

COPA ARTESANAL: SUAS PARTICULARIDADES E CUIDADOS

Elenilson da Silva Santos, Mayara Ávila

RESUMO: As Carnes e seus métodos de conservação estão presentes em nosso dia a dia, seja no consumo ou em preparações das mais diversas. Como futuros gastrônomos devemos estudar, praticar e experimentar as mais diversas nuances da gastronomia. Este artigo tem como objetivo, falar sobre a Copa. Receita da charcutaria italiana, feita com carne de porco. Aqui, tratamos de discutir sobre os métodos de conservação utilizados, os cuidados a serem tomados durante o processo de produção, no que diz respeito a higiene e segurança alimentar, dificuldades de encontrar determinados ingredientes e por fim falar um pouco da história da receita, e compartilhar resultados na nossa produção doméstica.

Palavras-chave: Charcutaria; Copa; Higiene; Segurança; Gastronomia.

INTRODUÇÃO

Os primeiros alimentos conservados foram descobertos a milhares de anos. Por acaso ou através das inúmeras observações, vivências e experiências. Com o decorrer do tempo, e a descoberta de novas técnicas ingredientes e muito estudo, a conservação de alimentos ganhou um novo patamar, para além das questões da sobrevivência. Se difundiu pelo mundo, não tão somente através dos ensinamentos, costumes e tradições, mas também do comércio e da arte culinária, fazendo desta um dos vários traços da nossa gastronomia.

Com a insistente e constante luta do homem para dominar a natureza, veio a domesticação de animais, principalmente de Bovinos e Suínos. A partir disso, temos como resultado, um maior consumo de carne pelas populações que cresciam em todo o planeta. O progresso, o desbravamento de novos territórios, as oportunidades de expansão, das nações, dos negócios e as guerras, levam os homens a buscar cada vez mais, meios de transformação e conservação dos alimentos. Seja através da salga, defumação, secagem, salmoura ou conservar em gordura, houve a transformação das carnes e assim, a prolongação da sua utilidade. Aliando o uso de novas técnicas, as inovações tecnológicas e difusão socioeconômica e cultural, a Charcutaria através dos séculos, ressoando sensações gustativas e sabores.

Os franceses, denominaram esta arte de Charcutaria que é uma palavra que de origem francesa “*Charcuterie*“, que oriunda de carne (*chair*) e cozido (*cuit*) e denominava, no século XV, as lojas de produtos de porco e miúdos de diferentes animais (Instituto Americano de Culinária, 2014). Frequentemente, e erroneamente, a charcutaria é ligada exclusivamente à produção de linguiças e/ou ao trato da carne de porco, mas a contextualização correta remete ao preparo, originalmente para fins de preservação, seja por métodos de salga, conservação, cura, fermentação, cozimento, desidratação, defumação ou até mesmo vários desses métodos juntos, de qualquer tipo de carne, como aves, peixes, bovinos, suínos e carnes de caça. Apesar da palavra e a tradição da arte da charcutaria serem de origem francesa, vários países do mundo, inclusive o Brasil, possuem seus próprios modos operante e receitas para a arte da charcutaria.

Este breve texto, irá abordar sobre a coppa, uma arte da charcutaria, de origem italiana, feita de um corte de suíno localizado entre o encaixe da cabeça e a quarta vértebra, em outras palavras, a nuca do porco, também conhecido no Brasil como pescoço ou sobrepaleta.

O trabalho explanará sobre a produção de uma copa, seus ingredientes e algumas de suas funções, técnicas de preparação, as questões higiênico sanitárias durante o processo de

produção, cura, secagem e maturação da peça. Assim também como as dificuldades encontradas para encontrar os ingredientes necessários para a produção da mesma em Salvador.

MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO

O principal agente de conservação e agregador de sabor na charcutaria é o sal. Fácil de encontrar e praticamente usado em todas as cozinhas e mesas, é ele quem dá início aos quatro principais processos que o alimento passa para ser preservado: *a osmose; a desidratação; a fermentação e a desnaturação de proteínas*. O livro *Garde Manger (2014)* e *o ofício da cozinha fria*, descreve bem cada um desses elementos na preservação de alimentos.

A osmose acontece quando fluidos celulares vão dissolver o sal no organismo. Quando há mais fluidos internos que externos na célula, esses fluidos retornam levando o sal e conseqüentemente, as células iniciam um processo de eliminação de patógenos, contribuindo assim para evitar o processo de putrefação (Instituto Americano de Culinária, 2014). Essa é a essência da cura com sal.

Em uma definição simples, osmose é o movimento de um solvente, (geralmente água) através de uma membrana semipermeável (as paredes da célula) a fim de equalizar a concentração de um soluto (geralmente sal) nos dois lados da membrana. Em outras palavras, quando o sal é aplicado em um pedaço de carne, os fluidos do interior da célula atravessam a membrana da célula para diluir o sal. Se houver mais fluido no exterior do que no interior da célula, eles retornam com o sal dissolvido. Levar o sal para dentro da célula onde ele mata patógenos e a essência da cura com sal. (Instituto Americano de Culinária 2014. P. 203 e 204)

Na desidratação retira-se o máximo possível de água, uma das principais condições para formação de micro-organismos. Para que isso não aconteça é necessário retirar a água, e o sal exerce bem esse papel.

A aplicação de sal ao alimento pode secá-lo de maneira efetiva e torná-lo inacessível a micróbios, já que o sal tenta atrair o excesso de água. Por sua vez, a exposição ao ar, ou calor por períodos controlados, permite que água evapore, reduzindo o volume e o peso total da comida. (Instituto Americano de Culinária 2014. P. 203 e 204)

Além desses processos o sal estimula também a fermentação e a desnaturação de proteínas. O sal transforma os alimentos ao retirar deles a água, o sangue e demais impurezas, tornando-os os produtos cárneos menos suscetíveis a putrefação. Percebe-se que o sal é o elemento básico para conservação de alimentos, no qual desempenha papéis importantes. Com o passar do tempo outros elementos foram adicionados ao processo, como ervas, especiarias,

temperos dos mais variados, açúcares entre outras substâncias industrializadas ou não. A mais importante delas, principalmente se o alimento não passar por qualquer tipo de cocção durante o processo de conservação é o sal de cura: nitratos e nitritos (Rocco, 1996). Eles são mais utilizados em curas secas, como no caso da copa. Os nitritos e nitratos servem para evitar o Botulismo, doença provocada por bactérias, presentes durante o processo de cura.

Utilização e cuidados no uso do sal de cura

Em todas as receitas de copa pesquisadas, sejam em sites ou literaturas, e se faz necessário à utilização do sal de cura. Um item de preço um tanto barato para importância no processo de fabricação da copa. Porém difícil de ser encontrado em Salvador, por exemplo, tendo que ser encomendado de outros estados. Apesar de ser vendido sem menores problemas, existem regulações para o uso do sal de cura, para preservar a saúde das pessoas que consomem produtos cujo mesmo é empregado.

O papel do sal de cura (Nitrito e Nitrato) além de preservar a cor rosada da carne, serve também como prevenção do Botulismo. O botulismo é uma doença rara, produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*, que se encontra no solo e nos alimentos mal conservados. A intoxicação alimentar por esta bactéria pode produzir danos graves nos nervos e músculos, o que chamamos de botulismo. É, ainda, potencialmente fatal. Esse tipo de bactéria é um pequeno bacilo Gram-positivos flagelado, medindo cerca de 8 micrômetros por 3 e produz esporos e neurotoxinas, relacionados com o gênero *Bacillus*. Seu *habitat* natural é o solo e a água não tratada. A neurotoxina produzida funciona como uma enzima metaloprotease, a qual destrói as proteínas envolvidas na exocitose do neurotransmissor acetilcolina na placa nervosa motora. Sua ação provoca a paralisia dos músculos e, quando extensa, pode ocasionar a paralisia do diafragma impedindo a respiração normal. (Brasil, 2017)

O papel do sal de cura nesse sentido é evitar a produção de toxinas e a reprodução acelerada do *Clostridium botulinum*.

Contudo, a um controle rigoroso por parte do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA/DIPOA), responsável pela inspeção SIF, estipula na IN 51/06, quantidades seguras para o uso do sal de cura, entre outros aditivos, correspondentes ao peso do corte de carne. A intenção desta

resolução é também, além de proteger do botulismo, proteger consumidores de possíveis intoxicações e doenças provocadas pelo excesso de nitritos e nitratos no organismo.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março 1952, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal,

Considerando Resolução MERCOSUL GMC nº 73/97, que aprovou o Regulamento Técnico Mercosul de Atribuição Aditivos, e seus Limites das seguintes categorias de Alimentos 8: Carne e Produtos Cárneos;

Considerando, ainda, a necessidade de padronizar o uso de aditivos e seus limites nos processos tecnológicos de elaboração de Carne, Produtos Cárneos Industrializados, Produtos Cárneos Salgados, Conservas Cárneas, Conservas Mistas e Semiconserva Carne, e o que consta do Processo nº 21000.013502/2005-93, resolve:

Art. 1º Adotar o Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das seguintes Categorias de Alimentos 8: Carne e Produtos Cárneos, na forma do anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º As empresas terão um prazo 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação desta Instrução Normativa, para providenciarem adequação dos registros dos produtos, promovendo as alterações necessárias nos respectivos memoriais descritivos. (BRASIL, Instrução Normativa MAPA nº 51 de 29/12/2006)

Contudo, o efeito colateral provocado por estas substâncias (Nitrito e Nitrato de Sódio) é a formação de nitrosamina e isso divide as opiniões no meio científico. Até hoje várias substâncias foram testadas, porém, nenhuma conseguiu suprir a eficácia do nitrito e do nitrato no papel de conservação dos alimentos curados.

A presença de nitrosamina em produtos curados tem sido a preocupação desde 1956, quando se descobriu que são cancerígenas. A quantidade de nitrosamina em qualquer indivíduo, assim como o nível de colesterol, é influenciada não só pelos alimentos que se come, mas também pela quantidade de nitrosamina produzida pelas glândulas salivares e no seu trato intestinal.

Embora mais de setecentas substâncias tenham sido testadas como possíveis substitutos do para o nitrato, nenhuma foi considerada eficaz. Embora os nitritos representem uma séria ameaça quando formam, nitrosaminas, não a dúvida de que, com sua ausência, as mortes por botulismo iram aumentar significativamente e representar um risco mais sério do que os perigos associados às nitrosaminas. O uso de nitrito e nitrato é severamente controlado. (Instituto Americano de Culinária, P. 204, 2014)

Estas normas e regulações não servem apenas para a produção industrial, referenciando também as produções em pequena escala, artesanal ou mesmo a doméstica.

Sobre Higiene segurança na produção de copa

Por ser um elemento perecível, a carne deve ser tratada com máximo de zelo e cuidado durante as preparações, sejam elas salgadas, defumadas ou curadas, como no caso da copa. A peça tem que estar limpa, sem sangue aparente, nem presença de crostas. É importante tomar cuidado ao adquirir estes produtos, comprando somente com fornecedores confiáveis e que as peças apresentem Selo de Inspeção Federal (SIF). É necessário que o local de produção seja limpo e respeite o máximo possível aos critérios de segurança e higiene. É importante o local de trabalho esteja protegido contra insetos, poeiras e demais intempéries. Sendo imprescindível que, o manipulador, tome todos os cuidados com a higiene e faça uso dos EPIs¹ necessários para uma produção segura, seja ela doméstica ou industrial.

Todos os utensílios necessitam estar limpos antes e após o seu uso. A copa deve ser acondicionada em câmaras de resfriamento à uma temperatura entre 13°C 15°C. No caso de produções domésticas podem ser usadas geladeiras, com o produto bem acondicionado, embalado e com monitoramento constante de temperatura.

Por se tratar de uma receita que usa envoltório bovino (tripas), esses envoltórios devem ser tratados com muito cuidado. A tripa bovina é utilizada na copa para acondicioná-la durante o processo de maturação, devendo estar bem lavadas, limpas e sem presença de quaisquer substâncias ou sal, quando vendidas salgadas.

O envoltório varia conforme o tipo de embutido, podendo ser natural (tripa) ou artificial (colágeno). O tipo de envoltório mais comum é a tripa natural, comumente utilizada na elaboração de chouriças, linguiças e salsichas. Podem ter vários calibres, sendo que a mais utilizada é a de origem suína. Já a bovina é a de maior calibre, sendo esta a mais utilizada para a copa. Geralmente são conservadas em sal e vendidas em maços. De manuseio fácil, e de simples conservação (podem ser conservadas em geladeira por até um ano em média) (Rocco, 1996. P.33)

A copa

Para a resolução normativa número 22 de 31 de julho de 2000, copa é:

Entende-se por Copa, o produto cárneo industrializado, obtido do corte íntegro da carcaça suína, denominado de nuca ou sobrepaleta, adicionado de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não. Nota: A presença de "mofos" característicos é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação. (Brasil, Resolução Normativa Nº22 MAPA, 2000)

A Copa ou Coppa é uma abreviação do italiano *Capocollo*, que por sua vez provém do latim “*caput collum*” e significa pescoço, pois tradicionalmente é utilizada a carne do pescoço

¹ Equipamento de Proteção Individual

do porco para fazer esta iguaria da charcutaria. São muitas as receitas tradicionais, mas no geral elas compartilham alguns passos, que inicialmente passa por uma salga intensa da carne, com temperos ou sem. Posteriormente a carne é enxaguada, massageada com vinho, pimenta do reino e outros temperos, envolvida em tripa bovina, amarrada com trama de barbante e maturada/dessecada por longo período, que pode variar de 2 a 6 meses dependendo do tamanho da peça. (Estado de São Paulo, 2017)

As receitas são das mais diversas. Os ingredientes mais comuns em todas as receitas, pesquisadas tanto na web como em literaturas diversas, foram: o sal, a pimenta do reino e o sal de cura. Para quem não dispõe de uma câmara de maturação, algumas receitas sugerem a maturação na geladeira, onde, supostamente, os resultados são semelhantes.

Para a reportagem do caderno paladar, publicada em junho de 2014, no jornal Folha de São Paulo, uma boa copa dever ser:

Por fora. A parte externa deve ser seca, sem manchas de gordura, e coberta por uma fina camada de mofo esbranquiçado e benigno. **Aroma.** Perfume suave da carne em que se sentem os temperos.

Sabor. Varia de acordo com o tempo de cura: quanto mais curada, mais se notam os temperos e a carne apresenta um sabor quase defumado. Menos tempo de cura significa um gosto de carne mais presente. Seja como for, não deve ser muito salgada. **Por dentro.** Clara distinção entre a parte magra, de um vermelho-vivo, e os raios de gordura, que não devem ser brancos, mas rosados. (Jornal, Estado de São Paulo, 2017) (Grifo do Autor)

Encontrar o corte de carne ideal para produção de copa não é fácil numa cidade como Salvador. Os açougues trabalham somente com cortes como a Bisteca e a Costelinha de porco. Nem mesmo as butiques de carne vendem o pescoço ou sobrepaleta. Ainda é possível encontrar nas feiras livres, correndo certos riscos por não possuir SIF. Além do mais, se você não conhecer o produto em particular, podem ser que lhe seja vendido qualquer outro corte.

Outra dificuldade é encontrar o sal de cura. Este precisa ser encomendado, geralmente do estado de São Paulo, assim também como o envoltório bovino. Para quem quer iniciar no ramo da charcutaria artesanal e doméstica, encontra-se esses percalços.

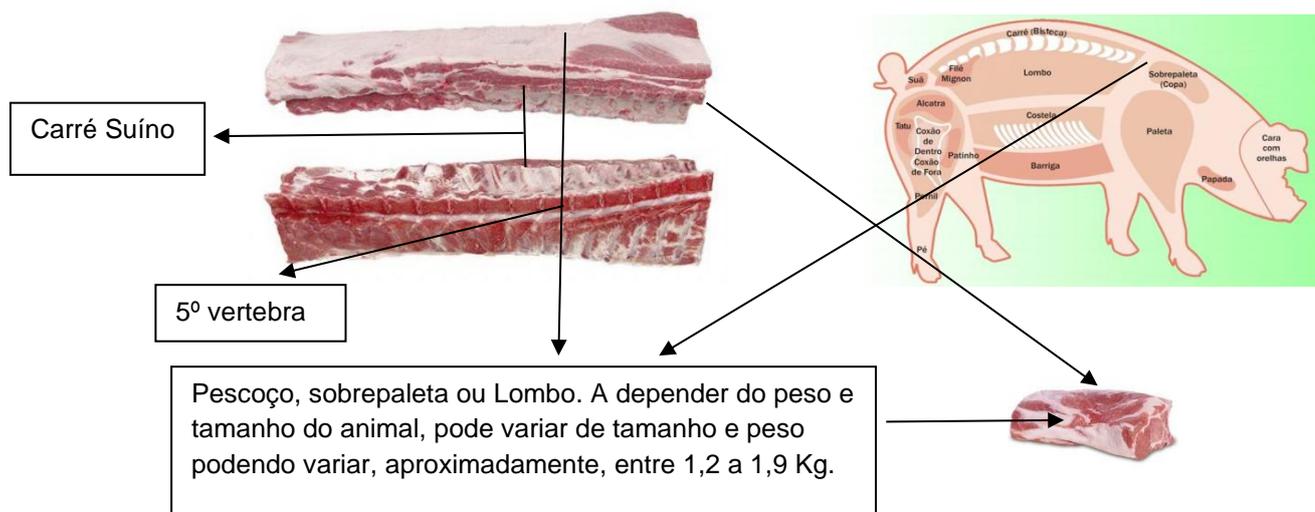
A copa é uma iguaria, de fácil preparo, mas requer paciência, em suas etapas. Que inicia na procura dos ingredientes chegando à maturação, que pode durar até 6 meses. A fina camada de mofo relatada na reportagem do jornal Folha de São Paulo é a utilização de fungos e bactérias específicos para produtos curados e fermentados. Estes podem ser comprados em casas de produtos especializados em charcutaria. É necessário estar atento ao manejo e utilização destes micro-organismos na produção de copa e demais produtos maturados. Os mais utilizados são a

Staphylococcus xylosus e *caseolyticus*. Estes micro-organismos também são responsáveis por dar sabores característicos a copa. (Mcgee, 2014)

Descritivo da produção:

Foram visitados açougues à procura da peça da carne suína denominada sobrepaleta, pescoço ou lombo. Alguns ingredientes precisaram ser encomendados de São Paulo (Envoltório Bovino e Sal de Cura). Os demais são facilmente encontrados aqui na Bahia. Foram pesquisadas, receitas e modos de preparo, na internet, em literaturas gastronômicas, artigos científicos e manuais de instituições federais, como a Embrapa.

O pescoço ou sobrepaleta nada mais é do que a carne localizada na coluna vertebral do porco. Esta peça é caracterizada também por ter maior concentração de gordura na parte interior da carne, diferente do carré onde a gordura se concentra por fora da peça.



Ingredientes: Para uma peça de 1296 Kg²

- 2.5% Sal refinado = 32 gr.;
- 0.25% de Sal de Cura#2 = 3,2 gr.;
- 0.50% de Pimenta do reino= 6,5 gr.;

² Calcula-se o percentual de cada ingrediente de acordo com o peso da peça a se preparar a copa

- 0.15% de Zimbro (Substituído por Louro em pó) = 2 gr.;
- 0.10% de Alecrim= 1,5 gr.;
- 0.50% de Açúcar Mascavo= 6,5 gr.;

Para ensacar:

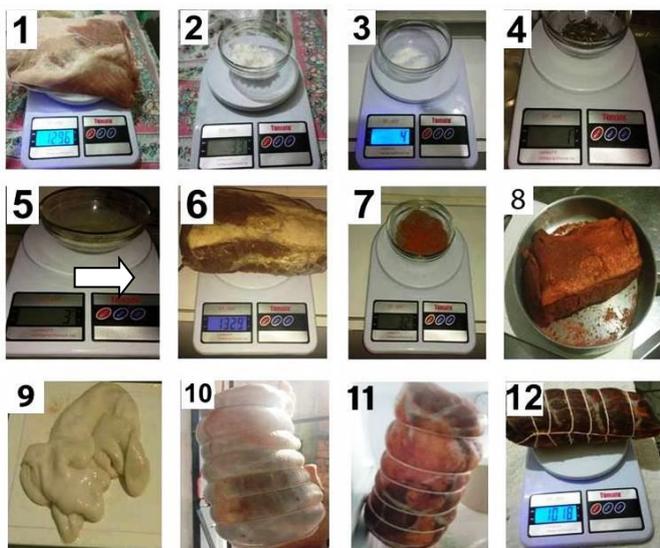
- Páprica Defumada 0.40% 5 gr.;
- Açúcar Mascavo 0.40% 5 gr.

A peça foi desossada, lavada e seca com um pano limpo e papel toalha. Após esse processo foi deixada nos dois sais (Sal de cura e sal de cozinha) junto com as demais especiarias, por cerca de 14 dias em cura seca. Sendo necessário estar atento aos níveis de utilização de sal de cura. É perceptível que o método da cura seca agrega mais sabor que a salmoura. Mcgee (2014) descreve bem os efeitos da cura seca na carne utilizando como exemplo o presunto temperado com cura seca. Vale salientar que o uso do açúcar mascavo nos dois métodos (cura seca e salmoura) servem para equilibrar sabor.

As gorduras insaturadas dos músculos suínos de decompõem e reagem para formar centenas de compostos voláteis, alguns deles característicos do aroma do melão (acompanhamento tradicional do presunto, e bem apropriado do ponto de vista químico!), maça, cítricos, flores, grama recém cortada e manteiga. Outros compostos reagem com os produtos da decomposição das proteínas e liberam sabores acastanhados e de caramelo, que em regra se encontram somente em carnes cozidas (a concentração compensa a temperatura inferior a dá cocção). Em resumo o sabor do presunto curado a seco é extraordinariamente complexo e evocativo. (Mcgee, p.194-195, 2014)

Após os 14 dias a peça foi lavada para tirar o excesso de sal e demais temperos, e acondicionada em envoltório bovino, colocada na geladeira por 40 dias, tempo mínimo de maturação. Sendo necessário verificar constantemente a temperatura e peso, pois a carne deve perder aproximadamente entre 30% e 40% do seu peso. A copa desenvolvida nesse trabalho, perdeu 26% do seu peso, o que é considerado satisfatório devido ao seu tempo de maturação, tendo como peso inicial 1296Kg e o peso final 988 gramas.

Após a maturação de 40 dias os sabores do louro, do alecrim e da pimenta do reino ficaram bem pronunciados, além do sabor da carne em si. Maciez evidente e de fácil mastigação, o sabor é bastante prolongado em boca, tornando a experiência de paladar muito agradável por se tratar de um produto cárneo.



- 1- A Peça da Carne antes de ser temperada. Peso 1296 kg.
- 2- Cloreto de Sódio (Sal de Cozinha)
- 3- Sal de cura 2# (Nitrito e Nitrato de Sódio)
- 4- Alecrim
- 5- Loro em Pó
- 6- Peça da carne após o tempero e conservação em geladeira por 14 dias.
- 7- Tempero para ensacar (Páprica defumada e açúcar mascavo)
- 8- Peça com o segundo tempero
- 9-Envoltório bovino, hidratado, sem sal e devidamente lavado e higienizado.
- 10- Carne ensacada e com nós característicos da charcutaria
- 11- Carne após a primeira secagem de 6 horas e temperatura ambiente.
- 12- Peça no 38º dia de maturação com peso de 1018.

Considerações Finais

Dentro da media de tempo para maturação, o produto teve sabor agradável, e perda de peso considerável. Cada etapa do processo deve ser seguida criteriosamente, para produzir um produto seguro e com qualidade. Nesta produção não foi utilizado o micro-organismo *Staphylococcus xylosus*, contudo não foi comprometida a experiência gustativa, ao experimentar a coppa.

Considerando as dificuldades aqui destacada, foi satisfatório o processo de produção da coppa. Cada etapa, desde o referencial teórico científico físico e biológico, ao referencial teórico científico gastronômico, contribuíram para o processo da produção deste produto cárneo.

A produção da coppa é um exercício que requer a união de conhecimentos em segurança alimentar, comportamento físico-químico dos ingredientes, conhecimento de aspectos socioculturais do país de origem da coppa, a Itália. Salientamos que isso comprova que a gastronomia tem seu espaço como ciência e devemos trabalhar cada vez mais para fortalecer e difundir este campo do conhecimento.

REFERENCIAS

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa, N° 22, de 31 de julho de 2000.** Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=2239>
Acesso em: 30/06/2017

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa MAPA nº 51 de 29/12/2006**. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=17560> .
Acesso em 03/07/2017

BRASIL, Ministério da saúde. **Botulismo**. Disponível em:
<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/oministerio/principal/secretarias/svs/botulismo> .
Acesso em: 08/07/2017

JORNAL ESTADO DE SÃO PAULO, Caderno Paladar de 12/06/2014. **Hoje tem Copa**.
Disponível em: <http://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,hoje-tem-copa,10000008822>.
Acesso em: 02/07/2017

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger: arte e o ofício da cozinha fria**. Ed. Senac. São Paulo 2014

MCGEE, H. **Comida e Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária**. Ed. WMF Martins Fontes, São Paulo, 2014.

PERUFO, N. B.; HOEHN, L. Artigo: **Análise de sais de cura em salames tipo colônias comercializados na Serra do Rio Grande do Sul**. Disponível em:
www.univates.br/revistas/index.php/destaques/article/download/512/504
Acesso em: 01/07/2017

ROCCO, S. C. **Embutidos, frios e defumados**. Embrapa, São Paulo, 1996.

Imagens: www.google.com – Acesso em 02/07/2017