

# Cambuci ganha espaço em Sto. André

Fruta faz sucesso no cardápio de bares e restaurantes fora de Paranapiacaba

Thiago Mariano

▼ Antes encontrado apenas em Paranapiacaba, lembrado somente em ocasião do seu festival, o cambuci começa a dar frutos por toda Santo André. Animados com a inclusão do Circuito Cambuci – Centro como parte da programação do tradicional festival, proprietários e chefs de bares e restau-

rantes da região central da cidade exibem receitas exclusivas com a fruta e, pelo sucesso da empreitada, sonham ver o ingrediente consolidando rota gastronômica que ultrapasse a sazonalidade da programação da vila andreense.

Celso Aparecido Pavani, proprietário do Empório D'Vino, na Vila Bastos, empolgou-se tanto com as possibilida-

des que a fruta trouxe ao cardápio – e com a receptividade e aceitação dos pratos –, que planeja incluir receitas com cambuci para além da temporada da fruta.

“Estamos empolgados, os pratos têm tirado suspiros das pessoas”, conta ele, que oferece ceviche e risoto de camarão com cambuci. Na versão doce, seu estabelecimen-

to conta com creme de cambuci com licor de cassis.

“Como é uma fruta sazonal (*colhida no verão, entre janeiro e fevereiro*), estamos pesquisando quais receitas podemos inventar utilizando o cambuci congelado para poder manter o ingrediente no cardápio o ano inteiro”, completa.

Na Cachaçaria Central, também na Vila Bastos, a fruta virou entrada. A casa serve palito feito com massa de pastel recheada de carne seca, cebola roxa, manteiga de garrafa e cambuci. A ideia é que o aperitivo continue no menu, que nos próximos dias vai ganhar como companheiro o petit gâteau de cambuci. “É uma fruta difícil, ácida, que acentua demais o sabor, mas é um bom desafio pensar em pratos com ela”, diz o chef Heriton Borghi.

No Theatrvm Café Bar, no saguão do Teatro Municipal, a receita selecionada foi o mousse de cambuci. Nelson Lorenzo, o proprietário, já pensa em comercializar a iguaria, mas na próxima semana vai disponibilizar o prato gratuitamente para quem almoçar no espaço. Assim, pretende fazer com que todos se acostumem com ele.

Em Paranapiacaba, o 10º Festival do Cambuci prossegue até o dia 28, aos sábados e domingos, a partir das 10h. Além de receitas com a fruta, barracas de artesanato e atividades culturais completam a programação, que inclui concurso gastronômico que reúne doces, salgados e bebidas.▲