

CUSTO DA CESTA DE NATAL AUMENTA 6,03% EM RELAÇÃO A 2019

O curso de Ciências Econômicas juntamente com o Sindicato do comércio através do Sicom pesquisas realizam anualmente uma pesquisa comparando preços de alguns dos produtos que tradicionalmente são utilizados para a preparação da ceia natalina¹.

A pesquisa foi realizada levando em consideração o preço máximo e o preço mínimo de cada produto que compõe a cesta, estabelecendo-se assim a média² desses preços. O preço médio da cesta de natal para uma família chapecoense é de **R\$ 310,06** neste ano, **6,03%** mais cara que em 2019.

Os produtos foram pesquisados em dez estabelecimentos comerciais (os mesmos que são utilizados para a formulação da pesquisa do Cesto/Cesta Básico(a) no município de Chapecó) nos dias 10 e 11 de dezembro.

A cesta natalina é formada por vinte e quatro mercadorias, como por exemplo, castanhas, frutas secas, frutas em calda, panetones, aves, carnes e bebidas. A metodologia de referência utilizada para a coleta, tabulação e apresentação dos preços foi a da pesquisa anual que o *PROCON do estado de Goiás* realiza, porém, levando-se em conta as especificidades culturais da região Oeste de Santa Catarina.

É importante atentar para o fato de que este é o custo médio da cesta levando-se em consideração a metodologia da pesquisa. Existem discrepâncias significativas de preços entre o mesmo produto em diferentes mercados. Dentre as mercadorias pesquisadas, aquelas com maiores oscilações entre seus preços máximos e mínimos foram: espumante (111%), o pernil sem osso temperado (64%) e a caixa de bombom (43%). Esses produtos requerem um maior cuidado na hora da compra, pois suas oscilações são mais significativas.

O espumante pode variar entre R\$ 42,80 e R\$ 20,26, o pernil sem osso temperado pode variar entre R\$ 36,99 e R\$ 22,55 o valor do quilograma,

¹ Os preços refletem a realidade praticada no momento da coleta. Ou seja, eles podem sofrer variações para mais ou para menos, uma vez que tais produtos não são tabelados. Dentre as mercadorias selecionadas para coleta estão àquelas que tradicionalmente fazem parte do preparo de uma tradicional ceia natalina.

² Para algumas mercadorias, como por exemplo, doces em caldas, panetones, aves, carnes e bebidas, foram comparados os preços obedecendo às mesmas gramagens (na presente pesquisa não foram determinadas marcas específicas de produtos).

enquanto que a caixa de bombom se encontra entre R\$ 11,15 e 7,81 (ver tabela 1). Daí a necessidade de pesquisar com muito cuidado antes de se realizar as compras.

A tabela a seguir apresenta os valores médios de todos os produtos que compõe a cesta de natal, e a comparação dos valores da cesta no ano de 2020 e 2019.

Tabela 1: Preços médios dos produtos da cesta de natal entre 2018 e 2019.

PRODUTOS	Unidade de coleta	Dez/2020	Dez/2019	Variação
CHESTER	KG	20,65	19,43	6,28%
PERÚ TEMPERADO	KG	22,59	20,85	8,37%
FRANGO TEMPERADO	KG	13,46	13,42	0,30%
LOMBO TEMPERADO	KG	27,94	28,59	-2,28%
PERNIL SEM OSSO	KG	24,35	25,89	-5,93%
PEITO DE FRANGO	KG	15,02	15,87	-5,33%
CASTANHA-DO-PARÁ	100g	10,87	12,99	-16,26%
NOZES	100g	12,09	13,92	-13,13%
CASTANH DE CAJÚ	100g	12,34	15,59	-20,83%
PESSÊGO	lata	8,37	7,54	11,04%
FIGO	lata	11,20	10,17	10,14%
AMEIXA SECA S/CAROÇO	100g	5,48	3,60	52,40%
FRUTAS CRISTALIZADAS	150g	3,97	4,65	-14,68%
UVAS PASSAS BRANCAS	100g	5,33	4,90	8,79%
UVAS PASSAS PRETAS	150g	6,48	5,03	28,91%
LENTILHA	500g	7,66	5,44	40,80%
ARROZ PARBONIZADO	KG	6,18	2,99	106,81%
PANETONE	500g	15,66	14,78	5,90%
CHOCOTONE	450g	18,42	19,64	-6,23%
PÃO FRANCÊS	KG	9,05	9,17	-1,23%
CAIXA DE BOMBOM	300g/280g	9,39	8,69	8,05%
BARRA DE CHOCOLATE	150g/100g	5,27	5,24	0,62%
ESPUMANTE	750ml	31,53	17,29	82,40%
REFRIGERANTE COLA	2L	6,73	6,75	-0,34%
TOTAL DA CESTA DE NATAL		310,06	292,42	6,03%

FONTE: Ciências Econômicas/Unochapecó/SICOM Pesquisas

Depois de comparado os preços de cada produto da cesta de natal, o curso de Ciências Econômicas juntamente com o curso de Gastronomia da Unochapecó, aproveitam esse clima natalino para sugerir duas receitas a serem servidas na ceia de natal com produtos que fazem parte da cesta mencionada.

Farofa de Carne Moída (Recheio da Ave)

A Farofa pode ser uma ótima opção para incrementar seu prato principal, a ave, para quem desejar utilizar frango ao invés do Peru ou Chester, vale a pena recheiar com uma farofa para dar um toque diferente à ave.

INGREDIENTES:

- 2 colheres sopa de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 1 tomate sem sementes picado
- 200 gramas de carne moída crua
- 2 colheres sopa de ervas frescas picadas (salsa, manjeriço, a gosto)
- 1 xícara de farinha de mandioca
- Sal e pimenta do reino (a gosto)

MODO DE PREPARO:

Derreta a manteiga, frite a cebola com o alho, quando estiver dourado junte o tomate picado. Após amolecer o tomate, junte a carne moída, refogue bem. Junte a farinha, mecha bem, o ponto deve ser um pouco úmido, depois sal e pimenta e as ervas para finalizar. Porção para 4 pessoas.

Verrine de chocolate branco com morangos

INGREDIENTES:

Para o Ganache:

- 500g de chocolate branco
- 400g Creme de Leite Fresco

Para Mousse de Chocolate:

- Metade da receita de Ganache
- 1 1/2 xícara de chantilly batido

Para calda de Frutas:

- 500g Morango
- 50g açúcar refinado

MODO DE PREPARO:

Para a Verrine, temos três etapas de preparo, que são: o ganache, a mousse de chocolate e uma calda de frutas.

1. Para o ganache, corte em pedaços o chocolate e leve ao micro-ondas em potência média por 1 minuto para derreter. Retire e mexa bem para distribuir o calor. Coloque por mais 1 minuto no micro-ondas. Assim, até derreter por completo, sem correr risco de queimá-lo. Adicione o creme de leite e com a ajuda de um fouet misture bem até a massa ficar lisa. Leve à geladeira por 30 min para obter uma consistência firme.
2. Para fazer a segunda etapa, utilize uma mistura pronta de chantilly e prepare de acordo com o modo de fazer da embalagem. Após isso, use a metade da receita do ganache e com o auxílio de uma espátula, misturando levemente com o chantilly até obter a mousse. É necessário mexer bem levemente para não perder a aeração da mousse.
3. Para a calda de frutas, leve ao fogo os morangos e o açúcar e vá misturando até ficar com a consistência firme, como uma geleia.

MONTAGEM:

Comece com o ganache de chocolate. Depois, acrescente uma generosa camada da mousse e para finalizar, despeje a calda de morangos.

Bom apetite e boas festas!

Realização e entidades envolvidas:

Bruna Furlanetto

Simone Cervino

Eric Bressan

Douglas Junior Pires da Silva

Coordenadora do projeto

Profª de Gastronomia

Bolsista em pesquisas

Sicom Pesquisas