

O raro sabor das vieiras

por Orlando Santos

O sofisticado molusco está presente em cardápios de casas bem especiais.

Pouco falada e raramente incluída nos cardápios dos melhores restaurantes do país, em especial os do eixo Rio-São Paulo, as vieiras fazem parte daquele elenco de frutos do mar – que inclui ostras, lagostas e camarões – considerados itens de primeira grandeza na gastronomia sofisticada.

Chefs de restaurantes não costumam ter as vieiras em seus cardápios e só as utilizam em festivais previamente anunciados, quando então ela aparece com destaque. Uma das razões para essa pouca presença da vieira é o número reduzido de fornecedores e as esparsas remessas que chegam do Chile, o principal país a exportar o molusco para o nosso país.

Uma casa especializada em produtos sofisticados, com mais de 40 anos no bairro do Flamengo, no Rio, tem em seu estoque de importados haddock e salmão chilenos, além de bacalhau, pescadinha, sardinha e carapau portugueses. Mas quando o cliente pergunta pelas vieiras, que estão na lista de produtos da casa, a resposta nem sempre é positiva.



O grande mestre da gastronomia, **José Hugo Celidônio**, reconheceu em artigo publicado recentemente na revista de domingo de *O Globo*, que poucas vezes deu receitas à base de vieiras. O que mostra a pouca familiaridade com o molusco até mesmo por parte de quem, por razões profissionais, fez e continua a

ter um longo aprendizado dos prazeres da mesa. Celidônio, que se prepara para abrir um restaurante em Ipanema, gentilmente, por telefone, nos autorizou a publicar uma de suas receitas, voltando a falar da vieira, depois de um grande silêncio em torno do molusco (ver box).

Fazenda marinha – No Rio de Janeiro, um dos fornecedores que mais frequentemente fornecem vieiras para os restaurantes tem sido Leonardo Lara, que em sua fazenda marinha, na baía de Ilha Grande, desenvolve a criação do molusco desde 2004.



Fazenda Marinha Lara

Telefones: (24) 3363-2027

(24) 3363-2028 • (21) 9399-9684

www.laracoquilles.com.br

Na realidade, o interesse pelas criações de vieiras – alma das famosas *coquilles Saint Jacques*, uma das mais sofisticadas entradas –, teve começo em 1995 com o Projeto de Repovoamento Marinho da Baía da Ilha Grande (Pomar), do Instituto de Ecodesenvolvimento. Foi o primeiro laboratório do país a produzir ‘sementes’ de vieiras. Com o desenvolvimento e estudo deste projeto, Leonardo Lara iniciou sua fazenda marinha.

Do *site* do Leonardo (www.laracoquilles.com.br), que tem todas as informações a respeito de seu criadouro, transcrevemos o texto abaixo para que o leigo saiba um pouco mais sobre a produção desta iguaria.

“A vieira é uma iguaria muito apreciada em qualquer lugar do hemisfério e consumida nos melhores restaurantes do país. Pode ser servida ao molho de manteiga, gratinada, em sushis, à milanesa, refogada com vinho, creme de leite ou de acordo com a criatividade dos *chefs*.

O sistema de cultivo adotado na nossa maricultura é suspenso – flutuante – no qual os animais são mantidos em gaiolas (lanternas japonesas), sendo manejados, limpos, selecionados por tamanho e desdobrados mensalmente para então retornar para o mar até atingirem o tamanho de comercialização (aproximadamente 8 cm), o que leva em torno de 18 meses.”

Leonardo salienta que a produção é bastante artesanal, com barcos precários e ferramental ainda deficiente – ao contrário do Chile, que produz praticamente em escala industrial nas suas numerosas fazendas marinhas. Mesmo assim, ainda deixa de atender compradores como a loja tradicional do Flamengo, que fica sem saber explicar aos clientes por que as vieiras chilenas (congeladas) não chegam, com regularidade, ao mercado carioca.

O mestre José Celidônio faz uma brincadeira para lembrar aos iniciados como é o molusco: “As vieiras são os moluscos daquela concha que é símbolo de uma das maiores

distribuidoras de gasolina, a Shell. Em francês, vieira é *coquilles Saint-Jacques*, em italiano é *capesante*; na Alemanha é *Saint-Jacques muschen*; nos EUA é *scallop*. ■



No Sentaí, a vieira brilha todo dia

Só existe um restaurante no Rio de Janeiro, no qual as vieiras são figurinhas fáceis de serem encontradas. É no Sentaí, o Rei da Lagosta, na rua Barão de São Félix, atrás do Comando Militar do Leste, no Centro do Rio. Lá, as vieiras de tamanho médio fornecidas por Leonardo Lara são apresentadas em quatro versões, diariamente: ao molho provençal, gratinadas, ao molho branco e com ervas finas.

Vieiras grelhadas com molho *rémoulade*

Rendimento: quatro pessoas

Ingredientes: 16 vieiras graúdas ou 20 médias; leite à vontade; sal e pimenta-do-reino a gosto; 2 colheres de sopa de azeite

Modo de preparo:

- 1) Coloque as vieiras congeladas de molho no leite por cerca de 30 minutos. Em seguida, lave bem em água fria para sair a gosma branca que elas soltam.
- 2) Tempere com sal e pimenta-do-reino e coloque para grelhar em frigideira quente com um pouco de azeite. Grelhe bem dos lados, mas não deixe cozinhar demais, para que não endureçam.
- 3) Sirvam com molho *rémoulade*, que é uma variação (para mim melhorada) do molho tártaro.

NOTA: Escrevi “vieiras congeladas” porque normalmente é assim que elas vêm quando compramos.

Molho *rémoulade*: rendimento para quatro ou seis pessoas

Ingredientes: 250 g de maionese; 1 colher de sopa de salsa picada; 2 colheres de sopa de alcaparras levemente picadas, dependendo do tamanho; 1 colher de sopa de mostarda; 1 colher de sopa de pepininhos em conserva

Modo de preparo:

- 1) Coloque as alcaparras de molho em água fria por cerca de 5 minutos, apenas para eliminar o excesso de acidez e de sal.
- 2) Pique bem os pepinos em conserva. Numa vasilha, misture a maionese com sal, alcaparras, mostarda e pepininhos. Deixe na geladeira até a hora de usar.

NOTA: Um segredinho é picar muito bem as alcaparras e o pepininho e depois apertar bem num pano de prato ou papel-toalha para extrair o líquido.