

À francesa

Pequenos empresários fazem sucesso com a produção ao redor da capital de iguarias como foie gras e escargot

RACHEL VERANO

Até pouco tempo atrás, quem quisesse saborear na metrópole pratos tradicionais da terra de Paul Bocuse e Alain Ducasse, dois dos maiores chefs franceses do mundo, tanto em casa quanto nos melhores restaurantes do gênero, precisava inevitavelmente recorrer aos ingredientes importados. Essa regra era válida para itens tão distintos quanto queijos finos e foie gras. A cena começa a mudar com a chegada ao mercado de artigos de qualidade elaborados bem aqui, no quintal de casa e em cidades como Piracaia e Cabreúva, nos arredores da capital. Depois de anos de tentativas e erros, um grupo de empresários acertou na receita e está conquistando não apenas as delicatessens e os supermercados requintados como chefs exigentes. A maioria desses produtores aceita encomendas dos consumidores finais. “Já não somos mais escravos do mercado externo”, comemora

Benny Novak, dono do Ici Bistrô, que se rendeu aos escargots e patos cultivados em terras paulistas.

O custo final, muitas vezes, chega a menos da metade do valor do equivalente importado. “Já provei queijos de cabra aqui tão bons quanto os da França”, assegura o chef Laurent Suaudeau, respeitado por apresentar a alta gastronomia de seu país em São Paulo nas últimas três décadas. A receita do sucesso, segundo ele, está no tamanho da produção. “As pequenas propriedades são fundamentais para o bom resultado”, acredita. “Os donos precisam pôr a mão na massa.” Tudo indica que estamos aprendendo a lição do lado de cá do Atlântico. As melhores marcas são tocadas por famílias que cuidam do passo a passo das fabriquetas até a entrega direta ao cliente. É como manda o figurino nas melhores *fermes* francesas.

PALADAR DE ESTUDANTE

Carlos Alberto Funcia tinha 26 anos quando conheceu a França, em 1968. Daquela viagem, ainda como estudante de engenharia agrônoma da Esalq, de Piracicaba, ele jamais se esqueceu de uma refeição: a primeira em que provou escargot. “Foi um caso de amor”, lembra. Os dez anos como executivo de uma grande companhia não apagaram a experiência da memória. Em 1979, Funcia voltou a Paris, munuiu-se de livros, visitou produtores e trouxe alguns caracóis na mala. Não demorou para que o hobby virasse negócio. O empresário montou criadouros em seu sítio em Piracaia, a 90 quilômetros da capital, e começou a se aprimorar no cultivo, atividade que deu origem à fábrica Helix, em 2004. Cinco anos depois, **Celina Gutierrez**, sua mulher, fez um curso na região da Savoia sobre o processo tradicional de abate do molusco e ajudou a aumentar a escala de produção. Atualmente, o casal abastece o mercado com 400 quilos mensais dos melhores escargots do país em versão congelada e à bourguignone, receita que leva manteiga de ervas e alho.

Produto: escargot puro

Preço: 290 reais (kg) | **Equivalente importado*:** 688 reais (em latas de conserva, a única versão disponível no mercado)

Clientes: Le Jazz Brasserie, Paris 6, Ici Bistrô, Bistrot Bagatelle

Contato: www.helixsp.com.br

* Preços pesquisados na Casa Santa Luzia
** Valor médio no mercado francês, pois o artigo artesanal não é importado para o Brasil

