



# paladar

paladar.estadao.com.br

## À BRASILEIRA

Novo restaurante do IMS, Balaio reúne brasilidades com toque autoral do chef Rodrigo Oliveira • Pág. 2



NELTON FLUKUDA/ESTADÃO

GABRIELA BELO/ESTADÃO

## Pólen faz zum-zum na cozinha

Esqueça os grãos dourados e sequinhos vendidos em lojas de produtos naturais como segredo para uma vida saudável. O pólen que entra nos pratos e anda sendo cobiçado pela alta acidez é o das abelhas nativas, as *Meliponas*. Chefs dizem que ele faz mágica com produtos que vão do javali ao chocolate



**pólen.** [Do lat. *pollen*.] *S. m. Morfol. Veg.* Espécie de fina poeira que esvoaça das anteras das plantas floríferas, e cuja função é fecundar os óvulos, representando, assim, o elemento masculino da sexualidade vegetal. [Var.: *polem*. Pl.: *pólen*s.].

**Agora que você já leu a definição, esqueça: o que interessa é o que esse alimento das abelhas anda fazendo na cozinha.**

### Isabelle Moreira Lima

Até bem pouco tempo, o mel fabricado pelas abelhas nativas brasileiras e sem ferrão, as *Meliponas*, nem podia ser chamado de mel, uma vez que é muito mais viscoso que o mel das abelhas *Apis mellifera* (as abelhas europeias, aquelas amarelas e pretas com ferrão) e não era reconhecido como mel pela legislação que trata de produtos de origem animal. Mas depois de cair no gosto de chefs brasileiros, essas abelhas emplacaram não só o seu mel, como agora também o pólen, que entrou em algumas das cozinhas mais inovadoras e criativas do País.

Não pense nos pequenos grãos dourados vendidos em lojas de produtos naturais como *superfood*. O visual é outro, pastoso e disforme, em cores que vão do dourado ao preto. É o lance aqui não é nutrição, mas o

sabor, a complexidade e a versatilidade desse ingrediente.

Seu principal atrativo é a altíssima acidez, além de certa doçura e um toque floral. Isso porque as 240 espécies de *Meliponas* que existem no País processam o que coletam. Ao levar para suas colônias as abelhas secretam no pólen uma enzima, como se fosse saliva. E isso desencadeia um processo de fermentação acética, que concede ao produto um quê de vinagre. Como resultado, tem-se então um produto “vivo”, uma pasta granulada que lembra mostarda e que anda fazendo as vezes dela na composição de receitas salgadas e sobremesas.

Nos restaurantes, o pólen vem sendo usado diretamente nos pratos ou diluído em ingredientes como azeites, leites, maioneses e infusões.

A descoberta dos chefs é recente, mas os Tupiniquins e Guaranis, de Aracruz (ES), que

### Mel do Xingu

Na última semana, o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud) entregou um prêmio à Associação Terra Indígena do Xingu (Atix) pela auto-certificação orgânica do Mel dos Índios do Xingu. O produto envolve cem apicultores de 39 aldeias dos povos Yudjá, Kawaiwete, Kisêdjê e Ikpeng. A certificação orgânica sempre foi um desafio para os povos do Xingu, uma vez que custa caro e tem regras que não levam em conta particularidades dos indígenas.

nheiros profissionais. “O contato com restaurantes foi fruto de uma colheita experimental”, explica Villas-Bôas. A safra deste ano somou 20

diz Jerônimo.

O primeiro contato de Eugênio Basile, da Mbee, que também fornece pólen a restaurantes, foi um suco. “Provei, achi uma maravilha, comprei a primeira vez. Descobrimos o potencial gastronômico gigante e resolvemos oferecer aos chefs”, ele conta. Segundo ele, há pólen e pólen. “O pólen de abelha nativa é algo fora do comum, com muita personalidade – para o bem e para o mal. Tem uns incríveis, outros não têm pegada”, conta Eugênio que vende pouquíssimo o ingrediente a cozinheiro amadores.

A Mbee trabalha com méis e pólen de todo o Brasil. Vem de São Paulo, na Bahia, o pólen que faz mais sucesso. O frasco com 40 g custa R\$ 52.

“Não é barato e nem pode ser. Deve ser usado com cautela porque é um alimento importante para as abelhas”, afirma o chef Ivan Ralston, do Tuju. Ele é um

fazer a mostarda na cozinha.”

O chef Victor Dimitrow, do Peti, realizou um jantar na semana passada, em que méis e diferentes pólen foram as estrelas. Ele já conhecia o pólen de abelha *Apis*, que aprecia por sua crocância e aroma floral. Mas no jantar usou pela primeira vez o de abelha nativa, que entrou na composição de uma costela de javali. “Poderia ter usado o pólen em quase tudo. Vai bem com sobremesas, com chocolate, é muito versátil.”

Bel Coelho, do Clandestino, também é entusiasta. Já fez bombom de pólen e chocolate, caramelo de pólen, usou o produto em tapiocas. “Gosto especialmente da acidez, que dá muita complexidade aos preparos. Não é fácil de conseguir e nem é um alimento de gosto acessível. Mas é justamente essa complexidade que o deixa interessante na composição de um prato.”