



OURO DA MANDIOCA

O POLVILHO CHEGA ÀS MESAS REFINADAS DO BRASIL PELAS MÃOS ENTUSIASMADAS DE CHEFS
E NUTRICIONISTAS QUE INCREMENTAM E EXPLORAM RECEITAS COM O MAIS BRASILEIRO DOS ALIMENTOS

Uma certa dose de mistério sempre cai bem. Na culinária brasileira, o polvilho ainda é um personagem muito pouco conhecido e ainda menos valorizado pelos seus inúmeros usos e virtudes. Essa história, porém, vem ganhando novos desdobramentos conforme a mandioca cai nas graças de nutricionistas e chefs.

Eles estão juntos na atual onda de resgate das tradições do comer brasileiro. Para início de conversa, é possível que a associação entre mandioca e polvilho não seja assim imediata.

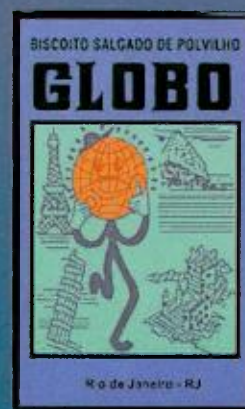
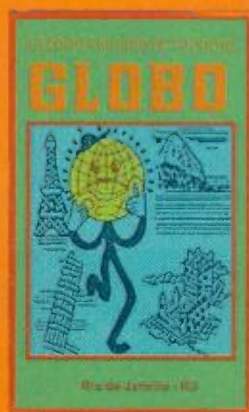
“DEPENDENDO DA PESSOA QUE PREPARA [BISCOITO DE POLVILHO], ELE FICA UM POUCO DIFERENTE”

Helena Rizzo, chef

Um simples teste de conhecimento entre amigos pouco familiarizados com as dobras do avental pode ser revelador. O que é e de onde vem o polvilho? Se pensou em farinha, errou. Acertou se pensou em mandioca.

A história do polvilho tem início na plantação e extração da mandioca, o mais brasileiro dos alimentos. A raiz já era cultivada pelos índios antes dos primeiros portugueses chegarem, em 1500.

Para fazer o polvilho, a mandioca é amassada até virar uma goma à base ▶



de amido, que é desidratada até virar o pó branco. A farinha é mais simples: basta triturar a mandioca. O polvilho tem duas versões: doce, não fermentado, e azedo, após ser fermentado.

Sua faceta mais conhecida é o biscoito de polvilho, que existe pelo menos desde o século 18, quando era servido pelas cozinheiras negras aos senhores das fazendas mineiras, segundo o pesquisador e escritor potiguar Luís da Câmara Cascudo, autor do clássico "História da Alimentação no Brasil" (1967).

Mais tarde, foi popularizado em escala industrial, vendido em saquinhos em padarias ou restaurantes de estrada, e também ficou conhecido como "biscoito de vento" ou "biscoito voador".

EM TODO LUGAR

A presença do polvilho em outras receitas do menu nacional é mais oculta, mas também está lá. Não existe pão de queijo sem polvilho, nem o sequilho, aquele biscoitinho doce, por exemplo. Ele está ainda no revestimento do amendoim japonês e serve como espessante de papinhas de bebê. E também na tapioca, no cuscuz nordestino e no beiju vendido nos faróis. E ainda entra na farmácia, em cápsulas de remédios e talcos.

Mas que fique claro: o pó branco é versátil, mas não faz milagres. O talco de polvilho, por exemplo, serve apenas para refrescar e perfumar a pele do bebê. "Não tem efeito antisséptico nem curativo. Não trata assaduras, micoses e nem frieiras", diz a pediatra Vânia de Aguiar, do Hospital Pediátrico Sobaby. O que a indústria farmacêutica parece

"É CURIOSO QUE MUITA GENTE COMA POLVILHO SEM SABER, SEJA NA TAPIOCA, NO PÃO DE QUEIJO OU NO SAGU"

Claude Troisgros, chef

ter feito, neste caso, é a adaptação de um produto à credence popular.

Mesmo que não tenha uma ou outra propriedade milagrosa atribuída pelo povo, o ingrediente tem súditos. "O polvilho é o ouro da mandioca", empolga-se a chef carioca Teresa Corção, presidente do Instituto Maniva, associação sem fins lucrativos sediada no Rio de Janeiro, que utiliza gastronomia brasileira como ferramenta de transformação social.

A aparente falta de interesse pelos potenciais do polvilho, defende Corção, é fruto do desprezo do brasileiro em relação à cultura dos índios, os primeiros domesticadores da mandioca. "O brasileiro não quer ser índio, mas sim europeu", provoca. Naturalmente, isso tem reflexo na alimentação.

Considerado um dos grandes nomes da gastronomia internacional, o cozinheiro, empresário e apresentador de TV Claude Troisgros desembarcou há mais de duas décadas no Brasil com o desafio de criar uma conexão entre as cozinhas brasileiras e francesas. Também integrante do Instituto Maniva, o que o torna um "mandioqueiro", como os associados se tratam, ele introduziu no cardápio do seu restaurante no Rio de Janeiro até um caviar feito de sagu, também filho do polvilho.

Além disso, serve no couvert biscoitos de polvilho, populares nos botequins

cariocas, introduzindo curry à receita.

"A mandioca não faz parte da mesa francesa mas é uma das contribuições mais espetaculares da culinária brasileira", diz Troisgros. Que aponta a presença dele: "É curioso que muita gente coma polvilho sem saber, seja na tapioca, no pão de queijo ou mesmo no sagu."

Luciana Abreu, nutricionista do Spa Médico da Lapinha e professora do Senac, enaltece o fato de que esse amido ainda leva a vantagem de não conter glúten, o vilão atual das dietas.

AZEDINHO DOCE

Mesmo quando é azedo o polvilho toma ares de salvador da pátria. Ou do pão de queijo. "Usamos o doce para rebater a acidez do queijo da Serra da Canastra", conta o cozinheiro Samuel Gonçalves, do restaurante Lá da Venda, conhecido por servir um dos melhores pães de queijo de São Paulo. Não é o único segredo, diz a chef Talita Vitoreli. Ovo caipira e leite integral também colaboram.

Já no couvert do restaurante Maní, em São Paulo, chama a atenção um pão quadrado, durinho, que só se revela à primeira mordida: é biscoito de polvilho. Foi a primeira receita criada para o Maní pela sócia Helena Rizzo. "Adaptei uma receita da minha avó", conta. No Maní, que completa sete anos de existência, o biscoito de polvilho virou o seu biscoitinho da sorte. "O mais interessante é que ele nunca é o mesmo. Dependendo da pessoa que prepara, ele fica um pouco diferente", diz ela. Melhor assim. Uma certa dose de mistério pode fazer bem até a um biscoito de polvilho. ■

