

Jussara Pereira Dutra
Antônio Augusto Mendes dos Santos
Rosa Lía Barbieri
Marene Machado Marchi

Editores Técnicos

Butiá

PARA TODOS OS GOSTOS



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Butiá

PARA TODOS OS GOSTOS

Jussara Pereira Dutra
Antônio Augusto Mendes dos Santos
Rosa Lía Barbieri
Marene Machado Marchi

Editores Técnicos

Embrapa
Brasília, DF
2021

Embrapa Clima Temperado
BR 392 km 78 Caixa Postal 403
CEP 96010-971 Pelotas, RS
Fone: (53) 3275-8100
www.embrapa.br
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Unidade responsável pelo conteúdo
Embrapa Clima Temperado

Comitê de Publicações

Presidente
Luis Antônio Suíta de Castro

Vice-Presidente
Walkyria Bueno Scivittaro

Secretária-Executiva
Bárbara Chevallier Cosenza

Membros
*Ana Luíza B. Viegas, Fernando Jackson,
Marilaine Schaun Pelufê, Sônia Desimon*

Revisão de texto
Bárbara Chevallier Cosenza

Revisão técnica das receitas
desenvolvidas pelos apreciadores de butiá
Deise Sterque da Silva

Normalização bibliográfica
Marilaine Schaun Pelufê

Editoração eletrônica
Valder Valeirão [nativu design]

Foto de capa
Vanessa Alves

Foto de contracapa e guardas
Paulo Lanzetta

1ª edição
1ª impressão (2021): 2000 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Clima Temperado

B984 Butiá para todos os gostos / editores técnicos Jussara
Pereira Dutra... [et al.], editores técnicos. – Brasília, DF :
Embrapa, 2021.
320 p. : il. color ; 21 cm x 28 cm

ISBN: 978-65-87380-67-4

1. Butiá. 2. Fruta. 3. Processamento. 4. Consumo alimentar.
5. Receita. I. Dutra, Jussara Pereira. II. Santos, Antônio Augusto
Mendes. III. Barbieri, Rosa Lí. IV. Marchi, Marene Machado.

CDD 634.4

AUTORES

Antônio Augusto Mendes dos Santos

Coordenador da Fortaleza do Butiá do Litoral Catarinense,
diretor da Associação Slow Food do Brasil, Pescaria Brava, SC.

Ênio Egon Sosinski Júnior

Engenheiro-agrônomo, doutor em Ecologia,
pesquisador da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS.

Glenn Makuta

Biólogo, articulador da Rede Slow Food Brasil, São Paulo, SP.

Jussara Pereira Dutra

Gastrônoma, chef de cozinha, conselheira do Instituto Brasil a
Gosto, Porto Alegre, RS.

Marene Machado Marchi

Bióloga, doutora em Agronomia, bolsista CNPq, Embrapa Clima
Temperado, Pelotas, RS.

Rosa Lí Barbieri

Bióloga, doutora em Genética e Biologia Molecular, pesquisadora
da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS.



Foto: Paulo Lanzetta

SUMÁRIO

25 SABORES DO BUTIÁ: DELÍCIAS CONSTRUÍDAS
AO LONGO DO TEMPO

31 OS BUTIÁS, OS LUGARES, AS PESSOAS E AS RECEITAS

RECEITAS DESENVOLVIDAS POR APRECIADORES DO BUTIÁ

Giruá (Rio Grande do Sul, Brasil)

42 Licor de butiá
43 Minimoranga recheada com butiá
43 Compota de butiá
44 Cuca com butiá in natura
45 Sagu de butiá
46 Trufa de butiá
47 Pastel de butiá
49 Torta de butiá
50 Licor de fermentação natural
51 Butiá desidratado
52 Molho barbecue de butiá
53 Coelho à milanesa com butiá desidratado
54 Frango cremoso butiazito
55 Molho agridoce de butiá

Passo Fundo (Rio Grande do Sul, Brasil)

58 Bolo de butiá
59 Pastel com recheio de butiá
60 Panqueca de pinhão com recheio de ricota e butiá
63 Frango assado com butiá

Pelotas (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 66 Cachaça com butiá
- 67 Bolo de butiá
- 68 Licor de butiá
- 69 Cachaça de butiá integral à moda “alemão”

Quaraí (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 73 Licor de butiá

Santa Vitória do Palmar (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 76 Trança de Natal com melaço de butiá
- 77 Bolinho de peixe com butiá
- 78 Arroz com butiá
- 79 Moranga recheada com butiá
- 80 Farinha de amêndoas de butiá
- 81 Palitos salgados com farinha de amêndoas de butiá
- 82 Palitos doces com farinha de amêndoas de butiá
- 85 Cookies de farinha de fibra de butiá com banana, aveia e canela

Tapes (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 88 Frango à moda butiazal
- 89 Filé de bagre com espinafre e butiá
- 90 Sorvete de butiá
- 91 Geleia de butiá com pimenta Sabor da Trilha
- 93 Geleia de butiá Sabor da Trilha
- 95 Cuca rápida de butiá
- 97 Coxinha de butiá

Torres (Rio Grande do Sul, Brasil)

- 100 Concentrado de butiá
- 101 Chutney de butiá

Imbituba (Santa Catarina, Brasil)

- 106 Cachaça curtida com butiá
- 107 Como fazer uma Blonde Ale com butiá

Florianópolis (Santa Catarina, Brasil)

- 111 Sorbet de butiá

Garopaba (Santa Catarina, Brasil)

- 116 Biscoito de polvilho com butiá
- 117 Geleia de butiá

Laguna (Santa Catarina, Brasil)

- 121 Vinagrete de butiá
- 122 Pão de butiá
- 123 Biscoito de butiá

Pescaria Brava (Santa Catarina, Brasil)

- 126 Camarão da Lagoa Santo Antônio dos Anjos da Laguna com butiá
- 127 Butiacello
- 128 Pudim de butiá
- 129 Barbecue de butiá

Guichón (Paysandu, Uruguai)

- 133 Pizza com frutas secas e amêndoas de butiá-yatay
- 134 Arroz com leite e butiá-yatay
- 135 Bolo com cobertura de butiá-yatay

Ubajay (Entre Rios, Argentina)

- 138 Capelete de javali com molho agridoce de butiá-yatay
- 140 Butiá-yatay em calda
- 141 Vinagre de butiá-yatay
- 143 Lombo de porco ao molho de butiá-yatay
- 145 Chutney de abóbora e butiá-yatay

RECEITAS DESENVOLVIDAS POR INSTITUIÇÕES DE ENSINO

Escola de Gastronomia Aires Scavone (Egas)

- 149 Salada de vagem e brotos com maionese de butiá
- 151 Rocambole de butiá

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar)

- 153 Barriga de porco curada, fettuccine e hollandaise de butiá
- 155 Carolina de butiá

Universidade Feevale

- 159 Filé de tira-vira com creme de butiá e funcho grelhado

- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS)**
- 161 Bolotia com ganache de butia
 163 Pizza com massa de butia
 165 Blini de butia
- Instituto Federal Sul-Rio-Grandense (IFSul)**
- 167 Frango recheado com butia, espinafre e batatas picantes
 169 Maionese de butia
- Faculdade Senac Porto Alegre**
- 171 Ambrosia de butia
 173 Sorbet de butia
 173 Tuile de butia
- Universidade de Caxias do Sul (UCS)**
- 175 Tarte com doce de butia
- Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA)**
- 179 Mil folhas de butia
 181 Rabada ao molho de butia
- Universidade Federal de Pelotas (Ufpel)**
- 183 Risoto de butia e galinha
 185 Beijinho de butia
- Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)**
- 187 Costelinha de porco com molho de butia e quinoa aromatizada com butia
- UniRitter**
- 191 Mousse trufada de chocolate branco e polpa de butia com coulis aromatizado com cachaça
 192 Tilapia com chutney de maçã e polpa de butia
- Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc)**
- 195 Cheesecake de erva-mate e butia com crocante de pinhão
 196 Hambúrguer de erva-mate com creme de butia
- Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos)**
- 199 Carreteiro cremoso de costela e butia
 200 Tartelete de butia
 201 Verrine aos 3 butias

- Universidade do Vale do Taquari (Univates)**
- 205 Donauwelle com butia
 206 Tortei de butia
- Centro Universitário da Região da Campanha (Urcamp)**
- 209 Carré de cordeiro ao molho de butia, com musseline de batata baroa
- Instituto Federal Santa Catarina (IFSC)**
- 213 Salada de quinoa com butia, vegetais de outono, peixe marinado e vinagrete de butia
 215 Butiaiche - sanduíche de butia
 219 Bolo de melado com cremoso de butia
 221 Verrine de butia
 222 Macarron de farinha de pinhão recheado com geleia de butia
 223 Pâte de fruit de butia
 225 Canoa rústica de butia
- Universidad Entre Ríos - Facultad de Bromatología**
- 227 Hidromel com butia-yatay

RECEITAS ELABORADAS POR CHEFS DE COZINHA

- 233 Rabanada + butia + aipim + hibisco
 235 Lombo de cordeiro, roti de butia e dedo-de-dama e minivegetais
 236 Petit gateau de butia
 237 Truta serrana ao molho de butia e farofa de erva-mate
 238 Semifredo de butia
 240 Butia em texturas distintas com creme de queijo
 242 Croquete de mandioca com ragu de cordeiro, queijo de ovelha em crosta de mate e geleia de butia
 244 Espaguete ao berbigão e marisco ao perfume de goethe e butia
 246 Camarão flambado ao chutney de butia
 247 Panna Cotta com geleia de butia
 249 Sorbetto de butia com crocante de coquinho
 251 Kombucha de butia
 253 Mostarda de butia internacionalmente local
 255 Lombo suíno empanado na farinha de pinhão e chutney de butia
 257 Ostras ao bafo com vinagrete de butia

- 259 Drink Butiazinho
261 Costela suína com molho de butiá
262 Dadinho de queijo coalho com geleia de butiá
265 Beer fake
266 Ceviche de peixe com butiá
268 Ovo caipira pochê, especiarias, lâminas de abóbora crioula, crisps de alho-poró em mostarda de butiá
271 Papo de anjo em calda de butiá
273 Barriga de porco com molho de butiá, arroz agri-doce e couve
275 Torta de chocolate com chimia de abóbora e butiá
276 Mostarda de butiá
277 Creme brûlée de butiá
278 Me caiu os butiás do bolso!
281 Creme de iogurte com butiá
282 Moqueca de butiá
284 Espaguete com molho de butiá
285 Suco de butiá com erva-cidreira e malvaisco
286 Ovos moles com butiá e vinho colonial branco
287 Chutney de butiá e maçã Fuji
288 Paçoca de pinhão e porco moura, demi-glace de butiá e mostarda de crem
290 Sorvete de butiá
291 Caipirinha de butiá
291 Arroz doce com butiá
292 Geleia de butiá com duas pimentas
293 Costelinha no molho de butiá com purê de mandioca
294 Arroz de butiá
295 Chutney de butiá
297 Cardos e molho agri-doce de butiá
299 Camarões e butiá
300 Tainha na brasa, vinagrete de butiá e farofa de pinhão
- 305 O MOVIMENTO SLOW FOOD E O BUTIÁ
- 307 O BUTIÁ E SUAS POSSIBILIDADES
DE USO CULINÁRIO E GASTRONÔMICO
- 313 ÍNDICE DAS RECEITAS

Foto: Júlia Goetten Wagner





Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER)

A Facultad de Bromatología (FB-Uner) faz parte da Universidad Nacional de Entre Ríos (Uner) em Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina. A UNER pertence ao sistema público de educação superior e dispõe de uma ampla oferta acadêmica de estudos como bacharelado em Bromatología, bacharelado em Nutrição, Bioquímica, Farmácia, Medicina Veterinária, Técnico em Controle Bromatológico, Técnico em Gestão Gastronômica e Técnico em Alimentação Animal.

El Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) es el principal organismo dedicado a la promoción de la ciencia y la tecnología en Argentina. A lo largo del país distribuye Institutos y Centros Científicos Tecnológicos de doble dependencia con Universidades Nacionales y otras instituciones.

HIDROMEL COM BUTIÁ-YATAY

ROY CRISTIAN RIVERO, GUSTAVO ISAACK E NATALIA SOSA

O hidromel é considerado a primeira das bebidas alcoólicas que foi consumida pelas pessoas. Acredita-se que seja o precursor da cerveja. Essa bebida histórica fundamenta sua preparação na fermentação de uma mistura de água e mel, que atinge um certo teor alcoólico próximo dos 13°. Globalmente, foi uma das bebidas mais consumidas pelos povos da Antiguidade.

- **INGREDIENTES** [1 litro de hidromel]
 - 400 gramas de mel
 - 40 gramas de polpa de *Butia yatay*
 - Água o suficiente para 1 litro de hidromel (mínimo 800 mL)
 - Fermento (para cada litro deve adicionar
 - 1 grama de fermento previamente hidratado)

- **PREPARO**

Ferva a água e deixe ficar a temperatura ambiente. Pode ser feito na véspera, desde que se tenha o cuidado de mantê-la em um recipiente fechado.

Aqueça 600 mL da água obtida na etapa anterior; quando estiver próximo da fervura, adicione 400 gramas de mel e 40 gramas de polpa de *Butia yatay*. Misture até a completa dissolução da mistura, obtendo assim o mosto. Ferva o mosto obtido na etapa anterior por 10 minutos. Conte o tempo quando a mistura começar a ferver.

Remova todas as impurezas que subirem na mistura (se houver) com uma espátula. Em seguida, deixe o mosto esfriar até ficar à temperatura ambiente. Se você tiver um termômetro, deixe-o esfriar até 30 °C.

Ative o fermento enquanto o mosto esfria. Para isso coloque em um recipiente 1 grama de fermento, adicione 200 mL da água à temperatura ambiente (a que foi previamente fervida no início do processo); uma colher de sopa do mosto preparado anteriormente (à temperatura ambiente) e mexa até que o fermento se dissolva. Espere 30 minutos para que pequenas bolhas apareçam na superfície do líquido.

Depois que o mosto estiver à temperatura ambiente (atemperado), adicione o fermento ativado e com o auxílio de um funil transfira todo o volume para um recipiente de 1,5 litro.

Cubra a boca do recipiente com uma gaze para evitar a entrada de insetos e favorecer a eliminação do CO₂ sem que

entre o ar externo. Feito isso, o recipiente deve ser deixado em local fresco, longe da luz direta. No início, a fermentação será imperceptível, mas com o passar das horas (geralmente 24 horas) será possível visualizar o borbulhar e a formação de espuma na superfície do líquido.

A fermentação demorará entre 15 a 20 dias, neste tempo poderá constatar que as bolhas já não são observadas e os sedimentos (principalmente as leveduras) começam a separar-se do resto do mosto.

Terminada a fermentação, transfira o hidromel para outros recipientes (garrafas) para fazer a clarificação e coloque esses

recipientes em temperaturas baixas (refrigeração) por 15 dias para facilitar a sedimentação das leveduras e clarificar o hidromel.

Após o tempo de clarificação, o hidromel clarificado deve ser transferido para os recipientes finais (garrafas de vidro ou plástico). Isso deve ser feito tomando cuidado para não remover muito os sedimentos da clarificação e deixando os recipientes sem câmara de ar o máximo possível. Os recipientes com hidromel devem ser armazenados refrigerados, uma vez que não passaram por processos de esterilização e embora esta clarificação ainda contenha leveduras inativas.

Foto: Candela Giacopuzzi



ROY CRISTIAN RIVERO

Bacharel em Bromatologia, doutor em Química Industrial, bolsista de pós-doutorado do Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet) e docente da Cátedra de Enología e Industrias da Fermentação FB-UNER. Possui experiência no desenvolvimento de alimentos e bebidas fermentadas, utilizando métodos que permitem obter um baixo índice de deterioração e um alto nível de biodisponibilidade de compostos bioativos.

Foto: Candela Giacopuzzi



GUSTAVO ALBERTO ISAACK

Bacharel em Bromatologia, professor na FB-UNER da Cátedra de Enología e Industrias da Fermentação e da disciplina "Sommelier" do Técnico em Gestão Gastronômica. É diretor técnico da empresa elaboradora de sucos de frutas e águas saborizadas JUVIN S.A. Integrante do Conselho Regional de Entre Ríos do Instituto Nacional de Tecnología Agropecuária – Inta.

Foto: Marene Machado Marchi



NATALIA SOSA

Bacharel em Bromatologia, doutora em Química Industrial, pesquisadora adjunta do Conicet e professora da FB-UNER na Cátedra de Química e Bioquímica dos Alimentos. Dirige o grupo de pesquisa "Desenvolvimento e Melhoramento de Alimentos de Qualidade" a partir dos Recursos da Província de Entre Ríos (DyMACRER), que aborda questões associadas ao aproveitamento do uso de frutas tradicionais e nativas e os resíduos da indústria de frutas.



Foto: Rosa Lia Barbieri