

# Pé na estrada

LUCIANA FRÓES/lu@oglobo.com.br

**F**oram 18 mil quilômetros percorridos, seis estados visitados, 51 cidades desbravadas e seis biomas explorados com um único fim: mapear a gastronomia brasileira. A **expedição** rendeu um livro precioso.

A ideia é visitar todos os estados do Brasil, 12 por ano. Já se foram seis: Minas Gerais, Rio de Janeiro, Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte e Amazonas, no melhor estilo "on the road", a bordo de uma van, ou de avião, ou ainda de barco, milhares de quilômetros país adentro (e a fora). Tudo para entender e documentar a diversidade dos ingredientes nacionais. E identificar quem está por trás deles. Nessa primeira investida da "Expedição Brasil Gastronômico", projeto grandioso capitaneado pelos organizadores do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, ganharam a chancela de genuinamente brasileiros 42 produtos variados, todos puro terroir verde-amarelo, matéria-prima que só se encontra aqui, da Mata Atlântica à Amazônia, do Cerrado à Caatinga, do Pantanal ao Pampa. O melhor dessa história é que o garimpo virou livro (um catatau de 320 páginas) e um DVD de 60 minutos.

— Num país tão rico em biodiversidade, não foi fácil escolher os produtos e os produtores. Ficamos com os de forte ligação com os costumes alimentares das comunidades, como é a tribo de Sateré-Maué, do Amazonas, que há séculos processa o guaraná como fonte de alimento energético. Mas há culturas novas, como os vinhos do Vale do São Francisco, em Pernambuco, e a flor de sal, no Rio Grande do Norte — conta Guta Chaves, que juntamente com Dolores Freixa e Rodrigo Ferraz, esteve à frente da expedição e assina a obra — editada em parceria pela Melhoramentos e a Boccato.

Do Rio Grande do Norte, único estado brasileiro em que o sertão entra no mar (90% é caatinga), nove produtos foram classificados de terroir brasileiro. Em Mato Grande, por exemplo, as abelhas de Jandaíra (sem ferrões) produzem um mel dos mais puros. No Vale do Apodi, cultivam o arroz vermelho que chefs como Roberta Sudbrack tanto elogiam. De Caicó, sertão de Seridó, chega a melhor carne-de-sol do país, e de seus açudes se retira uma iguaria inédita por aqui: as ovas de curimatã.

— Essa gastronomia do sertão é das mais ricas e originais do país, mas poucos conhecem — diz a chef potiguar Adriana Lucena.

Em Quixadá, Ceará, os cabritos locais entram no rol. Em Icapuí, há o maior manancial de lagosta do Brasil. Assim como os licores de Ibiapá. De jenipapo, tangerina, abacaxi e maracujá, eles são de uma elegância que impressiona.

## MULHERES PESCADORAS NA LINHA DE FRENTE

Em Maraã, no Amazonas, eles se depararam com uma colônia de pescadores em que as mulheres são maioria. E responsáveis pela salga do pirarucu, o bacalhau brasileiro. Nos afluentes de Içana e Tiquié, a pedida é a farofa de maniuaras, tipo de cupim comestível, que dizem que é muito boa (será mesmo?). E mais jambu, a farinha-d'água de Bela Vista do Jaraquí, mandioca...

Berço de bolos famosos desde o século XVIII, Pernambuco desponta com o clássico Souza Leão. E o bolo-de-rolô, suas casas de farinha, o coalho de Nossa Senhora da Conceição da Pedra, a manteiga de garrafa de Arcoverde. Do sertão, o umbu, que caiu no gosto de chefs como Rodrigo Oliveira, do paulista Mocotó.



EXPEDIÇÃO Brasil Gastronômico. Um mapeamento inédito da gastronomia em seis estados brasileiros

A queijaria mineira entra em peso, com o Serro do Engenho da Serra. E pão de queijo, goiabada, as cachaças, os suínos (que vão dar no torresminho, linguças e que tais)

O Rio não fica para trás, com seis produtos na lista: dos orgânicos da Região Serrana (terroir único, 800 metros de altitude, ar puro e solo fértil e areado) à cerveja Bohemia, a primeira do Brasil (é de 1853), passando pelas trutas da Mantiqueira, a macadâmia de Pirai, as cachaças do Vale do Açúcar, e os grãos do Vale do Café.

A Expedição Gastronômica fez ainda uma providencial investida pelos mercados municipais das capitais, escalando um time de 20 chefs estrelares para fazer bom uso dos ingredientes. E dividir com os leitores.

Agora, é embarcar na próxima, que já tem destino certo: Bahia, Mato Grosso, Paraná, Rio Grande do Sul, São Paulo e Distrito Federal.

## TERROIR BRASILEIRO

### SÓ TEM AQUI

- Queijo do Serro:** Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Martelânica, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé e Serra Azul de Minas (MG).
- Truta:** Visconde de Mauá, Petrópolis, Teresópolis e Friburgo (RJ).
- Lagosta:** Praia Redonda, município de Icapuí (CE).
- Curimatã:** ovas de peixes típicos dos açudes de Seridó (RN).
- Queijo Canastra:** pé da Serra da Canastra. Tecnologia, clima, vegetação e tradição de quatro gerações (MG).
- Pirarucu:** Colônia de Mamirauá, que mantém projeto de manejo sustentável (AM).
- Licore:** Jenipapo, tangerina, abacaxi e maracujá de Viçosa do Ceará (CE).
- Rapadura:** Zona da Mata (PE).
- Goiabada:** A tradição das doceiras de Ponte Nova remonta às primeiras décadas do século XX (MG).
- Suínos:** Vale do Piranga, que comunga tecnologia com segurança alimentar e responsabilidade social (MG).
- Cabrito:** Comumente chamado de bode, da região de Quixadá (CE).
- Carne Serenada:** Montes Claros, carne curtida no sereno, a 1.200 metros de altitude (MG).
- Melancia e Melão:** Região semiárida de Icapuí (CE).
- Queijo Frescal:** São Gonçalo do Monte (MG).
- Café:** o arábico do Cerrado Mineiro, que cresce a mil metros de altitude (MG).

- Vôngole:** de Costa Branca (RN).
- Cachaça mineira:** Salinas, terroir perfeito para o cultivo da cana (MG).
- Cachaça fluminense:** Vale do Açúcar (RJ).
- Farinha-d'água:** do Parque do Rio Negro, comunidade de Bela Vista do Jaraquí (AM).
- Flor de Sal:** Salinas de Mossoró (RN).
- Mel:** Abelhas-canudo, néctar com alto teor de açúcar, acidez e aroma, de Amumaré (AM).
- Queijo de cabra:** Capril Genève, em Teresópolis (RJ).
- Caju:** Serra do Mel (RN).
- Tucupi e Goma:** Igarapé do Samaúma (AM).
- Cari:** peixe típico de Petrolina (PE).
- Fubá de milho:** de Amarantina e Itabirito, tradição de Moinhos D'Água (MG).
- Maniuara:** Cupim comestível, das proximidades dos afluentes Içana, Cubate, Uaupés e Tiquié (AM).
- Jambu:** em toda a Amazônia (AM).
- Arroz Vermelho:** Vale do Apodi (RN).
- Abelhas de Jandaíra:** mel típico da caatinga do Rio Grande do Norte (RN).
- Doce de laranja-da-terra:** Zona da Mata pernambucana (PE).
- Guaraná:** da comunidade indígena de Maués (AM).
- Farinha de mandioca:** Feira Nova, Lagoa de Taenga e Glória do Goiatá (PE).
- Vinho:** Vale do São Francisco (PE).
- Doce de leite branco:** Município de Afrânio (PE).
- Tambaquí:** projeto de pesca sustentável da Associação de Jaraquí (AM).
- Macadâmia:** Pirai (RJ).
- Camarão-branco:** Viveiros de Costa Negra (CE).



REPRODUÇÕES

CARAVANA para Mauá: atrás de trutas e pinhão



GUARANÁ: comunidade indígena de Maués, na Amazônia



BIA GUEDES

## PÃO DE QUEIJO

Entre as iguarias de terroir genuinamente verde-amarelo