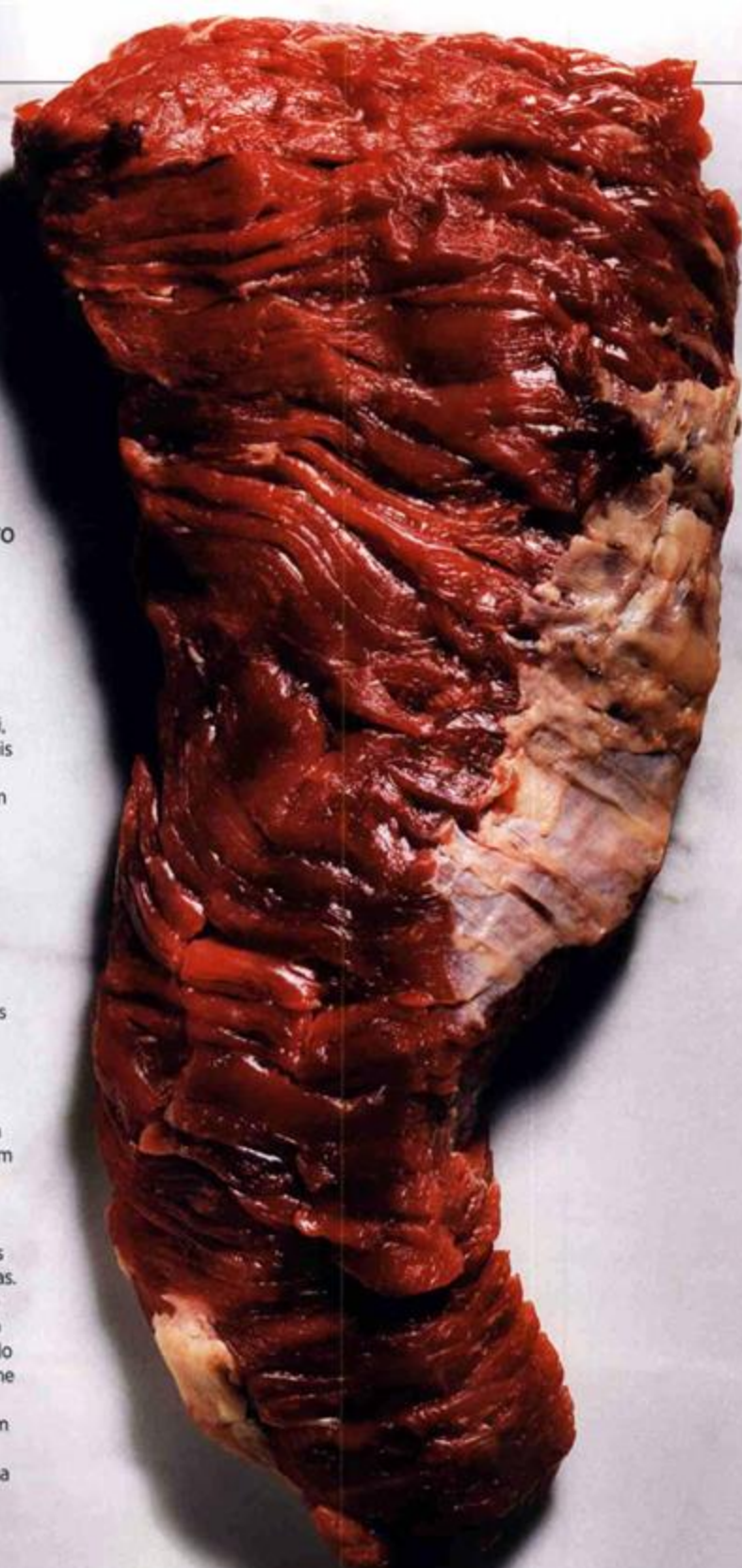


{Sabor}

Carne viva

O novo churrasco brasileiro e as diferenças entre os preparos feitos nas Américas. Aproveite
Por **Priscilla Portugal**

O churrasco brasileiro está mudando. "Começamos a apostar em cortes dianteiros do boi, que têm sabor delicado e fibras mais finas", diz Arri Coser, fundador da rede Fogo de Chão (que vendeu em 2011) e proprietário do NB Steak, em São Paulo. Lá, serve dois cortes exclusivos: a costela premium (que vai da primeira vértebra do boi até o acém) e o steak NB (centro da paleta). "Valorizar o boi inteiro é o novo momento do churrasco nacional. Até os anos 70 não existiam tantos cortes, havia apenas o dianteiro e o traseiro. Picanha era uma sobra deste último e as churrasqueiras a empurravam para o consumidor, pois não havia o hábito de comê-la", recorda. Com a melhoria genética do gado, surgiram os cortes como conhecemos hoje. Atualmente, os três mais nobres do nosso churrasco são a própria picanha, a fraldinha e a costela. Mas cada país tem suas carnes preferidas. Verdade seja dita: T-bone, brisket e short rib têm seu valor, assim como um vacio, um ojo de bife e um asado de tira. Não é preciso cortar na carne para escolher um só churrasco, basta aproveitar o que cada um tem de melhor. Quem ensina são três especialistas: Arri Coser, André Lima de Luca, chef do BOS BBQ, e Luiz Marsaloli, sócio do Pobre Juan.



FOTOS: CARLYN DAVIS | ILUSTRAÇÕES: DANIEL DAS NEVES

68 || GQ || ABRIL 2014

ESTADOS UNIDOS

CORTES: *brisket* (o peito), *short rib* (a costela) e *T-bone* (parte do lombo).
TEMPERO: a marinada usada nas carnes se chama rub e varia de família para família, mas pode ter páprica, pimenta e açúcar mascavo. "No BOS BBQ usamos só sal grosso", diz André de Luca.
PREPARO: no forno pit, que lembra a nossa churrasqueira e leva lenha. O sabor defumado é característico. O brisket fica de 11 a 12 horas a mais ou menos 110° C e precisa de temperatura constante. O short rib cozinha por sete horas e tem que ser bem marmorizado para permanecer úmido. O T-bone é grelhado e deve ser malpassado.
PARA SERVIR: sirva o brisket em fatias na espessura de um lápis e com molhos à base de café. O short rib e o T-bone vêm inteiros.
ACOMPANHAMENTO: batata frita ou milho doce cozido e grelhado.
HARMONIZA COM: cervejas. A Brooklyn Brown Ale com o brisket, a Vedett com o T-bone e a Madalena Stout com o rib.
ONDE COMER: BOS BBQ, em São Paulo, e Franklin Barbecue, em Austin, EUA.
COMO FAZER EM CASA: você precisa de uma churrasqueira-capacete grande com tampa. Jogue a madeira no lado oposto ao da carne e deixe que ela defume por horas.

ARGENTINA/URUGUAI

CORTES: *Ojo de bife* (a parte central do bife ancho), *vacio* (barriga e fraldinha) e *asado de tira* (costela cortada de lado, intercala pedaços de carne e de osso).
TEMPERO: (pouco) sal grosso.
PREPARO: feita de canaletas, a parrilla quase não permite que o fogo tenha contato com a carne, que é aquecida pelo ferro. Como a gordura escorre pela canaleta no coletor, ela não pinga no fogo e não defuma a carne.
PARA SERVIR: "Fatias de dois dedos de espessura para sentir o ponto, que tem uma casquinha crocante por fora e é macia por dentro", explica Marsaloli.
ACOMPANHAMENTO: batatas "sufflé" (fritas e infladas) ou assadas na brasa.
HARMONIZA COM: vinhos. O Zuccardi Q Tempranillo com vacio, o Angelica Zapata Malbec com ojo de bife e o Caro Cabernet Sauvignon e Malbec com o asado de tira.
ONDE COMER: Pobre Juan, em São Paulo, El Palenque, em Punta del Este, e La Cabrera, em Buenos Aires.
COMO FAZER EM CASA: na parrilla. Quando o carvão virar brasa quente (e ficar vermelho-fogo), posicione a parrilla a 12 centímetros do carvão e salpique sal grosso. O churrasco argentino não volta à brasa. Coma assim que preparar.

BRASIL

CORTES: *picanha*, *fraldinha* e *costela*.
TEMPERO: só sal grosso. "Se fizer em casa, use flor de sal que fica especial. Existe um tipo defumado que é extraordinário", diz Arri Coser.
PREPARO: picanha e fraldinha no espeto, e costela, na grelha.
PARA SERVIR: fatias finas de picanha, lascas de fraldinha e de costela.
ACOMPANHAMENTO: farofa.
HARMONIZA COM: vinhos. Um Zuccardi Q Tempranillo é ideal para a fraldinha, um Cabernet Sauvignon da chilena Casa Lapostolle corta a gordura da costela e um pinot noir Joseph Dalphin vai bem com picanha.
ONDE COMER: NB Steak e Templo da Carne Marcos Bassi, ambos em São Paulo.
COMO FAZER EM CASA: Você ainda não sabe? Sem comentários.

