



# paladar

paladar.estadao.com.br

## COMIDA DE HIPPIE

Kombucha, granola e leite de amêndoa deixaram as comunidades alternativas para ganhar o mercado.  
● Pág. 4



## O momento é PANC

As plantas alimentícias não convencionais – pangs – foram tema do evento 'A Amazônia descobre a Amazônia', que reuniu cozinheiros, cientistas, mateiros e lideranças de toda a região amazônica em Belém, para estudar, debater, trocar experiências e cozinhar

Roberto Smeraldi / BELÉM  
ESPECIAL PARA O ESTADO \*

Numa prévia do que será o futuro Centro Global de Gastronomia e Biodiversidade em Belém do Pará – lugar para intercâmbio e laboratório de cozinha, ideias e produtos –, um evento batizado de 'A Amazônia descobre a Amazônia' reuniu na semana passada um grupo de 22 profissionais entre cozinheiros, botânicos, mateiros, exploradores radicais, engenheiros do alimento e lideranças comunitárias de toda a região amazônica para um inédito e fascinante intercâmbio na cozinha. O encontro foi organizado pelo Centro de Empreendedorismo da Amazônia em parceria com o Instituto Atá e o Instituto Paulo Martins.

Foi quase um reality show em que os participantes conviveram por dois dias, cozinhando, conversando, discutindo, contando histórias e, às vezes, descansando. O público acompanhou ao vivo e pôde provar os pratos preparados de improviso pelos chefs Alex Atala, Felipe Schaedler e Ofir Oliveira, Pedro Miguel Schiaffino, do Peru, e o venezuelano Nelson Mendez, entre outros. Não havia programação, apenas a lista das plantas alimentícias não convencionais, as pangs, estrelas do evento.

Ocubiú – aquele delicioso primo do tomate e da berinjela – foi considerado planta alimentícia não convencional em Belém. Mas os peruanos e os amazonenses explicaram que o cubiú não seria classificado como tal na terra deles. Não por acaso o evento se chamava 'A Amazônia descobre a Amazônia'.

**Panc daqui e de lá.** Após uma avalanche de conhecimento científico, práticas tradicionais e processos culinários a respeito de mais de 50 folhas, flores, tubérculos, nozes, cogumelos, óleos e sementes, uma certeza: a panc da cidade não é a mesma da floresta, a do índio não é a do ribeirinho, a do venezuelano não é a do acreano.

Por sua vez, ninguém enxergava o não-convencional como um nicho peculiar, mas sim como o universo de uma diversidade formadora do território. Uma diversidade que engana ao parecer selvagem, mas na reali-

dade resulta de uma domesticação ancestral que, ao longo dos últimos 8 mil anos, selecionou na mata mosaicos de jardins comestíveis, entrelaçados com a natureza.

Nem a ciência possui as senhas necessárias para se nortear nesse labirinto. É quase impossível estabelecer laboratorialmente, por exemplo, se muitos cogumelos recém-descobertos são comestíveis. O único caminho é investigar se alguma população tradicional os consome.

**Difícil acesso.** Nesse cenário, os mateiros experientes envelhecem e nem sempre há jovens para substituí-los, enquanto as comunidades indígenas sofrem todo tipo de pressão. Torna-se assim mais difícil o acesso ao conhecimento que pode abastecer a evolução de nossa cozinha.

Por outro lado, também há muitas plantas sobre as quais há muito conhecimento em muitas áreas, menos o culinário: nesses casos, "não-convencional" é apenas seu uso na cozinha. Todos ficaram encantados com o talo da vitória-régia, cujo cumprimento chega a 4 ou 5 metros, uma espécie de aspargo de rio, delicado e macio, que pode ser facilmente manejado em volumes expressivos.

Muito além das plantas, a experiência de Belém mostrou quanto é instigante diversificar o formato dos eventos de gastronomia em modelos não-convencionais. Aulas e palestras permitem contar experiências, mas não formam um ambiente colaborativo e experimental. Já a integração em cozinhas-laboratório oferece aos cozinheiros a oportunidade de criar – com apoio presencial e embasamento de especialistas. Na cozinha improvisada no palco, uns discutiam o que fazer com a próxima panc enquanto os demais finalizavam o prato criado com a panc anterior. Todos na pressão de soltar uma degustação a cada meia hora e mesclando espantalho com português. Nada melhor do que a Amazônia para testar a inovação cosmopolita.

\* ROBERTO SMERALDI É COLUNISTA DO PALADAR, IDEALIZADOR DO CENTRO DE GASTRONOMIA DA AMAZÔNIA E UM DOS ORGANIZADORES DO EVENTO.

## A gênese do termo

Quem cunhou o termo pang foi o pesquisador Valdely Kinupp, que hoje vive nas redondezas de Manaus e cultiva muitas dessas plantas. Antes mesmo de publicar o livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) no Brasil* (ed. Plantarum, 2014), em parceria com Harri Lo-

renzi, Kinupp já havia estudado o tema em sua tese de doutorado na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em 2007. Foi ele quem lançou luz sobre plantas de várias partes do País que têm potencial alimentício e não eram nem vistas como alimento. / A.P.B



### Urtiga vermelha

Urtiga desperta desconfiança, mais ainda quando você descobre que as da Amazônia nem são parentes daquela comum no Sudeste. Eis que a urtiga vermelha (*Laportea aestuans*) virou base de pesto pelas mãos do chef Bruno Ferreira.



### Mamorana

Para alguns ela lembra uma noz, para outros uma castanha. Fato é que a mamorana (*Pachira aquática*) traz lembranças de amendoim com frescor e delicadeza, até aparecer um fundo de cacau quando degustada quente, como no caso do arroz criado pelo chef paraense Ofir Oliveira.



### Puxuri

Era só puxuri (*Licaria puxuri-major*), mas todo mundo que provou perguntava se havia também cravo, canela, anis, gengibre... Um aroma que parece conter muitos, de tão complexo. Deu um toque inédito ao produto da chocolateira paraense Luciana Centeno, que anunciou que passará a oferecer o chocolate regularmente.



### Cogumelos

Tremella, pleurotus, favolus, cookeina, auricularia... a despensa de cogumelos selvagens era uma festa de mistérios. Sob o atento controle da cientista Noemia Ishikawa, do Inpa, os cozinheiros concluíram o que os índios já sabiam: a melhor maneira de apreciá-los é misturar todos, pois os sabores se complementam.



### Peperômia

Há uma variedade de peperômia (*Peperomia pellucida*) formada por pequenas bolinhas, que dá nos troncos das mangueiras de Belém. Nas mãos de Alex Atala, gerou contrastes com a batata encrustada no pó de cogumelos dos índios yanomâmi.



### Caapeba

Basta escaldar rapidamente em água a folha da caapeba (*Piper peltatum*) e ela se torna um invólucro versátil e delicado, por seu tamanho e sua textura. Usada pelo chef Arturzão para enrolar charutos de arroz e carne moída, derrete na boca ao mesmo tempo em que segura firme o recheio.



### Vitória-régia

Firme e quase crocante, ao mesmo tempo macio: o longo talo da vitória-régia (*Victoria amazonica*) pode ser comparado a um aspargo, tanto pela textura quanto pelo sabor. Nas mãos de Roberto Smeraldi, foi passado no vapor e servido com morna sauce hollandaise.



### Cubiú

Uma salada quente-fria, agridoce, crua e cozida. Há milhares de variedades de cubiú (*Solanum sessiliflorum*) e os chefs Pedro Miguel Schiaffino, do Peru, e Nelson Mendez, da Venezuela, compuseram um prato com seus contrastes: desde as sementes confitadas até uma geleia instantânea com sua pectina.