

MESA AO VIVO BAHIA/



MESA BAHIA

Em grande estilo, o Mercado do Rio Vermelho, um ícone de Salvador, recebeu o Mesa Ao Vivo Bahia 2023. Durante dois dias, o público assistiu a aulas e aprendeu com os grandes chefs. Também participou de degustações de cachaças, de queijos e de café e, claro, aproveitou para fazer muitas compras em suas ricas barracas.

E, mais uma vez as diversas equipes de Prazeres da Mesa, trazem a melhor cobertura de tudo o que aconteceu na rica Bahia.

Aproveitamos para agradecer o apoio do governo do estado da Bahia, dos patrocinadores, chefs e profissionais e do público baiano, que sempre nos recebe com muito carinho. Confira nas próximas páginas tudo o que aconteceu no melhor evento do estado.



Realização:



MUNDO
MESA

PRAZERES DA
MESA
essência à gastronomia

Patrocínio Institucional:



EGG
EXPERIÊNCIA
GASTRONÔMICA
GOVERNAMENTAL

Apoio Educacional:



Estácio

Apoio

abrasel

Brasil
na Mesa

FERA
PALACE HOTEL
SALVADOR DA BAHIA

tres

WISH
HOTEL DA BAHIA



mmm
MERCADO DO
RIO VERMELHO



GOVERNO DO ESTADO
BAHIA



MERCADO DO RIO VERMELHO/

POR PEDRO MELO
FOTOS RICARDO D'ANGELO

CENÁRIO PERFEITO

O Mercado do Rio Vermelho, um dos templos da gastronomia em Salvador, foi o cenário perfeito para o Mesa Bahia 2023



Com 171 boxes com os mais variados itens de peixaria, carnes, hortifrutti, artesanato e praça de alimentação com diferentes tipos de culinária, o Mercado do Rio Vermelho recebeu em grande estilo as aulas do Mesa Ao Vivo Bahia 2023. Enquanto aprendiam técnicas e receitas, os participantes ainda podiam abastecer a casa com estilo, uma vez que o local oferece extensa gama de produtos diferenciados.

Também conhecido como Ceasinha, foi construído em 1973 pelo governo da Bahia.

Bem localizado e moderno, o Mercado do Rio Vermelho é um local que agrada os soteropolitanos e os turistas, pois oferece muita diversidade de alimentos para o dia a dia, como temperos, frutas, café, farinhas e azeite de dendê, por exemplo, assim como mantém empórios especializados em doces e cocadas típicas, castanha-de-caju e outras delícias.

Av. Juracy Magalhães Júnior, 1624 – Rio Vermelho, Salvador, BA





MESA AO VIVO BAHIA/ ADÉLIO BARBOSA

POR LUIZA PIRES
FOTOS ANTÔNIO RODRIGUES

CAFÉ E DENDÊ

A 3corações leva os participantes do Mesa Bahia 2023 em uma viagem sensorial com a lenda do café e a inovadora mistura de sabores na homenagem à Bahia

A degustação oferecida pela 3corações no Mesa Bahia 2023 não se manteve em simples goles de café, proporcionando uma experiência imersiva liderada pelo talentoso barista da marca, Adélio Barbosa.

Adélio compartilhou com a turma uma lenda fascinante sobre a descoberta do café. Reza a lenda que o café foi descoberto no século IX, nas terras altas da Etiópia. A história conta que um pastor chamado Kaldi notou que as cabras ficavam mais ativas quando comiam os frutos de certa planta. E quando ele decidiu provar esses frutos, também se sentiu com mais energia.

Adélio Barbosa destacou a complexidade do café ao explicar as duas árvores mães: a Arábica, considerada mais especial, e a Canéfora, mais comercial. E explicou que a popularização do café gelado, especialmente entre os grupos mais jovens, gerou diversas novas receitas e drinques, além do aumento no consumo do café mundial.

Em um gesto de homenagem à Bahia, Adélio preparou um drink gelado que captura a essência única da região. A combinação de café com azeite de dendê, xarope e licor de coco, limão, fumaça de canela, tônica e rum resultou em uma criação única, refletindo, nas palavras do barista, “a diversidade de sabores e influências que fazem da Bahia um lugar verdadeiramente especial”.



MESA AO VIVO BAHIA/ ANDRÉA RIBEIRO

POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

A ARTE DO RISOTO

Especialista em culinária italiana, a chef Andréa Ribeiro desvenda os segredos de um bom risoto

A frente dos restaurantes Mistura, em Salvador, a chef Andréa Ribeiro começou como a maioria dos cozinheiros, acompanhando o dia a dia da avó e da mãe, doceira e professora de arte culinária, respectivamente, no Rio Grande do Norte. Em 1989, mudou-se para Salvador e foi trabalhar em uma barraca de praia. Hoje, ao lado do sócio, Paolo Alfonsi, lidera uma equipe com mais de 40 profissionais e produz, diariamente, massas e molhos para os seus restaurantes, localizados na bela Itapuã, e no Contorno, ambos na Bahia.

Sua especialização aconteceu na Itália, no Italian Culinary Institute (Icif) – e na Escola Alma, o que veio a dar o toque mediterrâneo em sua cozinha baiana. “O risoto foi um dos primeiros pratos que aprendi a fazer na Itália, por isso tenho um carinho muito grande por esse preparo. Gosto também de sua versatilidade, pois as pessoas podem usar a criatividade e fazerem com o sabor que preferirem. Sempre digo que manteiga e parmesão de boa qualidade são os ingredientes essenciais para garantir a cremosidade e o sabor”, afirma Andréa.

Para mesclar com a cultura brasileira, a chef optou pelo creme de abóbora, pois o legume é muito consumido no Nordeste. Ela é temperada com ervas, azeite, sal e pimenta e assada no forno, antes de ser batida. “A abóbora dá um certo dulçor ao preparo, além de atribuir uma coloração linda e mais cremosidade. Optei também pelo camarão

e pelo presunto Parma, que eu trouxe para remeter ainda mais à Itália”, afirma.

Apesar de o risoto ser uma receita muito presente na mesa do brasileiro há bastante tempo, algumas dicas podem fazer com que seu preparo fique ainda melhor: “O amido do risoto também dá cremosidade, por isso é essencial mexer bastante, conforme acrescentar o caldo, que deve ser caseiro. Outro segredo é refogar bem o arroz e só entrar com o vinho quando ele estiver bem quente. Brinco que o vinho canta, porque quando o adicionamos à panela, ele faz aquele barulhinho gostoso”, diz, concluindo.



POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

AFROCHEFS

Culinária de Terreiro e bolo de família foi o que as chefs Bianca Oliveira e Mannu Bombom levaram para o Mercado do Rio Vermelho, em uma aula marcada por falas necessárias e desmitificações

Bianca subiu ao palco levantando varias bandeiras: “Sou soteropolitana, mulher de terreiro, mãe solo, lésbica e carrego todas essas bandeiras com muito orgulho. Empreendi por necessidade e resolvi usar a minha ancestralidade, as minhas experiências no terreiro e me descobri na gastronomia”. Assim se manifestou Bianca. Hoje, ela comanda o restaurante A Casa do Dendê, em Aracaju, e recebe os clientes em um ambiente que os “levam” para o terreiro. “Não trabalho com a comida só por dinheiro, eu acho que é algo de alma. Tenho planos para abrir outra casa em Salvador, daqui a dois anos, mas, por enquanto, estou aprimorando as minhas técnicas, porque ainda sinto que há muita resistência em relação ao meu tipo de culinária e que ainda é preciso abrir muitos caminhos”, afirma.

Bianca diz ainda que, na Casa do Dendê, faz um resgate da culinária ancestral, oriunda de terreiro e que seu sonho é colocar esse nicho da gastronomia em um outro patamar. Sendo assim, a receita apresentada foi o ipetê de Oxum, que representa fertilidade e celebração. “É um prato forte de Oxum, basicamente um pirão, feito com inhame e camarão seco defumado”, diz a chef.

O inhame é processado como um purê, após cozido, mas, nesse caso, com um pilão, muito presente no dia a dia de Bianca. A dica é cozinhar o inhame e só escorrer na hora de pilar, quando o re-

fogado já estiver pronto e ele for entrar na panela, para que não mude de cor. “Não faz diferença no sabor, mas sim na aparência da receita. Outro ponto é que o camarão seco defumado já é bem salgado, por isso não coloco sal nesse preparo”, afirma.

É claro que não poderia faltar o dendê, que entra para refogar a cebola e o camarão seco. “Dentro de um terreiro, a comida representa celebração, nos une com muita força. É um prato que traz muita prosperidade e fertilidade, além de ser muito fácil, rápido e saboroso. Pode ser servido com moqueca, que fica perfeito. Na montagem original, ele é servido em uma folha de concha, mas por ser difícil de encontrar, optei pela folha de bananeira. O refogado é colocado sobre

ela e decorado com o camarão seco inteiro e uma pimenta no meio. Esse preparo tem muita força, sabedoria e traduz demais as minhas raízes”, afirma Bianca.

MANNU BOMBOM

Na sequência, foi a vez de Mannuela Gomes, mais conhecida como Mannu Bombom, que presenteou a todos com uma receita muito especial para sua família: o bolo de aipim. “Minha mãe tinha o hábito de fazer bolos aos sábados, meu padrao plantava pés de aipim no nosso quintal. Foi um resgate da minha casa, da minha infância, que resolvi compartilhar. É uma receita de muito afeto, mas minha mãe fazia de um jeito mais simples. Ajustei as quantidades e acrescentei o queijo parmesão, por exemplo, que





acho que combina demais”, diz Mannu.

Neta e filha de cozinheiras, ela conta que cresceu na cozinha com elas e que amava colocar a mão na massa. Apesar de ser de Salvador, não foi na cidade que a carreira na gastronomia começou: “Aos 18 anos, meu pai me chamou para trabalhar na região metropolitana, na empresa dele. Passei algum tempo no setor administrativo e negava a gastronomia como profissão, pois meu pai achava difícil ter sucesso nessa área”, afirma. No Rio de Janeiro, quando foi morar com o marido, viu-se no final de um contrato corporativo e precisava de algo para fazer. “Peguei uma foto minha do carnaval, em que eu estava com um turbante e divulguei nas redes sociais:

baiana especializada em comida com dendê”. O sucesso estava feito. E Mannu, finalmente, ingressava na gastronomia. Isso foi em 2014. De volta à Bahia, já estava decidida a seguir nesse formato de aparecer nos eventos, “vestida de baiana” e cozinhando. Algum tempo depois, começou a fazer aulas-show, contando as histórias das receitas e ensinando o público a preparar tudo.

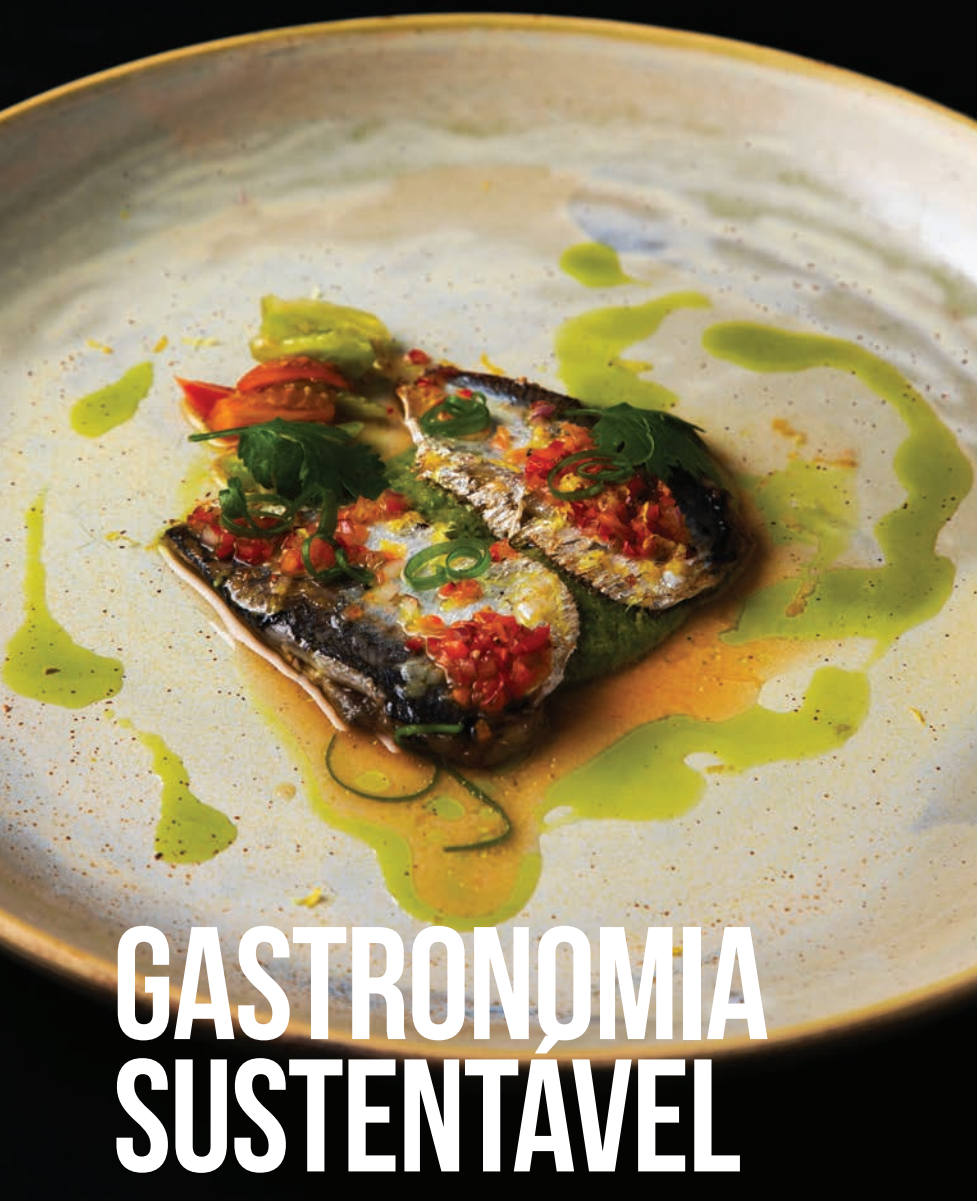
Para o bolo, Mannu diz que o aipim precisa ser ralado na parte mais fininha do ralador, dos que temos em casa mesmo, pois a textura fará toda a diferença. Além disso, o bolo de aipim, ao contrário da maioria, que leva fermento químico, você tem de saber temperar, para que ele fique com uma boa aparência e óti-

mo sabor. “O aipim suga bastante dos sabores, então é imprescindível dosar bem as proporções dos ingredientes, para não faltar e nem sobrar sabor”, diz.

Outra dica é usar o coco ralado natural, que deixa o bolo ainda melhor. “O aipim tem muito amido, o que deixa o preparo com muita liga, mais mole. Por isso, depois que você rala, é preciso colocá-lo em 500 ml de água e depois espremer bem, para tirar parte desse amido. Por fim, parece besteira, mas os 10 gramas de sal, fazem toda a diferença nesse preparo”, ensina Mannu. Para assar, duas temperaturas diferentes: “Ele vai ao forno de 1 hora a 1h30, de 180 °C a 200 °C. Após esse período, aumento para 230 °C, para dourar”, diz, concluindo.

MESA AO VIVO BAHIA/ CACO MARINHO

POR LUIZA PIRES
FOTOS RICARDO D'ANGELO



quilo desse peixe chega a custar às vezes meros 50 centavos, resultando em vendas apenas para evitar o desperdício da pesca.

Guiado pelos princípios fundamentais do Slow Food, Caco Marinho afirma a urgência de dar destaque aos agricultores, às marisqueiras e aos artesãos. “O chef pode preparar o prato, sair em revistas, na televisão, mas sem um bom ingrediente, não existirá boa comida”, enfatiza, sublinhando que a qualidade de uma boa refeição começa com ingredientes de qualidade. Para ele, é essencial valorizar todas as pessoas envolvidas na complexa cadeia de produção alimentar.

Caco faz um apelo pela descolonização das mesas brasileiras, incentivando a preferência por uma abordagem mais vinculada às tradições culturais do país. Ele defende a valorização dos ingredientes regionais como um ato de resistência contra a homogeneização global da culinária. Nas suas palavras, “é preciso deixar nossas mesas mais brasileiras”, em uma convocação para resgatar a identidade gastronômica nacional, celebrando a riqueza diversificada da produção alimentar local.



Caco Marinho compartilha seus saberes promovendo uma educação para o consumo, pautada na responsabilidade social e ambiental

Há mais de uma década de participação no circuito Mesa Ao Vivo, o chef Caco Marinho hoje é uma figura proeminente à frente do Instituto Ori, junto a outros chefs unidos por um propósito nobre: promover estudos, pesquisas, desenvolvimento social, educacional, cultural e turístico, com foco na ecogastronomia.

Caco compartilhou não apenas sobre projetos do Instituto, que buscam

uma educação renovada para o consumo, fundamentada em princípios de responsabilidade social e ambiental. Para isso, ele trouxe uma receita de papahe de maçambé, contando sobre a relevância, muitas vezes negligenciada, dos peixes nacionais pequenos e o inevitável descarte por falta de consumo.

“É um peixe muito comum aqui na Bahia, mas é injustiçado por ser pequeno”, diz Caco Marinho, e comenta que o

MESA AO VIVO BAHIA/ CAIO SOTER

POR LUIZA PIRES
FOTOS ANTÔNIO RODRIGUES

VALORIZAÇÃO DA BRASILIDADE

O chef Caio Soter incentiva a redescoberta das raízes culinárias mineiras



Responsável pelo restaurante Pacato desde a sua inauguração em 2021, o chef Caio Soter pôs em destaque a importância da cozinha mineira. Ele enfatizou ser essa cozinha uma parte fundamental de suas memórias, e o restaurante Pacato ter como missão preservar as raízes dessa tradição culinária, equilibrando o respeito pela herança gastronômica e a busca constante por inovação.

Ao abordar a síndrome de vira-lata, Soter refletiu sobre nossa tendência a valorizar mais o que vem de fora, expli-

cando que essa mentalidade pode ser rastreada até o período de colonização do Brasil. Ele enfatizou a importância de conter essa síndrome e reconhecer o valor intrínseco da culinária brasileira.

No decorrer do tempo, o povo mineiro percebeu que o verdadeiro tesouro não era o ouro roubado durante a colonização, mas sim a terra em que viviam. Soter salientou que a autenticidade da cozinha mineira está registrada nos cadernos de receitas familiares, e ressaltou a influência crucial das instruções transmitidas de geração em gera-

ção. Ele argumentou que, para os chefs brasileiros, é essencial desviar o olhar dos livros de gastronomia estrangeira e, em vez disso, buscar inspiração nos cadernos de receitas tradicionais.

“Nós, que trabalhamos com receitas no Brasil, devemos abandonar a prática de consultar incessantemente os livros de gastronomia da França, e direcionar nossa atenção para os preciosos cadernos de receitas de nossas avós”, afirmou Soter, destacando a necessidade de valorizar e preservar a rica herança gastronômica brasileira.

MESA AO VIVO BAHIA/ CARLOS ANUNCIÇÃO

POR CLÁUDIA ESQUILANTE

FOTOS RICARDO D'ANGELO E ANTÔNIO RODRIGUES



VIVA A NOSSA CACHAÇA

Carlos Anunciação é proprietário da Companhia da Cachaça, no Mercado do Rio Vermelho, em Salvador, e comandou uma deliciosa degustação

inaugurada há 22 anos, a Companhia da Cachaça começou no antigo Ceasinha, até chegar ao local atual. Sua loja possui 1.027 rótulos de cachaça de várias partes do Brasil. “Muitas pessoas não sabem que a maior parte das regiões do Brasil produz cachaças maravilhosas. Entre elas, Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, que nem preciso citar, e a Bahia na região da Chapada Diamantina”, diz Carlos. “Nós possuímos cachaças para todo gosto, porque cada região tem um *terroir* diferente, cada uma com seu próprio DNA. E porque a cana do Sul não é a mesma cana do Norte, outro diferencial é o manuseio de cada produtor, o que faz que cada uma seja diferente da outra”.

“Minha intenção nesta aula-degustação era mostrar que a cachaça mantém segredos a serem descobertos; cada uma é diferente da outra”, afirmou Carlos, que degustou sete tipos de cachaça, desde a de base, que é uma cachaça branca, que pode ser degustada com uma fruta, como o limão na caipirinha, até a envelhecida no bálsamo, que é uma madeira que não é muito comum e que agrega um valor diferenciado. Finalmente, um *blend* de três madeiras e outro de quatro madeiras.

As cachaças apresentadas durante a degustação foram:

- **MARIA BELA** — Uma homenagem que o produtor fez a sua professora na infância. Um *blend* envelhecido em três barricas (de carvalho, de amburana e de jaqueira), possui um amarelo límpido e sabor pronunciado.
- **SERRA DAS ALMAS** — “Até onde conheço é uma das únicas cachaças envelhecidas em garapeira, que é uma árvore encontrada somente na Chapada Diamantina”, disse Carlos. Ela é produzida desde 1998 na Chapada, é muito premiada, uma das primeiras cachaças orgânicas do Brasil. É amarelo ouro-claro, com aromas de especiarias.
- **PARAMIRIM PRATA BASE** — Pura, não é envelhecida em barril, descansa em tonel de inox. “Essa está entre as minhas preferidas. Quando eu a experimento viajo, me sinto no canavial, por causa do adocicado da cana”, diz o palestrante. Depois desse processo, o produtor trabalha sua receita. Para se produzir qualquer tipo de cachaça, a base precisa ser de boa qualidade.
- **MATRIARCA QUATRO MADEIRAS BRASILEIRAS** — Cachaça Premium de 42% de teor alcoólico. “Ela não tem o carvalho como a maioria das pessoas coloca, é um *blend* de amburana, bálsamo, jaqueira e louro canela”, afirma Carlos. Amarelo-ouro intenso, possui aroma frutado, com notas de baunilha, louro, canela, carvão e erva-doce. Envelhecida por quatro anos, um ano em cada madeira.

• **COMPANHIA DA CACHAÇA** – Marca da própria loja. “Por que companhia? Porque ninguém gosta de degustar cachaça sozinho, sempre se precisa ter alguém ao lado, por isso escolhi esse nome.” Blend de três madeiras, produzida pela Cachaçaria Caraguataí.

• **AMBURANA PARAMIRIM, TEOR ALCOÓLICO 40%** – Cachaça fácil de degustar, pode ser armazenada no freezer e servida gelada. Retro-gosto adocicado. Amarelo límpido. Com aroma discreto.

• **MATRIARCA BÁLSAMO** – Cachaça para degustador, por suas características únicas, diferenciadas. Mais seca, com aromas florais discretos.

• **JAQUEIRA** – O nome vem da árvore que produz a jaca. Da madeira da jaqueira se produzem os barris, nos quais são envelhecidas durante um ano as cachaças brancas de base. Não é fácil envelhecer cachaça na jaqueira. Hoje, existem duas ótimas cachaças envelhecidas na jaqueira, a Paramirim e a Matriarca. Ela é uma cachaça mais oleosa, com boa persistência de sabor.

BATE-BOLA

Prazeres da Mesa – No passado, a cachaça era pouco valorizada, como você mesmo comentou durante a degustação. Como você enxerga a evolução do produto?

Carlos – Tenho uma história pessoal fantástica sobre a cachaça, que demonstra um pouco essa evolução. Há mais ou menos 20 e poucos anos, eu não gostava de cachaça. Chegava a ser certo preconceito. Eu costumava ver meu avô e meu pai, não degustando cachaça, e sim bebendo. E eu mantinha uma resistência muito grande contra o produto. Na época, eu só degustava um bom uísque. Até que um amigo – profundo conhecedor do assunto – me disse que eu estava enganado, que a cachaça era muito boa. E que o meu problema não estava na bebida e sim no fato de o meu pai e meu avô beberem e não degustarem. E que eles deviam beber um produto de má qualidade. Argumentei que, mesmo assim, eu não gostava. Ele, então, pacientemente, me trouxe duas garrafas de cachaça e me serviu em taça. Fez todo o serviço, me fez cheirar, abrir o buquê e, quando eu finalmente degustei, não acreditei que aquilo fosse cachaça. Naquele momento, eu me permiti conhecer. Resumindo: desde então, aprendi a gostar muito de cachaça e me tornei um grande defensor dela. Hoje, até as mulheres são experts no assunto e grandes compradoras em minha loja. O que no passado era tido como bebida de homem, hoje é dividido meio a meio entre homens e mulheres. O preconceito diminuiu drasticamente, eu vendo muito no Dia das Mães e Dia dos Namorados. Filhos e namorados compram para presentear suas mulheres. Outro ponto além da excelente qualidade que hoje em dia as cachaças brasileiras alcançaram é a apresentação – rótulos e garrafas especiais estão disponíveis nas prateleiras. Antes, havia boas cachaças, mas,



se vendiam à beira do alambique, em garrafas de vidro simples. Com o passar do tempo, foram sendo agregados valores e os produtores conseguiram também administrar a área de venda com maestria. Por exemplo, tenho uma garrafa em minha loja que mantém um pequeno diamante incrustado na garrafa, ela custa 12.000 reais, e eu vendo bem. Hoje é chique presentear-se alguém com uma boa cachaça. Tudo isso faz parte dessa evolução de mais ou menos 20 e poucos anos.

Foi nessa época que você resolveu montar uma loja de cachaça?

Na época, eu tinha uma loja de polpa de frutas, e esse amigo na semana seguinte me trouxe uma caixa de cachaça e colocou na minha prateleira e me disse para vender. Quinze dias depois, eu já tinha vendido tudo. Daí, comecei a conhecer, a estudar e a degustar cachaça. Viajei para vários lugares e participei de muitas feiras. Fui acrescentando rótulos do Brasil todo em minha loja, e em pouco tempo deixei de ser um comerciante que vendia polpa de frutas e virei uma loja especializada em cachaças que se transformou em referência na Bahia. Não apenas pela diversidade, mas, pelo cuidado que temos na escolha dos produtos que vendemos e no atendimento diferenciado aos clientes. Fazemos questão de orientá-los na hora da compra. Nossa cachaça, hoje, está entre os melhores destilados do mundo e fazendo muito sucesso. Isso me faz muito feliz, de ver um produto brasileiro ser aplaudido e consumido em vários países. Tenho 65 anos e eu me imagino com 80 em minha lojinha, degustando cachaça com os meus amigos. (risos)

EMPREENDEDORISMO NA GASTRONOMIA

Celso Vieira compartilha sua inspiradora jornada, desde as dificuldades iniciais na gastronomia até o sucesso do grupo Pasta em Casa

No Mesa Ao Vivo Bahia, Celso proporcionou uma palestra inspiradora, desvendando os segredos de empreender na gastronomia e perseguir os sonhos com determinação. Nascido em São Paulo, mas escolhido pela Bahia, como gosta de ressaltar, Celso atua há mais de três décadas na cena gastronômica, trilhando caminhos como *restaurateur*, chef de cozinha e professor de gastronomia.



Em 2012, ele abriu o Pasta em Casa, um local que fabrica e serve massas artesanais, pizzas assadas a lenha, molhos e outras iguarias italianas. Em março de 2023, o grupo Pasta em Casa expandiu, inaugurando a segunda unidade em Alphaville I, mas conta que não foi um caminho fácil e exigiu muito estudo.

Em um relato reflexivo sobre as transformações no decorrer dos anos, Celso compartilhou as dificuldades que enfrentou ao ingressar na gastronomia. Há 30 anos, a realidade era desafiadora para quem não dispunha de recursos financeiros, e a ausência de cursos específicos no Brasil tornava a entrada na área uma jornada ainda complicada. “Antigamente, você precisava vir de uma família rica e ir estudar na Europa. Não era algo acessível a todos”, afirma Celso.

A palestra foi enriquecida pelo relato pessoal de Celso, que destacou a necessidade de ir além da glamourização frequentemente associada à gastronomia. Ele ressaltou a importância de colocar as mãos na massa, literalmente, enfatizando que o verdadeiro sucesso na gastronomia está na jornada, no aprendizado diário e na paixão pelo trabalho árduo.

Ele compartilhou a visão de que, para alcançar o sucesso, é essencial conduzir uma pesquisa aprofundada e realizar um trabalho de campo consistente. “Não basta ter uma massa de pastel incrível, uma receita de sua avó, se você usar um queijo de baixa qualidade. Isso compromete toda a experiência”, diz Celso, ilustrando a importância da atenção aos detalhes na construção de uma oferta gastronômica.

Um dos pontos altos da palestra foi a ênfase de Celso na necessidade de um plano sólido de negócios ao embarcar no empreendedorismo gastronômico. Ele destacou que é crucial compreender os fundamentos do negócio, incluindo aspectos financeiros, mercado-alvo e diferenciais competitivos. Celso guiou a plateia por uma reflexão prática sobre como transformar a paixão pela gastronomia em um empreendimento sustentável.

Ao final, Celso ofereceu uma visão realista e pragmática do mundo da gastronomia, inspirando aqueles que almejam trilhar o caminho empreendedor nesse setor desafiador.



MESA AO VIVO BAHIA/ DANILLO AMARAL

POR LUIZA PIRES
FOTOS RICARDO D'ANGELO



RAÍZES NA MESA

O chef Danillo Amaral emociona ao entrelaçar as tradições do sertão e a riqueza do mar

O Chef e proprietário do restaurante Maroca, Danillo Amaral compartilhou não apenas seus pratos, mas também uma narrativa sobre suas raízes. Seu restaurante é uma singela homenagem a sua avó, dona Maria d'Ajuda, afetuosamente conhecida como Maroca. Para Danillo, a cozinha é mais do que uma ação, é uma herança de sabores.

Crescendo em um ambiente em que a cozinha seria o coração de seu lar, o chef absorveu conhecimento observando seu pai, a mãe e a avó cozinhando. Sua vocação para a culinária floresceu em meio aos aromas reconfortantes dessas cozinhas, despertando sua curiosidade pelos segredos por trás de cada prato.

Durante sua aula, a estrela foi o baião de dois com frutos do mar e polvo caramelizado no melaço de cana, que trouxe para os participantes o tema de sua palestra “Sertão e Mar”. O chef explica que para ele existe uma harmonia única entre

o mar e a terra, e conta que polvo caramelizado no melaço de cana, em sua opinião, traz uma complexidade única por meio da mistura agri-doce.

Danillo Amaral compartilha uma narrativa gastronômica que vai além do paladar, criando a cada garfada uma viagem às suas memórias afetivas. “Toda a minha base da cozinha vem da minha avó – eu dou meus toques e modifico muita coisa, mas a base vem desse toque afetivo e do que aprendi”, comenta ao dizer como a comida pode ser uma ponte entre o passado e o presente.



MESA AO VIVO BAHIA/ FABRICIO LEMOS E LISIANE AROUCA

POR ELIEZER SANTANA JR.
FOTOS ANTÔNIO RODRIGUES



NOSSAS HERANÇAS

Os chefs Fabricio Lemos e Lisiane Arouca mostram, em meio a seus ingredientes, a história da Bahia

Responsáveis pela cozinha do Fera Palace Hotel, um dos hotéis renomados no Centro de Salvador, que fica na Rua Chile – a primeira rua do Brasil –, os chefs Fabricio Lemos e Lisiane Arouca também comandam o Origem, aclamado como um dos melhores restaurantes da cidade.

Eles começaram a aula do Mesa Bahia 2023 afirmando que vêm fazendo um trabalho para melhor entender o estado da Bahia e como é o baiano. A ideia seria valorizar mais o estado, já que normalmente se dá mais valor ao que vem de fora. “Trazer a cozinha de origem para entender melhor nossas heranças. Dessa forma se consegue revisitar o passado e trazê-lo para os dias de hoje por meio de receitas contemporâneas”, destacam Lemos e Arouca.

Os chefs apresentaram duas receitas: o caldo de pinaúna e o bolinho de mugunzá, com recheio de pudim e molho de tamarindo.

No início da preparação da primeira receita, o caldo de pinaúna, o chef Fabrício Lemos se emocionou e afirmou que os ingredientes que ele usou ali fazem parte da base de pelo menos 70 pratos que ele prepara todos os dias na cozinha que comanda. “Esse caldo faz sucesso como entradinha nas refeições”, afirma Lemos.

Ele inicia a receita afirmando que o sarnambi, também conhecido como tarioba, é o principal elemento de seu prato. O sarnambi é um molusco bivalve que pode ser encontrado na areia, no mangue ou em meio às pedras, no litoral brasileiro.

Ele também preparou leite com base em um fruto chamado licuri, que pode ser encontrado em pequenas palmeiras chamadas licurizeiros, no interior do estado. Ele usou água morna e licuri torrado para produzir o leite. Dentro de uma pinaúna, ele colocou o caldo e finalizou a receita com a espuma de licuri, afirmando que os licuris utilizados na receita são de origem de uma cooperativa do interior da Bahia.

A segunda receita, foi o bolinho de mugunzá com recheio de pudim e molho de tamarindo. Lisiane, que cresceu na cidade de Amargosa, interior da Bahia, e estava à frente da preparação dessa iguaria, afirmou que supervaloriza a confeitaria brasileira.



“Ele pode ser comido quente ou frio. Ele tem uma roupagem mais de sobremesa por estar caramelizado”, diz Arouca. Na montagem do prato, coloca-se o bolinho em cima do quindim e algumas gotas da geleia de tamarindo ao redor do bolinho.

Eles finalizaram a aula afirmando que o prazer coletivo é muito maior que o individual. “Os prêmios passam, mas a satisfação que tem muitas vidas sendo beneficiadas pelo nosso trabalho é o nosso verdadeiro prêmio”, afirmou a chef, já que o licuri acaba sendo um verdadeiro tesouro para muitas famílias que vivem disso. “Gastronomia são vidas e dar emprego para as pessoas é uma grande motivação para o meu coração”, disse Arouca, finalizando.

MOQUECA PARA BAIANO

Heaven Delhaye é “do mundo” e, por onde passa, esbanja carisma, educação e muita técnica. Sua passagem pelo Mercado do Rio Vermelho, em Salvador, não foi diferente

Dedicada, estudiosa e muito focada. À frente de quatro restaurantes no Rio de Janeiro – o D’Heaven, duas unidades do Heaven Cuccina e o Nonna Per Heaven – e com o quinto engatilhado, para abrir em São Paulo, não teria como ser diferente. Filha de pais europeus, a mãe francesa e o pai português, Heaven cresceu em uma comunidade religiosa, muito fechada, na qual só se falava inglês. “A Família” como é chamado o grupo, tem sede pelo mundo todo, o que fazia com que vivessem sempre viajando. Talvez, por isso, ela tenha construído esse espírito livre e aventureiro, que deixa marcas por onde passa.

Participante da terceira temporada do programa *MasterChef*, exibido pela Band, ela foi recebida com muito entusiasmo no Mercado do Rio Vermelho, em Salvador, e formou uma enorme fila de fãs, que queriam uma foto. Quem esteve presente aprendeu a preparar a sua versão de moqueca: “Meu intuito não é ensinar o baiano a fazer moqueca, mas, sim, fazer uma homenagem. Quando soube que daria aula aqui, pedi fotos do mercado, pesquisei e optei por um preparo em que eu pudesse comprar todos os ingredientes aqui, para valorizar os

comerciantes e o produto locais”, afirma a chef.

Especialista nas culinárias francesa e italiana, ela usou e abusou de suas técnicas, para obter um prato com muita potência: “Eu preparo uma bisque, com ingredientes cortados grosseiramente, pois a minha ideia é extrair todo o sabor deles. Uma colher de molho de tomate e um pouquinho de cúrcuma fazem toda a diferença na cor. Deixo um caldo bem potente, porque essa potência é o que me vem à cabeça quando penso na gastronomia baiana. No lugar do vinho branco, por estar na Bahia, optei pela cachaça”, diz.

Nas moquecas tradicionais, o camarão entra cru no molho, mas, nesse caso, Heaven sugere selar, rapidamente, para ter um sabor mais caramelizado e intenso. “Tirando o polvo, acredito que para o cozimento dos frutos do mar, menos é mais, pois eles perdem o ponto”, afirma.

Para finalizar, Heaven coloca a banana-da-terra, que precisa ser bem madura, para ter mais dulçor. Ela é dourada na gordura do coco, para ter ainda mais do caramelizado. “Uma ótima dica é fazer só com a banana-da-terra, fica um prato mais econômico e vegetariano”, diz a chef.





MESA AO VIVO BAHIA/ ÍCARO ROSA

POR LUIZA PIRES
FOTOS RICARDO D'ANGELO

PELAS FEIRAS E MERCADOS

Ícaro Rosa resgata memórias e sabores em uma salada que celebra a cultura de mercado



Na atmosfera envolvente do Mesa Bahia 2023, Ícaro Rosa, chef do restaurante Jiló, apresentou uma salada de batata com rosbife e caldo de mocotó, um tributo emotivo à sua mãe e uma jornada pelas feiras e mercados que marcaram suas viagens pelo Brasil.

À frente do Jiló, Ícaro não se limita a ser apenas chef, é também um entusiasta incansável do aprendizado e da transmissão de conhecimento. Durante sua aula, ele compartilhou a convicção de que a preservação de técnicas culinárias é crucial, e o Mercado Rio Vermelho serve como um tesouro de histórias entrelaçadas com métodos e receitas que resistem ao teste do tempo.

“Existem preparos que, se não forem repassados, se perderão, e isso já está acontecendo com muitas técnicas aqui no Brasil”, destaca Ícaro, refletindo sobre a urgência de preservar e transmitir as tradições culinárias únicas do país. Seu compromisso com a preservação dessas técnicas se manifesta na escolha cuidadosa de ingredientes frescos e sazonais.

A busca incessante por ingredientes tipicamente regionais é mais do que uma preferência gastronômica para Ícaro Rosa, é uma declaração de apoio à agricultura familiar e uma maneira de garantir a mais alta qualidade em seus pratos. Ao estimular o uso de produtos locais, Ícaro busca contribuir para o fortalecimento da comunidade e da identidade culinária regional.

Nas palavras de Ícaro, cada prato é uma narrativa, e sua missão transcende a culinária, estendendo-se ao resgate e à preservação da riqueza dos sabores brasileiros.



ACRESCENTE
SUSTENTABILIDADE
AOS SEUS NEGÓCIOS.



GÁS CANALIZADO **BAHIAGÁS.** **FAZ BEM PRA** **TODO MUNDO.**

Você sabia que o Gás Canalizado da Bahiagás é menos poluente que o GLP, aquele dos botijões e das centrais de gás que é conhecido como gás de cozinha?

Por isso, quando você escolhe o Gás Canalizado da Bahiagás pra o seu negócio, está escolhendo também preservar o meio ambiente. É menos emissão de carbono na natureza e mais qualidade de vida pra todo mundo.

USOS E VANTAGENS DO **GÁS CANALIZADO** **NO COMÉRCIO**

Cocção, aquecimento de
água e climatização.

Fornecimento contínuo e
pagamento após o consumo.

Mais espaço e segurança, pois
dispensa o armazenamento
em botijões.

Melhor rendimento
dos equipamentos.

Praticidade, segurança e
assistência técnica 24 horas.

Menos poluente.

SAC: 0800 071 9111
www.bahiagas.com.br

Aponte seu
celular e calcule
a redução de
emissão de CO2



MESA AO VIVO BAHIA/ JADSON NUNES

POR LUIZA PIRES
FOTOS RICARDO D'ANGELO



MARISCADA BICENTENÁRIA

Jadson Nunes celebra a independência da Bahia resgatando a história e os sabores da mariscada

Durante sua participação marcante no Mesa Bahia 2023, Jadson Nunes, chef titular do 705 Restaurante e Bar, não apenas celebrou a rica culinária baiana, mas também buscou homenagear o bicentenário da independência do estado. Em meio aos sabores e aromas da produção de seus pratos, ele destaca a importância de preservar a história e a cultura locais, ressaltando a necessidade de proteger as tradições contra a influência estrangeira.

Jadson enfatiza um capítulo pouco

conhecido, mas fundamental, da história baiana: a contribuição das marisqueiras na luta contra as tropas portuguesas durante a independência. Ele compartilha a história notável de Maria Felipa de Oliveira, também conhecida como a Heroína da Independência da Bahia, cujo papel corajoso ecoa nas panelas e sabores da mariscada.

O arroz de mariscada com filé de pirarucu, que Jadson apresentou, não é apenas um prato saboroso, mas uma celebração dos ingredientes regionais do país. A inspiração para sua paixão pela culinária vem de suas raízes, especialmente de seu pai, instrutor do Senac, cujo trabalho despertou em Jadson a faísca de interesse pela gastronomia. “Quando visitava o meu pai no trabalho ficava observando as pessoas de branco e chapéu na sede da instituição”, diz Jadson. “Ver aquilo era empolgante”.

Nascido em Salvador e criado em Canavieiras durante grande parte de sua infância, Jadson traz consigo a autenticidade da cozinha regional. Sua experiência inicial na cozinha foi moldada pelos dias passados cozinhando na roça, uma herança que ele carrega e valoriza em cada prato que cria.

“Temos de preservar nossa história e cultura, não podemos deixar tudo que vem de fora tomar conta e apagar nossas raízes”, afirma o chef, enquanto destaca a importância de preservar a rica herança gastronômica da Bahia para as gerações futuras.



ANTENA 1

**ANTENA 1,
O MAIOR ALCANCE
CONSOLIDADO
NO HORÁRIO NOBRE
DA MANHÃ.**

2.079.452
ouvintes únicos

FONTE: Kantar Ibope Media Extended
Dez/23 | Estudo conta com 55 emissoras
no Brasil | Todos os dias | 05h às 12h

antena1.com.br

MESA AO VIVO BAHIA/ KAFE BASSI E DANTE BASSI

POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO



DUPLA PERFEITA

Kafe e Dante Bassi são perfeição em todas as áreas, desde o cuidado familiar até a cozinha autoral que executam em seu restaurante, o Manga

Lembra aqueles filmes românticos, em que a mocinha está longe de casa, se apaixona e muda sua vida inteira? Kafe e Dante Bassi poderiam estrelar um desses. Do mesmo jeito que o mocinho é igualmente incrível e, juntos, formam aquele casal de botar inveja em qualquer outro, tanto na área pessoal, quanto na profissional. O Manga, restaurante que o casal comanda com maestria, em Salvador, tem cinco anos, mas a parceria deles começou em 2013, quando

trabalharam juntos no D.O.M, do chef Alex Atala, em São Paulo.

Depois de uma temporada na Europa e do nascimento do primeiro filho – hoje, são quatro –, decidiram tirar do papel o sonho de ter o próprio restaurante: “Já tínhamos esse sonho, mas queríamos um espaço em que pudéssemos criar os nossos filhos, levá-los para dentro da cozinha, enquanto trabalhávamos, para ter mais liberdade. Olhamos na Alemanha, na cidade natal de Kafe e em Salvador, pois

precisávamos estar perto dos nossos pais. Enquanto ainda estávamos na Suíça, os meus pais acharam um ponto por aqui e tocávamos a obra a distância”, diz Dante.

“Nossa cozinha é um reflexo dos nossos gostos, bem autorais. Usamos produtos de *terroir* da Bahia, sem necessariamente ser de comida baiana. Acho que depois de cinco anos, conseguimos criar nossa identidade e produzir pratos logo reconhecidos pelas pessoas, como criação do Manga”, afirma Kafe.



Para o Mesa Ao Vivo, a dupla optou por clássicos do Manga: “Nossa cozinha vem a ser muito difícil de se reproduzir em casa, pois nós nos preocupamos muito com a técnica e a estética dos pratos. Simplificamos um pouquinho essas receitas, mantendo o conceito principal. São dois clássicos do restaurante, que se encaixam no tema “comida de mercado”, proposto pelo evento”, afirma Dante.

O fumeiro de short rib Duroc foi o preparo escolhido por ele, por ser um corte típico do Recôncavo Baiano. Ele é acompanhado de guarnições bem tradicionais, o vinagrete com pimenta-de-cheiro e o purê de aipim. “A parte mais complicada é a de defumar a carne. Você precisa de uma caixa fechada, com um pouquinho de carvão e pó de serra. De resto, basta marinar o fumeiro em uma salmoura e, depois de defumado, grelhar”, diz o chef.

Ele ressalta que o vinagrete é muito próximo do original, com partes iguais de tomate e cebola, mas que a diferença é que puxam bem na pimenta-de-cheiro, ou pimenta-doce, como é conhecida na Bahia: “A dica é cortar todos os ingredientes bem pequenos, para ficar mais harmônico e também focamos bastante no sabor da pimenta-doce. Com as aparas da pimenta, fazemos um óleo, que entra no lugar do azeite, além do suco de limão e do vinagre. Também tempero com coentro, que finaliza com maestria o preparo”.

Para o purê de aipim, basta tirar a fibra do meio, após o cozimento, e seguir



a receita tradicional. A única coisa é que ele é batido no liquidificador, preferência pessoal de Dante, para que fique mais liso e mais líquido do que o espremido.

Assim como no Manga, ficou a cargo de Kafe preparar a sobremesa, picolé de caju. “Desde o lançamento, o picolé de caju nunca saiu do cardápio. No Manga, gostamos de apresentações lúdicas e diferentes, pois a sobremesa não costuma ser necessária, então você tem de ganhar o cliente. Faço vários picolés, mas acredito que o de caju seja o mais emblemático”, afirma a chef.

Ela explica que não conhecia caju, antes de chegar a Salvador e que percebeu o alto consumo de sorvete na cidade. “Achei interessante o modo como as pessoas comem caju, segurando a castanha, o que me remete a um palito de picolé. Assim começou a ideia desse preparo. Escolho um caju bem maduro, para ter mais suco, e reservo a castanha, que vai servir de base.” A castanha deve ser bem fresca. Kafe explica que é preciso abri-la, para fincar um palito de sorvete e, depois, ela é reservada por uma semana, para secar.

Com o suco do caju, coado, ela prepara uma calda, com anis-estrelado, cravo e a fava de baunilha. Entra também com o ágar-ágar, misturado com um pouquinho do suco de caju para dissolver, e o quanto seja necessário de açúcar. Esse creme vai à geladeira, para endurecer e, depois, é batido no mixer.

O urucum é utilizado para colorir naturalmente o chocolate branco e ter uma cor parecida com a do caju. Se não tiver o fresco, pode ser o urucum em pó ou em semente. Basta aquecer e adicionar óleo de coco sem sabor. O chocolate deve ser dissolvido nesse líquido. Como o picolé é servido frio, não há necessidade de temperar o chocolate.

Para a montagem, Kafe usa uma forma de silicone, em formato de caju, que ela mesma fez. “É preciso encher até o topo com a mistura de chocolate e depois virar, para quando gelar, obter uma casquinha bem fina. Na sequência, entra com o parfait (mousse) e coloca 2/3, para completar com o caldo de caju. Depois, leva para congelar e desforma. Não é tão simples, mas tem um resultado incrível”, diz, concluindo.

VAMOS DE BOLINHO

Katia Barbosa, chef e apresentadora, até tenta fugir das receitas de bolinho, mas as pessoas não deixam e sempre esperam que ela invente mais um



Seu bolinho de feijoada, servido no aclamado Aconchego Carioca, no Rio de Janeiro, transformou Katia Barbosa na rainha dos bolinhos. Ela já até perdeu a conta de quantos criou antes e depois dele, mas o fato é que seus clientes e fãs esperam e cobram dela a próxima criação da fritura. “Teve uma época no Rio de Janeiro que todos os estabelecimentos precisavam ter bolinhos, as pessoas pro-

curavam muito. Essa onda diminuiu um pouco, mas em cardápios de bar, é de lei. Eu acho que é o jeito de comer do carioca, em pé, no balcão, algo mais rápido. Eu já parei de contar quantas variações de bolinho já fiz na vida, mas tudo é motivo para fazê-los. Já teve de grão-de-bico com bacalhau, de bobó, de vatapá, de arroz, de rabada, de virado à paulista, ufa, são muitos”, afirma a chef.

É claro que, em sua aula, ela não decepcionaria e aí vai mais um bolinho para a conta: de jiló com linguiça defumada. “O baiano e o mineiro sempre me intimidam, porque cozinham muito bem, então quebrei um pouquinho a cabeça para saber o que eu faria. Queria algo que os baianos curtissem, mas que não tivessem muito o hábito de consumir. Acabei chegando no jiló. Ele é fonte de proteína, tem muita fibra, e aprendi, aos poucos, a consumi-lo. Hoje eu amo”, diz Katia.

Para quem ainda torce o nariz para esse fruto, por causa de seu amargor, a chef ensina: “O importante é tirar a casca e deixar de molho em água com sal, por pelo menos 15 minutos. Depois, basta secar e seguir a receita. Quanto mais tempo de molho, melhor. Aprendi com o Claude Troisgros uma receita incrível. Depois de seco, ele frita no azeite, tempera com mel, balsâmico, tomilho e alecrim. Zero amargor e é outra maneira de colocar o jiló na nossa dieta”.

A linguiça é preparada na frigideira, com alho, cebola e temperos desidratados, que, segundo Katia, vêm a ter mais sabor do que o fresco. Nessa receita, ela ainda evitou o uso de farinha de trigo, substituindo pela de mandioca, pois acredita que as pessoas estejam em busca de uma alimentação mais saudável. Ela entra no fogo, com a linguiça e o quiabo, para já dar liga, mas com cuidado para não virar farofa. Tem de ficar bem cozido, para que a farinha solte todo o amido.

O empanado também pode ser feito com goma de tapioca, no lugar do ovo, basta colocar uma colher (sopa) de tapioca, para duas xícaras bem cheias de água. É preciso cozinhar até que ela dissolva e atinja uma consistência bem próxima à da clara de ovo, como se fosse um gel. “Nesse ponto, é só correr para o abraço. Passe os bolinhos nesse gel, na farinha Panko – que deixa a fritura muito mais crocante – e frite em óleo bem quente”, afirma.



SABOR DE SUSTENTABILIDADE

O chef Kaywa Hilton conta sobre sua jornada de 15 anos com o peguari



Há 15 anos, Kaywa Hilton iniciou uma jornada em busca de seus sonhos, trazendo consigo uma bagagem repleta de conhecimentos adquiridos em experiências pelo mundo afora. Esse caminho o conduziu a uma missão que vai além da culinária: sustentar 200 famílias de realidade humilde, por meio de um produto singular, o peguari.

Esse fruto do mar de altíssimo nível tornou-se não apenas a matéria-prima de suas criações gastronômicas, mas também o meio de subsistência para comunidades que dependem dessa renda. Um trabalho que se destaca não apenas pela qualidade do produto, mas também pela consciência ambiental, refletida em cada etapa do processo.

O chef compartilhou seu conhecimento ao preparar um prato que destaca o sabor único do peguari: o pastel de vento, com vinagrete de peguari. Com maestria, ele extrai o fruto de sua concha com uma pinça e o transforma em um picadinho saboroso.

A receita ganha vida com a adição de ingredientes que ressaltam os sabores regionais: pimenta doce, pimenta-de-moça, banana-da-terra picada, cebola-roxa e coentro. Para a marinada, o chef incorpora suco de 2 limões e sal, realçando ainda mais a complexidade de sabores.

O processo de preparo inclui uma etapa única: o banho-maria invertido. Em água morna com sal, banha de porco

e cachaça, a cocção é aprimorada, para garantir uma crocância excepcional. Após o cozimento, o pastel é resfriado no gelo, revelando a maestria técnica do chef.

Ele ainda destaca a importância do descanso da massa, conhecido como “descanso do glúten”, antes de deixá-la repousar na geladeira. Ao fritar, o chef utiliza a técnica de regar, conferindo ao pastel a leveza característica dos pastéis de vento.

No mantra “o simples e bem-feito não tem jeito”, Hilton não apenas compartilha uma receita excepcional, mas também ressalta a essência de sua abordagem culinária, baseada na valorização dos ingredientes locais e no cuidado artesanal em cada preparo.



INFLUÊNCIA INDÍGENA

O resgate da moqueca de folha por meio da memória da chef Leila Carreiro

“**M**inha missão é resgatar a cozinha da Bahia, que caiu em desuso.” Quem citou essa missão no início da aula do Mesa Bahia 2023 foi Leila Carreiro, chef do restaurante Dona Mariquita, que funciona há 18 anos. Atualmente, o restaurante ganhou mais um estabelecimento parceiro na região das docas, em Salvador. “A doca é significativa para mim porque foi ali onde tudo começou. Onde chegavam os saveiros que vinham da região do Recôncavo Baiano e abasteciam a cidade de Salvador durante os séculos XIX e XX”, completa a chef que conta um pouco da história da cidade e da culinária da região.



“Quando comecei, o restaurante fazia comida de feira, como sarapatel, rabada e feijoada. Depois, conheci a cozinha baiana de matriz africana, que leva dendê, deriva dos terreiros, está presente no nosso cotidiano e nós a incorporamos”, diz Leila, como uma descoberta incrível.

Ela afirma que, apesar de uma comida simples, as pessoas perderam a mão. Por causa disso, a chef começou a estudar sobre o assunto. Ela também afirma que normalmente tais comidas são identificadas pela mãe e pela avó, mas que nós não conseguimos perceber. “Patrimônio é a nossa história, que a gente pode não saber, mas ela vem. Se você nunca fez uma moqueca, não importa! Vai sair uma moqueca. O importante é usar os ingredientes de preparo. Marisco, peixe, dendê, cebola, pimentão, leite de coco e coentro”, diz ela sobre poder fazer uma comida que pertence ao nosso povo.

Ela destaca que a moqueca é indígena, e não africana. “Vem do ‘moqué’. A Bahia é constituída pelo povo iorubá, e esse conhecimento vem da oralidade. Nada está escrito. Esse conhecimento vem em símbolos que africanos escravizados deixaram e só entende quem sabe ler essa linguagem”, declara.

Na aula do Mesa Bahia, ela trouxe uma comida indígena, porém preparada pelas baianas de acarajé, chamada moqueca de folha. Ela conta a história de que no bairro de Amaralina, em Salvador, quando os pescadores puxavam a rede do mar, sobrava muita pititinga, uma espécie de peixe pequeno muito utilizado como petisco em bares da capital baiana.

Na preparação dessa comida ancestral, a baiana pegava a pititinga e batia na folha de bananeira junto com pimenta. Como o peixe já vinha do mar, não precisava da adição de sal. Ela colocava no fogareiro a pititinga já amassada e com pimenta, dentro da folha de bananeira para cozinhar até ficar no ponto. Leila ressalta que, apesar dessa técnica ser considerada francesa, os indígenas faziam isso há bastante tempo. Ao tirar do fogo, percebia-se que a cinza incorporava na pititinga e dava ao pequeno peixe um sabor defumado, o que o tornava em um sabor único. A moqueca foi oferecida para degustação junto com um pequeno pedaço de tapioca.

Além da moqueca de pititinga na folha, ela também ofereceu batidas de fruta, de cajá e tamarindo com cachaça, para experimentação, e que são sucesso de vendas no restaurante Dona Mariquita.



MESA AO VIVO BAHIA/ MARCOS LERNER

POR LUIZA PIRES
FOTOS RICARDO D'ANGELO



RELEITURA ORIENTAL: PATO XADREZ

Chef Marcos Lerner reinventa o pato na Confraria das Ostras, com toques da culinária chinesa

Na Confraria das Ostras, Marcos Lerner surpreende os paladares ao incorporar influências da culinária chinesa em seu mais recente prato estrela, utilizando uma combinação harmoniosa de temperos, como molho de ostras, shoyu, maisena e azeite de oliva.

Marcos comenta que muitas pessoas têm receio de cozinhar pato, por ser uma carne mais dura, mas afirma que é fácil de resolver compartilhando seu famoso “pulo do gato” para manter a suculência da proteína: a adição de maisena, que mantém a carne irresistivelmente macia mesmo em altas temperaturas.

Após o refogar dos legumes, o pato retorna à panela, juntamente com a sugestão de adicionar shimeji ou shiitake, elevando ainda mais a complexidade de sabores. O prato é então servido sobre uma cama de arroz negro, uma escolha que remete aos tempos imperiais chineses, conferindo uma elegância adicional à experiência gastronômica.

A finalização do prato é por si só uma obra-prima, com a adição de óleo de gergelim e castanha, proporcionando uma explosão final de sabores e aromas. Marcos Lerner destaca a versatilidade da receita, sugerindo que o pato pode ser facilmente substituído por frango, tornando a criação acessível a uma ampla variedade de gostos e preferências.



UM CARURU COMO VOCÊ NUNCA VIU

A cultura, a história e os sabores da verdadeira Bahia, apresentados pela chef Norma Aguiar

Antes, Norma Aguiar era cozinheira doméstica, o que era um papel bastante comum para as mulheres nos séculos passados. Com o passar do tempo, ela ganhou confiança, saiu da residência e foi aplicar suas técnicas culinárias em um estabelecimento comercial. Hoje, como chef à frente do Boteco Catiguria, vem trazendo a comida da região do Recôncavo Baiano para a mesa de muitos soteropolitanos.

“O caruru tem a comida de todos os santos, já que os povos são oriundos da África. Essas comidas eram feitas na senzala. Depois de um tempo, as comidas saíram das senzalas e foram colocadas à venda”, afirma Norma Aguiar.

Para todo bom baiano nos dias de hoje, quando se fala em caruru, pensa-se em um prato feito a partir do quiabo. Norma afirma que apesar de o quiabo ter sido o ingrediente principal do caruru, antes ele era feito com folha de taioba e língua de vaca. Para inovar, a chef usou o espinafre como ingrediente principal. “Eu não gosto que o tirem da origem para não mascarar a comida. O que difere de outros tipos de caruru para este é que o produzido nesta aula utiliza o leite de coco”, diz a chef.

Inicialmente, coloca-se na panela o dendê e a cebola batida, para dourar. Em seguida, coloca-se o camarão seco defumado, porque tem um sabor muito marcante. Na panela, vão-se agitando os ingredientes com uma colher para refogar e ganhar gosto. Isso é importante para soltar todos os sabores. Depois dessa etapa, é jogado na panela o espinafre picado e, então, mistura-se para ganhar consistência. A ideia é que o espinafre junto à mistura se transforme em um creme.

Com o creme já sendo produzido na panela, foram adicionados a castanha e o amendoim triturado. Em seguida, foi colocado o camarão triturado. Mistura-se por alguns minutos e se vai adicionando o leite de coco aos poucos. Uma dica que a chef Norma deu foi: “Não uso o leite de coco de garrafa. Eu compro o coco ralado, coloco um pouco de água quente no liquidificador e bato para virar um leite de coco mais saboroso e natural”, produzindo, assim, uma comida com menos conservantes.

O cheiro do creme de consistência cremosa e suave junto com os ingredientes baianos rapidamente tomam a sala. Ela



colocou leite de coco aos poucos pelas beiradas, para não perder o ponto, e completou: “Pode-se adicionar outros ingredientes de acordo com o gosto”. No final, ela colocou um pouco de azeite de dendê. Com o prato pronto, ele foi distribuído com um pouco de farofa, feito com a farinha tradicional.

Norma finaliza a aula com um sorriso, afirmando que “é a comida que traz afetividade, afaga o coração e nos traz saudade”.



POR ELIEZER SANTANA JR.
FOTOS RICARDO D'ANGELO

A DIVERSIDADE BAIANA

O chef brasileiro Osmar Santos e o chef argentino José Morchon apresentam pratos autorais de seus restaurantes, criados em Salvador

Há 12 anos chefiando o restaurante La Celestrina, nome que ele colocou em homenagem a sua avó, o chef Osmar Santos apresentou no Mesa Bahia 2023 o prato que também leva o nome de seu restaurante.

O Magia Celestrina é um prato composto por lagosta, camarão, filé de peixe branco, filé de salmão e lula. Para complementar o prato, risoto de limão-siciliano o acompanha.

Para fazer a receita foram necessárias lagostas superfrescas temperadas com sal, pimenta branca e azeite; para o filé de peixe branco, o chef sugeriu o badejo ou a pescada amarela; e filé de camarão.

Para a montagem do prato, ele começou colocando o arroz na base e os diferentes frutos do mar no topo, apresentando um prato com *mix* de frutos do mar coloridos.

O segundo prato foi cozinhado ao vivo pelo chef argentino José Morchon, proprietário do La Taperia. O prato se chama *pani-puri*, recheado de aratu com terras de carvão e damasco aïoli de romesco e tártaro de pickles de salsão e tomate. Ele foi construído por meio de cinco passos.

O primeiro passo para a montagem do prato foi a produção do pão, que é feito com cebolinha, farinha de trigo, sal a gosto e spirulina, para apresentar uma cor verde. A segunda massa é feita com farinha, cebolinha e por último cúr-



Osmar Santos



José Morchon



cuma, para apresentar a cor amarelada. Ambos foram fritos em óleo para alcançar o ponto de degustação.

Na segunda fase, o aratu foi colocado na panela com azeite de oliva, cebolinha, alho-poró, sal, tomate, coentro e um pouco de vinho. Para finalizar essa etapa, coloca-se azeite de dendê para ficar pronto.

O terceiro passo é a produção dos pickles de salsão, que é imerso em um líquido agridoce feito por 150 mililitros de vinagre, 80 gramas de açúcar, 20 gra-

mas de açúcar e a adição de outros ingredientes da preferência. Ele deve ser fermentado entre uma e duas semanas, para pegar sabor.

O quarto passo é a produção de molho tatar de tomate, que é feito com tomate, cebolinha, coentro cortados e gengibre. Eles devem ser cortados em pequenos pedaços. Em seguida, é colocado azeite de oliva, sal e limão ou vinagre.

A última etapa foi a farofa de carvão. Ele é feito com manteiga, cebola e fari-

nha. Eles devem ser aquecidos em altas temperaturas para tostar bastante a farofa e ficar crocante. Para finalizar, foi colocado na farofa o carvão ativado, que, segundo Morchon, tem uso medicinal contra gases.

O prato foi montado com o carvão na base, o pão sobre a farofa de carvão e, no topo, foi adicionado o tatar de tomate. Para finalizar e decorar o prato, foram colocados pickles e damascos em torno do pão.



MESA AO VIVO BAHIA/ RODRIGO FREIRE

POR ELIEZER SANTANA JR.
FOTOS ANTÔNIO RODRIGUES



O SEGREDO DO ARROZ DE XINXIM

A tradição e a modernidade dos ingredientes da cozinha baiana pelas mãos do chef Rodrigo Freire

Chef do restaurante Preto, Rodrigo Freire iniciou sua aula revelando que fez esse prato em homenagem a sua avó, que era devota da divindade africana Iansã e cozinava para ele quando ele era mais novo. Trabalhando em São Paulo, ele mostrou o orgulho de ser baiano ao afirmar que “os sabores da infância não podem se perder para o espaço que a gente vive”. Para Freire, o xinxim é a comida mais injustiçada da Bahia, porque ela é a mais comida, porém a menos vendida.

“Xinxim é a comida do dia a dia da casa do baiano”, afirma o chef, que apesar de conhecer bem, diz que a receita estava se perdendo no decorrer do tempo, visto que essa nova geração nem conhece a receita. Isso acontece porque o conhecimento do povo negro é passado verbalmente.

Ele explica a origem do nome. “O xinxim é o bambá quando bate no azeite quente. Então, xinxim é a técnica e não o prato”, afirma Freire. O bambá é essa modulação de cebola, coentro, gengibre e pimenta-de-cheiro. Essa mistura básica está em quase todas as comidas da culinária baiana.

Para a receita, é necessário entender que o bambá é separado em duas partes. Com a panela quente, adicione azeite doce e o frango, aos poucos. É importante queimar o frango no fundo, criando um caldo de frango. Ele adicionou o bambá com cebola, coentro, gengibre e camarão seco e esperou até chegar o momento em que ficou “douradinho”. Chegando a esse pon-

to, ele colocou uma pequena quantidade de azeite de dendê, para colorir. Depois de alguns minutos, ele reservou o frango.

“A ideia é criar o sabor aos poucos enquanto vou cozinhando aqui”, destaca Freire. Com o auxílio do bambá, a parte líquida batida com camarão e gengibre, ele retira o douradinho do fundo da panela. Quando consegue tirar o douradinho, retorna o frango para a panela. Logo em seguida, coloca-se a castanha e o amendoim batidos. Adiciona-se o leite de coco. Visualmente, a textura e a cor lembram o curry.

Em seguida, coloca a água da cabeça do camarão, com exceção da palha da cabeça, junto com a cebola e um pouco

de água, até ficar mais encorpado. Rodrigo afirma que, originalmente, se sacrificava o animal e se usa toda a galinha. Porém, por questões de posicionamento e praticidade, foi utilizada a sobrecoxa de frango na receita da aula.

“Estar aqui é estar de fato pertencendo, fazendo comida a partir da nossa culinária. Nós não somos menos. Somos o suficiente. A comida baiana não pode ter essa ideia de que a comida é pesada e sem técnica. Precisamos nos afirmar nessa posição. Não nos envergonhar do nosso azeite, não diminuir nosso dendê e menos ainda nossa pimenta”, diz o chef, que mora em São Paulo, mas não esquece a sua alma baiana.



MISTURA DE CORES E RELIGIÕES

A chef Rose Braga apresenta um prato que, além de ter cores e sabores, é um marco na cultura do estado baiano

Ganhadora de um prêmio em Portugal em maio deste ano e o segundo lugar na categoria melhor negócio de gastronomia de favela da Bahia, no Expofavela, o maior evento de empreendedorismo do Brasil, a chef baiana Rose Braga vem buscando dar destaque à gastronomia ancestral para fora das cozinhas tradicionais. Ela trabalha com culinária de comunidades tradicionais, de terreiro e marisqueiras, e expõe a necessidade de expandir a divulgação desse tipo de culinária.

Historicamente, Rose afirma que a culinária foi importante para a sobrevivência dos povos afro e indígenas durante a escravidão e a colonização. Ela também reforça a causa feminina, afirmando que “colocar a mulher preta em um lugar de visibilidade é um orgulho”.

A comida que ela apresentou na aula do Mesa Bahia 2023 se chama Reino de Nanã: pesto de taioba com taco de beiju de folha de clitória. Nanã, na religião afro-brasileira, é um orixá ligado à origem do mundo. No catolicismo, Nanã é representada por Nossa Senhora Santana. A chef declara que o prato é chamado de Reino de Nanã, pois ele representa a força da mulher.

Inicialmente, ela fez o beiju, como é chamada a tapioca na Bahia, de forma tradicional. O diferencial dessa receita é que ela colore a tapioca com o chá de uma flor violeta e comestível chamada clitória. Aos poucos, o corante de cor violeta vai tomando conta da goma da tapioca. Segundo Rose, além de dar cor, ela possui fatores diuréticos e ajuda no controle do diabetes e da hipertensão. A tapioca é colocada na frigideira e, então, se coloca a flor. Doura dos dois lados e está pronto.

A chef diz que aprendeu a fazer beiju com a avó, pois o avô tinha uma casa de farinha. “Essa culinária é extremamente nutritiva e foi ela que deu resistência e sobrevivência ao nosso povo negro”, diz Rose.

A segunda parte da receita envolve a produção de um molho pesto com a folha de taioba, que pode ser encontrada na margem dos mangues e lagos. Considerada pela chef como uma tecnologia indígena, a folha foi cortada, aferventada e espremida. Em seguida, é colocada em um bowl junto com azeite, castanha, alho, manjerição, queijo mussarela e, com a ajuda de um mixer, essa mistura foi triturada. O resultado é uma massa verde de consistência mais grossa, sobretudo por causa da taioba.

Durante a montagem do prato, ela colocou primeiramente a tapioca de cor violeta. Em seguida, em cima da tapioca, adicionou o molho pesto de taioba, de cor verde. No topo do prato colocou uma pimenta- biquinho, e ao lado uma flor de clitória, para tornar o prato mais bonito e colorido.

No final da apresentação do prato, Rose fala em positividade para tudo dar certo. “Quando você coloca energia, força e sonho, o universo vai se arranjando”, finaliza a chef baiana, agradecendo por tudo o que alcançou até hoje.





MESA AO VIVO BAHIA/ SOLANGE BORGES E ALTIMAR LORENZETTI

POR LUIZA PIRES
FOTOS RICARDO D'ANGELO



CULINÁRIA DE TERREIRO

A chef Solange Borges busca usar a culinária como ferramenta para combater a intolerância religiosa e celebrar a diversidade cultural

Solange Borges e Altimar Lorenzetti trouxeram à mesa uma experiência culinária rica em tradições e sabores. No foco das atenções estava um beiju rústico, recheado com a autenticidade da carne de fumeiro e a suavidade da banana-da-terra, envoltos por massa de aipim.

A chef compartilhou que aprendeu a técnica com uma pessoa vegana, e brincou que, mesmo assim, a receita faz grande sucesso. O processo inicia-se com o descascamento do aipim, que é ralado

e levemente salgado. Depois, a mistura é delicadamente colocada na frigideira, onde, com a ajuda de uma espátula, a massa é prensada, permitindo que o amido atue como agente de ligação.

Solange destaca a simplicidade do beiju, ressaltando que ele não requer adição de manteiga ou óleo, apenas o aipim. A massa é dourada em ambos os lados, proporcionando uma textura crocante. O recheio, composto pela autêntica carne de fumeiro de Maragogipe, no Recôncavo Baiano, e o purê de banana-





-da-terra, eleva o prato a um patamar de sabores marcantes e contrastantes.

Enquanto demonstra a receita, explica que não é apenas um prato, é uma manifestação contra a intolerância religiosa, uma faceta do racismo estrutural no Brasil. Solange Borges compartilha sua missão de desafiar preconceitos associados aos terreiros de candomblé por meio da culinária, em que a comida se torna um veículo de quebra de barreiras e construção de pontes entre as culturas.

A segunda receita apresentada na aula por Altimar Lorenzetti foi o arroz de coco com camarão e queijo coalho, decorado com lascas de coco caramelizado. Um prato cheio de sabor e com raízes fortes no gosto da culinária baiana.

Solange ainda expressou sua alegria em poder compartilhar sua herança religiosa, destacando a importância de falar abertamente sobre sua fé no candomblé, uma contribuição valiosa para a promoção da diversidade e aceitação cultural.

TURISMO GASTRONÔMICO

A rainha da culinária baiana, Tereza Paim, levou para sua aula seus “afilhados” de projetos de turismo rural e gastronômico, da Praia do Forte



A chef Tereza Paim dispensa apresentações. Leitores assíduos já a viram por aqui milhões de vezes. À frente do restaurante Casa de Tereza, Boteco da Tetê, ambos em Salvador, ela ainda produz farofas incríveis, que levam o seu nome, dá consultoria, tem uma loja *on-line*, para vender seus produtos, a Tabuleiro da Chef, e apadrinha projetos que fomentam a gastronomia.

Dessa vez, em suas palavras, ela não quis fazer alquimias ou ensinar receitas com passo a passo rígido, mas sim trazer os produtos *in natura*, de um trabalho grande que tem feito da cozinha de raiz baiana. “A Praia do Forte, sempre destino de sol e mar, hoje tem muitas opções incríveis, para comple-

mentar a experiência dos turistas, com gastronomia. Por isso, resolvi convidar três grandes nomes, que têm movimentado essa área. Ao final, a ideia é preparar uma grande salada, com os produtos que eles produzem”, afirma.

Idealizador do projeto Pólen Dourado, Rarisson não poupou elogios e agradecimentos à chef. Gestor ambiental, ele conta que no projeto oferecem experiências de ecoturismo e turismo rural gastronômico: “A pessoa pode tirar o mel da própria caixa da abelha, quebrar o cacau para comer na hora, cortar o coco colhido, entre outras coisas”. Por lá, é possível encontrar 15 espécies de mel diferentes, de abelha nativa. No mundo são mais de 400 espécies, no Brasil são 300 espécies, e na Bahia 64. O mel de tubi foi o escolhido por Tereza para compor a salada: “Temos de fazer comida para todos e esse tipo de mel é permitido, inclusive para pessoas diabéticas. Procuro sempre promover a inclusão na minha gastronomia. Trouxe também o pólen deles, que inclui em minha dieta diária. Uma colher (sopa) de pólen equivale à proteína de um ovo. São superalimentos que temos, ao nosso lado, do ladinho de Salvador e que valem muito a pena”.

Na sequência, Rivelino, do Capril R.A apresentou um pouco de seus produtos. “Sou produtor, moro no campo e crio cabras. Hoje, temos 14 tipos de queijo de cabra, caprino romano, queijo do reino, brie, boursin, entre outros. O capril começou há cinco anos e antes só criávamos por amor. Passamos a fazer queijos, nos aprimorar e oferecer um turismo rural no nosso espaço, no qual pode-se ter contato com as cabras e presenciar como é a criação das cabras leiteiras. O legal é que, intolerantes a leite de vaca podem consumir o nosso leite”, diz Rivelino. O predileto de Tereza é o queijo pirâmide, que é de mofo branco e carvão vegetal. “Com isso, nossa salada está ficando mais rica. Além do mix de folhas, pólen, a ideia é ampliar o preparo e mostrar para as pessoas que podemos colocar muitas coisas nutritivas e saborosas. Vou servir junto uma tábua de queijos do Capril R.A, como sugestão de acompanhamentos”, afirma a chef.

O último convidado de Tereza foi André, da Fazenda Bicho Preguiça, onde tudo é desenvolvido em Agrofloresta. “Para quem não sabe, Agrofloresta leva em consideração os princípios da floresta, para termos uma agricultura mais sustentável, que respeite a terra. Na Fazenda você come o açaí feito na hora, com a banana tirada do pé. É um lindo trabalho de agricultura familiar. Ideal para quem gosta de caminhar na mata, com muitas



comidas, coletando o que está na época”, diz André. “Oferecemos uma caminhada de cerca de uma hora, que é o Percorso Florestal, por dentro de uma “floresta de comida”, com mais de 68 espécies de frutas. Além da minha equipe, trabalho com os meus três filhos e a minha mulher e, em cada época do ano, temos colheitas diferentes”, afirma. Para sua salada, Tereza optou pelo óleo de coco, amêndoas do cacau e vinagre de banana, além do palmito, que foi colhido no dia. Tem também o biribiri, para ter uma acidez natural. “Na fazenda, aprendi a comer a folha do cacau, que tem um sabor que eu desconhecia completamente. Tem todo o retrogosto da amêndoa do cacau. É superfuncional e rico em nutrientes, não poderia faltar nesse preparo”, diz a chef.

O molho da salada tem como base o suco de laranja, coado – pois o caroço tem amargor – vinagre, o mel, pacova – espécie de cardamomo, nativo, da Mata Atlântica – geleia de jabuticaba e sal, para realçar os sabores. Entra com o óleo de coco e bate tudo com um *fouet*.

“Tenho comido muita salada com farofa, então eu trouxe a minha, de licuri. Os cortes dos ingredientes são livres, como se preferir e se sentir melhor. O principal das receitas é dar a nossa cara, trazer a nossa energia, pois cozinhar é uma forma de amor. Fiz uma montagem como se fosse um jardim, em que os elementos são unidos, conectados, mas não são misturados, então quis fazer algo como se fosse uma colheita dos ingredientes. O ideal é colocar o pólen apenas quando for consumir, para não perder as propriedades”, afirma a chef, que chamou o seu preparo de “Salada Terroir Praia do Forte”.

@casadetereza_

@casabohemiasalvador

@polendourado

@capril_r.a

@fazendabichopreguica



MESA AO VIVO BAHIA/ TIAGO PASCOAL

POR CLÁUDIA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

A EXCELÊNCIA DOS QUEIJS

Tiago Pascoal, membro da Comer Queijos, Associação dos Queijistas do Brasil, comandou uma das mais saborosas degustações do Mesa Bahia



Em sua aula, Tiago Pascoal não falou apenas de queijos, mas também da profissão de queijista, que é relativamente nova no Brasil. “Faço parte da Comer Queijos, Associação dos Queijistas do Brasil, e uma de nossas atribuições é saber harmonizar os mais diversos produtos, e fomentar ações comerciais para a melhora da qualidade ou do comércio do queijo artesanal brasileiro”, afirma ele. “Na aula, mostrei produtos baianos, queijos e cerveja, e suas combinações.” Foram degustadas duas cervejas da Mindubier, harmonizando com os queijos. Uma mais suave, no estilo Pilsen, a MunduPils; e outra mais encorpada, a Seven, uma Barley Wine.

QUEIJS DEGUSTADOS

DOM QUEIJS — Leonardo Mello, de 41 anos, foi um dos primeiros produtores de queijo em Dom Macedo Costa, Jaguaripe, a receber o Selo de Inspeção Municipal (SIM) em sua cidade. Ele produz queijo coalho com charque, mas é seu queijo de leite de vaca maturado que faz muito sucesso e é grande vencedor de prêmios. Tem acidez potente e é muito saboroso.

SINCORA DA SERRA — Queijo de leite de vaca curado por 60 dias, com

um perfil mais rústico. Da Chapada Diamantina, é produzido a uma altitude superior a 1.000 metros, possui consistência macia e clara por dentro e uma camada firme e amarelada por fora, com sabor marcante. A massa é prensada a mão, e cada queijo pesa entre 1 e 1,3 quilo. O processo de cura do Sincora da Serra, que tem o papel de deixá-lo mais saboroso e com texturas e aromas próprios, dura 40 dias. O processo é feito em prateleiras de madeira, em ambiente com umidade e temperatura controlados.

EMU — Queijo de leite de vaca no estilo Gouda, mais adocicado e macio. André Teixeira, o mestre queijeiro da Fazenda EMU, é um engenheiro eletricista aposentado, que teve despertado na adolescência seu interesse por queijos. Depois de algumas experiências, fincou bandeira em sua própria fazenda, em Oliveira dos Campinhos, no Recôncavo Baiano. Na EMU, conta com cerca de 80 cabeças de vaca.

FAZENDA SÃO FRANCISCO — Do município de Amargosa, é outro produtor que garante certificação do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M). Seu queijo Limoeiro, meia cura, com 30 dias de maturação, mais amanteigado, é delicioso.

CAPRIBEEE – A Cooperativa Capribeee, composta por produtores e produtoras dos laticínios Mãos de Campo de Jaguarari e Sabor do Sertão de Curaçá, está envolvida na produção de diversos tipos de queijo, incluindo queijo de massa fresca, queijo fresco, queijo maturado e ricota. Destaques para os de cabra, os meia cura, os Petit Fromage, os Capela e os Buchette.

KADOSH – O nome vem do hebraico e significa santo ou sagrado. Único laticínio de Camaçari, comandado por Kátia Santa Rosa, produz queijos de leite de cabra, frescos e de sabor suave.

Os queijos degustados podem ser comprados no Mercado do Rio Vermelho, na loja OXE! É DE MINAS.



Gustavo Martins e Tiago Pascoal

POR ELIEZER SANTANA JR.
FOTOS ANTÔNIO RODRIGUES

REDESCOBRINDO O SABOR DA MOQUECA

A criatividade de Thiago Paixão e Paulo Monteiro na cozinha de onde o Brasil foi descoberto

E na região de Santa Cruz Cabralia, primeiro local em que os navegadores portugueses colocaram os pés em terras brasileiras, que uma cozinha é pilotada pelos chefs Thiago Paixão e Paulo Monteiro. Com a criatividade de juntar o que há de melhor nos ingredientes locais, a proposta da aula dos nativos da região foi apresentar uma moqueca de charque, camarão, banana-da-terra e biribiri, sendo Biribiri o nome do restaurante que eles chefiam na terra do descobrimento.

O chef Thiago Paixão inicia a receita fazendo uma forte afirmação: “Moqueca não presta, se for de pequena porção. Moqueca precisa de paciência para ser feita”. Na moqueca foram utilizados dois tipos de azeite: o azeite doce e o azeite de dendê. Thiago explica que tempera por partes para colocar os ingredientes em suas quantidades ideais.

O primeiro passo foi colocar os azeites e o gengibre em lugar do alho. Ele justifica que diferente do alho, o gengibre ajuda na digestão. Em seguida, coloca para dourar a cebola-roxa, o pimentão, a pimenta-de-cheiro e a pimenta-dedo-de-moça. A ideia é que soltem todos os sabores quando chegar no ponto de refogado. Em seguida, foi colocado o biribiri na moqueca e deixou cozinhar por 5 minutos. Depois desse tempo, foi colocado o charque e deixou cozinhar por mais alguns minutos. Em seguida, colocou-se uma porção generosa de tomate, que vai ser responsável pela produção do líquido da moqueca.

Depois de mais alguns minutos, o chef Thiago colocou a banana e deu a



Thiago Paixão



Paulo Monteiro

dica de que não se deve mexer muito a mistura na panela porque ela pode despedaçar facilmente a banana, quando a panela é mexida. Enquanto a moqueca fervia, Thiago explicou que sua gastronomia é muito ligada à área medicinal. Ele passou a utilizar ingredientes como gengibre e cúrcuma com o objetivo de adicionar às suas receitas elementos que ajudam na cura de doenças.

Após alguns minutos, ele adicionou uma parte do leite de coco e um caldo da casca de camarão para potencializar o sabor da moqueca. Poucos minutos depois, foi adicionada uma porção de camarão já marinado com sal e limão. Em seguida, o biribiri foi adicionado para trazer acidez por uns 3 a 4 minutos. Paixão alerta que quando a moqueca ganha cor, então deve-se adicionar cebolinha, salsinha, coentro, e alho somente no final para não ficar forte na moqueca o gosto de clorofila. A panela então é tampada e a moqueca está pronta!

Para acompanhar a moqueca, eles cozinham uma farofa de granola. No início, eles colocaram um pouco de azeite, uma porção generosa de manteiga e um pouco de azeite de dendê. O azeite de dendê é bom para os intestinos e o azeite de oliva extravirgem é bom para o fígado, afirma Thiago. Foram colocados também cebola-roxa, cenoura, salsinha, alho e depois de um tempo da panela no fogo, foi adicionada a granola. Por fim, colocou-se a farinha, finalizando a receita. A experiência vale quando a moqueca é comida com a farofa, o que faz descobrir os verdadeiros sabores do sul da Bahia.



MESA AO VIVO BAHIA/ TUCA MEZZOMO

POR LUIZA PIRES
FOTOS ANTÔNIO RODRIGUES



DO MAR COM A MATA

O talentoso chef Tuca Mezzomo traz uma reviravolta à tradição italiana, incorporando a pupunha em seu preparo único com bottarga e ricota



No restaurante Charco, de São Paulo, o compromisso com a produção artesanal é evidente, quando a produção da casa vai desde os embutidos até sua própria cerveja, em um ambiente acolhedor, com apenas 40 lugares. A filosofia da casa é profundamente enraizada na valorização da produção artesanal, um princípio que se reflete não apenas nos pratos, mas em toda a experiência gastronômica oferecida aos clientes.

Ao compartilhar um pouco sobre o prato escolhido, Tuca, o seu comandante, destaca: “Não sou vegetariano, não levanto essa bandeira, mas é necessário e muito importante que tenhamos um consumo consciente, saber o que estamos comendo.” Uma afirmação que ressalta a necessidade urgente de uma abordagem mais consciente em relação à alimentação, um lembrete oportuno em um mundo em que a sustentabilidade e a transparência alimentar são cada vez mais essenciais.

O preparo em questão consistiu em pupunha com ricota e karasumi, uma conserva de ovas de tainha. Essa última, embora compartilhe semelhanças com a bottarga italiana, destaca-se pela aplicação de uma técnica distinta, resultando em um

produto final menos salgado e menos seco. Santa Catarina, reconhecido como um dos maiores produtores de bottarga do mundo, inspira a preferência de Tuca por essa iguaria: “Eu mesmo produzo, aproveito a temporada de tainhas em junho e faço o preparo para ter esse ingrediente tão rico o ano todo, e gosto dessa técnica japonesa porque o resultado é mais suave, então todo dia durante o processo de cura estou lá pincelando sake e rodando a peça”.

Tuca Mezzomo, ao destacar a influência da culinária italiana em seu preparo, ressalta a importância dos ingredientes locais. Ele compartilha sua apreciação pela tradição italiana de consumir pão com bottarga e ricota, mas destaca que gostaria de incorporar um toque brasileiro à receita. A escolha da pupunha, com suas características únicas e sabor marcante, tornou-se a peça-chave para essa fusão de sabores.

Durante sua estada na Bahia, Tuca recebeu a notícia empolgante de que o Charco havia conquistado a 56ª posição na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo. Um reconhecimento merecido para um estabelecimento que preza pela qualidade e autenticidade.

JANTAR MAGNO/

POR LUIZA PIRES
FOTOS RICARDO D'ANGELO



CELEBRAÇÃO ÚNICA

O Jantar Magno no Manga celebra a gastronomia brasileira, mas também revela surpresas cuidadosamente guardadas pelos talentosos anfitriões Kafe e Dante Bassi

O Jantar Magno no Manga não foi apenas uma experiência gastronômica extraordinária, mas também uma celebração marcante dos cinco anos do restaurante Manga. Os anfitriões, Kafe e Dante Bassi, mantiveram o segredo da comemoração até o início do jantar, adicionando um toque de suspense e antecipação à noite especial.

A primeira parte da celebração começou com a anfitriã servindo um pão de fermentação natural com manteiga noi-sette, acompanhado por um *consommé* de cogumelos e galinha com bouquet garni, preparando os paladares para uma jornada culinária única.

Os snacks que se seguiram foram verdadeiras obras-primas de chefs renomados. Desde a vieira, caju e guanciale, da chef Heaven Delhaye até o bolinho de siri azul com emulsão de dendê e pickles de quiabo, do chef Tuca Mezzomo, cada criação

foi uma explosão de sabores harmonizados com os espumantes UVVA Extra Brut e Nature.

O chef Tuca Mezzomo apresentou pupunha com creme de ricota e bottarga, uma combinação perfeita, harmonizada com o delicioso UVVA Sauvignon Blanc. Em seguida, o chef Dante Bassi surpreendeu com um peixe no vapor, com cupuaçu e cogumelo, no molho de ostra kirimurê, acompanhado pelo branco mais encorpado UVVA Chardonnay, da safra de 2022.

A chef Heaven Delhaye apresentou seu famoso magret de pato, em que a combinação de sabores, incluindo glacê de cacau e alho negro, foi harmonizada com o delicioso UVVA Syrah Microlote 2021. O chef José Morchon impressionou com uma bochecha de boi acompanhada de purê cremoso de batata-doce-roxa e espuma de queijo manchego, harmonizada com um dos ícones da vinícola UVVA, o Cordel Blend 2019.



JANTAR MAGNO/





Para a sobremesa, a chef Kafe apresentou dois sorvetes que mais pareciam obras de arte: sorvete de jambo e coco, com calda de jambo, e sorvete de flor de mel e samburá, que finalizaram a refeição com chave de ouro.

“Desde que eu era um estagiário, os jantares magnos existiam e eu assistia de longe. Hoje, estou recebendo em minha casa chefs amigos e todos vocês. A Prazeres da Mesa levanta essa bandeira de união e intercâmbio na gastronomia e é uma honra fazer parte disso”, afirma ao jantar, um Dante Bassi emocionado.

Ao final, uma surpresa da chef Kafe Bassi, para acompanhar um cafezinho, a apresentação de um bolo de manga, servido após um emocionante *Parabéns a Você*, para celebrar os cinco anos de sucesso do Manga. Uma experiência não apenas para o paladar, mas também para a alma, marcando um tento inesquecível na trajetória do restaurante.



JANTAR MAGNO/

POR LUIZA PIRES

FOTOS ANTÔNIO RODRIGUES





FINAL COM ESTILO

O Jantar Magno no Omi encerrou o Mesa Ao Vivo Bahia em uma celebração de sabores marcantes, hospitalidade calorosa e criações únicas dos chefs anfitriões

O encerramento triunfante do Mesa Ao Vivo Bahia aconteceu no Jantar Magno, no Omi, onde o anfitrião da casa, Fabrício Lemos, brindou os presentes com um shot de boas-vindas de mel de cacau, seguido por uma reinterpretação irresistível de abará e acarajé, o “abarájé” com caldo de frutos do mar, uma criação única do chef, e uma ostra kirimurê com geleia de moqueca.

“É uma experiência muito louca. Eu não prego uma cozinha chique e quis trazer um pouco do que comemos no dia a dia em uma apresentação diferente”, diz a chef Katia Barbosa, que comanda entre outras casas, o Aconchego Carioca, no Rio de Janeiro, apresentando o palmito pupunha, água de tomate, castanha-do-pará e azeite de manjerição.

“Estou muito impressionada com esse novo cenário gastronômico em Salvador. Além dos pratos famosos, é notável a modernidade que está surgindo, e o Omi é um dos responsáveis”, finaliza a chef, agradecendo os anfitriões.

O chef Kaywa Hilton surpreendeu com uma lula carbonara, uma inovação que despertou os paladares dos presentes, que ficaram curiosos quando viram o cardápio com uma combinação única de sabores. “Estar com esse pessoal que sempre foi referência para mim é um marco. Arrisquei com um prato novo, diferente do que costumo fazer, mas esses jantares são emoção pura e eu quis estar à altura”, disse, agradecendo, o chef Kaywa Hilton, do Boia Cozinha do Mar.



No prato principal, Fabrício Lemos apresentou um peixe do dia, acompanhado de couve-flor e feijão verde, e o chef Caio Soter, do mineiro Pacato, trouxe um leitão desossado com texturas de milho-verde e redução de jabuticaba.

O *grand finale* ficou por conta da anfitriã da casa, a chef Lisiane Arouca, que surpreendeu com uma torta cremosa de banana, creme inglês de doce de leite, gel de tamarindo e sorvete de nata, uma explosão de sabores, que encerrou a noite com chave de ouro.

“É uma honra receber todos aqui nesse momento tão especial na Bahia. Fico feliz em receber mais uma vez esse evento, não é apenas um jantar. É lindo ver como as pessoas têm olhado para o Nordeste com outro olhar em relação à gastronomia”, afirmou Lisiane Arouca, ressaltando a alegria de participar de um momento tão significativo na cena gastronômica da região.

Todos os pratos foram harmonizados com os deliciosos vinhos da vinícola Uvva, uma das joias da enologia brasileira. E o final, claro, foi com os deliciosos cafés da 3 Corações







CHEIRO DE ALEGRIA, SABOR DE CULTURA



Um destino onde a magia da cultura encontra o irresistível sabor da tradição. Influenciados pela culinária africana, os pratos típicos da Bahia reúnem a pluralidade de sabores e histórias que se encontram na terra onde o sol brilha mais forte e as cores são mais vibrantes.

Embarque em uma jornada gastronômica e descubra por que a culinária baiana é muito mais do que comida, é uma celebração da diversidade, tradição e hospitalidade.

GOVERNO DO ESTADO
BAHIA