



Foto: Banco de Imagens Stock.xcng

PEIXE

para todos os gostos

por Orlando Santos

Os peixes que povoam os quase 8.500 km da costa brasileira são velhos conhecidos de donos de restaurantes, comensais, apreciadores, *gourmets*, e essa diversidade tão nossa é sempre citada por uns e outros quando o assunto é um prato, ou uma moqueca feita em nosso país.

Cada um traz na sua história pessoal aquele pargo feito ao sal grosso que ele comeu e lambeu os dedos num restaurante da Zona Sul do Rio, da mesma forma que a cantora Madonna. Aliás, num dos seus livros, José Hugo Celidônio diz que embora sempre tenha existido na costa fluminense, o pargo só passou a ser notado depois que um italiano, Miro Leopardi, se instalou em Búzios (RJ) e começou a pescá-lo, dando início à sua exportação para a Europa. "Devemos a ele o pargo com sal grosso, uma especialidade do Rio", relembra Celidônio.

Outro peixe que está tendo uma grande exportação é o nosso tamboril, que no restaurante Casual Retro, no Centro do Rio, aparece em forma de risoto, acompanhado de camarão. O risoto ao tamboril é um dos pratos mais solicitados diariamente no restaurante do *chef*



Foto: Banco de Imagens Stock.xcng

Risoto ao tamboril, um dos pratos mais solicitados no restaurante Casual Retro, no Centro do Rio.

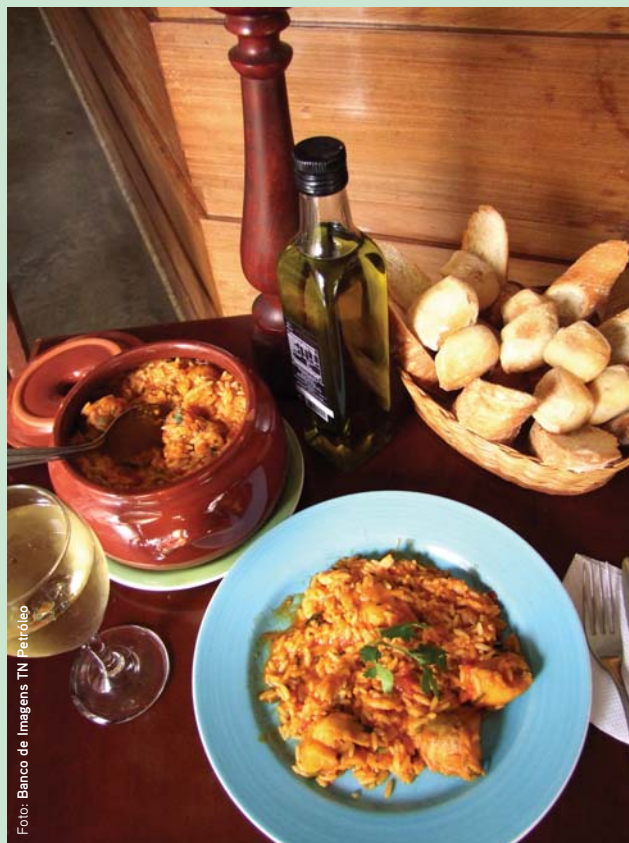
Santos, considerado um dos melhores da cidade, na culinária portuguesa e brasileira.

Ainda Celidônio: no mercado de peixes de Veneza ele conheceu a *coda di rospo*, o peixe mais freqüente nos menus dos restaurantes venezianos, com carne branca e textura parecida com a da lagosta. "Só algum tempo depois estabeleci a comparação e vi que se tratava da versão européia do nosso tamboril", informa o *chef*.

A valorização com o conseqüente conhecimento das mais variadas espécies de peixes do nosso litoral começou a ser amplamente difundida em nosso país há três décadas, quando a Petrobras chegou a Macaé para montar seu sistema local de perfuração e exploração de petróleo na Bacia de Campos. Os peixes começaram a emprestar seus nomes às jazidas petrolíferas descobertas pela Petrobras em alto mar. Garoupa foi o primeiro campo de petróleo a ser honrado com tal distinção. Cada uma das conquistas seguintes obedeceu à mesma, singela e ecológica rotina de denominação, gerando ampla repercussão na mídia, e uma conseqüência indireta: a popularização do consumo dos peixes homenageados. Muitos deles, que pouco freqüentavam a mesa do brasileiro até então, logo foram introduzidos nos cardápios, com grande aceitação. Assim é que logo depois do campo batizado de Garoupa, vieram: Albacora, Marlim, Viola, Barracuda, Moréia, Cherne, Linguado, Pampo, Carapeba, Congro, Bonito, Guarajuba, Caratinga, Bijupirá, Badejo, Pargo, Enchova, Namorado, Bagre, Parati, Garoupinha, Vermelho, Corvina, Salema, Bicudo, Marimba, Espadarte, e recentemente o campo gigante de Roncador.

Além disso, peixes menos conhecidos das cozinhas cariocas começam a ser descobertos, em especial os das regiões Norte e Nordeste, assim como os mariscos. Sarnambi, guarijuba, xaréu (muito comum na Bahia), beijupirá começam a perfumar a gastronomia do Rio. A moquequinha de guarijuba, popular nas águas do Pará e do Maranhão, é servida em restaurantes de Santa Teresa, no Rio. Outros mariscos nativos são introduzidos no circuito gastronômico da cidade, como o sururu, que a cozinha baiana consagrou em caldo.

Diversidade assim tão grande na costa brasileira só encontra paralelo em nossos rios, em especial os



da região amazônica, e que estão fascinando os *gourmets*. No mercado de Manaus, pirarucus, tambaquis e surubins são alguns dos peixes que encantam *chefs* de cozinha que visitam a região Norte do país.

No Rio de Janeiro, na rua Alice, em Laranjeiras, o restaurante Tasca do Edgard serve pratos curiosos, como o peixe-cobra, típico do Amazonas. Mas existe um peixe que é o sonho de todo pescador, o pintado, grande peixe do Brasil, um dos mais procurados e que é também chamado de surubim. Habita com maior freqüência as bacias hidrográficas dos rios São Francisco, Amazonas e do Prata. Por ter uma carne muito apreciada é constantemente caçado e procurado pelos pescadores, fato que contribui em muito para a diminuição da espécie.

Com tanta diversidade no litoral e nos rios, era de se esperar que o consumo de peixe no país fosse próximo dos 12 quilos mínimos recomendados anualmente por pessoa pela Organização Mundial de Saúde. O brasileiro está consumindo sete quilos e o governo deseja ampliar o consumo anual para nove quilos de pescado por brasileiro até 2011.

Se depender da criatividade para elaborar os pratos, introduzir novas receitas, e da melhoria do preço ao consumidor será uma tarefa das mais gostosas e nutritivas. ■