



Terça-Feira, 18 de Março de 2025

## **Joias da gastronomia: conheça alguns dos ingredientes mais caros do mundo**

**Difíceis de encontrar, com produção limitada e processos de colheita complexos, alguns ingredientes se tornaram verdadeiros tesouros na gastronomia – e é isso que os torna tão caros. Descubra quais são eles!**

Ao longo da história, ingredientes e temperos desempenharam papéis cruciais em grandes transformações econômicas, culturais e até políticas ao redor do mundo. Da sedutora pimenta do Oriente, que impulsionou as grandes navegações, às cobiçadas trufas, que continuam a atrair chefs e gourmets para as regiões mais remotas da Itália, muitos itens transcenderam sua função de simples aditivos culinários – tornando-se símbolos de luxo, sofisticação e, acima de tudo, de uma rica herança cultural.

Com o passar dos séculos, no entanto, outros produtos também brilham como verdadeiras joias da gastronomia e são comercializados a preços elevados. Alguns se destacam por sua raridade, outros pela complexidade do processo de produção. É o caso da miski, uma resina vegetal amplamente utilizada em doces árabes, ou do wasabi fresco, que exige um clima específico para seu cultivo e leva anos para atingir seu ponto ideal de colheita.

Descubra mais sobre essas e outras preciosidades gastronômicas que continuam a fascinar cozinheiros ao redor do mundo.

- **Colatura di Alici**



Colatura de Alici está na lista de ingredientes “mais caros” da gastronomia • Mário Rodrigues

Produto típico da cidade de Cetara, na província de Salerno, a Colatura de Alici é uma espécie de líquido de cor amarelo-âmbar que é obtido a partir das anchovas salgadas e desidratadas. “É um subproduto da produção de alici. Eles colocam os peixes dentro das barricas de madeira e vão salgando para desidratar. O líquido que sai é coletado e tratado”, explica o chef [Andre Mifano, do restaurante italiano Donna](#).

A colatura é um ingrediente versátil e que pode ser usado em praticamente qualquer coisa. “Podemos usar para temperar um tartar, para finalizar uma pasta ou colocar em cima de saladas”, diz o chef. O segredo da colatura, cujo litro pode **custar em torno de 2 mil reais**, é que ela traz o sabor intenso da anchova, porém mais refinado e delicado e não tão salgado. “E, como é um líquido, você consegue incorporar muito melhor

em um molho ou um vinagrete, por exemplo.”

## • Pinoli



Carpaccio di Manzo finalizado com pinoli na osteria Nonna Rosa, em São Paulo • Mário Rodrigues

Originário do mediterrâneo, o pinoli é uma castanha que vem da pinha do Pinheiro-manso, árvore típica daquela região. A semente é levemente crocante e picante, sendo muito utilizado nas culinárias italiana e do Oriente Médio, onde ganha o nome de snoubar. “Podemos usar de diferentes formas, para finalizar um prato ou no recheio de uma massa”, explica o chef Gabriel Marques da Osteria Nonna Rosa.

Na culinária italiana, o pinoli é um ingrediente indispensável no pesto genovese. “Ele agrega muito sabor, pois é uma gordura extremamente rica”, afirma o chef. Segundo Marques, o elevado valor do pinoli se deve à dificuldade de extração, à alta demanda e ao fato de ser um produto importado para o Brasil, o que eleva ainda mais seu preço devido às taxas e custos de transporte. **O quilo do produto pode variar de R\$ 500 a**

mais de R\$ 2.000, dependendo da origem e da qualidade.

## • Wagyu

Os entusiastas da boa mesa conhecem bem esse nome. Afinal, trata-se de uma carne de origem japonesa com status de iguaria, que ganhou projeção pela criação diferenciada do gado – o que em alguns casos chega a incluir música e massagens.



Rabada de Wagyu do Varanda D.inner • Henrique Peron

Mas o que faz o wagyu se destacar, de fato, é seu altíssimo grau de marmoreio. Isso significa que o animal é capaz de realizar um armazenamento de gordura intramuscular superior ao de outras raças, o que confere aos cortes mais maciez, suculência e sabor. A alimentação farta e cuidadosamente balanceada, rica em amido, também ajuda. E tudo isso se reflete no preço: uma peça pode chegar a custar **mais de R\$ 1 mil**. “É caro porque é raro”, resume o chef Fábio Lazzarini, à frente de seu [autoral Varanda D.inner](#).

Rico em [umami](#), o tal “[quinto gosto](#)”, hoje o wagyu é consumido de diferentes jeitos, desde finamente fatiado e cozido em um rico caldo até na forma de um belo filé ou mesmo hambúrguer.

## • Açafrão

Apesar de terem o mesmo nome e cor, o açafrão-da-terra e o açafrão são duas especiarias bem diferentes. O primeiro, que também leva o nome de cúrcuma, tem origem asiática e é produzido a partir de uma raiz parecida com o gengibre. É um produto facilmente encontrado nos mercados a um preço acessível.



Robalo ao molho de açafrão do Nou Restaurante • Rodolfo Regini

Já o **açafrão** é feito do estigma de uma flor chamada *Crocus Sativus*, típica do Oriente Médio, na região do Mediterrâneo. De cada flor são retiradas manualmente apenas três estigmas, uma parte muito fina e delicada. “O processo de extrair o pistilo das flores dá muito trabalho para se extrair tão pouco. O rendimento é muito baixo, por isso é tão caro”, explica o chef Amílcar Azevedo do [restaurante NOU](#). Estima-se que para produzir

apenas 1kg de açafraão é necessário colher milhares de flores, e **apenas 1 grama chega a custar facilmente mais de R\$100**.

Esse ingrediente raro é muito utilizado em pratos espanhóis, como a paella, e em receitas de origem mediterrânea e do norte da África. “Ele tem um sabor bem marcante, apesar de ser delicado. É um gosto meio terroso e mineral que você identifica quando bem utilizado, não se confunde muito com outros sabores”, completa o chef.

## • Miski

A **miski**, também conhecida como mastiha, é uma resina extraída da árvore de mástique. Essa espécie pode ser encontrada na região do Mediterrâneo, mas somente na Ilha de Chios, na Grécia, ela produz as chamadas “**Lágrimas de Chios**”, gotas de seiva que ficam penduradas na árvore. “Existem referências sobre o uso da miski na Grécia Antiga em textos do século 5 a.C. Ela era muito valorizada por suas propriedades medicinais e também era usada como goma de mascar”, comenta Fernanda Kuczynski, à frente do [restaurante Arábia](#).



The Med, drinque do Arábia que leva Miski • Pedro Shutter

Hoje, um único grama da iguaria chega a ser vendido em supermercados mais sofisticados por mais de R\$ 20 – ou seja, **2 mil reais o quilo!** Além de estar presente na cultura e gastronomia grega, a miski ganhou popularidade em outros países da região, como Turquia e Líbano, onde ela é muito utilizada no preparo de doces. Essa iguaria também faz sucesso na forma de licor, que é consumido como aperitivo ou como ingrediente de coquetéis de inspiração mediterrânea.

## • Wasabi fresco

“O wasabi fresco é considerado uma joia gastronômica por três motivos principais: raridade, sabor e capacidade de transformar qualquer prato”, diz o chef [Tsuyoshi Murakami, à frente do Murakami](#), restaurante japonês autoral localizado nos Jardins e ganhador de uma estrela Michelin.



Tirashi do premiado restaurante Murakami, em SP, que só utiliza wasabi fresco na finalização de seus pratos  
• Divulgação

Diferente das versões industrializadas, que muitas vezes levam corantes e custam algumas poucas dezenas de reais, a iguaria verdadeira se chama **Eutrema wasabi** e o quilo chega perto dos **R\$ 10 mil**. Ele tem uma picância bem delicada, mas marcante, com um toque herbáceo e até certa doçura. “O gosto é único e usado para uma finalidade fundamental na culinária japonesa: **realçar o frescor do peixe cru e equilibrar a gordura de alguns cortes, como atum.**”

Em seu restaurante, Murakami utiliza o wasabi fresco para dar o toque final em preparações especiais e elevar a complexidade das receitas. “É um ingrediente raríssimo, porque exige cultivo e clima específicos, e leva anos para crescer. Então, é realmente um verdadeiro luxo tê-lo à mesa”, completa.



## • Lúpulos Neozelandeses

De maneira geral, os lúpulos são usados na produção de cerveja. O mestre-ervejeiro do Tank Brewpub, Rodrigo Louro, explica que eles servem para trazer as notas amargas da bebida. “Assim, se faz uma contrapartida com o doce residual que existe no líquido fermentado de cerveja, minimizando essa sensação de dulçor.”



Franfrito e chope da Tank Brewpub • Fa?bio Comolatti

No caso dos **lúpulos da Nova Zelândia**, eles têm como principal característica sensorial oferecer aroma de sabores bem tropicais, como manga, pêsego, maracujá e goiaba – diferentemente dos europeus, mais herbais e um pouco condimentados. “Os neozelandeses são caros porque são produzidos em pequena quantidade. A baixa oferta e alta demanda por ser um produto diferenciado e aromático encarecem ainda mais o produto.” Segundo ele, enquanto um lúpulo tradicional alemão custa por volta de R\$ 150 o quilo, **o que vem do país da Oceania é vendido por até R\$ 800.**

## • Trufas

Dos ingredientes considerados verdadeiras joias gastronômicas, poucos são tão cobiçados como as **trufas**. Espécie de fungo que nasce nas raízes de árvores, sobretudo na Itália e na França, elas são extremamente difíceis de serem encontradas e têm um sabor marcante, considerado difícil de se descrever.



Ravioli di Boursin com trufas da Tartuferia San Paolo • Juliana Primon

As trufas podem ser brancas ou negras, como a Trufa Negra de Norcia, também chamada de Tartufo Nero Pregiato, que aparece de dezembro a março. “A Trufa Negra de Norcia, da região de Umbria, é uma trufa negra nobre, que possui grande versatilidade culinária”, conta Monica Maia Claro, à frente da Tartuferia San Paolo, restaurante italiano especializado em trufas. “Ela caracteriza-se pela superfície mais rugosa e por maior resistência ao manuseio e ao leve aquecimento.”

Sugere-se utilizar a iguaria, cujo **preço das mais nobres pode chegar a R\$ 70 mil o quilo**, em finíssimas lâminas sobre os pratos ou em alguma preparação levemente aquecida, pois assim seu sabor é liberado e intensificado. “Podem ser laminadas em pratos com ovos, risotos, massas e inclusive em carnes ou pescados. O formato irregular pode variar entre o tamanho de uma noz e o de uma batata grande. Seu aroma e sabor lembram mel, chocolate e avelã”, finaliza Monica.

## • Bitters

Os bitters são bebidas à base de ervas, raízes e especiarias, comumente utilizados para dar nuances de sabor no drinque ou ressaltar algum de seus ingredientes. “Várias marcas utilizadas hoje eram vendidas como medicamentos, pois eles têm propriedades digestivas”, lembra a bartender [Cris Negreiros](#), do bar Oculito.



Drinque Ruby Manhattan, combina Bulleit Bourbon com Porto Ruby, Liqueur n°11 Pêche, solução mágica e Bitter Aromático n°2 Sementes do Oculito Bar • Ana Schad

Na coquetelaria, os bitters são usados como uma espécie de tempero. “São adicionadas pequenas quantidades nos drinques, chamadas de ‘dashes’.” Os bitters são muito versáteis e podem ser utilizados em uma infinidade de combinações, desde opções mais tropicais, como o Bermuda Rum Swizzle, até coquetéis mais intensos, como o Manhattan.

Seu preço elevado se deve aos impostos de importação e à baixa demanda. Uma garrafinha de 100 mililitros de Angostura, um dos mais populares, sai por cerca de R\$ 150 no mercado – o que dá **R\$ 1,5 mil por litro**. “Pouquíssimos bares têm giro considerável de bitters”, afirma Cris. Quase não há produtores no Brasil, mas alguns que temos são de criação própria, o que permite desenvolver combinações únicas”.

## • Ovas

“**Todo caviar é uma ova, mas nem toda ova é um caviar**”. Isso é o que explica o chef Thiago Cerqueira, do bar O Carrasco. Símbolo de luxo, o verdadeiro caviar é só um dos tipos de ovas de peixes amplamente utilizadas para composição e finalização de pratos.



Crudo de Atum e Bu?fala com ovas do bar O Carrasco • Rodolfo Regini

“As ovas de tainha, quando são curadas, viram a bottarga, que pode ser usada ralada ou fatiada, como os japoneses comem”, conta Cerqueira. “Já as ovas de salmão, assim como o caviar, podem ser consumidas cruas ou para finalizar os pratos.”

De sabor marcante e único, esse ingrediente tem alto valor agregado pela dificuldade de produção. No caso do caviar, ele é ainda mais valorizado pois é extraído de algumas variedades específicas de esturjões euroasiáticos e norte-americanos, e as ovas não podem ter sido fecundadas. **Por um potinho com pouco mais de 100 gramas, pagam-se até 6 mil reais.** O caviar branco é ainda mais raro, já que as ovas são albinas e retiradas do esturjão siberiano.

## • Baunilha

A verdadeira baunilha é uma das especiarias mais desejadas no mundo da confeitaria. Mas o que faz essa baunilha tão cara? O processo de cultivo e produção é longo e meticuloso. A planta, uma orquídea, cresce melhor em condições tropicais específicas, como as encontradas em **Madagascar**. Porém, o Brasil já tem produção de baunilha que cresce a cada ano.

A polinização das flores, normalmente, é feita manualmente, já que as abelhas naturais da região não existem em grande número. Após a colheita, as vagens passam por um processo de cura que pode durar até seis meses, desenvolvendo um sabor profundo e complexo. Em média, um quilo dessa especiaria pode custar até **R\$ 6.000**.

**fonte CNN Brasil**

[CNN Viagem & Gastronomia](#)do Viagem & Gastronomia

• Fa?bio Comolatti