

ENTREVISTA ALBERTO LANDGRAF ABRE O JOGO

PRAZERES DA

MESA


4 CAPAS
em cores

A BÍBLIA DA GASTRONOMIA
www.prazeresdamesa.com.br

**MESA AO
VIVO BAHIA**
RECEITAS E
HISTÓRIAS
DA TERRA
DE TODOS
OS SANTOS

As 100
Melhores

**CERVEJAS E SANDUBAS,
CONVIDE OS AMIGOS
E FAÇA A FESTA**

TOSTEX BET COM
OVO FRITO,
por Mariana Valentini

Revista 2016 nº 150 ano 13 - R\$ 17,00 €7,00

ISSN 1678956-X



9 771678 958009

BOAS-VINDAS AO NOVO

Restaurantes da Praia do Forte recebem chefs de vários cantos do Brasil para preparar pratos especiais

PEIXE AO MOLHO DE
MOQUECA COM PURÊ DE
AIPIM, QUIABO GRELHADO E
FAROFÁ DE CASTANHA



estamos fechados! Era o que diziam as edificações do Castelo de Garcia D'Ávila em pleno ano de 1551, na então Capitania da Baía de Todos-os-Santos. Para evitar a invasão de indígenas, corsários e holandeses, a fortificação assegurava aos portugueses a propriedade das terras. Foi preciso que passassem 419 anos para que a porta fosse reaberta a estrangeiros. Comprada por Wilhelm Hermann Klaus Peters na década de 1970, por 500.000 cruzeiros, a área da Praia do Forte nascia com vocação turística – o valor daquela compra equivale, atualmente, ao preço de uma única casa com quatro quartos: 5 milhões de reais. Com 30.000 hectares, a região tinha matas, coqueiros, rios,

praias, uma vila de pescadores e um edifício em ruínas datado do século XVI – o castelo que até então protegia aquela terra dos invasores.

A 80 quilômetros da capital baiana, a Praia do Forte atualmente é um importante ponto turístico, recebendo de braços abertos estrangeiros, como o alemão Klaus Peters – que muita divulgação das terras fez na Europa –, assim como brasileiros e soteropolitanos que querem passar um fim de semana em meio a um paraíso natural. Para atrair ainda mais público para a região, há dez anos o festival Tempero no Forte conquista o vilarejo e, por meio de aromas e sabores, envolve o público fanático por comida boa. Como não podia ser diferente, no fim de 2015, chefs de todo o Brasil tiveram

permissão para invadir a praia e apresentar um pouco do trabalho que realizam em restaurantes espalhados pelo país.

Entrando pela avenida principal, a primeira parada era o Vila Gourmet do Sobrado da Vila, onde **Fabrcício Lemos** – eleito Chef Revelação por PRAZERES DA MESA e comandante do soteropolitano Amado, de Edinho Engel – preparava peixe grelhado ao molho de moqueca de camarão com pimenta-doce, mousseline de aipim e farofa de castanha. Para quem acha que é fácil chegar a terra estrangeira, ou melhor, à casa do outro, Fabrcício é exemplo de humildade entre cozinheiros. “Não adianta chegar chegando, a gente precisa aprender a linguagem local para permanecer em um cardápio sem destoar”, diz.

Bom intérprete, Fabrcício usou o badejo (no lugar da pescada-amarela, por exemplo, que viria do Pará) com boa apresentação e quantidade. “Não posso vir aqui fazer pratinho, pois até pelo arroz que não fiz fui lembrado.” Com 150



Fabrcício Lemos



PIZZA DE CARNE
DE SOL COM QUEIJO
DE COALHO E GELEIA
COM TRÉS PIMENTAS

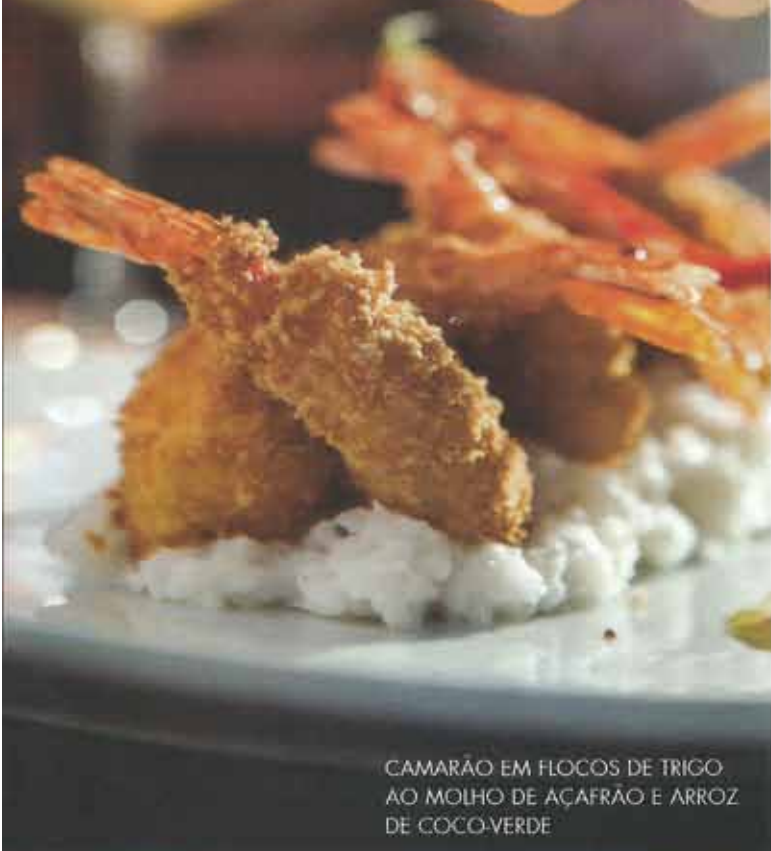
gramas de pescado mais 50 gramas de camarão, sem falar em todos os acompanhamentos, realmente não justificava a cobrança de arroz. “Eles estão acostumados assim, então a gente tem de ser muito cauteloso e explicar direitinho tudo o que está fazendo”, afirma.

No outro lado da rua, no Companhia do Forte, a baiana de Salvador **Chuca Cardoso**, dona de pastifício que leva seu nome na capital do estado, mostrou sua criação: pizza de carne de sol com queijo de coalho e molho de três pimentas. “Quis preparar algo com ingredientes regionais em uma receita que atendesse ao paladar local, mas, ao mesmo tempo, também adicionasse uma informação nova, algo diferente”, diz Chuca sobre o agridoce do molho de pimenta feito com exemplares doce, dedo-de-moça e calabresa das ardidas. Ervas aromáticas e limão cortavam certo dulçor da calda feita com melaço de cana – sem frutas para adicionar pectina, foi preciso um espessante para dar a textura desejada.



Chuca Cardoso

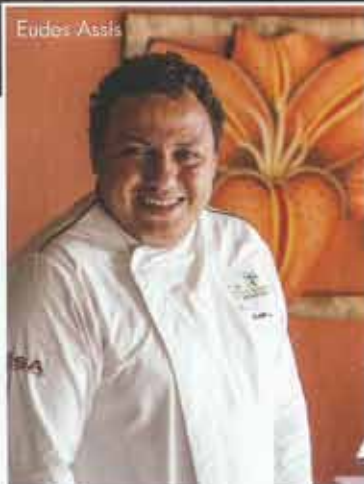




CAMARÃO EM FLOCOS DE TRIGO
AO MOLHO DE AÇAFRÃO E ARROZ
DE COCO-VERDE



ROBALO GRElhADO AO MOLHO
DE CAJU, COM CUSCUZ
DE CAMARÃO E PALMITO



Eudes Assis

Mais adiante, no restaurante Café do Forte, Isaías Neries, baiano radicado no Rio de Janeiro e chef do Parador Lumiar, em Nova Friburgo, recebeu a missão de preparar um menu completo. Com entrada, principal e sobremesa, usou e abusou das pimentas – tema da edição 2015 do festival *Tempero no Forte*. “Como aqui é um café, resolvi fazer um menu completo no qual os pratos pudessem ser pedidos separadamente, para mostrar a versatilidade das pimentas”, diz Isaías, que até no brigadeiro explosivo reforçou sua proposta. Entretanto, quem brilhou mesmo foi o principal: camarão empanado em flocos de trigo, molho de açafrão-da-terra com dedo-de-moça e arroz de coco verde.

No coração do vilarejo, bem próximo ao Farol Garcia D’Ávila, dois restaurantes da mesma família, formada por Vânia Magalhães e Antonio Aquino, eram abrilhantados por influências externas. No irmão mais velho, o Terra Brasil, aberto em 2003, Eudes Assis baixou a âncora depois de deixar o litoral paulista, onde comanda o Taioba Gastronomia, em Camburi. Para a casa baiana, preparou robalo com molho de caju, cuscuz de camarão com palmito e chips de inhame. “Quis fazer um prato com a cara da Bahia e usei o caju, que está na época”, diz Eudes. “Mas também apresentei o cuscuz paulista, que lembra um pudim, por ser diferente do feito aqui, com milho em flocos.”



Isaías Neries