

28/04/2014 às 05h00

Uma verdadeira festa para o paladar

Por **Maria da Paz Trefaut**

Anos atrás, quando estive por aqui, o chef Pascal Barbot, do restaurante parisiense L'Astrance, elegeu apenas um ingrediente brasileiro para levar na mala: meio quilo de formigas saúvas, que havia experimentado na casa de dona Bazi, a cozinheira mais popular de São Gabriel da Cachoeira, no noroeste do Amazonas. Em Paris, Barbot ligou para críticos e clientes especiais a fim de convidá-los para degustar a iguaria. Foi um sucesso: todos ficaram impressionados com o sabor fresco, que lembra gengibre e citronela. A cena deve ter sido inusitada e o episódio ilustra o quanto o conceito de iguaria é relativo e tem mudado nos últimos tempos.

Há dez anos, ninguém imaginaria que "abacaxi com saúva" viria a ser sobremesa do D.O.M., o restaurante de Alex Atala, que ocupa o sexto lugar entre os melhores do mundo na lista The World's 50 Best. Na época, ingredientes autóctones de cada país não cabiam na definição da palavra iguaria, que remetia imediatamente a produtos como foie gras, caviar ou trufas. Mas o movimento espanhol da Nueva Cocina, capitaneado por Ferran Adrià, não só abalou os alicerces da cozinha francesa que se praticava no mundo como redefiniu o conceito de iguaria. As antigas iguarias continuam valendo, mas há um mundo novo de ingredientes redescobertos por chefs que estão mudando a linguagem da mesa.



4 de 4 slideshow



São as mulheres baniwas, da Organização Indígena da Bacia do Içana, na Amazônia, que elaboram esta pimenta desidratada e moída, feita conforme a tradição dos povos da floresta

O carioca Felipe Bronze, que introduziu o sorvete de capim santo com saúva no menu-degustação do Oro, diz que o fez por conta do sabor e não do exotismo. "O exotismo só dura para quem prova pela primeira vez. E pode acreditar: quem prova fica tão encantado que acaba trazendo mais gente para conhecer", conta. Para ele, iguaria é o produto no ápice do frescor. "Podem ser trufas recém-tiradas da terra em Alba, um peixe que acaba de

Marcas de luxo

Últimas Lidas Comentadas Compartilhadas

Automóvel de pulso 05h01

Bem melhor que cinema 05h00

Em doses especiais 05h00

Uma verdadeira festa para o paladar 05h00

[Ver todas as notícias](#)

Anuários



Inscrições abertas

"As Melhores na Gestão de Pessoas" oferece indicadores reais sobre o engajamento dos funcionários x performance da organização. Inscreva sua empresa e participe!

[Acesse o site](#)

ValorRI

Relação com os investidores

Veja os resultados publicados pelas principais empresas do país e as mais importantes operações de mercado de capitais.

[Siga o Twitter do Valor RI](#)[Siga o Facebook do Valor RI](#)[Receba alertas do Valor RI](#)[Acesse](#)

Captações externas

Operações mais recentes

Tomador	Valor*	Meses	Retorno**
Braskem	250	117	6,037%
Votorantim	898,4	84	-
Gerdau	500	360	7,25%

sair do mar ou um alho poró arrancado há poucas horas."

Além da qualidade, a raridade é elemento que se agrega ao conceito de iguaria. Vencer distâncias em busca de ingredientes verdadeiramente especiais é hábito de alguns chefs e também de gourmets como Roberto Smeraldi, diretor de políticas da Oscip Amigos da Terra e vice-presidente do instituto Atá. Para ele, o mel das abelhas nativas entra na categoria pela diversidade. "Existem 240 espécies de abelhas daqui (Jataí, Uruçu, Tujumirim) e o que produzem é diferente e excepcional, com perfumes e texturas que o mel comum (de abelhas europeias ou africanas) não tem."

Para precisar o quanto os exemplos de iguarias podem ser temporais, Smeraldi gosta de contar que em 2002 ganhava de graça as ovas de tainha que os peixeiros costumavam jogar fora, nas feiras livres. Em casa, fazia bottarga, que virou moda nos restaurantes chiques. "Veja que há dez anos era lixo. Hoje, chego a pagar entre R\$ 90 e R\$ 100 o quilo das mesmas ovas."

Em matéria de ingredientes que soam como esquisitices para nós, os japoneses são pródigos. Quando começa a enumerar sua lista de iguarias, Tsuyoshi Murakami, do restaurante Kinoshita, faz referência imediata ao karasumi, o nome que se dá à bottarga no Japão. Ele mesmo prepara o karasumi que serve. Mas por questões de importação, a maior parte dos produtos que cita não estão disponíveis para compra no varejo nos supermercados e importadoras do bairro da Liberdade. Apenas o matsutake, cogumelo que cresce na Ásia, Europa e América do Norte, pode ser encontrado aqui, na Casa Santa Luzia. "Só de sentir o aroma, meio picante, os japoneses enlouquecem. Temos alguns clientes que trazem do Japão para a gente preparar", diz.

Uma das novas iguarias que estará disponível para os brasileiros, a partir de maio, é o caviar de sementes de quiabo produzido por Roberta Sudbrack, conhecida por ter chefiado a cozinha do Palácio da Alvorada quando FHC era presidente. "Estamos finalizando alguns estudos com a ajuda da Embrapa. Comercializar esse caviar é um desejo que acalento há anos", revela.

Coisas genuínas, simples e castiças, estão entre aquilo que o empresário Tomas Alvim, sócio da Bei Editora e integrante da Confraria do Porco e Vírgula, chama de iguarias. "Sou um pesquisador de batata frita, por exemplo, e pra mim não há nenhuma que se compare à do restaurante Santo Colomba, em São Paulo."

Outra iguaria para ele é o pão de folar, feito com enchidos de porco, que segue a tradição lusa e pode ser encontrado numa padaria do bairro do Pari. É lá também que Alvim come cordeiro assado, recheado com arroz de amêndoas, no restaurante do Carlinhos. "A gente acaba se reduzindo a uma ilha da fantasia. Quem antes ia até a Vila Medeiros? Agora todo o mundo vai, depois que o Mocotó quebrou essa barreira."

Recomendar

0

Tweet

0

Share

+

0

RECOMENDADO PARA VOCÊ

Seleção



24/04/2014

Dilma: Governo não vai insistir em instalar datacenters no país



22/04/2014

Ministro defende desoneração opcional da folha



23/04/2014

Suboficial acusado de causar incêndio em base na Antártida é absolvido

Tomador	Valor*	Meses	Retorno**
BNDES	500	113	5,322%
BNDES	1.000	60	4,054%
JBS	750	120	7,25%

[Veja as tabelas completas no ValorData](#)

Fonte: Instituições financeiras e agências internacionais.
Elaboração: Valor Data. * Em milhões de dólares ** No lançamento do título

ValorInveste

Casa das Caldeiras

Por Redação

Pesquisa é gatilho para revisão de discurso

O Consultor Financeiro

Por Marcelo d'Agosto

O derretimento da Petrobras

O Estrategista

Por André Rocha

Quem é reponsável por trazer cias despreparadas para a bolsa?

Newsletter

O melhor conteúdo em economia, negócios e finanças gratuitamente direto em seu e-mail.

Receba Gratuitamente