

# 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 confeitoraria**

A baunilha natural é um dos ingredientes mais apreciados e valiosos da confeitoraria 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](mailto:folhadoprogresso.jornal@gmail.com).

**Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 984046835– (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](http://www.folhadoprogresso.com.br) e-mail: [folhadoprogresso.jornal@gmail.com](mailto:folhadoprogresso.jornal@gmail.com)/ou e-mail: [adeciopiran.blog@gmail.com](mailto:adeciopiran.blog@gmail.com)*