CARLOS VIEIRA CB/DA PRESS.

CARLOS VIEIRA CB/DA PRESS



Cozido de moela e coração de frango do Miúdo

Sabores *fora do óbvio*

Restaurantes de Brasília valorizam ingredientes tradicionais da cozinha brasileira, como moela, rabada e mocotó, e apresentam diferentes possibilidades de preparo e sabor

Isabela Berrogain

Nem sempre os pratos mais interessantes da gastronomia são preparados com os ingredientes mais disputados. Moela, rabada, pescoço de peru e mocotó mostram que há muito sabor para além dos cortes tradicionais e das escolhas mais óbvias do cardápio. Presentes em receitas populares e conhecidos por características próprias de textura e preparo, esses ingredientes conquistam espaço à mesa e revelam diferentes possibilidades da cozinha brasileira.

À frente do Miúdo, restaurante que dá a devida atenção para ingredientes como língua e moela, a chef Marina Siqueira acredita no aproveitamento integral dos alimentos. "Existe uma riqueza enorme nas diferentes formas de preparar cada parte do animal. São conhecimentos que, muitas vezes, vieram das cozinhas das nossas mães, avós e de tanta gente que cozinhava muito antes da gente. Para mim, valorizar a gastronomia brasileira também é reconhecer e preservar esses saberes", opina a proprietária do restaurante.

Pedro Caetano, sócio do Patinho Feio, defende que carnes menos convencionais têm riqueza de sabor e textura que cortes sofisticados, muitas vezes, não entregam. "Além disso, eles tornam a operação mais sustentável e combatem o desperdício. Trabalhar com esses ingredientes exige técnica e democratiza a boa gastronomia, entregando pratos incríveis com um custo-benefício muito justo para o cliente", ressalta.

Para Kellen Amorim, do Marambaia, a resistência das pessoas aos pratos da culinária popular brasileira, na maioria dos casos, não está relacionada ao sabor. "O estigma relaciona-se muito mais a fatores culturais, sociais e econômicos construídos ao longo do tempo. Existe uma hierarquia social da comida", afirma a sócia.

"Historicamente, determinados ingredientes, cortes e preparos foram associados às populações marginalizadas, enquanto outros passaram a representar status, sofisticação e distinção. Isso influencia a maneira como as pessoas olham para um prato antes mesmo de prová-lo", destaca Kellen.

Para deixar os preconceitos de lado e descobrir novas possibilidades à mesa, restaurantes da cidade convidam a dar uma chance ao paladar. Nesta semana, o Divirta-se Mais reúne pratos que mostram como moela, rabada, pescoço de peru e mocotó podem render experiências saborosas e surpreendentes.