

Moqueca para todos os gostos

Prato típico principalmente de regiões litorâneas, as diferentes versões da moqueca também caíram no gosto do brasiliense

Isabela Berrogain
Mariana Reginato*

Participante ferrenha dos almoços de fim de semana, a moqueca é um dos pratos mais queridos pelo público brasileiro. Seja na versão baiana, capixaba ou paraense, a iguaria se destaca pelo característico sabor dos molhos que conferem intensidade à receita, feitos à base de ingredientes como azeite de dendê, leite de coco, pimentões, tomates, cebolas e coentro. Na capital, a moqueca, acompanhada por arroz, farofa e pirão, se apresenta nas mais diversas versões — de frutos do mar, peixe ou até mesmo vegetariana.

“Dentre tantas referências que a gastronomia baiana possui, a moqueca realmente é uma das que mais nos remete a nordeste, mar, praia e comida boa. A Bahia com certeza é um dos locais em que encontramos as melhores moquecas do mundo”, analisa o chef Ray Neto, responsável pela cozinha do Casa de Mainha Comida Baiana.

Para o chef, um dos segredo-chave por trás de um bom prato da iguaria está nos ingredientes utilizados. “A escolha dos pescados, bem

como dos temperos que iremos utilizar no preparo faz total diferença. A qualidade do azeite de dendê é a cereja do bolo — nós, por exemplo, preferimos trazer os insumos de Salvador, direto da fonte, para garantir a originalidade de nossos pratos”, explica Ray.

Mistura das cinco regiões do país, Brasília também conta com os representantes da moqueca capixaba. “É o nosso prato preferido”, afirma o chef Gouthier Dias, do Vista Linda, nascido no Espírito Santo. “Estamos sempre buscando os melhores insumos frescos para o paladar da mesa do brasiliense. Porém, aqui na cidade, temos uma certa dificuldade de encontrar esses ingredientes, além do preço mais alto. Por isso, nossos peixes vêm diretamente de alto mar para mim, toda semana”, conta Gouthier.

Quando o assunto são as moquecas, a licença poética toma conta, permitindo a criação de novas versões da iguaria. “No Jijoca, tentamos fazer uma releitura unindo a moqueca baiana e capixaba, fazendo nossa própria moqueca cearense”, diz o proprietário Lucidio Carneiro. “A gente traz elementos tanto da Bahia quanto do Espírito Santo, mas sem esquecer do Ceará”, garante o nordestino.

Moqueca cearense do restaurante Jijoca



À beira da praia

Inaugurado no período pós-pandemia, o restaurante Jijoca leva o nome de um dos mais populares municípios cearenses, onde é localizada a famosa praia de Jericoacoara. Nascido no estado nordestino, o proprietário Lucidio Carneiro homenageia a terra natal também no menu e na decoração da casa. “É tudo voltado para a questão praiana. A ideia era trazer um pouquinho desse encanto das praias cearenses”, explica Lucidio.

Atualmente, a moqueca que faz parte do cardápio do

restaurante é a de tilápia (R\$ 55,88), acompanhada por arroz e farofa crocante. “Uma ótima combinação”, defende o proprietário. Segundo ele, os drinks autorais da casa harmonizam perfeitamente com o prato — a seleção fica por conta da soda de tangerina com espuma de gengibre (R\$ 24,88), o refrescante jijoca azul (R\$ 37,88), à base de gin, e o jijoca vermelho (R\$ 37,88), que leva vodca e é pensado para paladares mais doces.

*Estagiária sob a supervisão de José Carlos Vieira