

O MARMOREIO MAIS CARO QUE O MÁRMORE

**Frederico Pitta Pinheiro Collares, aluno do curso de Gastronomia; Etiene Meyer
Johannsen, professora do curso de Gastronomia**

Sabe-se pouco, comumente, sobre aquilo que comemos, principalmente em relação às carnes. Evidentemente, seguir uma dieta de base carnívora é caro, mas o que pensamos ainda é muito barato em comparação ao que poderia ser. Desconhecemos a data exata em que a raça pura de gado japonês "Wagyu" se originou, há séculos o agora também conhecido mundialmente como "Kobe-Beef", é extremamente popular entre os japoneses, porém, para nossa cultura, como povo ocidental, apenas pelo ponto de vista geográfico, esse novo ramo que foge do que conhecemos sobre carnes permanece como um universo desconhecido e quase nada explorado, uma outra realidade. Constantemente, a raça passou por um processo de evolução genética profundo, originalmente criados como animais de tração nas lavouras de arroz, os exemplares foram selecionados por séculos, visando melhorar as características da carne, devido a espécie ser uma das poucas de fácil adaptação ao clima, vegetação e terreno do país. Devido ao isolamento geográfico das terras Nipônicas, a preservação das características alcançadas no processo seletivo foi de extrema facilidade, hoje em dia, diversas sub-raças são criadas pelo mundo todo, mas a original, a linhagem pura japonesa se mantém inigualável, seu marmoreio, a gordura entremeada, fornecendo um sabor único, aliado à maciez excepcional, tornam o que para muitos seria apenas um mero pedaço de carne, em um verdadeiro tesouro aos olhos, olfato e paladar da pessoa correta. Concomitantemente a tudo no mundo, em uma era onde o luxo atingiu todas as áreas, a da alimentação não passou batida, cada vez mais alimentos considerados de qualidade, mais refinados, se tornam inacessíveis para maioria da população, problema esse que aumenta a cada ano, resultando em uma supervalorização imparável de quase todos ingredientes, onde percebemos no mercado nacional, esse rebote nas coisas mais básicas do nosso dia-a-dia. Partindo disso, percebe-se que se tratando de um período onde muitos indivíduos têm dificuldade em manter uma alimentação básica sem enfrentar maiores dificuldades financeiras, é impossível que o luxo encontrado no Wagyu, se insira no cenário brasileiro com facilidade, onde a peça mais básica de 1kg de tal carne, possa bater mais de um mil e quinhentos reais. Um valor absurdo para nossa realidade, mas se analisado do viés profissional e a partir de todo o processo secular, manutenção e dietas atuais do boi, para tornar-se possível obter algo tão diferenciado do restante de seus semelhantes, acaba sendo um valor justo, pois assim como todas as obras de arte expostas no Louvre, que por muitos são consideradas meras telas com tintas baratas, essa não é diferente, apenas não vai ao museu, mas ao prato, onde se faz sua própria tela.