

Atum ultracongelado garante qualidade sem sazonalidade

Produto, importado da Indonésia, tem cor mais avermelhada, com 100% de aproveitamento

FERNANDA LOPES
EDITORA

Marcio Okumura nasceu em meio a pescadores. Sua família tem barcos de pesca, incluindo atuneiros. Mesmo assim, ele, como outros donos de restaurantes orientais, tem dificuldade em manter o padrão do atum servido nos menus. “Quando não está bom, não compro. Prefiro não ter. E isso estava cada vez mais frequente, com a redução do que é pescado no Brasil”, diz.

Para atender à clientela, sempre ansiosa por encontrar sashimis e temakis com atum de coloração vermelho-vivo, Okumura foi em busca de uma solução que não esbarra-se na sazonalidade da espécie no País. E encontrou. Ele passou a importar atum ultracongelado da Indonésia.

“O ultracongelamento mantém a cor, a integridade e o sabor do atum. Como na Indonésia os barcos ficam em média um dia no mar, voltam rapidamente com o atum, já eviscerado. Cortam e ultracongelam. Não há desperdício”.

Um dos problemas da cadeia produtiva e de consumo de atum é a perda. A cor vermelha da carne, apreciada pelos consumidores, só está presente em parte do peixe. Além disso, muitos fatores podem influenciar na mudança de coloração. Okumura explica que o modo como o atum foi pescado, o tipo de atum, o manuseio e, principalmente, a armazenagem mudam a qualidade e a cor.

No Brasil, os barcos ficam



Marcio Okumura passou a importar atum, que está cada vez mais escasso

muitos dias no mar. Pescam o atum, tiram as vísceras e refrigeram o peixe — os barcos maiores, pois os menores têm técnicas mais rudimentares,

que prejudicam ainda mais a qualidade. Aqueles atuns que são pescados nos primeiros dias perdem a cor no tempo que resta no mar. Além disso, o

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ



melhor que é pescado é exportado, principalmente para os Estados Unidos.

Desde 1950, estima-se que os estoques mundiais de tunídeos (família de atuns) diminuíram 90%. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), em 2012, cerca de 4 milhões de toneladas foram retiradas do mar. No Mar Mediterrâneo, por exemplo, por anos foi limitada a cota de pesca, aumentada em 20% em 2014 após mostra de recuperação — mas não sem protestos de ambientalistas.

“O ultracongelamento evita o desperdício, a perda. O atum mantém a cor vermelho-vivo. Fica até mais colorido que o fresco e o sabor é inalterado. Precisamos evitar esse desperdício, já que se trata de um produto nobre cada vez mais escasso”, diz Okumura. O preço é um pouco mais alto, mas compensa, segundo ele, pela qualidade e pela garantia de sempre poder contar com o produto.



São 39 sabores que podem vir em potes, ideais para delivery

Novidade: temakis servidos em bowls

Outra novidade do Okumura está no menu. Os clientes têm a opção de escolher os sabores dos temakis servidos em bowls (pequenas tigelas).

São 39 sabores, com preços que variam de R\$ 15,40 a R\$ 33 (ovas de salmão). Entre eles, o tradicional de salmão com cream cheese e cebolinha (R\$ 15,40) ou o de atum com pimenta (togarashi e cebolinha (R\$ 16,50), salmão hot (R\$ 17), frutos do mar (R\$ 18,70), shimeji (R\$ 14,30), poke tuna ou salmão (peixe marinado com molho havaiano (R\$ 17), tempurá de camarão (R\$ 18,70) e califórnia

(R\$ 14,30). Na montagem do bowl, o arroz vem embaixo. Por cima, é colocado o sabor escolhido.

“Pensamos em oferecer um produto diferente e que se adequasse bem para o delivery também”, explica Marcio Okumura. Os próprios bowls têm tampinhas para serem entregues em casa.

SERVIÇO: OKUMURA RESTAURANTE AV. REI ALBERTO I, 167, PONTA DA PRAIA, SANTOS. FUNCIONAMENTO: ABERTO DE TERÇA A DOMINGO, A PARTIR DAS 19H. OKUMURA TEMAKERIA RUA DA PAZ, 17, BOQUEIRÃO, SANTOS. FUNCIONAMENTO: TERÇA A DOMINGO, A PARTIR DAS 11H30 E SEGUNDA, A PARTIR DAS 18H30. DELIVERY: 3877-9194.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Chile, muito além da Carménère

Santé! Inovando com uvas antigas foi o tema da Master Class na 5ª Edição do Wines of Chile, em São Paulo. Sob o comando do renomado sommelier Hector Riquelme, foram apresentados para mídia especializada e profissionais da área, dez rótulos de vinhedos especiais e ancestrais, uvas bem diferentes das comumente oferecidas.

Estamos acostumados a degustar vinhos chilenos das uvas Cabernet Sauvignon, da já conhecida e emblemática Carménère, Syrah, Pinot Noir, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Aliás, vinhos sempre muito bem-vindos, uma vez que o Chile lidera o ranking de vinhos importados em nosso País desde 2002 e fechou 2014 com 44,39% de participação em nosso mercado.

Atualmente, especialmente nesse encontro nos foram servidos

vinhos de uvas não usuais como: Sauvignon Gris, Moscatel, Corinto, Verdejo, Marsanne, Moscatel Rosada, Cinsault, País, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan e Malbec, todas de videiras antigas do terroir chileno.

As vinhas velhas produzem vinhos de muita personalidade. São plantas mais equilibradas e mais maduras. Têm raízes muito profundas, o que lhes dá mais qualidade.

Comprovi a versatilidade do Chile, país com geografia privilegiada, possuidor de terroirs extremos como os do deserto, das Cordilheiras e também das regiões próximas ao mar. Cito alguns desses rótulos. No meu site www.enoamigos.com você pode conferir todos.

VAMOS A ELES:

1. El Principal Kiñe 2014 Ver-

Agenda

>>1/9. Degustação de vinhos da Adega Alentejana, Laticínios Marcelo, às 20h. R\$ 70 revertidos. Tel. 3234-1861.

>>3/9. Degustação de vinhos José Maria da Fonseca, Enoteca Decanter, às 20h. R\$ 75 - degustação + jantar R\$ 125,00. Tel. 2104-7555.

>>17 e 18/9. Brinda Brasil, em Brasília. Salão Exclusivo de Espumantes Brasileiros, das 18 às 23h. Site: www.brindabrasil.com.

dejo, Maipo. (Decanter Importadora). R\$ 140,00. Don Gonzalo Guzman, enólogo da Viña El Principal, falou da segunda safra do seu vinho da



Vinhos produzidos com uvas não usuais mostram a versatilidade do Chile, país com geografia privilegiada

uva Verdejo. Uva originária de Rueda, na Espanha. Um espetáculo de branco com aroma de abacaxi em calda e toque de madeira, elegante. Passado em carvalho francês, suas uvas são de vinhedos de altitude. Na boca é seco e austero, mas agradável, com paladar marcante, pois descansa *sur lies*, termo francês que significa que o vinho passa bom tempo em contato com as borras ou resíduos

da fermentação, o que lhe dá mais personalidade e longevidade, equilibrado com 13° GL e longo.

2. Falernia Pedro Ximenez 2013, Elqui. (Premium Importadora) R\$ 60,38. O diretor da Premium, Rodrigo Fonseca, nos apresentou esse grande vinho da uva Pedro Ximenez, mas ressaltou que não é a mesma de Jerez, Andaluzia, na Espanha, e sim do Valle de Elqui. Amarelo-palha, aromas herbáceos com toque mineral, o vinho possui boa acidez, corpo médio, sabor bastante mineral e fresco. Com 13° GL provém de vinhedos do Vale de Elqui e é um vinho diferente mas, fácil de beber.

3. Errazuriz The Blend 2011, Aconcagua. (Vinci Importadora). R\$ 140,00. Hector Riquelme discorreu sua apresentação detalhando sobre esse blend de Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan e Marsanne (esta é uva branca), corte

típico do Rhône, França. Vinho rubi com reflexos violáceos, aromático (frutas vermelhas, especiarias, chá, toque mineral) e na boca é seco, encorpado, taninos aveludados, equilibrado, 14° GL, é um “show de bola”, como bem descreveu Riquelme. Vinhaço elegante e potente.

4. Clos des Fous Tocado 2012, Bio-Bio. (World Wine Importadora). Sem preço definido. Riquelme também analisou esse corte de Malbec, Carignan e Carménère, chamado de “Vinho dos Loucos”. Vindo de vinhedos muito antigos e elaborado por famosos enólogos chilenos, dentre eles Pedro Parra. É, sem dúvida, um vinho complexo, com aromas de muitas frutas silvestres e notas florais. Na boca é seco, encorpado, frutado, amadeirado e mineral, 14° GL, inesquecível.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Boa Mesa

Ano IV - nº 182.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexsander Ferraz.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br

