



Por **Silvia Percussi**
Fotos: **Tadeu Brunelli**

Gastronomia

Misturas marcantes e muita *pasta*

A massa, o azeite e o vinho constituem a base gastronômica da Apúlia, região que, por estar localizada no Sudoeste da Itália, tem sua alimentação reconhecida como tipicamente mediterrânea. Ali, peixes e verduras também são ingredientes com os quais mais se preparam refeições típicas, famosas em toda a Itália pela generosidade de seus sabores. Os apulienses, naturais da região, têm na cozinha uma preferência: gostam de criar pratos compostos, misturando ingredientes que, à primeira vista, podem ser considerados incompatíveis. Mas digamos que sua cozinha apresenta-se geograficamente de forma muito homogênea: nos quatro cantos da região podem ser degustados os mesmos pratos, com pequenas variações na preparação.

As entradas são freqüentemente constituídas de embutidos. Entre eles, os mais famosos são o *capocollo*, a *sopressata* e as lingüiças feitas com sementes de erva doce conhecidas também como *sanguinaceo*.

A massa, como sucede em todas as regiões do Centro-Sul italiano, é a rainha da mesa apuliana. As *orecchiette* são as mais famosas, e têm o formato de uma pequena concha que abriga o molho de maneira excelente. São muitas as receitas de molho à base de peixe ou carne para acompanhá-las. Na cidade de Bari, por exemplo, foi criado o ragu apuliano, chamado *ciambotto*, que é obtido com diferentes pescados do mar Adriático e acabou se tornando um dos molhos mais apreciados e conhecidos. Mas os apulienses também utilizam o ragu de carne, que pode ser feito com vitela, *castrato*, carne suína, ou ainda com uma combinação dos três. A massa vem sempre acompanhada de uma salada feita de pimentões, tomates, salsinha, alho e cebola, chamada *scattiata tarantina* (veja receita na página 50).

Outra *pasta* substanciosa e preparada em ocasiões especiais é o *maccheroni al forno*, que consiste em massa de *grano duro* cozida e temperada com molho de tomate. Colocado em uma forma forrada com uma massa de torta adocicada, recebe, antes de ser levado ao forno, pequenas almôndegas de carne, ovos cozidos picadinhos, fatias de salame, e lascas de queijos *pecorino* e *scamorza*.

O sabor diferenciado dos produtos oferecidos pelo solo apuliano, em especial o trigo para preparar a

massa, faz da pizza um prato excepcional, de sabor muito intenso e difundido em toda a região. São bem conhecidas as pizzas de verdura e a *pudicca*, que consiste em dois discos de massa sobrepostos que se fecham sobre um recheio de cebolas, tomates, azeitonas pretas e anchovas. O povo ali se considera o inventor do *calzone*, que aparece com um recheio rico em azeitonas, cebolas e queijo *pecorino*.

Entre os pratos principais, não podemos deixar de fora as sopas de peixe, de favas e chicória, ou ainda a *maritata*, uma sopa feita de chicória, escarola e *pecorino*.

Já nos segundos pratos, os peixes são ingredientes considerados nobres. As receitas são sempre muito simples para não alterar o sabor natural dos pescados. Um método muito usado é o *escabeche*, palavra de origem espanhola que indica o método de fritar o peixe ou a verdura e depois deixá-los marinar em vinagre.

A carne na Apúlia é menos importante que o peixe, mas também ocupa um lugar de destaque no seu receituário. Há muito consumo de carne de cordeiro assada no forno e temperada com alecrim e alho, acompanhada de pedaços de queijo *pecorino*, novamente, mas aqui cortado em cubinhos.

As verduras têm um sabor marcante, muitas das quais com nomes ainda desconhecidos da maioria dos italianos. Um exemplo são os *lampascioni*, que, pelo formato, lembram a cebola e possuem sabor levemente amargo, porém agradável. Ficam ótimos cozidos e consumidos com salada, mas também podem ser reduzidos a uma geléia e espalmados sobre uma fatia de pão tostado.

Entre os queijos, destacam-se a *mantecata*, que contém um suave coração de manteiga, e a *burrata*, um laticínio com uma consistência similar à da mozzarella de búfala, que tem no interior um recheio de creme de leite fresco.

Nas sobremesas, são muito usadas as frutas frescas ou desidratadas, e as amêndoas. Entre os doces mais conhecidos, merecem destaque as *carteddade*, feitas com massa folhada, temperadas com mel e aromatizadas com canela (veja receita na página 50). A sobremesa mais original é o sorvete ao forno: duas fatias de pão-de-ló recheadas com sorvete e frutas secas, assadas rapidamente no forno.

Orecchiette al pomodoro e ricotta dura

Ingredientes:

400 g de *orecchiette*
250 g de molho de tomate fresco
3 colheres de sopa de ricota dura ou defumada picante
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Cozinhe a massa em abundante água fervente e salgada. Aqueça o molho de tomate e, quando a massa estiver "al dente", escorra-a e tempere com o molho. Depois, adicione a ricota ralada. Misture bem e sirva.





Scattiata tarantina

Ingredientes:

4 pimentões vermelhos e/ou amarelos
1 cebola em rodela
5 tomates frescos picados, sem pele e sem semente
1 dente de alho socado
Salsinha a gosto
Azeite a gosto

Modo de Preparo:

Tire a pele dos pimentões e deixe-os sobre o bico do fogão aceso até que fiquem completamente pretos. Retire-os e, sob a torneira com água corrente, remova a pele queimada. Corte-os em tiras e reserve. Em uma frigideira coloque azeite. Em seguida, adicione as cebolas e refogue. Acrescente o alho, depois os tomates e os pimentões, e tempere com sal. Deixe um pouco no fogo até que se reduza o líquido dos tomates. Coloque mais sal se necessário, e tempere com salsinha. Deixe esfriar e sirva.

Carteddate

Ingredientes:

500 g de farinha de trigo
20 g de fermento biológico
1 cálice de marsala ou vinho do porto
Açúcar
Mel
Canela
Óleo de canola
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Misture a farinha e o fermento dissolvido em um pouco de água morna e salgada. Adicione 100 g de óleo e o licor, até obter uma massa como a do pão. Deixe fermentar durante duas horas. Quando a massa tiver crescido, abra uma folha bem fina e corte tiras de 50 cm de comprimento por 2,5 cm de largura. Forme rodela em formato de rosas e frite-as em óleo quente, deixando escorrer em papel toalha. Em outra panela, coloque bastante mel e deixe ferver até formar bolhas. Adicione com cuidado as rosas de massa, deixando-as absorver o mel por poucos minutos e virando-as de lado. Coloque-as em formato de pirâmide em uma travessa e pulverize-as com canela e açúcar. Podem ser servidas ainda quentes ou frias.



**VINHERIA
PERCUSSI**
ristorante

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