

CRISTAIS DE GELO, BOLHAS DE AR: VENHA NA LUTAR SABOREAR

Marcelo Calderari Miguel (UFES)¹

1 Retumbante éticas, estéticas e políticas: Congo Capixaba

A cortada, puxada, fincada e derrubada do mastro.
A manifestação típica da cultura popular e cultural mistura
À religiosidade católica trazida pelos portugueses, expressa o viva Benedito Santo
Afrodescendente bagagens e as toadas, sumario canto de homenagens a santos
Congo! Sim, capixaba: cuíca, chocalho, triângulo e apito (marcação das toadas)
Das litorâneas regiões do espírito santo nasceu e prosperou
Saiu do período colonial e o revigorante batuque do negro e do índio arrastou
Imaterial patrimônio, memória de Estado. Mantém viva as tradições
O folclórico-religioso ciclo e ritmo da festa de São Benedito, sim é congada
Surge um contexto rural, mix de distintas etnias, folclórico fecho capixaba
Pauta a popular música com espiritualidade e matriz África, lenitivas marés
A bolha é cultural, o oficial festejo mostra o tambor, a caixa, a casaca
Homens e mulheres das bandas de congo participam
Raia de robustez e luta, reconstituir identidades, memórias natas
Uma série de estandartes e indumentárias, as tradições batidas no ar
Tendo Letras cantadas em coro, como orações animadas
Um musical gênero e raiz, viva o Espírito que é Santo
O congo também capixaba, coroação folclórica
Um Brasil, cantante e dançante reinado
Um patrimônio matriz

2 Cadê sorvete, derreter-se-á, derreter-me-ei.

¹ Experiência na área de Ciência da Informação, com ênfase em Processos de Disseminação da Informação. Atua em núcleos de Informação e Ação Cultural nas dimensões de gestão comunitária e tecnológica. E-mail: marcelocalderari@yahoo.com.br

O sorvete (brasileiro) ar e gelo.

Espuma semissólida suave e consistente.

Sobremesa gelada com ingredientes e sabores.

A emulsão é batida lentamente durante o arrefecimento,

Adota corantes ou aromatizantes, substituir coisa naturais.

No Brasil cunhado de ‘sorvete’, em Portugal o termo é ‘gelado’

A base é feita de água ou leite, o purê de frutas vira o tal sorbet.

A composição nutricional e calórica é relevantes na alimentação

Dizem que as antigas referências das origens do sorvete é Persa

A invenção do sorvete todavia se deve a vida e cultura persa

E na mineira Cataguases, século XIX, tudo prosperou.

O nacional dia do sorvete, é a data 23 de setembro

E o tal *overrun* mede o aumento desse mix.

Nesse procedimento há: a gelificação,

a alta palatabilidade,

a emulsão do ar em calda,

a estabilização,

a formação de espuma,

a solubilidade da mistura,

a textura.

a viscosidade,

Deguste!

eis a emulsificação,

o complexo sistema coloidal,

Sabor.

um frescor.

Derreter-se-á.

Geométricas da gostosura.

Recebido em: 03/04/2023

Aprovado em: 15/06/2023

Publicado em: 04/09/2023



10.29281/r.decifrar.2023.1a_v01