



Por Silvia Percussi  
Fotos: Tadeu Brunelli  
e Antonio Rodrigues

# Gastronomia

## Pratos sofisticados inspirados na cozinha popular

A cozinha do Piemonte aprofunda suas raízes na tradição camponesa, inspirando-se na cultura popular, mas nem por isso se priva de elegância e refinamento. A variedade dos cenários geográficos da região (arrozais, lagos, colinas, montes) fornece aos cozinheiros locais uma vasta escolha de alimentos básicos. Por meio desses elementos e dos métodos complexos de preparação, são obtidos pratos com sabores delicados e envolventes.

Das colinas do Monferrato, no sul do Piemonte, provêm as verduras; do Albese, a renomada trufa branca. No baixo Piemonte, a leste dos Alpes, fica a pátria dos arrozais. Perto de Novara e Vercelli, aliás, localiza-se uma das maiores áreas de cultivo de arroz de toda a Europa.

Nos terrenos aquosos da região, encontram-se outros tesouros da cozinha histórica piemontesa, como as rãs (servidas fritas ou ensopadas e, ainda hoje, abatidas na frente do comprador, para garantir o frescor da mercadoria) e os *escargots*, iguaria requintada para vários tipos de primeiro e segundo prato.

Do lago Maggiore ao lago d'Orta, ao norte, provêm outras especialidades, entre as quais se destacam os peixes pérsicos e outras delícias de água doce; das montanhas, chega o sabor intenso de pratos fortes, como a polenta, e das castanhas; das doces colinas Langhe, chegam os vinhos, excelentes, listados entre os mais famosos do mundo.

A base, porém, da tradicional cozinha piemontesa mais reconhecida é, sem sombra de dúvida, o arroz. Ao longo dos séculos, esse grão constituiu uma fonte nutricional decisiva para os habitantes da região e, com o tempo, as pessoas deram vida a vários tipos de preparo do alimento. Criaram risotos, como o de pato, e o feito com champanhe e camarões. Símbolo da cidade de Novara é a *paniscia*, um prato de arroz com verduras, lardo,

feijões, salame, fígado suíno e vinho. Em Vercelli, o arroz se casa com os feijões e com as rãs (pescadas nos arrozais), mas é servido também com o queijo gorgonzola e com *escargots*.

Não se pode deixar de citar os relevos da caça: faisões, lebres e perdizes. Outra pilastra da cozinha piemontesa é o famoso *bollito misto*, um verdadeiro prato dos *gourmets*, composto de vários cortes de carne bovina e suína cozidos juntos, de modo a fundir até a perfeição os próprios sabores. Normalmente é acompanhado de molhos saborosos, como o *bagnet* verde e o vermelho.

Merecedores também de um lugar de honra são os assados esplendidamente temperados com os admiráveis vinhos piemonteses. No famosíssimo *brasato al Barolo*, a carne bovina é acompanhada por ervas aromáticas, verduras e lardo, encontrando sua exaltação final com o acréscimo do vinho mais conhecido da região. A iguaria mais fina, a trufa branca, é o verdadeiro orgulho da cidade de Alba. Os caçadores encontram esses preciosos fungos nos bosques de carvalhos e castanheiras, e o amante da boa cozinha paga literalmente peso de ouro para adquiri-los. Existem mais de 50 qualidades diferentes de trufas, mas somente 12 são comestíveis. Sua colheita é praticada no Astigiano e no Monferrato, mas é em Alba que se encontra o maior mercado nacional e onde se desenvolve há mais de meio século a feira da trufa.

Cada província do Piemonte tem receitas típicas, especialidades deliciosas, geralmente antigas receitas revisitadas. Entre as famosas massas, destacam-se os *agnolotti piemontesi* e o *tajarin* (massa seca). Outros sabores típicos da região são o queijo, o chocolate de altíssima qualidade e as avelãs.

### *Risotto al tartufo (Risoto com trufas)*

#### Ingredientes:

400 g de arroz arbório  
Uma trufa branca  
1 litro de caldo de carne sem gordura  
60 g de manteiga  
50 g de queijo parmesão grana padano bem tenro em um único pedaço  
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado  
Sal a gosto

#### Modo de preparo:

Em uma caçarola, leve o caldo de carne à ebulição em fogo moderado. Coloque o arroz, mexa e deixe cozinhar ao dente em panela descoberta. O arroz não deve estar muito seco. Enquanto o arroz cozinha, mantenha a manteiga próxima à panela, para que ela amoleça sem derreter. Escove a trufa e fatie o grana padano em lâminas muito finas. Assim que o arroz estiver cozido, retire-o do fogo, incorpore a manteiga e o parmesão ralado, amalgamando bem e, se necessário, tempere com sal. Coloque o arroz no prato de servir, já aquecido, e distribua sobre ele as lâminas do grana padano. À mesa, fatie a trufa cobrindo bem a camada do queijo.

#### Rendimento

6 porções





Tadeu Brunelli

### **Bagna caoda**

#### **Ingredientes:**

1/2 xícara mais 2 colheres de sopa de azeite  
4 a 5 dentes de alho descascados e moídos  
12 anchovas preservadas em azeite escorridas e picadas  
De 1/3 a 1/2 de xícara de manteiga sem sal cortada em pedaços  
Grande variedade de vegetais crus, incluindo erva-doce, couve-flor, endívias, pimentões doces e abobrinhas

#### **Modo de preparo:**

Coloque o alho e as anchovas com o azeite para cozinhar em fogo baixo, mexendo até derreter tudo. Adicione 6 colheres de sopa de manteiga, misture e retire do fogo, misture mais um pouco e experimente para checar se será preciso mais manteiga ou não. Coloque em um prato que não esfrie na mesa ou em um *réchaud*. Sirva com os vegetais.

**Rendimento:** 3 porções

### **Panna Cotta**

#### **Ingredientes:**

500 ml de leite fresco  
300 g de açúcar  
22,5 g de gelatina em folhas, incolor e sem sabor  
2 colheres de chá de açúcar vanille  
1 litro de creme de leite fresco

**Para a calda de framboesa:**  
1 caixa de framboesas frescas e maduras  
Açúcar a gosto

#### **Modo de preparo:**

Deixe a folha de gelatina de molho em um pouco de leite, já fervido, e leve em banho-maria até a folha de gelatina dissolver completamente (antes da fervura). Ferva o restante do leite. Assim que ele começar a ferver, tire do fogo e adicione rapidamente o açúcar, o creme de leite, o açúcar vanille e a gelatina, e mexa bem. Volte a mistura ao fogo, deixe levantar fervura e então retire. Sempre mexendo a mistura, coloque-a com uma concha nas forminhas, previamente untadas com água. Leve-as à geladeira e deixe-as lá por uma noite.

#### **Calda de framboesa:**

Lave bem as framboesas, coloque-as em uma panela com o açúcar e deixe-a em fogo médio até se obter a consistência de calda. Cuidado para não deixar ressecar demais e obter o ponto de geléia.

#### **Montagem:**

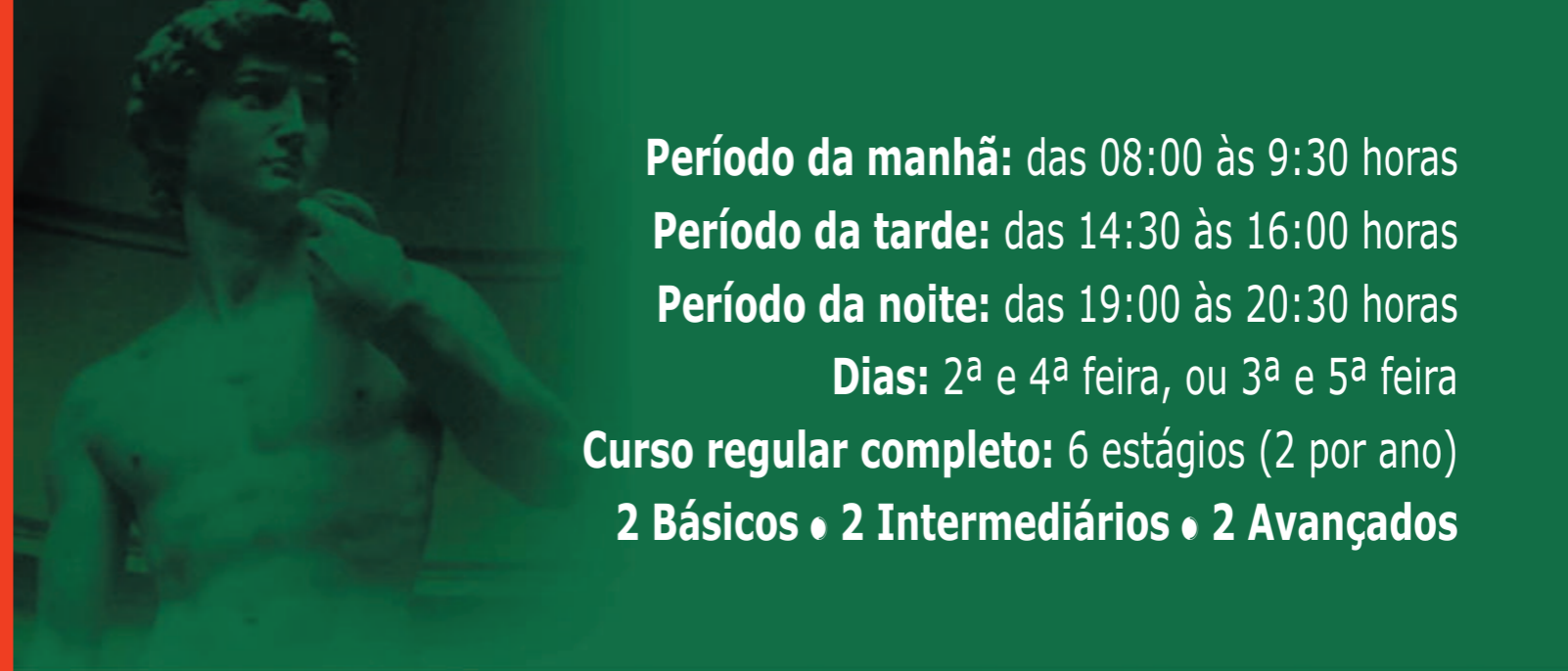
Tire a *panna cotta* da forminha, coloque a calda de framboesa sobre ela e sirva.

**Rendimento:** 12 porções

Tadeu Brunelli



A chef Silvia Percussi, autora do livro "Funghi - cozinhando com cogumelos" (editora Keila & Rosenfeld), é responsável pelo cardápio do restaurante Vinheria Percussi "desde 1988". Rua Cônego Eugênio Leite, 523, Jardim América. De terça a domingo. Fone: 3088-4920/3064-4094



**Período da manhã:** das 08:00 às 9:30 horas

**Período da tarde:** das 14:30 às 16:00 horas

**Período da noite:** das 19:00 às 20:30 horas

**Dias:** 2ª e 4ª feira, ou 3ª e 5ª feira

**Curso regular completo:** 6 estágios (2 por ano)

**2 Básicos • 2 Intermediários • 2 Avançados**



# **CURSO DE LÍNGUA ITALIANA**

**1º Quadrimestre:** de março a junho

**2º Quadrimestre:** de agosto a novembro

**Valor do quadrimestre:** em 4 parcelas mensais

**Isenção de matrícula**

**Máximo de alunos por sala:** 12

**Qualificação:** Certificado de Conclusão



**ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI**

Al. Jaú, 1.135 - Cerqueira Cesar - Cep: 01420-001 - Telefone: (11) 3284-6011

www.aeda.com.br aeda@aeda.com.br