

Atum com  
molho cremoso  
de limão e mel



Zé Carlos Barreto/Folhapress

## FOLHA DE S.PAULO

QUARTA-FEIRA, 14 DE MAIO DE 2014 F1

# comida

**JOSIMAR MELO**  
Renata Vanzetto  
combina graça,  
sinceridade e  
técnica no Ema

Pág. F6 ▶

**FOLHA E CBN**  
Evento discute  
principais  
gargalos dos  
orgânicos no país

Pág. F8 ▶

Pimentas  
colhidas por  
índios no  
Amazonas



Roberto Linsker/Folhapress

# CAÇA-PIMENTA

Pimenta dos índios baniuas chega ao mercado como 1º tempero tradicional brasileiro com selo de origem controlada

**LEÃO SERVA**  
COLUNISTA DA FOLHA

Alex Atala não viu o anúncio feito pela revista britânica "Restaurant" quando foi eleito o melhor chef de cozinha de 2014 pelos melhores cozinheiros do mundo no final do mês passado, em cerimônia em Londres.

Ele acabou de completar um périplo por aldeias indígenas do extremo noroeste do Brasil, onde participou de eventos que marcaram a inauguração de uma Casa da Pimenta na comunidade de Ucuqui Cachoeira, às margens do rio Aiari, na bacia do rio Negro (Amazonas).

Atala colabora com o projeto de desenvolvimento dessas unidades em localidades indígenas dos índios baniuas.

A pimenta jiquitaia dos baniuas chega ao mercado como primeiro tempero tradicional brasileiro com selo de origem controlada. Jiquitaia quer dizer farinha de pimenta com sal em língua tupi. É um pó, em geral de cor ocre, feito da mistura de frutas de diferentes variedades da espécie *Capsicum spp.*, plantadas e colhidas por famílias indígenas baniuas.

Diferentemente de outras culturas, que comem pimenta na forma de molhos, como a maior parte dos brasileiros,

os baniuas, no preparo da jiquitaia, desidratam os frutos das pimentas ao sol ou no forno e depois os moem no pilão, adicionando ao final do processo uma pequena dose de sal (cerca de 10% do peso).

Seu sabor, extremamente forte, fascina quem a experimenta pela complexidade. Um vidro de pimenta leva em média 12 variedades de plantas, de um universo de 74 tipos de pimenta (todas da espécie *Capsicum*) cultivadas pelos baniuas do rio Içana, como explica Adeilson Lopes da Silva, ecólogo do ISA (Instituto Socioambiental).

Fazer a jiquitaia é uma tarefa das mulheres baniuas

(os maridos abrem a roça) e cada uma tem sua receita peculiar, como o curry indiano e o mole mexicano.

Geralmente, esses dois produtos chegam ao mercado com um sabor padronizado, como uma média adaptada ao gosto do consumidor.

No caso da pimenta baniuia isso não acontece: os potinhos de 35 ml, vendidos a preços que variam de R\$ 25 a R\$ 35, contêm frações da produção de uma pessoa, identificada por um código no rótulo, que indica a comunidade, o lote e a data em que foi embalado. Isso torna cada dose de pimenta uma criação assinada e personalizada.

Alex Atala experimentou a pimenta em 2005, em viagens para São Gabriel da Cachoeira (AM), no rio Negro, a convite da equipe do ISA, que desenvolvia o projeto de comercialização da pimenta. Desde então, ela se tornou um tempero frequente nas receitas do D.O.M. e do Dalva e Dito.

Nestes quase dez anos de convivência com a cultura tradicional dos índios, Atala também influenciou jovens cozinheiros, que passaram a usar a pimenta baniuia em suas receitas.

A inauguração da Casa da Pimenta da comunidade de Ucuqui, no rio Aiari, a 1.600 km de Manaus e acessível

somente navegando por rios encachoeirados, é parte do projeto de construção de uma rede de unidades pelos índios e pela equipe do Instituto Socioambiental em localidades estratégicas para reunir, embalar, controlar qualidade e distribuir a pimenta de um grupo de comunidades.

Atala arrecadou dinheiro para a construção de duas casas, com doações feitas ao instituto ATÁ, que ele criou para fortalecer a variedade de plantas cultivadas e o fomento a ingredientes da culinária brasileira produzidos de forma tradicional.

▶ LEIA MAIS na pág. F5

Alex Atala  
pescando no  
Alto rio Negro

# forte e PICANTE

Para o chef Alex Atala, à frente do instituto ATÁ, que investiu na nova Casa de Pimenta no Amazonas, especiaria tem valor antropológico e gastronômico



DO COLUNISTA DA FOLHA

“Não é só o sabor da pimenta que é muito bom, forte e marcante. É todo o pacote: é saber que aquilo faz parte de uma cultura riquíssima, que foi preparado por índios em sua aldeia, que é um produto de uma cultura antiga”. A pimenta baniuia desperta sabores antropológicos ao lado dos gastronômicos, como vê Alex Atala.

Desde 2005, líderes baniuas, como André Fernando, fundador da Organização Indígena da Bacia do rio Içana, e a equipe do Instituto Socioambiental liderada pelo antropólogo Beto Ricardo, trabalham no desenvolvimento da pimenta como um produto de alto valor agregado para gastronomia mas também de valor simbólico para uma cultura milenar.

Ao longo de cerca de dez anos, o desenvolvimento da pimenta passou por um processo de estudos do papel da pimenta na cultura, inclusive nos mitos, das espécies cultivadas pelos índios, das receitas e dos modos de produção, da sustentabilidade do modo de vida tradicional.

Ao mesmo tempo, especialistas no “mundo branco” foram contatados em um processo de consultas que serviu para estabelecer a demanda e conhecer qual poderia vir a ser o espaço da pimenta baniuia na gastronomia dos grandes centros urbanos.

Uma dessas consultas foi

feita em uma degustação promovida por Ricardo, fundador do ISA e do ATÁ, com Atala, no restaurante Dalva e Dito, em 2011.

Em outras oportunidades, cozinheiros foram convidados a usar a pimenta em receitas experimentais, enriquecendo o repertório de uso do ingrediente.

André Mifano, do Vito, de São Paulo, Felipe Schaedler, do restaurante Banzeiro, de Manaus, Neka Menna Barreto, banqueteira paulista, Milene Ribas, da confeitaria Bárbaros, em Manaus, entre vários outros, tomaram contato com a pimenta nessa fase em que os índios degustavam o mercado.

## IMPACTO

O impacto é grande, como lembram os cozinheiros. “Por ser uma mistura de várias pimentas num mesmo pó, ela tem uma imensa riqueza”, explica Mifano, que tem usado a pimenta para curar carnes.

Para o chef do Vito, o fato de ser um tempero tradicional de uma cultura milenar, dá uma maturidade à jiquitaia que não é comum em outras pimentas brasileiras. “Países com tradição de pimenta, como México, Tailândia, China, têm pimentas maduras. As brasileiras em geral são como adolescentes: podem ser fortes, fazem barulho, mas não são muito educadas”.

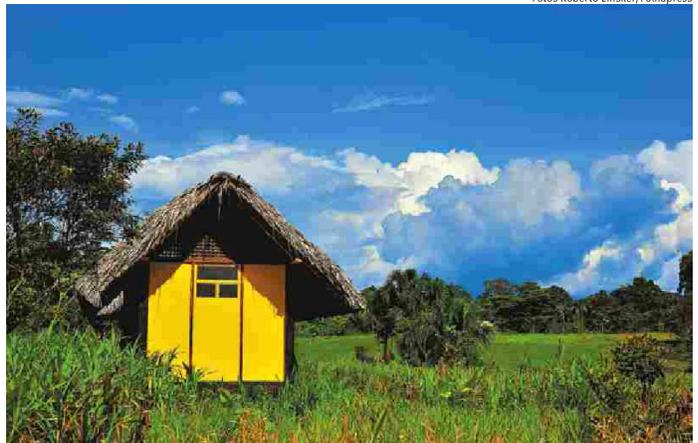
A banqueteira Neka Menna Barreto também usa a metáfora da adolescência, mas para definir a jiquitaia baniuia: “É um adolescente, to-

talmente cheio de energia, radiante, superforte”.

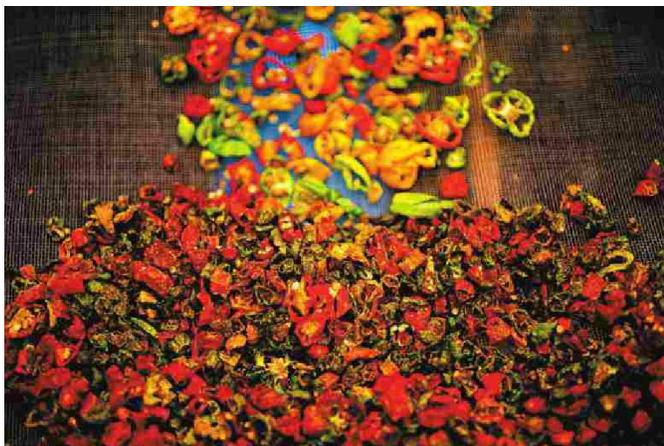
Felipe Schaedler e Milene Ribas são jovens chefs que brilham em Manaus. Eles trabalharam com Alex Atala no início da carreira e levam sua influência para as receitas de seus restaurantes.

Schaedler tem feito pesquisas com cogumelos amazônicos. Em uma de suas receitas, envolve cogumelos desidratados no caldo dessa pimenta.

Milene tem uma confeitaria em que combina sabores internacionais com toques amazônicos, como o bombom de chocolate belga com a pimenta baniuia. Também são de sua autoria as empadas de filé-mignon com jiquitaia baniuia e banana-pacovã. (LEÃO SERVA)



Casa de Pimenta na comunidade Ucuqui Cachoeira, dos índios baniuas, no Amazonas



Pimentas em rodelas são desidratadas antes de passar por moagem e envase

## Em sua 4ª edição, festival destaca uso de pimentas

DE SÃO PAULO

O Festival da Pimenta, em sua quarta edição em São Paulo, vai apresentar criações à base do ingrediente em 12 endereços, entre os dias 29 de maio a 8 de junho.

Além disso, haverá aulas sobre o assunto a partir de 26 de maio. As informações estarão na página [www.facebook.com/festivaldapimenta](http://www.facebook.com/festivaldapimenta).

O evento é resultado do esforço de chefs que acreditam que o consumo de pimentas é tímido na cidade — e que seu potencial de aroma e sabor ainda é desconhecido.

No festival, as pimentas (sejam frescas, em pó ou defumadas) ganham representantes de diferentes tradições gastronômicas.

Entre elas, a mexicana e a tailandesa (Obá), a coreana (Portal da Coreia), a brasileira (Tordesilhas e Aconchego Carioca), a indiana (Samosa & Company) e as sul-americanas (Suri).

O festival não tem formato definido — não há preço ou menu fechado. No Nama Bar, na Pompeia, por exemplo, são quatro opções de pratos. Um deles, o curry verde (feito de pimentas jalapeño e bird's eye tailandesa) leva frango orgânico, litchia e castanha d'água (R\$ 45,30).

**F** NA INTERNET  
Veja endereços que participam do Festival de Pimenta  
[folha.com/comida](http://folha.com/comida)

## ONDE COMPRAR

**Mercadinho Dalva e Dito**  
Onde r. Padre João Manuel, 1.115; tel. (011) 3068-4444  
Quanto R\$ 27 (35 ml)

**Casa Santa Luzia**  
Onde al. Lorena, 1.471, Cerqueira César; tel. (011) 3897-5000  
Quanto R\$ 34,90 (35 ml)

**Empório Santa Flora**  
Onde r. Martim Francisco, 217, Santa Cecília; tel. (011) 4116-0725  
Quanto de R\$ 28,90 (35 ml)

**ISA**  
Onde av. Higienópolis, 901, Higienópolis; tel. (011) 3515-8956  
Quanto de R\$ 20 (35 ml), pedido mínimo de 15 unidades

## ONDE COMER

**D.O.M.**  
r. Barão de Capanema, 549, Cerqueira César; tel. (011) 3088-0761

**Vito**  
r. Isabel de Castela, 529, Vila Madalena; tel. (011) 3032-1469

**Banzeiro**  
r. Libertador, 102, Nossa Senhora das Graças, Manaus; tel. (092) 3234-1621

**Bárbaros Confeitaria**  
r. Pará, 425, Nossa Senhora das Graças, Manaus; tel. (092) 3584-6759

**Neka Menna Barreto**  
r. Caminho do Engenho, 354, Ferreira; tel. (011) 3751-3333



Farinha de pimenta baniuia, de sabor forte e marcante, à venda em pontos no Brasil