

PEQUENOS NOTÁVEIS

Com aparência mais sofisticada e muitas vezes mais saborosos, os minilegumes ganham status nas cozinhas estreladas

Por: *Prazeres Da Mesa* | 1.sep.2008

POR HORST KISSMANN

FOTOS: BANCO DE IMAGENS PDM

Dê mais uma olhada na imagem que abre esta reportagem (duvido que ela tenha passado despercebida!) e diga se não parecem vegetais pintados à mão. As cores e os formatos, de tão perfeitos, até aparentam ser artificiais - mas não são. Todos são minilegumes colhidos um dia antes da sessão fotográfica, disponíveis para venda em supermercados e hortifrutis do país. Só pela foto, já dá para entender a razão do sucesso que as miniaturas conquistaram entre os chefs de cozinha. Não há comensal que não sucumba à beleza de um prato feito ou simplesmente decorado com essas belezinhas, que têm metade do tamanho (ou até menos) dos vegetais convencionais. “E o melhor é que, além de lindos, eles costumam ser mais saborosos”, diz o chef Emmanuel Bassoleil, comandante do estrelado restaurante Skye, de São Paulo.

Com mais de 35 anos de experiência na produção de vegetais, **Cyro Abumussi**, da **Fazenda Ituaú**, em Salto, no interior de São Paulo, acreditou no mercado dos minilegumes e, há pouco mais de uma década, resolveu investir neles. Hoje, metade dos 45.000 metros quadrados de sua propriedade é destinada ao cultivo de versões em miniatura. Ali tem de tudo. São 40 variedades entre minirrabanetes, minibeterrabas, miniabobrinhas (em formato redondo, bojudo e de cabaça, nas cores verde-escuro, verde-claro, verde-e-amarela e amarela).

“No início, apenas alguns poucos restaurantes compravam, mas hoje fornecemos também para grandes redes de supermercados”, diz o produtor que também assumiu o papel de educador. “Grande parte de nossa clientela é formada por crianças, a quem procuramos ensinar como se alimentar melhor.” De fato, os mínis são atraentes à garotada - resgatam a qualidade na alimentação, deixando um pouco de lado a procura exagerada pelos enlatados e pelos lanches fast-food.

O inconveniente é o preço. Enquanto uma moranga (abóbora) custa no máximo 1,50 real o quilo em São Paulo, sua versão miniatura chega a valer até 2.000% mais, passando dos 30 reais o quilo. O alto custo tem explicação: o método de produção. Todo o processo ocorre em estufa, exigência básica para que os legumes tenham o padrão de beleza exigido pelo mercado. Há também um volume grande de perda, já que os que saem fora da medida não podem ser comercializados como míni.

MÉTODOS NATURAIS

Há duas formas de produzir minilegumes e, para alívio dos mais preocupados com alimentação saudável, nenhuma delas exige processo de alteração química. A versão míni do melão, da moranga ou dos pimentões, por exemplo, tem origem no uso de sementes especiais, híbridas e geneticamente modificadas. Já no caso das leguminosas que têm massa, como as berinjelas e as abobrinhas, é só uma questão de colhê-las precocemente. “Esses não mudam de aparência, somente de tamanho”, diz Anette Heuser, da fazenda Ervas Finas, que fica no interior de São Paulo. Ela está nesse mercado há 14 anos. De sua propriedade saem miniervas e flores comestíveis, além de abobrinha verde, alho-poró, berinjela, cenoura, erva-doce, milho e rabanete.

Para Emmanuel Bassoleil, o tamanho reduzido e as cores vivas garantem maior versatilidade na hora de montar os pratos. “Gosto de preparar o camarão na minimoranga, pois podemos servir o legume inteiro, preservando seu visual.” Outro chef também fiel aos pequenos notáveis é Christophe Besse, do restaurante All Seasons, de São Paulo. “As cenouras baby glaceadas com mel e farofa de laranja, além de gostosas, são muito atrativas”, diz Besse. “Não tem quem consiga ficar somente com uma no prato.” Para provar o que falam, os dois chefs franceses prepararam, com exclusividade para Prazeres da Mesa, ótimas receitas com os vegetais do momento. Confira a seguir.

OS MINIS E SEUS SEGREDOS

Minirabanete, minibeterraba e minicenoura

O tempo de cultivo é praticamente o mesmo dos convencionais, mas eles racham se crescerem demais.

Minipimentão

Com 8 cm e no formato tradicional, sua casca é fina, facilitando a digestão. Há opções em várias cores: verde, verde-claro, amarelo, vermelho, lilás, creme e preto.

Minitomates

São mais doces e menos ácidos que os tomates convencionais.

Miniabobrinha

Com formato redondo, são ricas em fibras e vitaminas.

Minimoranga

Mantém as mesmas propriedades nutricionais que a de tamanho convencional, com a vantagem de até a casca ser comestível.

Miniberinjela

Ganha a preferência pelas opções de cores: rosa comprida, rosa redonda, preta redonda, rajada bordô e branca.

Miniberinjela branca

É uma novidade japonesa para se comer inteira e crua.

Minipáprica

Pimentão em forma de disco com no máximo 7 cm de diâmetro.

Link: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/pequenos-notaveis/>