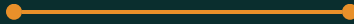


STRONG AMERICAS
ONE HEMISPHERE · ONE FUTURE

La Comida, do Norte ao Sul

As cozinhas das Américas são diferentes em cada país, e seguem
dizendo a mesma coisa com carinho. Aqui estão dez pratos que
compartilhamos.





AO REDOR DO FOGO

O Pão das Américas

De um comal mexicano a uma chapa salvadorenha ou uma pedra de arepa colombiana, o pão de milho é feito fresco em cozinhas por todo o hemisfério. Cada país o molda à sua maneira, tudo a partir da mesma ideia acolhedora.

Mãos diferentes, o mesmo pão de cada dia.



AO REDOR DO FOGO

A Grelha

O asado argentino, o churrasco brasileiro, o churrasco de quintal no norte. Onde quer que os vizinhos se reúnam ao redor do fogo e dos pratos compartilhados, a refeição é na verdade uma desculpa para estar juntos.

Um fogo, e toda uma mesa ao redor.



A PANELA COMPARTILHADA

Feijão e Arroz

Gallo pinto, arroz e feijão, feijoada, o prato humilde que alimenta mais lares nas Américas do que quase qualquer outro. Simples, generoso, e nunca igual de uma cozinha para outra.

Um prato comum, mil receitas.



A PANELA COMPARTILHADA

O Ensopado Lento

Uma panela em fogo baixo a tarde toda, enchendo a casa com o cheiro do jantar. De um chili do norte a um ensopado do sul, o ensopado lento é como as famílias de todo o hemisfério dizem fique mais um pouco.

Fogo baixo, acolhida longa.



EMBRULHADO COM CARINHO

Embrulhado numa Folha

O tamal, a hallaca, a pamonha, massa dobrada numa palha de milho ou folha de bananeira e cozida no vapor com carinho. Feita por muitas mãos ao mesmo tempo, quase sempre para uma festa, sempre pensada para repartir.

Dobrado juntos, comido juntos.



EMBRULHADO COM CARINHO

De Mão em Mão

A empanada no sul, o patty no Caribe, o pastel de mão no norte. Um bolso de massa que você pode levar, passar a um amigo, ou dar a uma criança que passa correndo. Comida feita para viajar de uma mão a outra.

Pequeno para compartilhar, sempre.

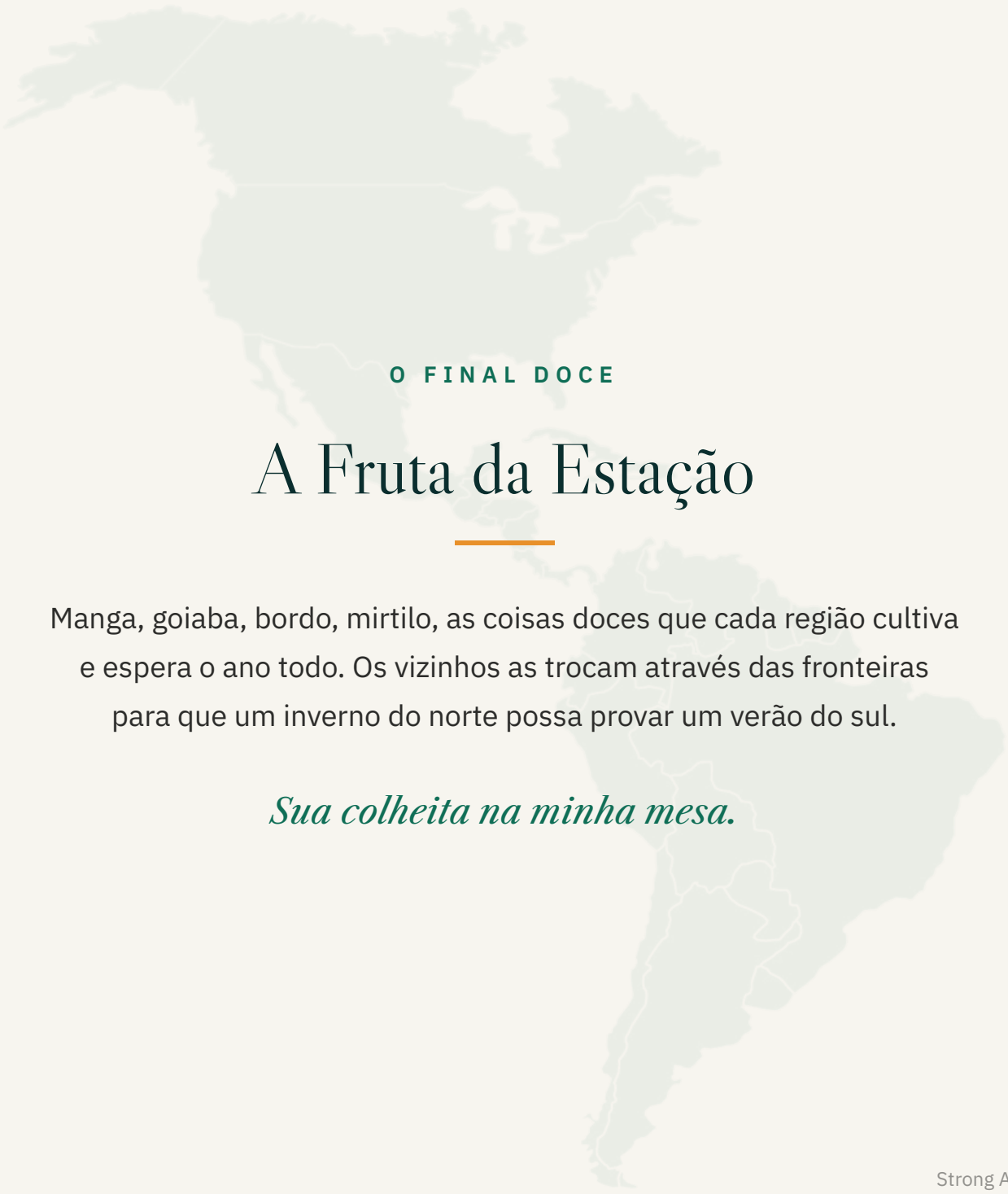


O FINAL DOCE

Do Doce de Leite ao Caramelo

Leite e açúcar cozidos devagar até virarem dourados, chamados doce de leite, cajeta, ou simplesmente caramelo conforme a cozinha. A mesma doçura paciente, servida sobre a sobremesa de uma ponta das Américas à outra.

Uma colherada, muitos nomes.



O FINAL DOCE

A Fruta da Estação

Manga, goiaba, bordo, mirtilo, as coisas doces que cada região cultiva e espera o ano todo. Os vizinhos as trocam através das fronteiras para que um inverno do norte possa provar um verão do sul.

Sua colheita na minha mesa.



A XÍCARA DA MANHÃ

Algo Quente ao Amanhecer

Uma xícara de café, uma caneca de cacau, mate que passa de mão em mão na roda. Seja como for servida a manhã, o ritual é o mesmo em todo o hemisfério: uma bebida quente, e alguns minutos com quem você ama.

Xícaras diferentes, o mesmo bom dia.



POR QUE IMPORTA

Uma Cadeira Livre

Nas cozinhas de todas as Américas, a regra mais antiga é a mesma: sempre há lugar para mais um à mesa. A hospitalidade não é uma receita, é aquilo para o que toda receita existe de verdade.

O terreno mais comum é uma refeição compartilhada.

Puxe uma cadeira.

A lista de pratos que compartilhamos, do norte ao sul, é muito mais longa que dez. As fronteiras definem nossas nações. O terreno comum define nossa vizinhança.



Um hemisfério. Um futuro.

strongamericas.com