

SALVEM O PIRARUCU!

Mara desenvolveu uma entrada para surpreender o comensal juntando pirarucu, mexerica, jambu e mel

Lapeyre criou o strudel de pirarucu ao molho de champagne e cogumelos Yanomami



Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press



Liana Sabo/CB/D.A. Press

» LIANA SABO

Se depender de quatro países amigos — Estados Unidos, Alemanha, Noruega e Reino Unido —, o pirarucu da Amazônia, que é fonte de renda de comunidades ribeirinhas, aquelas que vivem às margens dos rios de onde tiram o seu sustento, terá vida longa. Extraído segundo técnicas de manejo sustentável, o peixe se livrou da extinção e chega, agora, à mesa mediante evento gastronômico previsto para três capitais: São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília.

Manejo sustentável do maior peixe amazônico é foco de países como Estados Unidos, Alemanha, Noruega e Reino Unido. Objetivo é melhorar a geração de renda de comunidades ribeirinhas. Proposta estuda exportação do alimento. Brasília terá festival para aqueles que quiserem se deliciar com a iguaria

O Distrito Federal vai receber, pela primeira vez, o Festival Gosto da Amazônia, de 9 a 26 de setembro, a ser realizado em meia centena de restaurantes que, durante quase três semanas, servirão pratos à base de pirarucu, também chamado bacalhau da Amazônia. Trata-se de um dos maiores peixes

de escama de água doce. Pode chegar a quase 3 metros de comprimento e pesar até 250 quilos. A carne é muito saborosa, quase sem espinhas. O peixe é encontrado fresco, seco ou salgado.

O sabor indiscutível do pirarucu pôde ser comprova-

do, ontem, durante memorável almoço que reuniu os chefes das missões diplomáticas alemã, norueguesa e britânica recebidos pelo encarregado de negócios americanos, Douglas Koneff, que assumiu a embaixada dos Estados Unidos, há poucos dias, após a aposentadoria do diplomata Todd Chapman. Na residência da QI 5, Setor de Chácara do Lago Sul, com esplêndido jardim cheio de aves e que será, em breve, substituída por outro endereço para o novo embaixador ainda não designado por Joe Biden, teve lugar uma degustação em quatro etapas: volante, entrada, principal e sobremesa.

Para a confecção dos pratos, dois chefs foram escolhidos a dedo: a brasileira Mara Alcamim, defensora do projeto Cerrado no Prato, e por tabela, da Amazônia também, que, desde novembro, comanda o Na Mata, bistrô escondido na Chapada, a cinco quilômetros da Vila de São Jorge (GO), e o jovem carioca Ricardo Lapeyre (ex-Laguiole e, agora, Escama), herdeiro de um dos nomes mais importantes da gastronomia do Rio de Janeiro: seu pai Claude Lapeyre.

Com vistas à exportação

A reunião serviu para reiterar o apoio dos países amigos (e ricos) ao projeto de manejo sustentável tocado por parceiros, como o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e ONGs, que representa, segundo o encarregado de negócios da embaixada americana, Douglas Koneff, “uma boa oportunidade para levar o pirarucu para os Estados Unidos”. Faz parte dos planos exportar o peixe amazônico para o mercado americano. Para tanto, ele já recebe um lacre no momento da pesca, sendo identificado por lotes e com todo o processo autorizado pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama).

Presente há mais de três décadas na Amazônia, o braço do governo americano para o desenvolvimento, que se chama USAID, é o interlocutor dos parceiros locais encarregados do projeto pirarucu, que teve início há seis

anos. O diretor da missão para o Brasil, Ted Gehr, destaca a importância da iniciativa de preservar o meio ambiente e buscar comércio justo e sustentável para o peixe, que “nos séculos 19 e 20 foi tão explorado e quase extinto”. Já o responsável pela ONG que atua no Médio Juruá, Adevaldo Dias, admite que a abrangência “ainda é muito pequena: apenas 1.200 famílias de pescadores recebem os benefícios, entre eles, melhor remuneração”. Enquanto são pagos R\$ 4 pelo quilo de pirarucu, na região, o projeto de cadeias sustentáveis que lançou a marca Gosto da Amazônia confere R\$ 7 por quilo.

Combina com jambu

Quando ainda pequeno, o pirarucu é chamado bodeco, escreveu Câmara Cascudo. O nome vem do tronco linguístico tupi-guarani: pirá (peixe) e uru'ku (vermelho), por causa da cor da cauda. O sabor já seduziu os mais importantes cozinheiros do mundo, como o espanhol Ferran Adrià, de quem o saudoso chef Paulo Martins, do restaurante Lá em Casa, de Belém (PA), gostava de contar a seguinte história.

Muito amigo do chef paulistano Alex Atala, Paulo Martins uma vez o acompanhou a uma visita ao restaurante El Bulli, do catalão Adrià, em Girona na Espanha, para lhe apresentar os sabores do Norte. “O Adrià, que estuda os alimentos em laboratório, ficou em êxtase com o jambu. Disse: Nossa! No Brasil, os alimentos conseguem dar choque naturalmente”, divertia-se Martins.

Foi o que usou Mara Alcamim em um das entradas de pirarucu no tucupi, mexerica, arroz Kalunga de rapa com coco queimado e jambu, que misturado ao mel não dá choque, mas deixou um gosto bom de quero mais. Já o colega Lapeyre surpreendeu os comensais com delicioso strudel de pirarucu ao molho de champagne e cogumelos Yanomami. Outra delícia foi o pirarucu com açaí, farofa e banana no canapé quente servido antes do banquete, como amostra do sabor que poderá vir por aí, no festival de setembro.

Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press



Os chefs Mara Alcamim e Ricardo Lapeyre comandaram a cozinha que preparou um menu à base do peixe amazônico

Ricardo Oliveira/AFP - 24/10/19



Pirarucu é um gigante dos rios. Passa de 2 metros e de 200kg

Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press



Para o encarregado de negócios americanos, Douglas Koneff, é “uma boa oportunidade para levar o pirarucu para os Estados Unidos”

IBARRA
RESTAURANTE
OPEN AIR
ARENA BRB
NILSON NELSON

CLUBE
do assinante
10%
DE DESCONTO

L Livre para todos os públicos

13/08
VANESSA
DA MATA

14/08
CYNTHIA LUZ
PART FROID

15/08
A BELA E
A FERA

15/08
TOQUINHO
& CLUBE DO CHORO
TRIBUTOS A TOM E VINÍCIUS