

COMER & BEBER

A "BOIA"

NESSE ESPAÇO ERAM SERVIDAS AS REFEIÇÕES DO TERRA MADRE. TODOS COMIAM JUNTOS COMPARTILHANDO AS MESAS



PROJETO

UMA ARCA INTEIRA DE SABORES E SABERES

A Fundação Slow Food para a Biodiversidade tem por objetivo promover um modelo sustentável de agricultura, que respeita o meio ambiente, a identidade cultural e o bem estar animal. Além das Fortalezas, abordadas na última edição do C&B, outro projeto fundamental da Fundação é a Arca do Gosto, que identifica, localiza, descreve e divulga produtos gastronômicos especiais, ameaçados de extinção mas ainda com potencial de comercialização. Desde o início da iniciativa, em 1996, mais de 750 produtos de dezenas de países foram integrados à Arca. Existe uma comissão internacional e comissões nacionais em 16 países responsáveis pela avaliação e seleção.

Kátia Karam, produtora, pesquisadora e professora da Universidade Estadual de Goiás, é uma das integrantes da comissão no Brasil, fundada em 2006. Segundo ela, o grupo é formado por pessoas ligadas à questão dos produtos e das tradições alimentares. "Nem todas trabalham diretamente na cozinha. Além de chefs, procuramos também jornalistas, pesquisadores, gente com habilidades e conhecimentos diversos", esclarece. Segundo Karam, o processo de seleção leva em conta inicialmente a excelência gastronômica do produto, as matérias-primas utilizadas, os processos de produção, o beneficiamento, os cuidados com a conservação, entre outros aspectos. "Mas também é importante saber a delimitação geográfica do produto, a comunidade em que é elaborado, quantas pessoas são envolvidas, qual a ligação dele com a vida, a cultura e a história da comunidade, se está sob risco de desaparecer", explica.

A pesquisadora ressalta que, observados esses aspectos, qualquer um pode candidatar um produto, basta preencher e enviar uma ficha técnica no site www.slowfoodbrasil.com/arca. "A comissão troca informações regularmente pela internet, mas os encontros do Terra Madre são importantes, porque possibilitam um contato e um diálogo mais intenso. Agora, por exemplo, estamos com sete candidaturas para avaliar", revela. O maior benefício dos produtos selecionados é a visibilidade e a divulgação. "Eles são inseridos no catálogo do Slow Food e os produtores participam dos eventos nacionais e internacionais, levando seus produtos para todo o mundo. Nessas ocasiões, eles conhecem pessoas e associações, estabelecem uma rede de contatos importantes para manter a atividade", comemora.



◉ Nesta semana o Comer & Beber continua seu passeio pelos sabores do Terra Madre. No cardápio, ideias, projetos e produtos nativos

ADRIANA MARTINS*
Enviada a Brasília

Maniqueísmos à parte, convenhamos: um dos efeitos nefastos da indústria alimentícia é tornar ingredientes nativos em exóticos, um buffet regional em verdadeira experiência antropológica. De tanto comermos pão de trigo, esquecemo-nos da enorme (e por vezes confusa) variedade de farinhas de mandioca. Em vez de um fantástico queijo manteiga, é mais fácil comprar aquele mussarela com gosto de nada. Ao fim, estabelece-se um ciclo de conveniências que empobrece o paladar, a saúde e a cultura.

Foi justamente nesse sentido que o II Terra Madre Brasil revelou-se mais enriquecedor. Embora pequenina, a feira organizada pelo evento foi suficiente para apresentar um novo universo de sabores para o C&B. Da obscura raiz de araruta até o simpático licuri, a lista de produtos não cabe toda nestas páginas. Mas dá pra ter uma ideia da riqueza que perdemos por falta de contato com a biodiversidade de nossos países.

Antes da feira, no entanto, vale comentar outro tipo de riqueza, que emergiu nas palestras e oficinas do Terra Madre: a variedade de projetos, ideias e personagens ligados à rede. Produtores, chefs, acadêmicos e líderes do movimento engrossaram o caldo slowfoodiano ao trazerem suas contribuições. Um dos mais animados era o chef Beto Pimentel, que comanda o restaurante Paraíso Tropical, em Salvador (BA). A casa funciona anexa à sua chácara, no Cabula, afastado do Centro da capital. No total, o terreno soma 60 mil metros, com seis mil pés de frutas e cerca de 300 espécies vegetais.

Beto conheceu o Slow Food há apenas seis meses, pela internet, mas muito antes disso já praticava os valores defendidos pelo movimento. A formação em agronomia contribuiu para ampliar os conhecimentos na área e tornou mais fáceis os testes com ingredientes. Mas a grande paixão do chef é mesmo a cozinha. "Abri o Paraíso Tropical há 20 anos. Sou autodidata, curioso, apaixonado e protetor da natureza. Aprendi a cozinhar aproveitando viagens, observando grandes chefs, trocando ideias, ensinando e aprendendo muito com eles", vibra.

Em sua fala no Terra Madre, Beto enfatizou a iniciativa própria. "Sozinhos, vocês podem pegar coisas da sua terra. Não tenham preguiça, vão fuçando, procurando e testando. Conheçam as espécies locais e pra que servem, sigam a sazonalidade. A gastronomia deve ter raiz".

Nomes estranhos

60% dos ingredientes utilizados no Paraíso Tropical vêm direto da horta do chef (onde ele não usa químicos, obviamente). Os outros 40% são oriundos da agricultura familiar e de pequenos produtores locais. Licuri, folha de tangerina, de seriguela, maturi (castanha verde do caju), biribiri (fruta), cajá umbu, laranja da terra, resina de amescla (árvore da mata atlântica) e bacu-

pari são alguns dos ingredientes nativos do Brasil que entram nas panelas de Beto.

"O biri-biri pode substituir o limão. Ele combate doenças da pele e alivia dores febris. O bacupari é da Mata Atlântica, de sabor adocicado. Uso muito também o achachairú, fruta da qual tenho quatro variedades. É o principal ingrediente que deu sabor às minhas frutas grelhadas. Ah, encontrei uma espécie maravilhosa de açafrão. Só existe nas serras do Vale do Capão, na Chapada Diamantina (BA)", comemora.

Tamanha paixão já rendeu vários prêmios ao Paraíso Tropical. Desde 2000 carrega o título de melhor cozinha regional do Brasil, pelo Guia Quatro Rodas. Já pela Revista Gula, Beto foi eleito três vezes "Chefe do ano" – depois disso, virou "Campeão dos Campeões". Segundo ele, para estabelecer a competitividade de produtos artesanais e provenientes da agricultura familiar, é preciso dar incentivo, investir em conhecimento, qualidade e oportunidade.



◉ DE CIMA PARA BAIXO: farinha de Bragança; debate com o pesquisador Raul Lody; produtor de arroz vermelho. Ao lado, embalagem artesanal de farinha FOTO: ADRIANA MARTINS/ JOSÉ LEONAR/ CAROL AMORIM

✳ Diante da diversidade de sabores e saberes, as pesquisas no campo da alimentação são fundamentais

No caso do ofício das baianas do acarajé, por exemplo, o registro (oficializado em 2004) ocorreu devido à intolerância por parte dos adeptos de religiões pentecostais. Em oposição ao acarajé preparado pelas baianas e profundamente ligado ao candomblé, estavam surgindo versões cristãs ("acarajé de deus" contra o "acarajé do diabo").

"Não é para obrigar todos a fazerem o bolinho da mesma maneira, mas para registrar a prática das baianas. Assim não engessamos a cultura. Nesse sentido, a legislação de patrimônio é um grande avanço", reforçou a professora.

Também participaram da mesa a indígena Braulina Baniwa, que falou sobre a pimenta vinda da Amazônia, cultivada na roça por 150 mulheres em um projeto apoiado pelo SF, e Mãe Márcia de Oxum, que discorreu sobre o papel da comida nos rituais do candomblé.

Diante da diversidade de saberes, os integrantes da mesa foram unânimes em concordar que as pesquisas são fundamentais, mesmo porque a cozinha, como parte da cultura, não é estática, está sempre se transformando. "O que não significa que sabores e práticas tradicionais não se perpetuem. Nisso tudo, o mais importante é o significado do prato para a população", ressaltou Maciel.

Outro convidado que ressaltou a dinâmica dos da cultura foi o

antropólogo especialista em alimentação Raul Lody. Para o pesquisador, é necessário relativizar o conceito de fast food. "Ora, tapioca e acarajé são exemplos de fast food. Da mesma maneira, comer um cachorro quente nas escadarias do Metropolitan Museum pode ser um ritual gastronômico como todos os outros", alfinetou.

Do campo à mesa

Em outra sala aconteceu uma das oficinas mais importantes do evento, na qual chefs e produtores se reuniram para discutir os gargalos que emperram a trajetória do alimento oriundo de agricultura familiar.

A partir da dramatização de possíveis situações envolvendo fornecedores, donos de restaurante e seus clientes, os participantes ressaltaram aspectos importantes, como tempo de prateleira dos produtos, estoque, embalagem, sazonalidade regularidade do fornecimento, transporte e certificação.

Também estabeleceram juntos algumas diretrizes necessárias para facilitar o processo de comercialização, entre elas: investir em parceria entre restaurante e produtor; disponibilizar informações no cardápio sobre os produtos utilizados e colocá-los à venda no próprio restaurante; provar, testar e conhecer o máximo do produto para depois treinar garçons e outros atendentes, que irão tirar possíveis dúvidas dos clientes.

O C&B dá então sua contribuição. Conheça aí ao lado um dos vários produtos apresentados no Terra Madre. Nas próximas semanas, dê uma espiada nas seções da página. Outras descobertas estarão registradas. ◉

* A repórter viajou a convite da organização do evento

REFLEXÃO

"BOM, LIMPO E JUSTO" É DIREITO DE TODOS NÓS

O conceito de qualidade do alimento do Slow Food é baseado em três princípios básicos: bom, limpo e justo. "Bom" refere-se às propriedades organolépticas, em especial aroma e sabor, que devem ser naturais; "limpo", aos métodos de produção sustentáveis, que respeitam o ambiente; e "justo", à remuneração adequada e condições de trabalho dignas para o produtor. Isso não implica um produto necessariamente orgânico (com selo ou certificação), mas compatíveis com os valores defendidos pelo movimento. Mas será que alimentos elaborados a partir dessa série de premissas seriam suficientes para alimentar o Brasil inteiro, por exemplo? "Na realidade, o brasileiro não sabe que 70% do que ele come vem da agricultura familiar, porque a maioria não compra direto do agricultor. Grande parte da produção passa por várias mãos (intermediários, indústria, atacadistas) antes de chegar à mesa do consumidor. Acredito ser necessário mais investimentos na pós-produção, na integração dos agricultores ao mercado, na criação de mais espaços de comercialização, na capacitação dessas pessoas na gestão de pequenos negócios, no contato mais qualificado com os consumidores", explica Roberta Marins de Sá, cientista de alimentos e presidente da comissão brasileira da Arca.

Outro questionamento frequente refere-se aos preços dos alimentos orgânicos ou agroecológicos, normalmente mais caros. "Esse assunto é complicado, porque 'o barato sai caro'. Estamos falando tanto em distribuição adequada de renda quanto da diferença entre valor e preço. Um alimento bom, limpo e justo não pode ter o mesmo preço que alimentos produzidos no sistema industrial, de monocultura, com pesticidas. Ao mesmo tempo, tem um valor muito mais alto, incluindo fatores como a saúde do planeta e da população. Além disso, alimentos orgânicos ou agroecológicos, quando comprados diretamente do produtor, não são mais caros. E quanto maior a demanda, mais acessíveis serão". É o que acontece, por exemplo, com Karam. "Moro em Pirenópolis e sou produtora de leite orgânico. Nas feiras, padarias e supermercados próximos consigo vendê-lo pelo mesmo preço dos tradicionais", argumenta. A exceção é animadora. "Nem toda a população neste momento tem acesso aos alimentos bons, limpos e justos, mas termos isso como objetivo é fundamental. É um direito de todos", enfatiza Marins.



AULA

SEU CLAITON NOS DEU UMA VERDADEIRA AULA SOBRE FARINHA DE MANDIOCA. AQUI ELE APARECE ENSINANDO A USAR O TIPITI

TÉCNICA

A FARINHA DA COOPERATIVA TOCADA PELO SEU BENÉ É FEITA ARTESANALMENTE, COM UTENSÍLIOS DE PALHA ELABORADOS PELA PRÓPRIA COMUNIDADE - A EXEMPLO DO TIPITI, DAS PENEIRAS E DOS CESTOS

CAPACITAÇÃO

ESSA FOI A OFICINA "DO CAMPO À MESA", QUE REUNIU CHEFS E PRODUTORES PARA DISCUTIR AS DIFICULDADES DE COMERCIALIZAÇÃO



EXÓTICA?

A FARINHA DE ARARUTA JÁ FOI MUITO POPULAR, HOJE É QUASE DESCONHECIDA. DELA FAZ SE UMA FAROFA DOCE DELICIOSA



rsidade

É farinha da boa que vem do Pará

Um dos produtos mais disputados na feira do II Terra Madre foi uma tal de "farinha do seu Bené". Não por acaso. Benedito Batista da Silva, 63 anos, é um ilustre agricultor de Bragança (PA). Lá ele produz farinha d'água (com e sem coco) e farinha de tapioca, todas derivadas da mandioca.

Seu Bené, como é conhecido, tornou-se muito querido pelo pessoal da rede do Slow Food, por causa de sua farinha feita artesanalmente, sem pesticidas nas plantações nem aditivos químicos no preparo. Começou no roçado ainda criança. No debate que participou ao lado do chef Beto Pimentel, lembrou a infância humilde e se emocionou ao relatar suas conquistas.

"Comia muita farinha de mandioca. Quando não tinha merenda, fazia o chibé, que é a farinha com água. Hoje já recebi troféu e diploma de mestre", comemorou. Articulado, é nas palavras que seu Bené mostra um dos benefícios mais inspiradores do movimento Slow Food: a fixação do homem no campo, a valorização do seu trabalho e o orgulho que passam a sentir os agricultores de sua atividade.

Quando foi descoberto pelo SF, era um dos poucos a produzir um produto de excelente qualidade, a partir de um sistema artesanal. Agora coordena uma cooperativa em sua cidade. Seu Bené já participou até do encontro em Turim, o que rendeu um documentário.

O paraense também é o único a embalar a farinha no paneiro, uma cestinha feita com palha de arumã e folhas frescas da mesma planta, mas de outra espécie - estas secam sem mofar, ficam cheirosas e conservam os grãos crocantes por até 1 ano. "Era feito assim no começo, antes da chegada do plástico", observa Claiton Freitas, veterinário e colega de seu Bené na associação.

Foi o Claiton que explicou pro C&B como a farinha d'água é feita: a mandioca é descascada e amolecida por cerca de quatro dias na água corrente do rio.

A massa fermentada (chamada "pubada") é então colocada no tipiti, um instrumento de palha (assim como os outros utilizados na fabricação) comprido e retrátil. O tipiti é pendurado e na sua outra ponta é amarrado um peso (uma pedra ou algo assim) para que ele estique e prenda a massa. Depois de algum tempo, retira-se o peso e, com as mãos, aperta-se o tipiti para expulsar a massa. "Ela sai rapidinho, já seca. É triturada e segue pra torrar".

O resultado é uma farinha granulosa e dura, muito saborosa e perfumada. "É amarelinha assim porque usamos mandioca amarela", revela Claiton. Já a farinha de tapioca é feita também com a raiz branca, mas a partir do polvilho, retirado em outro processo. A mandioca fresca é descascada, ralada e prensada. O líquido que sai é deixado para descansar.

O resíduo que se acumula no fundo é a goma fresca. Depois de seca, vira polvilho, que é peneirado, enrolado pelas mulheres da comunidade e assado. "No forno ela estoura que nem pipoca, por isso os grãos ficam assim, grandes e duros", finaliza Claiton.

Ainda no primeiro dia do evento, os paneiros cheios de farinha de Bragança já estavam encomendados. Mas a sorte interveio e acabou sobrando um, que veio parar nas mãos desta repórter, depois de muito apertar o paciente Sr. Claiton

Logo, o C&B atesta: é farinha da boa, pra fazer bolo, pão, pirão ou servir de acompanhamento. Até pura é gostosa. Cuidado apenas com os dentes ao mastigar os grãos, que são muito duros. Quem quiser encomendar, manda um e-mail para nazaf@eletro.net.com.br



SEU BENÉ, à esquerda, em conversa com o fundador do Slow Food, o italiano Carlo Petrin. FOTO: ADRIANA MARTINS

Pitadas



ÓTIMA INICIATIVA

O Grupo de Consumidores do Benfica, criado e integrado por várias organizações e entidades, realiza no próximo dia 10 (sábado) a III Feira Agroecológica, na Praça da Gentilândia, das 7h às 11h. Todos os produtos comercializados são provenientes da agricultura familiar de municípios do Ceará. Marque na agenda e saiba mais sobre essa iniciativa no próximo C&B.



NHAM!

Mais uma loja é inaugurada no Shopping Del Paseo. A Empório Brownie integra a Praça de Alimentação do shopping com delícias em doces e chocolates. A especialidade da casa, o brownie, é oferecida em várias opções e tamanhos. A loja aceita encomendas de grandes quantidades. Mais informações: 3456.3131 (Av. Santos Dumont, 3131, Aldeota).



OPÇÃO

A Carol Chocolates Finos, loja comandada pela doceira e empresária Carol Belchior, conta com produtos diferenciados nesta Páscoa, como ovos de chocolate embalados com tecidos decorativos enfeitados florais e bolinhas, além de vários modelos de coelhinhos em louça, arames e madeira, para serem rechados com bombons. Para quem quer surpreender, é possível encontrar um enorme coelho de Páscoa, todo feito com chocolate. Mais informações: 3261-3644 (Rua Vicente Linhares, 631, Aldeota).

MAIS OPÇÕES

Outra loja com novidades é a Cacau Show. A Linha Dreams, que tem ovos de chocolate ao leite com casca recheada de trufa, é uma das mais procuradas pelos clientes e ganha destaque com a chegada de dois novos sabores: 55% Cacau e Creme de Cereja. Todos os ovos Dreams têm 400 gramas e custam a partir de R\$ 35,90. Mais informações: 3241-0039 (Av. Washington Soares, 85, Edson Queiroz, - shopping Iguatemi)

QUALIDADE

A Miolo Wine Group (MWG) renova a parceria acertada em 2009 e lança o Gamay 2010 com a assinatura de Henry Marionnet, considerado pela crítica internacional o papa do gamay. O produto deve chegar agora ao mercado. O Gamay é o primeiro vinho fino da safra. Tem características especiais, pouco conhecidas no Brasil. A Miolo consolidou-se na América do Sul como uma das únicas vinícolas que elabora o Gamay com o conceito de "beaujolais nouveau" (vinho jovem) francês.

RECEITA

TORTA DE CASTANHA COM GELEIA DE UMBU



MANTEIGA SEM SAL
50G

AÇÚCAR CONFEITEIRO
60G

SAL
AGOSTO

CASTANHA
140G

OVO
2 UNIDADES

FARINHA TRIGO
150G

CREME DE LEITE
120G

QUEIJO MEIA CURA
60G

GELEIA DE UMBU
1 POTE

AÇÚCAR REFINADO
120G

1 Faça a massa: triture 20g de castanha com o açúcar de confeiteiro até virar um pó fino. Com a ponta dos dedos, misture a manteiga (deve ser sem sal) com a farinha.

2 Junte 1 ovo e a mistura triturada de castanha e açúcar e faça uma bola. Deixe descansar por 30 minutos envolta em filme plástico na geladeira.

3 Abra a massa com rolo e mote-a em forma de aro removível. Faça o recheio: triture o resto da castanha (120g) com o açúcar cristal até virar pó, misture o creme de leite fresco e o ovo (sugestão: use ovos orgânicos).

4 Rale o queijo e reserve. Polvilhe metade do queijo ralado sobre a massa e cubra com o creme de castanhas. Se necessário, acerte o sal (sugestão: use sal marinho ou sal grosso moído na hora)

5 Polvilhe o restante do queijo sobre o creme de castanhas e asse em forno pré-aquecido a 160°C por 40 minutos.

6 Finalize com geleia de umbu por cima da torta

* Receita cedida pelo chef David Hertz, da Gastromotiva. Saiba mais sobre esse projeto no próximo C&B

FRUTA

O REI DA CAATINGA

O umbu, rico em vitamina C, é uma fruta típica do semiárido brasileiro. Os umbuzeiros vistos hoje no sertão têm mais de cem anos. Suas raízes são depósitos de água e foram usados como estratégia de resistência na Guerra de Canudos (1896/97). Por isso foi chamado por Euclides da Cunha de "árvore sagrada do sertão". Sua proteção é fundamental para o manejo adequado dos recursos naturais da Caatinga.



Uma culinária de tantos sabores tem uma energia única: o calor brasileiro.

NACIONALGÁS
O GÁS DO BRASIL

Abasteça sua vida com a nova energia.

www.nacionalgas.com.br
0800.702.1200