

d destemperados

Mistura cultural
Receitas que unem
raízes italianas e
gaúchas no prato | 10

Serra gaúcha
Lugares para viajar à
Itália sem sair do Rio
Grande do Sul | 12



ZERO HORA,
CADERNO
DESTEMPERADOS,
SEXTA-FEIRA,
23 DE MAIO DE 2025



Homenagem aos antepassados

Osteria Della Colombina respeita os ingredientes e a história da imigração | 8 e 9

Acreditamos no poder da gastronomia. Acreditamos que comer e beber bem alimenta a alma.

Nos conecta com o passado. Mais do que isso, nos conecta com o mundo, com outras culturas. Nos conecta com o novo.

Somos apaixonados pela possibilidade de descobrir. Novos lugares, temperos e sabores. Por experimentar.

Do simples ao que há de mais exclusivo. Na própria companhia ou com muita gente ao redor da mesa. Em casa, no bar, num restaurante, não importa aonde.

Porque acreditamos que gastronomia cura, gastronomia cuida, gastronomia transforma.

É capaz de mudar um dia, uma história, de criar memórias. Vivemos pra colocar mais gastronomia na sua vida.

DESTEMPERADOS
VIVA A GASTRONOMIA

destemperados.com.br
fb.com/destemperados
@destemperados
@destemperados

EXPEDIENTE
CURADORIA DE CONTEÚDO
Diogo Carvalho e Lela Zaniol

GERENTE DE PRODUTO
Larissa Cavalheiro

CONTEÚDO
Daiani Aguiar,
Helena Goulart e
Milene Magnus

DIAGRAMAÇÃO
Taciana Pessetto

FALE COM A REDAÇÃO
daiani.aguiar@
gruporbs.com.br

FALE COM O
PLANEJAMENTO COMERCIAL
larissa.cavalheiro@
gruporbs.com.br

EDITORIAL

Entre saudades e sabores, celebramos raízes profundas

Neste 2025, celebramos um marco que vai muito além de uma data histórica: os 150 anos da imigração italiana no Brasil. Um fato importante que bate forte dentro de mim – sou descendente de italianos que cruzaram o oceano em busca de um recomeço, morei na Itália e tenho uma conexão importante com o país da bota, mas, acima de tudo, sou brasileira com muito orgulho.

Comemorar essa história é homenagear aqueles que, com coragem e esperança, deixaram tudo para trás em busca de um futuro melhor. Vinham de realidades duras, de pobreza, instabilidade e fome, e encontraram no Brasil não apenas um novo país, mas uma nova chance. Foram acolhidos por uma terra generosa e por um povo que os recebeu do jeito que pôde – e é impossível falar da

trajetória dos imigrantes sem reconhecer a importância do Brasil nesse processo de reinvenção.

É também sobre isso que falamos quando falamos de comida. A cozinha que floresceu aqui, a partir da cultura italiana, não é uma cópia fiel do que se fazia na Itália. É a “cozinha do imigrante”, feita com o que havia à disposição, reinventada com criatividade e afeto. No lugar do parmesão, o queijo colonial. No lugar do trigo, o milho. No lugar da escassez, algum recurso e o improviso. E foi assim que nasceram pratos que hoje fazem parte do nosso cotidiano – a polenta com galinha, o radicci com bacon, a fortaia – todos com sotaque italiano e alma brasileira.

Esses sabores contam uma história de adaptação, de identidade construída com as mãos, o coração e a boca. E é por isso que cada garfada é também um gesto de

gratidão. Gratidão aos que vieram, aos que acolheram, aos que permaneceram. Gratidão à essa terra que permitiu que as raízes italianas fincassem fundo e florescessem de um jeito novo.

Hoje, nós, descendentes, somos brasileiros. Eu sou brasileira. E carrego com orgulho o sangue dos que vieram antes, com a consciência de que sou fruto do cruzamento entre mundos. E é essa mistura – de culturas, de línguas, de receitas, de afetos – que torna a nossa gastronomia tão única, tão rica e tão saborosa.

Celebrar os 150 anos da imigração italiana é, portanto, celebrar as pessoas. As que vieram, as que ficaram, as que nasceram aqui. É um brinde à memória, à coragem e à cozinha que aquece, até hoje, as nossas mesas e os nossos corações.

Buon appetito e viva essa linda mistura chamada Brasil. —

Lela Zaniol
Sócia-fundadora

NOVOS CONTEÚDOS



HELENA GOULART

Sanduíche de pastrami do Public Market leva ingredientes de qualidade

Produção artesanal

Com clima acolhedor e curadoria especial de produtos, o Public Market (Rua Pedro Chaves Barcelos, 651, no bairro Mont'Serrat) é um empório que valoriza marcas gaúchas – especialmente os vinhos, uma das paixões dos proprietários Christiane e Paulo Fontana. O casal criou o espaço inspirado nas viagens e no amor pela boa gastronomia. Por lá, experimentamos o sanduíche de pastrami (R\$ 53,90), feito com ingredientes de qualidade, e a mil-folhas de creme, leve e crocante. Destaque também para a padaria artesanal, com um dos melhores pães de milho da Capital. Quem também é apaixonado por panificação autêntica vai amar conhecer. —



MARCOS MOREIRA, DIVULGAÇÃO

Chef Roberta Sudbrack comanda jantar exclusivo no restaurante Ocre

Temporada dos cogumelos

A chef Roberta Sudbrack comandará, no dia 6 de junho, um jantar autoral exclusivo no Ocre - Restaurante & Bar de Charcutaria (Rua Mário Bertoluci, 48, no bairro Centro, em Gramado), no Wood Hotel. Intitulada “Wood com Sud”, a experiência gastronômica (R\$ 460) inclui harmonização e contará com menu cinco tempos. Destaque para o cogumelo juba de leão na brasa com beurre blanc e ervas frescas, o ravioli de cogumelos com manteiga queimada e salsinha frita e a sobremesa de morangos orgânicos com leite queimado, baunilha brasileira e cogumelos glaceados. Reserve em hotelwood.com.br. —



ANA KRÜGER, DIVULGAÇÃO

Chef Pépe Laytano une as culinárias italiana e francesa no Casa de Babette

Jantar harmonizado

Um dos pioneiros da gastronomia de Porto Alegre, chef Pépe Laytano comandará a cozinha do Casa de Babette (Rua Odon Cavalcante, 330, em São Francisco de Paula), restaurante da Pousada do Engenho. O jantar (R\$ 180 ou R\$ 430 com vinhos) ocorrerá no dia 31 de maio, às 20h30min, para celebrar os 25 anos do espaço. Referência na criação de pratos da culinária italiana moderna, o chef elaborou menu para explorar, também, a gastronomia francesa. Na experiência, azeites da Itália e ingredientes típicos receberão destaque. A harmonização promete elevar o encontro. Reserve pelo telefone (54) 99991-2890. —

Herança cultural

150 anos da imigração italiana

Para celebrar a data, reunimos filmes e séries que exploram a conexão afetiva com a Itália, seus sabores e suas histórias

Chef´s Table

Logo no primeiro episódio da série documental, o renomado chef italiano Massimo Bottura apresenta sua visão provocadora sobre a tradição. Em *Tortellini Walking Into Broth*, ele transforma o clássico tortellini – parente direto do nosso querido agnolini – em um prato com apenas seis unidades alinhadas, como se caminhassem para o caldo. Uma proposta ousada, que questiona os excessos e convida à contemplação de cada ingrediente. Um episódio memorável que toca fundo quem cresceu em famílias em que a massa era (e ainda é) um verdadeiro ritual de afeto. Disponível na Netflix. —



Chef italiano Massimo Bottura

Mangiare Come una Volta

Culinária como herança viva. Esta é a proposta da série documental, que resgata receitas, memórias e afetos da imigração italiana no interior do Rio Grande do Sul. Produzida pelo Instituto Federal Farroupilha em parceria com a UFSM, a série percorre diferentes comunidades da 4ª Colônia, dando voz para nonas e netas que mantêm viva a tradição em pratos como fortaia, bigoli e cuca. Os episódios estão disponíveis gratuitamente no YouTube. Vale o play! —



A série pode ser assistida no YouTube

Dinner Club (Jantar Italiano)

Comida, viagem e boas histórias à mesa. Em *Jantar Italiano*, o renomado chef Carlo Cracco percorre seis regiões da Itália ao lado de atores fa-

mosos em busca dos sabores mais autênticos do país. A cada episódio, ele retorna da viagem com a missão de ensinar o convidado a preparar

um jantar especial que traduz a experiência vivida. Uma série leve, saborosa e repleta de memórias afetivas. Disponível no Prime Video. —



Série com Carlo Cracco disponível no Prime Video



FOTOS DIVULGAÇÃO

Leonardo

Mais do que um gênio da pintura, Leonardo da Vinci é um símbolo da criatividade italiana que atravessa séculos. Na série, a história do artista ganha contornos de mistério, emoção e humanidade. Gra-

vada parcialmente na Itália e ambientada em cidades como Milão e Florença, a produção apresenta os desafios e triunfos de um dos maiores nomes do Renascimento. Disponível no Prime Video. —

Disponível no Prime Video



O Quatrilho

Ambientado na colônia italiana do interior gaúcho no início do século 20, o filme retrata costumes, tradições e conflitos de dois casais que vivem sob o mesmo teto. Indicado ao Oscar de Melhor Filme

Estrangeiro em 1996, o longa dirigido por Fábio Barreto traz romance, traição e sabores da cultura italiana, que ajudou a moldar a identidade do Rio Grande do Sul. Disponível no Globoplay. —

Disponível no Globoplay

L'Amica Geniale

Nem só de massas, vinhos e mesas fartas vive o encanto italiano. A série *L'Amica Geniale* (A Amiga Genial), adaptação primorosa dos romances de Elena Ferrante é um mergulho na alma de Nápoles – e, por que não, um reflexo da intensidade das relações humanas que também fazem parte da herança italiana no Brasil. A trama acompanha a vida de duas amigas ao longo de décadas, explorando temas como amizade, ambição, desigualdade e a transformação de uma Itália marcada por mudanças sociais profundas. Disponível no Max. —



Obra está disponível no Max

Stanley Tucci: Searching for Italy

Com um olhar apaixonado e sensível, o ator Stanley Tucci percorre diferentes regiões da Itália em busca dos sabores que moldaram a cultura do país. Em *Searching for Italy*, série documental premiada da CNN, ele explora ingredientes locais, receitas tradicionais e histórias que revelam o papel da gastronomia na identidade italiana. Um prato cheio para quem ama viajar com os sentidos. Disponível no Prime Video. —



Série documental premiada

Comer, Rezar e Amar

Poucos filmes traduzem tão bem a ideia de que comer também é uma forma de se reconectar consigo quanto *Comer, Rezar, Amar*. Na primeira parada da jornada de Liz Gilbert pela busca de prazer, espiritualidade e equilíbrio, a Itália surge como um personagem à parte – viva, generosa e cheia de sabor. Pelas ruas de Roma e Nápoles, Liz redescobre o prazer de uma boa refeição sem culpa, o valor do ócio criativo e o conforto de um prato simples bem preparado. Disponível no Prime Video. —



Filme com Julia Roberts disponível no Prime Video

150 ANOS
de Imigração Italiana:
conexões que
constroem futuros

Ao celebrar esta data, resgatamos a força e o poder do trabalho coletivo. Esse valor, tão marcante em nossos antepassados, também veio na bagagem do Padre Amstad, que encontrou nas comunidades de imigrantes um solo fértil para plantar a semente da união e fundar a primeira cooperativa de crédito do Brasil. Assim, valorizando a força das raízes e relembrando uma trajetória de superação por meio da união, reforçamos a certeza de que juntos construímos comunidades melhores.



VINÍCOLA AURORA

CONTEÚDO PUBLICITÁRIO PRODUZIDO POR
DESTEMPERADOS BRANDS PARA VINÍCOLA AURORA

MAPA DESTEMPERADOS EM SANTA MARIA

Para encerrar o último episódio do programa, Diogo visita três restaurantes no coração do Rio Grande, e Lela prepara uma receita que é a cara do nosso Estado

Não é um adeus, é apenas um até breve! No último episódio do *Mapa Destemperados*, nada mais simbólico do que estarmos no coração do Rio Grande do Sul. A cidade universitária, que carrega a resiliência no peito, também é palco de grandes símbolos da gastronomia regional.

Na derradeira passagem pela cidade, Diogo Carvalho provou o clássico galeto com molho de vinagrete da galeteria Vera Cruz, um xis galinha (nada de frango por aqui) com bacon do Xis do Bira e uma parrillada refinada no Santa Brasa. Roteiro para ninguém colocar defeito, né?

Nossa cozinheira de mão cheia, Lela Zaniol, prepara uma releitura do tradicional xis, desta vez como um sanduíche de frango marinado com tiras de bacon. Irresistível. O episódio vai ao ar amanhã, a partir das 15h30min, na RBS TV. Não perca!



ACESSE E SAIBA MAIS

Acesse e assista aos programas



FOTOS DIVULGAÇÃO

GALETERIA VERA CRUZ

Lugar icônico na cidade, a galeteria está aberta desde 1944 e faz parte da vida dos santa-marienses. Há até mesmo quem se casou nos salões do Vera Cruz, viu? Não é à toa, lá eles servem um galeto ao molho de vinagrete de respeito, com polenta brustolada como acompanhamento. O risoto de frango e a polentinha frita também merecem espaço na mesa.

Av. Nossa Senhora Medianeira, 1.600
@galeterieveracruz

XIS DO BIRA

Se existem pessoas que afirmam que Santa Maria é a capital do xis, talvez elas tenham razão. Quem vai ao xis do Bira tem plena certeza. O lanche tem pão crocante por fora e recheio suculento por dentro. E que recheio, hein? Tudo muito bem temperado e acompanhado da maionese caseira, que é receita de décadas.

Rua Silva Jardim, 1.475
@xisdobira



SANTA BRASA | TERRA, MAR, FOGO

Sofisticação e qualidade andam lado a lado no restaurante. Filial do tradicional Santa Brasa, o local traz ao menu a terra, o mar e o fogo. O clima do ambiente remete a um espaço à beira-mar, com sol e calor. No menu, o montadito de polenta frita com barriga de porco glaceada e a polenta ao fondue são pedidas certas. Mas é do Jospier que saem cortes especiais, como o entrecôte e o assado de tiras, e acompanhamentos, como o purê de abóbora cabotia com nozes e gorgonzola.

Av. Fernando Ferrari, 1.760
@santabrasaterramarfogo


CASA MADEIRA
DESDE 1992

DO VALE DOS VINHEDOS PARA A SUA CASA!

— ... —
Sabores especiais
para surpreender
o seu paladar



FOTOS DAIANLAGUIAR, PATRICK HARTWIG



Legado de valor

Imigração italiana na Serra

Com ingredientes orgânicos e receitas de família, cada prato e elemento decorativo da Osteria Della Colombina conta uma história emocionante e carregada de propósito

Daiani Aguiar
daiani.aguiar@gruporbs.com.br

Em 20 de maio de 1875, os primeiros imigrantes italianos chegaram ao Rio Grande do Sul, mais especificamente ao Campos dos Bugres (Caxias do Sul). De acordo com o Governo do Estado, o primeiro ciclo migratório aconteceu entre 1875 e 1914, totalizando 84 mil pessoas vindas, principalmente, da Lombardia, do Vêneto e do Tirol. Imigração é um movi-

mento de profundo impacto, tanto para quem parte, quanto para quem recebe. O processo exige coragem, afinal, entrar em um país estrangeiro em busca de qualidade de vida é uma decisão fundamental. Na época, italianos enfrentavam uma grave crise social, especialmente em áreas rurais, encontrando, no Brasil, a promessa de terras e de trabalho. Uma série de fatores políticos explicam o incentivo da imigração europeia, que, entre tantas motivações, corroborou para a

mistura rica da qual os brasileiros são feitos. Trouxeram consigo a herança cultural da mesa farta, do vinho e da criatividade como forma de suprimento. Cravaram fundo as raízes e as tradições da Itália no solo gaúcho e construíram uma identidade única. Não à toa, 150 anos depois, o legado vive e emociona quem encontrou, aqui, afeto, dignidade e moradia. É o caso da família da dona Odete Bettú Lazzari, proprietária da Osteria Della Colombina – restaurante eleito um dos cem melhores do

país pela revista Exame Casual. **Portas do lar** A mais de 112 quilômetros de distância de Porto Alegre, Garibaldi acolheu a primeira leva de imigrantes italianos. Entre eles estava a família Bettú. – Meus bisavós se instalaram aqui. E de geração em geração, com a agricultura, nos mantemos na propriedade original –, compartilha a filha mais nova, Raísa Bettú Lazzari. Cercada pelo sítio familiar, com árvores frutíferas, galinhas,

mesas rústicas e afeto, a casa de cor azul-claro suave expressa exatamente o que deseja: acolhimento. No primeiro piso, o lar de dona Odete e a cozinha do restaurante. No porão, longas mesas, chão batido, louças e móveis originais do século 19 e retratos desenhando um cenário fiel da imigração italiana. O ambiente narra uma história e quem está com a escuta ativa e o peito aberto consegue ouvi-la. – Já são 24 anos trabalhando com gastronomia e turismo rural. E a Osteria é o reflexo de to-



Pudim de leite

Gelato de bergamota, com geleia da fruta e farofa de cuca

Colombina produzida com massa de pão

Dona Odete Bettú Lazzari na cozinha da Osteria Della Colombina

Nhoque aos três queijos com salaminho defumado

Nhoque aos três queijos com tomate orgânico

da esta história –, afirma Raísa.

Destaque nacional

Além da matriarca, as quatro filhas se envolvem no negócio, que se tornou um símbolo familiar. Os pratos contêm cerca de 75% de ingredientes de produção própria, tornando o preparo artesanal e intencional. A experiência transcende o prato à mesa. Promove uma reflexão de cultivo alimentar, de serviço e de referência histórica. Não à toa, em 2025, o restaurante foi reconhecido, pela terceira vez, como um dos cem melhores do Brasil pela revista Exame Casual.

– Temos respeito à sustentabilidade. Servimos afeto. E é gratificante receber este reconhecimento. Nos estimula a sempre fazer o melhor para quem está em nossa casa. Literalmente abrimos as portas para compartilhar a nossa casa.

Origens e legados

Ao ficar viúva repentinamente, aos 47 anos, Odete, mãe de quatro gurias, precisou se reinventar. Arrendou os vinhedos, vendeu o gado leiteiro, mas não foi o suficiente para sustentar a família. Então, no fim de 1998, ouviu um anúncio no rádio sobre o fomento do turismo rural na cidade. A ideia consistia em profissionalizar os agricultores para produção de compotas, geleias, vinhos, queijos e demais

produtos artesanais, estimulando turistas à visitação local.

A partir disso, Odete percebeu que os turistas desejavam viver experiências autênticas e se nutrir de comida afetiva. Envolvida na cozinha desde a infância, se propôs a resgatar e a servir a gastronomia de origem, demonstrando, por meio do ambiente e da personalidade, uma identidade de valor.

– As pessoas buscam autenticidade e minha mãe percebeu isso. Ela foi visionária.

Cheiro de infância

O cardápio apresenta pratos resgatados da memória da matriarca, que aprendeu, desde cedo, a importância de um prato que nutre o corpo e a alma.

– As famílias eram grandes e eu ajudava a minha mãe. Percebi que aquilo me atraía. Via a mãe e as vizinhas terem essa preocupação com a comida, porque as pessoas trabalhavam muito e precisavam ser saciadas. Agora estou neste contexto e sigo sentindo o prazer, as emoções e os cheiros daquele tempo. Estou feliz, porque vejo que se sentem felizes aqui e não tem moeda que pague essa sensação – salienta Odete.

Alma no prato

Provocar sentimentos e mexer com o íntimo das pessoas sempre foi o desejo de Odete, que, ao lado da filha Raquel, não

dispensa o preparo longo das refeições. Leva-se uma manhã inteira para cozinhar os ingredientes, cultivados no sítio.

– Eu coloco na mesa uma comida de família, de mãe. Trabalhamos para motivar as pessoas a plantarem e a colherem. Este é o propósito da Osteria. É uma forma de homenagear nossos antepassados. Admiro muito a força deles e de como saíram do sufoco e com a cabeça erguida – defende Odete.

Experiência que enriquece

Alicerçado no movimento slow food (comida lenta, em tradução livre), o restaurante serve carinho do começo ao fim. A paisagem, a decoração e o atendimento promovem a sensação de casa. A proposta é comer sem pressa, apreciar o consumo de alimentos orgânicos e aproveitar os bons encontros gerados pela gastronomia.

O almoço (R\$ 175), servido em etapas, respeita a tradição dos descendentes de imigrantes italianos. Aliás, não aceitam cartões. Prepare-se com Pix ou dinheiro. Iniciamos com as bebidas. A água é do poço e os vinhos, sem rótulos, são de produção exclusiva das uvas da propriedade, que passam por barricas. Pedimos um Chardonnay de fermentação natural, que traz a essência da uva, e um Cabernet Sauvignon 2024. A carta também oferece o espumante

A Guardiã, lançado neste ano e com nome em homenagem à pet da casa, e os tintos Cabernet Franc e Merlot, e Syrah. Além disso, dispõe de opções de produtores locais, a fim de valorizar a agroindústria familiar.

O cardápio começa pela polenta brustolada, com queijo e alecrim – que estava crocante e perfumada. Na tábua, os embutidos fatiados (lombo de porco e salame italiano) se destacam. Depois, a sopa de capeletti em brêdo, acompanhada de pão colonial – fresquinho e de produção artesanal. Aqui, um adendo a quem não come carne: vale pedir a sopa de abóbora com ervilha – consistente e com muito sabor. Logo chega a carne lessa (cozida na água da sopa) e a salada verde orgânica e biodinâmica. Em seguida, o nhoque à três queijos, com salaminho defumado. Para os vegetarianos, o nhoque de tomate – uma delícia.

A galinha rostida, com polpa de tomate fresco, orgânico e biodinâmico é a estrela da mesa. Com quatro horas de cozimento, a proteína se desmancha no prato. A polenta de farinha de milho orgânica e o queijo parmesão para acompanhar encerram as entradas e os principais. Como opção à carne, uma fortaia, espécie de omelete, chegou à mesa – e que bom! Foi a melhor que já provei. Então, vem a hora de pedir a

sobremesa da casa: pudim de leite – sempre irresistível – e gelato de bergamota, com geleia da própria fruta e farofa de cuca. Uma surpresa agradável ao paladar, que, certamente, conquistou um lugar especial em minha memória.

Leve uma colombina

No Osteria Della Colombina tudo tem significado. Quando criança, Odete ganhava da mãe colombinas, aqui no Brasil, chamadas de pombinhas, produzidas com a massa do pão. Segundo a matriarca, era uma forma de as crianças serem entretidas.

– Na época não tinha doces e isso era um agrado aos pequenos. Nos davam com tanto carinho, que mexeu comigo.

O ritual serviu de inspiração para criar o nome do restaurante, que presenteia todos os clientes como forma de manter viva esta tradição. Definitivamente, uma cozinha que respeita a terra, a história e o coração de quem passa por lá. —

Osteria Della Colombina
Linha São Jorge, s/nº, em Garibaldi

De sexta a domingo, das 12h às 13h30min, mediante reserva pelo site ou telefone
Consultar disponibilidade para atendimento durante a semana e/ou agendar eventos
Contato: (54) 99121-1040
@osteriadellacolombina

RECEITAS
DA LELA

Lela Zaniol

lela@destemperados.com.br
@lelabzaniol

Em 2025, celebramos 150 anos da chegada dos primeiros imigrantes italianos ao Brasil. Uma data que mora na mesa. Porque a cultura italiana, desde sempre, encontrou, no prato, um jeito de contar histórias e de acolher. Foi na panela de ferro, no fogão a lenha, no improvisado das colônias, que fomos ganhando sotaque. E a cozinha foi o primeiro idioma a se misturar: o pão feito com milho, a polenta de domingo, o vinho da parreira no quintal, o frango com radicci da nona, o galetto al primo canto, o queijo colonial e a salada de batata com maionese. A cozinha italiana vai além da pizza e do espaguete. Nesse clima, trouxemos pratos que homenageiam as nonas que chegaram por aqui com quase nada, mas trouxeram tudo: o saber da cozinha, a importância do tempo ao redor da mesa, a generosidade das refeições que unem. Que nesses 150 anos a gente celebre com garfo e faca, mas, principalmente, com coração. Espero que gostem! Beijinhos, Lela

Coração italiano, alma gaúcha

CARLOS MACEDO, BD 17/02/2016

Sagu com creme

- 500g de sagu
- 2l de vinho tinto fino de mesa
- 2l de água
- 2 xícaras de açúcar
- Cravo e canela em rama
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de açúcar de baunilha
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2l de leite

Para o sagu:

- 1 Em uma panela grande, coloque o vinho e a água para ferver.
- 2 Adicione o sagu e mexa de vez em quando para não grudar no fundo.
- 3 Acrescente o açúcar e misture bem.
- 4 Desligue o fogo quando as bolinhas estiverem começando

a ficar transparentes (elas terminarão de cozinhar no vinho ainda quente).

5 Acrescente o cravo e a canela. Reserve.

Para o creme:

- 1 Leve o leite para ferver em uma panela média.
- 2 Enquanto isso, misture o amido de milho, o açúcar de baunilha e o açúcar comum com um pouco de leite frio em uma tigela média. Misture até dissolver bem para não empelotar.
- 3 Volte à panela com o leite e quando estiver fervido adicione a mistura aos poucos e sem parar de mexer. Faça isso por cerca de cinco minutos.
- 4 Deixe esfriar e leve à geladeira. Sirva com o sagu.

Polenta brustolada

- 1 xícara de fubá fino
- 200ml de água
- 5 xícaras de caldo de legumes
- 3 xícaras de queijo parmesão
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

- 1 Hidrate o fubá na água e reserve.
- 2 Em uma panela, aqueça o caldo ou a água com sal.
- 3 Quando estiver fervendo, reduza o fogo.
- 4 Adicione a mistura de fubá e a água. Mexa sem parar.
- 5 Junte o queijo parmesão e misture bem.

- 6 Cozinhe por 45 minutos, mexendo de vez em quando, sem raspar o fundo da panela.
- 7 Despeje em um refratário raso e deixe esfriar. A polenta precisa estar bem fria. Se for necessário, leve à geladeira por 30 minutos.
- 8 Corte a polenta em retângulos médios.
- 9 Passe manteiga em ambos os lados da polenta.
- 10 Em uma chapa antiaderente, grelhe as fatias. A polenta deve ficar crocante por fora e cremosa por dentro.
- 11 Finalize com queijo ralado.



ANAHÍS VARGAS, BD 01/09/2021



Ossobuco à italiana

- 6 unidades de ossobuco bovino
- 1 colher (café) de sal marinho
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 cenouras cortadas em rodelas
- 4 dentes de alho picados
- 1 cebola cortada em cubos
- 1 unidade de alho-poró cortada em rodelas
- 2 talos de salsão
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 2 ramos de alecrim
- 4 ramos de tomilho
- 1 xícara de vinho tinto seco
- 1 lata de tomate pelado
- 2 xícaras de caldo de carne ou de legumes
- 1 colher (copa) de salsinha picada

- 1 Comece temperando o ossobuco com sal a gosto.
- 2 Em uma panela, adicione o azeite e a manteiga.
- 3 Quando a gordura estiver quente, leve os ossobucos para selar lentamente de todos os lados.
- 4 Quando todas as peças estiverem douradas, retire do fogo e reserve.
- 5 Na mesma panela, agregue a cenoura, o alho, a cebola, o alho-poró e o salsão. Refogue



CARLOS MACEDO, BD 17/02/2016

- por dois minutos.
- 6 Junte o extrato de tomate, o alecrim e o tomilho. Misture e deixe cozinhando por mais um minuto.
- 7 Coloque o vinho e deixe reduzir para evaporar o álcool.
- 8 Acrescente a lata de tomate pelado.
- 9 Volte com a carne para a panela, juntando o caldo de carne ou de legumes – certificando-se que a carne fique bem coberta – até ferver.
- 10 Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo de 2h a 2h30min até a carne ficar macia.
- 11 Separe a carne do molho e coe-o para tirar todos os resíduos. Cozinhe o molho para reduzir e engrossar um pouco.
- 12 Sirva com tempero verde.



IO SONO ITALIANO

Pelo sangue, pela história e pelo direito.

Geração após geração, seguimos à mesa celebrando os laços que o tempo não desfez. Entre memórias e sabores, honramos 150 anos de uma cultura que se faz presente em cada detalhe do cotidiano.

150
anos  DA IMIGRAÇÃO
ITALIANA NO RS

 @nostralicidadaniaitaliana



Entre em contato


NOSTRALI
C I D A D A N I A I T A L I A N A

 www.nostrali.com.br

Fartura na mesa

Buon appetito

Confira lugares para conhecer e apreciar a essência da culinária italiana na serra gaúcha



Restaurante Andrea

Sinônimo de tradição, é um dos restaurantes mais queridos de Caxias do Sul. Também conhecido como “restaurante do Nivaldo”, é famoso por servir codorna e tripada, preparações típicas da região, e os filés. A polenta mole com queijo (escondido) e o tortéi da casa são verdadeiros clássicos que merecem ser provados.

Rua Marcos Moreschi, 85, em Caxias do Sul
@andrea_restaurante



Galeteria Alvorada

É o lugar tradicional para ir naqueles dias em que bate a vontade de reunir a família para comer galeto, polenta e todos os acompanhamentos clássicos. Em poucos minutos, já começam a ser servidos o radicci com bacon, a sopa de agnolini, a salada de maionese, o espaguete com molho da casa e o galeto com tempero especial. A dica é não resistir à polentinha frita recheada.

Rua Os 18 do Forte, 200, em Caxias do Sul
@galeteriaalvorada

Família Brunetta

É um restaurante que serve, desde 1959, a tradicional “tripada de Caravaggio”. É um lugar simples, com diversas mesas em um grande salão. Lá são servidos variados pratos da gastronomia típica da região, mas o grande destaque fica por conta da tripada, uma das mais saborosas que se tem notícia. De comer rezando.

Rodovia dos Romeiros, 6, em Farroupilha
@restaurantefamiliabrunetta

Francesco Trattoria

Localizado na praça central da pequena cidade, em frente à Igreja Matriz, o casarão de 1938 te transporta a uma cantina da Itália. O cardápio contempla opções para diferentes momentos do dia, como massas, risotos e carnes, além de pizzas e a tradicional piadina, pão de massa macia e fininha que leva recheios dos mais variados tipos.

Rua Antônio Manzon, 478, em Monte Belo do Sul
@francesco.trattoria



Mamma Gema

Quem já provou os pratos servidos na casa tem certeza de que esse afaço foi elevado a um novo patamar. Os pratos oferecidos são elaborados com ingredientes nobres e servidos nos pontos perfeitos. Provamos o capeletone recheado com pato e molho de manteiga de sálvia, que é simplesmente sensacional. O restaurante tem menu à la carte e a opção de sequência, que é ótima para quem quer conhecer a essência da casa.

RS 444, KM 18,9, s/nº, no Vale dos Vinhedos
@mammagema



SILVANA FELLINI, ESPECIAL

Bodega Pizza
Entre Vinhos

Sucesso em Bento Gonçalves, o restaurante reúne o melhor da pizza e do vinho em um espaço com mesas para quem quer compartilhar com a galera ou curtir a dois. A adega é destaque e conta com vinhos regionais, nacionais e importados, além de especialista para a escolha ideal do rótulo. Provamos e adoramos a pizza de costelão desfiado com burrata.

Rua Herny Hugo Dreher,
481, em Bento Gonçalves
@bodegapizzaentrevinhos



ANAHÍS VARGAS, BD 09/06/2023

Famiglia Gelain

É uma das casas mais tradicionais de Caxias, que oferece aos clientes a deliciosa gastronomia italiana. Clássicos como tortéi e polenta frita estão na sequência, mas o destaque fica com o filé à milanesa. O difícil é guardar um espaço para o sagu com creme. O ambiente é aconchegante, perfeito para reunir a família.

Rua Rodrigues Alves,
2.638, em Caxias do Sul
@famigliagelain



SILVANA FELLINI, ESPECIAL

Di Paolo

Lugar para provar um galeto clássico e de qualidade, com todos aqueles acompanhamentos que a gente tanto ama. Delicie-se com o galeto ao primo canto e as massas caseiras, com uma variedade incrível de molhos à sua escolha. Não deixe de provar o espaguete com molho de tomates secos. Outros destaques da casa são o inigualável queijinho à dore e a sopa de capeletti, para abrir os trabalhos.

Rodovia BR-470 / Km
221,6, em Garibaldi
@dipaolobrasil



ANAHÍS VARGAS, BD 18/10/2021

Otto e Mezzo
Pizza Verace

Localizada em um porão de uma antiga casa, a pizzeria, que figura em 32º lugar no 50 Top Pizza Latin America, traz o melhor estilo napolitano para a cidade. O cardápio é enxuto, mas muito bem pensado, com sabores autorais, como a Ópera, com gorgonzola, nozes, carambola e pera.

Rua Brasília, 329, em
Bento Gonçalves
@ottoeamezzopizzaverace



FERNANDO AUDIBERT, DIVULGAÇÃO

EXPLORE,

CRESÇA E

CONQUISTE

VESTIBULAR 2025

ACESSE O
QR CODE E
SAIBA MAIS

ENTRE EM CONTATO
PELO WHATSAPP
(54) 99917.6085

AO REDOR
DO FOGO

Clarice Schwartzmann

chamaachurrasqueira@gmail.com
@clariceschwartzmann

Assado típico

Menarosto: o churrasco raiz das colônias italianas

Tradição passada de geração em geração une culturas e resgata orgulho dos imigrantes

Se você já teve o privilégio de ir a uma festa em alguma colônia italiana do sul do Brasil – especialmente no interior da serra gaúcha – provavelmente presenciou uma cena dessas: uma máquina meio rústica, feita de ferro, com espetos longos girando lentamente sobre brasas vivas, exalando um cheiro irresistível. Este é o Menarosto – ou girarosto, como alguns também chamam.

Mas o que é isso, afinal? Na essência, é um assado em que diferentes tipos de carne são espetadas e assadas lentamente, girando de forma contínua. O nome vem do dialeto vênето: “menare” significa “girar”, enquanto “rosto” significa “assado”. Ou seja, o famoso assado giratório. E não é qualquer churrasco – é um rito, uma tradição passada de geração em geração. Uma experiência única, que celebra os 150 anos de história e cultura italiana no Rio Grande do Sul.

A origem

O Menarosto nasceu lá no norte da Itália, nas regiões do Vêneto e Trentino-Alto Ádige. Quando os imigrantes italianos vieram ao Brasil, no final do século 19, trouxeram junto não só a saudade da terra natal, mas também os hábitos, as receitas, a forma de viver, de festejar e, claro, de cozinhar. Aqui, encontraram espaço, madeira, animais de criação e mantiveram viva essa tradição tão especial e saborosa. Sorte a nossa!

As carnes e os temperos

No Menarosto tradicional vai de tudo um pouco: frango, coelho, porco e até codorna. Em versões mais rústicas, o animal é assado inteiro no espeto. Os cortes são simples e o segredo está no tempero: sal grosso, alho, vinho da colônia, manjerona, alecrim, sálvia, sal e pimenta-do-reino. Tudo é misturado com as carnes que ficam marinando de um dia para o outro.

Origem italiana e adaptação gaúcha

Lá na Itália, especialmente nas regiões do Vêneto, Friuli e Trentino-Alto Ádige, era feito nas festas das vilas, nas colheitas, nas celebrações de batizados e casamentos. A ideia era assar carne em um espeto que gira devagar sobre brasas de madeira dura. Mas, ao chegar ao sul do Brasil, esse costume foi se adaptando à nova terra. Aqui, o coelho do velho mundo deu lugar ao frango da roça. O porco se manteve firme. E, claro, o gado entrou na dança, porque no Rio Grande do Sul não se faz churrasco sem carne bovina.

O sistema do espeto giratório foi ganhando melhorias – surgiram motores elétricos improvisados, peças de trator, estruturas soldadas por amigos. Até hoje tem colônia onde o motor foi montado pelo nono ou pelo tio mecânico da família.

Uma festa para a comunidade

Mais do que uma refeição, o Menarosto é um evento. Costuma ocorrer em datas especiais

– festas religiosas, encontros da comunidade, casamentos ou até em mutirões de colheita da safra da uva. Não tem como fazer sozinho. São dezenas de quilos de carne, horas e horas de preparo, uma equipe coordenando o fogo, o giro dos espetos, o tempero e os acompanhamentos.

Ali, em volta do fogo, todo mundo participa. Os mais velhos cuidam para que tudo esteja de acordo com a tradição. Os mais novos aprendem já com a mão na massa, seguindo os ensinamentos dos mais experientes. Ele se enraizou no solo fértil da cultura gaúcha e virou mais do que uma refeição: virou ato coletivo, rito de passagem e símbolo de pertencimento.

Histórias que giram junto com o espeto

Em Travessão Carvalho – próximo a Flores da Cunha – é comum o Menarosto fazer parte da festa da igreja ou do salão da comunidade. As mulheres cuidam da salada de batata e de radicci (com bacon quente), da polenta, da massa e do vinho da safra passada. Os homens levantam cedo, armam os espetos, escolhem a lenha (geralmente de árvores frutíferas ou madeira seca de acácia) e começam a girar o assado ainda com o orvalho da manhã no chão.

Há quem diga que o melhor pedaço do Menarosto é aquele “primeiro giro”, suculento e tostadinho nas pontas. E sempre tem um tio que fica na guarda do fogo, cuidando do ponto da carne com olhar experiente. —



Processo consiste em assar carnes sem ter contato direto com chamas e fumaça

Dica de receita base

Menarosto da colônia

- 2 frangos caipiras abertos (ou cortados em metades)
- 1 coelho temperado (opcional, mas tradicional)
- 2 lombos de porco
- 2 costelinhas de porco
- Linguíça colonial (de preferência feita na própria comunidade)
- Codorna
- Marinada tradicional (de véspera)
- 1 litro de vinho branco seco
- Suco de 3 limões
- 10 dentes de alho esmagados
- Sal grosso a gosto
- Ramos de alecrim, sálvia e manjerona picados
- Pimenta-do-reino moída na hora
- Azeite ou banha

Acompanhamentos típicos da mesa italiana da Serra

- Radicci com bacon quente
- Polenta mole e polenta brustolada
- Queijo ralado grosso para salpicar na carne ou na polenta
- Pães coloniais e cucas
- Vinho da casa
- Massa artesanal e salada de batata com maionese caseira

Um jeito de viver

- Mais do que uma receita ou um tipo de churrasco, o Menarosto é um modo de

1 Misture os ingredientes da marinada e banhe bem todas as carnes. Deixe descansar entre 12 e 24 horas.

2 Monte o espeto, intercalando os tipos de carne para que o sabor se misture e a gordura de um realce o outro.

3 Prepare brasas com madeira seca. A lenha de árvores frutíferas (como laranjeira ou pessegueiro) dá um aroma especial.

4 Coloque o espeto a girar a uma distância de cerca de 50 a 70cm do braseiro.

5 O assado pode levar até 4 horas cozinhando lentamente e, dependendo, da quantidade. Vá pincelando com o tempero ou banha ao longo do processo.

vida das colônias italianas

no Rio Grande do Sul. É o encontro de gerações: os mais velhos ensinam, os mais novos aprendem e todos ajudam. O almoço que vira tarde inteira com muita conversa e concentração. É nesse giro lento do espeto que a comunidade se reconhece: humilde, trabalhadora, festeira e orgulhosa de suas raízes.

• Quem participa de um Menarosto sabe que ali se serve muito mais do que um assado. Serve tradição. Serve afeto. Serve história. Se você ainda não participou, corre, porque é inesquecível. Viva a cultura italiana, que o Rio Grande do Sul teve o privilégio de receber!

TEM MUITO

MAIS + **SUPERMERCADOS ANDREAZZA**

PRA VOCÊ

 Lojas  Site  App



CONCENTUS

GRAN RESERVA

150 anos no Brasil,
150 anos de crescimento
e prosperidade.
Obrigado Brasil.

PIZZATO

www.pizzato.net



facebook.com/Pizzato.Vinicola



[@pizzato](https://www.instagram.com/pizzato)

CONSUMIR MODERADAMENTE