

paranapiacaba faz a festa com

CAMBUCI

Festival recebeu cerca de 10 mil pessoas

Vinicius Castelli

Após três fins de semana de programação, terminou ontem o 10º Festival do Cambuci de Santo André. Cerca de 10 mil visitantes prestigiaram o evento em Paranapiacaba e puderam se deliciar com pratos preparados com o fruto exclusivamente para a ocasião. Diversas apresentações musicais, todas gratuitas, também ilustraram os dias de festa.

Parte da programação final se deu no restaurante Baby Beef Jardim, no bairro Jardim, com a presença da chef Carla Pernambuco, que participou da festa de encerramento também na vila ferroviária. Ela aproveitou a ocasião para falar a respeito do cambuci e mostrar aos presentes prato preparado especialmente com o fruto, o Mini Arroz Frito com Spice Costelinha e Geléia Picante de Cambuci.

“É uma honra ser convidada para participar. Batalho pelos produtos regionais, e o cambuci é um deles”, disse Carla, que tem um programa de gastronomia na TV fechada e é dona do restaurante Carlota, em São Paulo.

O encontro serviu ainda para anunciar o Festival Gastronômico da cidade, uma evolução do Festival de Comida de Botequim. A diferença é que este não possui caráter competitivo. Cursos, palestras e *workshops* devem fazer parte da programação.

Figura presente no Festival Gastronômico, que acontece entre os dias 30 de setembro e 30 de outubro, Carla acredita que o festival servirá para encorajar as pessoas a colocar o pé na cozinha.

Além de fomentar o turismo e o comércio locais, o Fes-

tival do Cambuci serviu para que os restaurantes concorressem com pratos preparados com o ingrediente. Entre as receitas vencedoras, estão a Costelinha com Geléia de Cambuci, da chef Zélia Paralego, a Cocada Cremosa, de autoria de Marineide Alcântara da Silva e no item *Bebidas*, quem venceu foi o *Pepper de Cambuci*, preparado por Nilson das Torres.

Quem pôde percorrer a vila e saborear os quitutes se deparou com pratos interessantes e saborosos, como a panqueca vegetariana, suco e costela de porco assada no forno a lenha servida com molho de cambuci. Isso sem contar as tortas e diversos doces que ilustraram o cardápio nos últimos dias.

Mas não foi só em Paranapiacaba que o cambuci foi a sensação. Bares e restaurantes espalhados pela cidade também puderam participar e servir aos que não tiveram tempo de visitar a vila. Pratos como *Lula* preparada com cambuci e até cerveja que leva o ingrediente na receita fizeram parte do cardápio.

“O que notamos é que o cambuci, pela primeira vez,

foi o centro das atenções no festival. A música foi um cenário, mas as pessoas envolvidas fizeram uma viagem gastronômica”, afirmou Sil-

via Costa, diretora de Turismo de Santo André. “O rei da festa é o cambuci e precisamos transformá-lo em ponto turístico”. ▲

chef Carla Pernambuco

Ingredientes

800 g de mini arroz pré-cozido
800 g de costelinha de porco assada e desfiada
1 colher de sopa de óleo de gergelim torrado
50 g de castanha de caju picada
1 xícara de broto de feijão
1/2 xícara de cebola frita caramelizada
1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada
1/2 xícara de ervilha fresca branqueada

3 colheres de sopa de cebolinha (partes branca e verde)
fatiada finamente na diagonal)

1 colher de chá de coentro fatiado finamente
1/3 xícara de shoyu claro
1/3 xícara de sakê mirim
Suco de um limão
2 colheres de sopa de gergelim torrado

Modo de preparo

O óleo de gergelim em uma wok, junte o arroz, a costelinha desfiada, o broto, a pimenta picada, a ervilha, a castanha e a cebola caramelizada, salteie em fogo alto por cerca de três minutos, junte as ervas. À parte, misture o shoyu, o sakê e o suco de limão, vá regando o arroz aos poucos sem deixar encharcar, deixe secar, acerte o sal, acrescente o gergelim torrado. Sirva em bowls acompanhado da geléia picante de cambuci.

Ingredientes (Geléia Picante de Cambuci)

1 abacaxi em cubinhos
12 cambucis maduros
2 maracujás
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de vinagre de arroz

Modo de preparo

Passa a polpa dos maracujás em uma peneira com o açúcar. Descasque os cambucis e pique-os em cubinhos. Junte todos os ingredientes em uma panela. Cozinhe até engrossar levemente e desmanchar as frutas. Se necessário acrescente um pouco de água durante o cozimento. Mantenha resfriado em potes fechados.

Ingredientes (Spice Costelinha Suína Marinada no Cambuci)

1,5 kg de costelinha suína
1/2 xícara de shoyu
1/3 xícara de cachaça
3 cambucis maduros
Suco de 2 limões
2 pimenta dedo-de-moça sem sementes
2 dentes de alho assado
1 galho de alecrim
sal
50 g de manteiga

Modo de preparo

Junte o shoyu, a cachaça, o cambuci descascado, o suco de limão, sal e pimenta dedo-de-moça. Bata tudo no liquidificador. Reserve. Desfolhe o alecrim e com um garfo amasse com o alho assado, esfregue na costelinha. Coloque em um saco plástico, despeje o líquido da marinada e deixe na geladeira de um dia para o outro. No dia seguinte, coloque a costelinha em uma assadeira, espalhe lascas de manteiga sobre a carne, regue com a marinada, feche com papel alumínio e leve ao forno aquecido à 160°C por cerca de 90 minutos ou até que a carne esteja bem macia e soltando do osso. De vez em quando vá regando a carne com o líquido da marinada. Retire o papel alumínio e deixe assar por mais alguns minutos para dourar. Sirva em seguida.