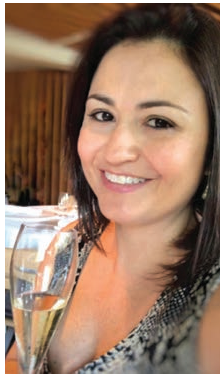


GASTRONOMIA

Léa Araújo

Festival Gosto da Amazônia

ATÉ 10 de abril, chefs de 48 restaurantes de BH usam a criatividade para o preparo do gigante dos rios amazônicos



O pirarucu é um dos maiores peixes da Floresta Amazônica, chega a atingir três metros de comprimento com o peso de mais de 300 quilos. De consistência firme e sabor suave o peixe gigante da Amazônia é bastante versátil na culinária, já que permite várias formas de preparo. Não era tão comum aqui pelas bandas de BH, porém o Festival Gosto da Amazônia entrou com tudo e o pirarucu está fazendo o maior sucesso nas receitas, que têm grandes chances de permanecerem fixas nos cardápios de talentosos chefs.

Cristóvão Laruça mesclou culturas e técnicas ao elaborar pratos com o pirarucu para servir em seus quatro restaurantes. No Turi, a releitura de furikake, tempero típico do Japão, foi feito com tapioca, jambu e aviú, o micro camarão da Amazônia.

Esse maravilhoso condimento envolveu o lombo de pirarucu na brasa (R\$84) que repousava sobre uma salada de feijão manteiguinha de Santarém com legumes regados a leite de castanha do Pará com puxuri (a noz-moscada amazônica) e óleo de chicória. Aliás, a castanha do Pará foi muito bem explorada em todos os restaurantes do chef português, que extraiu o leite para usar também na caldeirada de pirarucu servida na cataplana (R\$148 para duas pessoas) do Caravela e ainda aproveitou o bagaço para fazer uma farofa.

No Capitão Leitão a sopa fria típica de Andaluzia conhecida como ajo blanco, feita com amêndoas, recebeu o toque amazônico do leite de castanha do Pará, que serviu de marinada para o pirarucu. O suco de jambu virou gelatina pela adição de agar-agar e foi cortada em cubinhos e do cupuaçu foi feito um creme.

Esse foi o recheio do Taco Caboclo (R\$34), feito com tortilla de fubá de milho vermelho do Projeto Crioulo. Inclusive o bagaço do caldo do jambu usado na gelatina do Taco Caboclo do Capitão Leitão entrou no furikake do prato do Turi.

Nada se perde, sustentabilidade e sabor é o que se ganha. No Beco o lombo de pirarucu ao forno (R\$54) foi servido com crosta de castanha-do-pará, quinoa, vegetais assados na lenha e “caviar de tapioca” com tucupi preto feito do sagu.

No Xapuri, Flávio Trombino brilhou na fusão entre as cozinhas mineira e amazônica ao criar o Pirarucu Caipora. Envolto por uma camada caramelizada de tucupi e cebola o lombo de pirarucu grelhado foi finalizado com caviar de mostarda e capuchinha (R\$129, para duas pessoas).

Os acompanhamentos são um espetáculo à parte e raspamos a panela de purê de abóbora com queijo azul de Minas. Adorei a ideia de aproveitar o talo da couve



Tuti

para agregar sabor e crocância ao arroz. O agridoce ficou por conta da banana no vinagrete, perfeito para fechar com chave de ouro as guarnições do pirarucu.

Guilherme Melo acertou em cheio o ponto de cozimento do lombo de pirarucu. Por cima a tapenade de azeitonas pretas e aliche deu ainda mais alegria ao peixe, servido com ceviche de banana-da-terra e mandioca frita (R\$79).

Thiago Theodoro, do Noca, me mostrou a essência do sabor do pirarucu, sem muita interferência do cozimento pelo fogo, apenas uma rápida passagem em marinada com limão capeta e sal antes de ser selado na brasa, para que seja servido bem cru por dentro.

Pedi uma colher para beber todo o caldo embaixo do peixe, o dashi de pé de porco com katsobuchi e sutil toque de pequi estava muito saboroso. A couve em forma de chips entra para dar crocância e a alfavaca potencializa o sabor e confirma

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



Xapuri

a refrescância do prato (R\$38).

Zito Cavalcanti serviu duas receitas com o pirarucu de nomes que rimaram: o PiraKurú e o PiraPadu. O sanduíche do Kuru (R\$38) ficou sensacional e o lombo do pirarucu sendo mais firme ficou excelente ao ser empanado para rechear o pão de brioche. A combinação do peixe amazônico com cogumelos defumados na casa, molho de ostra e cheiro verde deu muito certo. No Padú a combinação foi também com cogumelos, porém cítricos e com creme de cebolas tostadas, legumes, bacon e castanha do Pará para acompanhar o lombo do pirarucu no vapor (R\$49).

Djalma Victor preferiu trabalhar com a barriga de pirarucu, corte bem succulento do peixe. Servido com mil folhas de palmito, pirão amazônico e dashi de tucupi, para esbanjar umami e brasilidade, o prato ficou bem elegante (R\$92). À parte, vai um arroz de coco cremoso com pedaços de coco.

O D'Artagnan optou por um preparo leve e simples, que mostra as características do peixe. O lombo de pirarucu foi grelhado ao melado de cana, limão e gengibre, servido com palmito pupunha, salsinha e manteiga de garrafa (R\$80).

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Noca



Nuuu



Osso

Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.

31 9 9660-0086



SEG – SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H
R. Ludovíco Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima