

DESTAQUE

Chef e pesquisador de MS lança livro sobre a cozinha pantaneira

Por Reporter 4 de dezembro de 2020 11:36 Sem Comentários

Ouvir: Chef e pesquisador de MS lança livro sobre a coz 0:00

“Um alento em épocas tão difíceis.” Assim o pesquisador e chef sul-mato-grossense Paulo Machado descreve o livro “Cozinha Pantaneira: Comitiva de Sabores”, lançado pela BEI Editora. São 65 receitas pantaneiras, distribuídas em 180 páginas.



Neto do historiador e escritor Paulo Coelho Machado, de quem herdou o nome e o gosto pela pesquisa, o chef conta que o livro é fruto do trabalho que desenvolve desde 2008, quando trabalhou como supervisor do primeiro centro de pesquisas em gastronomia brasileira do país.

“Desde o início das pesquisas, em 2008, sempre mantive um caderno de campo, algo primordial para um pesquisador. Aprendi a sempre andar com um caderninho de anotações com meu avô. Daí usei todo este material pra embasar meu trabalho de mestrado que é um tratado sobre os rituais encontrados na gastronomia do Pantanal”, relembra.

Com muito material em mãos, Paulo Machado apresentou, no ano passado, o projeto do livro para a Documenta Pantanal, um coletivo que visa divulgar e preservar nosso bioma pantaneiro por meio de várias ações culturais. “Eles se interessaram muito por meus estudos e resolveram abraçar o projeto do meu livro. E eis que aqui está, neste 2020, meu livro pronto”, comemora o chef.

O livro foi escrito em parceria com a jornalista Cristiana Couto e conta com fotos de Luna Garcia, especialista em fotografia de alimentos. Na obra, Paulo também convidou especialistas espalhados pelas diversas regiões do Pantanal para contribuírem com receitas e saberes. Entre os convidados estão o professor Elson Figueiredo e a chef Ariani Malouf, de Cuiabá, a chef indígena Letícia Kalymaracayá, de Campo Grande, e o Tó, do restaurante Tapera, de Bonito, entre outros.

“Cozinha Pantaneira: Comitiva de Sabores” tem mais uma surpresa. A família do poeta mato-grossense Manoel de Barros cedeu o direito de imprimir o poema “Apanhador de Desperdícios”. “É um dos poemas mais belos do autor”, resume Machado.

Profundo conhecedor da cozinha pantaneira, Paulo já viajou a convite de embaixadas brasileiras pelos quatro cantos do mundo para divulgar a gastronomia regional. Ao longo do caminho, recebeu o Prêmio Nacional Dólmã, em 2015, e venceu a Batalha do Estrogonofe, no “Fantástico”, em 2018, quando apresentou a versão feita com carne de jacaré de cativo do Pantanal



Crédito: Luna Garcia

Para o chef, a cozinha pantaneira representa a própria vida, conforto, conhecimento, técnica. “É a cozinha do meu DNA afetivo. Os sabores da minha infância que eu provava e adorava, ARTES Chef e pesquisador sul-mato-grossense lança livro sobre a cozinha pantaneira fosse nas fazendas e cidades pantaneiras que visitei. As comidas atravessam as fronteiras e conquistam nosso paladar”, garante.





Crédito: Luna Garcia

para o Macarrão de Comitiva, que, inclusive, está na capa do livro. É uma receita simples, de poucos ingredientes, mas que exige técnicas únicas como o lampinado e a sabedoria do cuca (o cozinheiro da comitiva) em fazer um prato de poucos elementos se tornar uma deliciosa e restauradora refeição.”

Para quem acha que Mato Grosso do Sul não tem identidade cultural, Paulo é enfático: “Está falando uma grande mentira”. E aconselha a comprar o livro para conhecer um pouco mais sobre o Estado e se aprofundar na cultura local.

A quem teve de ir para a cozinha durante a pandemia, seja por querer ou necessidade, o pesquisador e chef também tem uma dica de ouro. “Coragem! Esta foi a dica ou o primeiro ensinamento que tive e adoro passar para frente. Você tem que ter coragem para transformar ingredientes em gastronomia”, encoraja Machado.

Com o livro à venda apenas pelo site da editora por enquanto, em razão da pandemia, o chef já faz planos para 2021. Ele, que há oito anos tem um trabalho de expedições gastronômicas, o Brasil FoodSafaris, quer levar mais gente para conhecer a fundo os sistemas alimentares pelo Brasil e mundo.

Crédito: Luna Garcia

“Nestes tempos mais árduos de pandemia, o turismo é sem dúvida uma das áreas mais afetadas. Portanto, nosso desafio é continuar fazendo as viagens, oferecendo segurança para nossos clientes e introduzindo nestas pessoas a semente de valorização do que é uma gastronomia específica de ritos tradicionais e de uma fragilidade que precisa ser conhecida e preservada. É o caso da cozinha pantaneira”.

SERVIÇO: O livro “Cozinha Pantaneira: Comitiva de Sabores” pode ser adquirido no site www.bei.com.br. Com 180 páginas, o livro custa R\$ 80.

(Patrícia Belarmino)

#ARTES, #ARTES E LAZER, #COMITIVA, #COZINHA, #COZINHA PANTANEIRA, #CULINÁRIA, #CULINÁRIA PANTANEIRA, #FOTOGRAFIA DE ALIMENTOS, #GASTRONOMIA, #MS, #PESQUISADOR, #SABORES, LIVRO, MATO GROSSO DO SUL, PANTANAL



← ANTERIOR
Quartirão fica quase 24h sem luz e Energisa faz “pouco caso”

PRÓXIMO →
Adriane Lopes é homenageada pela CDL MS.

Deixe um comentário

O seu endereço de e-mail não será publicado. Campos obrigatórios são marcados com *

Comentário

Nome *

E-mail *

Site

Salvar meus dados neste navegador para a próxima vez que eu comentar.

PUBLICAR COMENTÁRIO