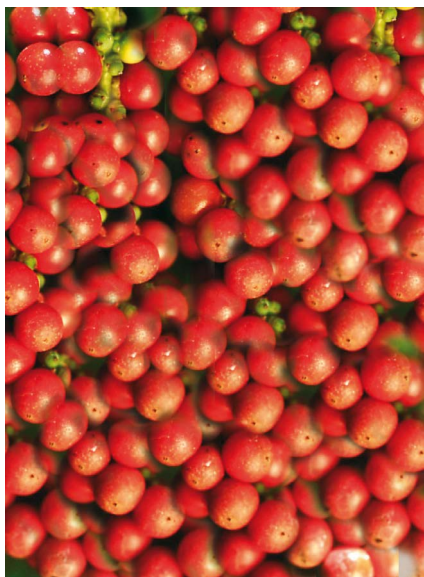




SOLUÇÕES QUE DÃO SABOR À VIDA

PIMENTA: O CONDIMENTO DAS SENSACIONES

A pimenta, famosa moeda de troca no século XV e XVI, motivou expedições marítimas entre os continentes asiático e europeu. A história relata que a busca por alternativas de pimenta, condimento favorito na Europa naquela época, pode ter atraído o desbravador Cristóvão Colombo para terras americanas em uma de suas expedições.



Ao saborear uma preparação culinária onde a pimenta está presente, temos um mar de sensações, que vai do sentimento de dor que enchem os olhos d'água, ao alívio. Isso ocorre porque diante da sensação de que a boca está pegando fogo, o cérebro procura apagá-lo liberando endorfina, a substância do bem-estar.

Quanto a sensação de ardor que geralmente é colocada a prova por apreciadores de pimenta, nada está relacionada a virilidade como muitos imaginam, e sim a disposição de botões gustativos na língua, permitindo que alguns tenham maior ou menor sensibilidade.

A Pimenta sempre vai dividir opiniões, uma relação de amor e ódio, mas é o ingrediente culinário mais usado no mundo depois do sal. A busca por sabores exóticos ampliaram sua gama de aplicação, dando origem a aplicações como: pipoca com pimenta, geleia de mamão com pimenta cumari, geleia de pimenta rosa, chocolate com pimenta e outros.

Em relação à saúde, as pimentas são muito ricas em vitamina A, C e E, ácido fólico, zinco, livres de colesterol, tendo propriedades antioxidantes e protetores do DNA celular, age como anticoagulante sanguíneo. Existem relatos de eficiência na dissolução de gorduras corporais ajudando no emagrecimento.

São muitas as variedades de pimenta pelo mundo, tornando difícil falarmos sobre todas. Dentre esta variedade, está a pimenta Jamaica que, diferentemente da pimenta do reino e vermelha, esta não oferece picância em suas aplicações, mas sim um aroma e sabor adocicado, lembrando por muitas vezes as especiarias como cravo e canela. Também conhecida como pimenta síria, seu uso é muito comum em países europeus, orientais e mediterrâneos.

Já a pimenta do reino é uma das especiarias mais antigas do mundo. Considerada a rainha das especiarias, pode ser utilizada inteira ou moída. Pode ser encontrada como verde, branca e preta.

No Brasil, a pimenta calabresa



é comercializada seca em flocos ou pó, sendo que a pimenta dedo-de-moça é a mais utilizada para a produção da pimenta calabresa. Já a pimenta malaçqueta é muito utilizada na elaboração de vários pratos da culinária brasileira, em especial na cozinha baiana. A pimenta rosa não trata-se de uma pimenta, e sim do baço seco da aroeira. Ficou conhecida como

culinária brasileira, em especial na cozinha baiana. A pimenta rosa não trata-se de uma pimenta, e sim do baço seco da aroeira. Ficou conhecida como



pimenta do Brasil, e oferece aos produtos aplicados um sabor suave, adocicado e levemente apimentado.

Outros tipos de pimentas são jalapeno, hebanero, síria, de cheiro, bico, Cambuci, etc.



Fuchs Gewürze do Brasil Ltda.

Tel.: (11) 4591-8200

www.fuchs.com.br