

Terra da carne e dos ensacados

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

Na região de Marche se conjugam as influências das tradições gastronômicas provenientes do Norte e do Sul da Itália. Os sabores das cozinhas da Emília-Romanha e da Umbria reverberam de maneira clara no receituário *marchigiano*. São dois os aspectos da cozinha local, correspondentes às características geográficas da região: o da cozinha de *entroterra* (do campo) e da cozinha *marittima* (do litoral).

O aspecto campestre da cozinha *marchigiana* é dominado pelas trufas, ali presentes com qualidade muito apreciada. Quando se juntam com os *funghi*, eles protagonizam um prato chamado “vincigrassi”, uma espécie de lasanha espessa temperada com miúdos, coberta com molho branco e assada ao forno.

Os pratos fortes são à base de carne, entre os quais se sobressai a “porchetta” (o leitão). A criação de suínos permite grande variedade de ensacados. Os presuntos defumados da cidade de Fabriano são salgados, em seguida lavados com vinagre, e depois temperados com pimenta do reino preta. Ainda em Fabriano, é produzido um salame especial, derivado exclusivamente da carne de suíno negro. Muito renomada é a copa *marchigiana*, obtida da carne da cabeça do suíno, e aromatizada com amêndoas e erva-doce selvagem.

As azeitonas *all'ascolana* são provavelmente a iguaria mais representativa da cozinha *marchigiana*. Sua fama, em parte decorrente do generoso

tamanho, mantém-se viva desde a Roma antiga. Na receita típica da região, elas são primeiro descaroçadas e, em seguida, recheadas com carne moída, ovos, queijo parmesão e aromas diversos. Depois, são passadas no ovo batido e na farinha de rosca e, por fim, fritas em óleo quente.

Em Marche é também criada uma raça bovina muito similar à raça chianina (presente na

Toscana), que origina pratos especiais. Os mais famosos são os *tournedos alla Rossini*, um prato símbolo de Pesaro. Em Urbino, é a *braciola* com vinho branco que se destaca.

Já no litoral, podemos degustar uma enorme quantidade de produtos típicos. O prato-símbolo é o *brodetto di mare* (caldo do mar), do qual cada cidade possui sua versão particular. Abundam os crustáceos, os frutos do mar e o peixe-azul,

temperados com ervas aromáticas e azeite virgem. O *stoccafisso* - espécie de bacalhau preparado em úmido com batatas ou *in potacchio*, como se diz por lá - é assado com tomates, anchovas, alho, alecrim, salsinha e pimenta calabresa.

Os doces são à base de amêndoas e frutas secas. O mais popular é o frustingolo, feito com passas, figos secos, nozes, amêndoas e chocolate amargo. Depois vem o calzoni, com recheio de limão, queijo pecorino e açúcar, e as *beccate*, com amêndoas, pinoli e nozes.

“São dois os aspectos da cozinha local, correspondentes às características geográficas desta região: o da cozinha de “entroterra” (do campo) e da cozinha “marittima” (do litoral).”

Tournedos alla Rossini

INGREDIENTES

4 fatias espessas de filé-mignon
4 fatias de pão de forma no mesmo formato da carne
50 g de patê de *foie gras*
1 trufa negra pequena
Manteiga
½ copo de vinho Marsala ou Madeira
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a carne em uma frigideira com manteiga, deixando os filés bem malpassados, mas com a superfície dourada. Tempere com sal e pimenta, e os reserve, aquecidos. Acrescente, na mesma frigideira, as fatias de pão. Retire e aqueça então, também na mesma frigideira, a trufa em lâminas. Corte o patê em fatias no mesmo formato da carne. Sobre as fatias de pão, coloque os filés. Por cima, o patê, e finalize com a trufa. Regue a frigideira com o vinho e deixe-o evaporar. Junte manteiga e sirva o molho sobre a carne.



Olive all'ascolana

INGREDIENTES

Para o recheio:

500 g de azeitonas-verdes grandes sem caroço em salmoura
100 g de carne bovina
100 g de carne suína
100 g de carne de frango ou peru
50 g de presunto cru
100 g de parmesão ralado
1 colher de sopa de extrato de tomate
1 colher de sopa de salsinha picada
1 talo de salsa
1 cenoura
½ cebola
30 g de miolo de pão
2 cravos-da-índia
Noz-moscada a gosto
1 ovo inteiro e mais 1 gema
½ copo de vinho branco seco

Para a casquinha:

Farinha de trigo
Farinha de rosca
2 ovos inteiros
Azeite virgem

MODO DE PREPARO

Triture os três tipos de carne e o presunto e os refogue, com a cebola, o salsa e a cenoura, em uma a três colheres de azeite. Junte os cravos-da-índia, o extrato de tomate, o sal, a pimenta, regue com o vinho e deixe evaporar. Retire do fogo e deixe esfriar. Em seguida, passe tudo no moedor de carne ou no processador, e acrescente o ovo, a gema, a noz-moscada, o parmesão, a salsinha e o miolo de pão, e faça uma massa homogênea. Regule o sal. Recheie as azeitonas com a mistura. Prepare três vasilhas: uma com farinha de trigo, uma com farinha de rosca e uma com os ovos batidos. Passe cada azeitona recheada primeiro na farinha, depois no ovo e em seguida na farinha de rosca. Quando estiverem todas prontas, deixe-as descansar por 30 minutos. Frite-as em azeite quente dourando-as por igual, escorra, leve a um prato com papel absorvente e sirva-as ainda bem quentes.



Frustingolo

INGREDIENTES

250 g de figos secos
50 g de amêndoas sem pele
50 g de nozes
50 g de avelãs sem pele
30 g de pinoli
50 g de chocolate para cobertura
50 g de mel
50 g de farinha de sêmola
50 g de passas
4 colheres de azeite
3 colheres de farinha de rosca
30 g de frutas cristalizadas
Raspas de um limão
Raspas de uma laranja
½ xícara de café
1 colher de cacau em pó
1 pitada de canela em pó, cravos-da-índia, gengibre
1 copinho de rum
7 a 8 cerejas ao marasquino

MODO DE PREPARO

Deixe as passas de molho em água. Pique grosseiramente os figos, as nozes, as avelãs, o chocolate e as amêndoas, reservando algumas para decoração. Coloque tudo em um recipiente e misture com as raspas, o mel, as frutas cristalizadas, as farinhas e o cacau. Comece a trabalhar a massa com o café, a canela, o gengibre, e os cravos em pó. Incorpore o rum e o azeite. Trabalhe bem a massa e, se julgar necessário, acrescente mais rum e mais azeite. O objetivo é preparar um composto sólido, mas macio. Coloque a massa em uma forma forrada com papel de forno e nivele tudo com uma espátula. Asse a 180°C durante 30 minutos. O doce deverá ficar bem corado (marrom). Retire do forno e deixe esfriar. Decore com pinoli, cerejas, nozes e amêndoas.





O Dante, agora, também é High School.

YEESSSS!!!

O Colégio Dante Alighieri, em parceria com a Texas Tech University, oferece, opcionalmente, o diploma oficial de High School. Os alunos, além do currículo brasileiro, têm aulas em inglês completando a formação americana.

Para mais informações:

www.colegiodante.com.br

(11) 3179-4400