



Por Silvia Percussi
Fotos: Tadeu Brunelli

Gastronomia

Um mosaico de COZINHAS

A cozinha lombarda é uma das mais famosas do mundo. Quando pensamos nos pratos típicos da Itália, a pizza e o macarrão ao sugo são sempre os primeiros que imaginamos. Mas há também a famosa *costoletta alla milanese*, chamada na América do Sul de "milanesa" (ou bife à milanesa).

Na região da Lombardia, a tradição gastronômica foi muito influenciada pelas características geográficas do território e pelas particularidades influências históricas. Durante um longo período, as cidades da região ficaram divididas, porque estavam submetidas ao domínio de diferentes potências. Não foi sem motivo, portanto, que desenvolveram hábitos diversos.

Milão e Mantova foram austríacas de 1706 a 1866, enquanto Bérgamo e Bréscia foram vênetas até 1796. É por isso que hoje é praticamente impossível falar de uma cozinha regional lombarda única, porque cada província amadureceu sua individualidade de hábitos e costumes. Os pratos milaneses têm, portanto, pouco a ver com os pratos bergamascos, por exemplo.

Com sua natureza particularmente rica e variada, ornamentada pela presença de rios e lagos, a Lombardia oferece uma grande variedade de produtos: carnes, verduras, peixes de rio e de lago, diferentes tipos de arroz e de queijo. Uma das poucas unanimidades, porém, é o uso da manteiga como ingrediente base de toda a cozinha tradicional dessa região.

Um elemento de união na cozinha na Lombardia é o risoto, preparado de muitas maneiras: com verduras, com lingüiças, com peixes de água doce, e até mesmo com rãs. Aliás, a lenda sobre o nascimento do famoso *risoto milanese* com açafrão merece ser recordada.

Conta-se que, no final do séc. XV, um jovem aprendiz de vitrais fora chamado na capital para trabalhar nas restaurações dos vitrais do Duomo. O jovem tinha um insólito hábito de colocar um punhado de açafrão em todas as cores preparadas para tingir os vidros. Os colegas brincavam com ele dizendo que acabaria colocando açafrão na própria comida. Quando a obra terminou, atrás do Duomo foram festejadas as bodas de casamento da filha do mestre dos vitrais com o jovem aprendiz, que, provavelmente já um pouco embriagado com o vinho, decidiu cumprir a profecia de seus amigos e espalhou um

pouco de açafrão sobre o arroz servido à mesa. Nasceu naquele momento, segundo a tradição, o "risoto alla milanese", que se difundiu rapidamente em toda a cidade e no restante da região. O sabor desse prato depende, sobretudo, da perfeita união do arroz com um refogado inicial de alho e cebola.

Se quisermos mesmo achar um denominador comum entre as regiões lombardas, podemos encontrá-lo na presença do leite e seus derivados: muito famosa e tradicional é a produção lombarda artesanal, de onde provêm deliciosos queijos como o *stracchino*, *cresecenza*, *robiola*, *taleggio*, os *caprinos doce* e salgado, *mascarpone*, *gorgonzola*, *nata* e o *grana padano* - mais gordo do que o *parmigiano reggiano* e caracterizado pela deliciosa gota formada com a maturação.

Na gastronomia lombarda podemos destacar, então, as cozinhas de Bérgamo e de Bréscia, que foram evidentemente influenciadas pelos costumes gastronômicos da República de Veneza, da qual fizeram parte durante um longo período. Bérgamo é a pátria da polenta *taragna*, feita com uma mistura de milho e grão sarraceno e preparada lentamente com um bastão, o *tarello*.

Excelentes também são a "polenta com passarinhos" e a massa recheada com peras, *amarettos* e lingüiça, chamada *casonsei*. Bréscia permanece ligada gastronômica ao Lago de Garda, oferecendo outra variedade de produtos e alimentos, como peixe frito acompanhado de polenta. Em Como e Varese, os pratos sofrem influência direta dos lagos de Como e Maggiore.

Na cidade de Pavia temos as tradições gastronômicas com influências piemontesas, emilianas e milanesas. A cozinha da região da Valtellina apresenta uma influência dos produtos dos lagos, mas também oferece pratos camponeses como aves, caça e embutidos devido à sua proximidade com a Suíça.

Internacionalmente conhecidos são o torrone e a famosa mostarda de Cremona. Já em Mantova, temos uma cozinha popular e aristocrática, em que as grandes estrelas são o arroz e o trigo, o *ravioli di zucca* e as carnes de caça. Ninguém se esquece do amarelo ouro do *risoto alla milanese*, aquele obtido por meio do uso do açafrão.

O quadro gastronômico da Lombardia é, portanto, um mosaico de cozinhas das suas províncias, que conservam características próprias.

Casonsei alla bergamasca

Ingredientes:

400 g de farinha
100 g de sêmola de grano duro
2 ovos
Água e sal

Para o recheio:

125 g de farinha de rosca
1 ovo
200 g de parmesão ralado
150 g de lingüiça toscana moída
100 g de carne bovina assada e moída
5 g de biscoitos "amaretti"
10 g de uvas passas
15 g de manteiga sem sal
Noz-moscada e canela
2 peras
Raspas de meio limão siciliano
Sal e pimenta

Modo de preparo:

Misture a farinha com os ovos e o sal, acrescentando devagar água até obter o ponto da massa, e deixe descansar por meia hora.

Prepare o recheio aquecendo uma noz de manteiga para fazer a lingüiça sem pele e as peras descascadas e raladas. Acrescente então a carne assada e moída e as raspas do limão.

Coloque tudo em uma vasilha e misture com o queijo, o ovo, os biscoitos moídos, as passas trituradas, uma pitada de noz-moscada e de canela, sal e pimenta. Corte a massa em discos de 8 cm de diâmetro para rechear.

Em uma frigideira, coloque o bacon e deixe derreter a gordura. Junte a manteiga e deixe corar, e coloque as folhas de sálvia até que fiquem crocantes.

Cozinhe a massa em abundante água com sal, escorra e leve à frigideira com o molho. Sirva com parmesão ralado.





Costoletta alla milanese

Ingredientes:
 4 costeletas de vitela com o osso
 100 g de manteiga
 2 ovos
 Farinha de rosca para os bifes
 1 limão
 Sal

Modo de preparo:
 Tire a pele e bata nas costeletas com o martelo de carne. Não salgue ainda, para que não se altere a maciez da carne. Em um prato fundo, derrame os ovos e bata-os bem. Depois, afunde neles as costeletas, uma por vez, e passe-as na farinha de rosca. Numa frigideira grande, derreta a manteiga e, no fogo alto, cubra a panela formando uma camada de costeletas. Cozinhe por sete ou oito minutos, de cada lado, até que elas fiquem macias e levemente douradas. Depois coloque em um prato, salgue e acrescente como guarnição fatias de limão.

Creme de mascarpone

Ingredientes:
 300 g de mascarpone
 100 g de açúcar
 3 gemas
 2 claras em neve
 4 colheres de rum

Modo de preparo:
 Bata bem as três gemas de ovo com o açúcar. Acrescente o mascarpone, misture delicadamente e adicione quatro colheres de rum. Acrescente, enfim, duas claras em neve. Derrame em taças e sirva com algum doce, como o panetone tostado.



A chef Sílvia 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

CONHEÇA O MUNDO MÁGICO DO PEEKABOO

Unidade Jardins
 Rua Manuel da Nóbrega, 498
 Jardins Tel.: 3051-7828

- JARDINS**
- Elevador Discovery
 - Discoteca Completa
 - Cama Elástica
 - Barco Vicking
 - Super Parede de Alpinismo
 - Games (Jogos em Rede)
 - Trem Bala
 - Super Brinquedão com área baby
 - Lanchonete Infantil
 - Palco c/ Camarim
 - Casinha do Macaco
 - Dardo Eletrônico
 - Carrossel
 - Air Boy
 - Máquina de Dança
 - área Zooopa
 - Painel Temático com sons de bichos
 - Super Tombo
 - Street ball
 - e muito mais...



Unidade Higienópolis
 Rua Bahia, 764 Higienópolis
 Tel.: 3661-7640

- HIGIENÓPOLIS**
- Barco Vicking
 - Games / Air Boy
 - Super Brinquedão com área baby
 - Máquina de Dança
 - Mono Rail
 - Cama Elástica
 - Área Teens
 - Lanchonete Infantil
 - Casinha do Macaco
 - Parede de Alpinismo
 - Carrossel
 - Dardo Eletrônico
 - Games (jogos em rede)
 - Super Tombo
 - Espelho Mágico
 - Street ball
 - Snow Board
 - e muito mais...



- MOEMA**
- Cama Elástica
 - Roda Palhaço
 - Camarim de Fantasias
 - Elevador Discovery
 - Casinha de Boneca
 - Máquina de Dança
 - Carrossel
 - Super Brinquedão com área baby
 - Parede de Alpinismo Eletrônica
 - Lanchonete Infantil
 - Dardo Eletrônico
 - Lan House
 - Super Tombo
 - Street ball
 - e muito mais...

Unidade Moema
 Av. Moema, 414
 Moema Tel.: 5051-1818



Cardápios diferenciados
 Menu Kacher
 Menu Japonês
 Menu Árabe e outros...

Criamos lembrancinhas personalizadas

Estacionamento com Manobrista

Unidade Itaim
 Rua Dr. Alceu de Campos Rodrigues, 174
 Itaim Bibi Tel.: 3845-3006

