa produzida é filtrada e padronizada em graduação de brix, para então, seguir para as dornas de fermentação.

Antigamente, o fermento utilizado era o fermento selvagem, obtido pela fermentação natural de fubá e mandioca: assim que esses “azedassem”, forneciam naturalmente as leveduras essenciais para o processo fermentativo. Contudo, essa prática apresentava o risco significativo de contaminação por outras bactérias, razão pela qual não é mais recomendada. Atualmente, é obrigatório o uso de fermento selecionado comercial e a utilização de todos os equipamentos feitos de aço inoxidável para garantir a qualidade do processo fermentativo.

Após esta etapa, o alambique de cobre, adquirido em 1976, destila a garapa fermentada, resultando em aproximadamente 60 a 70 litros de cachaça de coração. O destilado deve ser imediatamente resfriado e, em seguida, armazenado em tonéis de inox para estabilização, pelo período de 3 meses. Após essa etapa, segue para envelhecimento nos barris de carvalho ou de amburana. Ainda são produzidos outros dois tipos de bebida: a aguardente composta especial de Cambuci (aguardente envelhecida com cambuci, por um período de 1 ano), e as aguardentes compostas saborizadas com gengibre, cravo e canela, maracujá e cambuci (as quais são acrescidas de xarope saborizante e possuem graduação alcoólica de 22°GL). O espaço do engenho, antes totalmente dedicado à produção, agora divide-se entre o processo no patamar superior e armazenamento, venda e recepção turística no inferior.

#### **2.1.4. A cachaça na gastronomia**

Pouco conhecimento tem-se a respeito do histórico do uso da cachaça na gastronomia, uma vez que esta bebida é frequentemente relatada apenas como aperitivo ou acompanhando pratos regionais. Uma das menções da cachaça na gastronomia é relacionada ao preparo do peru para festejos de Natal, batizado, noivado ou casamento, conforme relata Maior (1985):

[...] à primeira vista, a maneira pela qual o peru é abatido parece a forma mais humana possível, sem sentir a cada afiada lhe cortando o pescoço vermelho e cheio de penduricalhos, embriagado com a cachaça que a cozinheira lhe dá, não por piedade, mas para a sua carne ficar mais tenra e muito mais gostosa. (MAIOR, 1985, p. 52 apud SILVA, 2018, p.43).

Nos últimos anos, a cachaça tem sido cada vez mais utilizada na culinária como ingrediente, tanto para dar sabor aos alimentos, como também para trazer um caráter exótico e uma “brasilidade” às preparações (SILVA, 2018). A cachaça pode ser usada em flambados de frutas (como bananas e pêssegos), marinadas, molhos, sobremesas e, até mesmo, em pratos principais, como feijoada e carnes.

- Marinadas e molhos: a cachaça é frequentemente empregada em marinadas de carnes, peixes e aves, devido ao seu teor alcoólico que ajuda a amaciar as proteínas. Além disso, é um ingrediente-chave de molhos ricos em sabor, como o molho de cachaça com frutas, que acompanha carnes grelhadas, ou ainda molhos encorpados que acompanham carnes de caça, como o javali (FRIBOI, 2021).
- Sobremesas: na confeitaria, a cachaça é usada em sobremesas como bolos, tortas, doces, geleias e caldas. A rosquinha de pinga é um exemplo clássico do uso desta bebida dentro da confeitaria (SILVA, 2018).
- Coquetéis: a cachaça é a base de diversos coquetéis brasileiros renomados, como a Caipirinha<sup>4</sup> e o Rabo de Galo (cachaça e vermute tinto) (SILVA, 2018); especialmente em Ilhabela, uma versão da caipirinha tradicional ganha a folha de mexerica mimosa como diferencial (ROSSI, 2022).
- Infusões e aromatizações: A cachaça frequentemente serve como base para infusões com ervas, especiarias, frutas e, até mesmo, animais como cobras, escorpiões, lacraias e caranguejos (SILVA, 2018). Essas infusões tanto são empregadas na criação de coquetéis artesanais e pratos especiais, como também são utilizadas na medicina popular (MENDES, 2015).

Para utilizar cachaça corretamente dentro das preparações, é importante lembrar que ela deve ser adicionada com moderação. O excesso de álcool pode

---

<sup>4</sup> Segundo o decreto federal nº 4.851, de 2 de outubro de 2003, “caipirinha é a bebida típica brasileira, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida exclusivamente com cachaça, acrescida de limão e açúcar”.

alterar o sabor dos alimentos e prejudicar o resultado da receita. Além disso, é importante escolher uma cachaça de boa qualidade para utilizar na preparação. A certificação da cachaça é um modo pelo qual uma terceira parte independente provê garantia escrita de que um determinado produto está em conformidade com requisitos especificados (SILVA et al, 2007).

Em outra mão, a harmonização de bebidas e alimentos é uma prática que tem ganhado cada vez mais espaço na gastronomia. Segundo o blog Cachaçaria Nacional (2018), a cachaça branca pode ser harmonizada com crepes com recheios leves, frutos do mar, carnes brancas, filés de tilápia, bolinhos de bacalhau, torradas com patê e queijos brancos. Já a cachaça envelhecida, por possuir uma complexidade sensorial maior, harmoniza melhor com alimentos mais calóricos, ricos em gorduras e também com carnes vermelhas.

## **2.2. Materiais e Métodos**

### **2.2.1. Pesquisa bibliográfica**

A pesquisa bibliográfica começou com a definição do objetivo e escolha de palavras-chave para a consulta em buscadores de trabalhos acadêmicos. Assim, o objetivo foi o de procurar artigos científicos, trabalhos acadêmicos (Trabalhos de Conclusão de Curso, monografias, dissertações, teses), resumos de trabalhos apresentados em eventos e trechos de livros que trouxessem as palavras-chave escolhidas. Para estas, foram usados os termos “cachaça” e “aguardente de cana” como palavras principais (aquelas que deveriam aparecer obrigatoriamente na consulta e, para tanto, eram inseridas entre aspas dentro do campo de consulta), seguidas de “gastronomia”, “turismo”, “cultura”, “caiçara”, “litoral norte” e “Ilhabela” como palavras secundárias, as quais eram conectadas às principais pelo operador booleano “AND”.

O principal buscador utilizado para a pesquisa bibliográfica foi o “Google Acadêmico”, sendo que alguns resultados também puderam ser identificados por consulta simples no buscador tradicional “Google”, tomando-se o cuidado de verificar se a instituição que produziu o material era voltada para a pesquisa científica ou era tocada por entusiastas da bebida. Além destes, também foram pesquisados

trabalhos dentro do acervo particular do autor deste trabalho.

Não foi aplicada nenhuma regra para exclusão de trabalhos devido a sua data de produção, uma vez que a pesquisa se centra em explorar a produção da cachaça através dos anos; logo, trabalhos antigos (com mais de 10 anos) apresentaram igual relevância assim como artigos recentes.

Todos os trabalhos selecionados para compor a revisão bibliográfica e para sustentar posteriores explicações dos resultados tiveram a sua referência bibliográfica produzida eletronicamente, com o auxílio do site “referenciabibliografica.net”, utilizando-se o padrão da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

### 2.2.2. Desenvolvimento do prato

Para a criação do prato, foram levados em consideração alguns critérios:

- Garantir a presença notável do sabor da cachaça, sem que a sensação alcoólica dominasse a experiência gustativa;
- Utilizar ingredientes típicos da culinária caiçara, respeitando e celebrando suas tradições;
- Minimizar o uso de processos complexos de transformação dos alimentos, mantendo a simplicidade na preparação;
- Excluir ingredientes contendo glúten e lactose, tornando o prato acessível a pessoas com intolerâncias alimentares;
- Assegurar que a preparação fosse autêntica e original, evitando meras adaptações de pratos existentes que incorporassem cachaça;
- Apresentar o prato como uma estrela na mesa, destacando-o sem que fosse considerado um simples acompanhamento ou uma opção adicional.

Seguindo essas diretrizes, optou-se por combinar mandioca, leite de coco, açúcar e cachaça para criar uma sobremesa congelada no estilo *gelato* italiano, um tipo de sorvete conhecido por sua textura densa e cremosa.

Para maximizar a experiência do prato, foram elaborados também dois acompanhamentos: um *chantilly* (produzido com base em preparado vegetal para *chantilly* sabor creme) saborizado com cachaça e melado de cana, e *croûtons* de mandioca empanados em açúcar com canela. A ficha técnica da preparação encontra-se no apêndice A.

Para a confecção do *gelato*, os principais processos empregados foram: seleção, limpeza e descascamento da mandioca; cozimento da mandioca em água, com posterior secagem e fritura em óleo vegetal; mistura dos ingredientes do preparo do *gelato* em liquidificador, armazenamento em *freezer* para permitir o ganho de textura semissólida. Para o complemento de *chantilly* saborizado com melado de cana e cachaça, os processos empregados foram: refrigeração do preparado vegetal para *chantilly*, com posterior aeração com auxílio de batedeira elétrica, e adição dos ingredientes saborizantes (melado de cana e cachaça). Por fim, para o complemento de *croûtons* de mandioca frita empanados em açúcar com canela, os processos empregados foram: seleção, limpeza e descascamento da mandioca; cozimento da mandioca em água, com posterior secagem e fritura em óleo vegetal; picagem da mandioca em pedaços pequenos e empanamento em mistura de açúcar com canela em pó.

O empratamento da sobremesa foi considerado como livre, uma vez que fica a critério do cozinheiro montar de acordo com sua preferência. Observou-se que, para uma melhor harmonia de sabores, deve-se utilizar no empratamento a proporção de 4 partes de *gelato*, para 2 partes de *chantilly*, para 1 parte de *croûtons*.

### **2.2.3. Análise sensorial**

A análise sensorial de uma preparação gastronômica envolve avaliar cuidadosamente os elementos que afetam os sentidos humanos, como o paladar, o olfato, a visão, a textura e até o som da refeição, dependendo do contexto. Para conduzir a análise sensorial da preparação desenvolvida, foram seguidas as seguintes etapas:

1. Seleção do grupo de provadores: os provadores foram os alunos do curso técnico em Gastronomia (Etec de São Sebastião, classe descentralizada CIP – Centro Integrado Profissionalizante), devido a sua qualificação e *expertise* em análise cuidadosa de preparações gastronômicas. Os provadores receberam um breve treinamento antes da análise, sobre o correto preenchimento da ficha de avaliação; adicionalmente, foram informados de que a preparação possuía bebida alcoólica em sua composição. Nenhum outro detalhe da composição da preparação foi revelado antes da análise, a fim de mantê-la imparcial.

2. Preparação dos pratos: todas as porções servidas foram preparadas da mesma forma e em condições idênticas para garantir resultados consistentes. Cada porção era constituída de 20g do *gelato* disposto em copo descartável, acrescida de 10g do acompanhamento de *chantilly* com melado de cana e cachaça, e 5g do acompanhamento de *croûtons* de mandioca.
3. Organização da análise: a avaliação sensorial foi realizada com a participação de dois avaliadores simultaneamente, cada um deles com a sua ficha de avaliação individual. Para eliminar resíduos de sabores anteriores, os avaliadores eram instruídos a ingerir pequenos goles de água com gás, e para renovar o olfato, uma porção de pó de café estava à disposição para ser cheirada. A sessão de avaliação ocorreu em um ambiente reservado, proporcionando um local de total concentração aos avaliadores. O procedimento de análise teve início com a avaliação das características visuais, seguida pela análise das características olfativas, posteriormente as características de sabor, e por fim, as características gerais.
4. Critérios de avaliação: dentro da análise sensorial, procedeu-se à avaliação de características visuais, olfativas, de sabor e gerais. As características visuais abrangeram a aparência geral e a harmonia das cores. Nas características olfativas, foram incluídos o aroma de cachaça e a detecção de qualquer aroma indesejado. As características de sabor envolveram a percepção do sabor da cachaça, a doçura, o equilíbrio de sabores, a intensidade de sabores, o sabor residual, a textura e a detecção de quaisquer sabores indesejados. Por fim, as características gerais abarcaram a avaliação da aceitabilidade global, a originalidade e a presença de ingredientes típicos da culinária caiçara.
5. Análise de dados: após a conclusão da análise sensorial, os dados foram compilados e utilizados para calcular a média das avaliações. Com o intuito de apresentar os resultados de maneira mais eficaz, as notas individuais e a média foram representadas graficamente por meio de gráficos de barras. Além disso, através das respostas fornecidas, foi possível traçar um panorama abrangente da experiência sensorial da sobremesa.  
A ficha de análise sensorial empregada encontra-se no apêndice B.

## 2.3. Resultados e Discussões

### 2.3.1. Elaboração do prato (experimentação gastronômica)

#### 2.3.1.1. Escolha da cachaça

Dado que o Engenho da Toca é o único produtor atual de cachaça artesanal em Ilhabela, foram experimentadas as suas variedades comerciais "prata", "carvalho" e "amburana" dentro da receita de *gelato*. Devido à natureza gelada e doce da preparação, a escolha recaiu sobre a cachaça envelhecida em carvalho, uma vez que essa versão oferece uma interessante complexidade de notas amadeiradas que se destacam de maneira mais definida dentro de uma composição fria. Por outro lado, a cachaça envelhecida em amburana, com suas características florais evidentes, introduziu uma sensação de dulçor excessivo à sobremesa, sendo assim excluída da receita principal; seu uso foi realizado na aromatização do *chantilly* com melado de cana, apenas com a finalidade de carregar algumas notas adicionais de aroma. A cachaça "prata" não foi escolhida para nenhuma etapa da preparação devido à sua baixa complexidade de sabor e aroma frente às cachaças envelhecidas.

Estudos de análise química de bebidas destiladas mostram que a cachaça compartilha com o whisky, rum e conhaque diversos compostos flavorizantes responsáveis pelas notas de sabor e aroma (BARNES et. al, 2022). Isso se deve, especialmente, ao envelhecimento em contato com a madeira dos barris, o que torna possível a micro-oxigenação da bebida (oxidando lentamente os compostos de aroma e sabor desagradáveis) e a absorção de compostos secundários produzidos pela árvore utilizada no barril (ALCARDE et al., 2014; BORTOLETTO et al., 2021). Assim, preparações que tradicionalmente utilizam estas bebidas podem se beneficiar de sua substituição pela cachaça, sem perder complexidade sensorial; esta pode ser uma solução interessante para a incorporação da cachaça artesanal dentro do cenário gastronômico regional, valorizando-a perante outras bebidas tradicionais de origem estrangeira.

A seleção da cachaça também se depara com a influência do *terroir*, um conceito desenvolvido para abranger as características distintas que uma determinada localização geográfica confere a um produto específico, notadamente

do café e do vinho. No entanto, Silva (2018) destaca que, no universo das bebidas destiladas, o *terroir* está mais vinculado aos processos de produção específicos da região do que à matéria-prima em si. Isso é respaldado pelo fato de que, mesmo que o Engenho da Toca obtenha sua cana-de-açúcar de outra cidade, seus métodos, práticas e equipamentos são singulares e fruto de um processo histórico, conferindo à cachaça características sensoriais distintas, até mesmo em comparação com outras possíveis destilarias da região. Dessa forma, evidencia-se a importância de utilizar a matéria-prima local, pois isso valoriza as práticas de produção regionais, fortalece os saberes, fazeres e sabores que são parte integrante do patrimônio cultural imaterial da cidade.

### 2.3.1.2. Escolha dos ingredientes complementares

Para compor a sobremesa completa foram utilizados como ingredientes complementares:

- Mandioca: cuja função foi dar corpo, textura e volume para a sobremesa;
- Leite de coco: cuja função foi permitir a emulsificação das gorduras com o meio líquido, além de suavizar o sabor da sobremesa;
- Açúcar: cuja função foi de agregar dulçor;
- Preparado vegetal para *chantilly* sabor creme (*chantilly* vegetal): cuja função foi aumentar a aeração da sobremesa na forma de um complemento opcional;
- Melado de cana: cuja função foi saborizar o *chantilly* vegetal, remetendo à cana-de-açúcar e, conseqüentemente, intensificando o sabor da cachaça;
- Mistura de açúcar e canela: cuja função foi empanar os *croûtons* de mandioca para absorver o excesso de gordura da fritura e acrescentar dulçor e aroma de especiarias ao complemento opcional.

Dentre estes, dois ingredientes merecem um destaque por sua relevância na gastronomia e na tradição caiçara: a mandioca e o leite de coco.

A mandioca desempenha um papel fundamental na culinária típica caiçara, sendo cultivada em pequenas roças e incorporada em pratos tradicionais, geralmente na forma de farinha ou tapioca (BARSALINI, 2022). Devido à sua rica concentração de amidos, habilidade de formação de gel e sabor suave, foi escolhida como ingrediente principal para conferir a base cremosa ao *gelato*. No entanto, considerando a solubilidade dos congêneres da cachaça em etanol e a miscibilidade

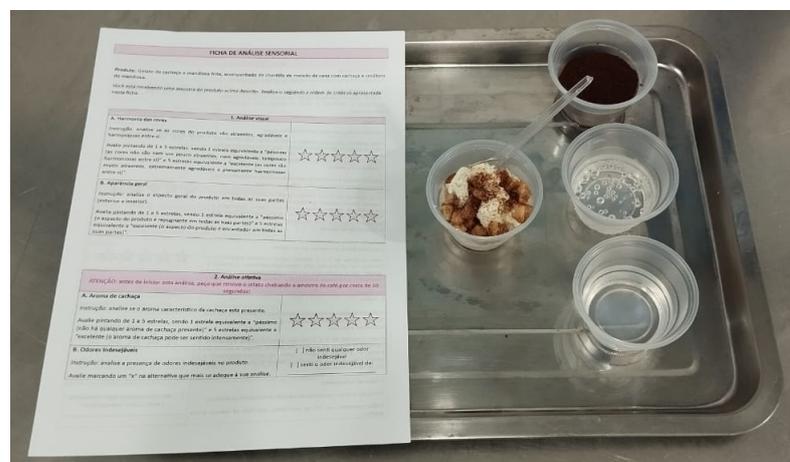
deste em lipídeos, optou-se por incorporar a mandioca frita em óleo vegetal à receita, em oposição à mandioca cozida ou à tapioca. Essa escolha não apenas preservou as propriedades da mandioca, mas também introduziu gordura à preparação sem a necessidade de adição separada, possibilitando ainda um ganho de complexidade de sabor por meio da reação de Maillard e da caramelização dos carboidratos da mandioca durante o processo de fritura (PRATI, BERBARI, 2009).

O leite de coco exerce a importante função de emulsionar as gorduras em um meio aquoso, resultando em uma textura homogênea e aveludada para o *gelato*. Optar pelo leite de coco em vez do leite de vaca não apenas se justifica pela ausência de compostos que podem causar alergias em pessoas sensíveis, como a lactose e a proteína do leite de vaca, mas também está alinhado com a tradição do uso do coco em preparações gastronômicas características de regiões litorâneas (BELTRAN et al., 2020; CARVALHO, COELHO, 2009; NEVES, 2014).

### 2.3.2. Análise sensorial

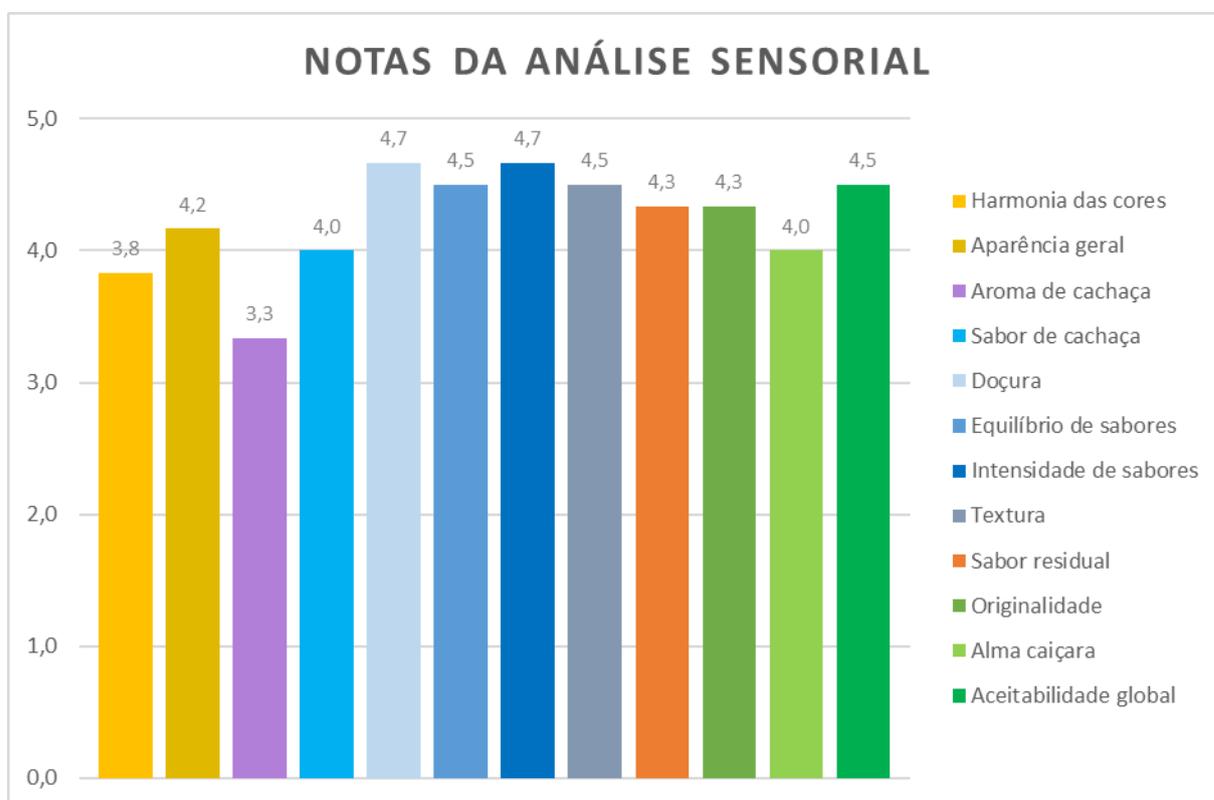
A análise sensorial foi realizada na data de 10/11/2023, com a comunidade interna do curso técnico de Gastronomia (Etec de São Sebastião, classe descentralizada CIP – Centro Integrado Profissionalizante), totalizando seis provadores.

Para as notas foi utilizada uma escala hedonística de 1 a 5 estrelas, sendo sempre a nota de “1 estrela” considerada a mais insatisfatória, e a nota de “5 estrelas” a mais satisfatória para o critério analisado pelo provador. As amostras foram servidas de acordo com a figura 2.



**Figura 2.** Composição individual da análise sensorial: ficha de análise sensorial, amostra do produto a ser analisado, itens para limpeza do olfato e paladar (de cima para baixo: pó de café, água com gás, água fria). Fonte: do autor (2023).

Os resultados da análise sensorial foram tabelados e a média das notas de cada critério foi utilizada para a construção de um gráfico (Figura 3).



**Figura 3.** Gráfico dos resultados da análise sensorial da sobremesa elaborada. Fonte: do autor (2023).

Pela análise destes resultados, observa-se que, no geral, a sobremesa foi bem aceita pelos provadores, uma vez que para todos os critérios, obteve uma média de notas acima de 3.

Dentre os pontos mais bem avaliados estiveram a doçura e a intensidade de sabores (ambas com média 4,7); o equilíbrio de sabores, a textura e a aceitabilidade global (ambos com média 4,5); seguido pelo sabor residual e originalidade (ambos com média 4,3); a aparência geral (média 4,2); e, por fim, o sabor de cachaça e a alma caiçara (ambos com média 4,0). Com isto, todos os critérios avaliados para sabor, sabor residual e análise global mostraram resultados satisfatórios.

Nos pontos com avaliação inferior, estiveram a harmonia de cores (média 3,8) e o aroma de cachaça (média 3,3). Estes resultados refletem os dois principais pontos a serem melhorados na sobremesa. Em primeiro lugar, todos os constituintes da sobremesa possuem cores dentro dos mesmos tons pastel: o *gelato* possui uma cor bege por conta da mandioca frita e da cachaça envelhecida; o *chantilly* possui uma cor de areia por conta do melado de cana; e os *croûtons* possuem cor marrom

clara por conta da mandioca frita e da canela. Essa semelhança de tons pode, ao mesmo tempo, tornar a sobremesa harmoniosa visualmente, mas também trazer um aspecto monótono e pouco apetitoso. Uma possível solução para esse caso seria o uso de ingredientes com pigmentos naturais, os quais poderiam matizar em outras tonalidades partes da sobremesa, como a cúrcuma (amarelo) e a folha de mexerica (verde), muito embora possam acrescentar outras notas de sabor.

Outro ponto que não recebeu notas altas foi o aroma de cachaça. De fato, numa preparação gelada, a volatilização do álcool é mais lenta e, conseqüentemente, também arrasta consigo menos substâncias aromáticas que nele são miscíveis (SILVA, 2018). Porém, um aumento no conteúdo de cachaça da sobremesa, com a finalidade de intensificar essa volatilização de compostos aromáticos, poderia ter efeito negativo nas notas de sabor, uma vez que o excesso destes compostos iria acentuar a presença alcoólica da bebida na composição. Adicionalmente a esse ponto, um relato escrito na ficha de análise sensorial, indicou a presença de sabores e odores indesejáveis de fritura, carregados para a sobremesa por conta da fritura da mandioca. Assim, uma alternativa para maximizar o aroma da cachaça na preparação, sem alterar o conteúdo de bebida utilizado, seria reduzir outros odores que podem se sobressair, como o da fritura. Essa situação pode ser avaliada utilizando-se a mandioca frita sem a presença de óleo, como nas fritadeiras tipo “air fryer”.

Outra alternativa é o cobrimento de toda a superfície do *gelato* com plástico filme, a fim de evitar seu contato com o ar, mesmo dentro do freezer; isso pode reduzir as reações de lipo-oxidação ocasionadas pelo contato do oxigênio atmosférico com os lipídeos da superfície da preparação, fazendo com que a formação de compostos com aroma e sabor rançosos, típicos de “fritura velha”, pudesse ser evitada (SARANTÓPOULOS et al., 2002).

Assim, a análise sensorial mostrou que a sobremesa cumpre com seu propósito de enaltecer a cachaça, mas ainda possui pontos a serem melhorados em trabalhos futuros. Outra questão crucial foi que o número de provadores na análise sensorial foi muito aquém do que seria o recomendado, fazendo com que estatísticas mais robustas não pudessem ser aplicadas ao trabalho.

### 3. CONCLUSÃO

O trabalho evidenciou que a cachaça artesanal de Ilhabela é um ingrediente que pode ser apresentado dentro de uma preparação gastronômica autêntica. A cachaça é uma bebida de extensa expressão na cultura caiçara e alicerça a raiz histórica de Ilhabela, no entanto, sua importância se tornou esquecida por conta da decadência que sofreu ao longo dos anos, estando hoje reclusa a um único engenho produtor, o Engenho da Toca. Ainda assim, a cachaça artesanal produzida apresenta complexidade de sabores e aromas, e pôde ser utilizada com sucesso na produção de uma preparação gastronômica autêntica. Apesar de apresentar pontos a serem melhorados, a sobremesa de *gelato* de mandioca e cachaça, acompanhado por *chantilly* saborizado com melado de cana e cachaça, e *croûtons* de mandioca frita empanados em açúcar com canela é uma preparação original e bem aceita após análise sensorial, podendo ser incorporada no cenário gastronômico do litoral norte de São Paulo.

### REFERÊNCIAS

ALCARDE, A. R.; SOUZA, L. M.; BORTOLETTO, A. M. Formation of volatile and maturation-related congeners during the aging of sugarcane spirit in oak barrels. **Journal of the Institute of Brewing**: v. 120, f. 4, 2014.

ALCARDE, A. R.; BORTOLETTO, A. M. Aguardente de Cana Bidestilada , *In*: VENTURI FILHO, W. G. (Org.). **Bebidas Alcoólicas**: Ciência e Tecnologia. 2 ed. São Paulo: Blucher. 2016. cap. 15. p. 349-358.

ANP. Distribuição de royalties – 2022. **Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis**, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anp/pt-br/assuntos/royalties-e-outras-participacoes/royalties>, acesso em 15 out. 2023.

ARAÚJO, R. Dicas de harmonização de pratos com cachaça. **Blog Cachacaria Nacional**, 2018. Disponível em: <https://blog.cachacarianacional.com.br/dicas-de-harmonizacao-de-pratos-com-cachaca/>, acesso em 17 nov. 2023.

BARNES, Q.; VIAL, J.; THIÉBAUT, D.; DE SAINT JORES, C.; STEYER, D.; CONTAMIN, M.-A.; PAPAICONOMOU, N.; FERNANDEZ, X. Characterization of flavor compounds in distilled spirits: developing a versatile analytical method suitable for micro-distilleries. **Foods**: v. 11, p. 3358, 2022.

BARSALINI, H. Culinária Caiçara e suas “tradições”. **Entre Sabores**, 2022. Disponível em: <https://entresabores.com.br/culinaria-caicara-e-suas-tradicoes/>, acesso em 15 nov. 2023.

BELTRAN, L. B.; RASPE, D. T.; CASTILHO, P. A.; SOUSA, L. C. S. de; FIOROTO, C.

K. S.; VIEIRA, A. M. S.; MADRONA, G. S. Development of vegan chocolate ice cream formulated with sweet potatoes and coconut milk. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 3, p. 15274 – 15284, 2020.

BENDAZZOLI, C. **Apostila “Curso tour histórico para guias e Etec – Módulo 1”**. Prefeitura Municipal de Ilhabela, 2019. 18p.

BORTOLETTO, A. M.; SILVELLO, G. C.; ALCARDE, A. R. Aromatic profiling of flavor active compounds in sugarcane spirits aged in tropical wooden barrels. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 24, e2019071, 2021.

BRASIL. Decreto nº 4.851, de 2 de outubro de 2003. Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial da União**, DF, 2003.

CAPONERO, M. C. **Festejando São Benedito: a congada em Ilhabela, recurso cultural brasileiro**. 2009. 314 f. Dissertação (Mestrado em Estética e História da Arte) - Programa Interunidades de Pós-Graduação em Estética e História da Arte - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

CARVALHO, M. R. A. C. G. P.; COELHO, N. R. A. Leite de Coco: aplicações funcionais e tecnológicas. Goiânia: **Revista Estudos - Vida e Saúde**, v. 36, n. 4, p. 851–865, 2010. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/estudos/article/view/1135>, acesso em 16 nov. 2023.

CIRINO, G. **Uma etnografia da devoção a São Benedito no litoral norte de São Paulo**. 2012. 342 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de São Paulo, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2012.

CONSUMO de cachaça no Brasil caiu 23,8% durante a pandemia. **Diário de Goiás**, 2021. Disponível em: <https://diariodegoias.com.br/consumo-de-cachaca-no-brasil-caiu-238-durante-a-pandemia/188613/>, acesso em 23 set. 2023.

FRANÇA, A. **A ilha de São Sebastião: estudo de geografia humana**. São Paulo, FFLCH/USP, Boletim 178, Geografia nº 10, 190p, 1954.

FRIBOI. Manual da carne com cachaça. **Academia da carne Friboi**, 2021. Disponível em: <https://www.academiadacarnefriboi.com.br/dicas/manual-da-carne-com-cachaca/>, acesso em 14 nov. 2023.

GALINARO, C. A.; SILVA, A. A. da; CARDOSO, D. R.; FRANCO, D. W. Perfil dos compostos secundários nas frações (cabeça, coração e cauda) da cachaça. 2008, **31ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química**. In: Resumos... São Paulo: SBQ, 2008. Disponível em: <http://sec.s bq.org.br/cdrom/31ra/resumos/T1033-2.pdf>, acesso em 14 nov. 2023.

IBGE. Cidade de São Paulo concentra 10,3% do PIB do país em 2019. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2022. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de->

noticias/releases/32596-cidade-de-sao-paulo-concentra-10-3-do-pib-do-pais-em-2019, acesso em 12 out. 2023.

ILHABELA quer transformar a cachaça em atração turística. Caraguatatuba: **Notícias das Praias**, 2023. Disponível em: <https://noticiasdaspraias.com/2023/04/16/ilhabela-quer-transformar-a-cachaca-em-atracao-turistica/>, acesso em 12 out. 2023.

JANUZZI, F. Madeiras para envelhecimento da cachaça. **Mapa da cachaça**, 2023. Disponível em: <https://mapadacachaca.com.br/artigos/madeiras-para-envelhecimento-da-cachaca/>, acesso em 06 nov. 2023.

MARTINS, B. M. van S. L. S. **O Engenho da Toca**. Apostila. 24p. Ilhabela, 2019.

\_\_\_\_\_. **Lastros de memória, novas perspectivas do patrimônio e os Engenhos de Ilhabela**. 2022. 210 p. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2022.

MENDES, H. Homem vende cachaça à base de cobra, escorpião e aranha na Bahia. **Portal G1 BA**, 2015. Disponível em: <https://g1.globo.com/bahia/noticia/2015/08/homem-vende-cachaca-base-de-cobra-escorpiao-e-aranha-na-bahia.html>, acesso em 14 nov. 2023.

MERLO, M. **Memória de Ilhabela: faces ocultas, vozes no ar**. São Paulo: EDUC – FAPESP, 2000. 188 p.

NEVES, L. K. S. **Coco: origem e influência na gastronomia do recôncavo baiano**. 2014. 50 p. Trabalho de conclusão de curso (Bacharel em Gastronomia) - Universidade Federal da Bahia, [S. I.], 2014.

PEREIRA, K. T. B.; VIEIRA, E. T.; GALVÃO JR., L. da C.; DOS SANTOS, M. J. Desenvolvimento social e econômico: os impactos do turismo no município de Ilhabela/SP. **Informe GEPEC**, v. 23, p. 154–171, 2019. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/gepec/article/view/22750>, acesso em 20 out. 2023.

PRATI, P.; BERBARI, S. A. G.. Avaliação sensorial de produtos estruturados de mandioca pré-fritos congelados cobertos com filme comestível composto, ao longo do armazenamento congelado. Botucatu: **XIII Congresso Brasileiro da Mandioca**. In: Resumos expandidos, volume 5 (especial), 2009.

ROSA, C. A.; SOARES JUNIOR, A. M.; FARIA, J. B. Cachaça de Alambique, In: VENTURI FILHO, W. G. (Org.). **Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. 2 ed. São Paulo: Blucher. 2016. cap.16. p. 359 - 369.

ROSSI, D. M. Caipirinha inventada em Ilhabela é opção fácil e barata para dias de calor. **Nova Imprensa**, 2022. Disponível em: <https://novaimprensa.com/2022/01/caipirinha-inventada-em-ilhabela.html>, acesso em 14 nov. 2023.

SARANTÓPOULOS, C. I. G. L.; OLIVEIRA, L. M. de; CANAVESI, E. Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis. 2. Ed., Campinas: **CETEA/ITAL**,

2002. 213p.

SILVA, A. N. R. S. da; ECKSCHMIDT, A.; VARVAKIS, G.; HORII, J. Produção de cachaça: uma análise do processo de certificação. *In: Encontro nacional de engenharia de produção*, 27., 2007, Foz do Iguaçu.

SILVA, J. M. da. **Cachaça: História, gastronomia e turismo**. São Paulo: Editora Senac. 2018. 322p.

## APÊNDICE A – Ficha técnica da preparação da sobremesa

FICHA TÉCNICA						
NOME DO PRATO	<i>Gelato de cachaça e mandioca frita, com chantilly de melado de cana com cachaça e croûtons de mandioca</i>			PREPARAÇÃO:	Sobremesa	
INGREDIENTES	MP (Kg/L)	MC (UND)	PL (Kg/L)	PC (Kg/L)	CUSTO TOTAL	CUSTO DA RECEITA
Mandioca (limpa e cozida)	0,420	5 xícaras (chá)	0,360	0,470	R\$2,20	R\$ 0,93
Leite de coco	0,200	1 frasco pequeno	0,200	0,200	R\$6,39	R\$ 1,28
Açúcar refinado	0,100	5 colheres (sopa)	0,100	1,000	R\$6,94	R\$ 0,69
Cachaça envelhecida em carvalho	0,045	2 colheres (sopa)	0,045	0,275	R\$70,00	R\$ 3,15
Cachaça envelhecida em amburana	0,230	1 colher (sopa)	0,023	0,275	R\$65,00	R\$ 14,95
Preparado vegetal para creme chantilly	0,200	1 caixa pequena	0,200	0,200	R\$5,90	R\$ 1,18
Melado de cana	0,040	2 colheres (sopa)	0,040	0,250	R\$11,98	R\$ 0,48
Canela em pó	0,005	1 colher (sopa)	0,005	0,500	R\$10,99	R\$ 0,05
Óleo vegetal q.b.	0,900	1 garrafa	0,900	0,900	R\$9,94	R\$ 8,95
<b>TOTAL</b>					<b>R\$187,14</b>	<b>R\$ 21,79</b>
RENDIMENTO	280 g	TEMPO DE PREPARO	3 horas	GRAU DE DIFICULDADE	Intermediário	
Nº PORÇÕES	8	TAMANHO DA PORÇÃO	35 g	CUSTO DA PORÇÃO	R\$ 2,72	
MODO DE PREPARO						
1. Aquecer o óleo vegetal e fritar a mandioca em imersão até que atinja a cor dourada; após isso, remover da fritura e deixar escorrendo sobre papel toalha.						
Preparo do gelato:						
2. Porcionar 80 g da mandioca frita e picar grosseiramente; reservar.						
3. Bater no liquidificador a cachaça envelhecida em carvalho junto com o leite de coco e 40 g (2 colheres de sopa) de açúcar.						
4. Com o liquidificador ligado, adicionar aos poucos a mandioca porcionada anteriormente, e bater até que a mistura engrosse.						
5. Transferir a mistura batida para um recipiente, cobrir com filme plástico (em contato com a mistura), tampar e levar ao freezer até que congele.						
Preparo dos croûtons:						
6. Em uma tigela, misturar o restante do açúcar com a canela em pó.						
7. Picar finamente o restante da mandioca frita e empanar na mistura de açúcar com canela.						
Preparo do chantilly:						
8. Em uma xícara, misturar o melado de cana com a cachaça envelhecida em amburana.						
9. Preparar o chantilly batendo em batedeira, conforme as instruções da embalagem do produto.						
10. Incorporar a mistura de melado de cana com cachaça ao chantilly; manter sob refrigeração até o momento do uso.						
Montagem:						
11. Montar a sobremesa utilizando 20g (1 scoop) de gelato no fundo do recipiente, cobrir com 10g (1 colher de sopa) de chantilly e salpicar 5g de croûtons.						
UTENSÍLIOS UTILIZADOS	Medidores de cozinha, tigela, xícara, prato, colher, colher de sorvete (scoop), faca, placa de corte, recipiente para freezer com tampa, panela para fritura.					
CONSUMÍVEIS UTILIZADOS	Papel toalha, filme plástico.					
EQUIPAMENTOS UTILIZADOS	Balança digital, fogão, freezer, batedeira, liquidificador.					



## APÊNDICE B – Ficha de análise sensorial

### FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL

**Produto:** *Gelato* de cachaça e mandioca frita, acompanhado de *chantilly* de melado de cana com cachaça e *croûtons* de mandioca.

Você está recebendo uma amostra do produto acima descrito. Analise-o seguindo a ordem de critérios apresentada nesta ficha.

#### 1. Análise visual

##### A. Harmonia das cores

*Instrução:* analise se as cores do produto são atraentes, agradáveis e harmoniosas entre si.

Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (as cores não são nem um pouco atraentes, nem agradáveis, tampouco harmoniosas entre si)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (as cores são muito atraentes, extremamente agradáveis e plenamente harmoniosas entre si)”.



##### B. Aparência geral

*Instrução:* analise o aspecto geral do produto em todas as suas partes (exterior e interior).

Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (o aspecto do produto é repugnante em todas as suas partes)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (o aspecto do produto é encantador em todas as suas partes)”.



#### 2. Análise olfativa

**ATENÇÃO:** antes de iniciar esta análise, peça que renove o olfato cheirando a amostra de café por cerca de 10 segundos!

##### A. Aroma de cachaça

*Instrução:* analise se o aroma característico da cachaça está presente.

Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (não há qualquer aroma de cachaça presente)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (o aroma de cachaça pode ser sentido intensamente)”.



##### B. Odores indesejáveis

*Instrução:* analise a presença de odores indesejáveis no produto.

Avalie marcando um “x” na alternativa que mais se adequa à sua análise.

[ ] não senti qualquer odor indesejável

[ ] senti o odor indesejável de:

\_\_\_\_\_

<b>3. Análise de sabor</b>	
<b>ATENÇÃO: antes de iniciar esta análise, peça que limpe o paladar ingerindo o conteúdo de água gaseificada disponível junto à amostra!</b>	
<p><b>A. Sabor de cachaça</b></p> <p><i>Instrução:</i> analise se o sabor característico da cachaça está presente.</p> <p>Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (não há qualquer sabor de cachaça presente)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (o sabor de cachaça pode ser sentido intensamente)”.</p>	
<p><b>B. Doçura</b></p> <p><i>Instrução:</i> analise se a doçura do produto lhe agrada.</p> <p>Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (a doçura não me agrada nem um pouco, seja por estar muito doce, seja por estar pouco doce)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (a doçura está no ponto ideal e me agrada totalmente)”.</p>	
<p><b>C. Equilíbrio de sabores</b></p> <p><i>Instrução:</i> analise o equilíbrio de sabores do produto, verificando se há complexidade e se nenhum sabor rouba o seu paladar.</p> <p>Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (não há qualquer equilíbrio de sabores, pois um ou vários se sobressaem de maneira desagradável)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (o equilíbrio de sabores é bem balanceado, mostrando uma complexidade extremamente agradável)”.</p>	
<p><b>D. Intensidade de sabores</b></p> <p><i>Instrução:</i> analise a intensidade de sabores do produto, verificando o quão forte eles se apresentam ao seu paladar.</p> <p>Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (os sabores não têm intensidade nenhuma, o produto é ‘aguado’; OU os sabores têm uma intensidade exagerada, o produto é ‘enjoativo’)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (os sabores têm a intensidade adequada, é possível senti-los presentes, sem ser enjoativo)”.</p>	
<p><b>E. Textura</b></p> <p><i>Instrução:</i> analise a complexidade de texturas do produto na sua boca; observe a cremosidade, crocância, e presença texturas aeradas, aveludadas e oleosas.</p> <p>Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (a textura do produto me pareceu sempre a mesma OU a textura do produto, de alguma forma, me pareceu detestável)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (a textura do produto é complexa e me agradou plenamente)”.</p>	
<p><b>F. Sabores indesejáveis</b></p> <p><i>Instrução:</i> analise a presença de sabores indesejáveis no produto.</p> <p>Avalie marcando um “x” na alternativa que mais se adequa à sua análise.</p>	<p>[ ] não senti qualquer sabor indesejável</p> <p>[ ] senti o sabor indesejável de: _____</p>

**4. Análise de sabor residual**

**ATENÇÃO:** antes de iniciar esta análise, peça que limpe o paladar ingerindo o conteúdo de água disponível junto à amostra!

**A. Sabor residual**

*Instrução:* analise se o sabor residual deixado pelo produto em sua boca pode ser sentido e o quão agradável ele lhe parece.

Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (não há qualquer sabor residual a ser sentido OU o sabor residual não é agradável)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (o sabor residual está presente e é muito agradável)”.



**B. Sabores indesejáveis**

*Instrução:* analise a presença de sabores residuais indesejáveis no produto.

Avalie marcando um “x” na alternativa que mais se adequa à sua análise.

não senti qualquer sabor residual indesejável

senti o sabor residual indesejável de:

\_\_\_\_\_

**5. Análise global**

**A. Originalidade**

*Instrução:* analise se este produto lhe parece original, inovador, provocativo e inusitado.

Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (não percebi qualquer originalidade do produto)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (o produto é extremamente original, nunca imaginei nada parecido)”.



**B. Alma caiçara**

*Instrução:* analise se você percebeu a presença de ingredientes ou métodos de preparo tipicamente caiçaras no produto.

Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (não vi absolutamente nada de caiçara neste produto)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (o produto é totalmente caiçara pois usa somente ingredientes e métodos de preparo típicos)”.



**C. Aceitabilidade global**

*Instrução:* analise de forma geral o quanto você gostou do produto, pensando se tornaria a consumi-lo ou não.

Avalie pintando de 1 a 5 estrelas, sendo 1 estrela equivalente a “péssimo (espero jamais consumir este produto novamente)” e 5 estrelas equivalente a “excelente (desejo consumir este produto, de agora em diante, por todos os dias de minha vida)”.

