



# 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 capricha 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 capricha 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

Nova Aliança



## 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.

# 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\_AGNOLETT0



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