



DIRETO DO RIO
À esquerda, a costela de tambaqui, peixe típico da região e um dos sucessos do menu do Banzeiro; abaixo, o catarinense Felipe Schaedler, à frente da cozinha da casa

Pirarucu com baião de dois

Dono do Banzeiro, em Manaus, Felipe Schaedler cria combinações inusitadas e ao mesmo tempo se dedica a descobrir novos ingredientes nativos

De dois anos para cá, um novo nome começou a ecoar no meio gastronômico nacional: o de Felipe Schaedler. O sobrenome alemão condiz com os olhos verdes e a tez clara do jovem chef, mas não dá indícios sobre a localização privilegiada da cozinha de seu restaurante, o Banzeiro. Sobre a trajetória profissional do catarinense radicado em Manaus quem diz mesmo é a *Lentinula raphanica*, nome científico que os ouvidos brasileiros hão de escutar bastante nos próximos anos – ao menos enquanto este cogumelo amazônico, em fase inicial de produção, não ganhar um apelido mais fácil.

O apoio à pesquisa de cogumelos comestíveis nativos no

Texto **Janaina Fidalgo**

Norte do País, conduzida pelo Inpa (Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia), tem ajudado a projetar Schaedler nacionalmente e a apontar outros horizontes para a cozinha de seu estabelecimento, ainda que ele saiba que transformar um restaurante regional bem-sucedido em um sofisticado é arriscado e, por enquanto, precoce.

“Quero ter uma cozinha autoral. Mas acho que isso ainda não cabe em Manaus. Enquanto esse dia não chega, pretendo melhorar e



Fotos: Divulgação; Janaina Fidalgo (grato espuma de castanha-do-pará)

Um passo à frente
Depois da Copa do Mundo, Felipe Schaedler pretende estrear seu menu degustação, oportunidade de mostrar seu trabalho mais autoral e incorporar ingredientes descobertos em suas pesquisas. “A Amazônia ainda guarda muitas surpresas. E a possibilidade de desvendar esses mistérios é, sem dúvidas, uma das minhas motivações”, diz. Entre as criações estão as saúvas sobre espuma de castanha-do-pará fresca, o torresmo de tambaqui e o jaraqui (peixe local) com ariá (batatinha nativa) e espinafre amazônico.

continuar o trabalho que venho fazendo no Banzeiro, com o compromisso de divulgar cada vez mais o Amazonas”, afirma.

Nascido em Maravilha, Santa Catarina, Schaedler mudou-se para Manaus aos 16 anos, quando os pais foram transferidos. Lá, a família montou o primeiro empreendimento, a pizzaria Di Fiori, em 2006. O negócio o fez trocar o curso de direito pelo de gastronomia. Sem muita proximidade com o assunto, foi aprender com os vendedores de produtos regionais e, em 2009, abriu o Banzeiro.

Extenso, o cardápio da casa está calcado em receitas triviais manauaras. A refeição começa,

IGUARIAS REGIONAIS
À esquerda, o ambiente do restaurante; à direita, espuma de castanha-do-pará fresca com formigas saúvas; e, abaixo, o famoso pirarucu amazônico, grelhado e temperado com flor de sal



obrigatória e deliciosamente, com um rico caldo de tambaqui – peixe de rio tradicional na região. Outra receita que faz sucesso por lá é o pirarucu parrilla, em que o pescado é grelhado e temperado com flor de sal, acompanhado de baião de dois, vinagrete e farofa. E não saia da casa sem provar o bolinho de tapioca, sobremesa feita com a fécula da mandioca e leite de castanha-do-pará. Frito, chega quentinho à mesa, crocante por fora e extremamente cremoso no interior.

Banzeiro Comida Amazônica.
R. Libertador, 102, Nossa Senhora das Graças, Manaus. T 92 3234 1621 / restaurantebanzeiro.com.br

Dicas gastronômicas
Por Felipe Schaedler

Tacacá da Gisela Barraca regional que serve o tacacá mais famoso de Manaus. Largo de São Sebastião, Centro Histórico de Manaus, próximo ao Teatro Amazonas. T 92 8801 4901

Barraca do Rosa Fica na saída do Aeroporto Internacional Eduardo Gomes, no sentido centro. É lá que compro algumas das frutas e sementes da região. Av. Torquato Tapajós, s/nº

Zefinha Bistrô Tem um bufê com pratos regionais, como o pirarucu de casaca e o caruru. R. Rio Purus, 29, Vieir Alves. T 92 3584 6365