



Baunilha do Cerrado

VALORIZAR OS PRODUTORES ARTESANAIS

Produtos bons, mas sem fôlego

Baunilha do Cerrado, caranguejos, cajuzinho-do-mato, arroz vermelho do Vale do Piancó, mangarito... Você precisa descobrir o Brasil! É enorme a quantidade de produtos nativos que os brasileiros não conhecem porque não chegam ao mercado. O que acontece é que o pequeno produtor de alimentos está sujeito à mesma legislação que os grandes e, em geral, não consegue cumpri-la por falta de recursos. Sem registro, não pode comercializar. E aí, ou abandona a produção ou vende de modo clandestino. As soluções incluem uma legislação específica para alimentos artesanais, apoio financeiro aos artesãos e organização de chefs para garantir a compra dos produtos.



Feijão rosinha

“Muitas variedades de espécies comestíveis vêm sendo substituídas por outras mais produtivas, como o feijão-carioquinha, que sufocou o roxinho, o jalo, o canário, o rosinha...”

Neide Rigo
nutricionista



“Vamos ajudar os pequenos produtores fazendo parcerias para dar a eles condições de trabalhar de modo correto e comprando seus produtos”

Janaina Rueda
chef do Dona Onça

“É necessário estabelecer um estatuto especial para a produção artesanal alimentar, abandonando a ideia de tratá-la do mesmo modo que se trata o agrobusiness, cuja lógica e interesses são outros”

Carlos Alberto Dória
sociólogo e escritor

“Como o mercado funciona com oferta e procura, temos o dever de criar a procura e qualificar a oferta. Meus mandamentos seriam os seguintes (já começamos, aqui em Brasília, a fazer isso):

- 1- Juntem-se a outras pessoas da área de gastronomia da sua região; comprem produtos locais difíceis de achar no mercado;
- 2- Mostrem aos pequenos produtores da região que há interesse em seus produtos e deem-lhes garantia de compra;
- 3- Façam contato com pequenas fábricas de alimentos, pessoas que criam animais, coletores;
- 4- Consumam os peixes de rio – o Rio Tocantins começa praticamente no DF, mas não temos fornecimento de peixes frescos. Ao contrário, nosso peixe fresco vem do Chile, o congelado, do Alasca; e o salgado, da Noruega;
- 5- Seduzam seus clientes com pratos de produtos nativos;
- 6- Contatem distribuidores, pesquisadores, autoridades professores e alunos para que trabalhem pela culinária brasileira;
- 7- Em resumo, organizem e qualifiquem os fornecedores regionais e criem mercado para esses produtos”

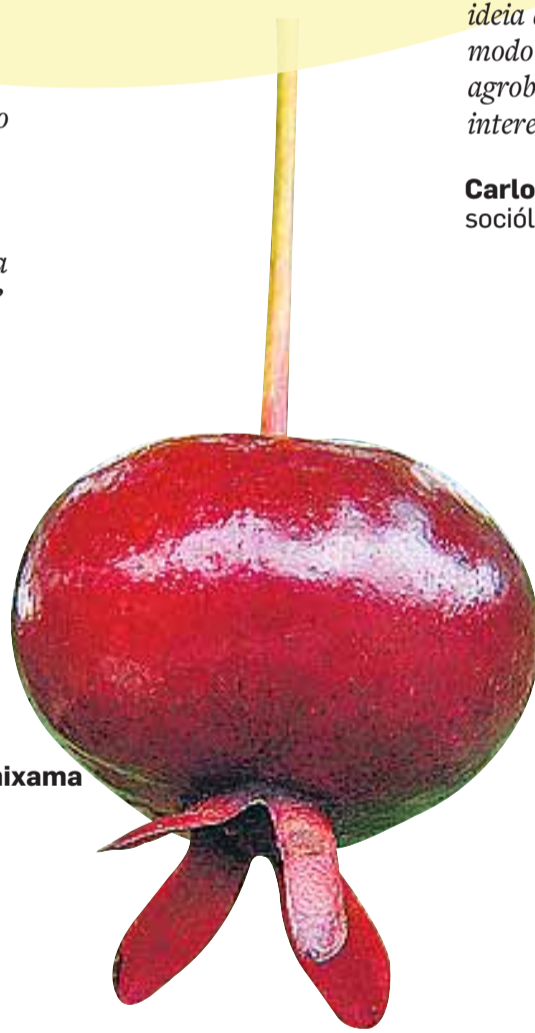
Simon Lau
chef do Aquavit

“Precisamos de uma legislação para produtos artesanais alimentícios que seja ordenadora, mas não impeditiva. E estimule os produtores artesanais com descontos tributários e incentivos fiscais como forma de afirmação de nossa identidade cultural gastronômica. Na Bahia, muitos microprodutores vendem seus produtos em feiras livres ou barracas, mas se quissem vendê-los de forma adequada não conseguiriam. Exemplos? Camarões secos, lambretas, siris, caranguejos, farinha de mandioca, goma, carimã, maturi, licuri, queijos de cabra e outros de massa crua”

Edinho Engel
chef do Amado

“Temos ingredientes incríveis, como a grumixama, as vieiras nativas da Ilha Grande, o azeite extravirgem de pataúá, as pimentas baniwa da Amazônia, o arroz vermelho do Vale do Piancó e muitos mais. Acredito no agronegócio de qualidade, no trabalho com a cadeia completa, da semente ao produto final”

Paulo de Abreu e Lima
do MSc Food Culture



Grumixama

DIVULGAÇÃO

Fragoli Passion

Champagne
Frutas Vermelhas
Frutas Vermelhas
Frutas Vermelhas

Mr. Man WINES
www.mrman.com.br

11 3030 7113
Rua Beatriz, 150 | Vila Madalena
BEBA COM MODERAÇÃO

ISW
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION
GOLDEN MEDAL
GOLDEN GLOBE

IWSC
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION
GOLD MEDAL
BEST IN CLASS

Spatt
SILVER MEDAL
SILVER REST IN CLASS

Tucupi or not tucupi

De origem indígena, o tucupi é um dos grandes ingredientes nacionais. Extraído da mandioca brava triturada e espremida no tipiti, este suco amarelo e de acidez pronunciada é separado da goma decantada e fervido por horas para se livrar do ácido cianídrico. É um ingrediente essencial no preparo de pratos do Norte do país. Mas como sua produção não é regulamentada, não pode ser comercializado. O tucupi não pode viajar e poucos estabelecimentos se arriscam a comercializá-lo. Embora encontre tucupi com facilidade em Belém do Pará, o chef Thiago Castanho, do Remanso do Peixe, diz que é mais comum achá-lo



“Uma das soluções é a criação de uma cooperativa que auxilie os produtores de tucupi, assim o produto seria certificado e poderia ser vendido em todo o País”

Thiago Castanho,
chef do Remanso do Peixe

em feiras livres que em supermercados. Adequar o processo de fabricação do tucupi às normas sanitárias é a saída. Mas vai dar trabalho. Ele é cozido no tacho de cobre (proibido em

todo o Mercosul) e processado em um moinho improvisado com um motor de carro. E alguns dos utensílios usados no processo são de madeira (proibida em cozinhas comerciais).



MARCIO FERNANDES/AE

RECONHECER O MEL DE ABELHAS NATIVAS

A abelha é nativa; o mel, clandestino

Colmeia. Abelhas indígenas criadas por Waldemar Monteiro, da Apacame

As abelhas indígenas sem ferrão (*Meliponíneas*) são nativas do Brasil e sempre voam por aí, de flor em flor, produzindo mel de ótima qualidade. Ops, mel não, porque o alimento produzido pelas abelhas indígenas não pode ser chamado de mel. A legislação vigente se baseia nos padrões físico-químicos do mel produzido por abelhas estrangeiras (*Apis mellifera* e *Apis mellifera scutellata*) – esse que está nas prateleiras de qualquer supermercado. Para ser “considerado” mel, o produto das abelhas indígenas deveria ter umidade máxima de 20% – mas chega a 35% – e, no mínimo, 65% de açúcares redutores (tem 50%). Por isso, o “mel” de jataís, mandaçaia, borás, uruçus e tubunas continua desconhecido. E clandestino.

Janaina Fidalgo

Fosse uma questão de saúde, a produção de “mel” de abelhas indígenas sem ferrão (*Meliponíneas*) deveria ser incentivada, porque ele tem poder antibiótico maior que o da introduzida *Apis mellifera*. Se se tratasse de uma preocupação ambiental, as abelhas nativas seriam protegidas como importantes polinizadoras. Sendo o gosto o assunto, o mel ácido e menos doce de tiúbas, manduris e tubis tiraria o paladar do marasmo.

Por que, então, apesar de tantos predados: 1) o mel de abelhas indígenas não está à venda em todo canto; 2) tanta gente desconhece a existência de abelhas indígenas; 3) há aspas abraçando a palavra mel neste texto? Culpa de um regulamento de 1952 que baseia nas características do mel de abelhas melíferas (*Apis mellifera*) os padrões de identidade e qualidade para classificar o produto. Como a composição do de abelhas indígenas é diferente – é mais líquido e tem menos açúcares –, este não pode ser chamado de mel. Brasileiro – e clandestino.

“Pura questão burocrática. México e Venezuela têm o mes-

mo problema”, diz Paulo Nogueira-Neto, professor titular emérito da USP e especialista em abelhas indígenas sem ferrão. “Como há legislação sobre a criação, agora você pode criar e até vender ninhos. Só não pode comercializar. Por isso o mel das *Meliponíneas* é vendido clandestinamente.” (Até 2004 o manejo destas abelhas, espécies selvagens, era proibido.)

Por se organizarem em colônias menores, as abelhas indígenas produzem menos mel que a *Apis* – e ele custa dez vezes mais. “Quem conhece, não se importa de pagar mais”, diz Marilda Cortopassi-Laurino, pesquisadora do Laboratório de Abelhas da USP.

Enquanto o Brasil não tem uma lei que respeite as características do mel das *Meliponíneas*, alguns produtores têm testado a desumidificação deste produto. No entanto, ainda não há pesquisas que comprovem se o procedimento não compromete o poder antibiótico e as qualidades gustativas. “Não tenho nada contra a desidratação em si, desde que seja assumida. O que não admito é obrigar a desidratar”, diz Roberto Smeraldi, da Oscip Amigos da Terra – Amazônia Brasileira.



1-Manduri
Acidez bem sutil, pouco doce

2-Apis
Bem doce e espesso

3-Mandaçaia
Claríssimo e o mais líquido; acidez alta

4 - Tubuna
Tem amargor, não deixa resíduo doce

5 - Tubi
Bem cítrico e leve amargor

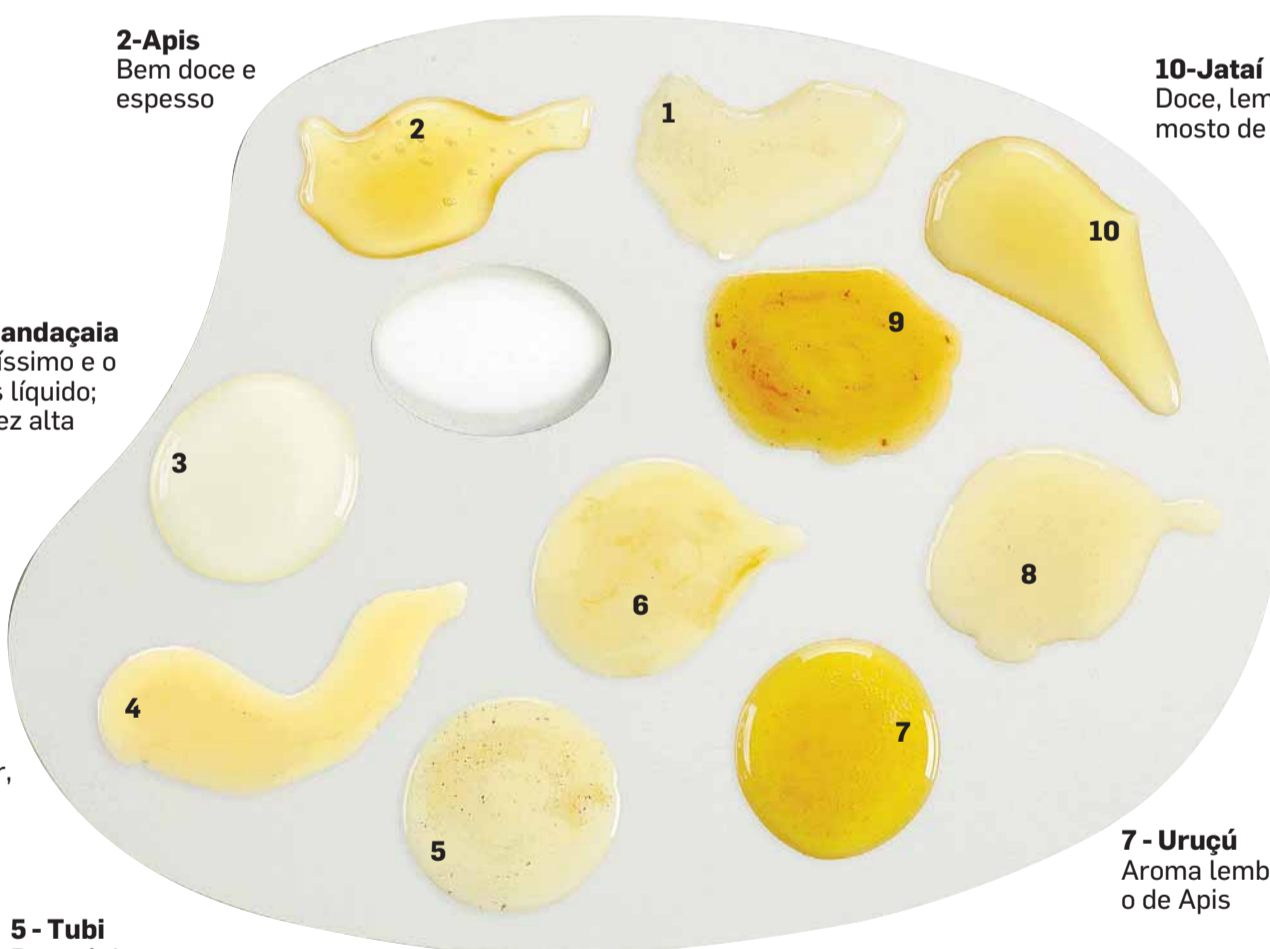
6 - Borá
Remete ao queijo no aroma e no sabor

10-Jataí
Doce, lembra mosto de uva

9 - Guaraipo
Toque de mato e frutas secas

8 -Tujumirim
Tem aroma bem floral

7 -Uruçú
Aroma Lembra o de Apis



FELIPE RAU/AE

Os méis podem ser comprados na Casa do Mel (tel. 4667-6121)

Jataís herdadas e bem viajadas

Neide Rigo, nutricionista

Nossos amigos gaúchos resolveram se mudar para Barcelona e queriam porque queriam que as abelhas ficassem comigo. Não encontrei regulamentação sobre o transporte de animais que mencionasse abelhas nativas sem ferrão. Pensamos em várias possibilidades de locomoção, todas inviáveis. Consultamos especialistas em meliponas e um deles nos disse que o melhor para elas seria deixá-las no escuro, em local fresco, que elas dormiriam e nem sentiriam a viagem. A maior prejudicada fui eu, que nunca havia viajado 18 horas de ônibus e sem a companhia de ida, que voltou de avião. Alguém tinha de ficar solto para tirar o outro da cadeia.

A paranoia já tinha começado. E, embora as três caixinhas estivessem bem acomodadas no portamalas, fiquei o tempo todo apreensiva. E se fossem mais espertas do que supúnhamos, fizessem burquinhos na caixa e fugissem? E se um certo zum-zum ficasse audível e o ônibus precisasse parar? Chamariam a polícia para vistoriar o bagageiro e eu seria presa? Crime ambiental, inafiançável.

Tantas horas de paranoia, mas chegaram bem. Na primeira semana estranharam a direção do vento, os caminhos que levavam às flores e os escondrijos do pólen. Furaram todos os botões de ipomea da vizinha, ignoraram as flores de manjerição e passaram batidas pelas flores de feijão. Hoje, trabalhadeiras, polinizam tudo – o feijão mangalô produz como nunca. Ainda fazem zum-zum e mel. E que mel! Ácido, fluido, floral. Alquimista nenhum sabe fazer. Por esse mel, faria tudo de novo.



artplan

QUALIDADE DE ENSINO, DUPLA CERTIFICAÇÃO E ESTÁGIO INTERNACIONAL: INGREDIENTES INDISPENSÁVEIS PARA OS MELHORES CHEFS.

Graduação em Gastronomia

No curso de Gastronomia da Estácio, além do ensino de qualidade, você ainda faz um estágio em um dos 28 restaurantes do Alain Ducasse no mundo inteiro. O curso tem duração de 2 anos e meio e o estágio será oferecido aos alunos da Estácio, em São Paulo, em um semestre extra.

ALÉM DISSO, SEU MATERIAL DIDÁTICO VEM EM UM TABLET*. SEM CUSTO.

INSCREVA-SE: 0800 282 32 31
www.estacio.br/gastronomia

NOVO CAMPUS CHÁCARA FLORA - SP
MODERNO, COMPLETO E ESPERANDO POR VOCÊ.

*O tablet será entregue, a título de empréstimo gratuito, após a renovação da matrícula do 2º semestre de 2012, exclusivamente para os novos alunos do curso de Direito da Estácio (RJ e ES), bem como de Hotelaria e Gastronomia (RJ e SP), que ingressarem no 1º semestre de 2012. A extensão aos demais cursos e localidades encontra-se em estudo pela Estácio, e poderá ser implementada gradativamente, conforme viabilidade acadêmica e operacional.

“O pitu é um camarão de rio que foi declarado oficialmente ameaçado em 2010 por causa da pesca indiscriminada, do desrespeito ao defeso e do comércio ilegal. Sua venda está proibida pelo Ibama, há um ano. Uma solução para recuperar a espécie é a produção em criatórios. O que não podemos é perder o ingrediente básico da moqueca de pitu, uma tradição do sul da Bahia – no passado, era a comida favorita dos ricos fazendeiros de cacau. Moqueca de pitu se faz com leite de coco fresco, dendê, cebola, tomate, salsinha, pimenta-de-cheiro, cebolinha, coentro e uns pinguinhos de limão, como as outras. O que faz a diferença é o sabor adocicado e marcante do pitu”

Paulinho Martins
chef-consultor

“Falar de gastronomia gaúcha sem mencionar os pratos com aves de caça é como falar de gastronomia no Nordeste e excluir o camarão. A perdiz e o marrecão estão na mesa dos gaúchos há séculos – era hábito indígena, reforçado com a chegada dos imigrantes europeus, principalmente no século 19. Mas este consumo está seriamente comprometido pela falta de profissionalismo do pequeno número de comerciantes que ainda vendem produtos oriundos da caça clandestina e predatória. A ameaça se intensifica devido à falta de compreensão, por parte dos órgãos reguladores, da importância da prática da caça esportiva, o que, no entender de especialistas, estimularia a preservação das áreas úmidas que compõem o ecossistema do nosso Estado e a preservação das espécies. Se a perdiz e o marrecão estão ameaçados de extinção, não é pela caça amadora ou pelo consumo consciente, mas pela devastação dos nossos campos banhados por produtores de arroz ou reflorestamentos, aniquilando o seu habitat”

Carla Tellini
chef do Bah, em Porto Alegre

RECUPERAR ESPÉCIES AMEAÇADAS

Você ainda nem provou. E já está acabando

O arroz vermelho, que já foi muito comum no Nordeste, hoje praticamente só é encontrado no Vale do Piancó, na Paraíba. O aratu, aquele caranguejo pequeno de carne delicada antes abundante nos manguezais de Sergipe, está cada vez mais escasso – culpa da ração usada para alimentar os camarões de criadouro que acaba poluindo os manguezais, hábitat do aratu, e da cata de fêmeas ovadas. A castanha de baru, comum no Cerrado, em Goiás, não é suficiente para abastecer outras regiões do País. Os pinhões da serra catarinense, no Sul, que reúne a maior quantidade de araucárias, estão ameaçados pela destruição das áreas brasileiras de floresta de araucária – hoje resta só 1%.

Ameaça no futuro ou no passado?

Roberto Smeraldi

É pior perdermos o que temos ou o que poderíamos passar a ter? É o dilema chave ao tratarmos dos impactos das crises ambientais sobre gastronomia. As perdas naquilo que os economistas chamam de valor de opção (uso potencial) são enormes, afetando a inserção competitiva de um país como o Brasil. Isso porque apenas conhecemos, reconhecemos e aproveitamos uma parcela insignificante do nosso patrimônio.

Para compreender o desafio, não basta apenas focar o produto, a raridade ameaçada de extinção, seja por exploração excessiva ou por perda de habitat. É algo bem mais desafiador para o conjunto da sociedade: valorizar atributos do território como alavanca de seu protagonismo em vez de eliminar sua diversidade, enxergada como obstáculo. A relação é mútua. Se ao destruir o Cerrado podemos acabar com o pequi ou o baru, também ao deixarmos de construir arranjos com a diversidade de nossos óleos ou nozes vamos levar à perda daquele bioma. Não interessa preservar tal farinha ou caranguejo em museus ou reservas, e sim articular os mesmos com ciência, artesanato e indústria adequados.

O que é melhor – planejar a infraestrutura de turismo em função de um mês de Copa ou de uma malha de sabores que sustentem a marca Brasil ao longo do século 21? Conservar o ambiente que abriga a abelha nativa ou a base genética da mandioca, manejar as águas para não acabar com pargo ou tambaqui dependem da construção de identidade, do desenvolvimento de tecnologia e da articulação de cadeias que afirmem nossa gastronomia. Não é saudosismo, é investimento.

* JORNALISTA, GASTRÔNOMO, É DIRETOR DA OSCIP AMIGOS DA TERRA – AMAZÔNIA BRASILEIRA



Pitu

Entrevista

Piero Sardo, coordenador do Slow Food Foundation

Itália mirou o mármore e quase acertou o lardo

Em entrevista ao *Paladar*, Piero Sardo, do Slow Food, defende direito de escolha e critica restrição aos queijos de leite cru

Cíntia Bertolino
ESPECIAL PARA O ESTADO | ITÁLIA

De seu escritório em Bra, sede do Slow Food Internacional, o italiano Piero Sardo coordena os principais projetos de preservação de produtos e conhecimentos tradicionais. Ele é presidente do Slow Food Foundation for Biodiversity, responsável pela Arca do Gosto, que resgata e dá visibilidade a centenas de in-

gredientes nativos em vários países, inclusive no Brasil. Responde também pelas Fortalezas, que protegem produtos, promovem métodos de preparo tradicionais e incentivam a preservação de animais ameaçados.

Apesar de trabalhar com um sem-número de produtos ameaçados, Sardo mostra-se especialmente sensibilizado quando o assunto é o leite cru e a legislação que o torna ilegal em alguns países. “Essa é uma batalha que precisamos travar no mundo todo”, diz. Ao ser informado, durante entrevista ao *Paladar*, do seminário sobre leite cru que ocorrerá em Fortaleza, em novembro, com participação do Slow Food, diz estar dis-

posto a lutar “pelo queijo de leite cru brasileiro”.

● **Que fazer quando há leis que restringem o comércio de produtos de excelência, como é o caso do queijo de leite cru no Brasil?**

Essa é uma questão política comum a outros países. Por isso não podemos aceitar que nos digam o que devemos e o que não devemos comer. Por que deveríamos consentir em só comer queijo de leite pasteurizado? Ou concordar que não devemos consumir mel de abelha amazônica, porque não é considerado, oficialmente, mel? Isso não é aceitável. Precisamos ter o direito de escolher. Devemos nos perguntar por que é permitido comer sushi, feito de peixe cru, e queijo de leite cru, não.

● **É possível vencer esse tipo de legislação restritiva?**

Sim. Um caso histórico e muito importante é o lardo di colonna-

ta, um produto muito antigo e tradicional de um vilarejo nos arredores de Carrara. A gordura de porco é temperada com uma mistura de ervas e colocada para maturar por mais de seis meses em caixas de mármore. Há alguns anos, o uso de mármore, que não era aprovado pela vigilância sanitária italiana, foi proibido. Chegou-se ao cúmulo de a polícia ir, com caminhões, apreender o lardo. Graças a uma forte pressão conjunta de produtores, do Slow Food e dos consumidores, foi promovida uma grande campanha para salvar o lardo di colonna. Ficou provado que se o lardo não maturasse em mármore o resultado seria bem diferente.

● **O que a perda do método tradicional de produção do lardo representaria para a cultura local?**

Seria a morte não só de um produto, mas de um ofício da comunidade de 15, 16 artesãos da

região de Carrara. Alguém pode dizer: “Se perdeu o lardo di colonna, paciência”. Mas não se trata de um único produto. Estamos falando de tradição, de cultura, do conhecimento de uma comunidade.

● **É possível recuperar um produto quase extinto?**

Recentemente, conseguimos recuperar o queijo montebore, de Tortonese, que já não era produzido havia dez anos. Entramos em contato com a última mulher a produzir esse queijo curioso, com formato de bolo de casamento. Ela se dispôs a voltar a produzi-lo e ensinar às pessoas interessadas. O montebore é um queijo famoso, de referência histórica, com no mínimo 600 anos. Hoje existem quatro produtores e criou-se uma pequena economia em torno dele. Graças a ele também foi possível recuperar uma raça de vaca quase desaparecida.