

A via do vôngole

Ele sai do fundo da baía de
Florianópolis e, em menos de um
dia, chega às mesas de São Paulo.
No caminho, muda até de nome

POR XAVIER BARTABURU
FOTOS VALDEMIR CUNHA E
REINALDO MANDACARU*

*Foto da receita



Vôngole em Florianópolis não é vôngole. É berbigão. Tem sido chamado assim

há pelo menos 250 anos, desde que os primeiros açorianos aportaram ali e botaram-lhe nome lusitano. Mas, como berbigão é bicho que dá aos montes nos arredores da capital catarinense, e bem perto da praia, fácil de pegar, acabou virando comida à toa, para matar a fome em tempos de míngua. Só era refeição entre os ilhéus quando os ventos do leste impediam que os barcos saíssem para pescar. Em Floripa, ficou sendo comida de pobre.

Enquanto isso, em São Paulo, chegavam também os napolitanos, famintos e saudosos de seus mariscos. Não encontraram a amada *vongola*, mas descobriram o berbigão. Moluscos diferentes, sabor quase idêntico. Bastou que se mantivesse a concha e se esparramasse o bicho sobre o spaghetti para que o berbigão ganhasse nome estrangeiro. Nas cantinas e trattorias paulistanas, virou vôngole. E ficou chique.

Espécies de vôngole existem no mundo inteiro. Há, de fato, uma *vongola* que chamam de *verace* no Mediterrâneo (*Venerupis decussata*) e há o nosso berbigão (*Anomalocardia brasiliiana*), que povoa toda a costa brasileira.

Quem conhece os dois garante que vê pouquíssima diferença. O daqui é particularmente copioso na baía que separa a Ilha de Santa Catarina, onde fica a capital, do continente. É de lá que vem quase todo o vôngole que se come em São Paulo, colhido à mão por dezenas de famílias que fazem do molusco seu único sustento.

“Daqui *pra* lá tem berbigão de fora a fora”, diz André Rodrigues de Sá, de pé na popa da canoa. Com o braço estendido e a mão espalmada sobre a baía, ele desenha o lugar exato onde o molusco gosta de se enterrar: águas rasas, perto da costa, onde a areia do mar se mistura com o lodo do mangue. André conhece como ninguém aquilo tudo: há 25 anos, ele e suas irmãs Rosemari e Rosemeri gastam um bocado de horas por dia com os Joelhos

O vôngole brasileiro acaba de entrar na Arca do Gosto, projeto da Slow Food de proteção a alimentos ameaçados

submersos arrancando berbigões do fundo do mar. Aprenderam com o avô, que já catava moluscos no passado usando colher de pedreiro.

Berbigão de cativeiro, ao menos no Brasil, não existe. Pesquisadores da Universidade do Vale do Itajaí (Univali) já estão desenvolvendo um método de cultivo, mas por enquanto a coisa toda se faz de modo artesanal. A tecnologia se resume a uma ferramenta que eles chamam de “gancho”, espécie de gaiola de ferro acoplada a um ancinho e presa a um cabo de madeira. De gancho na mão, os pescadores desenterram, numa puxada só, até 30 quilos de berbigão do chão enlameado da baía. Só vão para casa quando tiverem enchido a canoa com, pelo menos, uns 150 quilos.

Hora certa para a extração, não tem. É quando a maré desce.

E maré baixa pode dar antes mesmo do sol raiar. Quando é assim, lá está a família Sá, às 4 da matina, catando moluscos na água gelada sob os ventos igualmente gelados do sul. Quem vive de berbigão não tem dia de descanso.

Afinal, esse é o único sustento não só de André e de suas irmãs como de outras 25 famílias que vivem na Reserva Extrativista da Costeira do Pirajubaé, área criada pelo governo federal em 1992 com o objetivo de organizar a extração local do molusco.

A reserva, a primeira desse tipo no Brasil, é vizinha do aeroporto de Floripa. E, por causa disso, sofreu seu primeiro revés logo nos primeiros anos de

Do fundo da baía, os milhares de berbigões vão direto para a comunidade de pescadores responsável por sua extração. Lá, são lavados e separados: os grandes ficam na concha e seguem para São Paulo. Os pequenos são descascados para abastecer o mercado local



existência. Em meados dos anos 90, 8 milhões de metros cúbicos de lodo e areia foram arrancados do fundo da baía para aterrizar o manguezal e abrir passagem para uma nova rodovia até o aeroporto. Para desespero do povo da costeira, os berbigões sumiram. Se não tivessem sido reintroduzidos pela Univali, até o spaghetti alle vongole servido em São Paulo estaria sofrendo as consequências.

Ainda assim, os tempos já não são como os de antes. “Tá cada vez mais difícil de achar os grados”, diz Rosemari, lamentando a escassez daqueles berbigões graúdos de antigamente. Diante desse fato irrefutável, o molusco entrou, em janeiro deste ano, para a lista da Arca do Gosto, projeto da Fundação Slow Food que procura salvar alimentos ameaçados de extinção no mundo todo. Foi o primeiro ingrediente brasileiro de origem animal a conseguir tal feito. “O berbigão entrou numa rede mundial de alimentos”, diz o chef Ubiratan Farias, coordenador do projeto. “Volta e meia ando recebendo mensagens de gente até do exterior querendo informações sobre o berbigão. Vamos trabalhar para que ele nunca falte. E seja tão famoso quanto a ostra daqui.”

Enquanto isso não acontece, André e suas irmãs tocam a lida de sempre. Todo dia, com o barco empachado de berbigões, eles voltam para um dos tantos casebres de madeira que se debruçam sobre o manguezal do Rio Tavares. Lá, botam os moluscos numa peneira de ferro suspensão (que leva o nome de “batedor”), onde tiram os animais mortos, separam os pe-

Spaghetti alle vongole

Por Juscelino Pereira

Serve 4 porções

- 1,2 kg de vôngoles frescos com as conchas
- 200 ml de óleo extravirgem de oliva
- 4 dentes de alho inteiros
- 1/2 garrafa de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) de sal grosso
- 400 g de spaghetti di grano duro
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- Pimenta-calabresa seca picada a gosto

Decoração

- Vôngoles com casca

1. Lave os vôngoles em água

corrente, certificando-se que toda a areia tenha sido retirada. Dispense os eventuais vôngoles abertos.

2. Numa panela grande, aqueça 120 ml do óleo de oliva, junte 2 dentes de alho e doure-os lentamente, apenas para perfumar o óleo. Retire-os, acrescente os vôngoles, mexa-os por 2 minutos e adicione o vinho branco. Mexa novamente, tampe a panela e cozinhe por 10 minutos, em fogo baixo, até que as conchas se abram. Coe o líquido de cocção e reserve.
3. Retire os vôngoles das cascas, deixando apenas algumas unidades com casca, para decorar o prato. Elimine todos os vôngoles que não se abriram após a cocção.
4. Leve à fervura 5 litros de água e acrescente o sal grosso. Depois de dissolvido o sal, coloque o spaghetti e cozinhe-o até que fique al dente.
5. Enquanto a massa cozinha,

aqueça numa frigideira grande o óleo de oliva (80 ml) que sobrou e junte os 2 dentes de alho restantes, para perfumar o óleo. Descarte-os.

6. Salteie os vôngoles no óleo perfumado e acrescente a pimenta-calabresa. Adicione algumas colheradas do líquido que se formou na cocção dos vôngoles, a salsinha e o spaghetti cozido e escorrido.
7. Misture bem, disponha a massa em pratos fundos e decore com alguns vôngoles com casca. Regue com mais um fio de óleo extravirgem de oliva e sirva imediatamente.



JUSCELINO PEREIRA é restaurateur do restaurante **PISELLI**. Rua Padre João Manuel, 1253, Jardim Paulista, tel. (11) 3081-6043, São Paulo, SP.



quenos dos grandes e lavam os bichos até que o lodo cinzento se desgarre da concha. Os grandes – ou “grados”, como eles chamam – são os que seguem para São Paulo, ainda na casca. Os outros são fervidos ali mesmo e descascados na mão, um a um, para ser vendidos a peixarias e restaurantes.

“Na cultura local de Florianópolis, o costume é comer o vôngole sem a concha”, diz Ubiratan, que é chef do restaurante Villa Açor, em São José. Como recheio de pastel, é um clássico. Mas também costuma aparecer em molhos de macarrão ou, com gostam os pescadores, ensopado e acompanhado de chuchu ou batata. Na hora da comida, Rosemari é do berbigão ensopadinho com chuchu: “Ô, delícia!”.

Ubiratan lamenta: “O valor do berbigão está na água que fica dentro da concha. Ela é riquíssima em aroma, sabor e proteínas. Quando se cozinha com ela, você tem tudo isso a seu favor”.

Os napolitanos, pelo jeito, sabiam da coisa. Os japoneses, idem: do outro lado do mundo, o vôngole é ingrediente obrigatório do missoshiro – com casca.

Se depender do chef, é questão de tempo para que os moradores da capital catarinense descubram que berbigão também se come na concha:

“Estou tentando mudar essa cultura no meu restaurante. Já desenvolvi duas receitas, e a aceitação foi maravilhosa”.

Para a maioria do povo de Floripa, contudo, berbigão na casca ainda é coisa de paulista. Tanto é que quase todo bicho que se mantém na concha vai para São Paulo, rebatizado de vôngole. Um dos homens por trás disso é Rafael Westphal, dono da OstraViva, há seis anos a principal distribuidora do molusco

fora da capital catarinense.

“Mando 1.600 quilos por mês de berbigão para São Paulo”, ele diz.

É para Rafael que a família Rodrigues de Sá separa os moluscos “grados” toda manhã. Os bichos mal saem do gancho de André e suas irmãs e já vão direto para a sede da OstraViva, no Ribeirão da Ilha. Lá, eles recebem nova lavagem e banho de cloro. Acomodados em caixas de isopor, forradas de gelo, os berbigões embarcam num caminhão refrigerado toda segunda-feira e quinta-feira à noite. Na manhã seguinte, cedinho, já estão espalhados pela metrópole, prontos para o almoço.

“Nosso berbigão chega a São Paulo ainda vivo, menos de 24 horas depois que saiu do mar”, orgulha-se Rafael. O destino? Mais de 60 restaurantes na capital paulista, como Piselli, Fasano, Gero, Parigi, Kaa e Aizomê, para citar alguns. Em menos de um dia, o berbigão vira vôngole. Ganha até sotaque estrangeiro. ■

