

TRADIÇÃO CULINÁRIA

Moqueca capixaba vai ter receita unificada e até selo de qualidade

Projeto também quer transformar o prato tradicional em patrimônio imaterial

ELTON LYRIO
emorati@redgazeta.com.br

Principal iguaria da culinária do Espírito Santo, a moqueca capixaba terá sua receita unificada, e os restaurantes que seguirem o modo de preparo fiel ao tradicional vão receber o selo de “Autêntica Moqueca Capixaba” a partir de 2015. Também será feito um pedido para que o prato seja reconhecido como patrimônio imaterial pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

O projeto, apresentado ontem pelo Espírito Santo Convention e Visitors Bureau, tem como objetivo resgatar a história e a receita tradicional do ícone da culinária capixaba.

Uma comissão formada por vários chefes de cozinha e estudiosos de gastronomia será capitaneada pelo jornalista Cacau Monjardim, estudioso da moqueca capixaba e uma das maiores autoridades no assunto. O grupo fará estudos para chegar a uma receita de moqueca capixaba

Panela de barro é patrimônio imaterial

As panelas de barro de Goiabeiras são consideradas patrimônio imaterial desde 2002. O reconhecimento desse modo de fazer foi concedido pelo Iphan, que atribui esse título como maneira de preservar esse conhecimento e a sustentabilidade da comunidade.

única e fiel à tradição.

“Vamos tentar acabar com experiências e abusos que tem sido feitos usando o nome da moqueca capixaba. Queremos que a receita tradicional seja preservada de geração em geração. A moqueca é o carro-chefe da culinária capixaba, a melhor do litoral do Brasil”, defende Monjardim, um dos pioneiros no estudo da moqueca.

RESTAURANTES

Segundo Alfonso Silva, presidente do Espírito Santo Convention e Visitors Bureau, o resgate da receita tem como objetivo elevar a qualidade da moqueca oferecida nos restaurantes a



Expectativa

Nely Viana, dona do restaurante Sabor da Ilha, na Ilha das Caieiras, acredita que a criação do selo deve ajudar a aumentar o movimento.

“Recebo pessoas de todo o Brasil que querem conhecer a moqueca capixaba. Com isso, acho que o movimento vai aumentar fora dos fins de semana”

—
NELY VIANA DONA DE RESTAURANTE

capixabas e a turistas.

A expectativa é que a partir de março os primeiros restaurantes recebam o selo de “Autêntica Moqueca Capixaba”.

“Os restaurantes serão avaliados pelos chefs em sistema de cliente oculto.

Vamos levantar as receitas e apontar o que tem que ser feito para que eles se adequem. Se a receita for original, o restaurante não terá de alterar nada”, afirma o presidente.

A secretária de Estado de Turismo, Dioneses Ber-

ger, classificou a iniciativa como fantástica. Ela acredita que a ideia vai dar mais visibilidade ao prato tradicional. “Isso vai ajudar a fortalecer o turismo no nosso Estado e será o reconhecimento de um modo de fazer”, disse.

RICARDO MEDEIROS

Pedido será analisado pelo Iphan

Superintendente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Diva Maria Figueiredo, afirmou que o pedido para que a moqueca se torne patrimônio imaterial deve ser analisado pelo órgão federal.

Ela afirmou que o pedido ainda não foi realizado e que, em geral, solicitações assim passam por uma análise na câmara técnica do Instituto.

“É preciso uma defesa fundamentada do porquê daquele bem ser considerado patrimônio imaterial. Em geral, são registros de ações muito antigas transmitidas de geração em geração”, disse.

Uma vez iniciado o processo, essa câmara técnica pode recomendar ao Iphan local que contrate um estudo para conhecer de forma mais aprofundada o assunto e elaborar um dossiê. São exemplos de patrimônio imaterial no Brasil o acarajé da Bahia e as panelas de barro feitas em Goiabeiras.