

L.S.S.N. 1415-9899  
061153  
917714159890066

Nº 153  
ANO 12  
R\$ 12,90



# Menu

AGOSTO 2011

## 100% nacional

A qualidade dos nossos foie gras, escargots e queijos de cabra conquista os chefs, que hoje preferem trabalhar com esses ingredientes em vez de importá-los

Escargots à piemontese com polenta, por José Barattino, do Emiliano, de São Paulo

A prova de 17 vinhos chianti e de seis safras do Seña, ícone chileno

No Ano da Itália no Brasil, receitas com abobrinha e o teste de 10 molhos de tomate



# MADE IN BRASIL

Ingredientes típicos de outras culinárias, como **escargot e foie gras**, ganham destaque nas mãos de pequenos produtores nacionais

por Beatriz Marques e Suzana Barelli  
fotos Sheila Oliveira/Empório Fotográfico  
Produção Melissa Thomé

**O engenheiro agrônomo** Carlos Alberto Funcia demorou exatos 11 anos para conseguir reproduzir no Brasil o sabor “inesquecível” de um escargot provado em Paris, quando ainda era estudante, em 1968. De volta ao País, na época, Funcia procurou a iguaria para preparar a receita e descobriu que o pequeno caracol só era vendido em conserva por aqui. A certeza de que ele não deveria ser o único a querer degustar o escargot em receitas que valorizassem seu frescor o levou a investir na criação do pequeno molusco. Hoje, ele é dono da Helix Escargots, empresa que produz três toneladas do molusco por mês em Piracaia, interior de São Paulo, e vende para restaurantes e supermercados de todo o estado paulista.

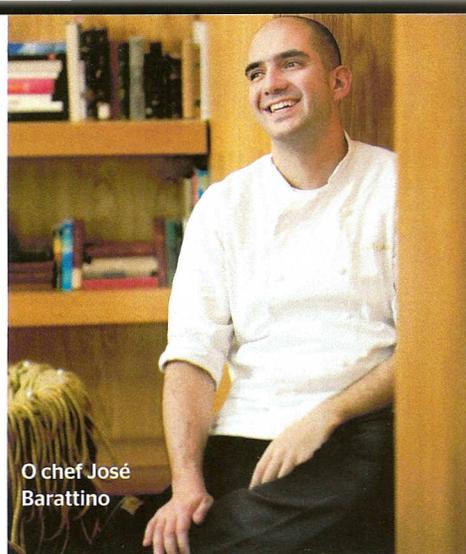


Os escargots da Helix são preparados à piemontese, acompanhados de polenta

“O Funcia consegue um escargot de qualidade que chega fresco ao restaurante. Isso faz diferença na receita”, afirma o chef José Barattino, responsável pela cozinha do restaurante e do hotel-butique Emiliano, em São Paulo, e autor das receitas que ilustram esta reportagem. A história de Funcia e de sua mulher, Celina Gutierrez, a única brasileira com diploma de transformação de escargot, obtido na francesa Reinach Formations, é semelhante à de outros produtores de ingredientes, digamos, “estranheiros”, mas que são elaborados com (muita) qualidade em território nacional. Hoje, em uma consulta aos chefs de cozinha que atuam no País sobre quais os seus melhores fornecedores brasileiros, muitos citam os produtores de cogumelo, pato, flor de sal, cordeiro e vitela, queijos de cabra, todos marcas registradas da cozinha europeia, especialmente da francesa.

Entre eles, o foie gras é o exemplo mais emblemático. Sem entrar na polêmica do seu consumo, a pequena Agrivert, no interior de São Paulo, e a grande Villa Germania, no Vale do Itajaí (SC), são as preferidas dos chefs quando o assunto são os diversos cortes de patos. As duas empresas importaram as matrizes para começar a criação da ave e hoje apostam na raça de pato mulard, a preferida para a elaboração do foie gras. “Com o crescimento da gastronomia no País, podemos atender não só os restaurantes alemães como os franceses, chineses e os paraenses, tradicionais consumidores de pato”, explica Marcondes Aurélio Moser, sócio da Villa Germania, empresa nascida em 1996 para criar marrecos e vendê-los para a colônia alemã da região.

Mais: para elaborar um foie gras que encantasse os chefs, os sócios da Villa Germania fizeram uma especialização no Périgord, a meca da iguaria na França. Aprenderam a melhor maneira de alimentar a ave e engordar seu fígado. “Foi um poço de tecnologia para nós”, lembra Moser. Hoje, eles conseguem elaborar um foie gras de qualidade, que é vendido por cerca de R\$ 200 o quilo, para os restaurantes. Aqui, o valor é muito próximo ao do importado. “Não é normal ser mais caro do que o francês. Não há taxa de importação e a mão de obra nacional é mais barata”, reclama Roland Villard, chef do restaurante Le Pré Catelan, no Rio de Janeiro. Mas o preço, aqui, é uma exceção. Em geral, os chefs optam pelos ingredientes elaborados no Brasil também por uma questão financeira – os nacionais tendem a ser mais baratos. Há também a ideia de valorizar os ingredientes da terra. “Nós, chefs, temos a obrigação de nos envolver cada vez mais com



O chef José Barattino

## escalope de foie gras com nabo kabu e terra de miga

240 g de escalopes de foie gras fresco (4 unidades); 4 nabos kabu pequenos (formato redondo); 40 ml de suco de limão-siciliano  
10 ml de mel; sal a gosto; flor de sal a gosto  
brotos de cerefólio quanto bastem para decorar

### terra (miga de pão)

10 g de cacau em pó  
5 g de café em pó  
5 g de açúcar mascavo  
5 fatias de pão de forma integral torradas  
10 g de canela em pó  
10 g de nozes e amêndoas tostadas

**terra** bata todos os ingredientes em um processador. Reserve.

**escalopes** lave os nabos e coloque-os num saco para cozimento a vácuo com o sal, o mel e o suco de limão. Cozine-os a vácuo a 100°C por 20 minutos. Reserve. Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo alto e sele os escalopes de foie gras. Leve-os ao forno médio, a 180°C, por 3 minutos, para finalizar o cozimento.

**para servir** coloque um pouco da terra de miga num prato e distribua 1 fatia de foie gras sobre ela. Tempere com flor de sal e decore com 1 nabo. Finalize com brotos de cerefólio e sirva.

**dica do chef** caso não encontre o nabo kabu, substitua-o por rabanete.

**rendimento** 4 porções **preparo** 40 minutos  
**execução** moderado

## salada morna de cogumelos com mandioquinha

os produtores locais e ajudá-los a produzir melhor”, afirma o francês Laurent Suaudeau, um dos primeiros chefs a bater na tecla do desenvolvimento de produtores locais, ainda nos anos 1980, quando chegou ao Brasil. Hoje, além de incentivá-los, Laurent reúne os pequenos produtores com quem trabalha durante o ano e os presenteia com um almoço de fim de ano. “Proporcionamos um momento extraordinário para pessoas que trabalham duro e muito”, diz.

Nesta escolha pelos fornecedores, os profissionais da cozinha miram na qualidade. É ela que leva o chef Raphael Despirite, do Marcel, em São Paulo, a optar pelos cogumelos da Terras Altas. “Eles são muito frescos, chegam ao restaurante ainda sujos, como tem de ser, e, melhor: peço à tarde e na manhã seguinte estão no restaurante”, elogia Despirite. Mogi das Cruzes, no interior de São Paulo, é outra terra de cogumelos de qualidade, cultivados por imigrantes japoneses e chineses.

A família Chuang, natural de Taiwan, começou a cultivar o fungo em 1969. Hoje Ricardo Chuang cultiva desde o cogumelo-de-paris, shimeji e shiitake até variedades menos conhecidas como pleurotus salmão, portobelo, crimini, hiratake e eringui. “Os clientes provavam cogumelos no Exterior e me pediam para produzir aqui”, conta Ricardo, da segunda geração da família. Em seu sítio, há sete barracões refrigerados e ventilados, onde os cogumelos crescem no escuro, dentro de sacos. Dependendo da variedade, são aguardados cerca de 15 dias até o fungo estar pronto para ser colhido manualmente. De lá, vão para a fábrica onde são selecionados e no dia seguinte partem em caminhões refrigerados para diferentes pontos de venda e restaurantes paulistanos – um deles é o Le Marais, do chef Wagner Rezende.

É a qualidade também que leva Villard, do Le Pré Cateylan, a trabalhar com queijos de cabra da Fazenda Genève e escargots da Invernada, pequenos produtores da Serra Fluminense. “Os melhores queijos franceses não chegam aqui, e os nacionais têm cumprido essa função”, completa o chef. Quem agradece é Airton Gianesi da Costa, proprietário do laticínio e criadouro de cabras Paulo Capri. Costa trocou a carreira de engenheiro para trabalhar com queijos em 1991, na pequena Bueno Brandão (MG), e hoje é um dos grandes fornecedores de chabichou, chevrotin, sainte maure, entre outros queijos de cabra europeus para casas como o Emiliano e o Skye, em São Paulo. “Muitos dos meus queijos foram desenvolvidos junto com chefs”, conta ele.

Esta é uma das chaves para o sucesso destes produtos. O pâtissier francês Fabrice Le Nud, da doceria paulista

400 g de cogumelos variados (shiitake, shimeji branco, shimeji cinza, portobelo, paris e hiratake);  
50 ml de azeite de oliva;  
sal e pimenta-do-reino a gosto;  
folhas de salsa quanto bastem para decorar

### mandioquinha

200 g de mandioquinha; 50 ml de caldo de legumes;  
sal e pimenta-do-reino a gosto; água quanto baste

### caldo de legumes

100 g de salsa picado  
100 g de alho-poró picado  
100 g de cenoura picada  
2 litros de água  
2 folhas de louro

**caldo de legumes** coloque todos os legumes em uma panela grande e cubra-os com a água.

Acrescente o louro e leve ao fogo alto. Quando levantar fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 30 minutos. Coe em seguida em uma peneira de metal, descartando os sólidos e reservando o caldo.

Mantenha na geladeira até a hora de usar.

**mandioquinha** descasque a mandioquinha e cozinhe-a em água fervente até ficar macia. Escorra o legume e bata-o no liquidificador com o caldo de legumes. Tempere com sal e pimenta e reserve.

**cogumelos** salteie os cogumelos no azeite, em fogo alto, até ficarem dourados. Retire-os do fogo e tempere-os com sal e pimenta.

**para servir** coloque 1 porção da mandioquinha no prato e distribua os cogumelos salteados sobre ela. Decore com folhas de salsa e sirva em seguida.

**dica do chef** os cogumelos devem ser salteados em fogo alto e no azeite bem quente para que cozinhem, mas sem perder a textura. Se sua frigideira for pequena, salteie-os em pequenas porções.

**rendimento** 4 porções **preparo** 1 hora  
**execução** fácil

Douce France, foi um parceiro da Serra das Antas, marca da Paulo Capri para os laticínios com leite de vaca. “Ele nos pediu para fazermos um fromage blanc e acabou nos ajudando no desenvolvimento”, conta. Aqui, um parêntese é necessário: como a legislação brasileira só permite o uso de leite pasteurizado, os nossos queijos jamais terão os sabores daqueles elaborados com leite cru, como os encontrados na França e em Portugal.

O Sítio Solidão, em Miguel Pereira (RJ), por exemplo, precisou de dez anos de tentativas até conseguir um queijo cremoso inspirado no Serra da Estrela, uma iguaria portuguesa. Hoje, suas 50 ovelhas fornecem leite para 100 quilos por mês do queijo de ovelha curado tipo amanteigado. Entre as diferenças do original estão a pasteurização do leite e a ausência da flor de cardo, que é substituída por fermento natural. O preço, por outro lado, compensa: são R\$ 100 o quilo, contra R\$ 580 do português. Vitor Sobral, chef da Tasca da Esquina, em Lisboa, que acaba de inaugurar a filial paulistana, planeja colocar o queijo do Sítio Solidão no cardápio brasileiro. “Eu gostei bastante, mas não é um Serra da Estrela”, destaca o chef.

A flor de sal é outro ingrediente que sofre com as regras da legislação nacional. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) determina que o sal vendido no Brasil deve ter uma quantidade mínima de iodo para a prevenção do bócio. A restrição tirou do mercado sais in natura, como as francesas flor de sal de Guérande ou de Camargue, e abriu espaço para a Cimsal, indústria salinera há 37 anos no mercado e que há seis anos produz a iguaria. “Em Mossoró (RN) temos muito sol e vento, solo permeável e muita água, condições ideais para se formar a película fina nas águas das salinas, que dá origem à flor de sal”, explica Roberto de Freitas, gerente de marketing. Extraída manualmente, a flor de sal é seca ao sol forte do Nordeste, ao contrário da versão francesa, que trabalha com estufas a gás. E, para se adaptar à legislação, a Cimsal pulveriza o iodo quando finaliza a secagem. “O resultado é um produto de muita qualidade”, afirma Despirite. Adotada por muitos chefs brasileiros, a flor de sal da Cimsal está sendo exportada para, acredite, os franceses.

#### Emiliano

rua Oscar Freire, 384 - Jardins  
(11) 3068-4390 - São Paulo - SP

## cannelloni de queijo de cabra com passata de tomate

**cannelloni** 200 g de farinha 00 (farinha italiana especial para massas); 2 ovos; 2 gemas; azeite de oliva quanto baste; água quanto baste; sal a gosto  
30 g de queijo parmesão ralado para gratinar;  
folhas de manjerição quanto bastem para decorar

**recheio** 300 g de batatas raladas, cruas e sem casca;  
300 g de queijo de cabra tipo boursin; 50 ml de azeite de oliva; 60 g de cebola picada; sal e pimenta-do-reino a gosto

**tomates** 6 tomates maduros cortados ao meio;  
10 g de açúcar; 50 ml de azeite de oliva; sal e pimenta-do-reino a gosto

**recheio** refogue a cebola no azeite, em fogo médio. Adicione as batatas raladas e cozinhe por 8 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e acrescente o queijo de cabra. Tempere a mistura com sal e pimenta.

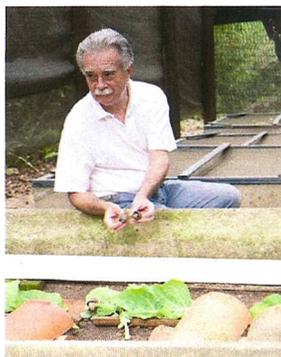
**tomates** asse os tomates com açúcar, azeite, sal e pimenta por 15 minutos, em forno médio, a 180°C. Depois, passe-os por um passa-verdura e reserve.

**cannelloni** misture a farinha, os ovos e as gemas e trabalhe a massa até obter uma textura homogênea. Coloque a massa em um saco plástico e reserve por 30 minutos na geladeira. Em seguida, abra a massa em um cilindro ou máquina de macarrão até que fique com espessura fina. Corte a massa em quadrados de 10 cm x 10 cm e cozinhe-os em água fervente com sal. Escorra e reserve os quadrados de massa com um pouco de azeite, para não grudar. Monte os cannelloni colocando um pouco de recheio sobre cada quadrado de massa, enrolando-os como se fossem cilindros. Transfira-os para um recipiente untado com azeite e cubra-os com parmesão. Antes de servir, aqueça os cannelloni no forno alto, a 200°C, até dourar o queijo.

**para servir** distribua o molho no prato, coloque os cannelloni sobre ele e decore com manjerição.

**dica do chef** nunca bata o molho de tomate no liquidificador, para não perder em textura. O ideal é usar um passa-verdura para processar o molho.

**rendimento** 4 porções **preparo** 1h30  
**execução** moderada



Carlos Funcia cuida dos escargots; acima, ele degusta a iguaria com a mulher, Celina



O shiitake cultivado em Mogi das Cruzes; acima, Ricardo Chuang e o trabalho na linha de produção

## costela de cordeiro em crosta de salsinha e arroz vermelho

1 kg de costela de cordeiro; 50 g de mostarda de Dijon; 30 g de cebola picada; 30 g de alho picado; 60 g de manteiga; 200 g de farinha de rosca; azeite de oliva quanto baste; salsinha picada a gosto; sal e pimenta-do-reino a gosto; pimenta-dedo-de-moça para decorar

### arroz vermelho

200 g de arroz vermelho;  
50 g de cebola picada;  
50 ml de azeite de oliva;  
sal e pimenta-do-reino;  
água quanto baste

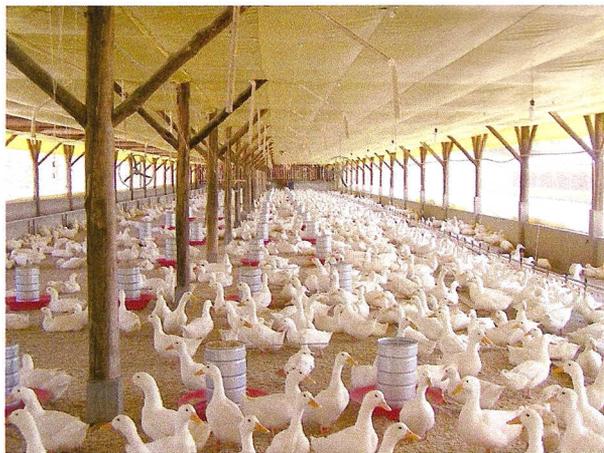
**cordeiro** misture a cebola, o alho, a manteiga, a farinha de rosca e a salsinha numa tigela pequena, formando uma pasta. Reserve. Tempere o cordeiro com azeite, sal e pimenta e coloque-o em uma assadeira. Cubra tudo com papel-alumínio e asse em forno baixo, a 140°C, por 1h30. Após o cozimento, retire o papel-alumínio, passe a mostarda sobre o cordeiro e cubra os pedaços com a pasta de salsinha, formando uma crosta. Volte o cordeiro ao forno por mais 10 minutos, a 185°C.

**arroz vermelho** refogue a cebola no azeite, em fogo alto, e acrescente o arroz. Tempere com sal e pimenta, cubra o arroz com água e deixe ferver. Abaix o fogo e cozinhe por 30 minutos ou até o arroz ficar macio.

**para servir** distribua o cordeiro nos pratos, com a crosta virada para cima, e sirva com pimenta-dedo-de-moça em tiras finas.

**dica do chef** esta receita pode ser preparada com outros cortes de cordeiro, como paleta ou pernil, mantendo a atenção para os tempos de cozimento.

**rendimento** 4 porções  
**preparo** 2h30  
**execução** fácil



No alto, os patos nos galpões na Villa Germania; acima, a extração da flor de sal. Abaixo, o queijo amanteigado do Sítio Solidão



## escargots à piemontese com polenta

200 g de escargots frescos, limpos e sem concha;  
20 g de alho; 30 g de cebola picada; 50 g de manteiga; 60 g de polpa de tomate; 50 g de anchovas; 100 ml de caldo de carne; 20 g de salsa picada; sal e pimenta-do-reino a gosto

**polenta** 100 g de farinha para polenta;  
400 ml de água; 50 g de manteiga;  
sal e pimenta-do-reino a gosto

**caldo de carne** 1 1/2 kg de ossos de boi; 100 g de cenoura em pedaços; 150 g de cebola em pedaços; 100 g de salsão em pedaços; 6 grãos de pimenta-do-reino; 4 folhas de louro; água quanto baste

**caldo de carne** taste os ossos no forno alto, a 200°C em uma assadeira, até ficarem dourados. Transfira-os para uma panela grande e cubra-os com água. Leve a panela ao fogo alto e, quando levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 1 hora. Acrescente então a cenoura, a cebola, o salsão, os grãos de pimenta e as folhas de louro. Cozinhe por 4 horas em fogo bem baixo. Após o cozimento, coe em uma peneira metálica, descartando os sólidos e reservando o líquido. Conserve em geladeira até a hora de usar.

**escargots** refogue o alho e a cebola na manteiga, em fogo médio, e acrescente a anchova. Misture e adicione os escargots. Junte a polpa de tomate e o caldo de carne, tempere com sal e pimenta e cozinhe por 5 minutos.

**polenta** aqueça a água e coloque a farinha de polenta aos poucos, mexendo bem para não empelotar. Cozinhe por cerca de 45 minutos em fogo baixo. Tempere com sal e pimenta e finalize com a manteiga.

**para servir** distribua os escargots bem quentes nos pratos e sirva-os com a polenta.

**dica do chef** escargots cozinham muito rápido. Por isso, fique de olho no tempo de cozimento. Se preferir usar a farinha branca de polenta, o resultado no prato também é muito bom.

**rendimento** 4 porções **preparo** 2 horas (+ 4 horas para o caldo de carne) **execução** moderada