

REVISTA **Chef**

mar 12



cerrado





CONSUMA COM ESTILO, NÃO COM EXCESSO.



ao chef **COM CARINHO**

Guilherme Lobão de Queiroz
e Luiz Eduardo Camargo
DIRETORES DA REVISTA **chef**

Gastronomia, esta experiência sensorial que metaforicamente desafia as leis da física – quando nos faz “sair do chão”, por exemplo – é um conceito relativamente novo neste imenso Brasil de sabores, culturas e identidades tão diversas. Seria um absurdo falar, há dez anos, que produtos tão rústicos e exóticos como os do Cerrado brasileiro comporiam menus da alta gastronomia. Referimo-nos ao pequi, ao baru, ao jatobá e outras joias que, felizmente, foram descobertas e lapidadas para ganharem seu lugar de direito na cozinha dos restaurantes.

Esta primeira edição de REVISTA **chef** chama atenção para esta tímida revolução gastronômica de cenários improváveis ou aparentemente inférteis no florescer da cozinha gourmet. A jovem Brasília, representante máxima da cultura cerradense (parafraseando o poeta matogrossense Nicolas Behr), quem diria, hoje é um dos maiores e o mais emergente polo gastronômico do país. Isso graças a esta savana de arquitetura árida que abraça todo o Planalto Central.

Outros fatores incidem sobre este fenômeno: desde o conceito de sustentabilidade, que leva o chef a buscar cada vez mais no produtor local seu principal fornecedor de insumos, até a criatividade e curiosidade que alimenta o gênio desta figura tão cara para nós e motivo pelo qual assim batizamos a revista: o chef.

Não precisamos dizer que o Cerrado está no futuro da alta gastronomia. Deixemos esse discurso para Leandro Nunes, que adaptou seu aprendizado no célebre restaurante Noma à cultura da região; ou o espanhol Luis Hernández, em constante pesquisa por novos sabores; ou o dinamarquês Simon Lau Cederholm, que trocou as águas escandinavas pela sequeidão de onde brota o murici e o taperebá e hoje comanda um dos melhores restaurantes contemporâneos do Brasil, o Aquavit.

Com a palavra, o chef.



12 entrevista - ferran adrià
20 prateleira
22 marketing na cozinha - coluna
24 capa
50 fala, chef - coluna
52 truques de chefs
54 espaço do produtor
56 na rede
62 o chef nu
66 a gourmecinda - coluna
68 cutucando o formigueiro
74 trio gastronômico
78 crítica
80 vinhos
86 tin-tin! - coluna
88 drinks
92 pegando leve
96 cinema
102 sala de aula - coluna
104 tradição
112 educação e trabalho
114 petit fours
118 serviço

GRUPO PESTO

DIRETOR GERAL Luiz Eduardo Camargo
DIRETOR EXECUTIVO Guilherme Lobão de Queiroz

REVISTA CHEF

DIRETOR COMERCIAL Luiz Eduardo Camargo (luiz.camargo@grupopesto.com.br)
DIRETOR EDITORIAL Guilherme Lobão de Queiroz (g.lobao@grupopesto.com.br)

EDITORA Taís Rocha (redacao@revistachef.com.br)
DIRETOR DE ARTE E PROJ. GRÁFICO Jailson Belfort (arte@revistachef.com.br)
PRODUTORA Alessandra Campanha (producao@revistachef.com.br)
COORDENADOR DE MÍDIA Ricardo Lopes (midia@revistachef.com.br)
COLABORADORES (reportagem) Andressa Lanzelloti, Bernardo Bittar, Fred Leão, Kelly Crosara, Luiz Alberto Osório (crítica) Michel Toronaga e Paulo Mesquita
COLABORADORES (fotografia) Débora Amorim, Martim Garcia e Telmo Ximenes
COLUMNISTAS Andressa Lanzelloti (Gourmecinda), Marcos Lélis (Sala de aula), Rafael Mantesso (Marketing na Cozinha), Rodrigo Leitão (Tin-tin!) e William Chen Yen (Fala, chef)
REVISÃO Giuliano Morais
ASSINATURAS De segunda a sexta, das 9h às 17h, tel: (61) 3321-0114 (assine@revistachef.com.br)
CARTAS PARA A REDAÇÃO redacao@revistachef.com.br
GERENTE DE IMPRESSÃO Josafat Souza (circulacao@revistachef.com.br)
REVISTA CHEF É uma publicação mensal do Grupo Pesto: Setor de Autarquias Sul, Quadra 4, Ed. Victoria Office Tower, 938 Brasília, DF, CEP 70070-040 - Tel: (61) 3326-6114 / 3321-0114
EDIÇÃO ONLINE Site: www.revistachef.com.br • Twitter: [@revistachef](https://twitter.com/revistachef)
Facebook: facebook.com/revistachef • Instagr.am: [@revistachef](https://instagr.am/revistachef)
IMPRESSÃO Ipsis Gráfica e Editora
JORNALISTA RESPONSÁVEL Guilherme Lobão - DRT-DF/1362/07



TEXTO: GUILHERME LOBÃO
FOTOS: MARIBEL RUÍZ DE ERENCHUN / ELBULLI FOTOTECA



ELBULLI: o sonho não acabou

Chef espanhol que revolucionou a cozinha contemporânea fala à REVISTAchef sobre o fim do seu mítico restaurante e do novo estabelecimento que abriu em 2011 com seu irmão caçula

“Não haverá um outro elBulli”, declara com firmeza o chef espanhol Ferran Adrià à REVISTAchef. Mas por outro lado, ele afirma também que “o elBulli segue vivo”. Sobre esse paradoxo, que pauta inclusive a filosofia da cozinha científica de um dos restaurantes mais premiados do mundo, Adrià, em toda sua humildade, coloca-se eternamente a serviço da investigação culinária e refuta o rótulo de gastronomia molecular, cunhado para designar um tipo de cozinha dedicado a levar os processos de transformação do alimento às últimas (e há quem diga, mais perigosas) instâncias.

Com o recém inaugurado restaurante 41º, em Barcelona, que divide com seu irmão caçula Albert, Adrià fala de sua amizade com o chef celebridade Alex Atala e se diz fã incondicional do tucupi paraense. Entre idas e vindas, Adrià fala basicamente sobre o assunto que mais lhe apetece: a boa cozinha.

Chef, o seu elBulli ganhou com o tempo, e sobretudo após seu fechamento, o título de “um restaurante mítico”. Como admirador de sua cozinha, devo concordar com isso. Mas pergunto: o que o senhor acha dessa atribuição?

Essa atribuição para nós representa uma grande honra e, o mesmo tempo, grande responsabilidade, já que devemos nos dar conta que o elBulli segue vivo. Nós estamos ativos, o que fizemos foi transformar o elBulli Restaurante no elBulli Foundation, com o objetivo de promover e incrementar as atividades que temos feito no restaurante e que se converteu em mito para algumas pessoas. Essas atividades, em 99% dos casos, estão ligadas à criatividade.

Somos conscientes de que no elBulli vivemos a gastronomia durante muitos anos de uma forma diferente, onde tentávamos repensar a cada dia o ‘porquê’ e o ‘como’ de muitas coisas relacionadas com a gastronomia que por tradição e herança não haviam sido pensadas até então. Tivemos a grande sorte de ter nosso trabalho reconhecido e valorizado em muitas partes do mundo (igualmente em bastantes casos gerou controvérsias e desaprovações). A prova é que, atualmente, em muitos restaurantes do mundo, o sentimento do elBulli está presente.

O senhor abriu no ano passado o restaurante 41º com seu irmão, Albert. O senhor teme comparações com o elBulli? O conceito é diferente?

Sempre digo (e mantenho) que não haverá outro elBulli. O certo é que, no caso do 41º, tal como disse, está muito presente o espírito do elBulli. No 41º, Albert pratica uma cozinha onde o objetivo é que o cliente se divirta na mesa, com um menu de degustação largo, harmonizado com coquetéis. Naturalmente, em suas receitas estão muitas técnicas e conceitos nascidos no elBulli (em muitos casos, criados por ele mesmo). Mas esse aspecto não é exclusivo do 41º, já que também podemos encontrá-lo em outros restaurantes. No 41º, não há nenhuma pretensão de voltar a abordar a alta gastronomia. A finalidade é que os clientes desfrutem e se emocionem, e que meu irmão e sua equipe desfrutem cozinhando e fazendo os clientes felizes. Em resumo, o espírito do elBulli. ▶

O senhor conhece a vegetação do Cerrado brasileiro? O que teria a dizer sobre ela? E como é a sua relação com a gastronomia brasileira de um modo geral? O que conhece, o que admira e o que não gosta em nossa cultura culinária?

Conheço vários cozinheiros brasileiros. Quando penso no Brasil, sempre me aparece rapidamente a imagem do Alex Atala, grande amigo e excelente profissional. Graças a ele e a outros cozinheiros brasileiros que nos visitaram no elBulli durante esses anos (como Bárbara Verzola, por exemplo), temos conhecido produtos e elaborações magníficas e surpreendentes. Não conheço o Cerrado especificamente, mas em 2009 tive a grande sorte de passar uma semana no Amazonas, conhecendo os produtos e elaborações autóctones. Sobretudo, penso na variedade de frutas e verduras que pude provar no Amazonas, todas elas diferentes, com personalidade própria e inúmeras possibilidades gastronômicas. Por exemplo o tucupi, uma elaboração tão extraordinária, que nos inspirou a realizar no elBulli, em 2007, vários pratos reproduzindo suas matizes tão genuínas.

Qual é o impacto de chefs brasileiros, como o próprio Atala, por exemplo, no cenário da gastronomia mundial?

Indiscutivelmente, Alex é uma referência a nível mundial. Graças a ele, a alta gastronomia brasileira se fez conhecida em muitas partes do mundo. Com o trabalho realizado por Alex e todos os profissionais brasileiros, o país tem se convertido na atualidade em uma das grandes cozinhas para ser levada em consideração. Como disse anteriormente, o Brasil tem a grande sorte de contar com a despesa mais rica e surpreendente do mundo, que é sua vegetação, que lhe garante uma matéria prima diferenciada e excelente, valor fundamental para se praticar uma cozinha com um identidade própria.

Quais são os maiores mitos relacionados à gastronomia molecular e os maiores erros cometidos pelos chefs que querem trabalhar com esta modalidade da cozinha contemporânea?

Nosso interesse pelo mundo científico aplicado à cozinha vem de longe. Tudo nasceu a partir de uma estância em Biarritz, em 1995, onde participávamos de um curso na Fundación Escoffier. Ali nós descobrimos que o cientista francês Hervé This, um dos primeiros representantes da gastronomia molecular, foi ministrar umas conferências sobre Física e Química aplicada à gastronomia. E, apesar do nosso desconhecimento sobre o tema, decidimos assistir à palestra. Nos anos seguintes, paulatinamente, tivemos um certa iniciação à ciência, embora, até pouco tempo atrás, muito pouco ou nenhum dos nossos conceitos, técnicas e elaborações eram feitos contando com suporte científico.





Quando se fala de investigação e ciência, geralmente aparece o termo “gastronomia molecular”, já que é um dos temas que tem acendido o fogo da investigação na cozinha. Nós cremos que a gastronomia molecular não é um tipo de cozinha, mas algo que define o diálogo entre cientistas e cozinheiros. Diálogo esse que não se produz unicamente na cozinha de vanguarda, mas também pode existir, por exemplo, na cozinha tradicional.

É possível haver um estudo científico de quais são as reações químicas e físicas quando se cozinha um *cochinillo* (pequeno leitão espanhol) a baixa temperatura. O comensal que receber este prato não saberá que o “cochinillo perfeito” nasceu de um busca científica determinada. Este comensal tampouco poderá perceber um estilo, que é independente deste tipo de investigação, o que confirma, repito, que a gastronomia molecular não é um tipo de cozinha, mas que se refere tão somente ao diálogo entre ciência e cozinha.

Acredito que nos encontramos em um momento da história da cozinha no qual não basta falar de criatividade, mas que este termo deve ser acompanhado pela investigação, e trata, obviamente, de uma escolha que não é obrigatória para todo mundo, e sem dúvida aparecerão cozinheiros que vão optar por dedicarem-se à criatividade aliada à investigação, e outros que não. Não devemos esquecer que a investigação exige um preço alto, que evidentemente não está ao alcance de todo mundo, embora a colaboração com empresas ou universidades possa alinhar o caminho.

Quanto da culinária espanhola tradicional influencia o seu trabalho?

Naturalmente, muitíssimo. É um tema cultural. Todos os cozinheiros, inconscientemente, estão marcados pela cozinha e cultura gastronômica que têm experimentado desde o nascimento. É normal que na minha cozinha haja um espírito espanhol, já que estou acostumado a conviver dia a dia com a comida e produtos espanhóis.

Para realizar uma cozinha criativa (além de ter valores como pessoa, baseados sobretudo na humildade e honestidade), deve-se cozinhar e dominar a cozinha tradicional. Se não temos conhecimento da história e do passado, como podemos saber se o que estamos fazendo é importante? Para citar um exemplo, se um cozinheiro não conhece nem nunca viu um ovo frito, pode um dia ocorrer a ele de fritar um ovo e pensar que criou alguma coisa nova.

Quais são os chefs que o senhor apontaria como revelações da gastronomia atual?

Não é uma questão de eleger ninguém. Está claro que no panorama atual há chefs magníficos consolidados em muitas partes do mundo, assim como jovens com muito talento que logo se tornarão referências. O que não se pode pretender é que ocorram grandes revoluções de relevância como as que ocorreram nos últimos 20 anos. Para que existam correntes verdadeiramente novas e que provoquem avanços conceituais, é preciso haver uma convergência de muitos fatores distintos, que necessitam tempo para consolidarem-se e, sobretudo, para demonstrar que estão baseadas em conhecimentos sólidos e continuados. ●

INGREDIENTES do cerrado

“Você acredita que, no geral, as pessoas não conhecem bem as riquezas do Cerrado no campo da gastronomia?”, indaga a sorveteira Rita Medeiros. E é justamente por esse motivo e para apresentar as possibilidades culinárias disponíveis por esse bioma que ela lançou o livro *Gastronomia do Cerrado*. A chef, que desenvolve os exóticos sabores da sorveteria Sorbê, escolheu receitas que ela experimentou por dois anos usando vários ingredientes como baru, gueroba e jaracatiá. Os pratos foram divididos por refeições (café da manhã, chá da tarde, etc), a fim de mostrar a variedade de empregos dos alimentos. “Ao contrário do que ocorreu no Norte, onde os habitantes são apaixonados por açaí e cupuaçu, no Centro-Oeste as frutas do Cerrado não despertaram tanto interesse”, lamenta Rita. Uma delícia que ela ensina são as goianinhas – típicas empadas de Pirenópolis. E para quem está curioso e quer experimentar os frutos, Rita dá uma dica: “Em Brasília toda encontramos muitas frutas do Cerrado. É só arrumar uma sacola que dá para coletar cagaitas na UnB, jenipapo na L2 Norte ou araticum e pequi na Avenida das Nações”.

Gastronomia do Cerrado

Rita Medeiros, 200 páginas, Editora Fundação Banco do Brasil. Distribuição gratuita nos projetos mantidos pelo Banco do Brasil

SOB A INFLUÊNCIA do mediterrâneo

Ana Toscano, que comanda o Villa Borghese Ristorante (201 Sul), lança agora seu primeiro livro: *Férias na Provence - Você Pode!*. A chef passou dois meses em uma das regiões mais encantadoras da França e o resultado foi um completo guia de viagem com roteiros, dicas culturais e, como não poderia faltar, receitas. “A culinária da Provence é preparada com ervas; tudo muito temperado, marinado com vinho e sempre com ingredientes frescos da estação”, define. “Um dos meus pratos favoritos é o pot-au-feu, um enorme cozido de carnes e legumes”, revela a chef, que viajará entre maio e junho deste ano para uma experiência turística-gastronômica semelhante, só que na Toscana (Itália). A edição conta com um vocabulário básico em francês, mapa e as páginas ainda têm cheirinho de lavanda.

Férias na Provence - Você Pode!
Ana Toscano, 144 páginas, Editora Thesaurus.
Preço médio: R\$ 40.

COZINHA LEVE e simplificada

Ao elaborar cardápios de 800, 1.200 e 1.600 calorias, a chef e consultora alimentar carioca Tiça Magalhães quis facilitar a vida na cozinha em *Prato do Dia - Dieta da Felicidade*. “Descomplico as receitas difíceis, assim todas as pessoas gostam e usam os meus livros no dia a dia”, conta a chef carioca que faz consultoria alimentar em spas e restaurantes. “São receitas bem saborosas e 90% delas com zero de gordura, feitas a base de caldos. Por isso, têm poucas calorias e você pode comer uma porção maior”, explica Tiça. Ela escreveu o livro com médicos e nutricionistas que aprovaram o resultado. É o sexto título da série e Tiça já trabalha no próximo. “Será o Prato do Dia Vegetariano e devo lançar só no segundo semestre, em setembro ou outubro”, adianta.

Prato do Dia - Dieta da Felicidade
Tiça Magalhães, 160 páginas, Editora Paz & Terra.
Preço médio: R\$ 30,90.

VIAGENS gastronômicas

Ana Maria Braga é conhecida por ensinar segredos da cozinha para seus telespectadores. Seu mais recente livro, *Mais Você - Receitas e Viagens Internacionais*, foi feito a partir das andanças que a apresentadora global fez nos últimos anos. Com uma bela edição de capa dura, a publicação reúne 92 receitas dos Estados Unidos, Portugal e Itália – desde os pratos mais tradicionais de cada país, até outros menos conhecidos dos brasileiros. As páginas também trazem impressões da celebridade sobre cada uma das cidades visitadas e fotografias ilustrando o passo a passo do preparo de cada iguaria.

Mais Você - Receitas e Viagens Internacionais
Ana Maria Braga, 264 páginas, Editora Globo.
Preço médio: R\$ 48.

Tiça Magalhães Prato do dia { dieta da felicidade }

FÉRIAS NA PROVENCE *Você Pode!* ANA TOSCANO

Gastronomia do Cerrado

Rita Medeiros

TEXTO: MICHEL TORONAGA
FOTO: TELMO XIMENES

NÃO ABRA um restaurante

Sua avó e sua mãe sempre cozinham em casa, você aprendeu com elas. Adora cozinhar, ama receber os amigos em casa. Participa de confrarias, viaja o mundo inteiro, conhece os melhores restaurantes daqui e lá de fora, tem uma cozinha fantástica. SEMPRE comprou utensílios de cozinha pra casa, empilha livros de culinárias, é sensível, adora e coleciona CDs, tem uma Nikon/Canon e seu hobby é fotografar. Você tem umas economias e sempre achou um charme ter um bistrô "despretensioso" para receber os amigos, um "plano B" de vida.

Seus amigos te encorajam, você já sabe como vai ser a decoração, vai escolher pessoalmente as músicas e sair da cozinha de vez em quando para sentar com os convidados. Todos se conhecerão pelos nomes e tradições serão criadas e carregadas por gerações. Histórias incríveis e inimagináveis.

Pois é, este texto é a pulga atrás da orelha que faltava para você NÃO seguir seus sonhos, NÃO abrir um restaurante. Pare no sonho. Sonhe com seu restaurante e deixe ele lá, no mundo do imaginário.

Isso mesmo, faça-nos um favor e não seja como (ao contrário do que você pensa) 80% dos donos de bares/restaurantes do país que assim como você acharam que poderiam ter um restaurante e quebraram, faliram com menos de 2 anos de existência. Acreditem, isto é um dado estatístico. Segundo a ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), de todos os bares e restaurantes que surgem no Brasil a cada ano, 80% quebram, fecham, desistem ou vão a falência antes de completarem 2 anos. Sabe porquê? Porque a maioria dos donos pensa assim: eles acham que ter tantos indícios de restaurateur é o suficiente pra ser dono de um NEGÓCIO. Bar, restaurante é um NEGÓCIO, não é um entretenimento, não dá pra ser hobby.

Não se fica rico sendo dono de restaurante. Além de não ficar rico, sua vida vai virar um inferno. Porque os horários de funcionamento para o público de um restaurante, não passam nem perto do horário em que você vai ter de estar lá ou que o gerente-genial-ninja-imaginário (que custaria um milhão de reais em barras de ouro, que valem mais que dinheiro/ mês) teria que trabalhar. Fornecedores chegam cedo, pré-preparo requer antecedência, e cagadas acontecem.

Tenho inclusive como crença que Murphy escreveu a famosa lei depois de abrir um restaurante. Tudo o que pode dar errado, dará errado. E se der certo alguém vai reclamar do sal. Além de a sua vida e seus horários passarem a ser infernais, pessoas infernais vão entrar na sua vida. Pessoas infernais que trabalham pra você. Pessoas infernais pra quem você trabalha.

Hierarquia, egolatria, teimosia, alergia. Sim, alergia. Alguém vai ter uma e alegar que a culpa é sua. Que jantou e intoxicou. Seus funcionários possivelmente caíram no mundo da gastronomia por falta de opção. Ou alguém tem vocação pra caixa? Para garçom você pode até encontrar candidatos iluminados, que adorem servir e atender pessoas de humor variado e serem mal remunerados por isso. Salário de garçom é fixo e a

remuneração variável gira em torno dos 10%, o que parece uma coisa simples, mas se você não souber gerenciar pode ter uma ação trabalhista da 'classe'. Ai, amigo, mesmo se vender 5 restaurantes não vai conseguir pagar.

A contratação em si já é sacal. Qual o método e critério de avaliação para contratar alguém se você não era do mercado? Checa referências? Se fosse bom, estaria empregado, pode ter certeza.

Se a contratação não é um problema, o compromisso é. Vá se acostumando com os filhos que passaram mal, os acidentes de moto, as greves de ônibus, as reuniões na escola da "Thablytha" e todas as milhares de justificativas para faltas que acontecem exatamente naquele dia que o seu estabelecimento resolveu encher.

Controlar estoque você sabe? Sabe comprar bem? Sabe o que comprar? Sabe ver a diferença de um carre de cordeiro de 90 dinheiros o quilo para o carre de 60? Aposto que o seu cliente não sabe a diferença, mas vai achar uma bosta se você colocar o mais barato no prato dele.

O seu chef de cozinha se formou no Brasil e acabou de voltar de um estágio que fez em NY/França/Espanha/Londres? Desculpe te dizer, ele ainda não é chef. Da mesma maneira que um recém formado em jornalismo não sai da faculdade como editor. Existe hoje muito chef pra pouco restaurante. Não se iluda com o estágio internacional do garoto, isso na prática não quer dizer nada. Mais vale ter perdido a ponta de um dedo na faca. E uma dica, se ele chegar com dólmã preta pra trabalhar, mande-o embora, ele talvez nunca tenha entrado numa cozinha e não deve saber que trabalhar na pauleira numa cozinha com 50 graus de temperatura fica insuportável se o critério empregado para escolher a roupa for só "ser bonitinha" (preta).

Se até esta parte do texto você ainda está convicto, e vai abrir um restaurante porque seus amigos são especiais, e com você vai ser diferente, vai aqui mais uma dica: amigos são os piores clientes. Amigo se sente no direito de dar palpite em tudo, é mais difícil de agradar, é carente, gosta de dar carteirada, não respeita fila, fala alto e costuma não pagar a conta integralmente.

Se ainda quiser abrir o seu restaurante, vai minha última dica: compre uma luva de borracha daquelas compridas que vai ate o ombro. Você vai precisar desentupir a sua caixa de gordura com mais frequência do que imagina. Ela sempre entope no meio da noite. Nem imagina o que seja caixa de gordura? Ai, ai, ai.

Ah... E não se esqueça das redes sociais. Ter um site não é mais novidade: seja eficiente no facebook, twitter, foursquare, instagram, etc etc. E lembre-se, site de compras coletivas não vão te tirar do buraco.

Dizia um tio que as formas mais eficientes de se perder dinheiro eram: ter uma amante argentina ou ter um cavalo no Jockey Club. Acrescento sem pestanejar: abrir um restaurante. ●



RAFAEL MANTESSO
é publicitário e editor-
chefe do site www.marketingnacozinha.com.br, consultor,
palestrante e professor
do MBA de Gastronomia
do Senac-MG.



TEXTO: GUILHERME LOBÃO
PRODUÇÃO: ALESSANDRA CAMPANHA
FOTOS: MARTIM GARCIA

capa

Desbravadores do cerrado

Chefs da capital, como Simon Lau Cederholm, elevam produtos típicos da região à alta gastronomia

Se os insumos da Amazônia são conhecidos e apreciados pela alta gastronomia, foi graças a um chef. Falamos de Alex Atala, claro. Mas ainda há milhares de hectares de vegetação virgem no verde-louro da nossa fâmula. Como o Cerrado, que há pouco mais de cinco anos passou a ser explorado por um cozinheiro. Da mesma forma como Atala passou a caçar turus com sua machadinha no Norte, o chef dinamarquês Simon Lau Cederholm, novamente chef do ano pelo Guia 4 Rodas, explora as joias do Cerrado brasileiro para adornar o menu do seu restaurante Aquavit, em Brasília, eleito pelo mesmo prêmio o melhor do Centro-Oeste e da capital duas vezes consecutivas.

Suas sobremesas são adoçadas com açúcar de Goiás Velho (GO) perfumado com baunilha selvagem local, que ele planta na horta de seu próprio restaurante-residência, na ML 12 do Setor de Mansões do Lago Norte. Horta esta onde não se vê tomilho e manjerição, mas folhas de taioba, pés de mangarito e guariroba. "Essas coisas são comuns no Goiás, em lugares onde não chegou a modernidade. A baunilha não era nada. Custava R\$ 2 no mercado local. Eu acho que eu que inflacionei o mercado (risos)", brinca. ▶

No momento em que a reportagem de REVISTA-CHEF entrevistava Simon em sua horta, ele encontra a primeira fava de baunilha da trepadeira, que não esperava dar frutos neste ano. Ele pediu licença e conclamou sua equipe para ver a pequena vagem. “Ei, Vicente (seu funcionário)! Vi agora que deu a primeira baunilha. Emocionante isso”, comemorou.

A receita é simples. “Faço o que os goianos fazem e adapto para pratos mais sofisticados. Hoje, para você comer pequi, você precisa ir ainda a restaurantes regionais”, conta. Mas o Aquavit serve pequi? “Fiz como amouse bouche. Cortei o pequi em pequenas esferas, servido com arroz negro e farofa, mas ele não tinha o cheiro forte do pequi. Quando os clientes perguntaram o que era, eu dizia: ‘Não vou falar’. Teve cliente que provou e falou: ‘Simon, seu (...), você me fez comer pequi! E ele acabou gostando. E eu gosto dessa expe-

riência, porque você pode mudar as pessoas”, pontua o chef dinamarquês.

Arquiteto e paisagista por profissão, Simon Lau deve à gastronomia sua profissão original. “Na Dinamarca, trabalhei em vários restaurantes como cozinheiro para pagar meus estudos”, assinala. Em 1986 resolveu conhecer o “Brasil da Amazônia”. “Era só o que se sabia do Brasil. Tinha gente que achava que Brasília ficava no meio da floresta. Depois descobri que ficava mesmo, mas era uma floresta diferente, era o Cerrado”.

Todo ano, em dezembro, Simon volta sua cozinha para a cultura escandinava, mas na maior parte do ano é o Cerrado que inspira o cardápio do Aquavit. “Planto aqui mangarito, que é uma batatinha da região e que dá uma rúcula selvagem, trago mudas de Goiás Velho (Cidade de Goiás), uso muito a taioba, tenho pés de guariroba também”, enumera Simon. ▶





sobremesa de cajuzinho do mato, do chef Simon Lau, é um sorvete com compota, adornado com suspiros, farofa de castanha e pétalas comestíveis



O NOMA COMO INSPIRAÇÃO

Simon Lau é dinamarquês, portanto conterrâneo do atualmente mais celebrado chef do mundo, René Redzepi, que comanda o restaurante Noma, duas vezes consecutivas o melhor do mundo pelo ranking da S. Pellegrino. Sua ligação com a filosofia do Noma é muito peculiar. Não por isso ele enviou, durante as férias coletivas de sua equipe, seus dois cozinheiros, Leônidas Santos Neto e Alexandre Aroucha para estagiar com René. “O contato foi bem simples. Encontrei com ele e perguntei se ele receberia meus cozinheiros. Ele topou na hora”, diz Simon.

Quando nasceu o desejo de montar um restaurante em Brasília, Simon havia pensado em fazer algo de sua cultura nórdica. “Quando você chega como estrangeiro, você acha que tinha que fazer algo internacional. Mas aí fiquei pensando no Noma. O René fica procurando coisas estranhas para fazer, mas que estão ali perto de onde está. E andando por aqui, adorava comer guaraniroba e pequi. Mas não pensava em usar no restaurante. Achei que devia fazer algo nórdico,

com salmão defumado, mas depois pensei que não pudesse ser interessante”.

O Noma teve o mesmo efeito no chef Leandro Nunes. Nascido em Belém do Pará e criado em Brasília, ele tomou gosto pela cozinha francesa, antes de redescobrir suas origens nortistas. Formou-se no Le Cordon Bleu de Paris e enviou o currículo para tentar um estágio no restaurante de René Redzepi. Foi aprovado e trabalhou com o melhor do mundo por quase três meses.

“Comecei mais a gostar da comida italiana e meu treinamento foi baseado na cozinha francesa. Mas vendo o amor deles pela região, comecei a pesquisar mais sobre a cozinha do Centro-Oeste”. Esse aprofundamento fora da cozinha foi o que mais surpreendeu a Leandro. “A pesquisa constante é incrível. O René tem um sous chef só para procurar produtos. Eles tentam não mexer muito no ingrediente. E aprendi que ser chef é procurar o melhor produto e fazer o melhor que conseguir com ele, respeitando as estações. Você tem que trabalhar com o que o vento levar para você”. ▶



cordeiro do chef Leandro Nunes é envolvido por um glaceado de cagaita e tamarindo, mas intenção do prato é ressaltar os vegetais, em especial a cebola





A CONFRARIA DO CERRADO

De uma conversa informal instigada pelo chef espanhol Luís Hernández, que comandava até o ano passado a cozinha do restaurante Chus, em Brasília, surgiu a ideia de formar a Confraria do Cerrado. “A ideia original é do Simon Lau e vem de muito tempo. Até que falei que já bastava de reuniões e era hora de trabalhar. Não gosto de falar do Cerrado e do meio ambiente. Vamos cozinhar e parar de conversa”, pontua.

Com os chefs Leandro Nunes e Simon Lau foi, portanto, realizada uma primeira experiência de juntar as panelas para cozinhar os produtos do Cerrado (ou mesmo de outras regiões brasileiras) de formas como nunca foram explorados. A brincadeira resultou em pratos incríveis, como sopa de pequi com vieiras e sushi de pato no tucupi com flor de jambu. Simon ainda apresentou ao grupo um fruto do Cerrado de nome estranho: banha de galinha, um vegetal com polpa amarela, de cor vívida, parecida com a do pequi.

“O Cerrado e a cidade comunicam-se. Essa fronteira em Brasília não existe, porque a cidade está inserida na vegetação. É um diálogo complexo”, reflete Hernández. “Tem muito trabalho para fazer aqui. As frutas que conhecemos hoje são apenas a ponta do iceberg. Mas encontro sempre imburana, por exemplo, que é muito aromática e estou louco para usar. Mas não posso, porque não tenho um respaldo científico, se posso ou não para servir ao público”, justifica. ▶



*chef espanhol radicado em Brasília
Luiz Hernández instiga o olfato com
prato guarnecido de madeira queima-
da e folhas e flores do Cerrado*

RECEITAS DO CERRADO

A pedido da REVISTACHEF, os três cozinheiros fizeram diferentes receitas utilizando produtos típicos da região, mas com a técnica apurada da alta gastronomia:

ENTRADA



PRATO PRINCIPAL



SOBREMESA





ENTRADA: piquenique no cerrado

Bolachas de carne de porco caipira com alioli de pimenta de macaco, vinagrete de jenipapo e molho agridoce de castanhas de baru, por Luis Hernández

“Levando o cheiro dos bosques e matas do Cerrado até a mesa, a ideia neste prato é fazer com que o comensal se sinta comendo no meio do Cerrado. A intenção pode parecer moderna, mas não é, é antigo o costume de nos restaurantes utilizarem certos recursos visuais e aromáticos para criar uma atmosfera que complemente os cheiros e os sabores da comida”



INGREDIENTES

Para as bolachas:

- Copa de porco caipira
- trigo para quibe
- hortelã
- salsaõ (folhas e a parte tenra do talho)
- canela em pau
- cebola
- alho
- pimenta de cheiro
- pimenta dedo de moça sem sementes e sem membrana interna
- pimenta do reino e sal a gosto
- uma pitadinha de sementes de coentro
- azeite 0,3%.

Para o molho:

- 200g de murici maduro
- 1 cebola e meia em julienne
- 2 dentes de alho em brunoise
- 2 colheres sopa de azeite 0,5% (para saltar)
- 80g de rapadura ralada
- 1 pimenta dedo de moça em brunoise
- ½ colher café de gengibre ralado
- ¼ copo de vinagre de xerez
- ¼ copo de vinho branco de boa qualidade
- ½ copo de azeite 0,3%
- 2 folhas de louro
- 1 galho de alecrim
- sal a gosto

Para o alioli:

- azeite 0,3%
- 1 dente de alho
- sal a gosto
- pimenta de macaco a gosto

Para o creme de baru:

- 150g de castanhas de baru
- 15g de rapadura ralada

- 150g de azeite 0,3%
- sal e pimenta do reino a gosto

Para o vinagrete:

- 3 jenipapos maduros
- 1 ½ colher sopa de mel do Cerrado
- 1 ½ colher sopa de mostarda de Dijon
- 4 ½ colher sopa de azeite 0,3%
- 1 colher café de shoyu
- 1 limão siciliano

Para a guarnição:

- 1 cenoura tenra
- 2 dentes de alho
- 6 colheres sopa azeite
- 1 pitada de cominho
- folhas de tomilho fresco
- sal a gosto
- folhas e galhos secos de pequi, cagaita e araticum. Flores silvestres do Cerrado.

MODO DE PREPARO

Para as bolachas: hidrate o trigo no mínimo por 20 minutos, coe e reserve. Moa a carne bem miúda. Corte o alho, as pimentas e a cebola em brunoise e as folhas de salsaõ de hortelã em chiffonade. Coloque todos eles em uma vasilha e acrescente um toque de sementes de coentro previamente amassadas. Rale por cima um pouco de canela, adicione pimenta do reino moída na hora e sal ao gosto, misture e amasse com as mãos até conseguir uma massa compacta e fácil de trabalhar. Molhe com um pouco de azeite de oliva enquanto a “massa” é trabalhada. Coloque a “massa” de carne entre dois Sil-Pad (pode substituir por papel manteiga) e passe o rolo por cima para conseguir umas folhas de 1-1,3 mm de grossura. Asse no forno a 180° C durante 15 minutos aproximadamente

Para o creme de baru: torra as castanhas no forno ou na frigideira com cuidado de não queimar. Esquente o azeite até 50° e dissolva a rapadura ralada. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto e triture no liquidificador até obter um creme com a textura de purê.

Para o molho: esquente uma frigideira e coloque as duas colheres de azeite. Salteie a cebola e o alho junto com o louro e o alecrim por 3 minutos, cozinhe em fogo baixo até a cebola ficar doce e dourada. Acrescente o resto dos ingredientes, deixe ferver e cozinhe no fogo baixo por 50 minutos, mexendo de vez em quando. Coe para descartar os sólidos e ficar somente com a parte líquida do preparo.

Para o vinagrete: tire as cascas e sementes do jenipapo e fique apenas com a polpa. Misture todos os ingredientes (exceto o limão) em uma vasilha e emulsione. Reserve o limão para ralar a casca com o microplane na hora de servir.

Para a guarnição: corte a cenoura e o alho em brunoise. Coloque o alho e o azeite de oliva em uma frigideira e esquente até 90°, retire do fogo. Acrescente imediatamente a cenoura e deixe em infusão por 5 minutos, tempere com cominho, sal e folhas de tomilho a gosto.

Para o alioli: esmague o alho junto ao sal em um pilão, adicione fios de azeite de oliva aos poucos sem deixar de mover até conseguir uma pasta ou molho grosso (40-50 minutos). Tempere com pimenta de macaco.

MONTAGEM

Coloque sobre a boca do fogão alguns galhos secos de pequi, cagaita e araticum até formar um carvão em brasa. e sirva ao lado do prato.



PRATO PRINCIPAL:
**cordeiro
no lago**

cebolas com cordeiro
glaceado em cagaita e
tamarindo, areia de baru e
brotos de agrião e jambu
em manteiga de baru,
por Leandro Nunes

“Uma coisa que aprendi no Noma é que a carne é coadjuvante. A grande parte do prato são os legumes, os vegetais. Então, para este prato, procurei explorar os lados da cebola e mostrar os produtos do Cerrado”



INGREDIENTES

Para as bolachas:

- 2 costelas de cordeiro sem osso, temperadas com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Glacéado do cordeiro:

- 500ml de caldo escuro de vitelo
- óleo vegetal
- 30ml de conhaque
- 1/4 de cebola
- 1/4 de alho poró
- 1/4 de cenoura
- 1/4 de talo de salsaão, tomilho e louro
- 200g de cagaita
- 1 colher de chá de pasta de tamarindo

Azeite de hortelã:

- 1 maço de hortelã
- 40ml de óleo de canola
- 30ml de azeite de oliva

Consommé de cebola

- 2kg de cebola
- 1 litro de caldo de legumes
- 3 claras
- 1 colher de sopa de suco de limão
- manteiga
- sal

Cebola queimada glaceada:

- 4 minicebolas
- 5g de manteiga
- açúcar
- sal
- 30ml do consommé

Picles de cebola:

- 8 minicebolas roxas
- 400ml de cerveja escura
- 100ml de vinagre balsâmico
- 1 beterraba
- 80g de mel
- tomilho
- louro

Areia de baru:

- 50g de manteiga sem sal
- 50g de açúcar
- 50g de farinha de trigo
- 100g de baru descascado

Noisette de baru:

- 10g de baru descascado
- 50g de manteiga sem sal
- 100g de agrião

Alho confit:

- 4 cabeças de alho
- 10ml de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Para o cordeiro: Cozinhe a carne do cordeiro 54°C por 1 hora em água. Esquente a água e despeje em um recipiente térmico. Coloque o cordeiro. Retire a gordura dos ossos e os doure em uma panela quente com um fio de óleo. Coloque cebola, salsaão, alho poró e cenoura cortada em cubos e deixe que peguem cor. Retire o excesso de gordura e deglace com o conhaque. Deixe reduzir e adicione o caldo de vitelo, tomilho e louro. Reduza em fogo baixo, até a quantidade aproximada de uma xícara. Leve a cagaita com um pouco de água para o fogo e deixe reduzir a 1/4. Passe por uma peneira e reserve. Junte o molho do cordeiro com 1 colher de sopa da redução da cagaita, pasta de tamarindo e reduza até a metade. Reserve. Retire o cordeiro da embalagem e seque bem. Aqueça uma frigideira, coloque um fio de óleo vegetal e um cubo de manteiga. Em seguida, doure rapidamente todos os lados do cordeiro. Acerte o sal e a pimenta. Retire o excesso de gordura da frigideira, coloque a redução reserva e devolva o carneiro. Mexa-o em fogo baixo até o caldo reduzir por completo. Reserve.

Para o azeite de hortelã: retire as folhas, cozinhe por um minuto em água fervendo com uma pitada de sal. Peneire e coloque as folhas em água com gelo para parar a cocção. Seque bem as folhas e bata com o óleo e azeite no liquidificador por 10 minutos. Coloque um papel toalha sobre uma peneira e coe o azeite lentamente passando-o..

Para o consommé de cebola: coloque a manteiga em uma panela e comece a suar a cebola que está cortada finamente. Coloque o caldo de legumes e cozinhe por 45 minutos. Peneire o caldo e volte ao fogo. Bata levemente as claras e despeje sobre o caldo fervendo. Faça um pequeno furo na camada

de claras para analisar o caldo e deixe cozinhando até que esteja transparente. Peneire passando por um papel toalha.

Para as cebolas caramelizadas:

corte as minicebolas ao meio e coloque em uma frigideira bem quente e seca. As cebolas devem permanecer na frigideira até que fiquem queimadas. Coloque o consommé de cebola até 1/4 da altura das minicebolas com um pequeno cubo de manteiga, uma pitada de sal e açúcar. Deixe reduzir até ficarem brilhantes e o caldo desaparecido. Reserve.

Para o picles de cebola:

cozinhe as minicebolas roxas por 2 minutos em água fervendo e pare a sua cocção em água com gelo. Separe as pétalas da cebola. Ferva os demais ingredientes e despeje sobre as pétalas. Guarde por 1 semana antes do uso.

Para a areia de baru:

descasque o baru levando brevemente ao forno para facilitar. Bata todos os ingredientes, espalhe em uma assadeira e leve ao forno a 160°C por 8 minutos.

Para a noisette de baru:

leve a manteiga ao fogo e deixe-a começar a mudar de cor e exalar um aroma de avelã. Reserve. Coloque o baru cortado finamente e deixe em infusão por 10 minutos.

Para o alho confit:

envolva as cabeças de alho com papel alumínio, regue com azeite e leve ao fogo a 80°C por 6 horas. Retire do papel alumínio e esprema os alhos.

Amasse-os para deixar homogêneo.

MONTAGEM

Aqueça a manteiga de baru e mergulhe os talos grossos de agrião por 10 segundos. Sirva-os no meio do prato. Sobre o agrião, coloque a costela de carneiro cortada ao meio e a areia de baru. Faça pequenos pontos de alho confit ao redor do prato e sobre eles as pétalas de cebola glaceada e picles. Coloque os brotos sobre as cebolas e o carneiro. Aqueça o consommé de cebola com uma colher de azeite de hortelã e finalize com duas colheres de sopa.



SOBREMESA de cajuzinho do mato

Doce de caju do mato com sorvete de creme e baunilha do Cerrado, com farofa de castanha de caju, chantily e crocante de mel, por Simon Lau Cederholm

“Jurava que todo mundo tinha comido o cajuzinho quando pequeno. Mas 90% das pessoas que vêm ao restaurante nunca haviam comido. Quem chegou a Brasília nos anos 60 comia muito porque dava até nas Superquadras”



INGREDIENTES:

Para o sorvete de creme e baunilha:

- 1,15 litros de creme de leite fresco
- 12 gemas
- 300g de açúcar
- Uma fava de baunilha do Cerrado

MODO DE PREPARO

Bata as gemas por 5 minutos, acrescente o açúcar lentamente e bata por mais 15 minutos. Misture a baunilha e reserve. Em outra vasilha, bata o creme de leite fresco até chegar ao ponto de chantilly. Misture o creme, leve para a máquina de sorvete ou para uma parfait. Coloque em formas de silicone e leve ao freezer.

Para o doce de cajuzinho do mato:

- 500g de caju do mato
- 250g de açúcar para doces e caldas
- 100ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque os cajus em uma panela de fundo grosso. Acrescente o açúcar, a água e deixe cozinhar lentamente em fogo baixo com a panela tampada até levantar

fervura. Destampe a panela e cozinhe até que a calda obtenha consistência de compota.

Para a farofa de castanha de caju:

- 5 claras
- 500g de açúcar de confeiteiro
- 300g de caju bem picado ou farinha de caju
- raspa de meio limão

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve até que fique em ponto bem firme. Acrescente o açúcar lentamente e continue batendo até obter uma consistência de suspiro. Desligue a batedeira, misture lentamente a castanha, espalhe em uma forma coberta com papel manteiga untada com manteiga ou em uma manta de silicone. Asse em forno pré-aquecido a 70 graus, por 40 minutos. Espere esfriar e triture para até fazer a farinha.

Para o chantilly:

- 400ml de creme de leite fresco
- 100g de açúcar de baunilha

Bata o creme de leite acrescente o açúcar, reserve

Para o crocante de mel e castanha de caju:

- 20g de farinha de trigo peneirada
- 100g de castanhas de caju picadas como farinha grossa
- 100g de mel
- 80g manteiga sem sal
- 3 claras

MODO DE PREPARO

Bata as claras, acrescente o açúcar e a farinha aos poucos. Depois coloque o mel e por fim a manteiga. Deixe a pasta descansar por, no mínimo, duas horas na geladeira. Aqueça o forno por 10 minutos a 150 graus. Forre uma forma com papel manteiga ou uma manta de silicone. Faça pequenas bolinhas do tamanho de uma moeda de 50 centavos. Coloque-as na forma com certa distância, pois elas vão se espalhar. Espere de 10 a 15 minutos ou até que estejam douradas. Deixe esfriar.

MONTAGEM DO PRATO:

Em pequenos copos ou vasilhas, faça camadas da compota de caju e da farofa de suspiro. Finalize com chantilly. Em um prato de fundo e reto, pulverize um pouco de farofa de castanha de caju (isso ajuda a segurar o sorvete). Coloque o copinho já montado com o sorvete e por fim o crocante de mel.

INGREDIENTES

SORBET DE
cajuzinho do mato

- 1kg de cajuzinho do mato
- caldo de açúcar 50%

MODO DE PREPARO

Esprema o suco dos cajuzinhos (um espremedor de batata é ótimo para isso). Depois, você pode usar a carne das frutas que fica no espremedor para fazer o doce de cajuzinho. Misture o suco com o caldo de açúcar. A quantidade depende um pouco do ponto dos cajuzinhos - vá experimentando, mas é algo em torno de meio litro. Ele deve ficar mais doce do que um suco.

Bata na máquina de sorvete ou coloque no freezer para esfriar, tirando o suco de meia em meia hora para bater - isso deve ser feito para que a massa não cristalize



INSPIRE-SE, mas não copie

Ferran Adrià não faz mais espumas, ponto. Esferificações, fumaças, gelatinas, espumas – o chef catalão teve a ideia (brilhante, destaque-se), desenvolveu a técnica, aprimorou, fez sucesso, parou de usar e seguiu adiante. Mérito para ele!

Antes disso, porém, difundiu a técnica, patenteou os ingredientes, franqueou a produção e comercialização dos mesmos. Hoje em dia, qualquer um pode ir a uma casa especializada e comprar o kit de esferificação ou de texturas do El Bulli. Mais uma vez: mérito para ele!

Se por um lado é bom (agora a brincadeira pode ser replicada em casa, em qualquer lugar, por qualquer pessoa), por outro lado é terrível nos depararmos com tantos cozinheiros posando de super-chef ao usar tais produtos. Muitos simplesmente variam cores e sabores, seguindo à risca a “receita-de-bolo”, mas sem sequer entender os fundamentos da técnica, como cada ingrediente age ou como interage com os outros.

Montar um *home theater* em casa, seguindo o manual de instruções, não faz de mim um técnico em eletrônica. Se o recado ainda não está claro, vou torná-lo explícito: usar o kit de esferificação do elBulli não faz de você o Ferran Adrià! Da mesma forma, você não vai virar o Claude (Troisgros) ao fazer uma tapioca-caviar; ou a Helena Rizzo preparando nhoque de araruta; nem uma Roberta (Sudbrack) servindo caviar de queijo; tampouco o Alex (Atala) preparando um fettuccine de pupunha. Se a execução for uma simples imitação, você nunca passará de uma cópia, e até hoje nenhuma cópia chegou a ter o mesmo valor do original.

Não há vergonha alguma em só cozinhar seguindo receita alheia. Nem todos nasceram para inventar, mas não se vanglorie pela criação dos outros. Fazendo sucesso, dê a referência: você estará, ao mesmo tempo, sendo honesto consigo mesmo e homenageando o criador do prato.

Pode-se também optar por um caminho mais árduo e sinuoso. Conheça, aprenda, domine a técnica, inspire-se, faça experiências e ouse criar. O sucesso não é garantido, mas se ele vier, o mérito será único e merecidamente seu.



WILLIAM CHEN
é chef, já comandou a
cozinha dos restaurantes
Taiwan e Babel e
viagrou o mundo atrás
de novas experiências
gastronômicas.
Ele assina o blog
[http://chitchatbabel.
wordpress.com](http://chitchatbabel.wordpress.com)

Conheça o novo *SelfCookingCenter Whiteefficiency* da Rational, reduza os seus custos e aumente a qualidade de seus preparos. Afinal o que deve ser alta é a sua gastronomia.



COZIMA

Equipamentos para Cozinhas Profissionais

www.cozima.com.br

SelfCookingCenter Whiteefficiency

SALSINHA expert

Com técnica apurada, veja como preparar salsinha como nos melhores restaurantes



Deusdete Oliveira dá as dicas para a "salsinha perfeita"

Ela é presença quase que certa em boa parte dos pratos servidos nos restaurantes e, por vezes, passa até despercebida. A salsinha confere vida e frescor a pratos salgados. Picadinha, salteada sobre a comida, um clássico. Mas não é assim tão simples quanto parece, para usá-la com expertise. Há quem use de técnica apurada para preparar a erva. É o caso do expert em salsinha, Deusdete Oliveira, braço direito da chef Alice Mesquita, do recém-fechado Alice Brasserie. Ele é craque no preparo deste detalhe que faz uma boa diferença na apresentação.

A técnica utilizada e aprimorada por Deusdete gera como resultado uma salsinha de cor incrivelmente viva, extremamente miúda e ainda mantém todo o seu sabor. Ele conta que aprendeu a técnica há um ano. "Usamos em massas e em carnes, pois combina mais", explica.

Para se chegar a um resultado perfeito, a dica é retirar totalmente os talos e se ater à secagem das folhas. Obviamente, uma faca bem afiada é importante também.

Confira o passo a passo de mais esse segredo da cozinha:

- lave a salsa e seque bem com folhas de papel toalha
- retire as folhas dos caules
- corte, usando um cutelo, por aproximadamente um minuto. É importante ter cuidado para não macerar as folhas
- acomode as folhas bem picadas em um pano, formando uma trouxinha
- torça esta trouxa para tirar a água da salsa
- enxugue, esfregando um pano seco sobre as folhas picadas
- deixe secar por meia hora



O REI DO pimentão

Há 30 anos, produtor do DF inova ao usar estufa no cultivo e leva safra além das fronteiras da região

Setenta estufas que produzem média de 600 caixas por ciclo e o pioneirismo nesta forma de cultivo de pimentão fazem de Maurício Rezende, 55 anos, o Rei do Pimentão do Distrito Federal. E aí você pensa: Deve ter isso todo dia na casa dele, né? Várias receitas diferentes. Só que não. A forte produção do fruto não faz dele um grande consumidor do produto. "Uso mais pra tempero mesmo, não como muito não. Mas o pessoal que trabalha comigo gosta de usar como copo para pinga", revela.

Copo para pinga? Como assim? "Basta tirar a tampa do fundo, puxar as sementes e colocar pinga dentro. E ainda dá pra ir comendo o pimentão como tira-gosto", explica. Que combinação esquisita. Não fica ruim? "Quem bebe diz que não."

Produtor do núcleo rural Taquara e Pipiripau, em Planaltina, desde os anos 80, Rezende completa 20 anos de produção em estufa em 2012. A técnica foi o pulo do gato para o aumento da produção, pois protege as plantas das intempé-

ries do tempo. "Quando chove demais, machuca os frutos. Quando está seco demais, resseca. A estufa protege das duas coisas e gera maior produtividade e alta durabilidade do pimentão", explica o produtor. A safra, 90% composta por pimentões verdes e 10% de vermelhos, amarelos, roxos e beges, é toda comercializada pela cooperativa dos produtores da região, a Cootaquara, para o DF, Goiânia, Anápolis, São Paulo, Manaus, Belém, Palmas. "Vai longe o pimentão daqui, né?", diverte-se.

Mas para quem ainda não se encantou com a idéia de beber cachaça no pimentão, o que mais você sugere? "O pimentão recheado é o mais famoso, né?" Tiete da Festa do Pimentão realizada anualmente na região, a iguaria é feita em diferentes modalidades. "Tem recheio de tudo quanto é jeito. Carne moída, carne de frango, queijo, legumes. Mas tem gente que só come o recheio mesmo, deixa esse pimentão pra lá", conta. Deve ser pra ficar com o copo para depois, Maurício. Aliás, traz uma pinga aí para gente provar isso, por favor? ●





DE TUÍTE em tuíte

Restaurante paulistano divulga receitas de seu menu em sete passos em seu perfil no microblog

Receitas de culinária sempre estiveram presentes nos meios de comunicação. Seja no rádio, na televisão, na mídia impressa e, claro, na internet. Em tempos de efervescência das redes sociais, nada mais natural que haja a troca de receitas por meio delas. Apostando nessa ideia, o restaurante paulistano Kaá resolveu compartilhar parte de seu menu - com direito a lista de ingredientes e modo de fazer - no Twitter. A casa criou o esquema de receitas em sete tuítes, o que facilita para quem está na rede. No Twitter, a arroba da casa paulistana é @kaarestaurante e para localizar as receitas com mais facilidade, busque pela hashtag #receitaem7tuites.

A ideia de postar as receitas no Twitter começou a ser colocada em prática em maio

de 2011 e a receptividade tem sido ótima. Quem comanda as publicações é o chef Pascal Valero, que comemora os resultados do projeto. "O retorno é bem positivo, tanto que desde o início desta ação tivemos um aumento em 10% no número de seguidores. E, além disso, é importante destacar que há uma integração entre Twitter e Facebook, de forma que os seguidores interagem nas duas redes sociais", diz.

Segundo o chef, uma das preocupações é com a seleção das receitas. Ele conta que procura variá-las e ter o cuidado de não elevar muito o grau de dificuldade, para que elas fiquem mais acessíveis aos seguidores.

Se engana quem pensa que há algum receio em detalhar o preparo dos pratos servidos pela casa. As receitas apresentadas na rede são, sim, servidas pelo Kaá. A preferência do chef é pelas de origem franco-italianas que pertencem ao menu do restaurante. "Há também algumas referências bem brasileiras, como o brigadeiro, uma vez que o próprio Kaá incorpora muitas características do país, do ambiente aos ingredientes", explica.

Entre as receitas já postadas, estão o Entrecôte com molho béarnaise e batata sauté, Profiterole, Tarte Tartin, Tagliatele com camarões e aroma de moqueca, Mil folhas de baunilha com frutas vermelhas, Camarões e aspargos brancos grelhados com molho de tangerina e balsâmico. ▶

TEXTO: FRED LEÃO
FOTOS: DIVULGAÇÃO
ILUSTRAÇÃO: JAILSON BELFORT

Camarões e aspargos com molho de tangerina



KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

7) Por fim, acerte o tempero do molho e monte o prato, finalizando com o cerofolho. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

6) Em uma panela, reduza o suco de tangerina; e em outra o vinagre balsâmico até engrossá-los.

[#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

5) Tempere os camarões com sal e pimenta do reino branca a gosto e grelhe sem deixar que passem do ponto. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

4) Divida os aspargos frescos ao meio, passe no azeite e grelhe rapidamente. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

3) Preparo: Descasque os aspargos e branqueie-os numa panela com água fervente com sal por cinco minutos. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

2) + Ingr: 100g de cerofolho fresco, 50 ml de azeite extra virgem, flor de sal e pimenta branca do reino a gosto. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

1) Ingr: 16 camarões grandes sem casca com os rabos, 12 aspargos brancos, 150ml de suco de tangerina, 150 ml de balsâmico. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

7) Monte os mil-folhas com camadas de creme e de doce de leite. A receita rende 4 porções. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

6) Mexa com um fuet até ferver novamente. Retire e deixe resfriar na geladeira. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

5) Bata a gema com açúcar, adicione o licor e a farinha e adicione no leite fervendo. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

4) Tire a massa folhada do forno e deixe resfriar. Corte em 12 fatias de 3cm x 8cm. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

3) Preparo: Coloque a massa folhada em uma placa e assar no forno a 180° por 20 minutos. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

2) + Ingr: 20ml de licor de marsala, 50g de açúcar, 4 gemas, 20g de farinha de trigo. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

KAÁ RESTAURANTE @KaaRestaurante

1) Ingr: 250g de massa folhada laminada, 120g de doce de leite, 250ml de leite. [#receitaem7tuites](#)

1 Mar • Reply • Retweet • Favorite • Open

Mil-folhas com zabaione de marsala e doce de leite



bistrô executivo

CAFÉ
GOURMET

saus qd. 04 ed. victoria office tower
www.cafegourmetbrasil.com.br



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

SE MEU FUSCA falasse...

Além da confeitaria, Mauro Rappel nutre uma paixão nada secreta por um modelo 1968

Cozinha à parte, o chef pâtissier Mauro Rappel, 36 anos, é um apaixonado por Fuscas. Mais especificamente por um ano 1968, azul real, interior em preto, todo original, com visual de carro de vô – mas que é uma máquina – em que ele anda diariamente. “As pessoas me perguntam por que eu não compro um carro novo e outras se espantam de eu andar com um ‘carro de colecionador’ por aí. Mas não é nada disso. É um carro como qualquer outro, que eu cuido, trato bem, mas que quero ter para usar, não para ficar em uma redoma na garagem”, explica Mauro, que diz não ser um colecionador. É um amante.

A paixão pelo Fusca vem da infância, quando as grandes máquinas que rodavam por aí eram o Passat, o Opala e o Fusca, carro do avô de Mauro. Herança de família, o veículo passou pela mãe do cozinheiro e o acompanhou durante boa parte da vida, principalmente durante os anos de faculdade de Química na Universidade de Brasília. “Ainda hoje encontro o pessoal daquela época e eles me perguntam pelo Fusquinha. Muita gente rodou comigo nele. Era um dos poucos que tinha carro”, lembra. Porém, durante uma das obras feitas na loja da 210 Norte, o antigo Fusca acabou sendo usado como pagamento a um pedreiro.

Sem o conhecimento de Mauro, que fique claro. Como estava parado há muito tempo, a família achou que não seria problema. Mauro só se deu conta da perda uns dois anos depois quando procurou pelo carro para reformá-lo.

“O carro estava perdido desde então. Não tinha contato do pedreiro para tentar recuperá-lo. Recentemente, porém, achei-o em Taguatinga, mas nem sei se vou atrás”, conta. O “desprezo” pela relíquia de família se deve ao substituto que Mauro comprou de um ex-embaixador de Portugal no Brasil, que precisou voltar para a pátria mãe e

teve que se desfazer do Fusquinha. "Priscila, minha esposa, era colega do filho do embaixador. Ela soube do carro, conversou com ele e fui lá dar uma olhada despreziosa. Ao chegar, vi que era o mesmo modelo, mesmo ano, mesma cor e ainda estava no mecânico para ser reformado. Fiz negócio sem ter dúvida", diz, apesar de não ter mostrado tanto entusiasmo logo de cara. Tática para não inflacionar o preço.

FERRAMENTAS – O cuidado com o carro se vê na dedicação de Rappel aos detalhes do veículo. Conhece o funcionamento de cada peça e explica como se fosse fácil de entender. "A furação das rodas é 5/205, ou seja, são cinco furos com uma distância de 205 milímetros entre eles", ou algo do tipo que o repórter confessa não ter entendido muito bem. "É um estilo muito usado antigamente que dá charme ao carro", conta o chef-mecânico.

As peças para o Fusca são todas compradas pela internet, direto das fábricas que produzem as peças originais. "Se eu tivesse tempo até iria dar uma volta pelos ferros velhos, mas não dá. E a compra pela internet ainda sai mais barata." Um mecânico de confiança e amigo ajuda na montagem do veículo que tem motor Mahle (fabricante original do Fusca) 1300cc, dois carburadores Weber 40 (que dá mais potência), rodas esportivas de época Fumagalli, é levemente rebaixado e só recebe gasolina aditivada no tanque.

"Ele tem mesmo uma cara de carro de vovó, mas quem conhece de mecânica percebe, já pelas rodas, que é um carro de alguém mais jovem", confessa. E com todo esse apreço pela mecânica não tem mesmo vontade de ter outros? "Não quero. Só penso em melhorar este e usufruir muito. A paixão é por ele, não por qualquer outro." Palavra de apaixonado. ●



SERVIÇO:

Rappel Confeitaria
210 Norte, Bloco B, Loja 73
Telefone: (61) 3272-2426

ATIVANDO cookies

Tipicamente americanos, esses biscoitos com gotinhas de chocolate que derretem na boca, nos tiram a atenção quando assistimos àqueles filmes onde todas as gerações (na companhia de um copo de leite) se deliciam na hora do lanche. Vez em quando, servem até como moeda de troca quando os pais querem algo dos filhos, que não os recusam sob qualquer hipótese. Fato é que babamos como *sheepdogs* quando vemos.

As versões sobre como surgiu o primeiro cookie são muitas, mas a que mais se ouve é a de que foi acidentalmente, no início de 1930, quando a americana Ruth Graves, estava preparando biscoitos de chocolate e, ao misturar os pedaços de chocolate na massa, pensando que eles se dissolveriam, eles mantiveram sua forma e fizeram muito sucesso.

Os biscoitos, que já conquistaram o mundo inteiro, no Brasil, são cada vez mais populares e já encontramos lojas especializadas com diversas variações de sabores, formatos, cores e valores calóricos. Fáceis e rápidos de fazer, são, ainda, um jeito bacana para a iniciação das crianças na cozinha. Elas aprendem a lidar com proporções, se divertem decorando-os como bem quiserem e ainda podem ver – e comer – o resultado da aventura.

Dona Gourmet vai mostrar como fazer os clássicos conhecidos como Chocolate Chips Cookies, ou, simplesmente, Biscoitos com Gotinhas de Chocolate. Você vai querer comer isso para sempre.



A GOURMECINDA é uma jornalista que não sobrevive uma semana sem fazer uma boa bagunça na cozinha testando as receitas dos leitores. Ela também é expert em harmonização de pratos com bons discos. Quer enviar uma para ela, sugerir um álbum? Entre no gourmecinda.wordpress.com

BISCOITOS COM gotinhas de chocolate

INGREDIENTES:

- 2 ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 3 xícaras (sopa) de manteiga com sal
- 2 ovos
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- gotas de essência de baunilha
- 1 barra de chocolate meio amargo (170g) picado em quadradinhos

PREPARO:

Misture todos os ingredientes, deixando o chocolate por último. Deixe a massa descansar por 1h e, enquanto isso, unte a assadeira com margarina e farinha de trigo.

Depois de a massa estar “descansadinha”, faça bolinhas com a ajuda de duas colheres ou com um saco de confeitar, colocando-as em cima da assadeira. Tome cuidado para que os biscoitos não fiquem muito próximos uns dos outros, porque a massa tende a dar uma espalhadinha.

Pré-aqueça o forno e, depois, deixe-os lá até que fiquem douradinhos.

Para quem não é muito de chocolate, ele pode ser substituído por uvas-passas, amêndoas, castanhas do Pará, nozes e o que mais a sua imaginação deixar.

- Na vitrola, Buddy Guy & John Mayer - *Damn right I've got the blues*



ARQUITETURA posta à mesa

Chef Wilian Mateus desenvolve doces com formas inspiradas no traço de Oscar Niemeyer

Já imaginou um prato feito a partir de uma maquete? E mais, inspirado nos traços do arquiteto Oscar Niemeyer? Pois assim é o trabalho do chef Wilian Mateus, de Goiânia. Especializado em doces e fascinado pela geometria, ele busca unir arte e excelência no que produz. “O mais interessante de se trabalhar com formas geométricas, além de se obter um resultado esteticamente interessante, é o desafio técnico de levar toda a composição da receita para este infinito universo geométrico que exige planejamento e bom gosto”, explica.

A visão arquitetônica é uma busca constante, por meio de observação. Ele confessa que sua maior inspiração é a obra de Niemeyer. Do maior arquiteto brasileiro, sua criação preferida é o Centro Cultural Oscar Niemeyer, localizado em Goiânia. A admiração é tamanha que o chef diz querer produzir um prato representando o complexo cultural.

A influência da arquitetura é evidenciada pelo fato de o chef construir, antes do preparo dos pratos, maquetes, feitas em papel por ele mesmo. “Faço maquetes, à minha maneira, para me orientar melhor e obter resultados mais precisos durante a montagem”, diz.

Wilian começou a desenvolver sua técnica em Londres, quando trabalhou na Valerie Patisserie, em 2002. Foi então, com a convivência com o mestre confeitiro Gabriele Riva, que Wilian decidiu que transitaria pelo ramo da confeitaria e quando começou a definir seu estilo. O processo de produção dos doces o fogueou de vez. “Fiquei encantado com a organização e com a possibilidade de fazer um excelente trabalho em um ambiente de estresse constante”, lembra. ▶

TEXTO: FRED LEÃO
FOTOS: MARTIM GARCIA

*O resultado é
uma arquitetura
simetricamente
deliciosa*



*O trabalho de Wilian
começa com uma
maquete de papel,
feita à mão*

O aprendizado do chef se deu por meio da prática. “Não tinha tempo o suficiente para fazer muitos cursos”, conta. O trabalho com os doces baseados na arquitetura, em escala comercial, é recente, começou há cerca de seis meses. O perfeccionismo que marca seu estilo foi adquirido em suas peregrinações por cozinhas londrinas. Uma pelas quais passou era comandada pelo top chef Gordon Ramsey. “A excelência é minha obsessão e eu gosto de contagiar quem trabalha do meu lado”, diz sobre a influência de Ramsey.

Nos planos de Wilian, está, para os próximos meses, a inauguração de uma casa com sua assinatura. O projeto é o de uma choperia gourmet, onde ele afirma, que vai servir seus doces elaborados.

Além do design, o chef privilegia também os ingredientes, principalmente os regionais para construir *desserts* sofisticadas. A receita que ele nos apresenta (receita ao lado), batizada Simetria de goiaba e buriti, é um exemplo disso. O prato toma por base a cotidiana goiaba, que é transformada em um creme gelatinado, tingido superficialmente por um spray à base de manteiga de cacau, que confere textura aveludada, e o exótico buriti, com o qual é feito um gelagar. Para compor o visual, são usadas placas de chocolate meio-amargo e até gelo seco. A combinação, apesar de possuir ingredientes marcantes, surpreende pela sutileza. ●

SIMETRIA DE goiaba e buriti

- Creme de goiaba:
- 100g leite
- 50g de polpa de goiaba
- 1 ovo
- 25g de açúcar
- 5g gelatina sem sabor
- 150g de creme de leite

Em uma panela de fundo térmico, misture bem o leite, o açúcar, o ovo e a goiaba e leve ao fogo até 84 graus, acrescente a gelatina previamente hidratada, misture e deixe esfriar. Bata o creme a meio ponto e misture de forma envolvente. Coloque a mistura em aros com aproximadamente 6cm de diâmetro e refrigere por três horas. Desenforme e corte ao meio, formando dois semicírculos.

Gel agar de buriti:

- 150ml de suco de buriti
- 30g de açúcar
- 20ml de Amareto
- 30g de Agar agar

Em uma panela de fundo térmico, misture todos os ingredientes com um fouet, leve ao fogo, continue mexendo até a mistura tornar-se homogênea. Disponha a mistura em um recipiente quadrado, de maneira que não ultrapasse meio centímetro de altura. Refrigere. Desenforme e corte um semicírculo.

DECORAÇÕES COM CHOCOLATE

Gruta de chocolate:

- 150g de chocolate meio amargo temperado
- 40g de gelo seco

Coloque o chocolate em um recipiente redondo e pequeno, forrado com um plástico. Introduza gelo seco no meio. Espere o gelo evaporar, parta o chocolate em pedaços e passe cacau em pó.

Semicírculo de chocolate:

- 150g de chocolate meio amargo temperado

Espalhe o chocolate temperado sobre uma placa de acetato com um espátula, deixe endurecer um pouco e corte o semicírculo. Depois, deixe endurecer totalmente.

Spray:

- 100g de manteiga de cacau
- 25g de chocolate branco
- Corante para chocolate vermelho

Misture todos os ingredientes e derreta a 40 graus. Coloque no spray e pinte a sobremesa.





O restaurante tem espaço para até 16 pessoas em uma mesma mesa. O chef quer abolir a frieza de Brasília com desconhecidos sentados juntos para comer. “Está na hora de alguém fazer alguma coisa para quebrar esse paradigma. As pessoas podem se confraternizar mesmo que não se conheçam”, diz o chef. Segundo ele, o conceito do menu confiança ajuda nesse trabalho, pois ao se propor a experimentar algo diferente, os comensais se surpreenderão e trocarão as impressões sobre os pratos. Os menus são sempre harmonizados com vinho ou cerveja. Em média, uma refeição completa no Trio fica em torno de R\$ 160. A variação de preço é de acordo com os vinhos servidos.

O menu confiança do Trio é servido para grupos fechados que reservam o espaço para reuniões. “A única pergunta que faço é se há alguma restrição alimentar. Se houver, preparo o menu pensando nisso. Mas no geral as pessoas chegam aqui sem saber o que vão comer”, conta o chef, de 39 anos, que aprendeu a cozinhar com as avós e antes de encarar o fogão atuou por cinco anos como advogado.

No calendário do restaurante, Mantovani serve às quintas-feiras e aos sábados um jantar aberto com menu divulgado no site. O almoço é servido às quartas e sextas com galinhada indiana no meio da semana e moqueca de camarão tailandesa na véspera do final de semana. Domingos não tem funcionamento, segundas-feiras estão reservadas para cursos – um projeto ainda para o futuro – e nos demais dias e horários, o chef atenderá grupos fechados no menu confiança.

Comer no Trio Gastronomia não deixa de ser uma aula. O ambiente integra cozinha e mesa, como se os clientes estivessem em casa. Assim, é possível acompanhar o passo a passo do chef no preparo dos pratos com direito a explicação sobre as combinações e harmonizações. “Eu apresento cada prato, a origem dele e o que ele traz de diferente, o meu toque, e como a harmonização oferecida pode enriquecer a experiência”, revela Mantovani.

Experiência que envolve o ambiente acolhedor do restaurante, a boa comida de Mantovani e a oportunidade de experimentar novidades e conhecer pessoas. O verdadeiro trio do Trio. Ou quarteto. Isso também entra no dedo de autor do chef. ▶

GASTRONOMIA 3 em 1

O chef Emerson Mantovani convida seus comensais a uma experiência única a cada visita

A sequência de entrada, prato principal e sobremesa é a composição tradicional de uma boa refeição. Essa ideia inspirou o chef Emerson Mantovani a criar o Trio Gastronomia, restaurante que promete mudar a visão dos amantes da culinária da capital com os conceitos de cozinha de autor e menu confiança. “A diferença é que sirvo dois pratos principais. Então seria um quarteto, mas a essência fica com o trio. Já é um dedo da cozinha de autor”, brinca Mantovani.



ROBALO AO DUO DE MANGA e Pesto de Castanha do Pará

(receita para 4 pessoas)

Ingredientes:

Para o robalo:

- 4 filés de robalo de 200g cada
- sal, pimenta do reino e azeite a gosto

Para o couscous:

- 1 cenoura grande
- 1 abobrinha itália grande
- 150g de sêmola para couscous marroquino
- 200ml de água
- azeite, sal, curcúma e páprica picante a gosto

Para a redução de manga:

- 8 polpas de manga
- 50ml de conhaque
- 2 colheres de sopa de mel
- 1 pitada de sal

Para o Pesto de Castanha do Pará:

- 1/2 de maço de salsinha (folhas)
- 1/4 de maço de manjeriço (folhas)
- 1 xícara de castanha do pará triturada
- 1 xícara de queijo parmesão
- 3 dentes de alho
- 1 xícara de azeite de oliva

Modo de preparo:

Para o robalo:

Aquecer o forno a 220°C.

Temperar os filés com sal, pimenta do reino e regar com bastante azeite.

Em um assadeira anti-aderente ou forrada com papel manteiga colocar os filés e deixar no forno por cerca de 12 minutos.

Para o pesto:

Deixar o copo do liquidificador no congelador por 2 horas.

Bater todos os ingredientes até o pesto ficar bem verde, corrigir o sal. Se o pesto ficar muito grosso, adicionar um pouco mais de azeite. Reservar.

Para a redução de manga:

Colocar a polpa de manga descongelada em um panela com o conhaque, um pouco de água e o mel. Deixar ferver por alguns minutos, mexendo sempre. Temperar com uma pitada de sal. Reservar.

Para o couscous:

Colocar a água para ferver temperando com a curcúma, sal e azeite. Quando ela ferver, despejar na sêmola de forma que toda ela fique úmida. Deixar cozinhar por alguns minutos. Com um garfo, ir soltando a sêmola. Mantenha aquecido.

Lavar os legumes e mantenha a casca da abobrinha. Cortar em um ralo fino, no sentido do comprimento de forma que os legumes fiquem parecendo espaguete.

Em uma frigideira, colocar azeite e um pouco de páprica picante e grelhar os legumes até que fiquem macios, porém consistentes. Temperar com sal.

Montagem:

No centro de um prato, colocar os legumes e por cima deles a sêmola. Em seguida, os filés de robalo. Regar em volta com a redução de manga e depois colocar o pesto de castanha do pará.



PRODUZINDO
CERVEJA
ARTESANAL
EM RIBEIRÃO PRETO



VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS. BEBA COM MODERAÇÃO.

CERVEJARIACOLORADO.COM.BR

SAN LORENZO ristorante

O San Lorenzo Ristorante, do chef Casé, que fica na 103 do Sudoeste, é o típico restaurante de bairro. Durante a semana, é comum encontrar grupos de amigos e executivos que trabalham pelas redondezas. À noite e nos fins de semana, casais e famílias e mais amigos que moram na vizinhança. O ambiente é agradável, apesar da penumbra. Depois que os olhos se acostumam à luz baixa, fica mais fácil identificar o ambiente.

Em meados de janeiro, almocei no San Lorenzo. O cardápio, definido pelo chef como de cozinha internacional, é bem atrativo e tem de tudo um pouco. Entre os pratos mais pedidos estão o Filé do Casé – um filé mignon em crosta de pão com molho de ervas e mostarda Dijon, acompanhado de risoto de queijo brie e shitake – e o risoto de furtos do mar. E como era dia de semana, a casa oferece de segunda a sexta o menu executivo, que tem duas opções: entrada e prato principal ou entrada, prato principal e sobremesa.

Optei inicialmente, por entrada e prato. Se desse tempo e sobrevivesse aos dois primeiros, pediria a sobremesa. A entrada – salada de frango defumado – alface cortada em tiras, frango defumado desfiado, tomates, palmito e rabanete cercada de caramelo de aceto balsâmico. Para um menu fechado, a porção é correta e assim como o preparo, o tempero e a montagem.

Meu prato principal foi um filé de peixe (robalo) ao molho de limão siciliano e alho-poró, acompanhado por purê de batatas. A julgar pela montagem, seria purê de batatas acompanhado de filé de peixe. Eu, que sou um comilão, não consigo lidar com tanto purê. Um quarto do que foi para a mesa seria para mim mais do que suficien-

te. O filé tem tamanho suficiente para satisfazer um homem adulto. O peixe estava no ponto certo, crocante por fora e macio e molhadinho por dentro. O molho de limão tinha sua acidez esperada e as cebolas estavam translucidas, com sua doçura natural intacta. Um ponto que, acho, deve ser sempre observado, o sal. Um pouco acima do que é necessário para realçar os sabores e um problema para quem tem que cuidar da pressão arterial.

Como havia sobrevivido aos pratos, fui para a sobremesa. Pêra ao molho de vinho com calda de frutas vermelhas e sorvete de creme. A pêra por si só seria suficiente e o ponto alto do menu. Cozida no ponto, com um toque de canela ou cravo, mas acho que era canela, não muito doce. Merece uma nova investida, só que da próxima vez sem o sorvete nem a calda de frutas vermelhas. Se você estiver com tempo, a carta de vinhos é bem diversificada. Se estiver sozinho, peça o vinho em taça. Para acompanhar a salada e o peixe, uma taça de vinho branco. Disponível, o argentino Santa Julia, Chardonay, R\$ 18. O menu executivo completo, com entrada, prato e sobremesa, custa R\$ 49,90. Sem a sobremesa, R\$ 44. Somados a água, café e vinho + 10% = R\$ 83,49.

DANIEL BRIAND pâtissier et chocolatier

É bom chegar a um lugar e encontrar um cardápio em que os pratos, doces, bebidas, ainda continuam os mesmos depois de muitos anos e você saber que o sabor será idêntico ao da primeira vez. Na primeira parte da assertiva, é verdadeira para muitas casas em Brasília, já para a segunda, nem tanto assim.

O Daniel Briand Pâtissier et Chocolatier é um desses lugares que mantém o mesmo padrão de qualidade e sabor desde o dia em que abriu, no final de 1995 até os dias de hoje. Em janeiro, estive no Daniel para almoçar e pedi uma omelete provençal com cogumelos Paris, shitake e shimeji acompanhado de vagens cozidas e salada verde (R\$ 24). Para o dia a dia, acho que essa combinação salada e omelete, ou quiche, ou empadão de frango ou carne grelhada é excelente. Leve, nutritivo e em última análise, mata a fome e não pesa na consciência. Junte-se a isso, uma sobremesa e seu dia será perfeito. E assim fiz. Pedi minha omelete e ela veio com suas folhas e vagens. Infelizmente a omelete veio um tanto solada e pouco cremosa. Para mim, a omelete ideal é aquela que tem uma casquinha rosada por fora e é cremosa por dentro.

Ao final do meu prato, encontrei o Daniel e perguntei a ele qual era o ponto da omelete que era servida na casa. Ele me respondeu com uma pergunta: “Não perguntaram qual era o ponto que você queria?”. Daniel disse que como algumas pessoas gostam da omelete mais cozida, o certo é perguntar antes. Fica a dica para quem for ao Daniel.

Além da omelete, pedi uma água com gás (R\$ 3), uma taça de vinho branco (R\$ 16), uma Baba au

rum – como explicado didaticamente pelo garçom, bolinha com calda de rum - sem chantilly (R\$ 8) e um café (R\$ 3,50). Com os 10% de taxa de serviço opcional, o total ficou em R\$ 59,90.

No menu, existem outras opções interessantes para o almoço como o Paté de volaille, com pães, salada e pepinos (R\$ 24) e Chevre chaud, queijo de cabra sobre baguete com salada (R\$ 24). Se estiver a fim de animar sua tarde, uma garrafa de Rosé du Rhone (R\$ 70). ●

ESPUMANTE made in brazil

Bebida se firma no mercado como opção mais barata, porém com qualidade

Leve, refrescante e bem frutado. Essas são as principais características do espumante brasileiro, que apesar de sua produção datar de 1913, foi apenas na década de 1970 que começou a ganhar força e se firmou definitivamente como uma das joias do paladar nacional. De acordo com a União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra), as vendas registraram crescimento de 20% em 2011 e essa taxa de expansão tem se mantido em alta há cinco anos. Somente de janeiro a novembro do ano passado, foram consumidos 17 milhões de litros da bebida feita por produtores da Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul.

A chegada do espumante ao Brasil ocorreu com a colonização, principalmente italiana, da Serra Gaúcha. Durante anos foram produzidos vinhos artesanais nessa região que, aos poucos, foi se adaptando às condições climáticas existentes. Foi a partir dessa percepção, que começou o cultivo de uvas destinadas a esse tipo de vinho, como as Chardonnay e a Pinot Noir. Solo argiloso, muito fértil e geralmente pouco permeável, foi analisado como ideal para elaboração de espumantes, pois as uvas são colhidas verdes com uma alta concentração de acidez e pouco açúcar, bem longe do ideal estágio de maturação. ▶

TEXTOS: KELLY IKUMA
PRODUÇÃO: ALESSANDRA CAMPANHA
FOTOS: TELMO XIMENES

O sommelier Gutto Assunção, atuante no mercado de Brasília há 17 anos, afirma que o grande diferencial do espumante brasileiro diz respeito a sua tipicidade revelada pelo seu caráter jovial, equilíbrio na acidez e com pouco menos de complexidade se comparado, por exemplo, ao aclamado Champagne. “Nosso sucesso se deve muito ao árduo trabalho nas vinícolas, no sentido de priorizar fundamentalmente a planta. Outro aspecto é a melhoria dos profissionais dentro das mesmas, com uma maior capacitação e muito intercâmbio com profissionais de outros países como França, Espanha, Argentina e Chile”, revela.

Diferentemente da cerveja, que sacia rapidamente o apetite, e das bebidas com o teor alcoólico muito alto, que amortecem as papilas gustativas, os tons sutis do espumante, porém particulares, o credenciam para preceder as refeições. “Costuma-se dizer que ele é o mais versátil em relação à harmonização porque vai

de um simples canapé à base de queijos e saladas, passando por frutos do mar, sushis, sashimis, aves e carnes vermelhas”, explica Gutto. Os rosés, segundo ele, são perfeitos para carnes como a do pato e a do salmão. Já os queijos e as tortas de chocolate, por exemplo, formam uma boa parceria com espumantes doces, como os Moscatéis, cuja qualidade dos brasileiros já é bastante reconhecida.

Falar de uma ou duas marcas de espumantes seria muito difícil se levada em consideração a quantidade de casas produtoras. As mais conhecidas são: Casa Valduga; Chandon Brasil (subsidiária da Mët & Chandon francesa); Salton (destaque em investimento técnico-científico em espumantes de alto padrão); e Miolo (classificada como uma das grandes casas produtoras de vinho espumante de qualidade). Dentre as pequenas, porém não menos brilhantes, estão: Cave de Amadeu, Caves Geisse e Don Giovanni. ▶





BRASÍLIA NA ROTA DO ESPUMANTE – O aumento do número de adeptos dos espumantes brasileiros na capital federal é tamanho que foi criado um evento exclusivo para esse público: o Brinda Brasil. Em sua segunda edição, marcada para 2 de outubro em Brasília, os visitantes terão acesso às principais vinícolas produtoras de espumantes do Brasil, podendo degustar rótulos e levar para casa produtos com preços acessíveis. Palestras com especialistas na área também fazem parte da programação.

E o gosto dos brasilienses pela bebida não pára por aí. O proprietário do bar BalcoNY 412, localizado na Asa Sul, se tornou tão fã que comemorou as festas de final de ano com um espumante de marca própria. José Luis Paixão, disse que as maiores consumidoras da bebida são as mulheres, por isso, procurou uma vinícola que pudesse produzir um paladar mais frutado. “Fui ao Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, com um enólogo da Embrapa e outro do Uruguai, e conseguimos um resultado

de sucesso. Usamos 70% da uva Chardonnay e 30% da Pinot Noir”, explica. A garrafa sai por R\$ 70 e a taça a R\$ 15.

UMA TAÇA SÓ PARA ELE – Durante muitos anos a taça mais usada para esse tipo de vinho foi a chamada “seio de moça” inspirada, segundo folclore, nos seios da rainha francesa Maria Antonieta, morta em 1792 durante a Revolução Francesa. Ao longo do tempo foram entrando em desuso por questões técnicas, pois havia uma grande dispersão de gás carbônico, dificultando a avaliação do pérlage (causador das borbulhas). Hoje, a taça mais usada é a flûte (flauta) que, tecnicamente, por ser longilínea oferece uma melhor visualização desse desprendimento de gás carbônico.

CURIOSIDADE – o nome espumante é o termo genérico usado apenas no Brasil, Portugal e outros países de idioma português para definir os produtos elaborados fora da região francesa de Champagne. ●

QUAL É A TEMPERATURA ideal para o vinho?

Qual é a temperatura ideal para degustar vinho? No Brasil, onde o calor predomina, a regra da temperatura ambiente é furada. Aqui, os vinhos tintos nem sempre serão servidos à temperatura ambiente, quando a temperatura estiver elevada. Nesse caso, eles devem ser resfriados e retirados da adega ou geladeira uns dez minutos antes de serem degustados. A temperatura ideal para um vinho tinto jovem, safras de 2007 para cá, deve ser entre 14°C e 16°C. Já aqueles vinhos mais encorpados, vinhos que estão em guarda, vinhos envelhecidos, estes podem ser apreciados até 20°C e não abaixo de 18°C.

Os vinhos brancos, devemos refrigerar sempre. Se você não tem adega nem um local fresco e ventilado, ao abrigo da luz, leve-o para a geladeira. E também não demore muito para consumi-lo: até dois ou três anos.

Vinhos feitos de uva como a sauvignon blanc do Novo Mundo, Torrontés, Riesling, Gewurztraminer, que são vinhos normalmente mais jovens, aromáticos e frutados, devem ser servidos a uma temperatura entre 6°C a 8°C. Já os chardonnays mais amadeirados e os sauvignon blanc de Bordeaux, que são misturados a chenin blanc ou semillón, e por isso produzem vinhos mais encorpados, beba entre 10°C a 12°C.

Mas, se você pedir um vinho tinto em restaurante e estiver fazendo calor, não tenha vergonha de pedir um balde de gelo, a não ser que você esteja em um restaurante cujo aparelho de ar condicionado permaneça equilibrado em 16°C. Só de pegar na haste da taça você já esquenta o vinho. Peça o balde e vá resfriando seu vinho. Detalhe importante: se o garçom oferecer salmora no gelo para gelar mais rápido, recuse. Esse sistema reduz demais e rapidamente a temperatura, o que pode quebrar as moléculas da bebida e retirar aromas. Peça balde com mais água que gelo. É a água que vai gelar a bebida.

Se for um grupo de quatro pessoas, não há tanta necessidade de gelar a bebida na mesa, a não ser que você esteja no varandão de um restaurante, com um calor acima de 20°C. Nesse caso, o balde é fundamental. E não tenha vergonha de fazer isso, ou devolver para resfriamento uma garrafa de vinho tinto que não esteja na temperatura correta.

Para saber se o vinho está na temperatura correta em ambiente de calor, de forma empírica, observe se a temperatura do vinho está mais baixa que a do ambiente. Quando o garçom servir a taça, imediatamente ela vai criar um leve embaçamento. Isso é umidade provocada pelo resfriamento. Ali você já sabe se o vinho está abaixo da temperatura ambiente. Se não acontecer nada na parte externa da taça, experimente e teste para saber se vale mandar resfriar. Tin-tin!



RODRIGO LEITÃO
é jornalista e enólogo,
colunista da Rádio Band
News Brasília (90,5 FM)
e autor do blog *Gourmet
Brasília* (gourmetbrasil.
blogspot.com). É criador
da revista *Coma Bem*
e há 8 anos cobre
enogastronomia.



CLÁSSICO peruano

Versátil, bebida vira opção de restaurantes especializados em comida latina.

Pisco é mais forte que cachaça. E parece bem mais inofensivo do que realmente é. Na verdade, essas variações de aguardente são parecidas, mesmo que a bebida peruana só revele sua força quando desce com conforto pela garganta. Ela queima.

Tão nacional para os brasileiros quanto a caipirinha, o Pisco Sour é um clássico peruano. Em seu país de origem, foi concebido para ser uma espécie de antônimo do requintado Uísque Sour, bourbon misturado com gotas de limão servido aos nobres. A fim de ganhar o mundo com sua versatilidade e aroma suave, quase apaixonado, de quem subiu de prateleira há pouco, o Pisco ainda é diversão popular.

Garrafas de boa qualidade são feitas com duas uvas específicas: a Itália; verde e sutil, e a Quebranta; resistente mas sem aroma. Para provar que a bebida é boa, alguns produtores estampam as qualificações no rótulo de suas garrafas. Mas isso é novidade dos tempos modernos.



No passado, se fazia Pisco com o resto das uvas que atrasavam os vinhedos já esqueléticos dos Andes. É por isso que a Acholado, classificação concedida aos blends feitos com uvas menos nobres que resultam em um bom produto, resistem ao tempo.

“O Pisco é uma invenção de um inglês que morava no Peru, mas ainda se discute se a bebida não foi criada no Chile. Nos anos 1990, o general Pinochet patenteou a bebida, rebatizando como Pisco Chileno”, diz David Letching, chef do El Paso Texas.

No Brasil, mais precisamente em Brasília, ele apareceu tímido, uma opção diferente encontrada em restaurantes típicos. De acordo com o enólogo Plínio Camargo, a rápida aceitação deste aperitivo peruano reflete o bom gosto dos candangos. “Já houve época em que as pessoas tomavam vinho por julgarem-no classudo. O Pisco é coisa de pele; sabor. Explodiu quando os latinos resolveram trazer sua gastronomia pra cá investindo em diferentes restaurantes especializados”, diz.

Ao contrário da Tequila, com Pisco, não se chupa limão nem se lambe sal depois de um shot. Mas misturas de outras formas são bem vindas. “Ele absorve gostos com facilidade por ser meio neutro. Essa aguardente tem gosto próprio, mas segura sabores vindos de fora com força”, explica Marco Espinoza, chef do restaurante Taypá.

Nem tão peruano, nem tão chileno. Na verdade, o Pisco nunca esteve tão brasileiro. ●



PISCO PUNCH
sabor Pisco, suco de abacaxi e soda

ALGARROBINA
sabor Pisco, creme de leite e mel algarrobo

QUE CHICA!
sabor macerado de pisco de Chica Morada,
cherry brandy e xarope de canela

TAYPÁ PISCO
sabor abacaxi com laranja

MARGUERITA CHICA MORADA
sabor tangerina, pisco macerado
com pimenta amarela e da Jamaica
aromatizado com alecrim

PISCO SOUR CLÁSSICO
sabor pisco, limão, açúcar e angostura



HORA DA merenda

Chega a hora da fome durante o expediente e duas possibilidades vêm à cabeça: correr rumo à lanchonete ou padaria mais próxima, ou apelar para a fatídica barrinha de cereais. Se você está buscando uma alimentação mais saudável, certamente vai evitar a primeira opção, mas, também, já não aguenta mais as barrinhas. Pensando nesse dilema, a REVISTACHEF convocou a chef goiana Tatiana Mendes, que é craque em elaborar soluções saudáveis, práticas (e saborosas, claro) para o cotidiano.

Antes de pensar no que levar para lanche no trabalho, "é muito importante evitar alimentos que não ofereçam benefícios. Lembrando que os alimentos naturais e integrais oferecem mais nutrientes e ajudam e são mais fáceis de digerir", explica a chef. Outra dica de Tatiana é sobre o uso dos produtos da época, pois estes terão mais qualidade, serão mais frescos e acessíveis.

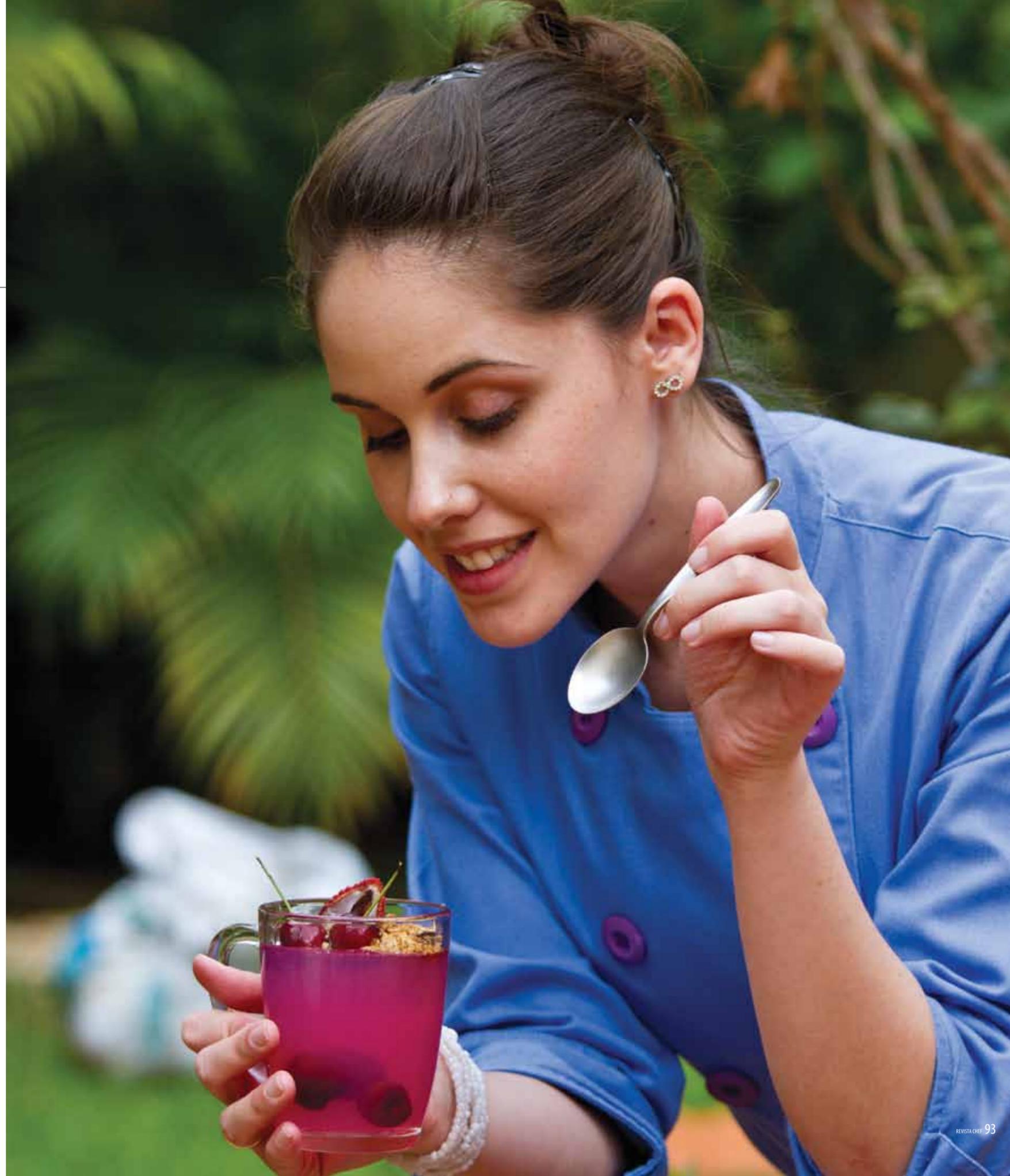
Se você é daqueles que possui resistência a alimentos saudáveis, relaxe! A chef ressalta que é bem fácil preparar pratos que aliem saúde e sabor e que também despertem a vontade de comer. Outro ponto a ser pensado são os benefícios que este lanche pode oferecer, que tipo de vitaminas têm, se o alimento é antioxidante, diurético etc.

Para fechar as dicas, preste atenção no tamanho do lanche a ser feito. Lembre-se de que você tem atividades a serem cumpridas e, portanto, não faça desta refeição um segundo café da manhã ou almoço.

Confira as receitas desenvolvidas por Tatiana Mendes com exclusividade para a REVISTACHEF. ▶

Saiba como preparar lanches saudáveis para salvar quando bater a fome no horário de trabalho

TEXTO: FRED LEÃO
FOTOS: MARTIM GARCIA



Frutas Gelificadas

INGREDIENTES:

- 5 cerejas frescas
- 3 lichias
- 1 envelope de gelatina de lichia ou do seu sabor preferido
- 1 colher de sopa de granola

PREPARO:

Dissolva a gelatina conforme as instruções do fabricante. Coloque a gelatina ainda líquida em um recipiente. Em seguida, mergulhe as cerejas. Leve para gelar. Sirva a gelatina com granola e as lichias.



Wrap Crocante

INGREDIENTES:

- 2 unidades de pão folha
- 2 colheres de sopa de cream cheese
- 3 folhas de alface americana
- 3 folhas de alface crespa
- 1 tomate em fatias
- 100g de muçarela
- 100g de peito de peru
- 1 colher de sobremesa de soja crocante
- 1 colher de café de linhaça
- 1 colher de café de castanha do Pará picada

PREPARO:

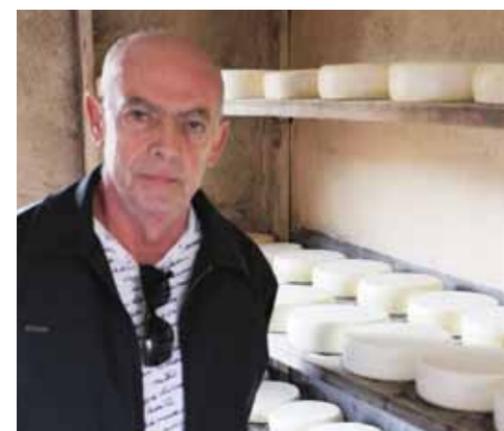
Espalhe o cream cheese no centro do pão folha, em seguida polvilhe a soja, a linhaça e a castanha do Pará. Sobre as castanhas faça camadas com os demais ingredientes na seguinte ordem: folhas de alface, peito de peru, fatias de tomate e queijo. Enrole o pão até formar um cilindro. Conserve o wrap na geladeira ou em recipiente térmico.

TEXTO: MICHEL TORONAGA
FOTOS: DIVULGAÇÃO

OS QUEIJOS DE **ratton**

Novo filme de cineasta provoca: como um patrimônio cultural de dar água na boca pode ser proibido?

Imagine se os casadinhos (aqueles deliciosos biscoitos recheados com goiabada) deixassem de ser vendidos em todo o Brasil. E o que é pior, se o comércio deles fosse um crime. A situação pode parecer absurda, mas é mais ou menos o que o cineasta Helvécio Rattton denuncia em seu novo trabalho: *O Mineiro e o Queijo*. Só que em vez de falar do doce, o documentário é sobre o queijo artesanal. “Minha ideia no início era fazer um filme sobre a parte histórica do queijo, que se tornou patrimônio cultural de Minas Gerais. Mas no caminho fui descobrindo as contradições”, explica o diretor.



O diretor Helvécio Rattton conta de forma poética a produção caseira do verdadeiro queijo de Minas

No longa-metragem, Rattton foi para Canastra, Serro e Alto Paranaíba, regiões onde se fazem o verdadeiro queijo artesanal mineiro. Em 2000, o Ministério Público determinou que a produção teria que seguir uma série de normas sanitárias federais. Muitos produtores fizeram o que foi pedido, mas, mesmo assim, a venda foi proibida no resto do Brasil. O motivo? O queijo artesanal é feito com leite cru tirado diretamente da vaca. Por isso ele vem com as bactérias que garantem uma cor e sabor diferenciados. Bem diferente dos queijos vendidos nas lojas - mesmos os denominados “tipo minas” -, que são pasteurizados, isto é, passam por um processo que visa tirar a maioria destas bactérias. ▶

NOVO

Polpettone de Cordeiro,

recheado com mozzarella de búfala e pesto de hortelã, gratinado com queijo parmesão, sobre fina fatia de beringela e o melhor molho ao sugo da cidade.



Tem novidade no Veloce, está esperando o quê?



QI 11, Bloco O, Loja 05, Shopping Deck Brasil, Lago Sul. Tel: 3364-2477



A água, o microclima, a pastagem, o leite: diferenças que fazem os queijos serem únicos em cada região do estado mineiro

“O queijo industrial não é ruim, mas como é padronizado, tanto faz ele ser feito no Rio Grande do Sul ou na Bahia. Ele sempre sai igual. Já o artesanal é diferente. O da Canastra, por exemplo, só pode ser feito lá por causa do microclima daquela região. A água, as bactérias, a pastagem, o leite, tudo isso define o sabor”, defende Rattton, que acredita que os queijos artesanais deveriam ser vendidos livremente.

“Nós temos um produto de alta qualidade que pode se comparar com queijos da Europa. Essa lei penaliza as famílias que vivem da produção”, critica. O cineasta mostra que a legislação está ultrapassada e poderia ser revista. Os produtores locais, com bom humor, falam que ninguém nunca morreu ao comer um queijo. Por isso ele é comercializado no estado, como no Mercado Municipal de Belo Horizonte. Ele também pode ser comprado no resto do Brasil, só que contrabandeado.

Exibido nos cinemas em algumas praças, como Rio de Janeiro e São Paulo, O Mineiro e o Queijo provocou polêmica por onde passou. Foi tema, inclusive, de discussões. “Um técnico do Ministério da Agricultura participou de um debate e agora o Ministério está revendo sua posição”, revela sobre a legislação que proíbe o comércio. “O filme está cumprindo seu papel, que é de polemizar, provocar e levar a uma mudança efetiva sobre o assunto”. ▶

TRADIÇÃO

A película apresenta como é produzido o queijo artesanal e sua diferença com os demais. Quem assistir conhecerá todas as etapas e para que servem os processos, como o de maturação. Minas Gerais produz mais da metade dos queijos que os brasileiros consomem e aquela história que eles adoram um queijinho é verdade. Os produtores o comem com tudo, até com feijão. E como todo bom mineiro, Raton não esconde sua preferência e prova que entende do assunto. "O queijo da Canastra é mais maturado e amarelo. Ele é mais picante e vai bem com vinho e outras bebidas. O do Serro fica bem com doce - com goiabada acho fabuloso. O do Alto Paranaíba é um queijo mais alto, com mais massa, muito bom para o café da manhã", diferencia o diretor. "Eu sempre estou comendo queijo, sempre tenho em casa".

Vale a pena lembrar que, além do teor político, o filme apresenta um conteúdo histórico e poético. Os produtores continuam com a produção como forma de preservar os costumes antigos. Este queijo tem origem portuguesa e, há mais de 200 anos, foi retransmitido de gerações para gerações. A motivação inicial era uma forma de não estragar o leite na região serrana, só que depois, para muitos, tornou-se uma tradição familiar. Um ofício cuidadoso que começa desde os cuidados com as vacas.

As gravações nas belas paisagens naturais despertaram a atenção do diretor, que também é responsável por O Menino Maluquinho. Ele agora prepara-se para filmar em junho O Segredo dos Diamantes, um novo longa-metragem com temática infanto-juvenil. "Devo rodar na região do Serro, que nunca foi cenário de filme", justifica. "A história fala de tesouros escondidos. São lendas mineiras que desde pequeno ouvi falar", antecipa. ●



Diretor visita produtor da região da Canastra, Luciano Machado, e demais queijeiros artesanais do interior de Minas

ESPAÇO ABERTO PARA O SABOR



O Gourmet Center do Terraço Shopping é o espaço aberto para atender do gosto mais simples ao paladar mais exigente. Reconhecido como um dos melhores da cidade, oferece as mais variadas e saborosas opções. Venha e aprecie.

- Capodanno Pizze • Confraria do Camarão • Dona Lenha • El Paso Texas
- Grande Muralha Sushi • La Cuccina Carpe Diem D'Itália • Marietta Café
- Marvin • RoadHouse Grill • Substância Gastronomia Light



UM MUNDO A CÉU ABERTO no meio do brasil

Você sabe o que é um bioma? Com certeza já ouviu falar nele nas aulas de Biologia. Bioma é uma história compartilhada, mas não qualquer uma. É um conjunto de vida (animal e vegetal) que embora diferentes, encontram-se compartilhando das mesmas dificuldades e oportunidades seja sob um sol escaldante ou uma noite mal dormida de São Pedro...

Apaixonado pela minha cultura brasileira e todas (ou quase todas!) as suas características, quando o assunto é riqueza natural nós damos um banho em muitos outros países. Temos dois dos maiores biomas do planeta: a Amazônia e a grande vedete desse texto... O Cerrado.

Os números do Cerrado chega a surpreender: ocupa 24% do território nacional, com cerca de 200 milhões de hectares e passa por 10 estados (GO, TO, MG, BA, MS, MT, PI, RO, AP e SP). No espaço de um metro quadrado, concentra-se um grande número de diferentes espécies de plantas, animais e insetos como não se vê em outro ponto do globo.

Não pára por aí. Biólogos e botânicos estimam a presença de 10 mil espécies de vegetais, 837 de aves, 161 de mamíferos, e uma série de fungos, cogumelos e especiarias pouco conhecidas pelo paladar gastronômico, como a gigante (e muito saborosa) baunilha do cerrado.

Alguns desses ingredientes são mais conhecidos e de "fácil" acesso como o controverso pequi, a amarga guariroba, araticum, castanha de baru, cagaita, araçá, o famoso cajuzinho do cerrado...Na receita, usaremos a farinha de jatobá, o araticum e o requeijão goiano.

Nós profissionais de cozinha temos uma grande responsabilidade tanto pela manutenção dessa fonte inesgotável de ingredientes, dando o verdadeiro valor ao produtor, quanto pela sua divulgação em pratos que, no primeiro momento seja uma forma de saciar a curiosidade do comensal, mas que venha a fazer parte do dia-a-dia da mesa brasileira.

Esse mundo a céu aberto pode ser o principal fornecedor de nobres ingredientes para nossas cozinhas, agregando não só sabor e uma dose generosa de bons nutrientes, mas enriquecendo os pratos com cultura e nacionalismo. Quem sabe um dia o buriti não se torna o novo açaí, exportado para todo mundo?



MARCOS LELIS
é professor de Cozinha
brasileira e Cozinhas do
mundo no IESB
em Brasília



CAPELETTI CROCANTE DE JATOBÁ com ganache de buriti, requeijo da roça

Massa do capeletti:

- 200g de farinha de trigo
- 100gr de farinha de jatobá
- 2 ovos
- 50ml de cachaça de engenho
- Óleo de canola para fritura

Recheio:

- 400gr de polpa de araticum
- 300gr de açúcar
- 1 pitada de cravo em pó

Creme de requeijão:

- 300gr de requeijão goiano / queijo do sertão
- 100ml de leite de gado integral

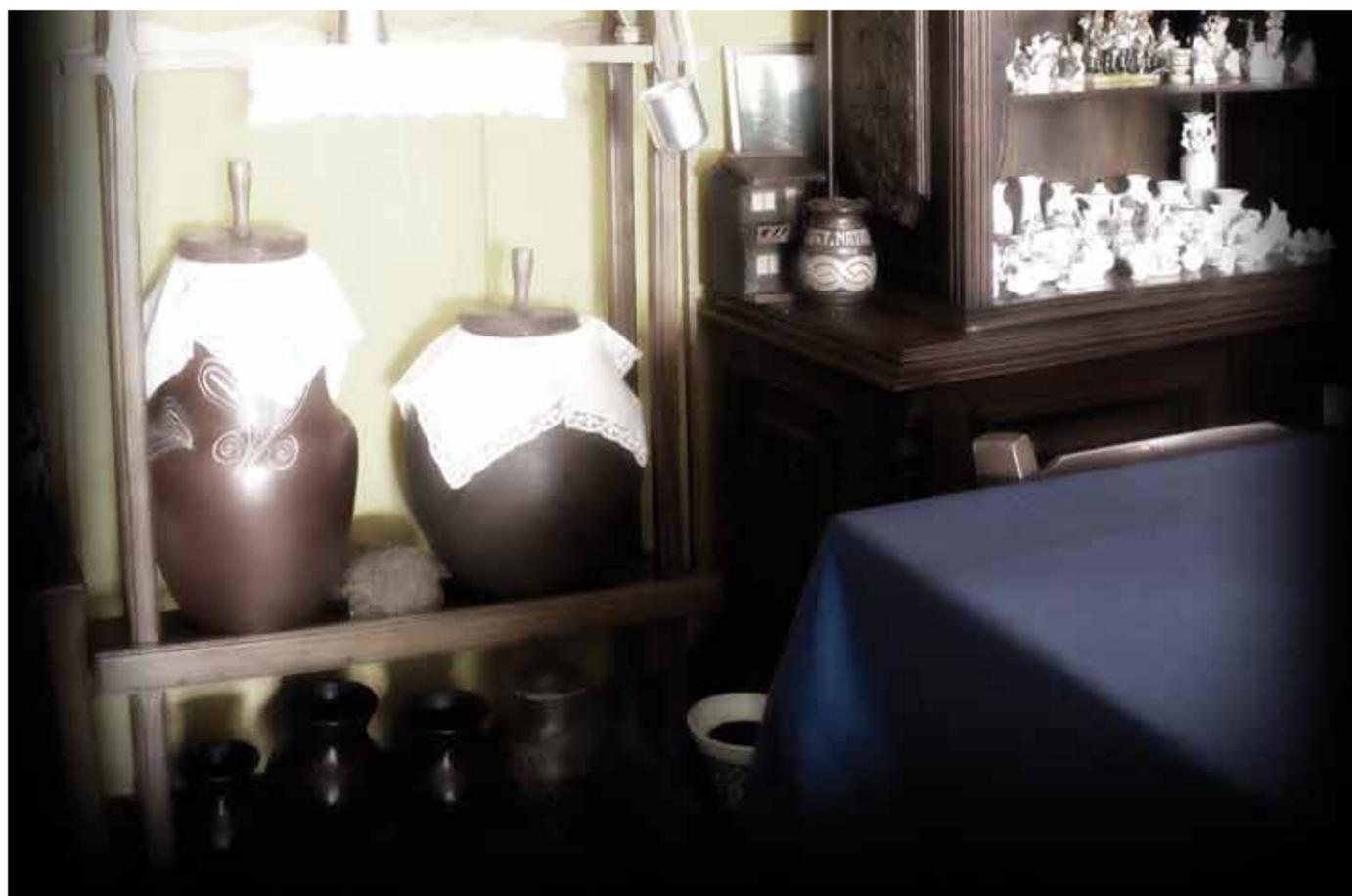
Preparo:

Massa: Agregue todos os ingredientes, trabalhando bem a massa pra que fique bem lisa. Deixe descansar, em geladeira, por aprox 2 horas. Abra numa espessura bem fina. Recheie e frite em óleo de canola.

Recheio: leve ao fogo brando a polpa, o açúcar e o cravo a ponto de geléia.

Creme: leve ao fogo brando o queijo cortado em cubos e o leite até que fique bem liso.





ESCONDERIJOS DA Vila Planalto

Conheça os restaurantes
mais tradicionais desse
pedaço peculiar da capital

Arquivo vivo da história da capital federal, a Vila Planalto se tornou um polo gastronômico rico e diversificado. Tudo começou com a chegada dos pioneiros, responsáveis pela construção de Brasília, vindos principalmente das regiões de Goiás, Nordeste e Minas Gerais. Os segredos culinários ficavam por conta das chefes de casa, que, enquanto os maridos iam trabalhar nas obras, se dedicavam ao preparo das iguarias em seus fogões à lenha. Os aromas regionais que se misturavam no acampamento aguçaram os paladares dos passantes e hoje podem ser deliciados em inúmeros restaurantes espalhados pelas ruas dessa pequena vila.

TEXTO: KELLY IKUMA
FOTOS: DÉBORA AMORIM



Alguns parecem até extensões das próprias casas das cozinheiras. Esse é o caso do restaurante da baiana Maria de Jesus Oliveira da Costa, que chegou à região em 1967 em um pau de arara e armou uma estrutura precária para atender aos operários de uma obra. O tempero da Tia Zélia, nome que foi dado ao estabelecimento, ficou conhecido até entre personalidades como o ex-presidente Lula, que se deliciava com uma de suas especialidades, a buchada de bode. O serviço é bem familiar e tia Zélia não abre mão de andar entre a clientela para saber se tudo está do gosto do freguês.

Entre os pratos mais pedidos estão a feijoada, a carne de leitão, o pernil de porco, o feijão tropeiro, o baião de dois, a vaca atolada, o frango caipira e o carneiro. Todos podem ser acompanhados de arroz, com gostinho bem caseiro, mandioca, torresmo e outras delícias. E, para finalizar, sobremesas como o pudim de leite e a mousse de tamarindo deixam qualquer estômago com gostinho de que-ro mais.

Outra grande “mãezona” da vila é dona Méa Araújo, que comanda as panelas do restaurante Feitiço da Vila. Ela chegou a Brasília em 1959, mas se rendeu ao charme da região em 1962. Amante da boa gastronomia, quando se aposentou do funcionalismo público, resolveu abrir uma casa de pastéis, mas o sucesso foi tão grande que em pouco tempo resolveu se dedicar exclusivamente à cozinha. Como nos restaurantes europeus, em seu estabelecimento é servido de três a quatro pratos especiais por dia. Os mais famosos são o bacalhau à moda da casa (que tem a batata doce como diferencial), o brasileirinho (picanha acompanhada de feijão tropeiro, ovo frito, batata ou mandioca frita) e a tradicional feijoada. Além disso, a casa também oferece a opção de pratos executivos, que se diferenciam pelo preço acessível e o gostinho de comida caseira. Nele, o cliente escolhe uma carne e quatro acompanhamentos dentre um total de 40. ▶





E aqueles que gostam de fazer as refeições tendo a natureza com o pano de fundo, não podem deixar de visitar o Restaurante Casarão. Logo na entrada, uma imensa gameleira faz as vezes do anfitrião da casa. O menu é bem variado. São quase 100 opções dispostas no bufê, entre saladas e pratos quentes. Todos os dias são servidos cinco tipos de peixes, como salmão, tilápia e bacalhau. Vale um destaque especial para o bobó e o escondidinho de camarão. Há também a picanha, servida à la carte que acompanha arroz, batata frita, farofa e vinagrete.

Os pratos à base de pescados também são especialidades exploradas por vários restaurantes, como o Retiro do Pescador. Localizado à beira do Lago Paranoá, seu vasto cardápio oferece iguarias do mar que vão desde o bolinho de bacalhau, como entrada, às tradicionais moquecas. Os pratos à base de camarão são os mais pedidos. A moqueca à moda do pescador (elaborada com lula, marisco, polvo, peixe e camarão) e a sequência de camarão, que inclui camarão à milanesa, frito, ao bafo, duas coquilles de siri e risoto de camarão são os campeões. Pirão e arroz acompanham a maioria dos pratos. ●





PÃO NOSSO de cada dia

Secretaria do Trabalho capacita jovens em cursos de panificação e confeitaria para serem inseridos no mercado de trabalho

TEXTO: KELLY IKUMA
FOTOS: TELMO XIMENES

Usado como sinônimo de vida e trabalho, alimento do corpo e da alma, o pão faz parte da cultura de muitos povos e, para alguns, simboliza uma oportunidade de reescrever o futuro. Essa última definição se encaixa no objetivo do curso profissionalizante de Panificação e Confeitaria lançado pela Secretaria de Trabalho do Distrito Federal. Os alunos são jovens em conflito com a lei que cumprem pena nos centros de internação de menores. Já em sua terceira edição, marcada para março, uma das principais dificuldades enfrentadas pelos formandos é a inserção no mercado de trabalho.

A ideia do projeto partiu dos próprios internos que, vendo a impossibilidade de sair do crime sem uma qualificação profissional, pediram uma chance ao governo. O secretário do Trabalho do DF, Glauco Rojas, revela que ficou sensibilizado com o apelo e, ao detectar a possibilidade de reformar uma cozinha já existente nos centros, começou a colocar a mão na massa. "Nós como Estado, fazemos uma diferença muito simples de ser mensurada: de aquele jovem ter uma alternativa ao sair dali, ou sair pior do que entrou. E é claro que a primeira opção é melhor não só para eles, mas para a sociedade como um todo".

A inserção desses profissionais no mercado é o próximo passo a ser trabalhado pelo governo. De acordo com Glauco, a receptividade foi maior do que o esperado. "A evasão foi mínima e plantamos um sentimento muito presente neles de uma segunda chance, o que aumenta ainda mais a nossa responsabilidade de colocá-los no mercado. Não adianta ficar só oferecendo cursos sem também oferecer uma perspectiva de futuro", afirma. De acordo com ele, após a terceira edição, a secretaria fará um trabalho de sensibilização do empresariado.

A dificuldade de inserção pode ser visualizada no número de capacitados que conseguiu emprego após a conclusão do curso. Apenas três estão empregados em padarias da capital, como é o caso de Vitor da Silva, de 20 anos. "Fui escolhido para fazer o curso, mas não tinha a menor ideia de que ele poderia mudar a minha vida. Nunca tinha entrado em uma cozinha. Pensei que fosse como qualquer uma dessas capacitações que não dão em nada, mas ainda bem que me enganei", disse. Vitor se envolveu com o mundo do crime quando tinha 16 anos e foi encaminhado para o Centro de Internação de Adolescentes em Planaltina (Ciap).

O responsável por dar o primeiro pontapé na carreira desse jovem é o gerente geral da Panificadora Vila dos Pães, no Colorado. Cláudio Farias ressalta que uma das ações que achou relevante para a contratação foi a visita de técnicos do governo, que foram até o estabelecimento e explicaram o processo pelo qual os jovens passaram para conseguirem o diploma. "Penso que essa é a forma mais correta para que os empresários se sensibilizem e abram oportunidades para eles. Já empreguei três jovens que fizeram esse curso e todos se mostraram capazes de levar a profissão em frente", revela.

CURSO PROFISSIONALIZANTE – Os cursos são realizados no Centro de Atendimento Juvenil Especializado (Caje), no Centro de Internação de Adolescentes em Planaltina (Ciap) e no Centro de Internação Granja das Oliveiras (Ciago), localizado no Recanto das Emas. São 200 horas de aula e os jovens são selecionados por uma equipe de psicólogos e assistentes sociais. Todos esses locais passaram por uma reforma, onde foram aproveitadas as estruturas já existentes. Os centros fornecem o instrutor e o governo oferece os materiais didáticos e os uniformes. ●

INVESTIMENTO EM QUALIDADE

Pensando na qualidade de seus produtos, a Baco Pizzaria inovou mais uma vez. Fechou, mês passado, contrato com um pequeno produtor de Corumbá, em Goiás. Stefan, um suíço que se apaixonou pelo Brasil, fornece queijo Tommy, uma variação do Brie. Serão 100 peças de 125g por mês, já que o ingrediente é artesanal. Para quem não sabe, há pouco mais de 10 anos, a Baco investe em ingredientes fresquíssimos, vindos de pequenos produtores escolhidos a dedo. Produtos que seguem a mesma linha são o pepperone (São Paulo); folhas orgânicas e shimeji (áreas do Distrito Federal); muçarela de búfala (Unai) e suco de uva (Bento Gonçalves). Mesmo que os azeites, o tomate pomodoro pelati, farinha, e alguns queijos, venham da Itália, vai ser difícil competir com o gostinho brasileiro que os cuidadosos produtores daqui se empenham em dar.



DUDU E SUA COZINHA DE AUTOR

O chef Dudu Camargo acabou de incrementar o cardápio do seu Dudu Camargo Bar Restaurante (303 Sul). Em meio a tantas delícias, destacam-se o Pastel Dudu Bar, para comer a qualquer hora; um filé com molho de pepe verde e risoto de grana padano, entre pratos principais; e o mágico suflê de leite condensado queimado com creme de mascarpone.

Outra novidade de arrancar suspiros foi a inclusão do Superquadra de camarão com alho poró, abacaxi, pimenta dedo-de-moça, legumes com shoyo no menu fixo da casa. Essa diversidade gastronômica ergue mais uma vez sua bandeira de “cozinha de autor”- termo que utiliza para justificar as criações que faz a partir de experiências que viveu.

LE VIN APORTA EM BRASÍLIA



Com cerca de R\$ 3 milhões investidos, a unidade brasileira do Le Vin (Parkshopping, Brasília), restaurante paulista conhecido internacionalmente, ousou. Alguns itens de menu executivo – não encontrados em outras unidades da rede –, dão o toque despojado que os restaurantes de shoppings ainda necessitam. Os clássicos continuam os mesmos; muita massa, peixe e pato em um cardápio dividido em duas partes do mundo velho: França e Itália. O chef executivo

da grife, Marcilio Araújo, veio treinar a equipe a abrir as portas para o já experiente Manoel Mendonça, que comandava as caçarolas do Le Vin do Itaim. Uma curiosidade da casa é que alguns produtos como Magret de Pato, Coxas de Pato e Foie Gras são importados diretamente das terras de Napoleão. A adega, que sozinha, consumiu R\$ 250 mil, tem capacidade para 5 mil garrafas. Dessas, aproximadamente 15 rótulos são exclusivos. Dá ou não água na boca?

NESPRESSO COM TOQUE GOURMET



O Kazaar, blend especial da Nespresso, está disponível para compra por tempo limitado, e poderá ser adquirido apenas pelo site www.nespresso.com, com ou pelo Nespresso Club (0800 7777 737), pelo valor de R\$ 30 por sleeve (embalagem com 10 cápsulas). Antes dessa criação, a marca tinha atingido um nível de intensidade 10 com seus cafés Grand Cru, mas a força do Kazaar oferece um nível de intensidade 12. A nova tecnologia de moagem a qual o café foi submetido permite a liberação da intensidade sem aspereza. Essa novidade foi combinada com a técnica de “split roasting” (torrefação de grãos individualmente), e tem, em sua composição, dois tipos de café Canephoras e um Arábica, encontrados nas Américas Central e do Sul. A partir dessa mistura, o Kazaar rompeu um paradigma do setor de cafés gourmet, e é por isso que a cápsula é tão especial.

ALICE VOLTARÁ EM BREVE



A chef Alice Mesquita, do Alice Brasserie, fechou a casa no final de fevereiro. A empresa permanecerá aberta para acomodar os novos projetos da chef mineira radicada em Brasília. "Quero aproveitar este momento para viajar mais e trocar mais informações e conhecimentos com meus colegas chefs de cozinha de todo o país", afirma Alice. Entre os projetos futuros estão a ampliação de novos grupos de alunos, a produção de dois livros com as principais receitas da chef e os menus criados em suas aulas ao longo de 18 anos de cozinha profissional. Além disso, Alice trabalhará em um projeto mais pessoal, criar um bistrô dedicado à cozinha brasileira. "Ao longo desses anos, tive a felicidade de conhecer muito da gastronomia do Brasil, seus produtos, as receitas e os sabores e aromas - o que me levou a fazer algumas incursões muito bem sucedidas no Brasil e no exterior. Quero agora criar menus especiais de cozinha brasileira", completa. A data de abertura do novo bistrô ainda não está definida.

CONTEMPORÂNEO E COM AR FRANCÊS

A chef Talita Cruvinel, em parceria com o empresário Cauê Lopes Martins, abre seu primeiro restaurante: o Lover. Com capacidade para até 38 pessoas sentadas, inova o cardápio de Brasília com um mix de cozinha molecular e contemporânea. A obra está prevista para sair do papel ainda este ano, e, se tudo der certo, inaugura na primeira semana de novembro. Com sede na 412 Sul, o empreendimento terá ares parisienses, com banheiros dourados e todo o conforto que a França adora. No cardápio, constantes mudanças vão ocorrer sob a influência das estações e dos ingredientes, mas não ultrapassará 15 itens fixos. "Quero explorar o Peixe-sapo! Será uma surpresa para o paladar brasileiro", explica Talita.

SIDRA SIM, MAS DE QUALIDADE

Conceituada na França, Inglaterra, Espanha e Grécia, a sidra está muito além do que se vê no Brasil. O produto nacional traz a ideia de uma bebida barata, que sobe rápido, dá ressaca e tem zero de qualidade à mesa dos desafortunados. Do outro lado do mundo, na Noruega, a marca Cider, sidra feita com produtos naturais e ingredientes frescos, está a um passo de investir na terrinha. Após alguns trabalhos de marketing e design feitos naquele país, chegou a hora de crescer. E o Brasil foi eleito como possível polo consumidor. O aroma frutado de sabor doce se unirá a um leve teor alcoólico misturado a essências de cerejas, pêssegos, maçãs e pêras. Com o nome intensamente ligado a marcas como Ceresér e Moscatel, a sidra no Brasil está prestes a mudar.

PRODUTO DESTINADO A ADULTOS



O valor de um bom vinho só é percebido quando o degustamos.



Venha conhecer dezenas de grandes produtores e seus maravilhosos vinhos, ao vivo, a cores e sabores.

16 e 17.04
São Paulo

18.04
Brasília

19.04
Rio de Janeiro

www.worldwineexperience.com.br

41°

Avenida Paralela 164 - 08015 Barcelona
Reservas: experience@41grados.es
Informações e contato: info@41grados.es
www.41grados.es

Aquavit

SMLN ML 12, Conj. 1, Casa 5, Lago Norte, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3369-2301
www.restauranteaquavit.com

Baco Pizzaria

408 Sul, Bloco C, Loja 35, Brasília - DF
Informações e delivery: (61) 3244-2292
309 Norte, Bloco A, Loja 30, Brasília - DF
Informações e delivery: (61) 3274-8600
www.bacopizzaria.com.br

BalcoNY 412

412 Sul, Bl F, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3245-5535
facebook.com/balcony412

Daniel Briand Pâtissier et Chocolatier

104 Norte, Bloco A, Loja 26, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3326-1135
www.cafedanielbriand.com

Dudu Bar

303 Sul, Bloco A, Loja 3, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3323-8082
www.duducamargo.com.br

El Paso Texas

404 Sul, Bloco C, Loja 23, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3323-4618
Terraço Shopping, Octogonal, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3233-5197
110 Norte, Bloco B, Loja 18, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3349-6820
www.elpasotexas.com.br

Feitiço da Vila

Acampamento DFL, Rua 5, Lote 2, Vila Planalto, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3306-1115

Kaá Restaurante

Av. Presid. Juscelino Kubitschek, 279, São Paulo - SP
Informações e reservas: (11) 3045-0043
www.kaarestaurante.com.br

Le Vin

Alameda Tietê, 184 - Jardim Paulista São Paulo-SP
Informações e reservas: (11) 3081-3924
Parkshopping, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3028-6336

Rappel Confeitaria

210 Norte, Bloco B, Loja 73, Brasília - DF
Informações: (61) 3272-2426
www.rappel.com.br

Restaurante Casarão

Rua da Igreja, lote 3, Acampamento DFL,
Vila Planalto, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3327-1108

Restaurante da Tia Zélia

Rua Maranhão, Acampamento Pacheco Fernandes,
Rua 9, Lote 8, Vila Planalto, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3306-152

Retiro do Pescador

SCEN, Trecho 1, Lote 1A/1B, Vila Planalto, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3306-2614

San Lorenzo Ristorante

CLSW 103, Bloco B, Lojas 8/12, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3201-2161
www.sanlorenzo.com.br

Sorbê Sorvetes

405 Norte, Bloco C, Loja 41, Brasília-DF
Informações e contato: (61) 3447-4158
www.sorbe.com.br

Taypá

SHIS QI 17, Bloco G, Loja 208, Fashion Park,
Lago Sul, Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3364-0403
www.taypa.com.br

Trio Gastronomia

213 Sul, Bloco A, Loja 27 (subsolo), Brasília - DF
Informações e reservas: (61) 3346-2845 / 9994-2664
trio gastronomia.com.br

Villa Borghese Ristorante

201 Sul, Bloco A, Loja 33, Brasília-DF
Informações e reservas: (61) 3226-5650
www.villaborgheserestaurante.com.br

olhe
toque
cheire
coma
sinta!



**LOOK
DEEPER**

INTO THE ART OF CONVERSATION

WHAT ARE YOU GOING TO TALK ABOUT?

FACEBOOK.COM/VOSSWORLD
@VOSSWATER

