



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

De volta, a coluna sai hoje, excepcionalmente, com uma página

Cogumelo do Cerrado

O Cerrado sempre surpreende! Depois de belas videiras com diversas variedades de uvas cultivadas atrás do Lago Paranoá, o mesmo terroir nos brinda com cogumelos silvestres comestíveis, oriundos de uma das espécies mais aclamadas pela alta gastronomia: chanterelles. De cor laranja ou amarela, esse fungo carnudo em forma de funil, estará à mesa amanhã, durante banquete elaborado pelo chef dinamarquês Simon Lau (foto abaixo), no restaurante Aquavit.

Graças à descoberta feita pelo biólogo brasileiro Fábio Neves Vieira (foto ao lado), que encontrou a joia junto ao Córrego do Urubu, no Lago Norte, onde mora. “Há um ano encontrei chanterelles na vegetação do Cerrado, que é típica na Serrinha do Paranoá, e fiquei muito impressionado porque já sabia que eles existem no Brasil, mas nunca iria imaginar que os acharia na mata ao lado da minha casa”, conta o especialista, que estuda macrofungos do Cerrado há 20 anos.

Este ano, com a volta das chuvas, Fábio ficou monitorando o local para ver se via os chanterelles outra vez e deu certo. “Esperei que crescessem bem e, para minha surpresa, havia muitos, cerca de 800 gramas. Sabendo da raridade gastronômica, ofereci para o chef Simon, com quem já havia conversado sobre cogumelos”, revela.

FOTOS: SIMON LAU/DIVULGAÇÃO



Sabor escandinavo

“Quando meu amigo biólogo Fábio Neves Vieira passou aqui em casa outro dia, trazendo uma cesta cheia de lindos chantarelles, meu queixo literalmente caiu. Mil coisas passaram pela minha cabeça. Será que ele tinha acabado de chegar das florestas escandinavas? Perguntei, incrédulo”, lembra Simon a surpresa ao se deparar com os fungos que costumava apanhar na Jutlândia, península no extremo norte da Dinamarca, fronteira com a Alemanha.

Imediatamente, o chef preparou alguns e

constatou o sabor sutil e levemente apimentado, que caracteriza o chanterelle. Esses cogumelos, que se chamam cantarelos, em português, fazem parte das 37 espécies comestíveis que o biólogo já registrou no Distrito Federal.

O descobridor de mais um tesouro do Cerrado estará presente amanhã no jantar, que começa com os cantarelos refogados apenas no alho, cebola e salsinha com creme de leite fresco e gotas de limão siciliano servidos com brioche artesanal harmonizados com Chardonnay Alturas do Chile.



Cardápio

Além da frágil iguaria da terra que é limpa com uma escova de dente, o banquete traz ceviche de lula e avocado defumado com o espumante gaúcho Arte Viva Elementar e pirarucu amazônico no estilo gravlax com chuchu e sorbet de aipo, na taça outro espumante do Rio Grande do Sul, o Fabian demi-sec.

Na quarta etapa, virá camarão com molho de tucupi e jambu e o último prato quente consiste na codorna cozida a vácuo e grelhada na

manteiga com canjiquinha acompanhada de foie gras de Pirenópolis e espaguete de abobrinha escoltado pelo Merlot catarinense Hiragami Torii. De sobremesa, consommé gelado de seriguela e umbu com sorvete de leite de cabra e castanha de pequi. Na taça, Moscatel Buffon brasileiro. Madeleines, uma tradição da casa, finalizam com café ou chá o banquete que sai completo por R\$ 495 ou R\$ 395 sem vinho. Reservas: 99167-0000.