

## reportagens

06 de julho de 2011 | 22h 10

### Ponha mais lenha na churrasqueira

Por milênios ela foi a plebeia 'lenha', vindo do nobre carvalho ou do vil cavaco. Mas isso está mudando. Chefs e mestres churrasqueiros aprenderam que o sucesso da grelha começa com a escolha da madeira certa

Olívia Fraga

Uma carta de lenhas como esta abaixo- em que cada alimento é assado com um tipo de madeira - está longe de virar realidade em São Paulo. Por aqui, ainda é difícil conseguir fugir do pinho e do eucalipto certificados, as duas variedades mais comuns nos restaurantes.

Veja também:

- Temperar a comida? Não, o bom é temperar a brasa

Mas a lenha está ganhando espaço nas cozinhas profissionais e motiva experiências interessantes. Nos próximos meses, a capital terá dois novos restaurantes em que a lenha será grande atração. O primeiro a abrir as portas será o Brasero Amatxu, com inauguração prevista para o início de agosto, nos Jardins (R. José Maria Lisboa, 1.065). O outro deve começar a funcionar no fim deste ano, sob o comando do chef Jefferson Rueda, na Vila Nova Conceição.



busca no

busca de

Digite um ing



GRADUA

Alain

CONHEC

tags

, suplementos

opções

- Enviar por
- Imprimir
- Fale com

compa

del.icio.us

Google

Limão

Neide

Um passeio p

Para garantir a autenticidade de sabor dos pratos do Braseiro Amabxu, os proprietários, que têm três restaurantes no País Basco espanhol, tentaram importar o carvalho da Espanha, mas os custos tornaram a ideia inviável. Os chefs André Camilo e Gustavo Ubarana terão de usar pinho e eucalipto e redefinir pontos de cozimento e o aroma das carnes. "Estamos pensando em importar carvalho argentino, se o custo compensar", diz a sócia brasileira Mônica Freitas, também dona do Pote do Rei.

O Braseiro Amabxu quer ganhar o público recém-convertido à arte de tapear, com porções para dividir, carnes, ostras e peixes, todos trabalhados na brasa.

Jefferson Rueda já está testando diferentes combinações de brasa para o restaurante "italo-caipira" que tem como sócio Marcelo Fernandes, dono do Kinoshita, do Cios de Tapas e da Mercearia do Francês.

O chef está usando madeira de frutíferas cítricas e ervas aromáticas como tomilho, louro e alecrim para temperar a brasa. "Vi isso em restaurantes europeus mas também no mato. O cozinheiro joga folhas ou galhos no final da cocção e 'abafa' a comida com uma tampa, prendendo a fumaça, a meio caminho da defumação", diz Jefferson Rueda.

É uma nova era da lenha, que começa a ser estudada e (bem) tratada por chefs no mundo todo (leia abaixo) para despertar outros aromas e sutilezas de sabor antes ignorados.

Quem entende de grelha sabe que a escolha da lenha é imprescindível para despertar ou acentuar características dos alimentos. Cítricos, pungentes, herbáceos ou florais: cada espécie carrega pontos de queima e de brasa diferentes entre si.

"Um verdadeiro 'asador' conhece as combinações que ressaltam sabores", diz Gabriella Barretto, do Chou. Em seu restaurante, ela usa eucalipto certificado, que considera pouco aromático e de fogo vivo, resistente. Mas quando quer impregnar o assado de outros aromas, corre ao sítio da mãe, no interior de São Paulo, à procura de galhos de laranjeira para adicionar à brasa. "Nos Estados Unidos é mais fácil. Existe uma indústria de aparas, diversos tipos de madeira vendidos em saquinhos. É só escolher e experimentar."

## × top 10 paladar

