

Pintado de verde-amarelo

Nem só de atum, salmão e peixe-branco vive a culinária oriental. O uso de espécies brasileiras alivia a pressão de consumo sobre aquelas que tradicionalmente frequentam as bandejas do japonês. Aqui, o "molho" da Amazônia e do Pantanal melhorou seu prato. Tambaqui e pirarucu; pintado e pacu são peixes desses biomas, que, criados em cativeiro pela empresa Mar&Terra, do


Grupo Axial, também contribuem para combater a pesca predatória nas águas doces brasileiras. Em novembro, na capital paulista, o restaurante Nakombi promoveu uma temporada com as iguarias. Entre outros restaurantes que se servem dos peixes da Mar&Terra, estão Almanara, Galetó's, Barbacoa e Shintori, além dos hotéis Caesar Park e Renaissance. — por **Amália Safatle** 



FOTO: RUBENS CHAVES