



apresenta

10^o
paladar

cozinha
DO **BRASIL**

Momentos,
memórias e
experiências
que não
têm preço



Realização:

ESTADÃO 

paladar





Uma homenagem à cozinha brasileira

A 10ª edição do Paladar Cozinha do Brasil, que ocupou o Espaço Priceless, localizado no rooftop de um prédio no centro histórico de São Paulo, mostrou, mais uma vez, toda a abundância, diversidade e elegância da nossa gastronomia.

Depois de um hiato de dois anos, o público teve a oportunidade de fazer uma verdadeira imersão na Amazônia e seus biomas, tão ricos, quanto complexos.

De um extenso trabalho de pesquisa que começou com uma expedição de doze dias do chef Onildo Rocha pela região, em 2022, saíram os primeiros esboços do que viria a ser o evento deste ano. Foram dois dias inteiros em que, graças ao comprometimento e generosidade de um time estrelado de chefs e profissionais da cozinha, conhecemos ingredientes, ouvimos histórias, provamos novos sabores.

E, através deste projeto que reverenciou mais uma faceta da nossa gastronomia, seus sabores, cores e texturas, pudemos conhecer um pouco mais do Brasil. O resultado você conhece agora.

Boa viagem!



MENU

3

*Paladar Cozinha
do Brasil:
10ª Edição*

4

*A Riqueza dos
Nossos Biomas*

5

*Um Elenco
Estrelado*

6

Experiência

10

Momentos



Memórias

11

*Cozinha do
Brasil na Redes*

12

Receitas

13

Videocase

14

Agradecimento

15





10^o
paladar
cozinha
DO **BRASIL**



10^o
paladar
COZINHA
DO BRASIL

Conheça
algumas
receitas que
representam
a diversidade
e riquezas
de sabores
brasileiros.



O que é o Paladar Cozinha do Brasil

Uma festa em torno dos biomas brasileiros. É assim que podemos descrever a 10ª edição do Paladar Cozinhas do Brasil, um evento que é a marca de Paladar, plataforma de gastronomia do jornal Estadão, que celebrou as cores e os sabores da gastronomia brasileira. Depois de nove edições - e um período de recesso na pandemia - Cozinha do Brasil voltou em edição especial em parceria com Mastercard para levar ao centro de São Paulo os biomas do Brasil, em especial da Amazônia.

O palco do encontro que reuniu chefs e profissionais renomados para falar de nossas riquezas, ingredientes e receitas foi o Espaço Priceless, instalado no topo do Shopping Light e um dos cartões-postais da cidade.

Durante dois dias, os chefs Carla Pernambuco, Heloisa Bacellar, Lucas Corazza, a confeitira Lu Bonometti, a expert em café Isabela Raposeiras, o bartender Ale D'Agostino e Fernando Goldenstein e Leonardo Andrade, da

Companhia dos Fermentados fizeram sua própria releitura de ingredientes de norte a sul do Brasil criando pratos, ensinando técnicas e apresentando novos sabores que desafiaram os sentidos.

A coroação do evento foram um almoço e um jantar capitaneados pelo chef Onildo Rocha no restaurante principal do Priceless, o Notiê. Ali, um seletto grupo participou de uma verdadeira vivência sensorial e gastronômica baseada em uma expedição feita por Onildo pela região amazônica em 2022, em que percorreu, ao longo de doze dias, três estados, quatro cidades e duas comunidades indígenas. Além de Onildo, participaram da viagem o bartender Alê D'Agostino, o mestre cervejeiro Junior Bottura e o barista Bora Um.

Na volta, além de uma mala cheia de ingredientes e muita inspiração, a expedição rendeu a Onildo um intenso aprendizado de técnicas ancestrais, experiência que só quem teve a honra de participar do almoço e do jantar pôde conferir.



A Riqueza *dos Nossos Biomas*

Mandioca, açaí, cumaru, cacau, cupuaçu, cambuci, pripioca, pupunha... Dos Pampas, passando pela mata atlântica, o cerrado, o Pantanal, a caatinga e a Amazônia, são tantos os sabores e riquezas presentes no solo brasileiro que, muitas vezes, não conhecemos.

Da mata atlântica, temos uma variedade de frutas e espécies nativas como cambuci, juçara, uvaia, araçá e grumixama, cultivadas em antigos pomares, sítios, quintais e encostas da Serra do Mar. Da caatinga, no nordeste do país, brotam ingredientes como o umbu e a coroa de frade, uma espécie de cacto muito usado em doces. No cerrado, verdadeiro celeiro de frutos, nascem polpas e castanhas, como a de baru e o pequi, ingrediente da famosa galinhada e do arroz de pequi. Do Pantanal, a carne de jacaré e o jatobá, espécie de vagem usada chás, licores e geleias. Nos Pampas a erva-mate é o ingrediente mais emblemático, base da bebida mais consumida da região, o chimarrão.

Considerado o maior

Maior e mais rico bioma do Brasil, a Amazônia tem uma culinária com grande influência dos povos originários, com sabores únicos e técnicas ancestrais

bioma do Brasil, a Amazônia é também um dos mais ricos. Com uma culinária que tem grande parte de sua origem nos povos originários, apresenta sabores únicos e técnicas ancestrais, usadas no preparo dos peixes de rio e das frutas e verduras que nascem nas matas e florestas da região.

Entre essas técnicas está o uso das folhas para o cozimento de alimentos e peixes como tambaqui, tamuatá, piraíba, piracuí e o tucunaré, entre outros. Das frutas, as mais características são o bacuri, buriti, cupuaçu, pupunha, taperebá, e o tucumã. E não podemos esquecer da mandioca, que brilha soberana como um produto versátil que chega à mesa em diferentes texturas - desde sua forma in natura até seus subprodutos, como as farinhas.

Graças à curiosidade e generosidade de cozinheiros e chefs de norte a sul do país, que nossas tradições e todos esses sabores e saberes se mantêm vivos, fazendo da gastronomia brasileira uma das mais ricas do mundo.





Elenco Estrelado

Uma celebração aos biomas brasileiros. Esta foi a proposta do time formado por alguns dos mais respeitados profissionais de gastronomia do país durante o Cozinhas do Brasil.

O chef Onildo Rocha, comandou um almoço e um jantar no restaurante Notiê, onde pôde mostrar toda sua técnica em um menu de cinco tempos criado a partir de sua expedição pela Amazônia e que reverenciou os ingredientes de lá.

A apresentação ficou a cargo da colunista de Paladar, Patrícia Ferraz, que contou ao público por que a região é assunto

sempre relevante, tanto pela riqueza quanto pela diversidade. "Sempre tem algo novo para falar", disse.

Mas não parou por aí: durante dois dias, Carla Pernambuco, Heloísa Bacellar, Isabela Raposeiras, Lu Bonometti, Lucas Corazza, Alê D'Agostino e Fernando Goldenstein e Leonardo Andrade, da Companhia dos Fermentados, foram responsáveis por workshops que fizeram uma viagem pelo Brasil, seus ingredientes e sabores. O resultado? Um show de técnica e criatividade.





Experiência

Uma aula de como explorar a riqueza dos ingredientes da gastronomia brasileira. Das várias possibilidades do cacau, às técnicas de fermentação da mandioca, o uso inesperado da pupunha até dicas para tirar o maior proveito do café de todo dia, usar o jambu como base para drinques, os segredos do cookie perfeito e a versatilidade da farofa, não foram poucos os aprendizados nessa grande imersão na nossa cozinha. Quem foi, viu, provou e adorou!





Uma Expedição Amazônica

Radicado em São Paulo, o chef paraibano Onildo Rocha comandou, no Notiê, um almoço e um jantar em que as estrelas foram os produtos da Amazônia. O menu apresentado reuniu todo o fruto de sua pesquisa realizada na região no passado e que lhe trouxe inspiração e técnica.

Dividido em cinco tempos, o cardápio privilegiou ingredientes da terra e de produtores locais. Como o feijão da praia, transformado em um hommus e servido com tapioca; o feijão manteiguinha, de sabor suave e marcante, foi preparado com cogumelo yanoma-

mi; o jambu e seu sabor surpreendente virou um tempurá e fez par com o dumpling de camarão.

Conhecido fora do norte em sua versão açucarada, o açaí acompanhou o piracucu com ervas aromáticas e vitória régia enquanto o tucupi virou um caldo servido com um canelone de pato. Para a sobremesa, sagu de tapioca, coco verde e curry amazônico.

O menu foi todo harmonizado pelos drinques - como o Jambutini, um martini à base de jambu - foram criados pelo bartender Ale D'Agostino. Uma verdadeira explosão de cores e sabores!





Uma ode ao cacau

Na aula **Experiências Sinestésicas Com Cacau Selvagem**, a chef Carla Pernambuco promoveu uma verdadeira viagem transamazônica para apresentar outras possibilidades ao cacau. Em suas mãos, o fruto surpreendeu o paladar e se transformou em pratos como o Pato no Cacau, servido sobre tortillas de milho com

mole, molho de inspiração mexicana feito com chocolate e especiarias. Na sobremesa, batizada com o nome Terra Brasilis, o cacau deu vida ao compor um doce à base de suspiro de açaí, cupuaçu e chocolate branco. Para terminar, um Chocolate Quente com mel de cacau, maca peruana e especiarias, preparado por sua filha, Floriana Breyer.

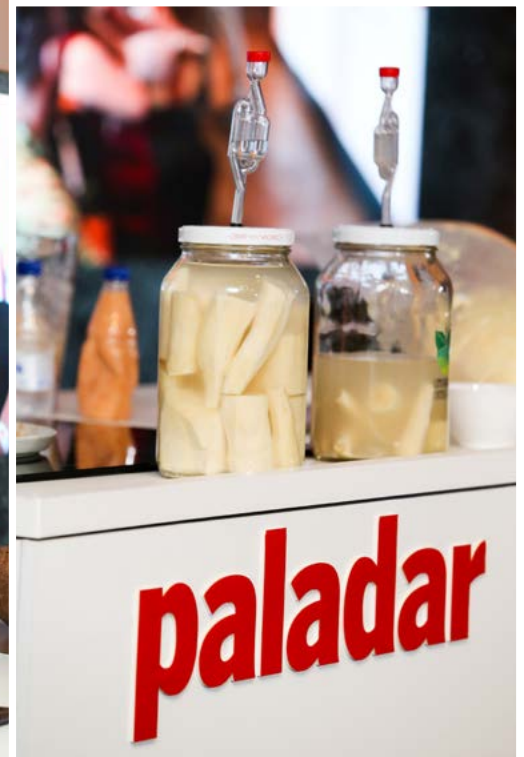


Pupunha de cara nova

Quem conhece a pupunha em pratos salgados se surpreendeu com a aula-show ministrada pelo confeitiro e apresentador Lucas Corazza. Subvertendo a lógica, Lucas criou um doce usando o fruto da pupunha, ingrediente central de sua aula show **Pupunha Não É Só Palmito**. Antes, porém, submeteu a plateia a uma degustação do ingrediente que no norte do país é tradicionalmente cozido

em água com sal e servido com café. Do fruto oriundo da Amazônia (cujo sabor se assemelha à castanha portuguesa), a sobremesa Monte Brasilis foi inspirada no clássico francês Mont Blanc, que combina marrom glacê, chocolate e chantilly. Na versão de Lucas, bem brasileira, o purê de pupunha de laranja intenso foi servido com massa sucrée de cacau, recheada com chantilly de café e um toque de cumaru.





Viva a mandioca



Mandioca e seus Mistérios: Um passeio Pelas Técnicas Indígenas de Fermentação

foi o tema da aula de Fernando Goldenstein e Leonardo Andrade, da Companhia dos Fermentados. Misturando química e culinária, a dupla ensinou técnicas e mostrou processos de fermentação capazes de transformar a mais brasileira das raízes em pão de queijo, tapioca, farinha d'água, polvilho azedo, carimã e puba, muito utilizada em bolos, biscoitos

e diversas outras receitas típicas do norte e do nordeste brasileiro. E foi exatamente um Bolo de Puba que quem esteve por lá pôde degustar - inclusive em uma versão que incluiu a goiabada. E não parou por aí. Como "bônus", Arubé, uma receita de molho de pimenta feito com gengibre e banana com casca, feito em uma garrafa pet. No final, um brinde coletivo com um especialíssimo Vermute de Caju, produzido pela dupla, fechou a apresentação.



Farofa, a musa brasileira

“Farofa é democrática. Cabe o que você quiser e tiver na geladeira”. Foi com essa frase que a chef Heloisa Bacellar abriu sua aula **Farofas Pelo Brasil**, onde falou sobre algumas das diferentes farinhas e suas texturas para enaltecer este prato onipresente na mesa dos brasileiros: a farofa. Do fogão improvisado no palco saíram delícias como a Farofa Paraense, com feijão manteiguinha e coentro, Farofa de Farinha de Milho, couve e bacon, Farofa de Castanhas do Pará, caju e baru e Farofa de ovo, azeitona, salsinha e cebola. O detalhe foi o modo como essas iguarias foram servidas: com capricho e afeto, em uma marmitinha de ferro e acompanhadas de arroz e um mimo inesperado: uma cachacinha do Vale do Paraíba, vinda diretamente da adega da chef.

Café sem mistério

Em seu workshop **Cafés Especiais**, a barista e empresária Isabela Raposeiras, do Coffee Lab, demonstrou toda sua expertise numa aula que desmistificou o cafezinho nosso de cada dia. Além de entender sobre a relação entre a moagem e o sabor, os expectadores aprenderam sobre os aromas e como identificar corpo, doçura e acidez, degustando cafés de algumas regiões do Brasil; descobriram que quanto mais marrom (e claro) for o café, mais antioxidantes ele possui; que o melhor método para sentir todos os aromas é o french press e que cafés bons, esfriam bem, ou seja, continuam saborosos mesmo depois de frios. No final, todo mundo respirou aliviado ao saber que não precisa deixar de adoçar sua bebida se assim preferir. 'As pessoas precisam descobrir sozinhas esse caminho', disse Raposeiras.





Pequenos cozinheiros

A confeitadora Lu Bonometti comandou a divertida **Oficina de Biscoito para Crianças**, que colocou os pequenos (e os grandões) para aprender a preparar Cookies. Nas aulas, Lu preparou duas receitas de biscoitos que foram customizados pela turma com guloseimas dispostas num bufê de recheios diversos. No final, deu duas dicas preciosas: quando estiver fazendo a massa, bata a manteiga e os ovos

para que incorporem ar, super importante na textura final do biscoito. Só depois misture a farinha, mexendo apenas para homogeneizar. E antes de colocar seus cookies no forno, faça um teste: asse uma pequena quantidade de bolinhas para ver se o tempo e a temperatura da receita estão corretos para o seu forno. Aí sim é hora de assar toda a massa. Quem aí vai preparar uma fornada?





Momentos

O Cozinha do Brasil tem a missão de discutir a gastronomia brasileira, criar novas experiências e provocar sensações. Mas não só isso: também é um espaço para compartilhar conhecimento, descobertas e ideias. Nesta edição em especial, o evento celebrou uma Amazônia pouco conhecida, em pratos feitos com ingredientes que contam sua história e transmitem todos os seus sabores e saberes.



CENA DO JANTAR NO RESTAURANTE NOTIÊ



OFICINA DE BISCOITOS DA LU BONOMETTI



BRINDE COM O JAMBUTINI, DRINQUE CRIADO POR ALÊ D'AGOSTINO

“

O Brasil tem uma diversidade de farinhas incrível, todas são deliciosas e diferentes. É impossível dizer qual a melhor”
Heloísa Bacellar

“

A Amazônia é super relevante, pela riqueza e pela diversidade. Sempre tem um assunto ou algo novo para falar”
Patricia Ferraz, colunista de Paladar

“

Fermentação é um processo democrático: com técnica, todo mundo pode fazer em casa. Mas atenção: fermentar não é o mesmo que estragar”
Fernando Goldenstein, Companhia dos Fermentados



Memórias

Experiências que não têm preço mas têm o poder de transformar e resgatar nossas memórias e traduzi-las em aromas, cores e sabores...

A 10^a edição do Paladar Cozinha do Brasil reuniu fãs de gastronomia, jornalistas e influenciadores que, durante dois dias, puderam fazer um passeio pelos sabores do Brasil em almoços, jantares, aulas e muitas trocas.

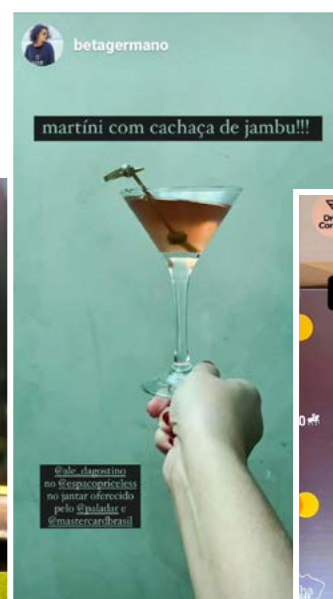


Cozinha do Brasil nas Redes

As receitas, as técnicas e toda a animação em torno da 10ª edição do Paladar Cozinha do Brasil não foram privilégio apenas de quem passou pelo evento.

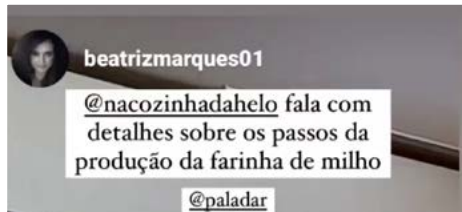
Nem mesmo quem não conseguiu participar, ficou de fora: as redes sociais, levaram para todo o Brasil um pedacinho de cada experiência.

Veja o que rolou por lá





ha
SIL



Receitas exclusivas do 10º Paladar Cozinha do Brasil

Uma grande viagem pelos biomas brasileiros levou o público a desvendar os sabores e saberes da Amazônia. Farinhas, raízes, especiarias, frutos e plantas, se transformaram em receitas saborosas e criativas que atiçaram a curiosidade ao usar uma combinação de ingredientes inusitados.

O confeitoiro Lucas Corazza, por exemplo, surpreendeu o público ao apresentar o fruto da pupunha, que serviu de base para o Monte Brasilis. Misturado ao café, resultou em uma sobremesa de sabores e cores intensas

Todas as receitas foram desenvolvidas com exclusividade e você só as encontra aqui. Então acesse, faça em casa e depois, conta pra gente!

[Acesse as receitas](#)



Videocase

Perdeu a 10ª
Edição do Cozinha
do Brasil?
Não se preocupe.
Clicando ao lado,
você terá uma ideia
de tudo que rolou
nessa edição



clique
e veja
o vídeo

Portal de Conteúdo Digital

**Navegue pelo
portal e mergulhe
na cultura da
gastronomia
Amazônica através
dos conteúdos
multiplataformas
do evento:**

- Matérias
- Chefs convidados
- Programação
- Entrevistas com chefs
- Expedição Amazônia
- Cobertura do evento
- Galeria de vídeos
- Receitas
- Acesso Plataforma
- Priceless





Agradecimentos

A equipe de Paladar agradece a parceria e generosidade de Onildo Rocha e a equipe do Notiê e também de Alexandre D'Agostino, Carla Pernambuco, Companhia dos Fermentados, Isabela Raposeiras, Heloísa Bacellar, Lu Bonometti, Lucas Corazza, Mastercard e claro, a todo o público que esteve conosco para prestigiar este evento.

A vocês, nosso muito obrigado.

Nos vemos na próxima edição!

