

PINGA

n o s i i i i i i i i i i i i i i i i
Informativo da Confraria de Cachaça Copo Furado - Rio de Janeiro, ago/set/out 2011 - nº22 - www.confrariacopofurado.com.br

Editorial

Nestes três meses, desde nossa edição número 21, notáveis acontecimentos trouxeram a cachaça para os meios de comunicação de massa.

Institucionalmente o Dia Nacional da Cachaça em 13 de setembro teve restrita repercussão na imprensa. Destacamos pela elegância da abordagem o artigo da congreira Deise Novakoski em sua coluna no Caderno Rio Show do jornal O Globo do dia 16. Leiam e lembrem-se para sempre deste belo texto.

Nos negócios, a empresa processadora e distribuidora da marca Sagatiba foi adquirida pela Campari por 26 milhões de dólares, evidenciando o valor da cachaça para ser incluída no portfólio de uma empresa mundial. A revista Playboy anunciou seu ranking de cachaças, como sempre recebido com desconfianças de misturar interesses marqueteiros no resultado, mas também mostrando que a cachaça é assunto para o público sofisticado ao qual se destina a revista.

A Expocachaça Dose-Dupla movimentou positivamente o mundo da cachaça em Belo Horizonte e em São Paulo. Nesta ocorreu um interessante ranqueamento por meio de degustação às cegas para escolha de um conjunto de cachaças com melhor atendimento às expectativas de um lista não contestada de degustadores. O resultado, dividindo as cachaças em brancas e envelhecidas sem distinguir madeiras usadas, foi apresentado em forma de lista em ordem alfabética, sem indicar uma vencedora absoluta. Novidade que interpretamos inteligente, para não dizer sábia, que merece nossa aprovação.

O SEBRAE continua com seu trabalho de apoio a empreendedores do setor e muitas novas cachaças vão aparecendo pelas feiras de agricultura familiar por todo o país, em geral surpreendendo pela evolução qualitativa geral que se observa ao provar.

Nesse sentido, da evolução em busca de qualidade e identidade do produto, cada vez mais entram na pauta as questões de tecnologia nos processos de produção e aqui no Estado do Rio de Janeiro tivemos a oportunidade de participar de dois eventos de marcante importância: o Encontro de Produtores de Quissamã e o Seminário de Cachaça em Vassouras. Cada um, dentro do contexto próprio, mostrou a busca do aperfeiçoamento técnico pelos participantes do setor produtivo da cachaça. Não importa que a vencedora não tenha sido uma cachaça de Quissamã. Importa que os produtores se encontraram, trocaram experiências e sem dúvida ganharam forças para continuar evoluindo em busca de melhorar seus produtos. Em Vassouras vimos o quanto se detem de conhecimento experimental sendo levado à prática nas lavouras de cana, nos alambiques e nas adegas de envelhecimento.

Ainda tivemos o início da reorganização da APACERJ, a Associação de Produtores e Amigos da Cachaça do Estado do Rio de Janeiro da qual a Confraria Copo Furado participou tão ativamente em seu impulso inicial, apoiando institucionalmente e com muito trabalho oferecido por confrades que assumiram ativamente o papel de Amigo da Cachaça. Marcado pela aprovação dos estatutos revisados e preparando a eleição da diretoria, prevista para 31 de outubro próximo, temos a esperança que este reinício traga bons frutos a todo o setor no Estado e cada vez mais e melhores cachaças para nossa satisfação de bebedores conhecedores e conscientes.

Fernando Porto

Coluna Deise Novakoski - O Globo

Rio de Janeiro 16/09/2011

Olá, querida cachaça.

Soube da sua tristeza e decepção esta semana, quando, mais uma vez, o dia 13 de setembro, Dia Nacional da Cachaça, passou despercebido. Compreendo seu desapontamento em não ter a sua data celebrada de norte a sul e de leste a oeste. Isso não se faz, logo com você, que é tão amigável e festeira.

Escrevo esta missiva não para me desculpar por aqueles que te esqueceram, mas para te dar notícias dos que te adoram e continuam batalhando por você. Pense bem, amiga de todas as frutas e especiarias, O quanto melhorou sua situação por estas terras. Antigamente, cachaça era sinônimo de populacho, nem era servida nos bares.

Você se lembra daquela vez que eu pedi uma dose de cachaça em um bar em Copacabana e o garçom se recusou a servir? Eu ponderei, dizendo que no cardápio havia a oferta de caipirinha e que, portanto, na casa havia cachaça. Ao que ele retrucou: "Se a senhora pedir uma caipirinha sem açúcar sem gelo e sem limão, aí eu posso servir". Apesar de termos feito troça da situação - porquea gente aqui no Rio faz graça com tudo mesmo – aquilo doeu. Mas também nos deu coragem para levantarmos uma cruzada e sairmos em sua defesa.

Por meio dos grupos imortais da Academia Brasileira da Cachaça e Confraria de Cachaça do Copo Furado, tiramos você da área de serviço nacional e colocamos na sala de estar de todos os brasileiros. Hoje não há bar nesta cidade que não tenha uma ótima seleção de cachaças para servir.

Sei dos teus compromissos e que você está atarefada com o 29o Seminário Estadual de Cachaça, que acontece dias 22 e 23 de Setembro, em Vassouras. Mas, entre uma degustação e outra, vá, pinga amiga, ao site do Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC) e veja com teus olhos cristalinos a grande missão do instituto de dar corpo em tua defesa, em âmbito nacional e internacional, unindo produtores em feiras, seminários e debates como este que acontecerá no estado que sempre foi seu berço mais que esplêndido.

Apesar de sermos um pouco bairristas, não somos egoístas e não te queremos só para nós. Por isso, te levamos para fora de nossas trincheiras e, como era de se esperar você é a aguardente mais vendida em toda a Europa. Nas terras do Tio Sam, seu sucesso sempre foi garantido como presente, de brasileiro que chega, porém queremos-mais. Queremos que-sejas tão ou mais consumida por lá quanto foi a tequila nos anos 1980.- Tenha fé que conseguiremos. Principalmente por meio das modernas ferramentas de comunicação que temos hoje em dia, como o Twitter e o Facebook, no qual todos podem te curtir na página Amigos da Cachaça. Passe por lá.

Apesar de você ser única e absoluta, e a própria legislação não estabelecer distinção entre os produtos finais das destilarias industriais e a dos alambiques artesanais, sabemos na prática, que existem muitas diferenças entre uma cachaça e outra. E mostrar estas diferenças será a próxima cruzada.

Soube, minha cachaça boa, que um grupo de mulheres está preparando uma bela surpresa no ano que vem, quando espero te encontrar mais feliz e vaidosa por ser a bebida nacional. Até lá, tenha paciência e continue sendo generosa em nossos copos.

Até sexta-feira



A Confraria visita o Centro de Referência dos Engenhos de Quissamã

No dia 28 de maio passado, a Confraria de Cachaça Copo Furado ofereceu a seus confrades e congreiras um passeio cultural a Quissamã,, atendendo ao convite do Secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo do município, Haroldo Cunha Carneiro da Silva, que esteve em uma das nossas reuniões abertas, para divulgar os alambiques do município. Esta região é produtora de cana de açúcar, com cerca de 170 canaviais e grande potencial para produção de cachaça.

Em Quissamã, no ano de 1877, sete pequenos produtores se uniram para inaugurar o primeiro engenho central da América do Sul, recebendo a produção canvieira de todos os produtores da região, mas em 2002 fechou suas portas. Há quatro anos a prefeitura decidiu revitalizar o setor canvieiro e subsidiar a criação de pequenos engenhos para fabricação de produtos alternativos ao açúcar branco e álcool combustível, como cachaça, melado, açúcar mascavo e rapadura. Para incentivar o desenvolvimento da atividade, a prefeitura construiu o Centro de Tecnologia de Engenho (CTE), com o objetivo de divulgar e desenvolver técnicas para a fabricação de produtos derivados da cana de açúcar e assessorar os produtores locais.

Atualmente, em Quissamã, quatro pequenos engenhos mais o CTE formam o Polo de Cachaça do município, com um faturamento de cerca de R\$ 5 milhões ao ano.

Entre confrades, congreiras e convidados, 32 pessoas embarcaram no ônibus para Quissamã, onde o Secretário já estava esperando, sempre solícito e mostrando as belezas e a história do local.

O primeiro alambique a ser visitado no circuito dos engenhos foi o Quissacana, de propriedade de João Carlos Pinto (João do Nilo), que além de cachaça branca e envelhecida, produz açúcar mascavo, melado e rapadura Neste alambique, a Confraria foi muito bem recebida, havendo, ao término da visita, uma degustação de cachaças, acompanhada de pernil em fatias, o que foi considerado uma boa combinação.

A seguir, foi visitado o Centro de Tecnologia de Engenho, que pretende ser uma referência para o processo de produção de cachaça, incentivando a qualidade do produto entre os alambiques da região. Cursos são oferecidos para os produtores e outros interessados na produção de cachaça. A prefeitura, também, cede o CTE para ser utilizado por produtores na fabricação de seu produtos derivados da cana. O resíduo da destilação, do CTE e de outros alambiques, composto da cabeça e da calda, é utilizado para produção de etanol, usado como combustível para veículos. Na visita foram degustadas as cachaças Tombos e Machadinha, acompanhadas de petiscos do tipo queijo, frios e pastas.

Continua na pg. 04



Após uma visita aos pontos turísticos e históricos da cidade, foi servido um almoço na Fazenda Machadinho. Nela foi mostrada a restauração feita pela prefeitura das senzalas da fazenda, residência dos antigos escravos, com a finalidade de preservação dos valores culturais pelos seus descendentes. Também, foi restaurada a capela e as baias, onde funciona um restaurante de comidas típicas. A sede da fazenda se encontra em ruínas e talvez não possa mais ser restaurada. Ao final do almoço as tradições foram enfatizadas pela dança Jongô, quando o confrade Paulo Magoulas comunicou, emocionado, seu entusiasmo por estas tradições centenárias, lembrando da época em que foi diretor do Império Serrano.

Finalmente, a tão esperada visita ao Engenho São Miguel foi iniciada, após passarmos por uma alameda de palmeiras imperiais na entrada da propriedade. O engenho tem cerca de 2 anos de operação com qualidade certificada, e uma capacidade planejada de 120.000 L/ano. Além da cachaça branca, foram degustadas duas outras envelhecidas, respectivamente, em barris de carvalho e umburana. Após a visita, foram servidos, na belíssima sede da fazenda, deliciosos doces típicos da região, com destaque especial para o pastel de nata.

Alguns integrantes da comitiva que resolveram estender sua visita até o Domingo, realizaram um interessante passeio de barco pelo canal Campos-Macaé, que corta o Parque Nacional da Restinga de Jurubatiba. Este canal artificial foi construído na primeira metade do século XIX, sendo considerado a maior obra realizada no Brasil com mão de obra escrava. A área da restinga, de beleza exuberante, ainda se encontra preservada e a intenção do município é incentivar ali o turismo ecológico.

O último destino da visita foi ao Museu Casa de Quissamã, antiga residência do Barão e Visconde de Araruama, José Carneiro da Silva. Ali, além de objetos e obras de arte que contam, com fidelidade, a história e costumes daquelas terras nos séculos passados, pudemos admirar a imponência do baobá, árvore sagrada na África, que pode chegar a 6.000 anos de idade. O exemplar que enfeita os jardins do Museu Casa de Quissamã é um dos poucos no Brasil, trazidos e plantados por escravos.

O Secretário Haroldo foi sempre muito solícito durante a visita e mostrou eficiência em seu papel de divulgação da cachaça local. A Confraria de Cachaça Copo Furado ficou bastante agradecida por ter conhecido a beleza natural e o potencial do Município de Quissamã em ser um grande produtor de cachaça de qualidade em pouco tempo.

Alcir de Faro Orlando
Thales Alfredo de Avila Carneiro
Rosane Corrêa Ferreira
Paulo Magoulas



A Cachaça é saudável?

Moacir Menegotto

Cachaça Casa Bucco (www.casabucco.com.br)

Toda bebida alcoólica é resultante da fermentação alcoólica, onde microorganismos vivos se alimentam de açúcar e liberam álcool.

Neste composto, que denominamos "álcool", encontramos por volta de 80 componentes voláteis naturais da fermentação. Os estudiosos afirmam serem mais de 400 componentes secundários da fermentação, porém em quantidades muito pequenas e, não interferem no consumo.

Na composição alcoólica das bebidas encontramos os álcoois, desde o metanol, passando pelo álcool etílico (por volta de 98,5%), e os álcoois superiores, ésteres, aldeídos, acetaldeídos, óleo fúsel, sulfetos, cetonas, ácidos graxos e glicerinas.

Ao consumir, digerimos com naturalidade o álcool etílico e demais componentes com dois carbonos na fórmula química.

Os compostos com um carbono, o qual agrupamos com o metanol, são tóxicos e matam na overdose.

Os acetaldeídos são agressores ao fígado, causando indisposição, enjôo e dor de cabeça.

Já, os compostos secundários são de difícil digestão, permanecendo maior tempo no estômago, permitindo assim seu acúmulo, provocando intoxicação, levando à indigestão, permitindo que ocorra migração excessiva de álcool para a corrente sanguínea, levando à embriaguez e conseqüentemente à ressaca.

Estes componentes são gerados na fermentação, pelas leveduras. Portanto, é determinante para a boa qualidade, que a fermentação seja controlada e realizada por leveduras selecionadas, que produzam uma composição química alcoólica mais saudável. É claro, que para o pleno êxito da fermentação, é necessário que as condições de fermentação sejam favoráveis, utilizando-se de boas práticas de produção, com controles de processo, higiene / limpeza, com as dornas de fermentação esterilizadas, colhendo e processando a cana-de-açúcar no mesmo dia, sem a queimada das folhas.

Após a fermentação, a destilação é realizada, com a correta separação das três fases, cabeças 10%, coração 80% e caudas 10%, aproveitando-se somente o coração da destilação, que é a parcela de qualidade.

Desta forma, temos controle e a segurança de produzir uma cachaça "mais saudável", e de padrão de qualidade uniforme.

Cachaça na Cozinha



Confrade Gilvan Chegure

SOBRECOXA DE FRANGO BÉBADO

- 01 quilo de sobrecoxa de frango, sem pele e gordura
- 100 ml de uma boa cachaça de alambique, envelhecida em jatobá (sugiro a cachaça Da Mata Envelhecida)
- sumo de 01 limão
- 01 folha de louro
- 01 cravo da índia
- 01 pitada de canela em pó
- 01 pitada de noz moscada ralada na hora
- 01 cebola batidinha
- 03 dentes de alho bem picadinhos, não amassados
- 01 pimenta dedo de moça cortada em rodinhas
- 03 tomates (eu gosto de deixar a casca e as sementes)
- cominho, quanto baste
- gengibre bem picadinho, o quanto baste
- coentro fresco e bem picado, o quanto baste
- óleo de milho, o quanto baste
- sal

Modo de preparo

01 – Retire a pele e lave as sobrecoxas, passe o sumo do limão; 02 – Fure com uma faca as sobrecoxas; 03 - Na véspera faça um vinha d'alho, da seguinte forma: Num saco de plástico, coloque as sobrecoxas, a cachaça, o louro, o cravo, a canela, a noz moscada, metade da cebola bem picadinha, 01 dente de alho, o cominho, o coentro, o gengibre e o sal; 04 - Amarre a boca do saco plástico e deixe repousar na geladeira de um dia para o outro, para tomar gosto; 05 - No outro dia, retire as sobrecoxas, e coe o caldo; 06 - Reserve o caldo; 07 - Grelhe as sobrecoxas; 08 - Reserve; 09 - Numa panela aqueça óleo de milho e doure a cebola e o alho; 10 - Junte a pimenta e os tomates picados; 11 - Adicione as sobrecoxas e o caldo. Deixe cozinhar em fogo baixo, até as sobrecoxas ficarem macias.

Acompanha um arroz branco, enfeitado com salsa e cebolinha picados

Receita adaptada por mim a partir da receita do Chef Allan Restaurante Vila Espejo – SP

ZABAIONE À BRASILEIRA

- 06 gemas
- 100 gr de açúcar
- 75 ml de cachaça branca de boa qualidade
- Abacaxi, goiaba, kiwi e manga a gosto

Modo de preparo

01 - Em uma vasilha de inox, bata as gemas com o açúcar e metade da cachaça até ficar homogêneo, como uma espécie de gemada; 02 - Leve a mistura ao banho-maria, mexendo com um fouet (O chicote é um utensílio de cozinha usado para bater ou misturar cremes e massas) para não grudar no fundo, nem coagular as gemas; 03 - Acrescente a outra metade da cachaça, o que vai ajudar a engrossar o creme - o banho-maria colabora na difusão do calor e a mistura aumenta de volume naturalmente; 04 - O creme não pode ferver e quando atingir ponto de emulsão, leve para a batedeira, batendo até que esfrie; 05 - Aqueça as frutas picadas por 30 segundos no microondas; 06 - Coloque-as sobre o zabaione e cubra com um pouco de açúcar quente, em caramelo;

Obs.: Se for servido sozinho, pode acrescentar creme de leite ao bater, o que ajuda a dar Consistência.

Concurso de Cachaça em Quissamã (extraído do site da Prefeitura de Quissamã/RJ)

O 1o. Concurso Regional de Cachaça, realizado sexta-feira (09) e sábado (10) de setembro de 2011, no Parque de Exposições, classificou as cachaças Bousquet (de Bom Jesus do Itabapoana), Barra Velha (Campos dos Goytacazes) e Fazendinha (Santa Maria Madalena) em primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente, entre as dez cachaças que participaram da disputa. O evento fez parte do IV Encontro de Produtores de Cachaça, que acontece em Quissamã até este domingo (11).

Falando da classificação das cachaças locais, o secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo, Haroldo Cunha Carneiro, disse que os alambiques de Quissamã (Cachaça do Zeca, Quissacana, Engenho São Miguel e CTE/Alcantilado) ainda estão começando na produção da bebida derivada da cana de açúcar. “Temos que trabalhar mais para evoluir, mas certos de que já demos o primeiro passo”, avaliou.

Com 20 anos de experiência, Odirley Carlos Henrique Caetano, da cachaça Barra Velha, disse que o concurso incentivou todos os produtores a serem ainda melhores. “Estou muito feliz com a Segunda colocação e já fico pensando em participar de um próximo concurso”, disse, ressaltando que as cachaças de Quissamã também têm muita qualidade. Já o pesquisador da Pesagro/Rio de Janeiro, Arivaldo Viana, foi ainda mais longe e chegou a fazer um desafio sobre as cachaças locais em concursos nacionais. “Em muito pouco tempo, teremos condições de disputar com as melhores cachaças do Brasil”, garantiu, destacando novas tecnologias para desenvolver a produção.

“Quissamã está se tornando um polo de cachaça de extrema importância no Rio de Janeiro”, afirmou o membro da Academia Brasileira de Cachaça, Paulo Magoulas, destacando que o resultado geral não deve desestimular, mas aumentar a união entre os produtores para conseguirem resultados melhores, em próximos eventos. A classificação do concurso, a partir das três primeiras

colocações, foi Cachaça Soledade (Nova Friburgo), Guaribu (Paty do Alferes), Cachaça do Zeca, Cachaça São Miguel, Quissacana, Chico Tobias (Conceição de Macabu) e Alcantilado.

O produtor João de Nilo, da Quissacana, disse que o concurso foi muito bom. “Só o fato de ter participado da concorrência já foi muito importante”, avaliou, disputando com cachaças com mais tempo de envelhecimento.

Disputa — Oito jurados, conhecedores nacionais de cachaça de produção artesanal, julgaram a bebida em dez rodadas, com base em análise sensorial e através de ‘teste às cegas’ — sem identificação da marca. Com cuidado, foram observados visual, aroma, sabor e final ou retrogosto.

A pontuação foi de 0 a 5 para cada um dos quesitos e a classificação foi baseada na soma destes pontos. A Cachaça Bousquet, que teve a melhor colocação, fez a média de 17,25 pontos.



Além de Arivaldo Viana e Paulo Magoulas, participaram do corpo de jurados o somelier Leandro Batista; o chef de cozinha e responsável pelo site ocachacier.com, Maurício Maia; o responsável pelo site www.mapadacachaca.com.br, Felipe Jannuzzi; o representante da Confraria do Copo Furado, Paulo Sérgio Revoredo; a representante do Ministério da Agricultura, Andréa Gerk; e o representante da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Cosme Francisco Chagas.

No geral, o concurso, antecipado por palestras, promoveu troca de informações, negociações e integração entre os produtores. Vários produtores de cana de açúcar também participaram do evento, interessados em agregar valor ao produto. Bancas de artesanatos locais e bandas do município (Gerson e Amigos, Fine Blend e Wander e Waldir), além da apresentação de um grupo de capoeira, animaram o evento.



Seminário da Cachaça do Estado do Rio de Janeiro 2011

Realizado nos dias 22 e 23 de setembro no SENAI – CTS Alimentos e Bebidas na cidade de Vassouras, o Seminário teve a seguinte programação.

Os conteúdos, na medida em que os apresentadores enviarem, publicados na página da Confraria: www.confrariacopofurado.com.br, na seção A Cachaça / Tecnologias.

- Organização do Setor - Associação de Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty – APACAP, Associação dos Produtores do Vale do Café – CACHAÇAS DO VALE, Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça do Estado do Rio de Janeiro – APACERJ, Instituto Brasileiro da Cachaça – IBRAC, Confraria de Cachaça do Copo Furado e Academia Brasileira da Cachaça
- Identificação e Classificação de Leveduras Seleccionadas na Produção de Cachaça - Prof. Rogelio Brandão
- Exportação
- Reaproveitamento do Bagaço de Cana – Compostagem - Prof. Eduardo Lima\Frederico\Mauri – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ
- Uso da análise sensorial na produção (padronização) e como apoio na comercialização (apresentação do produto) - Prof. Agenor Maccari Júnior – Universidade Federal do Paraná – UFPR e Pesquisadora Fabíula M. Stella - Universidade Federal do Paraná – UFPR
- Empreendedorismo e Certificação na Produção de Cachaça - Prof. Agenor Maccari Júnior – Universidade Federal do Paraná – UFPR- 9h50 - Debate Programas de Apoio Institucional - Sebrae\Redetec, SENAI / CTS Alimentos e Bebidas,
- Firjan – Grupo Executivo de Agroindústria, INT – Instituto Nacional de Tecnologia, SEDES – Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, Energia, Indústria e Serviços, SEAPEEC – Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária – Programa Prosperar, MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instituto Estadual do Ambiente - INEA
- Envelhecimento da Cachaça – aspectos técnicos da operação, dos tonéis e da tosta. - Prof. Agenor Maccari Júnior – Universidade Federal do Paraná – UFPR, Pesquisadora Fabíula M. Stella - Universidade Federal do Paraná – UFPR
- Cana-de-açúcar, avanços tecnológicos para produção de cachaça. - Prof. Eduardo Lima\Frederico\Mauri – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ

Nosso Confrade Sergio Rabello está em alta!

(Coluna do Juarez Becoza, O Globo, Rio de Janeiro, 16/09/2011)

Correm há anos no anedotário das madrugadas do Leme e imediações as histórias de turistas e desavisados bêbados que abordavam o balcão do Galeto Sat's para - decididos porém equivocados - pedir um sanduíche de filé com queijo e abacaxi... Passagens de uma época em que o Tradicional galeto da Barata Ribeiro era, de fato, apenas um satélite à margem do Cervantes, o vizinho famoso.

Quando muito, uma segunda opção para os dias em que a fila de espera da primeira estava por demais demorada.

Idos tempos, caro leitor, idos tempos. Desde que o simpatíssimo casal Sergio e Elane assumiu o Sat's, há dois anos, o lugar ganhou um brilho próprio nunca antes experimentado. Hoje já não são poucos os clientes que preferem trocar o pão e o filé do Cervantes pelos tenros franguinhos na brasa do Sat's, salpicados por molhos de limão, laranja, alho e pimenta cheios de personalidade. E que dão outra dimensão à experiência de se comer um clássico galeto carioca.

E olha que o frango é só a porta de entrada para o pequeno tesouro de delícias escondidas nesse velho botequim português que agora é Pilotado com paixão por dois cariocas da gema. O cardápio não expõe, mas vale pedir a linguiça de bacalhau, criação inédita e deliciosa da casa, ou a cebola na brasa com alecrim. Mesmo com o chope de qualidade, o balcão guarda também um manancial raro de cachaças de primeiríssima, fruto da paixão imemorial dos donos pela marvada. E tudo - como reza a boa tradição boêmia - à nossa disposição diariamente, até as 4h da manhã.

Galeto Sat's: Rua Barata Ribeiro, 7, loja D. Tel: 2275-6197. Diariamente, das 11h às 4h. CC: M e V



PINGA

n o s i i i i i i i i i i i i i i i i

CONFRARIA DA CACHAÇA COPO FURADO
Presidente: Fernando Porto
Vice Presidente: Yansel Galindo
Diretora Secretária: Gisela Magoulas
Diretora Tesoureira: Lúcia Achutti
Divulgação: Paulo Magoulas
Assistência Jurídica: J. A. Kede
INFORMATIVO Pinga nos iiiis:
Design / Ilustrações: Jorge Valente (Designer Gráfico & Ilustração)jotavalente@gmail.com
Colaborações / Fale Conosco: www.confrariacopofurado.com.br