

## Menu Brasil

### • Chefs sustentáveis

A preocupação com as comunidades locais e com o bom uso do alimento entra no trabalho dos profissionais da cozinha

por Beatriz Marques



Os ingredientes amazônicos estão em alta, é fato. Nunca se falou tanto em jambu, tucupi e açaí nas escolas de gastronomia e restaurantes do Brasil. Mas será que a forma como são usados representa fielmente a cultura gastronômica de sua região nativa? E sua produção ocorre de maneira sustentável, em benefício da comunidade? Essas questões são colocadas à prova por chefs de cozinha cujo trabalho vai além do prato à mesa.

O chef Thiago Castanho, do restaurante Remanso do Peixe, em Belém (PA), é um dos defensores deste consumo sustentável. Seu trabalho começa com uma relação de longo prazo e de respeito com os pequenos produtores da região amazônica, iniciado por seu pai, o chef Francisco Santos. O tucupi, por exemplo, é comprado há oito anos de dona Nazaré. Moradora da cidade de Santa Izabel do Pará, a 40 quilômetros da capital, ela fornece este caldo feito com a raiz da mandioca brava em uma receita única, desenvolvida exclusivamente para o Remanso. “No começo, sugerimos mudanças no tucupi até chegarmos ao nosso padrão. Hoje, pagamos mais caro para garantir um produto de qualidade”, afirma Castanho. E acrescenta: “A comunidade da dona Nazaré depende da gente para o seu sustento. Temos responsabilidade sobre eles.”

O interessante em Castanho, hoje com 21 anos, é que essa consciência social nasceu quando fez um estágio em Portugal, com o chef Vitor Sobral, em 2008. “Vi o orgulho que os portugueses carregam pelos produtos de sua terra”, conta. De volta ao Brasil, ele mudou a forma de se relacionar com os produtores, muitos dos quais seus conhecidos de muito tempo. O chef, autor das quatro receitas que ilustram esta reportagem (confira na página 80 a do pirarucu defumado), teve o privilégio de crescer ao lado do mercado Ver-o-Peso, acompanhar seu pai dando vida a ingredientes nativos nas receitas do restaurante da família e estabelecer as primeiras relações com os fornecedores

dos municípios vizinhos. Peixes, como o tambaqui e o pirarucu, são adquiridos do pescador apelidado de Cavalo, que respeita os períodos de desova dos animais. E muitos ingredientes são comprados de comunidades que extraem os frutos de forma sustentável.



Hoje, Castanho se preocupa com as ameaças que o interesse pelos itens amazônicos pode trazer à população local. Para quem duvida, ele cita o exemplo do açaí. Cinco anos atrás, o litro do açaí era vendido por R\$ 4; hoje, não sai por menos de R\$ 12. “As pessoas esquecem que o fruto é alimento para as comunidades, às vezes é a única refeição de pessoas carentes”, protesta.

Além desta inflação, que rompe com o ténue equilíbrio das comunidades ribeirinhas, vários produtos amazônicos são vendidos longe de sua região nativa em receitas que descaracterizam a cultura gastronômica local. O açaí e o tucupi são, novamente, os exemplos. O primeiro é servido com farinha de tapioca e faz parte da alimentação diária dos amazonenses. Mas esta receita causa estranheza no Sudeste, onde a polpa é misturada com xarope de guaraná e granola. E o tucupi ganha água e novos temperos na versão revisitada. “As pessoas que vêm de fora conhecem nosso produto, levam para outro local e o apresentam de forma totalmente descaracterizada”, conta a chef Maria do Céu Athayde, professora do Centro de Gastronomia da Amazônia, em Manaus (AM).

A preocupação em manter vivas as raízes culturais do ingrediente não é exclusividade da Amazônia. A quilômetros de distância, em São Paulo, o chef Alex Atala deve boa parte de seu reconhecimento no Exterior à bandeira dos ingredientes brasileiros. E ele mesmo precisou aprender in loco que antes de agir, ainda que bem-intencionado, o chef precisa entender se aquela cultura está pronta para receber este intercâmbio gastronômico. Uma lição aconteceu em 2004. Assim que comprou uma casa no Amapá, Atala enviou cestas básicas para ajudar uma comunidade indígena local. Quando retornou à região, ele encontrou, para o seu desgosto, sacos plásticos e latas por todos os lados. “Os índios me explicaram que a embalagem do bicho é pele; a de fruta, a casca e a do peixe, a escama. E elas são simplesmente jogadas fora”, conta.

Entender o ingrediente dentro de sua cultura é o caminho para os chefs que acreditam na gastronomia sustentável. Uma delas é Mara Salles, que promove em seu restaurante paulistano Tordesilhas o festival “Tem mais tá acabando”, no qual mostra como os ingredientes do vasto Brasil são preparados em sua origem. Sua última novidade é a ovinha, farinha d’água de granulação redonda, quase perfeita, produzida em Uarini (AM), mas de baixo retorno financeiro. Ao saber que algumas pessoas ainda a produziam, ela foi atrás da prefeitura da cidade, que lhe indicou um comerciante. Foram dias de negociação, em muitos interurbanos, até ela receber as primeiras farinhas.

Mara agora planeja visitar a comunidade que faz a ovinha. “Quero conferir a produção e ver se o fato de eu estar comprando a farinha está refletindo em melhorias para a comunidade que a produz”, afirma. E acrescenta: “Hoje, não consigo imaginar um chef sem essa preocupação, que não tenha conexão com a sustentabilidade.”

Remanso do Peixe

travessa Barão do Triunfo, 2.590, casa 64 – Marco

(91) 3228-2477 – Belém – PA