

'De segunda' (e com grife)

Açougue Central serve cortes menos nobres do boi com preço alto, mas saldo positivo

Nina Simone está a cantar "Feeling Good", mas pouco se ouve: sobressai um burburinho inquietante no novo Açougue Central, de Alex Atala, onde ronda certa pompa. Ame ou odeie.

Moças altas e magérrimas à parte, a carne ali é "de segunda" e manipulada por um açougueiro da casa a partir das carcaças. Um projeto arrojado, no qual ficam de escanteio picanha e filé-mignon e, no centro, cortes de músculos que trabalham mais, como o ombro e as pernas, geralmente mais resistentes.

Aproveitam-se também miúdos como o timo do boi, uma glândula bem gordurosa (preparada com dose desnecessária de manteiga) servida em apresentação meio chifrím, com cogumelos, batata-doce roxa e farofa (R\$ 35) — o saldo, na boca, é bom. Mais valem, para abrir os trabalhos, os croquetes de carne e queijo coalho (R\$ 28), de fritura enxuta, cremosos e bem temperados.

Das carnes que saem da grelha, o patinho é uma boa surpresa (R\$ 60, 250 g). Esse corte da parte interna da perna traseira do boi surge alto e sumarento, de sabor delicado e cocção ídem.

Falta acertar a mão, porém, no ponto do sete de paleta (R\$ 70, 300 g). Trata-se de um corte do ombro do animal, com osso e gosto acentuado, de grande potencial. Chegou à mesa frio — um pecado — e quase cru. Na prática, quer dizer que seu nervo central, que deveria dissolver com o calor e se tornar gelatinoso, ficou resistente ao corte e incômodo de mastigar. O oposto do ossobuco, que



AÇOUQUE CENTRAL
Onde: Glaxosol, 384,
Via Madureira,
14.139-954-8000
Quando de seg. a qui., o
12h às 18h e das 18h às 21h;
sext. e sáb., das 12h às 18h;
dom., 12h às 18h
Avaliação: *

desmancha ao toque do garfo e vem envolvido em um denso molho rói (R\$ 185, para três).

Bem, a conta, no fim, é alta. Numa teoria de botequim, cortes "de segunda" mereceriam preços mais baixos. Faz sentido no açougue da esquina.

Mas há que se considerar que, para além da grife, os bois são de raça mais nobre, mais maduros (e portanto mais caros e de sabor mais intenso), criados em uma escala muito menor (consideremos que a Beef Passion abate em média 280 bois por mês e a Friboi, 40 mil por dia), e com períodos de confinamento mais longos, quando o animal gasta menos energia e acumula gordura. É pegar ou largar. *

Bem, a conta, no fim, é alta. Numa teoria de botequim, cortes "de segunda" mereceriam preços mais baixos. Faz sentido no açougue da esquina.

Mas há que se considerar que, para além da grife, os bois são de raça mais nobre, mais maduros (e portanto mais caros e de sabor mais intenso), criados em uma escala muito menor (consideremos que a **Beef Passion** abate em média 280 bois por mês e a Friboi, 40 mil por dia), e com períodos de confinamento mais longos, quando o animal gasta menos energia e acumula gordura. É pegar ou largar. ★