



Especial Amazônia

Banzeiro

FOTOS/Fernando Torres

MAIS do que apenas servir pratos típicos, o chef Felipe Schaedler apresenta uma Amazônia viva e cheia de nuances

Desde a abertura do restaurante Banzeiro, em Manaus, em 2009, o chef Felipe Schaedler tem se dedicado a reconfigurar o olhar brasileiro para a riqueza da culinária amazônica – tanto que a filial em São Paulo, inaugurada em 2019, já tem reconhecimento do Guia Michelin, na categoria Bib Gourmand. Em ambas as unidades, Schaedler propõe uma imersão nas tradições do Norte do Brasil, sempre com um toque autoral. Ele ainda trabalha em parceria com comunidades indígenas e produtores locais para desenvolver ingredientes nativos, como os cogumelos Yanomami, o cumaru (baunilha amazônica), a semente puxuri e óleos extraídos de frutos como a tucumã hipercalórica.

A experiência no Banzeiro começa como um rito. Ao atravessar o salão, é como se o visitante cruzasse o portal de entrada da floresta, em uma atmosfera cheia de texturas, como a própria Amazônia.

As entradas surgem com vigor e personalidade. O x-caboquinho, típico sanduíche de rua de Manaus, abre os trabalhos com potência: servido no bao, leva tucumã, banana-pacová (banana-da-terra) e queijo coalho. Na sequência, esqueça os talheres para degustar as suculentas e crocantes costelinhas de tambaqui fritas no gergelim e molho agridoce. Por fim, o tradicional tacacá aquece o paladar com seu caldo de tucupi, extraído da mandioca-brava; as folhas de jambu, planta de efeito levemente anestésico; e os camarões secos.

Mas a entrada mais instigante é o creme de mandioquinha com formiga-saúva. Servida sem qualquer tempero, a formiga traz um inesperado frescor, com notas

de capim-limão, gengibre e melissa. A iguaria harmoniza bem ao drinque Saúva Fresh, que leva infusão de cachaça com formigas, limão e calda de capim-limão.

A aura amazônica, aliás, reflete-se na carta de coquetéis, assinada pelo mixologista Alex Mesquita. Vinagre de cacau, gotas de tucumã, purê de cupuaçu e batidinha de taperebá (cajá) são alguns dos ingredientes que ampliam ainda mais a imersão na floresta. Preste atenção nos clássicos reinventados, como o Cumaru Sour, que substitui a clara de ovo por calda de cumaru; e o Penicillin, valorizado pela dormência da cachaça de jambu e finalizado com notas florais da planta pripioca.

Os pratos principais são uma ode aos peixes amazônicos, dentre eles: tambaqui na brasa ao molho de cupuaçu, barriga de pirarucu moqueada e matrinxã recheada com farofa de banana. Também merece destaque o pato no tucupi, servido com caldo fumegante e arroz cremoso.

Na ala das sobremesas, o cupuaçu assume posto de estrela em receitas como petit gâteau, acompanhado de sorvete de tapioca e mousse recheada de brigadeiro. No entanto, é o crème brûlée de banana-pacová que rouba a cena: finalizado à mesa, recebe uma delicada raspagem de puxuri – de aroma levemente defumado – em uma lixa feita com a textura áspera da língua empalhada do pirarucu. Outra escolha inusitada é a cheesecake de macaxeira com calda de frutas amarelas.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



A língua do Pirarucu e o crème brûlée de banana-pacová



Costelinhas de tambaqui fritas no gergelim e molho agridoce



Creme de mandioquinha com formiga-saúva

01/Caxiri Manaus

Em um casarão histórico com vista para o Teatro Amazonas, o Caxiri revela a riqueza da floresta em pratos autorais e contemporâneos. A chef Débora Shornik apresenta entradas de sabores inusitados, como o “xibé tropical” – camarão-rosa assado, farinha de mandioca fermentada, abacaxi e pesto de tucupi – e os pastéis de pato com pimenta-murupi. Entre os pratos principais, não há como fugir dos peixes amazônicos, como a matrinxã com baião de dois, o supreme de tambaqui com castanhas e a salada niçoise de pirarucu confitado. Para adoçar o paladar, compota de cubiu, sorvete de banana-pacová e doce de cupuaçu com ganache de chocolate. Entre os drinques, o abre-alas é o Cacau Colada, com gim, cacau, cupuaçu, calda de cumaru e puxuri.



Matrinxã com baião de dois

02/Camu-camu

No lodge de luxo Mirante do Gavião, em Novo Airão, o Camu-Camu também tem assinatura da chef Débora Shornik, em um espaço com vista privilegiada para o Rio Negro. O cardápio sazonal, abastecido por ingredientes de extrativistas e comunidades locais, valoriza peixes frescos: papillote de aruanã, com purê de banana-pacová, farofa de tucumã e vinagrete de feijão-manteiguinha; filé de tucunaré grelhado em caldo de tucupi; surubim ao moqueim de legumes; e uma releitura do pirarucu de casaca, a versão seca do peixe gratinada com parmesão, batata, banana e leite de coco, servido com arroz de jambu. Entre as sobremesas, chamam a atenção a pavlova de cumaru com cupuaçu e vitória-régia e a inesquecível torta de cacau com cupuaçu.



Papillote de aruanã