

comida

MAGI FLORIS DE SÃO PAULO

Araruta, piracú e araruto não são comuns em listas de compras. E, por correrem o risco de cair no esquecimento (e até desaparecerem), estão em outra lista: a da Arca do Gosto.

Criada em 1996 pelo Slow Food, movimento que se contrapõe ao modo acelerado e pouco consciente de alimentação, a Arca conta com mais de 2.000 produtos pelo mundo — 52 brasileiros. São ingredientes artesanais e sustentáveis, ligados à cultura local.

Ao longo de dez dias, a partir desta quinta (6), 14 produtos da Arca serão estrelas de pratos em São Paulo.

Para a antropóloga Katia Karam Tornalves, da Comissão Brasileira da Arca do Gosto, a gastronomia é grande aliada na proteção dos ingredientes e da cultura alimentar.

"A Arca se faz efetiva na medida em que sai do papel: quando os produtos são comprados e consumidos e quando o consumidor se torna aliado da produção", afirma. Heloisa Bacellar, do Lã da Venda, apaixonada pelo queijo da serra da Canastra, diz que muitos produtores já fazem esse trabalho e têm "vínculos profundos" com alguns ingredientes. "Mas promovê-los é um trabalho de formiguinha". Com uma entidade portuária, "formiguinhas viram um batalhão".

Apesar das dificuldades que o movimento enfrenta, pelo tamanho e complexidade do país, a chef Ana Luiza Trajano, do Brasil à Gosto, considera a iniciativa importante. Ela fará uso da castanha do berru durante o festival e apresentará o produto em suas várias formas ao cliente — "como é quando sai da árvore até a castanha limpa".

No Taju, o chef Ivan Balaban usa alguns dos ingredientes da Arca. "Temos de respeitar o que temos aqui. É importante elevar os nossos produtos ao máximo".

NA INTERNET

Veja os demais produtos e pratos do festival em folha.com/comida

► LIVRO

CHEF PREPARA GLOSSÁRIO DE INGREDIENTES

As fotos desta página fazem parte do livro (ainda sem nome) que a chef Ana Luiza Trajano lançará em novembro, um glossário com informações e os usos de 500 ingredientes brasileiros.



PEQUI

o que: Nativo do cerrado, o pequi tem de uma a quatro aninhadas envoltas por uma polpa gordurosa. Perfumado, é usado como condimento, em conserva, doces ou licões. O cultivo está ameaçado pelo plantio da soja e esculpido e pelo extrativismo intensivo
como: Polvo, tubérculos e pequi, farafa de farinha d'água (R\$ 65)
onde: Tondelândia (Goi. Tietê, 489; tel. 11/3107-7444)



ARABUTA

o que: Planta das regiões tropicais da América do Sul cuja raiz é ralada e o amido é separado. Costuma ser ingrediente para mingaus, biscoitos e bolos — raro e exclusivo de poucos produtores
como: Nhoque de mandioca e araruta com dachi de Tucupí (R\$ 45)
onde: Miami (r. Joaquim Antunes, 210; tel. 11/3085-1468)

NÉCTAR DE 'ABELHAS NATIVAS'

o que: As pequenas abelhas silvestres, sem ferrão, produzem mel aromático, saboroso e mais líquido, colhido por indígenas. O produto das abelhas nativas tem grande quantidade de água e açúcar e alto nível de acidez
como: Cometa de pera, burrata, tomilho e mel de urucu (R\$ 35)
onde: Epitacé (r. Itadock, Loba, 1.002; tel. 11/3062-0866)

SALVA-VIDAS

Ingredientes brasileiros ameaçados de extinção são estrelas de festival em SP



CAMBUCI

o que: Árvore da mata Atlântica, ameaçada de extinção, dá frutos de casca fina, com polpa cremosa e succulenta. De sabor levemente doce e muito ácido, vai bem em pratos salgados ou sobremesas
como: Sardinha, cambuci e almeida-de-chele (tira-gosto do menu da estação, que custa R\$ 185)
onde: Tatuá (r. Fradique Coutinho, 1.248; tel. 11/2691-5548)

UMBU

o que: Fruta nativa do Nordeste, típica da caatinga. De casca verde ou amarela, tem polpa iscuilenta, aromática e agriçosa e ripade por consumo na natureza ou em conservas. Depois da introdução das muitas culturas, não nasceram mais umbuzeiros de forma espontânea na região
como: Coco, umbu e rapadura (R\$ 27)
onde: Dava e Dito (r. Pês. João Manuel, 1.115; tel. 11/3066-4444)

ARATU

o que: Das mangueiras de Sergipe, é um caramujo pequeno e de carne deliciosa e saborosa. Sua casca sempre faz atividade feminina de subsulcância e hoje é ameaçada pela criação intensiva de camarões na área — atividade polui os manguezais
como: Mã-folhas de lapiçola com aratu (R\$ 34)
onde: Capim Santa (al. Ministro Rocha Azevedo, 471; tel. 11/3089-9500)



CASTANHA DE BERRU

o que: Planta nativa do cerrado, o berru está ameaçado pela monocultura da soja e de cereais e pela extração de madeira. Seus castanhões podem ser torrados e usados em doces como pé-de-moque e paçoca
como: Bafejo grilhado com crista de berru, pão de banana-da-borça e vinagrete de laranja-lima (R\$ 79)
onde: Brasil à Gosto (r. Professor Azevedo Amaral, 70; tel. 11/3086-5565)

CERVEJAS



WEIFENSTEPHANER FESTBIER
Cerveja alemã de coloração dourada, a festbier é uma cerveja sazonal, vendida na época da festa berru. **TEOR ALCOÓLICO 5,8% QUANTO R\$ 21 (500 ml)**
ONDE: Delirium Café, tel. (11) 2495-2225

PROXIMOS COLUNISTAS 14/10: Fome - Paulo Tiefenthaler; 21/10: Vinhos - Alexandra Corvo; 28/10: A Gourmet - Alexandra Forbes

Oktoberfest 2 — Do lado de cá

MAIOR FESTA de cerveja do mundo, a Oktoberfest já acabou. A original, de Munique. Como disse na última coluna (folha.com/n01685658), a festa bem que poderia se chamar Septemberfest por lá. A de cá está apenas começando.

A principal, em Blumenau (SC), tem sua largada nesta quarta (7) e vai até o dia 25. Deve atrair pouco mais de 500 mil pessoas, número modesto diante dos mais de 6 milhões de Munique, mas de ótimo tamanho. Blumenau não é acaçahu. O original ainda tem outras "oktoberns". Já festas quanto a catarse, mas em menor escala, como as gaúchas de Igrejinha ou Santa Cruz do Sul.

A festa de Blumenau, que começa nesta quarta, tem novidades interessantes e turismo cervejeiro na região

Ass que escolherem o evento em Blumenau, as novidades são interessantes, como a inclusão de uma cerveja "local", a Eisenbahn, para assumir o posto de principal da festa. A parte gastronômica também está mais ligada à cultura alemã, o que parece óbvio, mas não é. Para quem estiver na região, mais perfil mesmo baldeiro, é possível fazer turismo cervejeiro de qualidade. A 20 minutos de Blumenau, a

Das Bier (47/3997-8600) oferece dez cervejas, incluindo o sazonal *Oktoberfest*, o *stark beer*, de coloração âmbar, mais maltado e com notas de na-padaria. Infelizmente, o chope da Das Bier não chegou a São Paulo.

Se puder dar uma esticada um pouquinho maior, a dica é Pomerode, 45 minutos distante de Blumenau e lar da ótima Schornstein (47/3380-0332), com seis choques, como bock ou pilseer, que harmonizam com os pratos servidos na casa. Felizmente, a Schornstein chegou a São Paulo.

Nas duas sugestões, dá para fazer uma visita guiada pelas instalações, com um chope no final, é claro.

CRÍTICA RESTAURANTE

Casa na Pompeia serve cozinha caipira calorosa a bons preços

LUÍZA FICAROTTA
CRÍTICA DA POMPA

Entrar no Arimbá, na Pompeia, é mais do que estar em um novo restaurante. Ali surge um passeio simples e saboroso pelas raízes da cozinha paulista, que remonta à história dos tropeiros e dos bandeirantes, cujo recheiário permaneceu mais bem conservado em Minas Gerais.

O próprio ambiente amadeirado, despretensioso, com fôgo a lenha, estimula o imaginário, como se estivessemos a ler escritos de Antônio Candido sobre a vida caipira. Aqueles que perpassam o café fervido na garrafa, o alimento conservado na bacia de porco, a presença incoerente da feijão, que "vai bem com todas as misturas".

No Arimbá, é a chef Capelina Angelita Gonzáles, apinhada a ler escritos de Antônio Candido sobre a vida caipira. Aqueles que perpassam o café fervido na garrafa, o alimento conservado na bacia de porco, a presença incoerente da feijão, que "vai bem com todas as misturas".

As cachuças ou as várias versões de limonada (fil interioriano isso, né?) podem escotar petiscos que celebram o milho, como os pastéis de angu (massa de lamber os baciões, mas sempre o mesmo: R\$ 11,50) e os bolinhos de farinha, galinha e queijo da Canastra (crocantes, mas congelados no micro: R\$ 29,50).

Na sequência, pratos para compartilhar. Eis o ensopado de feijão-manteiga com costela bovina a desmanchar (R\$ 42,50), a bifeiteca, com ovos e feijão mole (R\$ 39,90), e a chuleta bovina — seca e inososa (R\$ 42,50).

Para acompanhar, vão bem o arroz carreteiro, limado, enfiado com chazeiro e rodelas de banana-da-terra torradas (R\$ 39,50), e o guandu tropeiro, com feijão-guardado (que se assemelha a ervilha), bacon, lingüiça, conive, ovos e farinha de milho pilada.

E, bem, ainda que a comida não seja irrepárravel, o projeto de recuperação (e comemorar) essa cozinha espacia esquecida merece os louros.

ARIMBÁ
ONDE: Min. Ferreira Alves, 466-0, Pompeia, tel. (11) 3477-7063
Quanto ter. a ser, das 16h às 23h; sáb. e dom., das 12h às 18h
AVALIÇÃO regular 8

SANDRO MACEDO
sandro.macedo@folha.com.br



SCHORNSTEIN WITBIER
Como as tradicionais do estilo, é uma cerveja de trigo, cítrica e refrescante com adição de coque. **TEOR ALCOÓLICO 5,0% QUANTO R\$ 19 (500 ml)**
ONDE: Rota do Acaçahu, tel. (11) 3658-6222

PROXIMOS COLUNISTAS 14/10: Fome - Paulo Tiefenthaler; 21/10: Vinhos - Alexandra Corvo; 28/10: A Gourmet - Alexandra Forbes