Pão e Vinho

JOÃO LOMBARDO
jalombardo@gmail.com

Memórias, crônicas e receitas reunidas em um delicioso livro de sete amigas

ESSEN burg
vinhos finos desde 1995
TAÇAS ITALESSE
DELICATESSEN

Certa vez tive a oportunidade de entrevistar Arrigo Cipriani, dono do lendário Harry's Bar, de Veneza. A entrevista foi nas dependências do pequeno e elegante bar, localizado na Calle Vallaresso, 1.323, em Veneza. Eu estava almoçando e perguntei se o senhor Arrigo estava ali. Fui informado que sim. Perguntei se ele não me concederia pequena entrevista – na época, eu ainda fazia um programa na TV, o Pão e Vinho. A resposta demorou um pouco para chegar. Mas veio e foi positiva. Foi um grande privilégio.

A conversa foi rápida, em pé, num canto de uma sala reservada. Foi curta, mas agradável e produtiva. Falamos sobre o Harry's, a história do lugar e o cardápio. Perguntei a Arrigo, hoje com 89 anos, de onde vinha a inspiração para os deliciosos pratos do Harry's. Esperava resposta complexa, ouvi-lo sobre o desenvolvimento das receitas e experimentos. Com um olhar amigável e um discreto sorriso nos lábios, ele respondeu: "A maioria vem dos fogões das donas de casa aqui de Venezia."

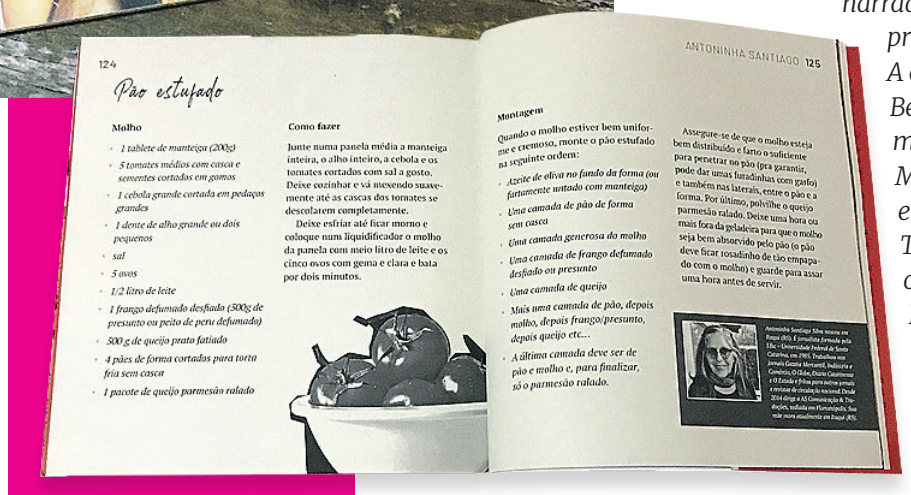
O Harry's Bar é sinônimo internacional de requinte. No cardápio, no lugar de preparos sofisticados, decorados com espumas, molhos coloridos e flores, figuram pratos sóbrios e elegantemente apresentados, muitos deles receitas clássicas das cozinhas vêneta e italiana. Entre os pratos estão receitas simples, mas cheias de sabor. Cito a Sarde in Saor (uma espécie de escabeche de sardinhas), Baccalà Mantecato com Polenta (bacalhau com polenta), Spaghetti con Olio e Peperoncino (espagueti com azeite e pimenta fresca) e o Fegato alla Veneziana (fígado acebolado).

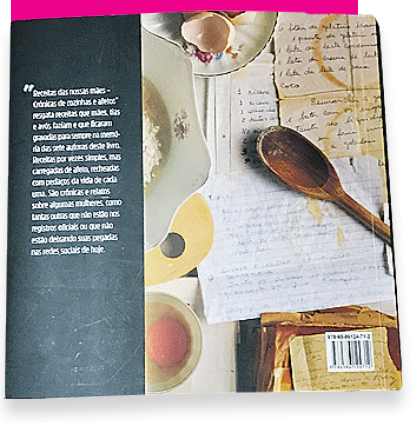
Vale lembrar também do carpaccio, criado na casa por Giuseppe Cipriani, pai de Arrigo e fundador do bar. Farei uma coluna exclusiva falando do carpaccio.

O resgate da culinária de raiz

Fiz essa introdução para falar que a raiz da culinária de um país ou região está nas cozinhas das casas de família. Essa raiz, simples e culturalmente rica, esteve nos cardápios de antigos restaurantes clássicos. Para nossa alegria, está sendo resgatada, com nova roupagem, em restaurantes contemporâneos. Em Florianópolis, alguns restaurantes fazem esse resgate, elaborando pratos da chamada "cozinha açoriana". Cito o Bar do Arante, no Pântano do Sul, que, entre outros preparos, faz o Bacalhau da Ilha, um prato à moda portuguesa, com batatas, pimentões, cebola, alho e a abrótea inicialmente desidratada e reidratada para o preparo. Esse preparo, segundo o Arantinho, proprietário do bar, veio das cozinhas do Pântano do Sul.

FOTOS JOÃO LOMBARDO/ND





Cozinha de mãe

Sete amigas abriram as gavetas para "resgatar" receitas de famílias. Assim nasceu "Receitas das Nossas Mães – Crônicas de Cozinhas e Afetos", que conjuga memórias, relatos e receitas caseiras. Assim como os preparos, o livro é delicioso, traz histórias que remetem à infância, lembranças cheias de emoção e carinho. Retrata um tempo em que nossas avós, tias e mães trabalhavam em casa e se dedicavam à família. E a cozinha era o local onde preparavam pratos inesquecíveis. Hoje, grande parte das mães foi para o mercado de trabalho e tem menos tempo para a cozinha. Uma mudança de costumes. Carmem Fossari, Monique Vandressen, Dinah Lopes, Solange Straube Stecz, Beth Karam, Katia Bortoluzzi e Antoninha Santiago são as narradoras das histórias e receitas protagonizadas por suas mães. A organização ficou com Beth Karam. Carmem e Katia morreram antes da publicação. Mas suas lembranças e receitas estão ali, eternizadas. Tive o privilégio de provar o Pão Estufado, de Maria Helena Santiago Silva, mãe de Antoninha Santiago, numa visita à sua casa. Delicioso. Salvei as receitas lembrando de minha mãe e as coisas deliciosas que levava à mesa. Adorei a Cuca e o Pudim de Queijo publicados por Carmem Fossari. Irei preparar o recheio da ave natalina "roubado" pela mãe de Monique Vandressen.

Bolo de bolacha, ambrosia, moqueca...

O Bolo de Bolacha escolhido por Solange tem cara de infância. A Ambrosia de Maria e Ramona, avó e "madrinha" de Katia, respectivamente, é manjar dos deuses. E o Creme de Laranja de Maria Lourdes Schaedler Karam, mãe de Beth, fez-me lembrar de meu pai. Ele fazia receita parecida. Encerro esse texto como iniciei. As receitas praticadas nos fogões domésticos podem perfeitamente encantar paladares em restaurantes internacionalmente renomados, como mostra Cipriani em seu Harry's Bar. E também em restaurantes familiares, como o de Dinah Lopes. A família de Dinah abriu um restaurante no sítio da família, o Capiau, no Vale do Empoçado, no Espírito Santo. A estrela era a Moqueca Capixaba que a mãe, Maria da Penha Gomes da Cunha, dona Mariinha, servia. O prato saiu da cozinha da família para o restaurante. E a receita está no livro.

nd+
Acompanhe minha coluna no blog