Conheça alguns dos ingredientes mais caros do mundo

Alguns se destacam por sua raridade, outros pela complexidade do processo de produção. | Reprodução

De lúpulos exclusivos, caviar refinado e flores delicadas, conheça os ingredientes mais caros do mundo e descubra por que eles são tão valorizados na alta gastronomia.

Desde os tempos antigos, especiarias e iguarias raras desempenharam papéis fundamentais na economia e na cultura mundial. Da pimenta que impulsionou as Grandes Navegações às cobiçadas trufas italianas, alguns ingredientes transcenderam suas funções na cozinha e se tornaram símbolos de luxo e tradição.

Hoje, diversos produtos continuam a fascinar chefs e apreciadores da alta gastronomia, seja por sua raridade, complexidade de produção ou sabor inigualável.

Conheça algumas dessas preciosidades e o que as torna tão especiais:

Colatura di Alice: o ouro líquido do Mediterrâneo

Produto típico da cidade de Cetara, na província de Salerno, a Colatura di Alici é um líquido de cor âmbar extraído das anchovas salgadas e desidratadas. O método de produção remonta a tradições antigas, nas quais os peixes são dispostos em barricas de madeira, intercalados com camadas de sal, para que desidratem naturalmente. O líquido resultante desse processo é então coletado, filtrado e maturado, adquirindo um sabor profundo e refinado.

Seu uso na gastronomia é bastante versátil, podendo ser

incorporado a molhos, vinagretes e até pratos frios, como tartares. O chef André Mifano, do restaurante italiano Donna, destaca que, ao contrário do que muitos imaginam, seu sabor não é excessivamente salgado, mas sim equilibrado e intenso. A sofisticação da colatura, aliada à sua produção artesanal e limitada, faz com que um litro do ingrediente possa ultrapassar os R$ 2.000, tornando-o uma verdadeira joia gastronômica.

Pinoli: a semente preciosa do Mediterrâneo

Originário do Mediterrâneo, o pinoli é uma pequena castanha extraída da pinha do Pinheiro-manso, árvore típica da região. Seu sabor é levemente adocicado, com uma textura crocante e uma nota picante sutil, o que o torna um ingrediente fundamental em diversas cozinhas, especialmente na italiana e no Oriente Médio, onde recebe o nome de snoubar. Apesar de seu tamanho modesto, seu impacto nos pratos é significativo, agregando complexidade e riqueza de sabor.

Na Itália, o pinoli é essencial no preparo do tradicional pesto genovese, trazendo cremosidade e um toque amanteigado à receita. No Brasil, seu preço elevado se deve à dificuldade da extração manual e ao alto custo de importação. Devido à crescente demanda e à limitada produção global, seu valor pode variar de R$ 500 a mais de R$ 2.000 por quilo, tornando-o uma das oleaginosas mais caras do mundo.

Wagyu: A carne mais marmorizada do mundo

O wagyu é uma das carnes mais prestigiadas do mundo, originária do Japão, onde a criação do gado é tratada como uma arte. Diferente de outras raças bovinas, o wagyu desenvolve um alto grau de marmoreio, ou seja, finos veios de gordura infiltrados na carne, que garantem maciez, suculência e um sabor incomparável. Esse diferencial está diretamente ligado à genética do animal e a uma alimentação cuidadosamente balanceada, rica em amido.

A criação do wagyu envolve técnicas específicas, que incluem desde uma dieta controlada até práticas como massagens e até mesmo música relaxante para reduzir o estresse do gado. O resultado é uma carne extremamente macia, com um sabor único e umami acentuado. No Brasil, seu preço pode ultrapassar R$ 1.000 por peça, sendo utilizado em pratos refinados ou até mesmo como ingrediente de hambúrgueres premium.

Açafrão: A flor mais preciosa do Oriente

O açafrão verdadeiro, também conhecido como ouro vermelho, é uma das especiarias mais caras do mundo. Extraído dos delicados estigmas da flor Crocus sativus, cada fio de açafrão precisa ser colhido manualmente, um processo que exige habilidade e paciência. Estima-se que sejam necessárias cerca de 150.000 flores para produzir apenas 1 kg de açafrão, o que justifica seu alto valor de mercado.

Além de sua coloração intensa, o açafrão é conhecido por seu sabor único, que combina notas terrosas, florais e levemente amargas. Na gastronomia, é indispensável em pratos clássicos como a paella espanhola e o risoto milanês, agregando um aroma sofisticado. Uma única grama dessa especiaria pode custar facilmente mais de R$ 100, tornando-o um dos ingredientes mais cobiçados pelos chefs ao redor do mundo.

Miski: A lágrima dos gregos

A miski, também chamada de mastiha, é uma resina extraída da árvore de mástique, nativa do Mediterrâneo. No entanto, apenas na ilha grega de Chios, essa árvore produz a resina conhecida como “Lágrimas de Chios”, que são gotas de seiva cristalizada com propriedades aromáticas e medicinais. Desde a Grécia Antiga, a miski é valorizada por seu uso na culinária, na perfumaria e até na medicina tradicional.

No Oriente Médio, essa iguaria é amplamente utilizada no preparo de doces, sorvetes e bebidas. Seu aroma é suave e levemente adocicado, com um toque resinoso característico. Com

produção limitada e um longo processo de extração e purificação, o preço da miski pode ultrapassar R$ 2.000 por quilo, sendo considerada um ingrediente raro e precioso.

Wasabi fresco: Um luxo japonês

Diferente das versões industrializadas, que frequentemente contêm corantes e raiz-forte, o wasabi fresco verdadeiro é uma raridade gastronômica. Cultivado em condições específicas de solo e clima no Japão, o Eutrema wasabi pode levar anos para atingir o ponto ideal de colheita. Sua textura cremosa e sabor delicadamente picante o tornam um ingrediente essencial na culinária japonesa de alto nível.

O chef Tsuyoshi Murakami, do restaurante Murakami, destaca que o wasabi fresco tem um papel fundamental em pratos com peixe cru, pois equilibra a gordura de cortes como o atum. Seu valor pode ultrapassar R$ 10.000 por quilo, refletindo sua raridade e o complexo processo de cultivo, tornando-se um verdadeiro luxo na gastronomia.

Trufas: Diamantes da gastronomia

As trufas são, sem dúvida, um dos ingredientes mais cobiçados do mundo. Esses fungos subterrâneos crescem nas raízes de árvores, principalmente na França e na Itália, e sua busca envolve cães ou porcos treinados para identificar seu aroma intenso. Existem diferentes tipos de trufas, mas as mais valorizadas são a trufa branca de Alba e a trufa negra de Norcia, cada uma com características únicas.

Seu sabor é complexo e difícil de descrever, misturando notas terrosas, almiscaradas e levemente adocicadas. Na gastronomia, elas são utilizadas em finas lâminas sobre risotos, massas e ovos, realçando o sabor dos pratos. Devido à dificuldade de cultivo e colheita, o preço das trufas pode chegar a R$ 70.000 por quilo, tornando-as uma verdadeira iguaria de luxo.

Bitters: o tempero da coquetelaria

Os bitters são essências concentradas de ervas, especiarias e frutas, utilizadas para adicionar profundidade e complexidade aos coquetéis sofisticados. Embora consumidos em pequenas quantidades, são indispensáveis na mixologia moderna, compondo drinks clássicos como Old Fashioned, Manhattan e Negroni.

A produção dos bitters é complexa, envolvendo longos períodos de maceração e maturação para que os sabores se integrem perfeitamente. Devido à baixa demanda e ao alto custo de fabricação, seu preço pode ser bastante elevado, chegando a mais de R$ 1.500 por litro em marcas artesanais e edições limitadas.

Ovas e caviar: luxo em cada grão

O caviar verdadeiro é um dos símbolos máximos do luxo gastronômico, sendo extraído exclusivamente dos esturjões, peixes encontrados principalmente no Mar Cáspio. Seu processo de obtenção é delicado, pois envolve a maturação lenta dos ovos e uma cuidadosa seleção para garantir sabor e textura perfeitos. Entre as variedades mais famosas estão o Beluga, Osetra e Sevruga, cada uma com características únicas de sabor e consistência.

Os preços do caviar podem variar conforme a raridade do peixe e o tempo de maturação das ovas. Um pequeno pote de 100g de caviar Beluga pode ultrapassar R$ 6.000, enquanto o caviar branco, conhecido como Almas, é ainda mais raro e pode custar valores exorbitantes, sendo considerado um dos ingredientes mais caros do mundo.

Baunilha: o aroma mais valioso da confeitaria

A baunilha natural é um dos ingredientes mais apreciados e valiosos da confeitaria mundial. Extraída das orquídeas do gênero Vanilla, seu cultivo é extremamente trabalhoso, pois a polinização precisa ser feita manualmente e o processo de cura pode levar meses até que a vagem atinja seu máximo potencial aromático.

A variedade mais nobre é a baunilha Bourbon de Madagascar, conhecida por seu sabor intenso e notas adocicadas. Devido à sua produção limitada e ao alto custo de importação, o preço do quilo pode atingir R$ 6.000, tornando-a um ingrediente reservado para confeiteiros e chefs que buscam o melhor em suas criações.

Lúpulos Neozelandeses: a essência da cerveja premium

Os lúpulos da Nova Zelândia são altamente valorizados no universo das cervejas artesanais devido às suas características aromáticas únicas. Diferente dos lúpulos tradicionais europeus, eles apresentam notas frutadas, cítricas e tropicais, proporcionando um sabor marcante e sofisticado às cervejas premium. Variedades como Nelson Sauvin, Motueka e Riwaka são algumas das mais desejadas pelos mestres cervejeiros ao redor do mundo.

A produção desses lúpulos é limitada, pois depende do clima e das condições específicas da Nova Zelândia, o que encarece ainda mais seu valor de mercado. Enquanto os lúpulos europeus tradicionais giram em torno de R$ 150 por quilo, os neozelandeses podem ultrapassar os R$ 800 por quilo, tornando-os um dos ingredientes mais exclusivos da cervejaria artesanal.

Fonte: DOL Carajás / Com informações CNN Brasil e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso em 18/02/2025/15:55:57

O formato de distribuição de notícias do Jornal Folha do Progresso pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a receber as notícias do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes

sociais:

- **Clique aqui e nos siga no X**
- **Clica aqui e siga nosso Instagram**
- **Clique aqui e siga nossa página no Facebook**
- **Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp**
- **Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso**

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail:folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 98404 6835– (93) 98117 7649.
“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”
Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro) -Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail:folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com