

## O CHAMBARI COMO UM ELEMENTO DA COZINHA CONTEMPORÂNEA

Richarlisson Pinheiro<sup>1</sup>

### RESUMO

A cozinha contemporânea consiste na criação de novos pratos e recriação de obras gastronômicas com um toque pessoal de cada chef. O chambari, chambaril ou ossobuco, denominações usadas para o corte bovino localizado entre a canela e o joelho, não fugiu à regra. O prato típico italiano que foi introduzido no Brasil pelos portugueses na época da colonização, atualmente é conhecido no país inteiro na sua forma típica ou nas suas releituras, e compõe o cardápio dos mais variados tipos de restaurante, do mais simples ao mais sofisticado. Assim, a presente pesquisa de abordagem qualitativa com objetivo descritivo, visou apresentar a origem do prato, conceituar chambari, identificar o chambari no contexto cultural e levantar sua atuação em apresentações da cozinha contemporânea, distorcendo sua imagem de comida popular.

**Palavras-chave:** Chambari. Chambaril. Ossobuco. Cozinha contemporânea. Releitura.

---

<sup>1</sup>Turismólogo, Pós Graduado em Gastronomia e Negócios em Alimentação pela Faculdade Método de São Paulo, Professor Substituto no IFTO – Instituto Federal do Tocantins – *Campus* Palmas.

## **INTRODUÇÃO**

Chambari, chambaril, ossobuco. De acordo com a região o mesmo prato possui nomes diferentes, porém todos utilizam a mesma matéria prima: o corte bovino que fica localizado acima da canela e abaixo do joelho.

Tradicional da Itália, “Prato típico da Lombardia, o ossobuco é um corte bovino obtido da parte superior da canela de vitela” (CUNHA, 2017). Ossobuco, que quer dizer “osso com buraco”, é uma carne rica e saborosa com um tutano no meio que pode ser servido como uma pasta para passar no pão. Na Itália esse corte pode ser preparado de várias maneiras de acordo com cada região, porém a maneira mais conhecida é à milanesa.

No Brasil, onde o corte é normalmente preparado na panela de pressão com diversos temperos servido com arroz branco, o Ossobuco, segundo a Academia da Carne (2016) “chegou com os colonizadores portugueses que aportaram no Recife”. Por esse motivo, há quem afirme que o chambari, assim hoje nacionalmente conhecido, é um prato típico pernambucano. Mas na verdade ele se tornou uma comida típica das regiões norte e nordeste, onde é conhecido como chambaril, e caiu no paladar brasileiro.

No Tocantins, o Projeto de Lei n. 3.253 de 31 de Julho de 2017, apresentado por uma deputada estadual, reconhece o Chambari como Patrimônio Cultural e Gastronômico do Estado, como publicado na página 10 do Diário Oficial do Estado do Tocantins do dia 01 de Agosto de 2017.

## **LEI Nº 3.253, DE 31 DE JULHO DE 2017.**

Declara patrimônio cultural e gastronômico do Estado do Tocantins as comidas típicas que especifica.

### **O GOVERNADOR DO ESTADO DO TOCANTINS:**

Faço saber que a ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO TOCANTINS decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei tem como objetivo reconhecer a importância dos pratos típicos: a Buchada, o Chambari, e a Paçoca de Carne Seca, como símbolos e formas de expressão cultural e gastronômica do Estado do Tocantins.

Art. 2º É declarado como Patrimônio Cultural e Gastronômico do Estado do Tocantins a Buchada, o Chambari, e a Paçoca de Carne Seca.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio Araguaia, em Palmas, aos 31 dias do mês de julho de 2017; 196º da Independência, 129º da República e 29º do Estado.

MARCELO DE CARVALHO MIRANDA  
Governador do Estado

Télio Leão Ayres  
Secretário-Chefe da Casa Civil

Em 2015 o prato foi tema do 1º Festival Gastronômico de Araguaína, que também foi denominado como Chambari Show. Em sua 2ª edição, o evento se consagrou como Festival do Chambari e é realizado junto com as comemorações do aniversário da cidade de Araguaína, localizada na região Norte do Tocantins.

Assim como o nome do prato pode variar de acordo com a região, o seu modo de preparo também varia.

Em entrevista, a socióloga Graziela afirma, “a gastronomia é uma manifestação cultural de um povo e agrega valor ao turismo local, por isso a importância de reconhecer um prato como patrimônio cultural. Apesar do calor do estado do Tocantins, o chambari é bem aceito como comida de caldo e já foi até tema de alguns programas de rede nacional, e no

Festival Gastronômico de Taquaruçú ele já foi apresentado sob várias releituras.”.

Segundo o Gastrônomo José Antônio Neto Filho:

A releitura consiste, sim, na criação de uma nova obra, realizada a partir de outra feita anteriormente, acrescentando nessa nova produção um toque pessoal e uma nova maneira de ver e sentir, de acordo com a cultura e vivência próprias de cada pessoa. Pratos tradicionais ganham novos ingredientes em suas preparações, cortes e montagens não necessariamente são preservados em suas formas originais, trazendo assim ao comensal uma diferente perspectiva sobre o prato apresentado em comparação ao clássico.

Ou seja, como qualquer outra obra, a gastronomia também pode ser recriada. A cada prato é possível acrescentar um toque pessoal e uma nova maneira de ver e servir. Mesmo aquele prato caipira, sertanejo, aquela comida típica, é possível realizar uma releitura e trazer isto para a cozinha contemporânea. Afinal:

A Cozinha Contemporânea permite reunir elementos de tradições culinárias num único prato, uma verdadeira síntese das culturas predominantes em cada região. Essa cozinha utiliza produtos no auge de seu frescor e exuberância. Envolve pesquisa de novos ingredientes, muitos testes de qualidade e até tecnologias de ponta”. (ARCHELA, 2012)

Assim, a proposta deste trabalho é mostrar a verdadeira origem do chambari e suas apresentações nas mais variadas preparações da cozinha contemporânea por meio de pesquisa qualitativa.

## **A COZINHA CONTEMPORÂNEA**

A Gastronomia é conceituada por Santana como:

Expressão nasce no grego antigo: gastro – estômago – e nomia – lei, conhecimento - é uma arte que engloba a culinária, ofício de preparar alimentos; as bebidas; a matéria-prima de que se valem os profissionais para a elaboração dos pratos e, enfim, todos os recursos culturais ligados a esta criação.

Em seu artigo publicado no site Infoescola, Santana aborda a história da gastronomia, que se inicia nos primórdios da humanidade, elenca “os pioneiros na arte gastronômica” (indianos, africanos, árabes, japoneses, chineses e os italianos da era do Império Romano) e fala da França, que posteriormente se tornou um grande centro gastronômico.

Já Medeiros (2014, p. 5) especializada em Turismo e Gastronomia, conceitua Gastronomia da seguinte forma:

É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia. Os cinco sentidos são solicitados

em sua completude durante o consumo gastronômico. A gastronomia existe porque além da necessidade de se alimentar, o homem é um animal estético e, sobretudo, um ser social vivendo em comunidade. A Palavra “gastronomia” foi criada por Arquestratus no século IV a.C., pesquisador dos prazeres da mesa, originária dos termos gregos gaster (estômago) e nomo (lei), cuja tradução literal é “as leis do estômago”. O termo adquiriu um caráter mais abrangente no século XVIII, com BrillatSavarin, um estudioso francês, amante da boa mesa.

A especialista ainda define Alimentação, Cozinha e Culinária como:

**Alimentação:** Conjunto de ingredientes in natura ou industrializados que servem de fonte de nutrição para as pessoas. Está ligada à pecuária, agricultura, indústrias de alimentos, mercados e feiras.

**Cozinha / Culinária:** Termos similares que designam o conjunto de utensílios, ingredientes, e pratos característicos de um país ou de uma região. Ambos os termos também dizem respeito à forma de preparar os alimentos, com práticas e técnicas específicas.

Medeiros (2014) cita alguns chefs que foram fundamentais por revolucionarem a gastronomia de alguma forma.

Marie-Antoine Carême (1783-1833): é considerado o pai da alta cozinha, padronizou os molhos da cozinha francesa e lançou as bases para a profissionalização da gastronomia. A contribuição de Carême se dá, principalmente, na importância da organização da cozinha, introduzindo ordem e gosto aos pratos. Sua mesa era panejada e executada com detalhes, combinando cores, aromas e equilíbrio.

Auguste Escoffier (1846-1935): é o mestre da cozinha moderna que se encarrega de simplificar e reestruturar a cozinha clássica para adaptá-la à clientela da época. Tem seu nome ligado à Hotelaria, em especial aos hotéis de César Ritz. Escoffier simplifica decorações, reduz menus, acelera o serviço e organiza as equipes de cozinha, dividindo tarefas de modo que o preparo da comida fosse mais especializado e eficiente.

Paul Bocuse (1926-): Famoso pela alta qualidade de seus restaurantes e suas abordagens inovadoras para a cozinha. Ele é um dos chefs mais importantes associados a “Nouvelle Cuisine”. Considerado um embaixador da cozinha francesa moderna.

Este último chef foi um dos mentores da *nouvelle cuisine française* (Nova Cozinha Francesa), movimento com o propósito de incentivar uma apresentação mais natural e simples da comida seguindo as seguintes linhas: ingredientes frescos, luz e harmonia natural nos acompanhamentos e simplicidade no modo de cozinhar. O movimento

iniciou mais precisamente em 1972 e foi então que surgiu a Cozinha Moderna e Contemporânea.

A Cozinha Contemporânea é a cozinha praticada atualmente nos grandes centros urbanos a partir dos anos 70, com origem nas tradicionais cozinhas do mundo: francesa, italiana, espanhola, árabe, oriental e brasileira. Suas características são a mistura de sabores, as diferentes técnicas de cocção e a flexibilidade na preparação e apresentação do prato, que por sua vez é elaborado em pouco tempo, em menores porções, de forma refinada e decorativa.

Mas o que é ser contemporâneo? Segundo o dicionário Aurélio (DICIONÁRIO, 2017, online), a definição de contemporâneo é: 1- Que é relativo ao período histórico iniciado em 1789 com a Revolução Francesa. 2- Que ou quem é do mesmo ou mesma época. 3- Que ou quem é do tempo atual.

Na Cozinha Contemporânea é permitido reunir elementos culinários de várias cozinhas em um único prato colorido e criativo. Porém, para criar com sofisticação é necessário se basear em alguns elementos. O Chef alemão Heiko Grabolle elenca os 5 elementos da Cozinha Contemporânea, são eles:

Sabor: Heiko acredita que a qualidade da comida é o mais importante. A comida pode se apresentar muito bonita, mas na maioria das vezes o cliente sempre se lembra do sabor.

Apresentação: o chef alemão chama a atenção sobre o “belo”, o prato tem que estar belo para comer e não belo esteticamente, apenas para ser apreciado. Comemos com os olhos.

Textura: Mais do que nunca existem teses sobre o assunto: maturação perfeita dos produtos, a cocção em ponto, cremoso ou crocante.

Quantidade: o chef pontua que a quantidade precisa se adaptar ao seu público alvo. Primeiro é necessário o que é dominante no prato para então definir a apresentação. Em média num prato principal um adulto consome aproximadamente 450 gramas.

Decoração: nos dias atuais não se usa somente decorações comestíveis já que a cozinha contemporânea é uma cozinha agressiva, que quer chamar atenção e provocar as regras clássicas.

Das cozinhas em destaque atualmente podemos citar a Cozinha Espanhola, famosa pelos seus sabores, a Cozinha Mexicana, com suas especiarias picantes, a Cozinha Japonesa, com seus sabores exóticos e a Cozinha Peruana, considerada hoje referência de cozinha contemporânea.

### **A COZINHA CONTEMPORÂNEA BRASILEIRA**

Com toda a sua diversidade cultural, o Brasil não fica atrás no ranking da Gastronomia Contemporânea. Com toda a sua originalidade, com pratos e sabores mapeados por cada Região, a Cozinha Brasileira aguça os paladares com suas apresentações de cores chamativas e aromas convidativos, e teve influências africanas, europeias e indígenas.

Os índios não eram requintados no preparo da comida. Usavam o fogo para assar a caça e a pesca e comiam muitos alimentos crus. O cozimento era raro e feito em panelas de barro. Os portugueses contribuíram com a introdução de novas matérias-primas, preparo elaborado e na difusão dos hábitos gastronômicos europeus. Mais tarde, italianos, árabes, japoneses, alemães, espanhóis, judeus, poloneses e chineses trouxeram outros elementos e formas de preparo e vários passaram a fazer parte de nosso cardápio. Já os africanos originaram a cozinha afro-brasileira, com sede na Bahia. (MEDEIROS, 2014, p,12)

Mais do que apenas uma comida típica ou popular, a comida brasileira vem tomando uma nova forma e se modernizando. Um dos chefs mais renomados do Brasil, Alex Atala faz um trabalho de representar o Brasil mostrando a versatilidade e requinte dos ingredientes nacionais em pratos da alta gastronomia.

No Brasil, as modas começam assim: quando alguém é admirado e começa a fazer alguma coisa, as pessoas vão seguindo e vão se formando pirâmides. No caso da cozinha brasileira, o que falta é alguém começar a dar o exemplo". (ATALA, 2017)

Chef revelação, em 2005, pela revista Gula, chef do ano, em 2010, pela revista Veja São Paulo Comer e Beber, e melhor restaurante variado pela mesma revista, em 2009 e 2010, e considerada pela Revista Exame uma das 10 mulheres que comandam a gastronomia brasileira, a chef argentina Paola Carosella defende a gastronomia brasileira e regional e reconhece a riqueza da cozinha brasileira.

"Se tem um país que tem uma riqueza quase obscena em biomas, em ingredientes, em cultura gastronômica, de todos os que eu conheço - e eu conheço muitos países - é o Brasil. Não é meu, mas eu amo como se fosse". (CAROSELLA, 2017)

Eleito Chef Futuro pela Academia Brasileira de Gastronomia em 2015, dentre vários outros títulos, o chef Rodrigo Oliveira é adepto e incentivador da gastronomia nacional, e acredita que "a inovação vem da exaustiva repetição".

Estamos vivendo um grande momento na gastronomia. Além de expoentes mundiais como Alex Atala e Helena Rizzo, temos uma geração de grandes chefs espalhada pelo Brasil, com estilos muito próprios, redefinindo e atualizando as cozinhas regionais. Thiago Castanho, no Pará, Wanderson Medeiros, em Alagoas, Manu Buffara, no Paraná, são apenas alguns exemplos. Não há grande cozinha nacional sem diversidade. (OLIVEIRA, 2017)

## **CONSIDERAÇÕES**

Diante da presente pesquisa constata-se que o interessante na gastronomia contemporânea é a flexibilidade que ela proporciona ao chef dando-lhe a oportunidade de assinar o prato com a sua cara. A flexibilidade de usar os ingredientes que lhe convém, reunindo elementos das cozinhas internacionais, com o seu toque pessoal. Porém, sempre utilizando um insumo base da cozinha tradicional como principal matéria prima.

Tornar o Chambari/Chambaril/Ossobuco popular e incentivar o seu uso na cozinha contemporânea em diversas preparações, é uma forma de valorizar a gastronomia regional e diversificar a gastronomia brasileira. É preciso redefinir o corte e atualizar os protocolos de forma a vencer o preconceito que há no meio dos consumidores de carne bovina. E este preconceito com o Chambari é uma realidade, pois ele não é conhecido como um prato da alta da gastronomia, da cozinha moderna ou da cozinha contemporânea, mas sim apenas como um prato típico em uma apresentação única, mesmo ele se destacando na alta gastronomia e compondo os cardápios das melhores casas italianas do mundo como as brasileiras Vinheria Percussi, que oferece o prato guarnido de Arroz de açafraão, Aguzzo, onde o corte é servido assado no próprio molho com tomate fresco e ervas guarnido com risotto de açafraão, e o Così, que serve o prato guarnido de risoto de espinafre.

Cozinha contemporânea não é Paella Espanhola, Ceviche Peruano, tampouco o CrèmeBrûlée Francês. Cozinha contemporânea é criatividade aliado a cor e sabor.

## REFERÊNCIAS

**A história do cozido pernambucano.** 2016. Disponível em <<http://academiadacarnefriboi.globo.com/pelo-brasil/a-historia-do-cozido-pernambucano>>Acessado em: 21 de Agosto de 2017.

CASTILHO, Ricardo. **O chef da quebrada.** Revista Prazeres da Mesa. [on-line]. Março 2017. Disponível em <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/o-chef-da-quebrada/>>Acessado em: 23 de Outubro de 2017.

CUNHA; GALELLI; MEDEIROS. **Releitura de sobremesa: do clássico para o contemporâneo.** 2014. Disponível em <[http://famesp.com.br/novosite/wp-content/uploads/2014/tcc/famesp\\_agnes\\_damaris\\_de\\_melo\\_cunha.pdf](http://famesp.com.br/novosite/wp-content/uploads/2014/tcc/famesp_agnes_damaris_de_melo_cunha.pdf)>Acessado em: 21 de Agosto de 2017.

CUNHA, Tatiana. **10 pratos que você precisa provar na Itália (e onde comer),** 2017. Disponível em <<https://veja.abril.com.br/blog/modo-aviao/10-pratos-que-voce-precisa-provar-na-italia-e-onde-comer/>> Acessado em: 11 de Agosto de 2018.

DE AZEVEDO, Gustavo Rocha Ramalho. **Cozinha Brasileira Contemporânea.** Maringá-PR. UniCesumar. 2016.

DE OLIVEIRA, Larissa. **O chef Rodrigo Oliveira é incentivador da gastronomia nacional.** 2016. Disponível em <<http://www2.diariodaregiao.com.br//vidaeestilo/o-chef-rodrigo-oliveira-%C3%A9-incentivador-da-gastronomia-nacional-1.400386>>Acessado em: 21 de Outubro de 2017.

DICIONÁRIO AURÉLIO DE PORTUGUÊS ONLINE. **Significado de contemporâneo.** Disponível em <<https://dicionariodoaurelio.com/contemporaneo>>. Acessado em: 19 de Outubro de 2017.

GALEANO, Marcilio. **Cozinha Contemporânea,** 2016. Disponível em:

<https://menuexperimental.blogspot.com.br/2016/01/cozinha-contemporanea.html>Acessado em:16 de Outubro 2017.

GRABOLLE, Heiko. **Os 5 elementos da cozinha contemporânea.** Disponível em <<http://heikograbolle.blogspot.com.br/2009/01/os-5-elementos-da-cozinha-contemporanea.html>>Acessado em: 16 de Outubro de 2017.

MEDEIROS, Symonne Albuquerque. **Introdução à Gastronomia**, 2014. Disponível em <<https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroduoGastronomiaRDDI.pdf>> Acessado em: 17 de Outubro de 2017.

MESQUITA, Marcia. **Você sabe o que é nouvelle cuisine?**,2011. Disponível em <<http://marciamesquittagastronomia.blogspot.com.br/2011/03/voce-sabe-o-que-e-nouvelle-cuisine.html>>Acessado em: 19 de Outubro de 2017.

NETO FILHO, José Antônio. **Do clássico ao contemporâneo, releitura de pratos clássicos das bases da gastronomia brasileira. Cozinha nativa, portuguesa e africana**, 2017. Disponível em <<http://cozinhafitefat.com.br/wp-content/uploads/2017/03/Do-cl%C3%A1ssico-ao-contempor%C3%A2neo-releitura-de-pratos-cl%C3%A1ssicos-das-bases-da-gastronomia-brasileira.-Cozinha-nativa-portuguesa-e-africana.-pdf.pdf>>Acessado em: 21 de Agosto de 2017.

SANTANA, Ana Lucia. **Gastronomia**. Disponível em <<https://www.infoescola.com/artes/gastronomia/>>Acessado em: 19 de Outubro de 2017.

TOBACE, Ewerthon. **Nada de arroz e feijão: saiba qual alimento une o Brasil, segundo Alex Atala**. 2017. Disponível em <<http://www.bbc.com/portuguese/brasil-39425712>>Acessado em: 23 de Outubro de 2017.

TOCANTINS. Lei n. 3.253, de 31 de Julho de 2017. **Declara patrimônio cultural e gastronômico do Estado do Tocantins as comidas típicas que especifica**. DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DO TOCANTINS DA

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Palmas, TO, n. 4.922, 01 de Agosto de 2017, Seção V, p. 10.