**CHAMBARI: UMA RELEITURA DO PRATO TÍPICO ITALIANO.**

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.

*“O Ossobuco é um prato tradicional*[*italiano*](https://pt.wikipedia.org/wiki/Culin%C3%A1ria_da_It%C3%A1lia)*da região da*[*Lombardia*](https://pt.wikipedia.org/wiki/Lombardia)*, em especial da cidade de*[*Milão*](https://pt.wikipedia.org/wiki/Mil%C3%A3o)*.”* (<https://pt.wikipedia.org/wiki/Ossobuco>). Ossobuco, que quer dizer “osso com buraco”, no Brasil “*chegou com os colonizadores portugueses que aportaram no Recife”* (disponível em <http://academiadacarnefriboi.globo.com/pelo-brasil/a-historia-do-cozido-pernambucano>). Por esse motivo, há quem afirme que o chambari 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, por exemplo, 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.

Apesar de ainda muito confundido com o Mocotó, nome dado às patas do boi utilizado na preparação de caldo e geléia, o chambari tem uma preparação bem diferente e oportuniza o chef a usar sua criatividade sem limites utilizando-o como ingrediente principal em releituras de vários pratos, como por exemplo o risoto e o bolinho de chambari.

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.”.

Enfim, 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).

Richarlisson Henrique Pinheiro

Turismólogo

Pós graduando em Gastronomia e Negócios em Alimentação

Faculdade Método de São Paulo - FAMESP