

# Tesouros culinários, sabores selvagens

**Gastronomia Paraense** | Fonte: Site Malagueta / Ofir Oliveira :: 11/07/2009

**A cozinha é um lugar de metamorfose e alquimia**, onde o cozinheiro combina técnica e intuição para transformar natureza em cultura. A magia que permeia esse universo enfeitou um caboclo descendente de índio e português, nascido em Calçoene, fronteira do Oiapoque, cidadezinha localizada no nordeste do Amapá. Ofir Oliveira foi criado em Bragança, em Belém do Pará, uma das cidades mais tradicionais da Amazônia e que possui forte cultura local. Assim como a região é versada em folclores, a saga desse amazonense, cujo nome significa tesouro, é uma fábula de descobertas, encontros e desencontros.



Filho de cozinheira de mão cheia, a culinária da Amazônia tornou-se sua bandeira e salvação. É motivo de orgulho e engajamento. Hoje, para muitos chefs, a cozinha é um hobby que virou profissão. Aquele “Plano B” que transforma advogados, engenheiros ou arquitetos em exímios e felizes cozinheiros. Para o caboclo, criado na floresta e que atende pelo codinome de bode, era a única saída. Os sabores de suas tradições fez de Ofir um chef aclamado em Paris, no ano de 1990. O reconhecimento de dois anos de trabalho no restaurante franco-brasileiro Canoa rendeu destaque na revista Cosmopolitan.

Sua cozinha foi nomeada como ‘deliciosa e requintada’. “Apostei na Maniçoba (feijoadá da Amazônia) e Peixe à Capitôa. Virei estrela em Paris”, conta.

## O cozinheiro das canoas

Antes do sucesso na França, ele amargou dias de escassez, engoliu crises financeiras e suportou perdas, como a do seu pai. Sua história é baseada em construção e reconstrução do zero. “Tinha que ser empreendedor e o que sabia era cozinhar, mas não profissionalmente”. Foi assim que reuniu amigos para um jantar temático com Peixe no tucupi, Peixe à capitôa, Sururu e Caranguejo. Desse encontro, surgiu a oportunidade de assumir um restaurante. “A partir daí entrei de vez na cozinha”, diz o chef. Depois, abriu uma lanchonete, que segundo ele, era o Mc Donald’s de Bragança, e, ainda, o botequim Conversa Fiada.

Ele conta que aprendeu a cozinhar no Rio de Janeiro, quando acompanhou os amigos da marinha mercante. “Era o pirata do navio e cozinhou todos os dias para os marinheiros”, lembra. O bode não conseguia sossegar num lugar. Seu desejo era navegar e comprou uma canoa, a Maravuvuia, nome em homenagem a uma madeira amazônica. Com os amigos, criou a confraria Búfalos Selvagens. E foi navegando entre a Baía da Guanabara e os rios amazônicos, que chegou ao Canoa, na capital francesa.

Durante o percurso, mais um naufrágio. Em busca de um suposto tesouro no município

paraense de Nova Esperança do Piriá, ele contraiu uma malária falcípera e quase faleceu. Foi graças à intercessão de um pastor protestante que voltou a vida, como ele testemunha. Entre ondas e tempestades, Ofir guardava a profecia de um feiticeiro que previu um futuro brilhante para o cabloco. Após a recuperação da doença, decidiu vender o Conversa Fiada.

Era mês de outubro, época das festividades de São Benedito, de quem o cozinheiro é devoto. O ano ele não sabe precisar. O cozinheiro recebeu uma proposta para comprar um bar por R\$ 20 mil reais. Não tinha todo o dinheiro, mas deu um jeito e inaugurou o Retumbão, nome de uma dança da tradição da marujada. Em três meses, já servia mil refeições por dia. Mas aí veio um novo plano econômico que o levou à falência e novamente perdeu tudo de novo. Comida e religião se misturam à história de Ofir e dão conta de explicar a tumultuada trajetória dessa figura carismática e apaixonada pela gastronomia brasileira, de 60 anos.

### **Da Amazônia para Paris**

Antes do convite para ir cozinhar em Paris, montou uma cozinha industrial e fornecia refeições para o governo. A onda mudou novamente e sua canoa foi navegar em outros mares. Um amigo comentou que a irmã precisava de um cozinheiro para trabalhar em um restaurante na França, comandado por uma brasileira e um francês. Em 27 de setembro de 1989, Dia de São Cosme e Damião, como ressaltar Ofir, ele desembarcou na capital francesa. “Não tinha uma viva alma no restaurante, até que entrou um desavisado e preparei a comida. Nesse momento comecei a cozinhar profissionalmente. O cliente agradeceu e disse que nunca tinha comido nada igual”, conta o chef.

A profecia do feiticeiro se cumpriu: “Para jantar comigo, era preciso reservar com 30 dias de antecedência. Fundamentei a ideia da gastronomia amazônica em Paris”, destaca. Em dois anos, Ofir atendeu 20 mil pessoas, 70 clientes por noite e virou celebridade. Novamente, chegou a hora de zarpar com a canoa e, junto com a família, retornou ao Brasil. Na França, conheceu pessoas ligadas à preservação do meio ambiente e uma loja chamada Mundo Selvagem, que vendia artigos de decoração com resíduos da floresta amazônica.

Ao retornar para Belém, se enfiou na mata para recolher restos de plantas e vegetais. E, graças aos contatos feitos no exterior, recebeu verba para transformar essa matéria-prima em arte. Foi no bairro pobre chamado Fé - ele chama a atenção para o nome religioso novamente - que reuniu material para montar uma exposição temática. A arte da cozinha foi transferida para as telas e o cabloco expôs quadros no Hotel Hilton, em Paris. “Foi um sucesso, vendi todas as obras e, novamente, recebi o reconhecimento na cidade”, diz o cozinheiro, lembrando a profecia do feiticeiro. Hoje, o vilarejo tem cerca de 60 hectares de área preservada, devido ao sucesso de projetos como os de Ofir.

### **Enfim, um porto seguro**

**Após aventuras marítimas e culinárias, o viajante gourmet aportou sua canoa em Balneário Camboriú, em Santa Catarina. Ele dá aula de cozinha amazônica na Univali e comanda o restaurante L’Assiette, onde exercita a cozinha de autor. Também é fundador da Associação Sabor Selvagem, em Belém, para promover famosos festivais sobre a culinária da Amazônia. Ofir lidera o convivium Slow Food,**

em Balneário Camboriú, que leva o nome de sua associação.

**Atualmente, está engajado em fundar uma escola de gastronomia no Pará e vai começar a realizar intercâmbios com seus alunos à Belém e Bragança.** O primeiro grupo chega no dia 13 de julho e a missão será organizar um evento para 200 pessoas no Parque dos Igarapés, em Belém. Já em Bragança, Ofir vai comemorar 30 anos do Peixe à Capitoa e celebrar o Ano da França no Brasil, em clima amazônico. Outra iniciativa é a industrialização do tucupi (caldo fermentado da mandioca) e a fabricação do arubé, espécie de mostarda nativa. A ideia surgiu devido aos cerca de 100 milhões de litros de tucupi desperdiçados pelos 60 mil produtores de mandioca de Santa Catarina.

Persistente e defensor incansável das tradições da Amazônia, Ofir carrega os tesouros de sua identidade por onde passa. E faz de seus sabores selvagens a atração principal, encanta, enfeitiça, assim como uma lenda folclórica. Os mistérios da região mais vigiada do mundo são desvendados por gente simples, entusiasmada com a diversidade de sua terra. Países como Suíça, Estados Unidos e Itália já provaram o tempero exótico desse cabloco, que viu na cozinha a salvação para sua canoa. E, em gratidão, levou sua identidade alimentar para outros mares, erguida sempre no ponto mais alto do mastro.