

Doces ou salgados, a ordem é experimentar

Risoto de salmão com tomate confitado, hambúrguer de frango crocante com maionese de bacon trufada e pesto de alho negro, filé suíno recheado, brigadeiro, mousse e macaron – o que pode haver em comum na composição dessas delícias? A resposta: azeite de oliva extravirgem de qualidade – e gaúcho.

Entidades representativas da cadeia olivinícola têm se esforçado para levar ao consumidor final experiências gastronômicas envolvendo o produto que vão muito além do uso em saladas. São prova disso pelo menos duas grandes feiras ocorridas recentemente e que deram destaque à criatividade na hora de incluir o azeite de oliva em receitas. Os pratos descritos no início desse texto fizeram parte da 2ª Olifeira, evento com mais de 7 mil metros quadrados de exposição, dos dias 19 a 22 de outubro em Guaíba. Uma semana depois, foi a vez do Cais Embarcadero, na Capital, abrigar estandes e palestras. Ambos os eventos serviram de vitrine para a versatilidade do uso do azeite.

Na segunda edição da feira em Guaíba, o concurso Big Chef foi ampliado para incluir estudantes dos ensinamentos fundamental, médio e remeio, além da categoria livre. A intenção é clara: popularizar o uso do produto. O risoto de salmão com tomate confitado no azeite (de João Coutinho Jr), o hambúrguer com maionese de bacon trufada e pesto de alho negro feitos no azeite (de Jackson Porto Burger) e o filé suíno no qual o azeite aparece no recheio (de Lucas Melgareco), citados antes, levaram o primeiro, o segundo e terceiro lugares na categoria livre, respectivamente.

As possibilidades de uso do

produto não param por aí. “Já provaram laranja picada, um pouco de canela em pó e azeite de oliva extravirgem? Ou finalizar um sorvete de creme com azeite? E fazer uma mousse de chocolate? E no pão com mel no café da manhã? Ou ainda iogurte grego, mel e azeite?”, sugere Luciane Gomes, sommelière em azeite de oliva e diretora da revista Azeites & Olivais.

Em sobremesas como mousses, o produto toma o lugar do creme de leite, como explica o chef Nelson Rosso ao lembrar de uma aula show ministrada por Gustavo Correa Pinto, do Senac, durante a Olifeira: “Para a preparação de uma mousse, é feita uma ganache em que normalmente vai manteiga ou creme de leite. Neste caso, o chef Gustavo utilizou o azeite de oliva, acrescentando-o ao chocolate meio amargo derretido”. Rosso é o autor da receita mais inusitada que a sommelière Luciane já experimentou, ainda no evento de Guaíba: um brigadeiro de colher com limão siciliano aromatizado com azeite. Ela conta: “Foi surpreendente, uma sobremesa única e deliciosa, com um sabor refrescante”. Rosso também usou o azeite em outro doce, um brigadeiro de modelar sabor chocolate com café, e em um risoto de peixe de rio.

Em pratos salgados, o azeite pode ser usado para refogar, grelhar, temperar saladas, regar massas e como molho para legumes ou vegetais, finalizando a receita. Mas os doces é que tendem a surpreender os paladares. “Pode substituir gorduras como manteiga e óleos, para finalizar sobremesas, sorvetes e até mesmo como cobertura para frutas”, ensina Luciane. Segundo a sommelière, não tem um tipo de azeite extravirgem

que case melhor com doces e outro com salgados, a escolha depende de gosto pessoal e do que se pretende na receita. “Azeites mais suaves combinam com sobremesas e intensos com produtos mais condimentados, mas essa é uma regra de equilíbrio. Ou seja, nada impede de você gostar de um azeite mais amargo e picante e usar na sobremesa. A escolha e o gosto são do consumidor”, explica. E ela toma o seu cotidiano familiar como exemplo. “Em casa, experimentamos azeites em tudo. O consumidor pode fazer o mesmo: na fruta, no iogurte, finalizando pratos, um fio de azeite mais intenso em uma caipirinha e por aí vai. Permita-se experimentar”, convida.

Experimentar foi justamente o que fez Jaqueline Pereira, sócia fundadora da Jackie Macarons. Depois de conhecer um pouco mais sobre o produto na edição anterior da Olifeira, em 2022, começou alguns testes. Neste ano, apresentou seus macarons com recheio de azeite de oliva. A aprovação foi tão boa que ela resolveu incluir no cardápio de sua loja.

Segundo ela, na receita da massa do macaron não se pode usar o azeite, porque descaracterizaria esse clássico e tradicional biscoito francês. Por outro lado, os macarons permitem uma gama enorme de recheios. E foi aí que o azeite de oliva fez a diferença. “Criei uma bela ganache saborizada com um bom azeite de oliva. Na ocasião, usei o azeite especial da marca gaúcha Viridi”, revela. A receita está compartilhada na página 17.

Dica: não deixe de ler o rótulo

Além de indicar se é extravirgem, se é virgem ou com percentual de extravirgem, a leitura do rótulo é muito importante para conhecer a procedência, ensina a sommelière Luciane Gomes. Segundo ela, deve-se prestigiar os azeites produzidos o mais perto possível.

Azeites extravirgens têm aromas e sabores intensos, com notas de frutas verdes ou maduras

e de folhas (grama cortada, couve, rúcula etc). Azeites de qualidade inferior podem ter defeitos que muitos consumidores já estão acostumados, como o avinagrado, o cheiro da azeitona em conserva ou o ranço. Não é uma questão puramente de sabor, mas de frescor. Azeites com mais frescor são melhores. A ausência de notas frescas de aroma e sabor enquadram

o produto como “virgem”, e não extravirgem.

A acidez é um indicador de qualidade. Azeites extravirgens têm baixa acidez, geralmente menos de 0,8%, porque houve um cuidado desde o campo até o envase. Azeites com alta acidez no paladar e aroma não podem ser extravirgens, pois isso é um defeito sensorial.



Luciane Gomes, sommelier em azeite, diz que é possível incluí-lo até na caipirinha

ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO/JC