ED ALVES CB/DA PRESS

Trufa: a joia da gastronomia

Um destaque nos restaurantes da capital, a trufa traz potência para diversas receitas espalhadas pela cidade

Maria Carolina*
Mariana Reginato

Com a chegada de novembro, a gastronomia internacional entra em um dos períodos mais aguardados pelos apreciadores de ingredientes sazonais: a temporada das trufas. Consideradas verdadeiras joias da culinária, os fungos subterrâneos são encontrados principalmente em regiões da Europa, com destaque para a Itália e a França. A colheita depende de condições específicas de clima e solo e envolve o auxílio de cães farejadores, treinados para localizar o ingrediente debaixo da terra.

O aroma da trufa é um dos seus pontos mais marcantes. O ingrediente apresenta notas terrosas, amadeiradas e intensas, capazes de transformar preparações relativamente simples. Por ser um produto delicado e de disponibilidade limitada, a trufa fresca costuma ser comercializada em pequenas quantidades e exige cuidados no armazenamento e no manuseio

Para o chef Rodrigo Melo, do Cantucci, o segredo para trabalhar com ingrediente, que é rico em umami, é realçar o sabor dela sem disputar espaço. "Queijos curados, como o parmesão de 12 meses que usamos em algumas receitas, tomate, cogumelos e presunto de Parma são parceiros certeiros. Um toque adocicado também cai muito bem, porque equilibra a intensidade terrosa da trufa", afirma.

Para a chef Renata Carvalho, do Ricco Burguer, o segredo é deixar com que a trufa apareça sem incomodar tanto."A gente tenta pensar num sanduíche, num hambúrguer, construído de uma forma que tudo faz sentido. Para que a trufa não tome conta de todos os ingredientes, que ela não tome conta de todo o prato mas que também se destaque, harmonizando e equilibrando o paladar", ressalta a chef.

As trufas compõem o fetuccine do Cantucci