

Mangia (All'Italiana) Che Ti fa Bene!

A cozinha italiana é um sucesso em todo o mundo. Mais uma vez foi publicado o Taste Atlas Award, uma classificação das melhores cozinhas do mundo. Foram avaliadas 390 mil iguarias e mais de 115 mil produtos alimentícios por uma equipe de avaliadores de todo o planeta. E mais uma vez a Itália se classificou em primeiro lugar, consolidando seu título de melhor cozinha do mundo.

No que diz respeito aos melhores pratos do mundo, a nossa picanha ocupa o primeiro lugar e a pizza napolitana o quarto.

AUTOR

Fabiano Dalla Bona - Doutor em Letras Neolatinas e Mestre em Letras (Língua e Literatura Italiana) pela USP. Pós-doutorado em Artes Visuais da Escola de Belas Artes da UFRJ. Professor de Língua e Literatura Italiana no Departamento de Letras Neolatinas da Universidade Federal do Rio de Janeiro, do Programa de Pós-Graduação em Letras Neolatinas da UFRJ e do Programa de Pós-graduação em Língua, Literatura e Cultura Italianas da USP. Coordenador de Integração de Pós-graduação do Centro de Letras e Artes da UFRJ. Editor da Revista Interfaces e membro do Conselho Editorial da Revista Italianística (USP).

Em nosso país a cozinha italiana também está na preferência de muitos brasileiros e brasileiras de todas as idades e de todas as regiões. Certamente nas regiões Sul e Sudeste que concentram as maiores populações de italianos e de descendentes de italianos, o número de restaurantes ditos "italianos" é bem grande e neles são oferecidos pratos típicos dessa chamada cozinha italiana.

Problema número um: existe apenas uma cozinha italiana? Problema número dois: o que muitos desses restaurantes oferecem é realmente o que se pode chamar de *vera cucina italiana*?

Em resposta à primeira pergunta, a cozinha italiana não é única. Nas diferentes vinte regiões que compõem a República Italiana, a variedade de pratos típicos é imensa e, às vezes, dentro de uma mesma região existem variações muito grandes na escolha dos ingredientes e nos modos de preparo e consumo. Portanto seria muito limitante definir uma única cozinha italiana. Já em resposta à segunda questão, muitos dos restaurantes italianos brasileiros servem pratos que existem apenas aqui no Brasil e que são completamente desconhecidos na Itália. Muitos deles provocam até mesmo indignação dos puristas que rechaçam violentamente essas adaptações e releituras da tradição gastronômica do *Bel Paese*.

A título de curiosidade, pensemos numa típica refeição italiana, composta de *antipasto*, *primo piatto*, *secondo piatto* e *contorno* e *dessert*. O antipasto tornou-se em português antepasto, isto é, aquilo que se consome antes da refeição em si. O primo piatto ou primeiro prato é aquele a base de macarrão em seus mais variados formatos ou arroz, especialmente na forma de risoto; o secondo piatto é aquele caracterizado por um preparo a base de proteína (carne, peixe, frutos de mar, frango, ovos, carneiro, cabrito, javali

etc.) e o contorno seria o nosso acompanhamento, isto é, legumes e verduras em milhares de modos de preparo. Para finalizar o *dessert*, a sobremesa.

E que tal pensar em um cardápio tipicamente italiano, por exemplo, para o próximo almoço de domingo? Que tal iniciar com uma sardela como antipasto, uma macarronada a bolonhesa como primo piatto ou um arroz a piemontese, um bom bife à parmigiana como secondo com contorno de salada de radite com bacon e vinagre de vinho tinto e para finalizar uma deliciosa palha italiana. Pois bem, nenhum desses pratos italianos existe na Itália. A sardela é um dos antepastos mais consumidos nos restaurantes e cantinas italiana da cidade de São Paulo e que acabou se popularizando em todo o país. A versão paulistana prevê sardinhas, filés de alici, pimentões vermelhos, alho, orégano, azeite de oliva e pimenta calabresa em pó. Segundo o site da Sociedade Italiana de Santos,

A sardela é uma receita típica do Sul da Itália, da Calábria. A receita de sardela italiana, preparada pelos imigrantes italianos que chegaram à cidade de São Paulo, é uma adaptação um típico prato do sul da Itália. A original é preparada com um alevino, chamado também de sardela, e leva páprica doce e picante, azeite e um pouco de semente de erva-doce. Como nossos imigrantes não tinham, no princípio do século XX, acesso à páprica (que é pimentão seco em pó) e muito menos ao alevino sardela original, fizeram essa adaptação brasileira.



Sardela.

Outra das invenções brasileiras é a macarronada à bolonhesa. A macarronada em si, aquele abundante prato de macarrões típico de muitos almoços de domingo, também é um prato brasileiro e o molho bolonhesa é apenas uma homenagem à cidade de Bolonha onde se prepara o ragù ala bolognese. Esse ragù é sim um molho preparada à base de carne bovina, cuja receita original foi depositada e aprovada pela Câmara de Comércio, Indústria, Artesanato e Agricultura de Bologna em abril de 2023. Os ingredientes previstos para o seu preparo são: carne bovina moída grossa, Pancetta fresca de porco fatiada, e não defumada, cebola, cenoura, 1 talo de aipo ou salsão, vinho tinto ou branco, molho de tomate, extrato de tomate, leite integral (facultativo), caldo de carne ou de vegetais, azeite extravirgem e oliva, sal e pimenta do reino.

Originalmente o ragu é servido com *tagliatelle* e não com spaghetti que é um formato típico da cozinha napolitana, ou seja, do Sul da Itália. Os bolonheses dizem que esse nome “bolognese” é um dos nomes mais usurpados da cozinha italiana e que os chefes locais têm um projeto de ensinar aos chefes do mundo todo a sua verdadeira receita.



Macarronada à bolonhesa.

Outro clássico da cozinha italiana brasileira é o arroz a *pimontese*. Os imigrantes italianos que vieram do Piemonte, Lombardia e Vêneto, regiões do norte e nordeste daquele país e se instalaram em São Paulo um século atrás, não foram capazes de preparar um risoto igual ao da terra natal porque aqui não existia o arroz arbório, ingrediente principal de qualquer risoto. Por isso, segundo Dias Lopes,

[...] adaptaram a receita original do noroeste e nordeste da Itália. O prato não ficou igual, mas resultou apetitoso e fez sucesso. Usaram o arroz agulhinha, o mais consumido no Brasil, que apesar de absorver suficientemente o sabor dos ingredientes, não adquire consistência cremosa. Com ele surgiu o risoto à piemontesa. Foi popularíssimo em São Paulo e certas cidades do país entre as décadas de 1950 e 1990.

Dias Lopes ainda complementa que

Inúmeros restaurantes assimilaram a inovação, às vezes com ligeiras mudanças, com ou sem cubos de presunto ou grãos de ervilha etc. Ela foi aceita de braços abertos notadamente pelas cantinas paulistanas que Allan Vila Espejo, autor do livro “Cozinha Cantineira” (Edição Particular, São Paulo, 1996), excelente bê-á-ba dessa linha culinária, define como locais de “comida farta (de inspiração italiana) no sentido estrito de porções individuais generosas; (...); e de boa qualidade”. [...] Sucesso de público, o arroz à piemontesa ia à mesa no posto de guarnição do filé mignon ou tornado (bife da parte mais grossa do lombo bovino envolvido numa fina fatia de toucinho, habitualmente ao molho madeira), e muitas vezes acompanhado de batata frita. Não era primo piatto, ou melhor, servido depois da entrada, a exemplo do que acontece com o risoto na Itália.



Arooz a pimontese.

Essa receita também se tornou um clássico do restaurante carioca La Mole que também reivindica a criação do prato. Fundado em 1958 pelo imigrante italiano Domenico Magliano na Rua Dias Ferreira no bairro do Leblon. O nome do estabelecimento é uma direta homenagem à torre Mole Antonelliana, localizada em Turim, cidade natal do fundador.

Na esteira do “ragù bolognese”, apesar do nome italiano, os “rondelli” são tipicamente brasileiros. Essa massa enrolada, geralmente recheada de queijo e presunto, cobertas de molho branco, não existe na Itália.

E o filé à parmegiana, de boi ou de frango? Na Itália é possível encontrar a berinjela à parmegiana ou parmegiana de berinjela, prato típico da cozinha napolitana. O que mais se aproximaria desse prato tipicamente brasileiro seria o *filé alla pizzaiaola*, servido com molho de tomate, mas sem muçarela gratinada por cima e menos ainda acompanhado de arroz branco e batatas fritas. Mas é um sucesso nacional.

A salada de radite (radicchio em italiano) com cubos de bacon frito e nadando no azeite e no vinagre de vinho tinto, clássico dos restaurantes do bairro italiano de Santa Felicidade, em Curitiba, também é 100% brasileira. No Rio Grande do Sul ela é o acompanhamento ideal para mais outro prato brasileiro, supostamente italiano, que é o galetto com polenta. A polenta é um prato típico da região do Vêneto, de onde veio a maior parte dos imigrantes que se estabeleceram nos três estados do sul do nosso país. É um prato bastante versátil, mas lá do outro lado do mar ela jamais é servida com frango, especialmente frito. Da mesma forma que é quase impossível de se encontrar risoto de frango na Itália.



Salada de radite.

Para finalizar esse cardápio, a palha italiana, que de italiana só tem o nome. Originária do Sul do país, também local de origem do brasileiríssimo brigadeiro, inspira-se no doce italiano *salame di cioccolato* ou salame de chocolate, preparado com uma massa de chocolate, manteiga e ovos à qual se adicionam pedaços de biscoito, nozes, amêndoas e avelãs. No Brasil o doce trocou a massa pelo brigadeiro e utilizou somente os pedaços de biscoito.



Palha italiana.

De acordo com a pesquisa Hábitos Alimentares dos Brasileiros , 7% dos estabelecimentos do ramo de alimentação servem a culinária italiana, sem falar das pizzarias. O estudo abrangeu preferências, dietas e tendências de consumo da culinária estrangeira no Brasil e concluiu que 41% dos entrevistados preferem restaurantes italianos. Mas a pergunta que permanece é: esses restaurantes servem realmente comida italiana? Muitos desses pratos refletem apenas a essência da cozinha italiana, mas na verdade são uma adaptação e uma fusão com ingredientes e gostos brasileiros.