

Receitas mais brasileiras

Restaurantes buscam produtos nacionais de qualidade

Carlos Wrede

Troque um legítimo açafraõ espanhol pela nacionalíssima e quase desconhecida curcuma (tipo de condimento). Adicione um bom vinho da Região Sul no lugar de um vinho *bordeaux* e, para terminar, complete com uma fatia de queijo de cabra da região serrana fluminense, em vez do *chèvre*. Receitas assim têm sido usadas por hotéis e restaurantes para contornar a alta do dólar. "Temos que incentivar os produtos nacionais que são bons", disse o diretor do restaurante Garcia & Rodrigues, no Leblon, na Zona Sul do Rio, Ronald Cavaliere.

Antes mesmo da desvalorização do real, em janeiro de 1999, conta Cavaliere, o restaurante já investia em produtos nacionais, como o queijo de cabra da Fazenda Gèneve, que pode custar até 39% menos do que o seu concorrente estrangeiro, o Chèvreline. No mercado há mais de seis anos, a Fazenda Gèneve, de Teresópolis, fornece o produto para mais de 60 restaurantes e hotéis. Reinaldo Pires, o dono, diz que as vendas cresceram 20% em um



A comerciante Maria Lúcia: nem todo importado é bom

ano. "Com a alta do dólar, vamos crescer mais."

Vinhos nacionais – Os vinhos do sul também estão caindo no gosto do carioca. A sócia do restaurante Bazaar Lagoa, Cristiana Beltrão, ampliou a carta dos nacionais para oferecer preços mais em conta. "Trabalhamos com 100 rótulos, incluindo estrangeiros, e acrescentamos mais quatro nacionais." Os clientes concordam. "Os restaurantes têm que investir mais em bons vinhos do país. Nem

sempre o importado significa qualidade", diz a comerciante Maria Lúcia Gaffree, 49 anos.

Nem todos os produtos são substituíveis. O sócio do restaurante Alcaparra, na Zona Sul, Evanir Sarruf, diz que o azeite extra-virgem, o vinagre balsâmico ou o funghi nacionais não se equiparam aos importados. A chef carioca Flavia Quaresma ainda não vê necessidade de substituir os importados, mas reconhece que, com a alta do dólar, "os preços ficaram um absurdo".