

Trufa brasileira

Marcelo Sulzbacher oferece turismo gastronômico em torno da caça aos cogumelos

Gaúcho, biólogo e professor do Centro de Ciências Rurais da Universidade Federal de Santa Maria, Marcelo Sulzbacher descobriu, em um bosque de nogueiras-pecã, cogumelos subterrâneos que pareciam trufas. Surpreso com o achado, enviou para análises técnicas que confirmaram que os fungos eram sim as trufas com terroir brasileiro!



São poucas as espécies de cogumelos caracterizadas como trufas. Para essa classificação, é preciso que tenham um aroma e personalidade bem específicos, por isso são tão valorizados, em especial na alta gastronomia. As primeiras trufas brasileiras encontradas em Cachoeira do Sul, com notas acastanhadas e frutadas, foram batizadas de Sapucaí. Recentemente, outra espécie, a bianqueto, foi encontrada na Serra da Mantiqueira, mais especificamente no terreno do restaurante Entre Vilas. A notícia movimentou o mundo da gastronomia e a expectativa é grande. Marcelo afirma que algumas espécies de trufas podem ser cultivadas em pomares e já estão sendo testadas, iniciando uma nova era da fungicultura nacional. Outras espécies de cogumelos silvestres estão sendo descobertas

no Brasil, em média mais de 100 tipos. Macrocybe, Favolus brasiliensis, Lactarius deliciosus, seriam algumas delas que crescem de forma espontânea, ainda não domesticadas. Cada uma com cores, sabores, texturas e tamanhos diferentes. Um universo ainda a explorar, com um excelente potencial gastronômico. A novidade abriu também outras possibilidades: as caçadas passaram a fazer parte de eventos e do turismo gastronômico nacional. É importante lembrar que um especialista com experiência deve estar sempre presente para identificação, já que cogumelos podem ser venenosos. Os encontros com Marcelo acontecem ao lado de chefs e, por vezes, de outros especialistas como Jeferson Muller Timm, criador do Primavera Fungi (guia de fungos do Sul do Brasil); Nelson Menolli, criador dos



grupos de pesquisas, ensino e cultura IFungiLab; Mariana Villani, pesquisadora, professora e escritora; e Jorge Ferreira, consultor e estudioso da floresta. Os próximos eventos organizados por Marcelo estão previstos para o outono e para o segundo semestre, sendo o primeiro em São Bento do Sapucaí no restaurante Entre Vilas junto ao chef Rodrigo Veraldi, onde foram descobertas as trufas bianqueto, e o segundo em Cunha

organizado pela Casa Amadu @casaamadu (foto), que oferecerá aos seus hóspedes a caça aos cogumelos no Sítio Gramas, localizado na divisa do Parque Nacional da Serra da Bocaina. A chef Helena Rizzo estará presente e oferecerá uma degustação para o grupo. Mal podemos esperar: essa novidade ainda vai dar muito o que falar e os especialistas concluem que estamos apenas no começo. @marcelosulzbacher



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté - Experiências Gastronômicas. + info: goute.com.br