

Fumacê de sabores

Quer experimentar um churrasco diferente? Conheça os restaurantes da cidade que oferecem ao público os sabores da carne defumada

Isabela Berrogain

Ainda em busca de popularidade entre os brasileiros, a carne defumada é uma experiência de “amor à primeira vista” para muitos. Técnica muito utilizada nos churrascos americanos,

o processo de defumação consiste em expor a carne à fumaça para que a proteína ganhe um sabor característico. São diversos os cortes que podem ser defumados, do bovino ao suíno, incluindo frangos e peixes.

“Desde o início, estudamos muito a defumação e entendemos que o brasileiro ainda está conhecendo essa técnica experimentando os sabores”, relata Tónico Lichtsztejn, proprietário do Superquadra Bar. “Chegamos em um denominador comum que é: fazer uma defumação relativamente suave, com

mix de temperos também suave, trazendo para o paladar das pessoas uma iniciação a esse tipo de assado. As pessoas gostam muito, e cada dia mais temos novos entusiastas”, garante Tónico.

“O público brasileiro ainda está descobrindo o sabor peculiar e agradável das carnes defumadas”, concorda Andrey Angelim, head chef da Fazenda Churrascada. “Temos uma excelente aceitação quanto aos nossos cortes defumados sempre seguidos de uma surpresa positiva quanto ao sabor e, principalmente, quanto à textura e suculência

da carne”, complementa.

Andrey relembra, no entanto, que a defumação surgiu como uma forma de prolongar a duração da carne. “É importante ressaltar que a defumação é uma técnica ancestral visando à conservação da carne, em diversas culturas temos registros de sua utilização para esse fim. Atualmente, podemos dizer que a fumaça se tornou um ingrediente, o processo tem o objetivo de trazer mais sabor, além de aromas específicos que resultam dos mais diversos tipos de madeira utilizados na defumação”, destaca.



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS

Prato do restaurante Costela Brasília

Pioneiros em defumação

O que começou dentro do quintal de casa, hoje é um dos principais pontos de encontro dos amantes de carne de Vicente Pires e região. “Estamos trazendo a cultura do defumado para Brasília desde 2020, quando poucas pessoas a

utilizavam. Agora, vemos vários restaurantes começando a explorar o defume, e nós temos orgulho de sermos um dos pioneiros a trazer esse sabor para a capital”, comemora o proprietário Thimoteo Bufarah.

O Costela Brasília tem,

como carro-chefe, a marca da empresa — a costela. “Costela bovina, costela janelada, costela suína, trabalhamos com todas elas defumadas (R\$ 59,90 — 500g)”, conta. “O nosso principal diferencial é que nós não inventamos moda. Nós

mantemos as tradições que usam o eucalipto para fazer a defumação. No começo, era uma necessidade, porque nós não tínhamos dinheiro para comprar carvão. Hoje, isso se tornou a nossa marca registrada”, avalia o proprietário.