



VINHO GAÚCHO e a Cozinha das nonas



O projeto Vinho Gaúcho e a Cozinha das Nonas valoriza as descendentes italianas que mantêm na cozinha a memória das famílias.

A ideia é reforçar a importância da imigração italiana no Rio Grande do Sul, que completa 150 anos em 2025, e mostrar o poder da culinária italiana para unir pessoas e gerar memórias.

Por isso, selecionamos 6 receitas para serem harmonizadas com vinhos gaúchos e com o tradicional suco de uva.

O projeto é uma extensão do livro Afeto e Cozinha de Raiz



RECEITAS DAS NONAS & VINHOS GAÚCHOS

SUMÁRIO

BENTO GONÇALVES

- ANA MARIA TONIOLI GARBIN - CAPELETTI E PIEN RECHEADOS
HARMONIZAÇÃO: NOVA RESERVA MERLOT E SUCO DE UVA NOVA ALIANÇA
- MARIA DE LOURDES CRISTOFOLI - OSSOBUCO COM POLENTA
HARMONIZAÇÃO: CABERNET FRANC VINHOS CRISTOFOLI

CAXIAS DO SUL

- MAURÍLIA DAROLT - CANUDINHOS RECHEADOS
HARMONIZAÇÃO: O GRANDE ENCONTRO - LUGARES

GARIBALDI

- ODETE BETTÚ LAZZARI - GALINHA ROSTIDA
HARMONIZAÇÃO: ZANOTTO SAUVIGNON BLANC
- JOSEFINA JUSSANI DE OLIVEIRA - CAPELETTONI COM RICOTA E NOZES
HARMONIZAÇÃO: MIOLO GIUSEPPE CHARDONNAY DOVV

MUÇUM

- CELITA VIAN BRANDÃO E MICHELY PETERSINI - ESPAGUETE
COM MOLHO DE TOMATE
HARMONIZAÇÃO: INSOLITO CORTE VI FOPPA & AMBROSI



CAPELETTONI COM RICOTA E NOZES

JOSEFINA JUSSANI DE OLIVEIRA - GARIBALDI RS



INGREDIENTES

Para a massa:

- 400g farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 colher e meia de sal

Para o recheio:

- 200g ricota esfarelada com o garfo
- 1/2 xíc. nozes picadas
- 1 colher sopa de nata
- sal e pimenta do reino
- pitada de noz moscada

MODO DE PREPARO

1. Em uma bancada limpa, forme um morro com a farinha e faça um buraco no meio. Coloque ali os ovos e misture lentamente, para que o ovo não escape.
2. Quando começar a ficar incorporado e firme, troque o garfo pelas mãos e comece a amassar. O ponto é quando a massa fica lisa e macia e solta das mãos com facilidade.
3. Depois de pronta, faça uma bolinha com a massa e deixe descansar, enrolada em um plástico filme, por entre 20 minutos.
4. Para abrir, enfarinhe a bancada e capriche no rolo até que a espessura fique fininha.
5. Corte no formato desejado e recheie.
6. Cozinhe por 5 a 7 minutos em água fervente com sal.

MOILO GIUSEPPE CHARDONNAY DOVV

VINÍCOLA MOILO

"UM VINHO DE ALMA
ELEGANTE, QUE CONQUISTA
PELO EQUILÍBRIO E PELA
SOFISTICAÇÃO"

Ideal como aperitivo, também harmoniza perfeitamente com saladas, carnes brancas, massas com molhos vermelhos ou brancos, pizzas, queijos de massa mole e frutos do mar.

CARACTERÍSTICAS:

Uva - Chardonnay

Safra - 2023

Região - Vale dos Vinhedos / RS

Gustativo - Intensa cremosidade, acompanhada de bom volume em boca, de acidez equilibrada e retrogosto prolongado.

Amadurecimento - 12 meses em barricas de carvalho francês.

Visual - Límpido, de cor transparente e esverdeada.



NOTAS

Marcante intensidade aromática, harmonizando bem as frutas com a mineralidade e notas de carvalho. Descritores do aroma: pêssego, pera, damasco, mel, abacaxi em calda.

MOILO

RS-444, 21 - Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves - Telefone: (54) 2102-1540

ESPAGUETE COM MOLHO DE TOMATE

CELITA VIAN BRANDÃO E MICHELY PETERSINI- MUÇUM RS



INGREDIENTES

Para a massa:

- 1 ovo
- 100g de farinha
- 1 colher de sopa de fubá de milho

Para o molho:

- 1 cebola média
- 1 maço de cheiro verde
- 3 tomates grandes
- 1 pitada de pimenta
- Sal, pimenta e alho
- manteiga e azeite

MODO DE PREPARO

1. Em uma bancada limpa, forme um morro com a farinha e faça um buraco no meio. Coloque ali os ovos e misture lentamente, para que o ovo não escape.
2. Quando começar a ficar incorporado e firme, troque o garfo pelas mãos e comece a amassar. O ponto é quando a massa fica lisa e macia e solta das mãos com facilidade.
3. Depois de pronta, faça uma bolinha com a massa e deixe descansar, enrolada em um plástico filme, por entre 20 minutos.
4. Para abrir, enfarinhe a bancada e capriche no rolo até que a espessura fique fininha.
5. Corte no formato desejado e recheie.
6. Cozinhe por 7 minutos em água fervente com sal.

INSOLITO CORTE VI

VINÍCOLA FOPPA & AMBROSI

"PERFEITA FUSÃO ENTRE O TRADICIONAL E O CONTEMPORÂNEO, DESTACANDO-SE POR SUA COMPLEXIDADE E ELEGÂNCIA"

Harmoniza com carnes nobres, massas com molhos ricos, risotos, charcutaria, embutidos maturados e pratos com molho madeira ou manteiga.

CARACTERÍSTICAS:

Varietal - Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon

Região - Serra Gaúcha (Bento Goncalves e Guaporé) e Serra do Sudeste (Pinheiro Machado)

Gustativo - Intensa cremosidade, acompanhada de bom volume em boca, de acidez equilibrada e retrogosto prolongado.

Maturação - 18 meses em barricas de carvalho francês e americano de 225L.

Visual - Apresenta uma coloração rubi profunda, com reflexos violáceos.



NOTAS

Oferece uma experiência robusta e marcante. Cada gole revela camadas de sabores intensos, harmonizando o melhor do passado e do presente da vinicultura, resultando em um vinho que surpreende em cada taça.

Vinícola Foppa & Ambrosi

Buarque de Macedo, 7325 – Borghetto – Garibaldi – RS – Telefone: (54) 3771-7535

CAPELETTI DA NONNA

ANA MARIA TONIOLI GARBIN - BENTO GONÇALVES RS



INGREDIENTES

Para a massa:

- 100g de farinha de trigo especial
- 1 ovo
- 1 colh. de sopa de azeite de oliva
- Água e sal

Para o recheio:

- 200g ricota esfarelada com o garfo
- 1/2 xíc. nozes picadas
- 1 colher sopa de nata
- sal e pimenta do reino
- pitada de noz moscada

MODO DE PREPARO

1. Coloque a farinha de trigo em uma vasilha. Adicione o ovo, o azeite e uma pitada de sal diluída em um pouquinho de água.
2. Misture bem e amasse com as mãos até obter uma bola de massa lisa. Deixe descansar por 20 minutos e cubra a massa.
3. Espiche bem com o rolo de massa.
4. Corte pequenos quadrados para fazer os capelettis. Para rechear, coloque uma colher de pien na massa e feche formando um triângulo, apertando as bordas com a ponta dos dedos. Junte as pontas do triângulo e dobre as pontinhas para trás.
5. Cozinhe-os por 10 min. embrodo fervente. Você também pode fritar os capelettis para preparar um delicioso aperitivo.

NOVA RESERVA MERLOT & SUCO DE UVA

VINÍCOLA NOVA ALIANÇA

"O CAPELETTI É UM CLÁSSICO NO INVERNO GAÚCHO E HARMONIZA BEM COM VINHO E COM SUCO DE UVA, AGRADANDO TODAS IDADES E DEGUSTADORES"

Para harmonizar com o capeletti caseiro, sugerimos o Merlot Aliança. Também harmoniza com carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos e queijos médios maturados.



A Nova Aliança oferece suco de uva tinto integral, feito 100% de uva com as variedades Isabel e Bordô, sem adição de açúcar ou conservantes



CARACTERÍSTICAS:

Variedade - Merlot

Terroir - Campanha Gaúcha

Gustativo - Aromas marcantes de frutas vermelhas, como morango e ameixa madura.

Maturação - 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Visual - Apresenta coloração rubi.

Nova Aliança

Estrada Gerardo Santin Guaresse S/Nº - Flores da Cunha RS - Telefone: (54) 3279-3400

OSSOBUCO NO VINHO TINTO

MARIA DE LOURDES CRISTOFOLI - BENTO GONÇALVES RS



CRÉDITO: RODI GOULART

INGREDIENTES

- 1kg de ossobuco
- 1 cebola picada
- 2 ou 3 tomates picados
- 3 dentes de alho picados
- temperos frescos
- 2 xícaras de vinho
- 1 litro de brodo
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Farinha de trigo para polvilhar o ossobuco

MODO DE PREPARO

1. Tempere o ossobuco com sal e pimenta e passe em uma fina camada de farinha de trigo, para fazer uma selagem mais efetiva.
2. Sele os pedaços de ossobuco , em uma panela, até que fiquem com aquela crosta dourada.
3. Retire os pedaços de carne da panela, e refogue com a cebola picada. Acrescente o alho e, depois adicione o vinho. O vinho vai ajudar a desgrudar da panela aqueles resquícios de carne: ali está a alma do sabor.
4. Deixe cozinhar por uns minutos e, acrescente os tomates. Junte o brodo aos poucos, para que tenha molho sempre ao longo do cozimento.
5. Em cerca de 1 hora e meia a carne estará macia e pronta para servir com polenta cremosa.

CRISTOFOLI CABERNET FRANC

VINÍCOLA CRISTOFOLI

"TEM ÓTIMA EVOLUÇÃO EM
TAÇA, REVELANDO DELICADAS
NOTAS DEFUMADAS DE CAFÉ,
CARAMELO E TABACO"

Por ser mais estruturado, esse vinho harmoniza muito bem com pratos mais complexos, com carnes assadas, risoto de funghi e queijos mais curados

CARACTERÍSTICAS:

Variedade - Cabernet Franc

Olfativa - Composição de aromas complexos e refinados: frutas secas e especiarias, como anis, se entrelaçam com sutis nuances de frutas maduras, como cereja e ameixa.

Gustativo - Apresenta uma estrutura envolvente, sustentada por taninos suave, equilibrados com delicada acidez.

Maturação - 12 meses em barrica de carvalho.

Visual - Coloração Rubi Vibrante, adornada por reflexos violáceos.



NOTAS

A fermentação integral em barrica de carvalho, sem transferência para tanques de fermentação de aço inox, faz com que o vinho adquira características específicas do carvalho desde o início do processo de elaboração, como aromas e sabores de especiaria e de tostado.

VINHOS CRISTOFOLI

GALINHA ROSTIDA

ODETE BETTÚ LAZZARI - GARIBALDI RS



INGREDIENTES

- 1kg de sobrecoxa de frango
- 2 colheres de sopa bem cheias de banha
- 1 talo de alho-poró
- 1 maço de salsa e cebolinha
- Suco de 1 limão
- 1 Tomate inteiro para cada pedaço de frango
- Sal e pimenta a gosto para temperar

MODO DE PREPARO

1. Tempere com sal, pimenta e suco de limão os pedaços de frango.
2. Em uma panela grande, coloque a banha de porco e acomode os pedaços de frango para que cozinhem em fogo baixo. Espalhe o alho-poró picado e a cebolinha picada sobre os pedaços de frango. Mexa levemente de vez em quando, só para não grudar.
3. Depois de uma hora de cozimento, acrescente a salsa. Não pique a salsa, para poder retirar os galhos depois do prato pronto.
4. Depois de 2 horas de cozimento, posicione um tomate em cada pedaço de frango. O tomate vai cozinhar lentamente, soltando seus líquidos na preparação. Essa receita leva entre quatro e cinco horas para ficar pronta.

ZANOTTO SAUVIGNON BLANC

VINÍCOLA CAMPESTRE

"EQUILÍBRIO ENTRE LEVEZA E VIVACIDADE, ENTREGANDO FRESCOR E FRUTA EM PERFEITA HARMONIA"

Harmoniza com saladas frescas, queijos leves, peixes e frango, pratos com legumes e molhos cremosos, além de combinar super bem com petiscos.

CARACTERÍSTICAS:

Variedade - Sauvignon Blanc

Região - Campos de Cima da Serra RS

Gustativo - De corpo leve, com acidez média/alta que traz jovialidade e refrescância ao paladar, além de expressar todo seu caráter frutado em boca.

Olfativo - Aromas agradáveis que lembram frutas cítricas como, goiaba e maracujá, além de notas minerais que expressam complexidade e frescor.

Visual - De cor amarelo com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.



NOTAS

Entrega uma experiência leve, vibrante e cheia de frescor. Cada gole revela seu caráter frutado e aromático, resultando em um vinho que encanta pela pureza e pela expressão autêntica da Sauvignon Blanc.

Vinícola Campestre

BR 116 – Km 30 / n° 1410 – VACARIA RS – TELEFONE (54) 3511-6060

CANUDINHOS RECHEADOS

MAURÍLIA DAROLT - CAXIAS DO SUL RS



INGREDIENTES

Para a massa:

- 1kg de farinha de trigo
- 3 gemas
- 1 colh. sopa de banha
- $\frac{1}{2}$ colher de sopa de sal
- Água para dar ponto na massa
- Óleo para fritar

Para o recheio:

- 2 xíc. de chá de leite
- 3 colh. de sopa de farinha de trigo
- 3 gemas
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xíc. de chá de açúcar
- 1 colher de chá de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque a farinha, o sal e o açúcar e misture bem. Acrescente a banha e as gemas e amasse bem. A mistura vai adquirir um ponto semelhante a uma farofinha.
2. Incorpore a água e amasse, sentindo o ponto. A massa deve ser firme e dura, descolando das mãos.
3. Depois de amassar, faça uma bola com a massa e deixe descansar por uns 20 minutos.
4. Em uma superfície lisa e enfarinhada, abra a massa com o rolo até que fique com a espessura fininha.
5. Com a faca, corte tirinhas de aprox. 1cm, enrole nas formas metálicas de canudinho. Frite em óleo quente.
6. Recheie os canudinhos na hora de servir.

GRANDE ENCONTRO

VINÍCOLA LUGARES

"O GRANDE ENCONTRO É UM VINHO QUE NASCEU DA PARCERIA DE DOIS GRANDES AMIGOS, APAIXONADOS PELA CULTURA DO VINHO, QUE RESOLVERAM ENGARRAFAR HISTÓRIAS DE LUGARES QUE DE ALGUMA FORMA FAZEM PARTE DE SUAS VIDAS"

Sobremesas harmonizam muito bem. O importante é que este vinho, assim como seu nome sugere, aproxime as pessoas num grande encontro.

CARACTERÍSTICAS:

Varietal - Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Terroir - Vinhedo Villa Bari - Porto Alegre

Olfato - Traz aromas de figo seco e uvas passas, lembrando frutas cristalizadas. Notas de amêndoas e ameixa.

Paladar - Lembra frio fresco doce, elegante, longo, com notas de mel, tabaca, damasco e pêssego.

Visual - Apresenta cor rubi com tons ocre.



NOTAS

O processo de apassimento (passificação) foi realizado em equipamento exclusivamente desenvolvido para esta finalidade. A cada nova safra, novos cortes foram feitos.

Vinícola Lugares

Rua Dr. Casagrane, 466 - Bento Gonçalves - RS

REALIZAÇÃO



@TRAVELTHERAPIA

COORDENAÇÃO



@FRAN_AGNOLETTTO



APOIO:



SECRETARIA DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL
E IRRIGAÇÃO



GOVERNO
DO ESTADO
**RIO
GRANDE
DO SUL**

Termo de Colaboração - FPE nº 4837/2022

EXPEDIENTE:

Vinho Gaúcho e a Cozinha das Nonas

Realização: Anelise Zanoni

Coordenação técnica: Francine Agnoletto

Colaboração de vinícolas: Conceito.Com