



Pintado, jatobá, caapeba e banana-da-terra, da chef Bel Coelho

PARA COMER
Conheça alguns ingredientes dos biomas

AMAZÔNIA
Filhote (peixe de água doce de sabor delicado) e jambu (erva que amortece a boca)

CAATINGA
Umbu (suculenta, aromática e agridoce) e coroa de frade (cacto usado em doces e bolos)

CERRADO
Pequi (fruta amarela e perfumada) e castanha de baru (sabor que lembra amendoim)

PANTANAL
Jacaré (de carne branca e sabor suave) e jatobá (vagens de casca dura e polpa adocicada)



novas fronteiras

Chefs usam outra divisão do território, por biomas, para tratar de ingredientes

LUIZA FECAROTTA
CRÍTICA DA FOLHA
MAGÊ FLORES
DE SÃO PAULO

Sobre um prato de cerâmica, estão acomodados pintado defumado, farofa de jatobá enroscada em caapeba e purê de banana-da-terra. E o que vem a ser caapeba, jatobá? O menu mais maduro que Bel Coelho já elaborou, servido ao longo de curtas temporadas em seu Clandestino causa certo incômodo ao trazer ingredientes nunca antes degustados — e nem sequer observados, nus e crus. Tem um valor, portanto, de educar. “As pessoas não querem consumir o que não conhecem. Formar um consumidor também promove e conserva a biodiversidade”, diz Gabriel Menezes, diretor do Auá, um instituto de empreendedorismo socioambiental que trabalha com a divulgação do uso de espécies nativas da mata atlântica. Se avançarmos, pode-se dizer que o cardápio de Bel também protege espécies que correm o risco de desaparecer, uma vez que promove o uso. A propósito, caapeba é uma planta cujo sabor remete a um apanhado de temperos, e jatobá, uma fruta de casca dura e polpa adocicada ameaçada de extinção.

Em seu menu, ela propõe um passeio pelos biomas e engrossa um coro de cozinheiros e ativistas que têm visto o Brasil gastronômico de um novo ponto de vista. Parece haver um consenso: as divisões sociopolíticas definidas pelo IBGE, enraizadas no nosso imaginário desde os anos 1940, começam a se desfazer no âmbito da culinária. “Houve um esgotamento dessa lógica”, diz o sociólogo Carlos Alberto Dória. Serve de ilustração para algumas incongruências o fato de a indústria do turismo se fixar na cozinha praieira para caracterizar a culinária do Nordeste e deixar no anonimato o que se come no sertão. “Faz muito mais sentido dividir o Brasil gastronômico pelos biomas e não pelas regiões”, diz Bel Coelho, que andou debruçada em pesquisas e viagens para garimpar ingredientes nacionais. Foi Alex Atala (e seu instituto Atá), no entanto, que levou o termo enfaticamente à mídia ao abrir os boxes de biomas no Mercado de Pinheiros, em março. Mas, enfim, que diabos são biomas, noção da ecologia já experimentada no século 19? Bel Coelho toma emprestada a definição de seu sogro, o biólogo José Mariano Amabis, com quem rascunha um livro.

“Bioma é um conjunto de ecossistemas terrestres com vegetação característica e paisagem típica, no qual predomina certo tipo de clima.” **COMER BIOMA** Não é de hoje que o cozinheiro Gabriel Broide, à frente do Mina, em Campos do Jordão, no qual usa o que está “ao alcance das mãos”, trabalha com o conceito. “Estamos nos apropriando desse termo técnico para explicar o que a gente faz.” Diante do furrunço que a abertura dos boxes de Atala causou, Carlos Alberto Dória fez uma provocação em seu blog: “Eu não como bioma”. “As pessoas comem produtos concretos, frutas, legumes, independentemente da origem”, diz à Folha. “Bioma não é uma categoria explicativa da culinária, é uma explicação botânica, que não está ligada a nenhum processo de produção.” Bem, sobre “comer biomas”, Beto Ricardo, fundador do ISA (Instituto Socioambiental), diz que eles estão sob forte ameaça por formas de exploração econômica predatórias no Brasil. “Estão literalmente comendo os nossos biomas.” Nem biomas, nem Estados. Dória busca um “caminho do meio” para refletir sobre a ló-

gica de divisão do Brasil, desde outrora, quando publicou “A Formação da Culinária Brasileira”, em 2009. Ele considera as diversidades botânica e histórica, uma associada à outra, e propõe um redesenho que parte de “manchas de ingredientes”. “A natureza desenhou os biomas mas eles, em si, não relevam o uso dos ingredientes. Uso é uma coisa cultural. Precisa da história e da antropologia.” Pois Paulo Inácio Prado, do Instituto de Biociências da USP, desperta a atenção para o fato de que todos os biomas são ocupados por pessoas. “Se esses produtos estão sendo produzidos graças a um conhecimento tradicional, isso também é positivo. A biodiversidade também pode estar ligada a uma diversidade cultural.” O empório do qual o Auá participa no Mercado de Pinheiros, aos olhos do instituto, tem como missão conservar os biomas. “Quando a gastronomia consome esses produtos ou ajuda a divulgá-los, ela fomenta a existência desse mercado”, diz Menezes. “A mudança de escala vai acontecer com o engajamento dos populares, quando o cambuci [fruto ácido da mata atlântica] virar a laranja para o suco.”

MATA ATLÂNTICA
Cambuci (levemente doce, adstringente e bastante ácida) e uvaia (fruta amarela e pequena, azedinha)

CAMPOS SULINOS/PAMPAS
Erva-mate (aromática e amarga, usada no chimarrão) e butiá (fruta ácida, doce e aromática)

BIOMAS COSTEIROS
Manjuba (pequeno peixe de água salgada) e caju (suculento e doce)

CLANDESTINO
O quê menu dos biomas brasileiros
QUANDO 13/4 a 16/4 (esgotado); 10/5 a 14/5
QUANTO R\$ 260 e R\$ 380 (harmonizado)
RESERVA (11) 2861-0010

Saiba mais sobre cada bioma em folha.com.br/comida

CRÍTICA RESTAURANTE

Pratos bem-feitos compensam falhas e excessos no novo Silo

DA CRÍTICA DA FOLHA

O Silo veio engrossar o polo de restaurantes da Vila Nova Conceição e, ao estilo do bairro, já vem atraindo público almofadinho. No balanço, é uma boa notícia — mais valem os pratos do que as entradas e as sobremesas. Para começar, há uma bruschetta com queijo azul e mel (R\$ 34), casamento batido, mas feliz e equilibrado — castanhas dão crocância (que, aliás, o pão fica devendo); rúculas, frescor. A massa do calzone, que envolve uma suave combinação de champignon, tomate assado, levemente adocicado, ricota e abobrinha grelhada (R\$ 43), é espessa demais. Nos pratos, porém, nota-se a mão experiente do francês Marc Le Dantec (ex-Charlô e Kaá), que também assina o cardápio do vizinho Figo, da mesma empresária (e de preços mais salgados). Sai-se muito bem o verme-lho (R\$ 56) no forno a lenha — a pele crocante esconde um peixe carnudo e úmido. Chega à mesa em uma panelinha de ferro, ótima para conservar o calor, sobre arroz arbóreo al dente e perfumado, enriquecido com tomate e pimentão, bem molhadinho. Do mesmo forno sai uma costela que merece respeito: é envolta num molho denso, com potência de sabor, e desmancha ao toque do garfo (R\$ 56). Em sua companhia, batatinhas, tomate, cebola e cenoura ao shoyu — esta última, molenga, pode ganhar graça mais al dente. O linguini ao limão com camarões (R\$ 59) vem em um ponto bem italiano, firme, coberto com molho de tomates pedaços. Sente-se o cítrico ao fundo, delicadamente. Pois falta delicadeza e leveza às sobremesas: a torta de manga e abacaxi com calda de laranjas e especiarias (R\$ 19) é uma boa ideia, mas a massa é pesada e as frutas, deveras açucaradas. O mil-folhas de chocolate é mais equilibrado no sabor, mas grosseiro no acabamento. Há pouquíssimas opções de vinhos em taças e, dos drinques, ao menos o bloody mary (R\$ 28) não vale a pena: ralo e insosso, é feito com suco industrializado. (1F)

SILO FORNERIA & BAR
ONDE r. Diogo Jácome, 360, Vila Nova Conceição, tel. (11) 3044-7323
QUANDO ter. a qui., das 12h às 15h30 e das 18h30 às 23h30; sex. a sáb., das 12h às 16h30 e das 18h30 às 23h30; dom., das 12h às 16h30 e das 18h30 às 22h30
AVALIAÇÃO bom ★

A GOURMET Tendências gastronômicas mundo afora

ALEXANDRA FORBES

AQUI NO país do churrasco, comida assada ou grelhada sobre brasas é algo que conhecemos bem e adoramos — mas que associamos a refeições caseiras ou a churrasarias, não a restaurantes. Só que, de uns tempos para cá, influenciados por idas ao Japão, onde cultua-se a grelha, e por chefs espanhóis como Joan Roca, do El Celler de Can Roca, e o mestre Victor Arguinzoniz, do Etxebarri, cada vez mais chefs brasileiros estão levando o churrasco para dentro de suas cozinhas. Alguns estão até abrindo negó-

cios nos quais a brasa é o mote central. Ken Mizumoto, do Shin-Zushi, um dos melhores sushimen do Brasil, irá inaugurar em junho o Yorimichi, um izakaya especializado em yakitori (grelha japonesa geralmente retangular e usada para preparar espetinhos). No Oro, recém-inaugurado por Felipe Bronze no Leblon, em pleno salão um cozinheiro cuida de um forno aquecido por brasas, outro

Por aqui, a onda entre chefs é cozinhar com fogo, em fornos e grelhas movidos a lenha e carvão maneja a “parilla” e um terceiro encarrega-se do yakitori. “Todos os pratos do menu tem algum elemento que passou por brasas”, diz. Em São Paulo, Jefferson Rueda, chef-proprietário d’A Casa do Por-

co, também cultua as brasas, mas usa técnica distinta. Assa porcos em imensas churrasqueiras com tampa, para no fim abri-las e expô-los, dourados e purrucas. Já os chefs Rafa Costa e Silva (do Lasai, no Rio) e Ivan Ralston (do Tuju, em São Paulo) preferiram instalar os orientais yakitoris em suas cozinhas. Dos equipamentos movidos a brasa, o mais caro e desejado é o forno espanhol Jospser. O primeiro

chegou ao Brasil em 2013, importado pelo empresário Marcelo Fernandes para ser a estrela do restaurante paulistano Attimo. Hoje essa câmara refratária perigosamente quente está nas cozinhas do D.O.M., Mani e Roberta Sudbrack, entre outros. Brasas, instáveis e caprichosas, exigem cuidados constantes. Dão muito mais trabalho aos chefs do que uma previsível e controlável boca de fogão. Mas para um número crescente deles, o esforço vale a pena. Afinal de contas, o churrasco não virou paixão nacional à toa...

É uma brasa, mora?