Charcutaria Antiga



Expedição Europa

Tatianna Cirinno

Charcutaria Antiga
Expedição Europa

(A arte de preservar a carne)

Tatianna Cirinno

2020

Copyright © 2020 by Tatianna Cirinno

Capa: Elizeo Garcia
Fotos: Elizeo Garcia

C578 Tatianna Cirinno

Charcutaria Antiga Expedição Europa /Tatianna Cirinno 1. Ed. - Londrina, PR 2020
ISBN 9798623970053 [

CDD 641.5

Gastronomia 2. Charcutaria 3. História de viagens 4. Chefs de Cozinha 5. Culinária Europeia 6. Preservação e conservação de alimentos

Índice para catálogo sistemático:
Gastronomia 2. Charcutaria 3.Preservação e conservação de alimentos

Ao Antônio pelo barulho, ao Marcos pelo silêncio,
ao Vicenzo pela dança, ao Gionata pelo amor,
ao Dario pela afronta, ao Caetano pela N’duja,
à Larissa pela família, ao Escoffier pelo Boudin,
àVictoria pelo convite, ao Jean Carlo pela acolhida,
aos espanhóis pelo presunto, à Francis pelo caminho,
à Zibello pela resistência, à Friuli pelo Mauro e Adele,
ao Ângelo pela pureza e à Lilian por acreditar.

Chi lavora com le sue mani... è un lavoratore.
Chi lavora com le sue mani e la sua testa... è un artigiano.
Chi lavora com le sue mani, la sua testa e il suo cuore... è un artista.

San Francesco D'Assisi
Francesco Piazza

Sumário

EUROPA
- DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA
- INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA
- ESPECIALIDADE TRADICONAL GARANTIDA

FRANK SMOKE
CHARCUTARIA VIKING
HOLLANDSE NIEUWE HARING
- ROLLMOLPS

PEIXES MARINHOS DE ÁGUAS PROFUNDAS E GELADAS
EMBUTIDOS DE ANIMAIS AQUÁTICOS
AMSTERDÃ
- TERRINA DE CORDEIRO
- BOUDIN DE TRUTA
- RILLETE DE CORDEIRO

OSSENWORST – O EMBUTIDO HOLANDÊS
ESPANHA
JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUILO
- RECEITA DE PATATERA

QUEIJO DE CASAR
EL PATA NEGRA
CLASSIFICAÇÃO DO PRESUNTO ESPANHOL
ROMA
- LA PORCHETTA ROMANA

O AMOR INCESTUOSO DE FEDRA
NORCIA
NORCIARIA JUDAICA
BRANCALEONE DA NORCIA
PROSCIUTTO DI CATÃO
O NORCINO
A MEMORÁVEL ABERTURA DO PRESUNTO DE NORCIA
IL BOCCATONE DE MONTEFALCO
- SALSICCIA DE CINGHIALE DE NORCIA

COMO NÃO SER TURISTA

O MENU DE 30 EUROS DO DARIO
IL CULHONE
BOLONHA
N’DUJA – CAETANO MESSINA
ONDE ESTÁ O PRESUNTO CRU MODENÊS
O TORRESMO PRENSADO ITALIANO
O PUGLIESE
O PREPARO DA CARNE CURADA
O MUSA
A OUTRA COZINHEIRA
PARMA : OS FIGOS DO VICENZO
CULATELLO DE ZIBELLO
PREPARANDO O CULATELLO
COLONATTA
COMO COMER O LARDO
OS CARNI
O PRESUNTO CELTA
COMO FAZER UM LEGITIMO SAN DANIELE
MALENA DE ALESSO
O FAMOSO CHEF ARGENTINO
MOSAICOS, VINHOS E ADEGAS SUBTERRÂNEAS
SALAME FRIULANO
PITINA DE TRAMONTI
FAGANANA
PESTAT
A ESPOSA PROMETIDA, A RAINHA DA LOMBARDIA E TIMACHIDA
AS BRUXAS DE ALTO ADIGE
O GRANDE REI SPECK DE ALTO ADIGE
A DISPUTA DAS DEUSAS
LA BRESAOLA
RECEITA DE SLINZEGHE



Embutidos italianos tradicionais sem aditivos químicos.

EUROPA

Estou no avião indo para Europa, extasiada com a minha longa viagem planejada, revejo os detalhes em minha mente, o coração bate acelerado pensando na hipótese. Acabo de assistir ao filme da banda Queen, o Freddie Mercury canta com paixão, com tesão, nada menos do que a perfeição para ele era aceito. Como viver no tédio entre o intervalo de dois atos? Eu te entendo Freddie.

Algumas pessoas não têm interesse algum, mas nós... Uma vida só é pouco para nós, consumidos pela chama infinita da curiosidade rumo ao desconhecido. Tenho uma grande

tendência ao ostracismo. Acabo de descobrir que cientificamente são necessários dois dias para o cérebro voltar a criar depois do isolamento, dois dias sem distrações, dois dias depois do sexo, dois dias depois de ignorar todo o mundo. É uma decisão, mas também um encargo. O tempo suspenso entre o primeiro e o segundo ato.

A viagem consiste em uma expedição em busca dos DOPs, IGPs, ETGs e quaisquer mais certificações relevantes da charcutaria europeia. Desejo conhecer a fundo como elas são preparadas, descobrir os seus segredos, o que faz os charcuteiros não utilizarem produtos químicos e alcançarem produtos visualmente mais bonitos e impreterivelmente mais saborosos. Além disso, vou compartilhar dicas de viagem, locais legais para ir e falar a verdade sobre o sabor de tudo que eu provar, com muitas receitas tudo explicadinho, com um pouco de humor, ironia e muita charcutaria!

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

DOP identifica um produto originário de um local, região ou país específico, cuja característica ou qualidade é essencialmente ou exclusivamente devida a um específico ambiente geográfico, supervisionada por regulamentos rígidos de produção, além de fatores humanos. É representada pelo selo vermelho e amarelo redondo.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

IGP designa um produto de um local, cuja qualidade, reputação ou outra determinada característica é essencialmente atribuível à sua origem geográfica e a etapa final de feitura ocorre nesta região. Representada pelo selo azul e amarelo redondo.

ESPECIALIDADE TRADICONAL GARANTIDA

ETG destaca os aspectos tradicionais, a forma como o produto é fabricado ou sua composição, sem estar vinculado a uma área geográfica específica. Um produto registrado como ETG é protegido contra falsificação e uso indevido. Representada pelo selo azul e amarelo redondo.

FRANK SMOKE

Já tinha algumas coisas em mente para cozinhar em Amsterdã, portanto o mercado é o primeiro local a ir, a cozinheira que divide o apartamento comigo, olha assustada entre as gôndolas e pergunta:

- Mais charcutaria?

Então respondo com o ar muito natural:

- Sim, mas essa é salsicha crua, completamente diferente das que já comemos. Desculpe Paula, esta é uma expedição gastronômica em torno dos DOPs, IGPs e ETGs europeus.

Caminhando nas ruas notamos algumas lojinhas decoradas com simpáticas pernas suínas em maturação. Embora aqui na Holanda o termômetro marque agradáveis 28°C os holandeses insistem em maturar seus presuntos em temperatura ambiente e eu concordo plenamente com isso. Existe muita beleza nessa habilidade milenar.

Jean Carlo está determinado a me levar aos melhores lugares com charcutaria holandesa, aqui são chamados *“slagerij”*. Temos reserva no Frank Smoke. Esse restaurante é especializado em frutos do mar defumados. O que no primeiro momento parece limitante, posteriormente se abre para uma infinidade de possibilidades e combinações gastronômicas. Sua origem é Viking, um segmento ainda existente desta culinária tão antiga.

CHARCUTARIA VIKING

No século IX, os nórdicos eram grandes conquistadores, suas terras pouco férteis e gélidas foram um grande motivador das invasões. Exímios marinheiros, conquistaram muitas terras costeiras que banhavam o mar Báltico. A Frísia, atual Holanda, foi um presente de Carlos, o Calvo, para o Rei Viking RAGNAR LODBROK, um dos maiores conquistadores da história. Para obter êxito em suas invasões marinhas, Ragnar sabia que era fundamental ter na embarcação tripulantes aptos a processar os pescados de forma eficiente. *Gadus morhua*, um peixe abundante da região, era seco ao ar livre até que perdesse um quarto de seu peso original. Esse é o bacalhau original, feito de forma primitiva e, por incrível que pareça, era feito sem sal seco. Sua conservação era possível, graças a alguns banhos de mar e, posteriormente, à brisa marinha e ao vento constante. Além disso, o clima nórdico sempre foi frio com ventos constantes, o que não favorece a proliferação de bactérias.

HOLLANDSE NIEUWE HARING

A Holanda não foi escolhida à toa para o nosso roteiro. Aqui, onde os Vikings e os Celtas viveram há tantos anos, temos uma grande tradição em charcutaria. A preparação proteica para fins de conservação é muito importante até hoje, tanto que o "arenque salmonado" quando é pescado no início da temporada, tem o nome de *hollandse nieuwe* (holandês novo). Esse momento é tão esperado, que ocorre um leilão beneficente do primeiro barril, dentro de uma grandiosa celebração, somente depois disso é possível comprar o peixe conservado livremente. Seu preparo consiste em uma salmoura ácida, composta de peixes e cebolas.

Entre maio e julho os arenques são pescados e processados pelo "método holandês", para sua conserva e depois de todos os tradicionais processos, ele recebe o selo ETG que caracteriza e protege o produto, extremamente regional. Para se sentir um verdadeiro viking, retire o peixe do vidro pelo rabo, enfie-o inteiro na boca, com suas espinhas e escamas, mastigue e não faça careta!! Um parente próximo do *hollandse nieuwe* é o *rollmolps*, de origem alemã, cujo sabor e o visual são parecidos, exceto pelo fato do *rollmolps* ter um picles no centro. Ambos são peixes muito importantes para suas civilizações, pois ajudaram a alimentar muitos conquistadores no além mar.

Holandeses adoram um peixe doce, que é realmente um sabor diferente, mas eles gostam ainda mais do peixe conservado. Os restaurantes mais incríveis da Holanda sempre servem o peixe meio curado, salgado, doce e ácido, às vezes com um líquido no fundo do prato temperado, sempre remetendo às suas origens gastronômicas. O arenque às vezes também é defumado, a combinação da sua gordura com a defumação o transforma em uma verdadeira iguaria.

ROLLMOLPS

1 kg de filé de arenque
4 cebolas
2 pepinos em conserva
Marinada:
2 colheres de mostarda em grão
700 ml de vinagre branco
250 ml de água
20 gramas de açúcar

4 folha de louro
8 grãos de pimenta
5 bagas de zimbro
2 dentes alho
Modo de fazer:
Mergulhe o arenque em água por 12 horas, retire-o e limpe.
Descasque as cebolas e corte-as em gomos.
Escorra os pepinos e corte-os em pedaços pequenos.
Enrole cada filé em um pedaço de cebola ou pepino, e acomode em um vidro.
Faça a marinada com os temperos, leve ao fogo, quando ferver aguarde 5 minutos. Despeje sobre os peixes ainda quente. Aguarde 10 dias para consumir.

PEIXES MARINHOS DE ÁGUAS PROFUNDAS E GELADAS

Eu já desconfiava desta minha teoria, mas no nosso jantar tinha certeza dela. Peixes que vivem em águas profundas e geladas, são melhores para defumar.

Por que?

Peixes de águas profundas estão menos expostos à poluição, além disso, apresentam um revestimento de gordura mais denso, para suportar as temperaturas gélidas. Essa gordura é responsável pelo sabor, textura e total superioridade desses peixes para defumação. No meu *ranking* de preferências:

Truta (água doce e gelada)
Manjubinha (mar)
Cavala (águas profundas e mar)
Halibut (mar profundo)
Salmão selvagem (água fria)

Mas, sem dúvida, um animal extremamente antigo e versátil, que pode viver na água doce ou salgada, é o *Surilinos*. É o meu preferido, vulgarmente conhecido como enguia, tem uma gordura especial incrivelmente pegajosa, aromática, e é o veículo perfeito para acumular sabores na cura e defumação.

No nosso jantar no Frank apreciamos salmão, halibut, cavala, enguia, mexilhões, lagosta e lagostim, todos lindamente defumados, tudo devidamente acompanhado de alguns copos de Negroni. Para decorar o local, alguns peixes salgados e corados, fixos nas paredes ou suspensos. Minha amiga Paula quase não tocou na comida, então eu lhe disse:

- Por este motivo decidi viajar sozinha, afinal eu consigo comer charcutaria todos os dias sem enjoar!

Um restaurante com uma variedade tão grande de peixes e de charcutaria não possuía nenhuma linguiça ou salsicha de peixe. Será que existe? Será que ficaria gostoso?

EMBUTIDOS DE ANIMAIS AQUÁTICOS

Olhando as típicas SLAGERIJ holandesas, percebo que não há embutidos feitos com peixes, então será que ficaria bom?

Vamos analisar: o peixe possui menos colágeno que a carne bovina ou suína, o que ajuda a desenvolver a liga. Quando um charcuteiro inspirado decide “criar” uma receita, de forma geral, apenas substitui alguns ingredientes, não se preocupando muito com o impacto que isso pode gerar na receita. Pois bem, substituindo carne suína por peixe, sem observar a falta do colágeno, o produto final pode ficar seco e mole. Então, como escolher um peixe para confeccionar uma bela “farce” para embutir?

Fácil... seguindo o mesmo princípio dos corados e defumados peixes gordurosos de

águas profundas (que têm pouco colágeno). Não vá utilizar peixes que comem barro ou que comem coisas podres/lixo, pois isso vai aumentar, de forma geral, a chance de contaminação de sua carne, além de não ser saboroso.

AMSTERDÃ

Hoje é o meu quinto dia em Amsterdã. Já saboreei a charcutaria típica, fui em alguns museus, vi muito salame italiano e desejei profundamente morar no corredor de alguns mercados daqui. Fui em um restaurante especialista em defumação e conheci várias formas de fazer arenque. Então surgiu a dúvida, é possível fazer linguiças marinhas? Bora fazer!

Felizmente tenho uma cozinha de última geração disponível e amigos doidos o suficiente para navegarem nessa aventura comigo.

Decidi fazer:

Boudin blanc de trutas;

Perca do rio Nilo, conservada no vinho;

Musseline de camarão/castanhas;

Rillete de coelho selvagem;

E só para deixar saudades, minha boa e velha terrine de cordeiro

O *boudin* é um tipo muito especial de charcutaria, criado pelo chef Escoffier. A conserva de peixe é um ancestral do atum de lata, que é vendido nos mercados (você já tinha se perguntado como era feito antes de decidirem colocar o peixe na lata?).

Definidas as produções resta mais um desafio: a tripa. E não é qualquer tripa, mas sim uma que não seja suína, a pedido de Jean Carlo. Nessas alturas, ele já está exausto de ligar para tantos holandeses, sem obter uma resposta positiva, se recorda que havia visto linguiças e salames embutidos em locais onde costumamos fazer compras para o restaurante.

Os dias estavam sendo longos, tomamos um vinho, um jantar singelo, fui dormir pensando no meu último dia em Amsterdã, deveria acordar cedo, buscar todas as tripas e iniciar as produções, para conseguir fazer tudo no mesmo dia. Ledo engano...

TERRINA DE CORDEIRO

Ingredientes:

1 kg de porco

1 kg de cordeiro

500 g de gordura suína

Fatias de gordura de cordeiro/redenho

300 g de cebola

200 g de salsão

4-6 cravos

200 g vinho tinto

Sal/pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Temperar a carne em cubos. Enformar com PVC. Assar a 150ºC, no mínimo 2 horas até alcançar 68ºC interno. Amornar, colocar um peso em cima, levar à geladeira e desenformar.

BOUDIN DE TRUTA

Ingredientes:

800 g de truta limpa

100 g de creme de leite

200 g de cebola

200 g de manteiga

15 g de Hondashi

10 g de molho de peixe
5 g de coentro
2 ovos
Noz moscada a gosto
2 fatias de pão sem casca
Fundo de legumes a gosto
Modo de Preparo:
Demolhar o pão no creme de leite, ovos, noz moscada e coentro.

Temperar a carne com *Hondashi* e molho de peixe. Esperar liberar o líquido, por 2 horas no congelador.

Dourar a cebola com manteiga, levar no processador, bater tudo junto e adicionar o fundo de legumes, se necessário. Acertar o sal.

RILLETE DE CORDEIRO

Ingredientes:
1 kg de cordeiro
SPL (sal, pimenta e louro)
1 cenoura
2 cebolas
10 cardamomos
3 alhos
1 kg de gordura de cordeiro
Vinagre balsâmico
Conhaque
2 maçãs verdes
Modo de preparo:

Tempere o cordeiro com SPL e cardamomos, doure em uma panela grande, adicione as cebolas, cenoura e alhos. Cozinhe até soltar do osso, e retire o osso. Limpe a carne, comece a adicionar a gordura.

Glacear com conhaque/vinagre, retirando toda a umidade e, no final, adicione as maçãs verdes e gordura suficiente. Cubra com gordura. E coloque no forno pré aquecido a 300°C.

Eu sabia que o dia ia ser puxado afinal, eram 6 produções.

Precisava? Talvez não, mas quando peço consultoria ou crio algo para alguém, gosto de fazer algo personalizado. Conversando com Jean Carlo entendi a “alma charcuteira” dele, e nada poderia ser mudado, esse seria o meu presente.

Acordamos cedo com o intuito de apenas comprar tripas e iniciar a produção. Adoro como a vida prega peças em nós e, por mais que tudo esteja milimétricamente planejado, ainda assim a vida nos surpreende. Fomos a Lindenhoff, inacreditavelmente recebidos pelo largo sorriso do Niels Van Der Pul. Nossa... como os holandeses são bonitos, eu não consegui deixar de notar!

Devidamente paramentados nos deparamos com um longo corredor, nele havia várias portas de inox não identificadas.

A primeira, possuía uma grande tábua vermelha, onde 3 açougueiros, munidos com cutelos e ganchos arrancavam e desmembravam as carnes. Notei ser uma carne escura, menos marmorizada e mais macia do que o padrão que conhecemos europeu. Então me foi apresentada a raça Gasgonha.

Os Europeus são puristas até nas raças bovinas. Niels então me falou que a raça é

perfeita exatamente do jeito que é e que não são feitos cruzamentos genéticos de aperfeiçoamento. As tentativas de aperfeiçoar esta raça foram completamente infrutíferas.

Um mundo novo se abriu. Neste caso quero fazer um parênteses aqui: antes da gastronomia, dediquei-me aos ramos jurídico e rural. Cresci em uma fazenda e por muitos anos fui pecuarista, trabalhei com aperfeiçoamento genético de campo, produzindo animais de reposição de mercado, ou seja, bezerros bons com mãe nelore, geralmente inseminadas artificialmente, atividade que sempre adorei realizar. Neste meio é quase uma obsessão o melhoramento da conformação da raça. Então a ideia de aceitar uma raça do jeito que ela é com suas qualidades e imperfeições é algo muito interessante.

Caminhamos então até um grande barracão todo automatizado, onde fomos recepcionados por um fazendeiro bronzeado e sorridente. Usava shorts e um chinelo, com uma expressão muito serena, foi nos mostrando e explicando como funcionava o seu maquinário: um distribuidor de comida por esteira elevada, fornecia a quantidade correta de grãos e gramíneas para os animais. Os animais desta raça lembram um pouco a raça que encontramos no Brasil, chamada *Chianina*, são animais de cor cinza, com extremidades escuras, que se espalharam pela Europa com o avanço do Império Romano, embora sua origem seja francesa.

O fazendeiro sorriu e nos explicou:

- Os animais desta fazenda, embora passem grande parte da sua vida em baias, têm uma qualidade de vida muito boa. O nosso barracão é alto, ventilado e fazemos questão de plantar as árvores do lugar de origem deles, para que se sintam em casa também aqui.

Seguimos a visita para o frigorifico. Noto que há um barracão onde guardam os tratores, e acima deles, embrulhos de tecido escondem um pequeno tesouro, a cinco metros do chão. O chão está coberto de feno O que é imprescindível para o *terroir* da peça. O que tem lá dentro? Perguntei.

- São pernas de porco que estão sendo curadas com feno. Disse Niels
- Como assim com feno?
- Quando o Sol bate no feno ele desprende um aroma que impregna todo o ambiente e, consequentemente, as pernas. Quando a chuva molha o feno, ele solta um aroma parecido, mais ferroso do que o anterior, que também impregna na perna. Embora muitos produtores façam pernas curadas desta forma, cada uma é única, pois cada animal e cada feno são diferentes.

Mais um choque de realidade sobre como as coisas sempre foram feitas no velho continente. Minha visita está perto do fim. Mas não antes que eu ganhe uma peça da charcutaria mais representativa de Holanda, *ossenworst*.

OSSENWORST – O EMBUTIDO HOLANDÊS

Ossenworst é uma linguiça feita com carne bovina crua, originária de Amsterdã. Teve origem no século XVII, quando bois foram importados em larga escala da Dinamarca e da Alemanha. É conhecida também como *Amsterdamse Osseworst*, leva cravo, pimenta branca, noz moscada e *macis.* Seu sabor predominante, com certeza, é da pimenta branca. Antigamente essa iguaria era feita com carne curada ou defumada em baixa temperatura atualmente é feita com carne crua e embutida em invólucros plásticos. Pode ser encontrada em qualquer mercado da cidade, em embalagem transparente, com lacres metálicos, extremamente industrial. O açougueiro ao me presentear com esta típica charcutaria regional, me oferece um lindo queijo envelhecido e caviar, me avisa que esta deve ser consumida com uma bebida forte e muita mostarda escura, além de picles, para ajudar na digestão. Caso você vá a Amsterdã e tenha o desejo de degustar esta iguaria, sugiro procurar açougueiros artesanais. A loja onde você irá encontrar este produto chama-se *Slagerij*.

Pouca gente sabe mais o caviar também é uma charcutaria, após a coleta das ovas

elas são levemente salgadas para por fim ter sua preservação garantida.



Queijo e caviar de Lindenhoff com faca de corear.

ESPANHA

Acordei ainda confusa com o fuso horário e rapidamente me vesti, com a intenção de tomar café da manhã. A globalização às vezes limita o café da manhã, geralmente sendo pouco criativo, sem café, suco, pães, frutas, etc. É difícil tomar café da manhã sem pão, pelas viagens no mundo. Felizmente meu hotel oferece *lomo* embuchado e um *jamón* serrano, com leve toque sabor plástico que, com certeza, evidencia a má conservação de frios em

refrigeração. Mas consegue diminuir a ansiedade de comer uma charcutaria, de uma pessoa que acaba de desembarcar na Espanha. Havia também um chouriço muito ruim, acredito que seja pior inclusive do que os que eu já comi no Brasil. Ele era realmente muito rosado, cheio de pedaços de nervos, embutidos em tripa de colágeno com muitos produtos químicos, sendo que muito da carne chegava a ser nojenta e seu sabor era picante e seu aroma um pouco fedorento... Mas era necessário que eu provasse para poder contar para vocês.

Atualmente, na Espanha, existem quatro tipos de presuntos com Denominação de Origem Protegida (DOP): *Guijuelo, Dehesa da Extremadura, Jabugo* e *Los Pedroches*. Existe um tipo de chouriço com fígado, conhecido como *jamón rojo carchilejo,* outro que tem a mesma base, só que é um embutido na tripa grossa bovina, chamado *morcón*.

Em minhas pesquisas encontrei um local em Guijuelo, onde estou hospedada, cujo acesso e transporte me preocuparam um pouco. Mas chegando lá, tive certeza absoluta de estar no lugar correto. Cheguei no sábado e o comércio geral estava fechado, mas mesmo assim decidi sair para dar uma volta a pé. Algumas quadras caminhando e logo fui tomada pelo aroma irresistível, persistente e inconfundível do presunto cru. No caminho, algumas casas de *tapas* e restaurantes alinhavam suas pequenas mesas e cadeiras, nas ruas de paralelepípedos e toldos listrados ajudavam os comensais a suportar um pouco o calor. Mais adiante adentrei na zona residencial, mas o aroma de presunto maturando persistiu. Então reparei que, logo abaixo das casas, havia porões com grades e telas. Eram pequenas janelas (40 a 50 cm), nunca envidraçadas. Abaixei-me para observar o que havia lá e, com a lanterna do celular, iluminei o interior da pequena cripta. Fiquei embevecida ao encontrar aquelas grandes pernas de porcos alinhadas, formando uma sinfonia perfeita de aromas, cada casa com seu *terroir* particular, compondo uma nota de sabor, para o perfume inebriante que havia em toda a cidade.

Guijuello é uma cidade próxima a Salamanca, com pouco mais que 5500 habitantes e comporta o incrível número de 180 produtores de presunto cru registrados. Praticamente 1 produtor para cada 30 habitantes. Isso sem considerar os vários produtores desta iguaria, que a fazem somente para consumo familiar. Mas esta pequena cidade tem uma grande representatividade na charcutaria, possuindo hoje o título de o melhor presunto cru do mundo: *JAMÓN* DE *BELLOTA* 100 % IBÉRICO".

JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUILO

O título foi o que despertou minha curiosidade. Afinal, o que havia de tão especial nesta região? Guijuilo está situada a mais de 1000 m acima do nível do mar, apresentando clima agradável, mas um pouco seco. Esta combinação de fatores, de acordo com os moradores da cidade, oferece a possibilidade de utilizar menor quantidade de sal para a maturação primorosa e natural do presunto, sem que ocorra contaminação.

Em dias quentes, os termômetros alcançam até 36 graus C. Para quem é familiarizado com as técnicas de charcutaria artesanal, é sabido que a temperatura durante a maturação deve permanecer entre 14 e 22°C. O presunto só consegue suportar temperaturas mais elevadas, graças à altitude e aos frequentes ventos.

Confesso a minha tristeza ao observar que atualmente, a maioria dos presuntos crus é manufaturada com animais brancos, criados com ração, o que acarreta em odor tenebroso de milho. A diferença no sabor é substancial.

Claro que os animais "Pata Negra" puros têm seu preço muito maior e os motivos não são poucos:

- os animais devem ser unicamente provenientes da raça de porcos pretos ibéricos

(*Sus scrofa mediterraneus*);

- alimentam-se durante 3 a 4 meses por ano de bellota, ervas e tudo o mais que possam encontrar durante o período de pastejo. A legislação espanhola determina, inclusive, o número de animais permitidos para cada árvore de *sobrero*;
- são abatidos com 24 meses;
- a maturação do presunto deve ser de 24 a 36 meses.

Ao meu ver, a característica mais importante para conferir o sabor diferenciado é a felicidade dos animais. Cada porquinho é um pequeno latifundiário, ocupando 1 a 2 há. Não são separados e passam seus dias *a montanera*, isto é, comendo, bebendo e cruzando, completamente livres nas montanhas, empanturrando-se destas pequenas castanhas. Cada animal consegue ingerir 12 kg de *bellota* por kg de peso, caminhando até 14 km por dia, em busca destas preciosas "gotinhas" gordurosas.

NOTA: Na Espanha ainda há um outro tipo de presunto cru, feito de pernil traseiro desta mesma espécie de porco, salgado e curado de forma natural. Na província de Huelva, na cidade de Jabugo, a maturação é realizada em bodegas mais úmidas, decorrentes da grande incidência de chuvas. O *jaburgo* disputa o título de melhor presunto cru com o de Guijuello, tendo como característica peculiar a formação de bolor. Seus produtores perceberam que não era necessário "brigar" com os fungos, pois estes conferiam ao presunto um sabor só dele.

O *jaburgo* foi retratado pelo escritor Miguel de Cervantes, em sua obra D. Quixote: "Estenderam-se no chão e, fazendo toalha de relva, puseram-lhe em cima, pão, sal, faca, nozes, fatias de queijo, ossos de presunto, que, se não se deixavam trincar, não se eximiam de serem chupados".

Outro grande devoto desta iguaria foi Carlos V, que após muitas conquistas, abdicou do trono espanhol e enclausurou-se no Mosteiro de S. Justo, na Estremadura, consumindo apenas uma porção de *jabugo*, 3 vezes por dia, entre penitências e orações.

CÁRCERES - O acampamento militar preferido dos romanos

Já são 11 da manhã e nem próxima do meu destino estou. Brava com minha agente, não consigo entender porque ela me hospedou em Cárceres, a quase 400 km da fábrica que deveria visitar. Chego quase às três da tarde. Meu pequeno carro, um FIAT 500, parecia que ia desmontar a cada passagem de caminhão. No começo senti um pouco de medo, mas logo comecei a encarar os caminhões de frente, me aproximando levemente deles, para equilibrar os "empurrões", causados pela deslocamento de ar. Estava me divertindo...

- O horário de visitas ao presunto não está mais disponível. Disse a nada simpática atendente.

Agora eles podem descansar, sem correr o risco de serem importunados por turistas atrasadas como eu, pensei.

Então a atendente me pergunta:

- Você realmente gostaria de ver a maturação dos presuntos? Com uma cara nojo e dor de dente, ao mesmo tempo.

Para sua alegria respondo:

- Não!!!! Desejo apenas saber como o *morcón* é feito. Eu já estou completamente informada sobre todas as formas, métodos, legislação e tipologia do bendito presunto espanhol. Mas o *morcón*... Ahaaaaaaaa o *morcón*, esta charcutaria misteriosa, aromática e completamente desconhecida para mim. Com seu aroma terroso, picante, amendoado levemente ácido, era um completo desconhecido para mim. Eu estava apaixonada por ele. E como em qualquer paixão, eu não tinha olhos para nenhum outro presunto cru.

A atendente sorriu, eu sorri. Todos tinham o que desejavam.

Aí, eis que ela resolve andar por um corredor estreito e, sem nenhuma cerimônia, olha para trás, para que eu a siga. Andando rapidamente, com o intuito de que aquela visitação acabasse logo, começou a falar:

- O *morcón* é feito com grandes "troços" de carne, apenas pedaços de primeira escolha, sal, pimenta, páprica, gordura moída, alho e só.

Ela explica, ainda, que é basilar para o *morcón*, que ele "desmonte", quando fatiado, além de fazer parte de suas características (afinal, não há "ligadores"), é algo realmente insuperável.

Embora ela não tenha me contado, senti um leve toque de defumado e, quando indaguei, ela não disse nem que sim nem que não. A grossa fatia de *morcón*, despido de sua capa, feita de bexiga suína, desmontada e remontada novamente, compondo pequenas camadas de sabor amanteigado, terroso, defumado, em minha boca, me levaram a um lugar completamente inédito. Esta fatia valeu os 400 km de viagem.

Agora posso entrar no meu carrinho de brinquedo e voltar ao hotel, com o sentimento de missão cumprida!

Não havia nada mais aguardado na Espanha neste momento, então resolvi fazer um pouco de turismo histórico. Curiosa para saber o sabor do *Negroni* de Cárceres.

O pôr do Sol, sobre as muralhas antigas da praça principal de Cárceres, forneceu o melhor plano de fundo. Remete ao passado com facilidade. Ali naquela praça, há mais de 2000 anos atrás, as pessoas assavam seus pães em um grande forno comunitário, eram julgadas pelos seus crimes e compartilhavam todas as esferas da vida em comum. Nela há uma grande torre para armazenar grãos e sua beleza é inigualável, impossível de ser retratada em fotos.

RECEITA DE *PATATERA*

5 kg de batata

4 kg de barriga suína moída duas vezes
1 kg de copa suína moída duas vezes
200 g de páprica picante
300 g de páprica doce
300 g de sal
200 g de alho fresco moído
500 g de mel

Modo de fazer:

Moa todas as carnes geladas, bata no liquidificador o mel com o alho e os outros temperos, coloque sobre as carnes. Quando estiver homogêneo, você pode optar por colocar em tripas ou em pequenos vidros de patê. Caso deseje colocar em tripas, escolha as bovinas grossas e deixe secando por dois meses em local seco e arejado (não deve pingar), esta receita é feita desta mesma forma desde 1935.

Sento-me nas escadarias da comuna, quero guardar o momento como uma foto nas minhas lembranças, com um belo "queijo de Casar" DOP e um pequeno pote de *patatera* Ibérica, uma espécie de charcutaria *in vitro.*

Observo a vida passar, sem pressa, enquanto escrevo estas palavras. O patê (como na *patatera*) é algo que realmente faz parte da charcutaria espanhola antiga. A ideia não era ensacar somente proteína, mas sim juntar todos os produtos agrários locais, que formavam a identidade gastronômica do local, em uma tripa. A *patatera* ibérica é uma espécie de patê, composto de gordura de porco ibérico, páprica, batata e mel. Estes ingredientes não são de escolha aleatória, mas sim produtos regionais, escolhidos para compor o embutido a ser consumido no inverno.

QUEIJO DE CASAR

As Denominações de Origem Protegida *Torta del Casar, Queso de La Serena* e *Queso de los Ibores* formam a rede principal da nova Rota do Queijo da Extremadura.

O queijo de Casar é algo particular, com aquele aroma dos cantos mais sombrios da sua imaginação. Passa por um estágio de cura, que o deixa cremoso, graças a uma planta chamada "Cardo Mariano".

Em 1273, o Conselho Honrado de Mestra confere à aldeia de Casar o privilégio do gado pastar livremente, dada a importância do queijo na região. É difícil abrir sua embalagem. O cuidado é direcionado para não romper a casca e perder o conteúdo cremoso de seu interior. O pequeno queijo precisa de apenas duas mordidas para ser devorado inteiro. No entanto, não tendo talheres, a possibilidade de estourá-lo em minha boca o torna interessante. Coloco gulosamente na boca, olho para os lados e mordo. Mal consigo mastigar. A casca ocre é firme e seu interior, amanteigado e denso, explode em minha boca, meu pequeno deleite particular. O patê de batata não impressiona, talvez tenha muita gordura. Achei um pouco perturbadora a ideia do embutido ser doce, pois há em sua composição mel. Mas isso é apenas a opinião turística de alguém que não cresceu lá.

Zurrapa. Uma pequena observação para falar dela. Banha de porco ibérico derretida, salgada, bem branquinha, para você passar no pão. Seu aroma é herbal, interessante, pois não apresenta nenhuma erva. Pode ser branca e pura, com páprica, com carne, com fígado ou, ainda, com um vinho ordinário de mal sabor, ou café mal feito.

EL PATA NEGRA

Os embutidos de porco ibérico são feitos de forma completamente diversa da

charcutaria de mercado, são sempre carne e gordura em grandes pedaços (no Brasil é normal usar “enchedores” como proteína de soja). Os produtores desejam ressaltar o sabor da carne e não a mascarar, adicionando uma base de temperos comum a toda a Espanha, geralmente sal, pimenta, páprica e alho. Cada ingrediente tem sua função. O sal ajuda a desidratar, a pimenta ajuda a conservar e confere sabor, o alho é bactericida e a páprica, além de conservante, dá o tom da charcutaria espanhola. Mas não qualquer páprica, e sim aquela que vem na latinha, pura, de alta qualidade, até seu aroma é diferente.

O presunto cru espanhol também tem seus diferenciais. A legislação espanhola tem todo um rito para a feitura dele. É completamente vetada a utilização de produtos químicos, que modificam a estrutura da carne e sua coloração, seu sabor pronunciado e agressivo dispensa qualquer tipo de saborizante. Mas inicialmente vamos entender a nomenclatura:

CLASSIFICAÇÃO DO PRESUNTO ESPANHOL

JAMÓN SERRANO: Este presunto é feito com porco branco, de origem Celta ou Americana (Landrace, Large White ou Durok). São criados de forma intensiva, alimentados com ração e cereais. Surgiu para atender a demanda crescente de consumo do *jamón* e representa cerca de 90% da produção espanhola. Sua maturação dura de 8 a 18 meses.

JAMÓN IBÉRICO: O presunto Ibérico é conhecido também como “Pata Negra”, por um motivo óbvio. Os animais desta raça são completamente negros, inclusive sua mucosas e cascos, o que facilita o reconhecimento do produto. Pode apresentar vários graus de pureza, que comentaremos a seguir.

JAMÓN IBÉRICO DE *BELLOTA* 100%: proveniente de animais 100 % ibéricos, alimentados *a montanera* por 3 a 4 meses. As *dehesas,* compostas pelas árvores de *sobrero*, cogumelos e frutos silvestres, em especial as *bellotas* (que conferem um sabor amendoado à carne). Este é um ecossistema exclusivo que, juntamente com as características da raça, resultam em um produto ímpar. São abatidos com 24 meses e os presuntos são curados por 24 a 36 meses, somente com sal marinho. Apresenta uma etiqueta de cor negra, para diferenciá-lo dos demais.

JAMÓN IBÉRICO DE *BELLOTA* 75%: É proveniente de um animal 75 % Ibérico, com criação, abate e maturação são iguais ao 100 %. Têm etiqueta vermelha.

JAMÓN IBÉRICO DE *BELLOTA* 50%: Os animais têm 50 % de sangue Ibérico e os presuntos devem ter etiqueta vermelha.

JAMÓN CEBO DE CAMPO IBÉRICO: Pode ser feito com animais 50 %, 75 % ou 100 %. São criados soltos, mas não têm acesso às *bellotas*. A maturação se dá de 20 a 26 meses. Sua etiqueta é de cor verde.

JAMÓN CEBO IBÉRICO: Os animais ainda são provenientes da raça Ibérica, no entanto, são alimentados com ração e cereais e não desfrutam do pastejo ao ar livre. O tempo de maturação é de 10 a 15 meses. Sua etiqueta é branca.

JAMÓN RESERVA ESPECIAL: Este presunto não é regulamentado pela legislação Espanhola, porém, como na vinicultura, onde o vinho “reserva” é a máxima expressão do vinho para o enólogo, o *jamón* reserva é a máxima expressão do charcuteiro espanhol. Ele separa suas melhores peças e oferece a elas uma maturação de 28 a 36 meses, podendo ultrapassar este período. A peça submetida a condições ideais de umidade e temperatura, não rancifica, apenas apurando seu sabor e intensificando sua coloração. Sua gordura transforma-se em uma delicada manteiga, amarelada, aromática e macia. Completamente sublime.


Variedade de presuntos crus, da esquerda para a direita; Jamon ibérico 100% bellota, Presunto Parma e San Daniele. Jamoneira Friulana e Cala de osso de cavalo espanhola.

ROMA

Roma, antigamente, deveria ser só um local de passagem, uma pequena central de hospedagem. Em seu entorno, cidades próximas ainda guardam charcutarias tradicionais, pequenos tesouros, como: *Porchetta, Coppiette* Romana, linguiça *luganega*, *jamón* dos *bosses*, *prosciutto di Carpegna*, todos com Denominação de Origem Protegida (DOP).

Quando cheguei em Roma, me ocorreu o primeiro dilema: ir para um apartamento, ou ficar em hotel próximo ao aeroporto.

Meu vôo estava atrasado. A anfitriã contou sua primeira mentira, ao alegar morar

longe do apartamento, solicitando, uma taxa extra, que correspondia a quase uma diária, para me receber após as 10 h. Fez a “gentileza” de me oferecer carona, cobrando mais que o dobro do que cobraria qualquer taxista do aeroporto. A partir daí comecei a entender o espírito da coisa: seriam dias espartanos. Um pouco enjoada da comida cara e pouco temperada do último hotel espanhol, fiquei feliz em ver um fogão no pequeno apartamento romano. Por fim, já instalada, coloco uma roupa fresca (já não havia mais roupas limpas em minha mala). Estava com intenção de passar estes dias de forma mais doméstica, aí percebo que não há ventilador, nem ar condicionado... Fazia uma das noites mais quentes do ano de 2019, em Roma. Por sorte, tinha para me acompanhar um vinho branco Chardonnay bem geladinho. Abro as janelas, sirvo-me de uma taça e, ao som de Carmen de Bizet, começo a montar minha tábua de charcutaria, caderninho do lado, para as anotações. Não me falta nada. Eis que ouço uma chave na porta e esta se abre:

- Boa noite. Disse a senhora que entrou.

Ainda confusa, com aquela aparição noturna, tentei bloquear a porta de passagem para a cozinha. Tudo que eu não queria era uma interrupção durante a análise das minha queridas charcutarias romanas. Mas aquela criaturinha, de 1,5 m, que aparentava ter mais ou menos 40 anos, foi adentrando a cozinha com aquela sua crina desgrenhada. Usava roupas talvez indianas, aparentando uma nova rica praticante de Yoga. Ostentava um bronzeado dourado, bem escuro em sua pele enrugada.

- Eu sou a proprietária do apartamento e vim lhe passar as regras.

Estas já estavam escritas em cima da mesa, junto com a maldita taxa de turismo, que me obrigava a sempre ter euros, em espécie, na carteira. Não queria conversa, ainda mais em italiano. Estava exausta e tinha planos que não incluíam companhia. Mas a tal criaturinha foi se servindo de uma taça do meu vinho e em uma breve pausa, subiu os olhos, buscando meu consentimento. Eu estava muito muito constrangida para expressar qualquer negativa... Em um só movimento ela estava ali sentada, no meio da minúscula cozinha, interrompendo qualquer fluxo de passagem e tagarelando sem parar. Perguntando:

- Onde está seu marido? O que veio fazer aqui? Quanto tempo vai ficar? Você tem irmãs? Não tem medo de viajar sozinha?

Com uma sombra negra nos olhos, na tentativa de me desvencilhar dela, a confrontei

- *La mia gente e morta*!

Ela me olhou com olhos arregalados, se calando, por um instante. Fiquei feliz com o resultado e complementei:

- *Tuti! Tuti la gente*!

Ledo engano, ela retoma o fôlego e continua.

- Sigo o nobre caminho do Óctuplo, Nirvana, Austeridade, Abstinência... Blá, blá, blá.

Ela falava comendo, bebendo e rindo. Não seria possível haver mais contradições naquela pessoa. Então percebi que a melhor forma de reagir, seria somente sorrir, acenar e fingir que não estava entendendo nada do que ela dizia. Encenei alguns bocejos, para que ela notasse meu cansaço imaginando que a criatura de luz divina se tocaria e, enfim, eu teria paz.

Finalmente ela se foi. Eu poderia descansar, mas sua voz ainda estava na minha cabeça. Seria uma noite quente e ruidosa...

No outro dia acordei cedo. Com energias renovadas, caminhei no bairro de *Fidene*. Pequenos prédios de 3 andares, ruas de paralelepípedo, senhores usando boina, árabes vendendo frutas nas calçadas. Eu precisava de mais vinho. Hoje seria o dia de lavar minha roupas, organizar os próximos passos da viagem e comer um bife sangrento de pelo menos meio quilo, regado a um belo vinho italiano. Uma garrafa por dia...

Retornando à casa, algo está diferente. A criaturinha budista retirou o *modem* do apartamento. Tento ligar o fogão e ele não acende. Em cima da mesa há um bilhete que diz:

O bairro todo está sem gás. Os inspetores estão procurando um vazamento. Não haverá gás até o final da semana. Você poderá sair para comer fora. Temos excelentes restaurantes aqui perto, podendo escolher nestes 3 ou 4 catálogos...

Minhas suspeitas com aquela budista de araque estavam confirmadas. Ela era daquele tipo sovina, que além de intrometida e curiosa, desejava controlar tudo e lucrar ao máximo nas costas de turistas desavisados.

Lidei com gente assim minha vida toda. Comprar e vendes bois, na minha fazenda, foi uma grande escola. Uma vez identificado o caráter, já sabia como agir.

Ela dizia ter uma "sala de meditação" no apartamento, onde ela se comunicava com Buda. Mas, na verdade era apenas uma desculpa para ficar entrando e saindo do apartamento, bisbilhotando as vidas dos hóspedes.

Fui na venda do primeiro andar. Separei um pouco de amaciante, detergente e sabão líquido, uma frigideira e uma tábua. Um rolo de papel higiênico também foi providencial. Na verdade, duas ou três palavras foram suficientes para descobrir que o gás não tinha sido cortado no bairro todo. Comprei um isqueiro e religuei o gás. Nada muito difícil para uma garota do campo.

Naquela noite coloquei uma cadeira na varanda e calmamente jantei, a luz de uma bela Lua cheia, iluminando os paralelepípedos da cidade.

A situação estava insuportável para a budista. Afinal, ela estava extremamente curiosa para saber o que tanto eu fazia no apartamento. Em uma tarde, como uma raposa sorrateira, ela entrou. Olhou horrorizada para mim, que estava cozinhando cogumelos. Daí ela fala:

- Os técnicos falaram que não se pode ligar o gás. É muito perigoso. Você pode explodir o prédio.

Rapidamente, com a estratégia de guerra definida, abracei-a, de lado e fui conduzindo-a para a porta, explicando:

- Não se preocupe. Os técnicos vieram aqui e analisaram cada centímetro do apartamento. Falaram que o vazamento não está aqui e religaram o gás. Sem custo algum!

Não é incrível?

Com um leve empurrão, ela já estava do lado de fora da porta, com ares de cachorro molhado. Eu falo:

- Obrigada por se preocupar tanto comigo. Agora preciso trabalhar sem ser interrompida.

E fechei a porta. Nunca me esqueço do seu olhar perdido, de quem não podia acreditar que eu tinha usado a própria mentira que era tinha me contado, para religar o gás, e deu certo... Nesta noite, junto a um belo *Boccatone Rosso,* ri muito.

Iniciei meu protocolo de defesa. Uma vez declarada a guerra, era necessária a retaliação. Sabia que o *modem* era só o início. Um sofá na porta e a chave meia volta foram suficientes para que, enfim, eu pudesse cozinhar meu bife.

Roma não é para todos. O trânsito é caótico e os motociclistas que pilotam as vespas têm a língua muito afiada. Sempre trafegando em lugares improváveis e xingando quem se opõe a isto. Um perigo instantâneo. As vezes que fui aos "alimentares" da vida, tinha que ficar esperta para comprar os mantimentos necessários. Os árabes, com seus sorrisos dourados, eram habilidosos em trocar o vinho que eu havia escolhido, por um mais caro. O pedaço de queijo, por um maior. E, se você percebesse e questionasse, a resposta estava pronta... "ele queria o melhor para o cliente". Já estava vacinada, graças à minha anfitriã. Agora só queria mesmo pensar no sabor incrível que deveria ter a bendita *porchetta* de Ariccia.

LA PORCHETTA ROMANA

Depois de todos esses percalços, motivada para comer a melhor *porchetta* do mundo, acordei cedo. Estamos em *ferragosto*, um feriado tipicamente italiano, que ocorre em agosto, quando o país praticamente para. Nem os guichês de trem possuem funcionários. Nunca vá para a Itália em agosto. Mas eu não sabia desse detalhe e fui... Jamais poderia estimar os danos deste feriado na minha viagem.

A rota envolvia 2 trens, até Ariccia. A viagem era de aproximadamente 40 minutos, não havia dificuldades maiores, mas era *ferreagosto* e recentemente um terremoto danificou algumas estradas e trilhos de trem. Quando cheguei na estação de Fidene, os guichês estavam fechados, não fazia a menor ideia de como apanhar o próximo trem e para onde ele iria, então lancei mão do meu italiano simplório para tentar descobrir. Foram necessários 4 trens para chegar em Albano, inclusive um errado, orientado por um morador. Da estação de Fidene para Champino, de Champino para Viletta. Em Viletta descubro que não há trens para Albano, a cidade mais próxima de Ariccia. Então embarco em um ônibus, que está aleatoriamente localizado em uma esquina, o terminal improvisado aparentemente é de conhecimento de toda a população, exceto dos turistas. Embarco no ônibus para Albano, e respiro aliviada, agora muito mais próxima do destino, a pequena viagem em linha reta de minutos, já toma mais de 4 horas do meu dia.

Desembarcando em Albano, não há ônibus, taxi ou trem para chegar em Ariccia, determinada a comer minha amada *porchetta*, vou caminhando este último trecho. Chego em Ariccia a tempo de apreciar o pôr do sol. Ao final da ponte que dá acesso à cidade, uma linda fonte me espera. Ao seu lado 3 ou 4 construções romanas, que incluem a igreja, o palácio da justiça e alguns pequenos predinhos, ao entorno da praça, um bar, uma doceria e duas "porchettarias".

Animadíssima para, enfim, comer esse grande ícone da charcutaria, entro da primeira loja. Em suas paredes, via-se cartazes velhos, informando que lá havia, sanduiches, queijos, presunto de Montagna, *coppiette, porchetta* e *tartufo*. Eu quero tudo!! Mas o vendedor se comporta com muita pressa, perguntei se estava fechando, e ele confirmou com a cabeça, então pedi somente a *porchetta*, que ele serviu a contragosto sem o pão (*panini*). Tive que implorar por um pequeno pedaço de pele. Então, com a mesma mão que ele havia coçado a cabeça, dado o troco e trocado algumas peças de lugar, serviu porcamente a *porchetta* em um potinho. Cobrou mais caro do que dizia na plaquinha. Não questionei, apenas queria sair dali. Mas tarde percebi, que faltava ainda pelo menos três horas para encerrar o expediente, o tratamento era o natural daquele homem.

Na esperança de poder comparar vou até a loja ao lado, e nesta sim sou atendida com um caloroso sorriso e uma saudação italiana:

- *Ciao!! Come stai*?

Compro metade da loja e mais um pedaço de *porchetta*. Está em uma espécie de aquário, repousa sobre um tampo de mármore, com pelo menos um metro de comprimento:

- Que bela *porchetta* o senhor tem aqui!! Foi o Sr. Que fez?

Sempre que quiser alguma informação sobre comida na Itália, elogie o prato...

- Sim!! Fui eu. – Disse o simpático atendente, com seus 60 ou 70 anos, cabelo branco fininho e bochechas rosadas, dentro de seu jaleco branco.

- A *porchetta* do Sr. é melhor que a do vizinho?

Quando quiser a receita, acenda uma rivalidade.

- Claro que sim! Muito melhor! E rotaciona seu dedo contra a bochecha rosada, um típico gesto italiano para demostrar que algo é muito bom.

- Como o Sr. a fez?

- Você deve usar uma porca marrom, nunca use um macho, abra sua barriga e retire

suas entranhas, desosse toda a carne delicadamente, não fure o couro. Corte as patas fora e mantenha a cabeça com osso.

Então ele me analisa de rabo de olho, para ver se eu realmente estava interessada.

- Por favor, senhor, continue.

A primeira fase do tempero deve ser feita somente com sal grosso natural, espalhado a lanço pela carne. Ele faz movimento de zig-zag, demonstrando como deve ser feito. É exatamente assim que os italianos explicam suas receitas, sem especificar as quantidades. Ele faz movimentos amplos, como é costume italiano, e passa a ideia da intensidade e da importância desta fase. E diz:

- Em um segundo momento, a carne é aromatizada com muita pimenta preta, moída na hora, alho, alecrim e flores de erva doce selvagem. O *porchettero* deve esfregar o tempero por toda a peça.

Eu pergunto:

- Por quanto tempo?

- 10 horas e nada mais!

Então é possível assar a *porchetta* e chegar a este produto. Mas não vou perguntar os detalhes do assado dela, afinal ele já me contou muita coisa.

A *porchetta* tem vários processos, vou tentar separá-los para vocês, para que fique muito fácil fazê-la em casa:

LA LEGATURA: É uma fase muito importante, pois ela dá forma e firmeza para a carne. Esta deve ser feita com a ajuda de um *palo* (um pedaço de madeira grosso e circular), para enrolar a carne nesta madeira e depois a amarrando com uma corda fina (nunca utilize barbante sintético ou colorido).

LA COTTURA: Nesta fase você pode criar um produto sublime ou de baixa qualidade. Depende apenas de sua dedicação e paciência. A carne deve ser assada lentamente, mas mantendo a temperatura e virando sempre. Quando o fizer, faça longe do fogo, pois a gordura pode produzir labaredas. Este cozimento pode durar de 4 a 12 horas, dependendo do tamanho do animal, espessura da pele, idade e quantidade de gordura.

A tradição da *porchetaria* é transmitida de pai para filho e o segredo, o pequeno detalhe, que diferencia uma *porcheta* de outra é guardada a sete chaves. Os *porcheteros* têm uma espécie de código sagrado, onde eles não revelam todos os detalhes de sua receita, nem as de outros *porcheteros*. Famílias inteiras vivem disso, em Ariccia. O consórcio DOP da *porcheta* determina apenas os ingredientes já citados. Mas não impede que o artista incorpore outros ingredientes a ela. Existem alguns parâmetros a serem respeitados: a erva doce é sempre selvagem e em formato de flor, fresca (tem sabores que remetem ao verão); a pimenta do reino, profundamente negra, deve ser moída ou picada na hora; o sal marinho tem que ser puro e preferencialmente moído na hora. Em dias mais quentes, é habitual a utilização de alecrim, em quantidades muito maiores que você possa imaginar.

Na *porchetta* nunca se deve adicionar ingredientes úmidos. O alho tem seu lugar neste preparo, graças às suas propriedades bactericidas, que auxiliam na conservação. Isto permite que estas iguarias que estão a 412 m acima do nível do mar, suportem temperatura de 28ºC, por até uma semana. Esta não deve ser refrigerada, nem guardada em pote ou abafada, pois isto destruiria completamente a crocância de sua pele. O que permite tão longa conservação é justamente a escolha e a grande quantidade de especiarias adicionadas a ela.

Uma dica... Fique de olho quando o *porchetero* estiver servindo o seu pedaço. Se não ver em seu sanduiche a deliciosa pele crocante, peça: *la cotenna crocante*!

O AMOR INCESTUOSO DE FEDRA

Munida de meus pequenos potinhos de *porcheta*, sento na praça principal. O bar tem o mesmo nome da doceria e de uma das *porchetarias*. Ariccia é uma cidade tradicional. Com uma cerveja na mão, observo a belíssima Igreja central, construída por Berini, numa imponente obra arquitetônica, mas que não agradou ao papa Alexandre VII, que não a considerou funcional para a liturgia.

Não se sabe ao certo quando Ariccia foi fundada, nem seus nomes anteriores. Mas ela seguramente existia antes de Roma. Diz a lenda que Hipólito, vítima do amor incestuoso de sua madrasta, Fedra, foge de Atenas para escapar da ira de seu pai, Teseu. A deusa Artêmis, que lhe nutria simpatia, o guia até a floresta Aricciana, onde Hipólito fundou a cidade. Os primeiros relatos desta região ocorrem em 2652 anos AC. Mais tarde, em 506 AC, houve uma grande batalha, quando os etruscos invadiram Ariccia. Muitos romanos consideravam-se etruscos. Lars Hermínio (nome tipicamente etrusco), foi cônsul em 448 AC. As cidades-estados etruscas eram autônomas, isto é, independentes. E foi justamente a falta de unidade a causa de sua decadência: as cidades do norte foram conquistadas pelos Celtas; as do sul foram conquistadas pelos colonos da Magna Grécia e pelos Samnitas, enquanto as centrais caíram sob o domínio de uma nova civilização que estava começando a afirmar-se no Lácio: os Romanos (derrotaram os etruscos na batalha de Ariccia, em 506 AC).

NORCIA

O transporte escolhido para chegar em Norcia foi o carro, mas a locadora de Roma exigia a carteira internacional de habilitação. A Itália é uma dos cinco regiões no mundo que pede este documento, junto com África, Austrália, Nova Zelândia e o Oriente Médio. Então, inicio minha nova odisseia dentro de um táxi, do hotel até a estação de trem, o taxista muito curioso, com seu semblante duro, barba por fazer serrada e boina, pergunta:

- Hoje está um dia muito quente para andar de trem, certo?

Enquanto ajeita o retrovisor para que possa acompanhar cada reação do meu rosto.

- Sim! Mas estou animada para sair de Roma.

Sua testa rapidamente forma um grande drapeado de rugas, como um bom romano, com ares de "Bruttus" se inflama e, entre buzinas e cortes de vespa (posso sentir o deslocamento lateral do veículo), me joga de um ladro para o outro, uma chacoalhada de braço seguido de um *cazzo*, para alguém que pilota uma vespa rapidamente. Em seguida, desfaz todo o semblante anterior e parece novamente calmo.

- Para onde vai a bela moça brasileira, que é tão melhor que Roma?

Com toda a tranquilidade e certeza do mundo respondo:

- Norcia.

O homem desencadeia a rir, naquele momento percebi que ele sabia de algo que eu não tinha a menor ideia.

- *La prudenza lá lasciato lá testa*? (A prudência abandonou sua cabeça)

- Porque meu gentil senhor? – Tentando disfarçar o nervosismo.

- Houve um terremoto esta noite em Norcia! Você não soube? Provavelmente não vão nem permitir sua entrada na cidade, deve estar toda em escombros.

Ele não precisou falar, mas certamente para ele Roma era um lugar muito melhor.

Era dia 02 de setembro de 2019, eu não sabia de absolutamente nada, fiquei petrificada, o que fez o motorista de taxi parar de tirar sarro de mim, contando vantagem sobre Roma, mas ainda sim continua:

- Você deveria desistir de ir para lá, brasileiros não são acostumados com terremotos, eu conheço um restaurante aqui perto, se quiser podemos parar e tomar um vinho...

Nada neste mundo me estimula mais que uma pessoa duvidando de algo que estou para realizar. Senti minhas forças renovadas, agora era questão de honra chegar a Norcia, afinal, não poderia ser mais difícil que Ariccia!

- O Senhor pode ir mais rápido por favor!

Agora em tom de desafio, sinto que devo me preparar para qualquer situação, baixei um aplicativo medidor de terremotos e tremores e iniciei um pequeno estudo sobre as atitudes a serem tomadas, estatísticas e áreas mais seguras da cidade. Como era de se esperar quanto mais eu pesquisava, mais assustada ficava com a situação, então ouvir música pareceu ser mais tranquilizador.

O último ônibus me deixa no portal romano da cidade, um belíssimo monumento, agora todo fragmentado e rasgado pelos suportes, andaimes e tábuas de madeira, que o sustentam após o terremoto. Por um instante olho o portal paralisada, e no instante seguinte escuto o ônibus partindo. Não há mais volta, o caminho deve ser seguido sempre em frente.

Norcia é uma cidade pequena, notoriamente não foi feita para veículos, há uma fileira deles do lado de fora dos muros da cidade. As ruas tortas formam um emaranhado de caminhos, que se acabam em pequenas casas terracota, amarela ou bege. Algumas com flores e ervas, nas grandes soleiras, as construções com pedras complementam o visual. Os poucos carros que têm permissão para entrar na cidade dividem as estreitas calçadas com os andaimes empoeirados.

Ivana me espera, não conheço pessoalmente, mas imagino ser ela, quando avisto uma

simpática senhora sorrindo para mim após o portal. Ela fala português, aprendeu na temporada que passou nas Ilhas Canárias quando viveu um tórrido romance com um negro de ébano como ela mesma costuma falar. Ela me conduz até um pequeno prédio onde vive. São três andares: no primeiro ela mora, no segundo, uma familiar sua, e no terceiro que era de sua avó, que construiu todo prédio, hoje está para locação.

Durante nosso pequeno passeio questiono sobre os terremotos, a solidez da casa, sobre as condições atuais do portal, afinal o terremoto havia ocorrido naquela noite eu estava confusa. Ivana ri:

- Minha jovem, o terremoto que devastou a cidade ocorreu no ano de 2016, Norcia possuía 9 igrejas todas elas foram atingidas pela fúria do terremoto, perdemos muitas construções antigas, monumentos, casas, lojas e ruas, mas felizmente não houve mortes. O portal está naquelas condições há muito tempo e nossa cidade não tem dinheiro para consertá-lo, todos nós ficamos de coração partido ao olhar os estragos causados por essa terrível catástrofe.

O terremoto atingiu a magnitude de 6.6, e pode ser sentido de Bolzano até fronteira da Áustria, chegando até Puglia. A basílica de São Bento, que foi construída onde o santo nasceu, foi parcialmente destruída também (um dos maiores motivos hoje de visitas a cidade).

- Mas e a sua casa, ela caiu também? Perguntei.

- Não querida, minha casa nunca foi atingida por nenhum tremor, fique tranquila.

Ela fala isso destrancando a porta do meu pequeno apartamento apontando para as paredes do local:

- Olhe! Procure rachadura se quiser, mas não irá encontrar nenhuma.

As paredes tinham pelo menos 1 m de espessura a casa parecia ser realmente muito sólida os argumentos dela foram extremamente válidos para mim e isso realmente foi tranquilizador.

- O tremor que ocorreu ontem à noite não derrubou nada na cidade os danos que você vê foram ocasionados por outros tremores portanto não há motivos para se preocupar.

Muitas vezes os tremores ocorrem de forma sequenciada, em escalas parecidas, por este motivo, estava inicialmente preocupada. Depois de constatar a solidez da casa, até considerei ser extremamente interessante sentir um leve tremor ali (risos).

Com a minha confiança restabelecida, coloquei os tênis de corrida e fui conhecer um pouco mais da cidade. Parecia um cenário cinematográfico: por um lado a cidade estava bonita, com suas belas construções antigas, monumentos de pedra e flores, por outro havia estrutura de andaime sacos de areia, pedras quebradas e destroços aparentes.

Não é preciso morar no Norte, ou mesmo ser italiano para perceber a situação horrível da cidade.

Eu realmente gostaria de poder ajudar. Conversando com alguns moradores, a cidade parece estar sendo bastante negligenciada pelo governo, apresentando construções históricas completamente devastadas.

Norcia tem sua origem alguns anos antes de Cristo. A Igreja Central foi construída no século XII. Por volta de 1.800, começou a ser conhecida pelos seus criadores de porcos, conhecidos por NORCINOS, reconhecidos de forma diferente de quem nasce na cidade, os NORSINOS.

NORCIARIA JUDAICA

Após a destruição total de Jerusalém no ano de 70 DC, Norcia foi o destino de muitos escravos judeus. A proibição religiosa de comer porcos, proporcionou uma situação impar na história da humanidade. Todos os judeus eram obrigados a criar carnear e

charcutear os porcos, o que posteriormente acabou virando uma grande especialidade da cidade: a NORCIARIA. A cidade fazia parte da Rota do Sal, o que facilitou a criação, a perfeição e aperfeiçoamento de vários tipos de charcutaria locais, combinadas com a altitude de mais de 600 metros acima do nível do mar (já percebeu que altitude influencia na qualidade da charcutaria?), ambiente perfeito para criação das maiores joias comestíveis conhecidas pela humanidade.

Os *norcinos* não eram apenas homens que manipulavam habilmente a carne de porco após o abate. Eles eram requisitados para retirada de tumores, castração de animais e outras pequenas cirurgias. Posteriormente suas habilidades foram utilizadas inclusive em pessoas, para retirada de abscessos, tumores e castração de meninos visando manter sua carreira lírica, os *castrati* (a castração garantia a voz angelical por toda a vida).

Os norcinos foram consagrados por suas mãos e lâminas hábeis. Eram valiosos, requisitados em várias cidades, andavam entre regiões, abatendo e charcuteando porcos, para seus senhores, e depois dividindo *alla romana*, ou seja, em partes iguais a produção.

BRANCALEONE DA NORCIA

Minha primeira parada foi na salumeria Brancaleone da Norcia. Descobri ser um personagem fictício, de um filme muito famoso na Itália. No filme Brancaleone é um comandante desastrado e fanfarrão, mas que tem sorte, no final tudo dar certo pra ele, acredito que represente bem o espírito italiano, com seu otimismo e brincadeiras.

O dialeto falado aqui é um pouco diferente, com seus "acentos" entonados, dão a impressão que o morador está contando ou brigando com você eles falam rapidamente com muitos jargões locais. Então é bom afiar os ouvidos.

Entrando na loja, com piso de madeira e cheiro de história, havia uma parede de pedra, e cada pedaço do local era perfeitamente usado, com alguns ganchos no teto, vários tipos de embutidos atrás do balcão, prateleiras e com as charcutarias expostas, cortadas, não havia moscas ou outros insetos nem qualquer tipo de proteção.

Do lado esquerdo dessas prateleiras havia uma grande cachoeira de contas rosadas do tamanho de pequenos tomatinhos iam do teto até quase o chão, chamadas de "gotinhas de salame". À direita, um pequeno expositor, como os de roupas íntimas, com ganchos compridos, apresentavam 4 a 5 peças de charcutaria cada, com 20 a 30 tipos diferentes.

Um embutido de formato diferente, com mais ou menos 15 centímetros me chamou a atenção, então pergunto:

- Que belo embutido este em formato de gota! Qual é o nome?

O atendente responde:

- Não é uma gota! E sim um *cuglione* chama-se *cuglione de mulo*!!

Pelo formato da peça e a risadinha do homem deduzi ser um "bago". Os muares, devido ao terreno irregular da região, têm ajudado, há muitas gerações, os moradores da cidade, sendo animais preciosos para eles. Embora em algumas localidades na Itália seja normal o consumo de carne de cavalo, esse embutido nunca foi feito com essa matéria-prima, mas sim, com carne de porco magra. A gordura extra acrescentada nessa peça advém de grandes pedaços suculentos de *lardo,* amarrado com uma corda em 4 partes e curado por seis meses.

Outro embutido, envolvido com uma rede bem apertada em formato oval, lembra favos de mel, chama-se *granada de Brancaleone*. Havia um salame de cervo e fígado... Os aromas eram incríveis, mas o meu preferido, sem dúvida, foi o *Coralina*, com muita pimenta do reino e um grande pedaço de lardo no centro. A pimenta preta junto com a gordura de qualidade, durante a maturação se transforma em pura magia e o *Coralina* é o verdadeiro retrato disso.

E bem no meio do salão, em uma gigantesca coluna de presuntos crus de Norcia, de porcos italianos (landrace, belga, pietran, duroc e spotted), alimentados livremente, abatidos e charcuteados dentro dos muros da cidade, somente com o sal mais puro da Itália, pimenta, alho, banha e farinha de arroz.

PROSCIUTTO DI CATÃO

Catão foi um Cônsul Romano que viveu em 230 AC. É considerado o primeiro escritor italiano, tendo escrito o mais antigo registro em prosa da agricultura arcaica, elogiava a vida rústica do campo em contrapartida do luxo e as constantes inovações dos centros urbanos. Ele considerava que viver nas cidades era indício de inferioridade. Um bom exemplo da superioridade da vida rústica encontra-se introdução do seu livro: "um homem bom a quem elogiavam, um bom agricultor e um bom fazendeiro; julgava-se que quem era elogiado assim era enormemente elogiado, considerando que o comerciante era diligente e empenhado na busca da riqueza. Em verdade, há riscos e perigos nos negócios. Mas, dentre os que se dedicam à agricultura saem homens de maior vigor e soldados de maior coragem, daí se obtém ganho mais justo, seguro e menos invejado e minimamente insidioso." (Da Agricultura.p.49).

De acordo com Catão, na sua obra "Da Agricultura", nessa época eram feitas pernas inteiras de porco, mas de uma forma bastante exótica para nós hoje: a carne era colocada em "contentores" em camadas intercaladas de sal; passados 5 dias ela era girada, e aguardava-se mais uma dúzia de dias. Depois disso, a carne era lavada e pendurada para que a brisa a secasse. Então ela era azeitada e defumada por 3 dias, por fim recebia um banho de vinagre e era levada para o processo comum de maturação por 8 a 10 meses. Catão adorava os presuntos feitos na região de Norcia, por este motivo, relatou sua feitura.

O *NORCINO*

Para me apresentar todas essas produções cárneas, havia um habilidoso especialista em norcino, Gionata. Um nome italiano de origem hebraica, que provavelmente é descendente de algum judeu que se tornou charcuteiro em Norcia. Tem olhos são azuis acinzentados, um corpo musculoso e ombros largos, não de academia, mas sim por carregar peças inteiras de porcos diariamente. Suas mãos habilidosas possuem calos em lugares que nunca vira, como entre o dedão e o indicador, um calo exultante de faca fina, utilizada com a lâmina para baixo, para abrir o presunto cru, descascá-lo e fatiá-lo.

Estava observando Gionata servindo os clientes, fascinada com sua rapidez e precisão, ele percebe que meus olhos o acompanham e se esforça ainda mais. Às vezes, entre uma fatia e outra, me olha de lado e sorri. Então ele me pergunta:

- Você gostaria de ver a abertura de um presunto?

Para quem não sabe, este é um ritual, sagrado, às vezes ocorre até o agendamento do dia, local e hora do evento. Para o charcuteiro é sempre uma emoção, pois as chances de presunto cru se estragarem são imensas. Não é possível abrir para ver se está tudo bem e depois fechar a peça, para abrir na frente do público.

Depois de um ou dois anos de espera, o charcuteiro tem somente uma chance de ter sucesso na sua peça. Existem inúmeros fatores que podem interferir em um bom presunto cru: a falta ou o excesso de salga, a umidade, a falta de umidade (que pode provocar o endurecimento externo), moscas, larvas, insetos variados, mofos e fungos.

Então, dentro da minha ingenuidade de fluxo de venda, pergunto:

- Não é necessário, mas me diga, quantos dias dura um presunto cru para você?

- Abrimos de 3 a 4 presuntos todos os dias! Responde Gionata.

Você consegue imaginar que uma cidade com pouco mais de quatro mil habitantes, na Itália, com pelo menos 10 norciarias vendendo o mesmo presunto cru, o consumo *per capta* fosse esse? É como se cada morador a cada quatro dias consumisse um presunto cru inteiro!! Então peço a ele que abra o presunto cru para mim.

A MEMORÁVEL ABERTURA DO PRESUNTO DE NORCIA

Naquele momento não havia nenhum cliente na loja .Gionata respira aliviado, pega uma garrafa de vinho, sinaliza com a cabeça, perguntando se eu gostaria de tomá-lo. Concordo e, em uma atitude mais relaxada, ele se aproxima do balcão, serve dois copos pequenos e começa a afiar sua faca:

- Um vinho entre uma prova e outra é bom para limpar o paladar. Fala sorrindo.

Então ele vai até o paredão de pernas, munido de sua *cala* (osso de cavalo afiado, que serve para sentir o cheiro interior do curado), olha para alguns presuntos, dá pequenas palmadas na parte onde há pele, como se fosse o melão, e por fim escolhe um presunto para testar.

Gionata fura rapidamente a carne do presunto no sentido do osso, o movimento é tão rápido que quase não consigo acompanhar, então ele aproxima do nariz a cala e sente o seu aroma, com o polegar da outra mão, rapidamente tampa o pequeno buraco. Gionata me olha, e mexe a cabeça para os dois lados como se quisesse me falar que esse ainda não estava pronto, não está no auge do seu sabor. Então ele escolhe outro presunto e realiza a mesma operação. Neste, no entanto, quando aproxima a cala do nariz, solta um leve gemido prazeroso, acompanhado de um largo sorriso. Com certeza seria esse a peça a ser aberta. Tomo mais um gole do meu vinho Sangiovese, da Úmbria.

Corta a corda que o prende e leva até a sua bancada. Primeiramente retira o osso da bacia, juntamente com a cartilagem que fica no lado sem pele do presunto. Com um só golpe, corta o primeiro pedaço, do lado mais gordo e o mostra para mim:

- Esta é a primeira parte!

Depois disso, ele desce um pouco da pele dura para cortar os músculos duros da parte da canela, faz um corte no interior da peça e retira perfeitamente o osso inteiro. A força aplicada faz com que apareça uma veia do seu pescoço.

O barulho das reformas na rua é ensurdecedor, mas olhei para Ivana e ela também está encantada com o nosso norcino. Acredito que esse ritual seja daquelas coisas incríveis que acontecem na nossa cidade e pelo fato de sempre estarem ali paramos de enxergar a beleza extraordinária do feito.

Então ele limpa uma parte interna da carne e inicia a *LEGATTURA* (amarração). Confesso que, depois que eu vi o jeito que ele fez, muitos charcuteiros caíram no meu conceito.

Mas este é o estilo norcino: ele faz três furos, com a faca fina, somente três. Gionata pega uma agulha de 20 centímetros e um fio encerado, faz uma espécie de "nó carioca", iniciando pela canela, dá uns socos na peça e, por fim, faz mais dois nós. O serviço pesado está feito, então ele mede 2/3 dessa peça e procede um corte, em um único golpe, um pouco acima de onde antes havia o osso da bacia, essa parte é a ponta do presunto, o pedaço mais marmorizado e doce.

Esse corte é importante para poder fatiar no fatiador industrial. Mas Gionata me fala das vantagens de comer um presunto cru fatiado à mão, que a faca não altera o sabor do presunto, pois não eleva sua temperatura como a máquina elétrica.

Na Itália, não existe uma sequência exata de cortes e posições, tamanho de fatia ou regras específicas, como existe na Espanha. Então ele sempre tenta retirar pedaços

equilibrados com carne e gordura nunca fatias ressecadas ou muito gordas, mais focado no prazer e sabor, do que seguir uma ordem. É lindo vê-lo fatiar o presunto. Então ele me pergunta:

- Gostaria de mais um copo de vinho?

Olha para o relógio, são 3 horas da tarde. O barulho da esmerilhadora não permite que seja prazeroso permanecer por muito tempo na loja, então faço uma expressão reticente, ele rapidamente entende e continua:

- Mais um copo de vinho à noite! Quando eu levá-la para jantar.

Gionata é um homem de palavras e ações rápidas, meu italiano não é tão bom assim, então fico um pouco confusa com o seu pedido, alguns gestos e mímicas imitando um garfo indo à boca e por fim tive a certeza de que era um convite para jantar.

Talvez tenha ficado um pouco ruborizada, mas isso sem dúvida é culpa do vinho. Sorrio, agradeço e aceito, sem dúvida será uma noite incrível.

Então saio da loja um pouco aliviada por me distanciar do barulho, com uma sacola cheia de charcutarias norcinas. Passo em uma loja de vinhos para comprar um belíssimo Chardonnay IGP chamado Arnaldo Caprai.

Chegando no apartamento, mergulho na banheira vitoriana de água quentinha, acompanhada de uma taça de vinho e uma ópera italiana, já não sei qual está tocando, mas também não me preocupo, fecho os olhos e tento colocar todas as partes do meu corpo dentro da água, por um segundo completamente presente, me entrego para o momento, como sou feliz na Itália.

IL BOCCATONE DE MONTEFALCO

Antes de começar esse capítulo, eu quero dizer a você que este é o melhor vinho que eu tomei em toda a minha vida.

Os hábitos gastronômicos das pequenas cidades são muito diferentes. Alguns comércios ficam abertos ao público somente dois ou três dias na semana. Por exemplo, como perdi os dias da semana de compra de carne no açougue, tive que passar o final de semana sem nenhuma carne. Jonathan tem autorização para entrar na cidade de carro e o faz para me buscar, no apartamento de Ivana que, claro, ele sabia exatamente onde era. Quando abro a porta, Gionata:

- *Sei molto bella stasera dona macellaia!*

Ele me chamou de *macellaia* em um tom de brincadeira, que quer dizer açougueiro, mas não existe esta palavra no sujeito feminino. Mas falou com grande respeito e reverência, afinal ele nunca tinha visto uma mulher trabalhar carnes na cidade dele.

- Obrigada norcino!

- Onde a *macellaia* gostaria de comer hoje?

- Estou há alguns dias sem comer carne gostaria muito de comer uma carne bem feita. Explico.

Ele perguntou, mas já havia organizado todo o esquema, já havia ligado na *Il casale degli amici* e feito nossa reserva, inclusive perguntando de um vinho que ele adora, sem que eu soubesse.

Chegando no belíssimo restaurante de pedras aparentes, flores na janela deixamos o carro em uma espécie de terraço, onde foi possível ver a Lua em todo o seu esplendor. O restaurante era um pouco afastado da cidade, encontrá-lo em meio às árvores teve um tom de descoberta muito prazeroso. Um grande degrau de pedras dava acesso ao restaurante. Um pouco antes de entrar pela porta foi possível ver Norcia inteira, com seus muros em formato de coração, totalmente iluminada pela Lua cheia. Jonathan pergunta:

- Vê o coração? É o coração da Úmbria, no centro da Itália, antes de Roma já estava aqui. Cravados nesta terra.

Olhando para aquela cena, penso em quantas histórias ocorreram ali, quantos beijos foram dados em frente ao coração da Úmbria, quantas juras amor foram trocadas, quantos filhos tiveram aquela visão pela última vez, antes de tentar a sorte em outro lugar, quantos fazendeiros se sentiram gratos após retirar o seu sustento da terra e voltando para casa deleitavam-se com esta visão. Talvez a vida seja mais simples do que imaginamos, talvez seja possível ser feliz em uma cidade como essa.

Gionata vê o quanto aquela visão me tocou, então me dá um beijo na testa e abre a porta do restaurante para mim. A garçonete visivelmente impaciente nos espera, sua agitação quebra o "feitiço" da visão tão bela que ainda estava na minha cabeça.

- Por aqui por favor, estávamos aguardando o senhor. Sua mesa já está pronta.

Agora é época de trufas. Adoro ovos com trufas então pedi uma omelete, Gionata pediu um *carpaccio* trufado, e pergunta com ares de mistério sobre aquela outra coisa...

- Você encontrou o meu pedido? - Pergunta à garçonete, dando uma piscadinha.

-Sim! Vou buscar para você!

A garçonete não me olha, sequer uma vez. Os ares galanteadores do meu acompanhante certamente a fizeram sucumbir em outro momento, mas agora ela prefere simplesmente me ignorar. A situação é um pouco engraçada. Gionata me olha, tentando decifrar se o comportamento daquela moça me incomodou. Sorrio e falo:

-*Lei é gelosa!*

Gelosa em italiano pode significar que a pessoa está distante, mas também que ela é ciumenta. No caso dela, estava com muito ciúmes.

Ele ri, desvia o olhar, praticamente uma confissão. Prefiro não perguntar e torcer para ela não cuspir no meu prato. Chegam as entradas, dois fartos pratos, completamente cobertos de trufas, o aroma é inebriante e conforme o calor dos ovos aquece as finas laminas negras, elas liberam ainda mais aroma. Para completar a garçonete *gelosa* nos entrega o "pedido" de Gionata, um vinho chamado Boccatone de Monte Falco, 2015, Tabarrini. Inicialmente não fiquei feliz pelo vinho, até provar o primeiro gole, o norcino sorri enquanto serve as taças.

Quando provo o vinho, mesmo sem muita oxigenação, direto da garrafa, após uma garfada de trufas, sinto que alcanço outro estágio de sabor, imagino ter feito uma expressão exagerada:

- Uau!! Que vinho delicioso! Complexo, perfeito!! E continua evoluindo na minha boca.

- Eu sabia que você iria gostar minha *macellaia*! Esse vinho é muito especial, de uva *sangiovese* e *sagrantino. S*ão feitas poucas garrafas dele por ano e o dono do restaurante sempre separa algumas para mim. Esta é da minha reserva pessoal.

Para finalizar o jantar uma bela *bistecca di vitelo*. Confesso que estou me divertindo com os ciúmes da garçonete, seu comportamento nervoso na porta do restaurante não era relacionado ao atraso. Então peço a ela:

- A senhora por favor poderia me trazer um pouco de azeite?

Com certeza o azeite ali era artesanal e, considerando a altíssima qualidade dos insumos, eu não poderia perder a oportunidade de degustá-lo. Ela traz um vidro do tamanho de uma garrafa de vinho sem rótulo. A cor é de um verde muito intenso, um pouco turvo, espero ela o colocar na mesa, mas ela não coloca e pergunta:

-Onde você deseja o azeite?

Aponto para salada, então eu e Gionata não pudemos nos controlar e caímos no riso, ela estava tentando incomodar. Suas sobrancelhas extremamente expressivas, parecem reclamar das risadas, então ela finaliza o ato e parte rumo à cozinha, como um tanque de guerra enfurecida.

-Sim. *É molto gelosa*! Diz Gionata.

A noite vai chegar ao fim, voltamos para casa. Na minha boca o gosto de trufas, vitela e vinho e a Lua iluminando o final da estrada, como se fosse um guia mostrando onde fica Norcia. Olho para o norcino e me sinto muito bem, não imaginava que existiam homens como ele ainda hoje, um perfeito cavalheiro, em suas palavras e gestos e ao mesmo tempo muito seguro de si. Ele perdeu sua casa e seu restaurante no terremoto de 2016, mas não perdeu a postura gentil e honrosa. É muito fácil perceber a nobreza de sua origem. Nos campos do caminho, rolos de feno recém-colhidos, pequenas casas, bosques com cheiro de terra molhada... tudo está prateado por aquela Lua maravilhosa. Eu nunca mais seria a mesma, Norcia me tocou profundamente.

No outro dia passo para me despedir de Gionata, é incrível a ligação que criamos em tão pouco tempo, ele que fala tão rápido, agora quando fala comigo, olha em meus olhos e *parla piano*, se assegurando que estou compreendendo tudo. Ele segura minha mão contra o peito, suspira profundamente e pergunta:

- Você tem mesmo que ir?

Sim, com certeza eu tinha, e naquele momento repasso todas as opções possíveis para permanecer ao menos mais um dia ali, em segundos.

- Sim, o apartamento de Ivana já está locado para outras pessoas, e meu hotel em Florença está reservado.

Nos abraçamos na certeza de nunca mais nos veríamos Ele sente o cheiro do meu perfume e sorri de olhos fechados, então dou a ele minha echarpe verde:

- Para que você se lembre deste perfume que gosta tanto.

- Quando não houver mais perfume ainda sim lembrarei dos seus olhos verdes.



Embutidos norcinos (sentido horário); salame trufado, norcino, gotinha de salame, culhone, de cervo e corallina.

Claro que além disso ele me encheu de trufas negras norcinas gigantescas e, por essas e outras, jamais esquecerei ele e Norcia. Respiro fundo e atravesso o portal romano, desta vez não com medo, mas com o coração partido, grata, feliz... e triste... Melhor não pensar muito e chegar logo em Florença.

SALSICCIA DE CINGHIALE DE NORCIA

(Javali com trufas)
2 kg de javali picado

1 kg de barriga de porco moída
15 g de pimenta do reino picada na faca
100 g de sal marinho
150 mL de vinho tinto seco
50 g de patê de trufas negras, de Norcia
Modo de fazer:

Comece cortando a carne de javali em pedaços, removendo as partes gordurosas, não use a gordura dele. Corte a barriga de porco fresca e moa. Cubra a carne com o sal, depois adicione a pimenta e misture. Depois de incorporado, adicione o vinho, aguarde meia hora, adicione a trufa negra. Aguarde doze horas. Embuta em tripas de porco jovem, com porções de 150 gramas, amarre com barbante. Pendure em um local seco, fresco e que não bata sol para secar de 3 e 5 semanas antes de apreciá-las.

(Receita oferecida por um *norcino*, em livre tradução)

COMO NÃO SER TURISTA

Os trens na Itália são muito eficientes e é muito bom programar-se e chegar no horário adequado. Meu cronograma de hoje está extremamente apertado, preciso superar os eventos anteriores e organizar a minha mente, chegando a noite em Florença, a tempo apenas para assistir uma peça e jantar. No outro dia acordar cedo e ir para Panzano passar o dia e dormir em Bolonha. Farei tudo isso com a minha bagagem junto, o que me deixa um pouco apreensiva. Quando sai do Brasil minha mochila pesava 13 kg, algumas charcutarias e queijos depois, sinto que está um pouco mais pesada, presenteio um mendigo com um par de tênis, e deixo em um banco da praça algumas revistas que trazia comigo, sou completamente incapaz de me desfazer de meus livros, mas me sinto muito mais leve, talvez o efeito seja mais psicológico.

A estrada é tortuosa, felizmente não choveu (imagina mover-se entre cidades com bagagem debaixo de chuva). Faz aquele Sol ardido, que antecede a chuva. O motorista do ônibus para e me olha de forma questionadora. Eu estou esparramada em minha poltrona ouvindo música. Embora seja a última passageira do ônibus, o GPS ainda marca uma distância considerável até Panzano:

- Este é o último ponto. Você deve descer.

Tiro os fones, meio sem acreditar no que ouvi e respondo:

- Sr. motorista, só pode ser um engano, eu vou ao restaurante Solociccia, em Panzano, ainda está bem longe.

- Sim, este é o último ponto, depois retorno. Você vai descer ou vai voltar?

Completamente atordoada com a situação, aceno com a cabeça informando minha descida, então ele rapidamente manobra o veículo e some nas curvas da estrada. Por um instante sento-me numa sombra e começo a fazer alguns cálculos, estou a mais ou menos 3 quilômetros do restaurante, embora esta distância não seja um problema em dias normais, a reserva para às 13:00 horas estava confirmada. A estrada era extremamente íngreme e havia a mochila para ser carregada. Algumas tentativas infrutíferas de conseguir um táxi, uma carona, um jegue ou tele transporte para subir aquela montanha... Decido encarar o exercício, agora em contagem regressiva para realizar um dos meus maiores sonhos.

Finalmente me encontro sentada na frente da *Antica Macellaria Cecchini*. Há alguns lugares externos, talvez para esperar mesas, talvez apenas um local para sentar e contemplar a pequena cidade, pequenas almofadas colocadas nas grandes janelas do restaurante Solociccia. Aqui faço uma pequena observação, analisando tudo e todos à minha volta. Oitenta por cento dos frequentadores do restaurante são estrangeiros. Um grande Jeep estilizado se espreme

para passar na estreita rua (com certeza ele não tem autorização), e estaciona de forma bastante inconveniente na calçada, bloqueando a passagem dos pedestres. Dele sai um gigantesco homem loiro, com cabelos arrepiados e testa franzida, de camiseta branca e calça jeans. Fico imaginando um furinho de alfinete na sua pele e todo aquele anabolizante vazando na rua, seria engraçado. Junto com ele uma loira muito magra, com lábios que pareciam duas salsichas e peitos enormes que mais representavam desafios à lei da gravidade, definitivamente não eram italianos.

Deveria haver uma regra para entrar em um território tão sagrado. Deveria ser proibido quebrar a atmosfera que havia ali, de cidade pequena, com seus toldos listrados de branco e vermelho, suas ruas de pedra, seus castelos de 700 anos, as casas com cortinas nas portas, que parecem uma espécie de rabo de gato. As fachadas comerciais, sempre com pequenas placas entalhadas e molduras na entrada. Os italianos não gostam muito de placas de trânsito, o que faz muitos turistas "pensarem" ser possível parar em qualquer lugar por não haver restrição. Particularmente, eu concordo com os italianos, nada pior que fios, postes e placas na paisagem.

Depois de um tempo na Itália, fica muito fácil reconhecer os turistas, sempre usam chapéus com abas largas, roupas coloridas, camisetas de "Eu amo a Itália", andam olhando para o celular, sempre muito barulhentos e desligados. Movimentam-se como um cardume, em especial para atravessar a rua, quando o ônibus os corta como um tubarão, ficam parecendo peixinhos perdidos, mas logo se reagrupam e realizam a tarefa. Os turistas desavisados, que trazem malas grandes (para encher de presunto), se arrependem no primeiro trem. Felizmente minha mochila agora é um gostoso travesseiro, para meus apontamentos.

O MENU DE 30 EUROS DO DARIO

Finalmente a recepcionista chama o meu nome. A reserva é para um menu de preço fixo de um dos restaurantes do açougueiro e chefe de cozinha Dario Cecchini. Ele possui um açougue, uma hospedaria e três restaurantes. O Soloccicia, onde irei comer, não é o mais caro, nem o mais barato, mas penso que aqui poderei ter uma experiência gastronômica típica. Ansiedade a mil, olho para o garfo e penso: É o garfo do Dario! Olho para a mesa e penso: É a mesa do Dario! A garçonete traz as entradas e o vinho e penso: Meu Deus, é a comida do Dario! Melhor tomar um pouco de vinho...

Éramos cinco brasileiros e dois americanos na mesa, ou seja, três casais e eu, como sempre. Na mesa havia duas grandes garrafas de vinho artesanal, inclusos no pacote, olhei pela janela e vi aquele Sol de rachar o barro que teria que encarar, tomei em um só gole mais uma taça de vinho, precisava de coragem.

Entrada: *Musetto al limone*

Primeiro prato: *Crostini di sugo all'uso di Natale / Ramerino in culo / Fagioli*

Segundo prato: *Arrosto del macellaio in salsa di bistecca / tenerumi in insalata/ Palle dei Medici*

Para mim, sem dúvida, o *musetto* foi o ponto alto do menu. É um embutido feito com pele, cabeça, ossos e cartilagens, primo distante do *cotechino*, mas deve ser embutido em bexiga suína, cozido por muitas horas e ao final, seu aspecto é cinza, diferente do *cotechino*, que tem uma coloração bege rosada. O primeiro prato composto de torradinhas cobertas de carne moída, pequenas bolinhas de carne com alecrim enfiado *in culo*, e feijões brancos cozidos em azeite, ajudam a matar a fome. O segundo prato, uma grande sacada de Dario, uma espécie de rosbife fininho assado, bem mal passado, como gostamos e um cozido de tendões e legumes. Dario adora uma brincadeira, então colocou as “bolas dos Medici” em seu cardápio.

A família Medici foi uma família muito influente na Itália, que governou Florença por muitos anos. Da casa de Medici provieram quatro papas, o que não impediu que seu brasão, composto de cinco grandes bolas vermelhas, passasse despercebido por Dario.

Sua jornada começou aqui, no açougue da família, seu objetivo nunca foi ser famoso, mas sim mostrar às pessoas o respeito que a carne deveria receber, sempre. Nos piores dias da carne, onde ela virou vilã graças à vaca louca (e aqui faço uma observação, animais que tiveram essa doença, foram alimentados com sobras de outros animais, transformadas em ração e farinha de ossos, coisa que os americanos adoram e os italianos abominam). A classe dos açougueiros foi rechaçada e sofreu descriminação. A bisteca fiorentina, do dia para a noite foi proibida, pois possuía um pedaço da espinha dorsal, que poderia conter a tal doença. Os toscanos então encenam um velório, o enterro da bisteca. No auge do manifesto Dario pronuncia, “sem o osso é apenas carne, não é o céu”. Conhecedor do sabor inigualável que a gordura e os ossos trazem para a carne, escreveu seu nome na história.

Dario é uma figura carismática, como um pequeno Sol caminhando, atrai uma órbita de seguidores em volta dele, admiradores, comensais, funcionários, açougueiros, cinegrafistas e qualquer pessoa que não seja capaz de resistir àquele fenômeno. Ele fica à vontade nesta situação, mas mantém-se firme em seus costumes e não tem nada de estrelismo. Conversa com todas as mesas e então chega até a nossa, com suas calcas listradas:

- Olá como vão? Estão tratando bem vocês?

Já se preparando para tirar a primeira foto com o turista que o ladeia. Todos sorriem abobados, e arranham o *grazie, buono*. Aguardo a primeira leva tirar suas fotos e pergunto:

- Dario! Meu nome é Tatianna Cirinno, minha assistente falou com você!

- Sim. Estava te aguardando mais cedo para tomarmos um café e levar você para conhecer nossa *Macellaria.*

Não quis entrar no mérito do ônibus, da mochila, ou da escalada interminável de alguns minutos atrás e que eu teria de encarar novamente ao regressar.

- Me desculpe Dario, sua comida está deliciosa. Você poderia me falar um pouco sobre o *Musetto* e as suas charcutarias?

Então todos na mesa ficam em silêncio, como crianças, aguardando ansiosamente uma história, um garfo que estava chegado à boca, até retornou ao prato.

IL CULHONE

O *culhone* pode ser várias coisas, pode ter contexto de coragem ou de covardia, símbolo que acompanha o falo masculino, pode ser comparado à nossas "bolas", referência de virilidade masculina. Mas o *culhone* também é um embutido italiano. Os italianos são amantes insaciáveis e românticos incorrigíveis. Será que a culpa seria do *culhone* e/ou do vinho?

- O *culhone* é um embutido que gosto muito - diz Dario.

- Deve ser feito com todo o animal, seu colágeno vem da pata, máscara e osso, mas de cada animal faz-se apenas um.

- Tem aqui? Pergunto.

Então ele me olha, um pouco incomodado com a pergunta, vira todo o corpo em minha direção e continua:

- *Carina*!! (é um jeito carinhoso de chamar. Dario, desde então, só me chama assim) O trabalho do chef, é diferente do trabalho do açougueiro, o chef vai ao mercado e compra o que precisa, o açougueiro vende o que precisa e usa o que tem.

Mais tarde ele me conta que quando ele era criança, no começo não gostava de comer as carnes que eram servidas na casa dele e como toda a criança queria sabores mais neutros. Um dia seu pai explicou que o animal tinha um só coração, um só cérebro, um só fígado e que comer estas partes era muito mais especial que comer um pedaço qualquer de carne. Dario entende profundamente como as pessoas se relacionam com a carne, por este motivo tem três restaurantes tão distintos. Algumas pessoas nunca comeram miúdos quando criança, por este motivo, algo com sabor tão destacado e diverso não está guardado nas memórias de *confort food* do adulto. Para adquirir este hábito é necessário um esforço, uma reprogramação. Sempre terá um imbecil para falar que o cupim sempre vem com vacina, que dentro da gordura vem berne, ou que se o boi come tanto sal seu rim deve ser ruim.

Dr. Mat Lalonde (USDA Food Composition Databases) fez uma pesquisa sobre os alimentos mais nutritivos do mundo e sua densidade nutricional:

Órgãos (fígado, rins, coração, etc) 21.3
Ervas e temperos 12.3
Legumes 3.8
Carnes 3.7
Ovos e laticínios 3.1

Dario é uma inspiração, prepara pratos ótimos, antigos, de uma forma que qualquer riquinho criado no peito de frango, come e se lambuza e alguns pagam caro por isto. Pela janela do restaurante vejo nosso querido *macellaio*:

- Angelo! Angelo! Mova este maldito carro!

Fala com seu avental sujo de sangue e gestos amplos, me sinto em casa. Obrigada Dario.

BOLONHA

Chego em Bolonha meu objetivo é simples e claro: comer a melhor mortadela bolonhesa artesanal e, de preferência, em mais de um local. Ouvi falar também de um embutido chamado *salama rosa* e outro chamado *salama da sugo*. Tenho um plano traçado, alguns produtores para conversar amanhã, algumas lojas para ir e o querido mercadão.

Entrando no hotel, já tarde da noite, o recepcionista aguardava somente a mim. Peço ao carregador que leve minha bagagem ao quarto e vou direto para o restaurante ansiando tomar um *Negroni*.

O salão estava a meia luz, grandes lustres decorados, cor de cobre no teto. Havia uma espécie de veludo nas parede e no chão um escuro piso de madeira. O som ambiente tocava *Adriano Celentano*, uma música chamada "*Una rosa pericolosa*", senti como se a qualquer momento fosse sentar ali um mafioso de meia idade, com seu terno riscado e chapéu quebrado na testa.

Do fundo da cozinha surgiu um homem grande, com fundas olheiras do serviço, mãos enormes, um olhar atravessador. Sua barba já grisalha estava por fazer, os dois primeiros botões do dólmã, denunciavam que a cozinha já estava fechada, acabara de fechar. Percebo nos traços do seu rosto a influência da dominação islâmica em um ponto específico da Itália. Desconfiei de onde era quando começou a falar com seu assistente:

- *Cazzo! Testa di minchia!!*

Um grande palavrão seguido de "sem cabeça", *cazzo* é um palavrão muito usado em certas partes da Itália, mas não ali. Com certeza era um Siciliano. Me senti um pouco em casa pois cozinheiros boca suja sempre se reconhecem. Depois de 14 ou 16 horas de trabalho de verdade, na frente do calor das chamas, poucos cozinheiros se mantêm firmes e, aparentemente, os que falam palavrões conseguem ficar mais tempo. É um fenômeno que existe em todas as cozinhas.

Com aquela cara de que nada no mundo te agrada, foi marchando até a minha pessoa:

- Boa noite senhorita, nós já estamos fechados. Falou, enquanto procurava seu maço de cigarros no dólmã.

- Olá Chef, meu nome é Tatianna, também sou chef de cozinha, acabo de chegar de viagem, estou faminta, mas se o Sr. puder me oferecer apenas um *Negroni*, eu ficarei satisfeita.

Drinks fortes e de personalidade juntam as pessoas, algumas tomam o mesmo *drink* a vida toda e, quando o descobrem, sabem que é um relacionamento eterno. Tem a turma do whisky, tem a turma do *dry martini, old fashion*ed ou *Negroni*, somos sempre cozinheiros, empresários, pessoas que lidam com problemas reais, endurecidos pela vida, desejando descanso. Eu sou da turma do *Negroni*, com charuto. Ele entendeu que eu "precisava" de um *Negroni*. Levantou apenas uma sobrancelha e serrou os olhos, tentando de alguma forma ver no meu rosto algum vestígio do motivo para precisar deste drink àquela hora. Fiz cara de paisagem e sorri, agora eu era um enigma para ele.

- Ok. Disse ele.

Entrou na cozinha, alguns berros, um barulho de panela sobre o fogão, um aroma delicioso. E logo ele retorna, com dois Negronis, uma para mim e um para ele. Logo atrás dele uma bandeja carregada por um garçom que, em seguida, coloca o prato na minha frente, ele faz um sinal com a mão e fala para o garçom:

- Agora você pode ir embora! Limpe tudo e vá.

Na minha frente um belíssimo prato com uma carne perfeitamente ao ponto, lascas de *grana padano* e rúcula selvagem. Pergunto:

- Que carne é esta?

- Carne de cavalo.

Diz com a maior calma do mundo, e fixa os olhos em mim, como se tivesse me testando. Então respondo:

- Nossa você adivinhou!

Não gosto muito de mostrar minhas mãos, embora tenha sobrevivido ao trabalho na fazenda, usando luvas de couro para esticar arames, nunca gostei de usar luvas na cozinha e tão pouco são úteis para trabalhar na frente do fogo. O cozinheiro deve tocar a carne, deve ter um relacionamento íntimo com ela e, pelo toque, saber exatamente o que ela precisa. E isso não se pode ter com pinças ou luvas. Por este motivo minhas unhas sempre estão curtas e, quando não estou trabalhando, às vezes são pintadas. Mas, as marcas de corte e queimaduras nas mão e antebraço são facilmente identificadas por outro cozinheiro. Ele sorri com ares de confirmação. Acho que passei no seu último teste.

Depois disso o siciliano se soltou, se sentiu em casa comigo, e até compartilhamos um charuto cubano dele. Gosto muito da gastronomia siciliana, comidas de origem pobre, cheias de técnicas, sabores, condimentos e muita, muita pimenta.

Os sicilianos gostam de um toque agridoce. São criadores do macarrão *alla Norma*, com berinjela, manjericão e ricota; e *salata* (um tipo de conserva de ricota); pasta *le sarde*, com sardinhas enchovadas, erva-doce selvagem, açafrão, passas; *pinoli* e a nossa querida e também adaptada pelo Brasil: *caponata*, que lá é feita com molho de tomate, pimentões, azeitonas, passas e *pinoli*. Não sabendo até onde ia a minha "moral" com o Chef, pergunto:

- O que é o queijo *arborinato,* do seu cardápio?

- É apenas um queijo italiano.

Sinto que não tenho abertura suficiente com ele ainda, então modifico a abordagem.

- Sou uma aprendiz de cozinheira, enquanto no Brasil sou professora, aqui na Itália não sou mais que uma mera aprendiz e me sentiria honrada em lavar os pratos que o senhor cozinhou e quem sabe assim aprender algo.

- O queijo *arborinato* é um tipo de queijo envelhecido, macio e grudento, deve ter também mofo azul dentro e pode ter mofo branco do lado de fora. Responde um pouco resistente.

- Como é cozinhar na Sicília, Chef?

- Ahaaaa!! A Sicília! Ela é cheia de cores, sabores, temperos, saudade de amores. Fala enquanto gesticula, com suas grandes mãos e sua voz ressoa no salão vazio.

- Não é possível cozinhar a comida siciliana sem *peperoncino*. Quando temos carne, sempre preferimos porco, depois galinha, ou cordeiro, tudo acompanhado de muitos legumes, um bom siciliano não só cozinha bem como faz uma bela combinação de cores no prato.

- Chef, qual charcutaria é a preferida da sua terra?

Todos os embutidos sicilianos são melhores, porque têm pimenta!! Por esse motivo mando vir da minha cidade um embutido muito especial chamado *N'duja.* Você gostaria de provar? Tenho um em minha geladeira, que chegou recentemente.

- Claro! Respondo prontamente, sabendo que este embutido é conhecido pela sua agressividade apimentada.

Caetano sem muita cerimônia saca uma faca e retira de sua geladeira uma embalagem vermelha vibrante, do tamanho de uma caixa de ovos, sua amarração peculiar divide a peça em quatro, formando uma cruz no meio. Incrível ver a coloração tão profundamente intensa e vermelha daquela charcutaria. Fiquei emocionada ao conferir no rótulo que não havia nenhum aditivo químico somente *peperoncino.*

Ele corta *N'duja* que, com certeza, estava reservada para uma ocasião especial. No caso, fazer uma brasileira chorar. E me oferece uma fatia na ponta da faca. Aproximo ela do nariz e consigo sentir toda a intensidade do seu aroma. Meus olhos começam a lacrimejar. Como um pedaço, ele observa atentamente minhas reações e, como qualquer pessoa nessa

situação (comendo algo apimentado), nos primeiros instantes controlo minhas reações. Ele prontamente busca um copo de água para mim, quando por fim não é mais suportável bebo água, então rimos.

- As Pimentas da Sicília são as mais picantes da Itália, não é mesmo? Você teve sorte, pois as de *Spilinga* são muito mais picantes!

Esta charcutaria maravilhosa é feita com muita pimenta, gordura das costas do porco e um pouco de carne. Pergunto ao Chef:

- Esta charcutaria é realmente muito diferente de todas as outras, imagino que deva ter uma receita muito difícil de fazer, não é mesmo?

Ele sorri, e entende minha "isca" que tem como objetivo fisgar uma receita, então ele pega um guardanapo e anota:

N'DUJA – CAETANO MESSINA

35% de carne de ombro de porco moída três vezes
65% de gordura das costas moída uma vez
3 g de sal por quilo
22 g de *peperoncino* por quilo
3 g de açúcar por quilo

A carne e gordura devem ser de um porco macho velho, com mais de dois anos, gordo, carne clara não serve, a pimenta não deve ser diminuída, isso seria uma desonra para a receita, explica o Chef.

No outro dia acordo cedo com objetivo de encontrar alguma fábrica de mortadela artesanal bolonhesa, conversei com muitas pessoas fui a muitos lugares inclusive no mercado central, e lá descobri a triste verdade sobre a mortadela. Não existe, ou pelo menos ninguém com quem eu conversei tem conhecimento sobre algum produtor artesanal de mortadela sendo esse embutido feito somente em escala industrial em grandes fábricas italianas, que não são tão diferentes das que encontramos no Brasil.

Confesso que a mortadela para mim foi uma grande decepção infelizmente não foi possível achar um produto artesanal, pois o charcuteiro artesanal de mortadela está completamente extinto. Encontrei um produtor de *salame rosa*, e ele me explicou que este embutido é um parente próximo da mortadela, pois leva os mesmos ingredientes, os mesmos cortes de carne, e os mesmos condimentos. A diferença está na moagem. Enquanto a mortadela que conhecemos é composta de uma "farce" completamente homogênea que pode ter ou não pedaços de gordura e pistache, o *salame rosa* conta com um pequeno percentual de carne homogênea emulsificada e grandes pedaços de carne de diferentes cortes, espalhados por todo embutido. Este senhor não quis compartilhar comigo nenhum ingrediente do tal *salame rosa,* falando como muitos italianos falam nesta situação: é só picar as carnes, temperar e embutir.



Coppietta (filé seco) e N’Duja siciliana.

ONDE ESTÁ O PRESUNTO CRU MODENÊS

A viagem foi longa. O quarto que tinha reservado em Modena era impraticável, muito longe, então cancelei a reserva, pois estava exausta. Peguei um hotelzinho perto da estação, por volta das 17:00 horas. Após um banho quente, deitei por um minuto na cama, com o intuito de logo levantar para jantar. Mas infelizmente dormi até o outro dia.

Não pretendo ficar mais uma noite naquele hotel, inicio minha busca, juntamente com um passeio pelo centro da cidade. Modena é uma cidade linda, que consegue conciliar o antigo e o novo com leveza, mas também uma cidade muito cara. Na praça central havia uma exposição de flores, o vento soprava ameno, o Sol persistente apenas aquece e não queima, o clima europeu é muito diverso ao brasileiro. Moradores começam a procurar um assento nas mesinhas dos bares da praça. O auge da vida pública comum italiana inicia-se com um *drink* ao *sunset*, ao por do sol, muito comum encontrar *aperol spitz* servidos em grandes taças de vinho e *lambruscos* artesanais rosados. Homens muito elegantes com suas echarpes coloridas e mulheres com grandes óculos e roupas esvoaçantes. Particularmente achei Modena a cidade mais elegante que conheci na Itália.

Sento-me em um dos bares, o qual já havia me certificado oferecer charcutaria local. Nesta região desejo encontrar, *cotecchino, zampone* e o presunto típico aqui da região. É difícil focar, sabendo dos queijos, aceto balsâmico e chefs estrelados da pequena cidade, por isso reservo uma semana da viagem para permanecer aqui.

Observo a vida da praça central, considerada patrimônio mundial da UNESCO. Escolho o *Lambrusco rosé* DOC da casa. É uma espécie de vinho frisante, leve e pungente, quase cremoso, muito encorpado, perfeito para ser tomado gelado. Quando o garçom se aproxima pergunto:

— Percebo que no cardápio físico não há *zampone* ou *cotecchino*, seria possível pedir? Gostaria de provar.

Ele me olha como se eu fosse uma ser extraterreno.

— Minha senhora agora não é época de comer essas coisas por aqui!

E sai andando, sem dar muita bola para o meu pedido.

Depois disso pesquiso um pouco e descubro que esses embutidos são consumidos somente no Natal. O *cotecchino* é feito com pele, carne e gordura suína embutida em tripa grossa. O *zampone,* por sua vez, é embutido na pata dianteira do suíno desossado. Ambos possuem o mesmo recheio que é extremamente peculiar: tempero com especiarias doces como canela, combina bem com os pratos natalinos. Peço, então, uma língua curada com salsa verde.

É incrível ter acesso à origem dos sabores originais. O aceto balsâmico, por sua vez, tem muito menos acidez e mais doçura do que os que já consumi. Além do sabor de fruta vermelha e roxa um bom aceto nunca é extremamente ácido.

Como não consegui pedir *cotecchno* ou *zampone*, chamo novamente o garçom:

- Com licença você poderia tirar um pedido para mim que tenha o presunto cru de Modena DOP?

O garçom novamente me olha com uma cara estranha e afirma:

- Aqui em Modena nós temos um presunto cru muito bom que vem de Parma vou te servir uma tábua de charcutaria com ele.

E saiu rapidamente anotando o pedido.

Eu não fazia ideia de como seria difícil a minha busca pelas charcutarias locais, naquela cidade. Minha tábua de frios chega, composta de mortadela bolonhesa, copa, salame, e uma paleta curada que aparentemente veio de Parma, somente a mortadela era industrial. É nítida para mim a diferença de coloração dos produtos que não levam aditivos químicos, o oxigênio modifica muito a charcutaria natural, ficando exposta por algum período

rapidamente muda de coloração, mas seu sabor é extremamente superior.

Junto com ela chega a amada cestinha de pão. Na minha opinião, os italianos são tão fortes e saudáveis graças a estas cestinhas de pão, afinal podemos encontrá-las em qualquer lugar. Aquela cestinha com certeza nunca viu água na vida, sendo um bom elemento para aumentar a imunidade de quem a consome. Algumas fatias de um pão gordo, provavelmente de fermentação natural, outros redondinhos, que parecem ter bastante ovos e alguns com formato engraçado que lembram até um falo masculino imagino que esses sejam os menos tocados.

Ainda em busca do presunto cru de Modena, penso que talvez o garçom não conhecesse. É muito normal chegar nas cidades e perguntar sobre as suas charcutarias típicas, que tem denominação de origem protegida estabelecida, e muitos moradores não conhecem. Decido ir ao reduto mais importante para qualquer cozinheiro em uma cidade, o mercado municipal.

Lá podemos descobrir realmente o que as pessoas consomem na cidade. O mercado Albinelli já teve seus dias de glória, no mesmo local nos anos 900, em 1931 passou por uma grande reforma, a fim de abrigar todos os vendedores que havia lá. Mas ainda assim é um pequeno mercado local, com mais ou menos quatro corredores, onde se pode encontrar frutas, verduras, carne fresca, massas e charcutaria. Suas paredes pintadas em um tom pastel de verde, não são muito tradicionais, o piso composto por placas de cimento, em relevo e as grades artesanais externas remetem a algo antigo.

As frutas de um colorido absoluto, são tratadas com muita reverência, nada de bancas enormes cheias de itens colocados aleatoriamente, mas sim, empilhadas cuidadosamente, com a parte que estava na planta sempre para cima, algumas em pequenas caixas plásticas, sempre organizadas e apetitosas. Entro em uma banca e pergunto:

- Com licença, gostaria de comprar um presunto cru de Modena.

- De Modena não temos, mas temos presuntos muito bons aqui. Temos o San Daniele e o maravilhoso Parma. Fala a vendedora.

Impressionada com o fato de não ter encontrado ainda o presunto típico da cidade pergunto à simpática atendente:

- Você não saberia me dizer quem tem o presunto de Modena?

- Faz muitos anos que trabalho aqui, e fazia muito tempo que ninguém me pedia esse presunto. Pois bem, vou te contar a verdade. Embora no passado tivéssemos um presunto cru muito gostoso aqui na região, a proximidade da cidade de Parma, e a grande variedade de produtos típicos daqui da cidade acabaram com os produtores artesanais de presunto, mas posso te garantir, que não é tão diferente, do presunto de Parma.

A informação dessa senhora me fez pensar bastante pois eu ainda iria visitar Parma, mas sabia que o presunto de Parma, que provavelmente ela conhecera, era um presunto industrializado e o presunto modenese, provavelmente era feito de maneira artesanal. Não consegui encontrar nenhum produtor ou sequer provar o presunto de Modena. Encontrei apenas uma pessoa que tinha algum conhecimento sobre essa charcutaria em um passado remoto.

O TORRESMO PRENSADO ITALIANO

— Já que não temos presunto modenês, por favor veja um pouco de *guanciale, salame nostrano, salame unguerese e cicciolata!* Peço ainda no balcão.

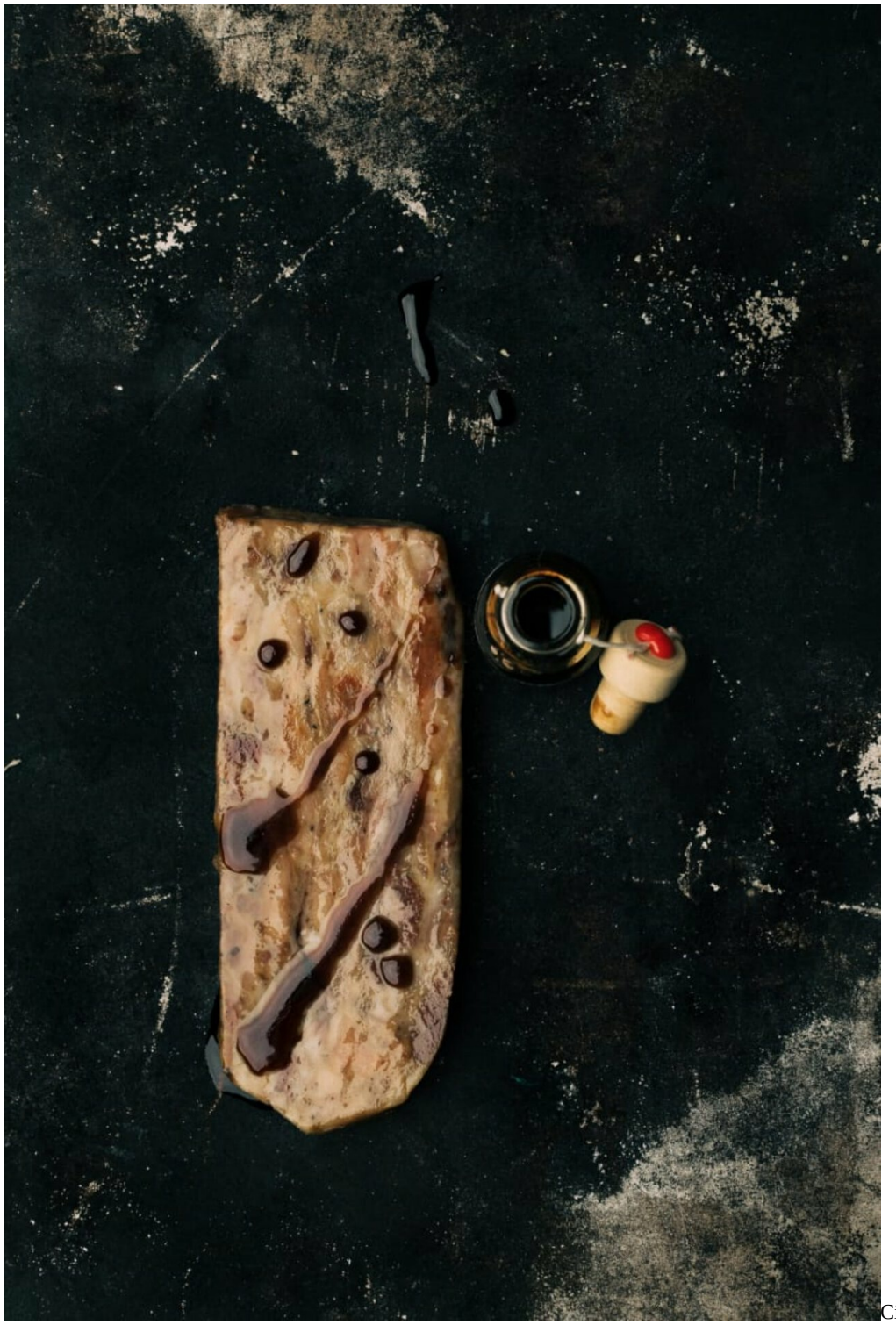
GUANCIALE: Bochecha suína com bastante carne de animal velho, curada imersa em pimenta preta. É gorduroso, aromático e intenso, não se pode comparar ao bacon. Exige pelo menos oito meses de maturação, quando feita corretamente a gordura derrete na boca

apenas em contato com a língua quente.

SALAME *NOSTRANO*: É como eles falam que é um salame da região: “nosso” *nostrano*, pode ter qualquer coisa dentro, mas geralmente tem o tempero mais simples possível. Não existe salame *nostrano* industrial, sendo algo tipicamente caseiro, de modo geral é feito, com sal, açúcar, vinho, alho e muita pimenta.

SALAME *UNGUERESE*: Um tipo de salame de inverno, Húngaro, mas imagino que os húngaros jamais assumiriam esta atrocidade na charcutaria. Feito em algum lugar da Europa, esse salame é distribuído de forma maciça. Tem mais ou menos 15 cm de diâmetro, o que seria impossível de maturar de maneira uniforme sem produtos químicos, sua cor é de um rosa atômico absurdo, o que chama realmente a atenção é seu diâmetro. É importante salientar que existem salames húngaros e “de caçador”, *cacciatore*, muito bons, embutidos em tripas naturais. Sempre tem o mofo branco na parte externa. Este comprei mesmo apenas para provar e, como suspeitava, não havia nenhum sabor e depois de três dias sobre o balcão aberto, manteve intacta sua cor.

CICCIOLATA: Esta charcutaria era completamente desconhecida para mim, mas foi uma grata surpresa conhecê-la. Feita com todas as sobras firmes do animal (não inclui miúdos), leva orelhas, rabo, cartilagens, nervos, máscara, pele, gordura e carne. Tudo isso é extremamente condimentado, curado e vai para uma panela com banha, onde “cozinha” na gordura, uma espécie de *confit.* Quando todas as partes estão macias e gelatinosas, essa massa é coada, retemperada e prensada, parecendo um torresmo prensado. Mas o fato de ter bastante colágeno, quando esfria, torna-se um bloco único, podendo ser fatiada finamente, seu sabor é gorduroso, lembra um pouco torresmo, mas ao mesmo tempo também é defumado. Imagina com uma cervejinha?


Cicciolata e aceto balsâmico de Módena.

Junto com tudo isso não podia faltar as *tijelas* de Modena, prato super típico da região. Parece muito com pequenos pães sírios, que depois são recheados, nada de mais, mas uma boa opção para rechear e algumas garrafas de *Lambrusco* modenês tinto.

O *PUGLIESE*

Sentada à praça de San Giorgio no coração da cidade, tomando meu *Negroni*, as pessoas passam sem pressa para comprar flores, temperos, presentes, numa pequena feira.

Havia fumantes por todos os lados, claro que eu tinha perdido o horário de almoço novamente e aguardava um aperitivo que provavelmente seria, as malditas batatas fritas de saquinho. Existe um horário entre duas e cinco horas da tarde que não é possível comer em nenhum lugar algo que não venha de um saquinho. Sim eu argumentei com os garçons, afinal eu poderia comer uma tábua de frios pronta, ou um sanduíche. Mas, aparentemente nesse horário, a cozinha fica lacrada, lá podem acontecer cultos secretos, destrinchamento de animais proibidos, e até mesmo assassinatos, nunca ninguém saberia, (talvez por isso os mafiosos gostavam tanto de restaurantes), pois essas cozinhas ficam completamente lacradas, sobrando para nós meros mortais, somente batatas fritas em um potinho para curar a ressaca.

Para disfarçar minha leve intoxicação alcoólica (só quem já teve ressaca de vinho frisante sabe do que eu estou falando), uso grandes óculos, um vestido longo e uma echarpe juntamente com uma boa camada de maquiagem. A echarpe é uma peça curinga, pois o tempo aqui muda rapidamente, podendo ser usada para aquecer, ou dependendo da situação como arma, não estou nos melhores humores, queria um belo prato de qualquer coisa quentinha para me reabilitar, afundo na cadeira a fim de ficar o mais imóvel possível e talvez invisível.

Os italianos são naturalmente galanteadores e, felizmente aqui, eles não perderam as habilidades sociais e conseguem abordar uma mulher de forma educada e gentil:

- Boa tarde senhorita, posso me juntar a você para uma bebida nessa agradável tarde?

Pensando apenas na possibilidade de treinar o meu italiano, esqueço imediatamente a minha ressaca e respondo:

- Sim, é claro.

O rapaz, com sua beleza nórdica, alto, com olhos claros e peito largo, tinha cabelos cuidadosamente penteados de lado e ostentava um fino bigode sobre os lábios. Algo que realmente eu nunca tinha visto, posteriormente ele me contaria que este bigode era uma espécie de marca da família, é algo que na região onde ele cresceu identificava e classificava as famílias:

- O que você bebe?

- Eu estou tomando um *Negroni*.

- O que é um *Negroni*? Pergunta o belo nórdico, rindo.

- *Negroni* é a bebida que os estivadores usavam, para suportar as dores lacerantes causadas pela fase terminal da dengue no meu país.

Era uma piada, mas ele não entendeu, não posso desejar que com tantas coisas lindas na Itália a pessoa esteja inteirada das epidemias do meu país. Além disso, o humor negro é algo mais forte do que eu, quando estou de ressaca. Olhando para cara assustada dele, fingi ser um erro de tradução e comecei novamente:

- É uma bebida com Campari.

- Parece ser uma bebida forte, mas juntar-me-ei a você neste desafio, afinal o dia está bastante quente.

Uns dois ou três *Negronis* depois, ao me sentir restabelecida, e já estava rindo com meu novo amigo Enzo, ele então contou ser de Puglia e estava por aquela região a convite da Ferrari, como um de seus engenheiros. Quando explico a ele o motivo da minha viagem, ele prontamente me convida para jantar em sua casa afirmando ser a comida pugliese a melhor comida da Itália. Enzo mora com mais dois amigos, finalizamos o nosso drink e fomos jantar.

Chegando na casa, em um pequeno bairro próximo à Modena, uma escada antiga leva até uma porta grande e pesada. Na sala um sofá de madeira e veludo verde, na cozinha uma grande mesa de madeira, não havia tapetes, era uma casa grande, simples mas com muita vida. Sobre os móveis de madeira da cozinha, grandes garrafas escuras escondiam, vinhos artesanais, vinagres e azeites. Nas prateleiras, vidros perfeitamente alinhados, com cores muito vibrantes de legumes, alcachofras, azeitonas, tomates e picles de legumes diversos.

Logo abaixo do balcão, uma cesta de vime trançada, com algumas batatas, tomates e cenouras e ao lado uma grande ânfora de barro:

- O que há aqui dentro?

- É um tipo de lentilha, chama *lenticchie di castelluccio*, é o acompanhamento tradicional do Zampone, nós gostamos muito, meu pai planta na nossa cidade.

Estou encantada com tudo aquilo tão fresco, colorido e repleto de sabores. Enzo coloca um vinho sobre a mesa e, percebendo meu encantamento, aponta para uma grande tábua na parede diz:

- Vê aquela tábua? Pegue-a e coloque sobre ela o que desejar. Vou tomar um banho e já volto para fazer o seu jantar. Fique à vontade com meus amigos. É um prazer tê-la em nossa casa.

No computador, uma música pugliese chamada *luna rosa* toca. Seu ritmo parece cigano, um dialeto indecifrável, com batidas marcadas e profundas. Vendo minha inicial timidez, um dos amigos abre a garrafa de vinho um Primitivo da *Manduria* e serve as taças, apontando com a cabeça a tábua para mim.

Olho todas as incríveis opções que existem nas prateleiras, então começo a montar a minha tábua, colocando tomates confitados em azeite, alcachofra em conserva ácida, castanha selvagens, uvas e pão. Do banho Enzo grita do banheiro falando:

- *La pancetta estagionata!! Non dimenticare!!*

A barriga curada jamais poderia ser esquecida, então um dos meninos a busca na lavanderia. As pessoas de modo geral não sabem o preparo que se deve fazer com uma carne curada quando está pronta, por este motivo gostaria de compartilhar com você:

O PREPARO DA CARNE CURADA

A carne curada é levemente mais firme do lado de fora, as especiarias que estão revestindo a peça por toda a maturação, já fizeram seu papel, impregnando a carne de sabor, e aquelas que ainda estão ali, pouco agregam. Meu conselho é, lave a carne, com uma escovinha virgem, dê um banho de vinho nela (o vinho depende do que você achar que combina mais com a peça), deixe secar naturalmente e depois a revista novamente com o tempero original, novo, fresco, recém moído e extremamente aromático. Isto irá acrescentar uma nova camada de sabor à peça, além da equilibrar a umidade e perfumar com o vinho.

Quando corto ao meio a *pancetta*, sinto todo o aroma das pimentas e do vinho, então pergunto:

- Que vinho foi usado para banhar a peça?

O rapaz sorri, algo que parece ser muito óbvio:

- *Lambrusco* modenês!

Então fatio finamente aquela *pancetta* a tempo de Enzo sair do banho e dizer:

- Não! Não! Não se pode fazer assim!

E começa a separar tudo da tábua, aparentemente o que tem azeite não deve tocar o que tem vinagre, as castanhas não devem ir para a tábua, e as frutas, precisam de uma tábua só delas.

Os meninos riem, eles sabiam que eu estava me metendo em uma enrascada, mas aparentemente previram a diversão do pequeno surto tradicionalista de Enzo.

- Não se deve misturar frutas, castanhas, salames, coisas com óleo e com vinagre na tábua. NUNCA! Fala em um tom quase de profanação.

Senti um pouco de vontade de rir, assustando o italiano com a minha profanação gastronômica. Imaginei como ele reagiria se eu colocasse ketchup na pizza ou queijo ralado na polenta. Começo a sentir o aroma do molho *pomodoro*, de um vermelho intenso quase que indecente, mais claro que os nossos extratos e mais vibrantes que os molhos, um verdadeiro *pomodoro*, o vidro estava lacrado, havia uma pequena cordinha com um pedaço de papel

acusando o ano de sua confecção.o, 2018:

- Como foi feito este molho?

- Este molho foi feito pela minha mãe, do mesmo jeito que a minha avó a ensinou e antes disso a mãe dela.

- Porque ele é tão vermelho?

- Bom, primeiro os tomates devem ser cumpridos rasteiros e crescer onde quiserem, colhidos apenas os maduros pela manhã, são imediatamente descascados, cozidos sem água, e depois passados em uma peneira, retornam para a panela, em fogo muito baixo com uma folha de manjericão apenas, para cada 10 kg de tomate no final devem ser engarrafados e fervidos. É importante não colocar nenhum outro tempero, sal, açúcar, óleo, alho ou qualquer outro ingrediente, pois modifica a cor do molho.

Enzo pega um punhado de *oricchete*, espinafre e começa a fazer o jantar, um prato típico de Puglia:

O MUSA

Depois de alguns dias de viagem me orgulho de não ter cedido às tentações turísticas triviais, visitando igrejas e museus históricos, fui em poucos, mas, em nenhum momento tive isso com uma prioridade no meu roteiro. No entanto, eu não poderia ignorar um museu dedicado somente a *salumeria*, graças a ele e comecei a pesquisar e percebi que as cidades que têm denominação de origem protegida, têm muito orgulho do seu feito, e é muito normal que as fábricas dessas charcutarias reservem um espaço dentro de suas instalações para ceder a um museu histórico daquela produção, é o caso do MUSA

O *Museo Della Salumeria*, localizado na sede histórica de uma salumeria muito antiga. No entanto, hoje fabrica charcutaria em moldes industriais, com números impressionantes. Foi desafiador para mim ver a agressividade da presença daquela marca, com plantas instaladas em todas as localidades da Itália, que permitem IGP e DOP industriais. Claro que é completamente proibido visitar qualquer das fábricas e a única face da empresa a ser mostrada são os vídeos rigorosamente feitos e editados por seus colaboradores.

Entrando no museu fui recebida por uma bela jovem italiana, extremamente maquiada com um salto daqueles gigantescos com plataforma na frente, uma blusa decotada e uma calça de couro. Foi extremamente simpática. Sua tarefa era guiar as pessoas até afrente de um computador e apertar o botão de *play* para que esta pessoa ouvisse a explicação. Após o primeiro áudio fiz algumas perguntas muito simples para ela; como: qual corte do porco originou esta charcutaria, ou de que região é, ela não sabia responder a absolutamente nada. Senti que de alguma forma ela combinava com o local, que era bonito por fora, mas não tinha muita certeza de seu interior, principalmente o conteúdo de suas tripas e invólucros. Me lembro dos dias que passei em Norcia, da verdade que existia lá, dos sabores reais, do cheiro de casa de vó, das grandes bolas de feno no campo, definitivamente esse museu não é para mim. Deixo que a bela moça termine sua apresentação robótica e proceda a degustação inclusa no valor da entrada.

Tento limpar a minha mente e, sem nenhuma sugestão anterior, provar aquela pequena tábua, com quatro charcutarias distintas. A moça pediu que eu sentasse em um pequeno restaurante da mesma família do outro lado da rua. De dentro da cozinha sai um rapaz de 30 e poucos anos com uma regata e avental, dobrado pela cintura e sujo, carregando minha tábua, enquanto derrubava cinzas do seu cigarro no chão, tentou falar com o cigarro na boca o que o fez fazer algumas caretas. Ele era realmente um homem feio.

Contaminada com a ideia de que a charcutaria seria industrial e sugestionada pela ideia de que ela deveria estar produzindo com tanto cuidado quanto aquele cozinheiro aparentava ter consigo próprio, eu pedi uma garrafa de água. A moça sugeriu que eu começasse com uma charcutaria mais forte que era uma espécie de copa curada, passando por um salame e depois mortadela, finalizando com presunto cozido. Um dos maiores erros de quem faz charcutaria é diminuir o sal, uma vez que existe um mínimo de sal possível de ser colocado em uma peça, sendo que abaixo disso, a charcutaria realmente não fica boa. Todas elas tinham baixo teor de sal, afinal o conservante utilizado ali era químico e a ausência de outros condimentos, faz com que qualquer contato com plástico saborize a peça.

Pois bem, todas elas tinham o mesmo sabor de plástico, sem sal, a maior diferença ficava por conta da textura. No presunto cozido foi gritante o aroma de ração e eu consegui sentir seu cheiro, mesmo com o cozinheiro sentado ao meu lado, fumando um cigarro atrás do outro, sem respeito algum. Não estava sendo um bom dia.

Retornando a Modena ainda não encontrei meu querido *zampone* ou *cotecchino. V*ou até uma adega comprar um vinho



espumante. Amanhã chegará uma amiga brasileira. Será um alívio falar um pouco de português.

Salames italianos variados.

A OUTRA COZINHEIRA

Quando dois cozinheiros se encontram e decidem passar um tempo juntos é sempre desafiador, nunca sabemos quem dos dois irá "marchar" ou irá "soltar", isso se ambos forem chefes de cozinha. É como ter dois machos alfa no mesmo ambiente, cada chefe de cozinha é um líder nato, em sua selva gastronômica hostil e agressiva. No entorno, existem vários predadores e você precisa lutar para manter a sua posição. No caso dos cozinheiros, é muito importante sempre estar se atualizando, criando, surpreendendo a equipe, e liderando. Conheci chefes ao longo da minha vida que eram bons executores, mas não eram bons líderes. Essa história de curso de "chefe de cozinha" simplesmente não existe, pois você só se

torna um chefe de cozinha, quando além de saber cozinhar muito bem, tem a capacidade de ensinar as pessoas a fazer o mesmo, sabe liderar e administrar, pois liderança é uma coisa inata. Ou você tem ou não tem. Um chefe que sempre foi submisso, e agora está liderando, sempre teve uma personalidade dominadora, mas talvez não tivesse tido oportunidade de expressar isso antes.

Reconheço essas criaturas a distância, são aves de rapina, carnívoras, com visão de longo alcance, rápidas e ágeis com suas facas afiadas e garras cortantes. Se meu pai estivesse vivo falaria que são mulheres que nunca vão casar-se, como eu. Quando uma cozinheira dessa entra na cozinha, não importa de quem seja a cozinha ela sempre vai se destacar, ela sempre vai encontrar um canto na bancada para produzir algo incrível, ela vai conquistar a confiança da equipe e, quando menos se espera, ela está gritando no seu ouvido:

- Imbecil!!

Mas voltamos novamente ao "marcha" e "solta": marchar é atributo de cozinheiro, isto é, fazer pré preparos, picar, limpar e deixar tudo pronto. O “solta” é mérito do Chef, afinal ele criou o prato, e sabe exatamente como deve ser. Somente ele conhece a imagem que está em sua cabeça, e a realiza perfeitamente, montando o prato com todos os "solta", não é tarefa fácil, é necessário combinar a habilidade de todos os cozinheiros, juntamente com o tempo de preparo de cada item e realizar isso em menos tempo. O melhor cardápio que existe é o que todos os pratos principais têm tempos de preparo próximos> Nada pior que uma batata frita no meio do serviço para atrasar toda a rodada, pois elas não podem esperar.

O “solta” deve ser feito por uma só pessoa, aquela que fica em frente à *boqueta*. É natural que o chef domine todo aquele território conquistado. Qualquer presença estranha é repelida rapidamente, um rugido ou uma arranhada, e aquele cozinheiro volta para o fundo da cozinha quietinho. Os Chefs são acostumados a sobreviver e prevalecer, por isso é sempre um desafio ocupar o mesmo espaço de outro Chef.

Marcela veio de carro, o que facilita bastante a mobilidade em Modena, pois o chalé onde estamos hospedadas fica um pouco distante da cidade. Já conheço cada canto do centro histórico e a levo para conhecer os segredos que existem lá. Em uma rua estreita há um pequeno restaurante com quatro ou cinco mesas do lado de fora, um cartaz antigo tem um desenho de algo que lembra um *cotecchino*:

- Moço, por gentileza você teria *cotecchino* modenês?

- Sim, nós temos. O chefe faz semanalmente, e ontem ele fez, está fresquinho!

Fico muito feliz com a notícia, sentamo-nos à mesinha, para beber um delicioso frisante rosado geladinho. Em seguida o garçom traz a famigerada cesta de pães, que a essas alturas do campeonato eu agradeço e recuso, ansiosa pelo prato principal.

O *cotecchino* gordo, suculento e brilhante chega em uma cama de *cavallo ner*, (uma verdura típica da região) refogada com muito alho e uma bela dose de aceto balsâmico de Modena, para finalizar. A untuosidade do prato é equilibrada pelo amargo da verdura e doce do aceto. Por fim o *Lambrusco* limpa o paladar, uma das combinações mais equilibradas que degustei.

PARMA : OS FIGOS DO VICENZO

O Sol está se pondo e o dia começa a ter tons amarelados, nas planícies de Parma, construções antigas mas muito sólidas, se distribuem na paisagem, barracões com um ou dois andares, feitos com pequenos tijolos aparentes irregulares, decoram o caminho. Existem pequenas ruas de paralelepípedo, e as construções apresentam portas e janelas de madeira, no estilo *le Piacenza*, caracterizadas pela "porta morta", simbolicamente une vida e trabalho de um camponês *parmigiano* (uma porta larga, ovalada geralmente com duas folhas). Nos campos, plantações de videiras e forrageiras. No verão o calor ameno é agradável com um leve sopro de vento. A região de Parma oferece ao mundo sabores inestimáveis, como *Parmigiano Reggiano, Spalla cotta di San Secondo* e o nosso querido presunto.

Habitada, desde os tempos antigos e organizada pelo sistema romano de feudos, entre os mais ricos e refinados; *Pallavicino*, em Busseto, *Polesine* e *Zibello*, os vermelhos em San Secondo e Roccabianca, o *Meli Lupi*, em Soragna, os *Terzi*, em Sissa, os *Sanvitale*, em Fontanellato. Muitas famílias perpetuaram seu nome através da charcutaria, hoje *Pallavicino* tem o museu do *Culatello, Polesine* e *Zibelo* também são referências de charcutaria. Na região havia, ainda, numerosos mosteiros, que praticavam a conservação das carnes. Estou hospedada em uma pequena fazenda, perto de Parma. Toda minha viagem estava focada e direcionada para que eu estivesse nessa cidade nestes dias. Esta semana ocorrerá o festival do presunto de Parma.

Chegando na pequena cidade esperava um movimento muito maior, mal dava para perceber que estava ocorrendo um festival ali, exceto pelos cartazes coloridos. Chegando na rua principal, é possível ver duas quadras com pequenas barracas de feira, com os mais variados negócios: frutas, legumes, charcutarias e uma espécie de torta baixa recheada com ervas, *lardo* e queijo *reggiano*, conhecida como *erbazzone reggiano*. Mais parece uma torta feita de mato e eu realmente não gostei. Caminhando um pouco mais desejava encontrar vários produtores, degustações ou, de repente, até um campeonato, algo que me fizesse realmente entender a importância do presunto cru na cidade. Mas parecia uma feira um pouco improvisada. O auge do passeio foi uma bela taça de pró-seco geladinho, servido com suco de romã feito na hora. O feirante espremeu a romã em uma engenhoca muito interessante, que lembrava um instrumento de tortura.

A tarde programei visitar duas fábricas que ficam abertas ao público apenas durante o festival. Isso é muito bom, pois os charcuteiros raramente permitem o ingresso nas fábricas. A Piazza Prosciutto Crudo, é a primeira empresa visitada. Logo na entrada uma bela máquina de fatiar frios está a todo o vapor fatiando. Peppino, faz questão de receber a todos com belíssimas fatias recém cortadas de presunto. Junto a ele seu sobrinho Francesco, um belo jovem com cabelos claros e pele bronzeada, parece recém saído de uma praia ensolarada. É muito interessante ver tantos jovens envolvidos nas atividades tradicionais. Francesco me serve uma taça de *Lambrusco* rosado, o que me faz iniciar os protocolos alcoólicos bastante cedo, mas ele afirma:

- O *Lambrusco* é o melhor amigo do presunto, suas pequenas bolhas, limpam o paladar e fazem que você deseje ainda mais, outro pedaço de presunto.

Outros turistas chegam no grande salão onde estamos. Em uma das paredes, um grande cartaz. Peppino sobe em um engradado virado e por alguns minutos palestra explicando de forma poética a fabricação do presunto. Ali, as pessoas comem de maneira quase vulgar, e tomam todo o *Lambusco*. Após acabar toda a comida, nem mesmo cinco minutos depois não há mais ninguém.

Francesco se aproxima e começo a explicar o meu real interesse em relação à fabricação do presunto, então ele gentilmente me leva em cada um dos setores. Achei um pouco confusa a ideia de salgar duas vezes:

- Não consigo entender, por que o presunto deve ser salgado duas vezes!

- Como quando a terra está seca e vem a chuva e molha profundamente, ou quando uma flor assediada pelo Sol, não tem outra opção a não ser desabrochar, o presunto *due volte* deve ser salgado duas vezes , porque as coisas sempre foram assim e assim estão perfeitas.

Fala com aquela calma no olhar de quem administra uma empresa milionária e tradicional, que não precisa "mudar desesperadamente para acompanhar o mercado", basta apenas ser.

Ele sorriu, eu sorri, ele me estendeu a mão, eu o acompanhei até o último local de armazenamento dos presuntos: a “cantina”.

As cantinas de presunto cru em Parma são diferenciadas, suas fábricas produzem e exportam a maior quantidade de peças de toda a Itália. A cantina era escura, úmida e fria o seu teto deveria ter pelo menos cinco metros de altura, estruturas metálicas perfeitamente alinhadas formam um mar infinito com longas fileiras de presunto cru, realmente emocionante.

No final da visitação Francesco me pergunta:

- Você gostaria de um livro nosso?

- Sim! Seria uma honra para mim.

Ele então vai até o escritório e retorna com um pequeno livro nas mãos. O segura fechado e enquanto me oferece o mesmo, recita:

— Chi lavora com le sue mani... è um lavoratore.

Chi lavora com le sue mani e la sua testa...è um artigiano.

Chi lavora com le sue mani, la sua testa e il suo cuore... è un artista.

(Quem trabalha com as mãos é um trabalhador, quem trabalha com as mãos e a cabeça é um artesão, mas quem trabalha com as mãos, a cabeça e o coração, é um artista).

Meus olhos se encheram de emoção, senti que ele tem o mesmo sentimento que eu quando faço uma charcutaria, nunca foi só uma receita, nunca foi apenas habilidade, mas sim um profundo amor pela arte. Acredito que seja um sentimento universal que une todos os verdadeiros charcuteiros, sem atalhos, sem facilidades, salgando quantas vezes forem necessárias para que tudo seja perfeito.

— Obrigada Francesco, não me esquecerei.

Sai da fábrica com o coração apertado. Essa não é a primeira vez que a nostalgia toma conta de mim nesta viagem. Respiro fundo e vou para a próxima visita, essa fábrica é muito maior e o pátio do estacionamento está repleto de veículos. Manobro o carro e vou até uma tenda, dois guias se revezam um explica em italiano outro em inglês serão duas visitações guiadas. Dessa vez nada de *Lambrusco*.

A fábrica é realmente imponente, cruzando sua porta de entrada fomos até a primeira sala onde grandes prateleiras móveis com pelo menos 10 andares, repletas de pernas suínas, estão a espera do seu transaorte, toda manipulação deste presunto é feito por máquinas, sem contato algum manual. No momento da salga, a perna passa por uma espécie de rolo que afrouxa as suas fibras, fazendo movimentos parecidos com o do artesão massageando sua peça. O guia então fala de todas as vantagens da fábrica: de como ela é tecnológica, de como ela é inovadora, de como ela é maravilhosa. Foi realmente um choque ver uma fábrica daquele tamanho produzindo algo que é extremamente artesanal de forma completamente automatizada, e com robôs para tudo. Nada a ver com o que eu procuro, então dei por encerrada prematuramente minha visita e voltei para pequena fazenda onde estou hospedada.

Vicenzo é um homem de 50 e poucos anos, com seus cabelos brancos agora penteados para frente, lembra um senador grego em seus tempos áureos. Está com suas calças dobradas até os joelhos. Quando escuta o barulho do carro estacionando chega alegremente para me receber, meu quarto fica no primeiro andar do seu prédio e logo quando abro minha varanda estou no pomar. Chego rapidamente no apartamento, retiro os meus sapatos, abro

todas as janelas e portas e vou ajudar a aguar as plantas. É um homem muito alegre, para tudo nessa vida ele tem uma história ou uma música. Chego até o seu pé de figo e mal posso acreditar no tamanho e na cor roxa escura deles:

- Vicenzo, posso comer um figo?

- Sim minha querida coma quantos quiser!

Fala enquanto usa o cabo de um rastelo como microfone, para encenar a *tarantella* que está tocando. O dia está em seu fim, o cheiro da terra molhada toma conta do jardim, abelhas e borboletas se agitam desviando dos jatos de água. Mordo o figo macio, e revela-se um interior ainda mais escuro, maduro, muito macio e doce:

- Este é o melhor figo da minha vida! Porque são tão grandes e doces?

- Porque são como os italianos! (risos).

Eu começo a rir, mas desconfio onde a conversa vai dar:

- Você deveria ficar até a semana que vem, meu filho mais velho virá me ver hoje, ele também é solteiro, você não deveria estar solteira minha filha, deveria ter marido e filhos, para alegrar os seus dias.

- Eu tenho você, meu querido Vicenzo. E o seu pé de figo também!

Desta vez sou eu que jogo a água e danço alguns passos de *tarantella*. No pomar ainda havia pequenas laranjinhas cheirosas, um parreiral de uva, rosas, margaridas, toda sorte de ervas alimentícias e até um pequeno altar para Nossa Senhora, que ficava a noite toda iluminada. Mais cedo havia comprado um vinho (*Cristo di Campobello* - grillo 2018 Sicilia) e alguns filés de coelho. Adoro coelho, mas sempre que quero fazer no Brasil, além de ser caro, tem sempre alguém na mesa que solta uma daquelas pérolas: " coitadinho do bichinho".

Para o jantar, figos, pêssegos e ervas da horta, vinho, queijos regionais e coelho à caçadora. Para comer sujando as mãos e o rosto, com aquelas comidas felizes e inesquecíveis, que enchem a barriga e o coração.

CULATELLO DE ZIBELLO

Na província de Parma, a 36 km de seu centro, situa-se a pequena cidade de Zibello, onde o rei de todas as charcutarias reina em absoluto: o *culatello*. É a máxima expressão da habilidade italiana para salumeria. O motivo pelo qual ele é tão desejado e tão raro, está no fato de ser um músculo muito difícil de curar, além disso é o coração, a parte mais nobre do quarto mais nobre do animal. O *culatello*, juntamente com o presunto cru de San Daniele, não se dobraram à modernidade e seu preparo deve ser totalmente artesanal para ser certificado.

Em 1332, Andrea dei Conti Rossi e Giovanni Sanvitale ganharam de presente de casamento *culattos*. A família Pallavicino, ofereceu ao duque de Milão, Galeazzo Maria Sforza, *culatellos*, como pagamento de tributos. O escritor Gabriele D'Annunzio, declarava ser um amante *di cuore di cupido*, comparando-os aos seios de uma delicada mulher. O Papa João Paulo ganhou de natal e ficou encantado e Tony Blair sugeriu que fosse servido em um banquete oferecido a ele em Roma.

Sem dúvida o mais suntuoso e real representante da charcutaria italiana, com uma produção artesanal de 7 mil peças apenas por ano e 12 produtores autorizados. Somente é permitido fazer *culatello* entre os dias 1 de outubro até 28 de fevereiro de cada ano, quando ocorre a *Bassa Parmense*, uma neblina densa e persistente que, durante este período, cobre a cidade. Esta confere umidade à peça, que é naturalmente seca, conferindo seu sabor característico.

Para consumir um *culatello* no auge da sua perfeição é necessário obedecer a vários fatores:

1) Animal de boa procedência

2) Alimentação

3) Abate humanitário, sem provocar estresse

4) Preparo correto (“coração” da perna, envolvida em bexiga suína, curada apenas com sal)

5) Só na região e na época que ocorre a *Bassa Parmense*)

6) Cura por não menos que oito meses

7) Reidratação correta

8) Descascar, fatiar e servir.

Quero destacar a importância da reidratação, que grande parte das pessoas não conhece. Já degustei muitos *culatellos* descascados e fatiados sem reidratar, por este motivo, vou explicar passo a passo para você como fazer para degustar um *culatello*.

PREPARANDO O *CULATELLO*

Escolha um anima de 170 quilos, sadio e vacinado. Abata, limpe e inicie o preparo no terceiro dia. Use o “coração da perna” para o *culatello*, o que sobra pode ser usado para o *fiocco* (músculo curado) ou salame. Dê um banho com vinho branco seco e alho fresco esmagado, cubra com sal e pimenta preta inteira (é completamente relativa à quantidade de sal usada, não sendo possível pesar), massagear e refrigerar. Retire diariamente para massagear por 7 dias, no oitavo dia embuta em bexiga suína (é vetado o uso de qualquer produto artificial), costurando com cordas de cânhamo; coloque em local frio e escuro (13º a 21ºC) por no mínimo oito meses, alcançando facilmente um ano. Deve perder 40% do peso inicial. Quando este estiver finalmente pronto (use uma *cala* para verificar seu aroma), deve ser mantido em cantina ou adega, nunca o guarde em contato com plástico, nunca o guarde na geladeira para finalizar sua maturação.

Para degustar o seu *culatello*, primeiro retire todas as cordas de cânhamo, depois lave com o auxílio de uma escovinha e enxague. Coloque-o imerso no vinho branco seco por dois ou três dias, então a bexiga se solta; retire o invólucro. Nunca descasque seu *culatello* para retirá-la. Caso não vá consumí-lo todo, unte-o com banha e envolva-o com um tecido seco. Na hora de servir, aguarde estar em temperatura ambiente, o que liberará os aromas naturais da peça.

COLONATTA

Enquanto Marcela dirige e comanda todos os vidros do carro, tento não ficar enjoada. São inúmeras curvas em uma estrada branca onde os parapeitos são todos de mármore e vários trechos são cobertos por inúmeras pedras brancas e em vários tons de bege claro. O Sol, batendo de forma persistente na estrada, torna bastante difícil realizar com precisão as curvas, há calotas arranhadas penduradas nas laterais da estrada, como um aviso para quem vem depois, como em uma floresta maligna, com cabeças cortadas enfiadas em estacas, dos que tentaram passar por ali antes, mas não tiveram sucesso.

O caminho leva à Colonatta, uma pequena e antiga vila penal que pertencia a Carrara. Sua história começa em 40 AC, quando os piores escravos foram condenados a extrair mármore para Roma, nesta região. O local era farto em castanheiras, então os romanos levaram porcos para serem criados soltos e assim alimentarem-se de castanhas e posteriormente alimentar os escravos com esta carne. Esses animais acabaram criando uma incrível quantidade de gordura no centro das costas, tornando-se o principal alimento dos escravos. Estes recebiam diariamente um pouco de vinho, um grande pedaço de pão coberto de cebolas selvagens e um belo pedaço da gordura das costas dos porcos. Com o tempo esse preparo acabou virando tradição e esses escravos acabaram diferenciando-se de outros,

principalmente no quesito sexual, mercadores vinham de longe à procura de escravos de Colonatta, que eram vendidos de forma discreta por toda a Roma.

A habilidade especial dos escravos tomou grande notoriedade, tudo graças ao delicioso *lardo*, uma fatia fina, quase translúcida, levemente aquecida pelo calor das mãos, iniciando o seu derretimento por entre os dedos, liberando odores libidinosos, sendo considerada, extremamente sensual.

Barba branca, passo lento, Fausto chega até nós espichando levemente a coluna, saindo de um lugar que com certeza tinha teto mais baixo. Ele nos recebe com um grande sorriso, um dos poucos produtores autorizados a fazer o *lardo* pela associação. Ele está todo paramentado, parece até um médico cirurgião com roupas brancas, touca na cabeça e proteção nos pés. Depois das devidas apresentações ele nos leva até dentro de sua *larderia*: o lugar é um pouco assustador, com paredes cinzas de mármore, e teto baixo possui várias pequenas salas parecidas com criptas, as *concas*, caixas de mármore para guardar o *lardo* são gigantescas, algumas feitas há mais de 200 anos, com as marcas do formão por dentro e por fora:

- Fausto você pode falar um pouco de sua produção?

- O porco que usamos aqui é o porco rosa ele deve ter pelo menos 5 cm de gordura costal, abatido com 1 ano de idade e pelo menos 170 kg, deve ser criado aqui na região. De cada animal saem duas mantas dessa, fala enquanto mostra um pedaço de *lardo* de mais ou menos quarenta centímetros, que ela deve ser retirado com pele e um pouco de carne.

Para que o *lardo* tenha a certificação IGP, ele deve ser feito obviamente na região de Colonatta, seguindo à risca todos os protocolos existentes, ser maturado em caixas de mármore de Carrara e utilizar os temperos específicos da legislação, que no caso são, sal marinho grosso não secado, pimenta preta recém moída, alho fresco italiano e alecrim, que obrigatoriamente têm que ser cultivados em Colonatta. Mas esta legislação é ligeiramente flexível e permite que o produtor acrescente mais algumas especiarias, se desejar;

- Vi que seu *lardo* tem um aroma diferente! Ele leva alguma especiaria a mais?

- Sim minha criança. Eu uso algumas especiarias doces pois elas combinam bem com a gordura do porco.

Claro que ele não ia me contar quais eram os dois ou três ingredientes que o diferenciavam de todos os outros, essas especiarias, servem como uma assinatura para eles. Ele sorri, e gentilmente nos aponta o caminho para a cantina.

CANTINA: é uma sala subterrânea, uma adega, em um local enterrado, que apresenta a temperatura geralmente mais baixa e umidade mais alta, é o local correto para guardar alimentos para concentrar o sabor e não desidratar tanto, sua temperatura relativamente oscila pouco e é um lugar escuro perfeito inclusive para vinhos, é como ter uma grande geladeira.

Ele puxa devagar uma tampa de mármore que revela um líquido marrom com bolhas, percebo também partes sólidas e pequenos cristais de sal, seu aroma é parecido com molho de peixe. Quando abaixo subitamente para sentir o cheiro, sua agressividade me faz dar um passo para trás, devido ao ardor que sobe nas minhas narinas; é um misto de putrefação salgada com fermentação cárnea, não é agradável.


Lardo de Colonatta do Fausto.

COMO COMER O *LARDO*

— Gostaria de provar o *lardo*? Pergunta Fausto.

— Adoraria!

— Vamos até o meu restaurante e te mostrarei a forma correta de comer.

Fiquei intrigada com a sua afirmação. E logo estávamos em seu restaurante, uma pequena cantina em uma esquina, com portas de madeira e vidro, mesas de madeira, com pequenas garrafas de água acomodando pequenas flores do campo. Fausto chega, já sem a paramenta de trabalho, e faz um sinal para a garçonete, que prontamente se dirige â cozinha. Enquanto isso, ele pega uma garrafa não rotulada de vinho e começa sua explicação:

— Para comer corretamente o *lardo*, não necessariamente há uma regra, mas sim elementos que combinados ressaltam o magnifico sabor desta gordura.

A garçonete traz da cozinha uma bandeja, e no caminho apanha um punhado de flores secas de um grande arranjo, colocando as flores do lado do prato sobre a mesa. Fausto continua:

—Para a base, um bom pão de fermentação natural, com estrutura para suportar os outros ingredientes. Sobre este, ele coloca tomates italianos muito maduros. Ele fala, enquanto espreme e esfrega uma metade de tomate sobre o pão, que devem estar muito doces.

Ele começa a fatiar a peça de *lardo*, sem nenhuma preparação, sequer remove o excesso de sal. Retira fatias finíssimas, que deita de forma não organizada sobre os tomates e, por fim, espreme as pequenas flores, que exalam seu perfume revelando ser orégano selvagem.

— Prove assim, uma única mordida, com pão, tomates, *lardo* e orégano.

Provo... é incrível o equilíbrio da peça, o sal, que aparentemente estaxa em excesso, tempera o tomate, a gordura do *lardo* envolve a fatia de pão, e o orégano traz frescor contraponto a untuosidade. Uma mordida perfeita, sem dúvida a melhor forma de comer *lardo*. Obrigada Fausto.

OS *CARNI*

Mais ou menos há três mil anos, havia uma grande comunidade Celta, espalhada pela Europa. Era um povo muito evoluído, embora não dominassem a escrita. Seus druidas se ocupavam das tarefas jurídicas, eclesiásticas e ritualísticas, realizavam rituais ligados à comida, sangue e sexo de uma forma muito leve, preocupando-se em transmitir de forma oral as tradições. Seu Líder tribal *Connac Éronn*, após um longo período de escassez alimentar, convoca a tribo e declara:

- Não há comida para todos, o inverno será rigoroso, o vento que sopra seca nossas plantações.

Então um de seus súditos pergunta:

- Oh grande líder, não podemos caçar mais e pescar mais para alimentar a todos?

- Não! Afirma Connac.

- É chegada a hora do nosso povo dominar além das planícies e alastrar a semente dos ensinamentos dos nossos Deuses e Deusas.

Mas na realidade não foi tão bonito assim. É como ser convidado a retirar-se da escola após uma briga, "convidar" parece ser facultativo, mas todos sabem que é um convite obrigatório. Então, terça parte desse povo, também conhecido como os *Carni*, deixaram a comunidade. Não grandes guerreiros ou pessoas de posse, mas sim os segundos filhos, os bastardos, as mulheres sem valor e os com alguma deformidade física.

Marcharam por dias, até encontrar uma reentrância entre as montanhas, onde as águas verdes e límpidas eram abundantes, a terra muito fértil era úmida o ano todo e ao fundo era possível ver a neve no topo das montanhas, local onde hoje é Friuli-Venezia Giulia,

nordeste da Itália. O vento, durante as manhãs é seco e frio advindo das montanhas, a tarde é de morno a quente, originando-se da costa adriática. No verão o calor é preguiçoso e os patos selvagens exibem suas plumas roxas escondidas por debaixo das asas, em seus mergulhos de pescaria, vivendo em harmonia com gansos, peixes e aves em meio à água cristalina. A vida acontece com outro ritmo aqui.

O PRESUNTO CELTA

Os celtas eram um povo genuíno. Diferente dos *vikings,* que realizavam expansões marinhas, aqueles desbravaram a Europa por terra. Para qualquer povo nômade, a conservação de carnes poderia ser a diferença entre a vida e a morte, afinal caçar sempre foi uma atividade que demanda muita energia e atenção. Conservar e transportar a carne por longos percursos tornou-se não só uma vantagem, mas uma estratégia de guerra.

Os *Carni* desenvolveram técnicas de conservação de carnes em maceração de frutas. O primeiro relato histórico sobre conservar o pernil de porco, ocorreu em *Friuli.* Esse pernil era envolvido com ervas verdes, frutas roxas e seus sucos fermentados e avinagrados. Utilizavam folhas e raízes para envolver e manter essa pasta em contato com a carne, que depois era enterrada no gelo durante o inverno. Quando ocorria o degelo gradativo, os líquidos penetravam ainda mais na carne, que era desenterrada e pendurada para secar. Os *Carni* descobriram que o clima dessa região era perfeito para esse preparo, que os ventos frios das montanhas secavam o presunto e o vento úmido do mar o deixava suculento. O presunto San Daniele é o que tem o preparo tradicional mais antigo da Itália, sua coloração é rosa clara e é muito mais suculento do que todos os outros. Seu baixo teor de sal permite uma sensação de doçura na boca, seu envelhecimento em cantinas, sobre grades de madeira, dá um sabor amendoado ao presunto.

Na Idade Média, depois da peste negra, surgiram técnicas de conservação e métodos sanitários, alguns até hoje usados para controlar doenças e sanitizar alimentos. Em 1453, no texto *De conservanda Sanitate*, de Pedro Hispano: “a carne magra de porco, conservada com sal, era um alimento saudável e seguro.” A partir de então, começou-se a utilizar o sal de maneira generalizada para a conservação das carnes.

COMO FAZER UM LEGITIMO *SAN DANIELE*

O presunto cru preferido de muitos chefs, pela sua doçura, tem o preparo mais tradicional e exige o contato manual com a carne. São pouquíssimos seus produtores, o que o torna, um dos mais caros. Atualmente o presunto San Daniele é feito da seguinte forma: os porcos *Large White* são abatidos com 10 meses e, em no máximo 72 horas, são limpos, talhados (*RIFILATURA*) e cobertos de sal marinho puro úmido, essa é a fase da *SALATURA.* As coxas então vão para o repouso com uma temperatura máxima de 5ºC por 90 dias, é o *RIPOSO*. São então lavadas com água morna (*LAVAGGIO*) para a retirada do excesso de sal, seguida da *ASCIUGATURA*, a 20ºC, para retirar toda a umidade adicionada. A *PRÉ - STAGIONATURA* dura de 90 a 120 dias, com temperatura entre 16 a 20ºC e 60 a 70% de umidade, seguido da *CANTINA*, que é a última fase e, na minha opinião, é a mais importante para a composição do sabor do presunto San Daniele.

Nessa fase, todos os aromas e *terroir* da localidade se fixam no presunto, o “abrir e fechar” das janelas (somente o presunto San Daniele tem essa fase) permite que delicadamente camada por camada o sabor das ervas úmidas do campo e o aroma das montanhas de *Carni,* se fixem na peça. O local onde são armazenados deve ter um chão composto com a terra da cidade batida, a madeira das árvores e os porcos criados lá. O pé de porco ou *Zampa*, não é retirado, o que faz parte do protocolo do *Consorcio de San Daniele*. A

pele também não recebe nenhum tipo de corte diferenciado, apenas deve ser aparada de forma orgânica. Algo que me chamou muita atenção foi o osso da bacia, o osso *isquio:* embora o *toalete* do presunto destaque a cabeça do fêmur, o consórcio permite que a peça tenha um pequeno pedaço do osso. Este osso inteiro é um ambiente extremamente prolífero para fungos e bactérias, o que poderia ser uma fonte de contaminação, mas é cuidadosamente controlada pelas suas medidas sanitárias.

Todo presunto San Daniele deve ter:
1. *il marchio del consorzio* (marca do consórcio),
2. *il tatuaggio* (tatuagem que identifica o tipo),
3. *il segno del macello* (marca do açougueiro), e
4. il sigillo di inizio di lavoro (informação do início do preparo).

Para compensar as partes sem pele e gordura faz-se a adição de *SUGNA*, um composto de gordura, pimenta do reino e farinha de arroz, em diferentes proporções, dependendo da fase em que se encontra a peça. Quando o presunto está totalmente estabilizado ele é lacrado com o *STUCCO*, composto de banha e farinha de arroz, com uma consistência mais firme, como uma massinha de modelar. A *MARCHIATURA*, ou marcação a ferro quente, ocorre com 13 meses, quando os inspetores do consórcio checam a qualidade e cumprimento dos requisitos. Então o presunto é guardado na cantina, para a sua *ESTAGIONATURA*, onde os aromas e sabores são apurados, pode permanecer ali por um, dois ou três anos.

O presunto é composto de:
Zampino (pata)
Gambetto (porção muscular media entre a pata e a culatta)
Culatta (maior porção de carne da coxa, redonda)
Punta (parte da carne sem osso, mais fina, após o osso da bacia)
Fiocco (parte residual da coxa, após a retirada da *culatta*).Segue ainda a Disciplinar que explica as regras da produção:



https://www.aifb.it/cibo-e-cultura/gran-tour-italia/friuli-venezia-giulia/prosciutto-san-daniele-dop/

Diciplinar de produção *Prosciutto di San Daniele* DOP (Regolamento (UE) n.1151/2012)

Artigo 1 -Designação: Presunto de San Daniele
Artigo 2 - Estado-Membro ou país terceiro: Itália
Item3 -Descrição do produto agrícola ou alimentar

3.1 Tipo de produto: Classe 1.2: produtos à base de carne (cozidos, salgados, defumados, etc.)

3.2 Descrição do produto

O *Prosciutto di* San Daniele é caracterizado por sua forma externa de violão, incluindo a parte distal (perna). O peso do presunto inteiro de San Daniele com osso está normalmente entre 8 e 10 kg e, em qualquer caso, nunca é inferior a 7,5 kg. A carne é compacta, macia e elástica com a parte gordurosa perfeitamente branca, na proporção certa com a porção magra da cor rosa e vermelho com alguma raia de gordura. O sabor é delicadamente doce, com um final de boca mais acentuado. O aroma é perfumado e característico, dependendo da período de tempero. O presunto de San Daniele é caracterizado pelos seguintes parâmetros químicos.

- A umidade não deve ser inferior a 57%, nem superior a 63%
- O quociente da relação entre a composição percentual de cloreto de sódio e a porcentagem de umidade não deve ser inferior a 7,8 nem acima de 11,2
- O quociente da razão entre a porcentagem de umidade e a composição percentual no total de proteínas não deve ser menor que 1,9 nem maior que 2,5
- O índice de proteólise (composição percentual das frações de nitrogênio solúvel no ácido tricloroacetato - TCA - referente ao teor de nitrogênio total) não deve exceder 31

Os parâmetros químicos acima se referem à composição centesimal de uma fração do músculo bíceps femoral e são detectados antes de apor a marca.

O presunto de San Daniele também pode ser liberado para consumo, desossado,

repartido ou dividido em fatias de formas e pesos variados, ou fatiado. O rótulo está presente em todos os tipos de produto.

3.3. Materiais em bruto (apenas para produtos transformados) Animais vivos

Para a produção de presunto de San Daniele: Os animais, puros ou derivados, das raças básicas *Large White e Landrace* tradicionais são admitidos (Livro Genealogia Italiana.). Também são permitidos animais derivados da raça *Duroc*.

- De acordo com a tradição, os portadores de características antagônicas são, no entanto, excluídos, com particular referência à sensibilidade a estresse (PSS).

- Os animais puros das raças *Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc* e *Spotted Poland* estão excluídos.

- O uso de javalis e porcas é excluído.

- Os tipos genéticos utilizados devem garantir a obtenção de altos pesos com boas eficiências e, em qualquer caso, um peso médio por lote (peso vivo) de 160 kg mais ou menos 10%.

Coxas frescas, pernas de porcos utilizadas na preparação do Presunto de San Daniele, a partir de carcaças de suínos pesadas pertencentes às classes 'U', 'R', 'O' do quadro da União para a classificação de carcaças de suínos devem pesar pelo menos 11 kg.

A espessura da gordura da parte externa da coxa fresca aparada, medida verticalmente em correspondência com o fêmur, com a coxa e face externa relativa colocada no plano horizontal, não deve incluir menos de 15 mm de casca, dependendo do tamanho.

Coxas de suínos com miopatias totais, pós-efeitos evidentes de processos inflamatórios anteriores, não permitido. Pernas de porco obtidas de porcos abatidos por menos de 24 horas ou mais de 120 horas ou que foram congeladas.

3.4 Alimentos para animais

Regras detalhadas sobre o uso e a composição da ração alimentar devem ser respeitadas. A fonte de alimentação deve estar, de preferência apresentada na forma líquida (caldo ou purê) e tradicionalmente com soro de leite.

3.5 Etapas específicas da produção que devem ocorrer na área geográfica definida

Todas as fases do processamento do presunto de San Daniele, desde o corte das pernas frescas até o final do tempero devem ocorrer no município de San Daniele del Friuli, na província de Udine.

3.6 Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, embalagem, etc.

As operações de embalagem dos produtos para fatiar são realizadas exclusivamente na área geográfica de processamento da Presunto de San Daniele.

3.7 Regras específicas de rotulagem

Para o *Prosciutto di San Daniele*, existem regras específicas relacionadas à identificação do produto, tanto no contexto do circuito de produção (matéria-prima), quanto na sua preparação e apresentação na fase comercial.

No contexto do circuito de produção do *Prosciutto di San Daniele*, a seguinte sequência de elementos de identificação do produto:

- carimbo (s) aposto (s) pelo criador,

- carimbo de identificação do matadouro colocado nas pernas frescas pelo matadouro,

- selo aposto pelo fabricante nas coxas frescas,

- marca de conformidade - marca de fogo - aposta na casca de presunto sob a responsabilidade e na presença do controle.

A rotulagem de presunto inteiro de San Daniele com osso contém as seguintes informações obrigatórias:

- *Prosciutto di San Daniele*, seguido de "denominação de origem protegida" (DOP),
- a sede da planta de produção.

A rotulagem de presunto inteiro sem osso de San Daniele, ou apresentada em partes ou em fatias, deve incluir as seguintes informações obrigatórias:

- *Prosciutto di San Daniele*, seguido de "denominação de origem protegida" (DOP),
- a sede da fábrica de embalagens,
- a data de produção (início do processamento), em todos os casos em que o selo não estiver mais visível.

As embalagens de *Prosciutto di San Daniele* em fatias devem incluir a reprodução gráfica do rótulo e a indicação do código numérico de identificação do empacotador.

Artigo 4 - Definição concisa da área geográfica

O processamento do *Prosciutto di San* Daniele deve ocorrer no município de San Daniele del Friuli, na província de Udine. A área geográfica de criação e abate de porcos destinados à produção de presunto de San Daniele coincide com o território das seguintes regiões: Friuli-Venezia Giulia, Vêneto, Lombardia, Piemonte, Emília Romanha, Úmbria, Toscana, Marcas, Abruzos e Lazio.

Artigo 5 - Ligação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área de produção do *Prosciutto di San Daniele* está geograficamente posicionada no centro de Friuli, em correspondência com o município de San Daniele del Friuli, posicionado ao longo do curso do rio Tagliamento, além do qual se erguem os primeiros relevos montanhosos dos Preáps Carnic. Há uma conformação particular do solo, que tem uma forte função higroscópica e, consequentemente, uma função permanente de drenagem da umidade. Esse efeito interage diretamente com a brisa que, ao longo do leito do rio Tagliamento, sobe quente do Mar Adriático, esfriando gradualmente e encontrando-se diretamente com os mais frios que descem dos Alpes ao longo do curso do mesmo rio. O resultado é um microclima constante que resulta em ventilação permanente da área que, combinada com a função de drenagem do solo, garante um ambiente pouco úmido, ideal para temperar o presunto. Não é por acaso que, graças à presença desse microclima, as atividades de produção de presunto San Daniele se concentraram apenas e exclusivamente no município homônimo e, ao mesmo tempo, os trabalhadores desenvolveram especialização no processamento presuntos de porcos cola. Entre os operações significativas realizadas por operadores especializados destaca-se o corte das coxas. Esta operação envolve a eliminação da coxa com excesso de gordura e músculo e confere à coxa fresca uma forma definida, de modo a obter após a operação de prensagem, o formato característico "violão". Além disso, a pressão a que as coxas são sujeitas após o corte e a salga favorece o processo osmótico que otimiza a maturação

5.2 Especificidade do produto

O presunto de San Daniele é caracterizado pela presença do *piedino*, que é a parte distal da coxa que, ao contrário da maior parte dos presuntos no mercado não é eliminada. A manutenção da "perna" durante o processamento dá ao presunto de San Daniele inteiro um reconhecimento imediato pelo consumidor. Além disso, o formato particular do "violão", o sabor delicado e o aroma perfumado do *Prosciutto di San Daniele* é característico e está ligado às operações específicas do processo de preparação, isto é, corte e prensagem da coxa, somente com o uso de sal marinho, adicionado no início do processamento, e o longo tempero natural das carnes.

5.3 Elo causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para DOP) ou uma qualidade, reputação ou reputação específica características do produto (para

IGP).

O *Prosciutto di San Daniele* é originário da área geográfica de San Daniele del Friuli e suas características estão essencialmente ligadas a área geográfica de produção, incluindo suas características ambientais e humanas.

A presença de um microclima particular e específico determina condições de baixa umidade e ventilação, ideais para o processo de tempero de presuntos e determinantes para o sabor e aroma do presunto de San Daniele. Importante é a experiência dos temperadores que, usando as salas de tempero equipadas com inúmeras pilhas finas, os colocam em posição os presuntos são transversais aos fluxos de entrada de ar, para obter um envelhecimento gradual do presunto, bem como sua caracterização aromática.

MALENA DE ALESSO

Um dos filmes que mais gosto do cinema italiano chama-se Malena, a trama se passa na Sicília dos anos 40, onde a viúva de um combatente de guerra tem dificuldades de seguir a vida, após a morte do marido. Há uma cena, onde Malena anda por uma praça, onde há varias cadeiras com mesinhas em frente a pequenos restaurantes, o Sol está se pondo, ela usa um vestido longo todo negro que cobre todo o seu corpo, tenta ser discreta, em vão, os homens que ali estão olham para ela de forma descarada, de forma agressiva e desmedida. No filme achei exagerado, até estar em Alesso.

Alesso é uma pequena cidade proxima á Udine. Aqui há muito mais homens do que mulheres e a cidade está parada no tempo. Em 2018, as leis de imigração ficaram mais rígidas e a maior parte dos trabalhadores que imigravam para o país eram homens. Os italianos de Alesso tem um código não verbal para lidar com a presença feminina: inicialmente detectada a presença de uma mulher o homem começa a acompanhar com os olhos e estralar os dedos para que os outros a vejam também.

Em uma tarde quente italiana, voltando do rio, após passar a tarde deliciosa nadando, decidir tomar o meu costumeiro *drink* de fim de tarde. Havia somente um local aberto em toda a cidade, pilotando minha bicicleta antiga com uma cestinha na frente, fui passando entre as tortuosas ruas de paralelepípedos, marcadas pelo peso das rodas. Entrando na cidade, avisto o local onde um grupo de pessoas está reunido. Estaciono e vou me aproximando, quando escuto o estralar de dedos, sem perceber que era comigo. Para acompanhar, os olhos começam uma perseguição implacável, fico impressionada com a cara de pau de alguns deles, que observam de cima a baixo descaradamente, me senti a própria Malena ali.

Encontro um lugar reservado e me sento, observando o bar todo e noto que absolutamente todos são homens! O único local aberto da cidade e somente com homens... Onde estariam suas mulheres? Será que elas existem ou desistiram de permanecer ali? Perguntas que vêm à minha mente, enquanto como alguns amendoins colocados em uma minúscula garrafinha. Por alguns segundos encarei um idoso nos olhos pensando ser possível deixá-lo ao menos encabulado. Ledo engano, persistiu em seu olhar por intermináveis segundos no final acabei me dando por vencida e desviei o olhar do velho, chegam minhas torradinhas cobertas de presunto doce, vou dar atenção para elas. Alesso não é para amadoras.

O FAMOSO CHEF ARGENTINO

Alguns anos atrás comprei um livro muito muito antigo em um sebo, livro era muito bonito e explicava sobre vários tipos de comidas típicas italianas e com grande destaque o presunto San Daniele, a partir de então comecei a buscar mais informações sobre este tão

festejado presunto, (percebi que vários chefs o consideravam o melhor presunto do mundo), buscando sempre oportunidades de degustá-lo e serví-lo em jantares.

Certo dia, respondendo a alguns e-mails, respondi a um que mudou minha vida. Uma cozinheira perguntava informações para curar uma copa sem a utilização de produtos químicos, ela já havia sido rechaçada na internet por sua posição gastronômica, então me procurou, falamos ao telefone:

- Olá Tatiana, gostaria muito de aprender a fazer charcutaria, mas tenho alergia a corantes. Quando era criança minha avó fazia um salame delicioso sem produtos químicos. Você poderia me explicar como isso é possível?

- Vitória, minha querida, há milênios o homem conserva alimentos sem produtos químicos o segredo está no equilíbrio e na técnica. A quantidade correta de sal, pimenta, gordura, ervas, da técnica, a manipulação higiênica da matéria prima, no caso a carne e, mais do que tudo, a procedência da mesma, isto é, do animal. Isso é mais do que suficiente para fazer a melhor charcutaria e conservá-la ao longo do tempo.

Vitória é uma mulher discreta, com olhos profundos e mãos fortes. A cozinha masculina, dos altos cargos e patentes, tentou várias vezes dobrá-la mas ela sempre prevaleceu, admiro-a muito. Entendo o que ela sente em seu coração, foram esses mesmos questionamentos que me fizeram há anos pesquisar e entender como eram feitas as coisas antigamente, de forma tão diversa do que fazemos hoje. No final de nossa conversa ela conseguiu ver sentido em muitas receitas antigas de sua família, e a partir desse momento se sentiu mais segura para tentar reproduzir as receitas de sua avó. Ela ficou muito grata e, sem que eu soubesse, conversou com seu patrão e retornou:

- Tati. Gostaria de lhe fazer um convite, sinto que deveria ter lhe falado antes para quem trabalha, mas não o fiz com medo de que isso pudesse atrapalhar a nossa amizade. Hoje, conhecendo melhor você, me sinto à vontade de te contar que trabalho para Francis Malmmann e, conversando com ele, falei sobre o seu trabalho, ele está encantado e gostaria de convidá-la para uma temporada em um dos nossos restaurantes.

Eu não podia acreditar, possuo vários livros do Chef e o admiro. Portanto, aceitei prontamente o convite:

- Claro Vic!

- O chef gosta muito de *prietas* (um tipo de embutido com sangue), linguiças, *pancetta* curada, em especial um tipo de presunto, que possui um nome de mulher....

- Presunto de San Daniele! - Falei para ela.

- Sim Tati! Ele adora este presunto. Você poderia nos ensinar?

Peguei um avião e passei uma bela temporada de quarenta dias em Santa Cruz, no Chile, realizando pequenas aulas diárias de charcutaria, com os porcos que o chef separou carinhosamente para mim, ensinando o respeito ao animal que deu a vida para alimentar a todos, usando cada minúscula parte dele, sem desperdício, além de patos selvagens, salmão, cordeiros e etc.... Mas isso é outra história.

Voltando a Itália.


Charcutaria de Friuli e Bolzano (sentido horário) Linguica de cervo, speck 24 meses, salame de bochecha, slinzeghe, leberkase e salame friulano.

MOSAICOS, VINHOS E ADEGAS SUBTERRÂNEAS

Meus dias alojados em Alesso estão terminados. Mauro e Adele, que me receberam foram incrivelmente amáveis. O café da manhã sempre foi acompanhado por histórias da origem de cada alimento, histórias da família, misturadas com uma história da própria Itália. Mauro está colocando uma calçada em volta de sua casa, é impressionante vê-lo trabalhando: um senhor com todos os cabelos brancos, com netos e bisnetos, se orgulha de usar o mesmo tamanho de calça desde quando era solteiro (não ficou barrigudo) executando todas as atividades do lar. Ainda construiu uma garagem de madeira, assentou os azulejos da cozinha

e até fez um vitral do menino Jesus na entrada da sua adega, onde ele guarda os vinhos que faz no final da estação, junto com algumas peças de salame, o cheiro de algo antigo e saboroso é semelhante nas cantinas e adegas italianas, passadas de geração em geração.

A virilidade do homem italiano é latente e eles se orgulham muito disso. As famílias mais tradicionais produzem quase tudo o que consomem, vinhos, queijos, charcutaria, azeite, compotas, doces, conservas de praticamente qualquer coisa. O italiano é perito em conservar alimentos, quase sempre usando apenas sal, açúcar, álcool, mostarda ou vinagre.

Entre uma martelada, o senhor Mauro me traz um café e um pedaço de salame:

- Seu Mauro, qual é o nome deste salame? Pergunto.

Ele dá de ombros como se não fosse uma coisa muito importante é sim algo corriqueiro e muito simples:

- É o salame *friulano.*

Neste momento, começo a pensar em todos os salames que já havia provado na Itália. O salame *friolano* para mim, remete ao *casalingo* (da casa) ou *nostrano* (nosso), que seria teoricamente salames regionais.

SALAME FRIULANO

- O que vai de tempero nesse salame, senhor Mauro?

- Ahaa! Sei que é feito com carne de porco, sal e alho!

Me lembro exatamente da sua cor, sabor e textura, era completamente diferente de todos os outros. Por que, se os temperos eram muito similares?

Neste momento, minha mente disparou um milhão de possibilidades, eu estava diante de uma charcutaria rara e única muito antiga, olhava para aquela fatia de salame, como uma joia. Então percebendo meu entusiasmo com salame Mauro me pergunta:

- Eu não sei fazer, mas conheço uma senhora que faz e vende, aqui mesmo na nossa cidade.

Em um salto tomo o meu último gole de café e já estava pronto para a nossa aventura, então não pude me controlar:

- Podemos vê-la agora?

-Sim, mas é claro! Preciso apenas me ajustar. - Disse passando os dedos no suspensório com uma cara de satisfeito ele estava muito feliz em poder me ajudar.

Fomos até o local, uma pequena porta de vidro cheia de coisinhas sonoras penduradas alertava a proprietária de que um cliente ali estava entrando, Mauro então chama:

- *Donatella! Donatella*!

O rangido de uma porta velha, seguido de chinelos arrastados lentamente, então ela aparece por detrás do balcão. Uma senhora com uma face séria e um olhar duro que quando regula os óculos e vê Mauro muda completamente:

- Mauro! Meu amigo! Que gosto vê-lo. Já acabou sua peça de salame?

Aqui as pessoas compram charcutaria semanalmente, hábito parecido com o nosso de ir à feira uma ou duas vezes por semana, esse tipo de consumidor não perdoa produtos mal feitos permanecendo apenas, os que respeitam a tradição.

- Não *Donatella,* ainda tenho um *pezzettino* (pedacinho) daquele, mas hoje vim apresentar a esta bela jovem a sua produção de salame.

Então, a face séria e carrancuda retorna, um charcuteiro odeia gente bisbilhotando suas receitas, para acalmar os ânimos e contornar a situação que já estou acostumada, informei que estava ali de passagem, que era uma entusiasta e que seus salames eram incríveis, e eu não tinha intenção de copiá-la para ser uma concorrente.

Geralmente dá certo, dessa vez deu também. O suficiente para ela me contar um pouco da composição do salame e me mostrar sua sala de guarda, que na verdade é bem

úmida para um salame maturar, então *Donatella* começa a explicar:

- O salame aqui sempre foi feito como aproveitamento, os músculos inteiros maiores eram salgados e guardados e o resto era moído e embutido, o *friulano* gosta de salgar todas as partes do porco e sobrava muito pouco para colocar dentro da tripa.

- Então, como vocês resolveram isso? Pergunto.

Mauro coçava o queixo intrigado com a história, afinal embora ele seja de lá, muitos hábitos gastronômicos são particulares de cada família.

- Havia um tipo específico de animal que não era bom para salgar, esse animal, passava a vida criando e amamentando, o que resultava em uma gordura mole e uma carne cheia de ínguas no meio, em virtude das febres e das dores da vida, era um animal sofrido, um animal provedor, *la matrice.*

Neste ponto, Mauro já havia arrancado a etiqueta de uma garrafa de vinho e colocado sobre o balcão, Donatella então pegou três corpos redondos opacos para continuar a história, eu estava com meus olhos grudados na boca dela para não perder uma só palavra, nem pedir que repita:

- *La matrice*! A matriz suína, tem uma carne mais clara e uma gordura mole, geralmente são mais gordas, então não é exatamente uma receita que faz o salame e sim o tipo de animal. De *la matrice* pode-se usar inteira para fazer o salame friulano. Ela deve ser dócil, pois *matrice arrabbiata, carne amara.*

O alho deve ser fresco com a sua primeira casca, o sal marinho deve ser de *Trapani*, há quem coloque um pouco de vinho branco, um pouco de pimenta branca, mas isso não importa o que importa é a carne da Matriz, você deve lembrar que ela deu tudo a você e depois deu a vida. A quantidade de carne deve ser igual à quantidade de gordura, sempre.

Então, um cenário se cria na minha cabeça, fica claro para mim, que só existe salame *friolano*, com carne de Matriz, sal e alho.

PITINA DE TRAMONTI

O ano era 460 DC. Átila havia invadido, saqueado e destruindo grande parte da Itália, na região de Udine, dentro de Friuli era um inverno duro e pobre, a Itália sempre foi uma sobrevivente.

Um *contadino friulano* entra em sua pequena cabana de pedra e terracota e, junto com ele, um último golpe de nevasca suja o chão de gelo antes que ele possa fechar a porta. Em seus braços uma última cabra, doente, parida, não suporta o inverno rigoroso e desfalece.

Na cabana apenas o *contadino* e sua pequena filha, o inverno longo os espera então ele decide salgar as carnes da cabra e rechear alguns intestinos com carne picada e temperada, a doença da cabra obriga o homem desprezar todas as suas entranhas não sobrando invólucro algum para os seus embutidos. O homem então abre uma ânfora onde guarda o farelo de alguns grãos que trocou com um comerciante ambulante por peles de caça no outono antes da neve subir.

Decidiu então picar a carne e envolvê-la em um farelo que muitos anos depois seria considerado um ícone na Itália, um de seus alimentos mais importantes, a polenta.

A *pitina* então surgiu como a possibilidade de aproveitamento de animais velhos, onde as tripas precisavam ser dispensadas. Era um produto ruim de segunda mão que servia para alimentar os empregados e dada aos viajantes pela facilidade do transporte, as carnes eram de cabra, ovelha, carnes de caça, raramente se usava porco. Ela podia ser levemente defumada para ajudar a controlar o seu cheiro ruim, na hora de servir era temperada com vinagre e pimenta ou utilizada para enriquecer sopas, caldos ou servida com polenta bem quente sobre ela.

A *pitina* é uma charcutaria da classe das *farces*, composta de carne, gordura e temperos emulsionados em uma liga, mas não necessariamente embutido, pois ela não tem invólucro. Hoje é feita com carne de porco, cabra e/ou carneiro todos saudáveis e enrolada em fubá grosso orgânico bem amarelinho. Duas partes de carne magra e uma parte de carne gorda picadas envolvidas em uma massa, junto com sal marinho. Ela deve ter 4 cm de altura, aproximadamente. Moldada em pequenos potes de louça, antigamente eram usados os *kylix*, recipientes redondos com alça e sem pé para tomar vinho. Depois são envoltoa na farinha de milho. Exige pelo menos dois meses de guarda para estar pronta. Hoje cortamos ela bem fininha e degustamos com vinho, é uma iguaria deliciosa.


Pitina e faca bushcraft.

FAGANANA

Em Faganana eu já me sinto uma viajante experiente. Às vezes locava carros, às vezes utilizava meu aplicativo de trens. É linda a pontualidade do transporte público europeu. Meu tornozelo quebrou, 50 dias antes da viagem, ao reagir a uma tentativa de furto em um show. Ele se fazia sentir, reclamando do peso da minha mochila. Então, comprei uma mala. Posteriormente descobri as vantagens de viajar nos trens de primeira classe. Afinal, era um desafio cada vez maior, levantar sobre a minha cabeça a bagagem para guardar. Nesse momento o ombro direito, que uso para alavancar a subida já dava indícios de que algo estava errado e o meu desejo feminino é de jogar todas as minhas roupas fora e comprar novas.

A ideia original era uma mochila de 13 kg, mas este peso todos os dias derrubaram um pouco o meu moral. Ainda bem que havia muitos vinhos para me consolar na viagem.

Com o objetivo de tomar uma garrafa por dia, meu ritual era o seguinte; tentava sair da cidade anterior antes do horário do almoço e considerava a passagem do trem ou a locação do veículo, para logo após passar o resto do dia viajando. No final da tarde chegava na próxima cidade dependendo do clima do humor e do cansaço, tomava um banho, me aprontava e saía. Às vezes para um *alimentari,* às vezes para um restaurante. Aqui as pessoas não são tão conectadas como no Brasil, portanto recomendo que para comer em um local desejado, peça ao recepcionista do hotel que você está hospedado para ligar e fazer a sua reserva, Faça isso o mais cedo possível. Comensais que fazem a sua reserva antecipada são tratados muito melhor, não perdem a viagem, e têm uma mesa garantida. Como meu italiano estava dando para o gasto liguei eu mesma e solicitei uma reserva:

— Boa noite gostaria de fazer uma reserva.

— Sim senhora, qual é o sobrenome?

— Cirinno. Respondi

— Qual é o primeiro nome de seu marido?

— Não, meu senhor, não irei com o meu marido.

— Como não? O jantar é para quem então?

— A reserva é em nome de Tatianna Cirinno. Estarei às oito. Obrigada.

— Senhora não será possível.

Sem saber ao certo se o restaurante era muito familiar para uma mulher jantar sozinha, ou o “cara” simplesmente não quis fazer minha reserva, vou até um pequeno comércio comprar algo para jantar e um vinho.

Um aroma agressivo não cárnico, mas extremamente fermentado chama minha atenção. Rapidamente sigo o rastro do cheiro e logo encontro grandes peças grossas de alguma coisa embutida em uma tripa, que com certeza não era carne. Aquele aroma similar a um cubo de legumes concentrado, com uma nota muito presente de salsão, por um momento parecia até ser defumado, era extremamente rico em *umami* só poderia ser o famoso *pestat.*

O *pestat de Faganana* é uma charcutaria típica da região, raríssima de ser encontrada e mesmo pessoas residentes na região do Udine e Faganana muitas vezes não a conhecem. É um deleite reservado para antigos e conhecedores de sua utilização. Visualmente, parece um salame antigo e estranho, sua superfície é menos rugosa em virtude da quantidade de gordura, no entanto, pequenos quadradinhos evidenciam que o seu conteúdo está cheio de legumes picados em *brunoise*. Ele é composto de 50% do *lardo* friulano e 50% de uma composição de legumes e ervas, variando de acordo com cada família.

A escolha dos ingredientes não é aleatória, e a utilização de ervas e especiarias ocorrem sempre em maior quantidade do que estamos acostumados. Mas como acalmar o sabor?

A maturação de um bom *pestat* dura menos de 10 meses, então os sabores se equilibram. Ele era utilizado como tempero na comida ou antepasto, para passar no pão, elevando qualquer preparo com seus sabores complexos. Era uma forma de conservar os legumes, envoltos em gorduras. Além disso os antigos conheciam as propriedades únicas do salsão que consegue ressaltar o sabor de qualquer alimento.

Então o Joãozinho levanta o braço no fundo da sala e pergunta:

- Professora posso substituir o *lardo* por banha de pote e tirar a cebola porque eu não gosto muito?

Não Joãozinho, não pode! Por favor, nunca "substitua" nada nas receitas de charcutaria até entender o por que da presença daquele ingrediente, o *lardo* é duro, a banha derrete, não dá certo, a cebola por sua vez está lá por ser bactericida e fungicida.

A criação de produtos químicos que preservam a comida, facilitou a vida dos produtores, mas arruinou a saúde de quem a consome, a longo prazo. A ideia de substituição deveria ser invertida. Como substituir um antioxidante químico? Um realçador de sabor

químico? Um conservante? Eu preciso mesmo de tanto corante na comida? O corante é extremamente alergênico e muita gente nem sabe que é. Que tal substituir cubinhos de legumes por um *pestat* feito por você sem nenhuma químico?

PESTAT

1 kg de gordura crua das costas do porco
400 g de cebola
200 g de salsão
200 g de cenoura
200 g de alho poró
50 g de alho defumado (ou fresco)
5 galhos de 15 cm de alecrim fresco
20 g de pimenta preta moída
Sal a gosto
Modo de fazer:

Para este preparo use um processador, corte a gordura de tamanhos possíveis de ralar no seu processador, congele-a e rale. Posteriormente rale os outros ingredientes, tempere a massa, amasse tudo com a mão a fim de agregar todos os sabores embuta em tripas grossas de boi ou coloque em potes. Caso deseje colocar em tripas, é possível defumar a frio (abaixo de 55ºC). Caso não encontre para comprar alho defumado, pode usar alho fresco, mas o sabor defumado complementa o aroma do *pestat*. Use em refogados, legumes, carnes, massas ou como antepasto.

A ESPOSA PROMETIDA, A RAINHA DA LOMBARDIA E TIMACHIDA

Em 1628, dois jovens apaixonados, Renzo e Lucia decidiram se casar, ambos humildes e trabalhadores. Mas Dom Rodrigo, um homem muito rico, fez uma aposta com seu primo desejando desposar Lucia. A peste negra toma conta das ruas de Lecco, que está sob o domínio espanhol. Renzo era avesso à violência e procurou orientação espiritual, assim, Lucia foi para um convento.

Esse jovem casal passa por várias provações, em exatas 698 páginas, quase meio quilo de livro, a mais famosa história de ficção romântica italiana. Embora para todos os lados que olhe veja referências ao tão famoso livro, não estou em Lecco por causa dele e sim pela *Lucanica Mochena*, o embutido mais antigo da região. Embora sua origem seja Romana, há fortes indícios de sua criação na região da Lombardia. Conhecida por vários nomes: *Luganega*, *Lughenia* ou *Lucana*. Seu preparo geralmente ocorre com carne, temperos e vinho.

A presença de ingredientes preciosos era uma espécie de ostentação para mostrar a riqueza regional. Assim, a rainha *da* Lombardia, Theodolinda, reivindicou a invenção como um presente aos seus súditos. O príncipe Arnaldo Zamperetti, foi para Rhodes e, ao que tudo indica, disseminou a confecção do embutido no século X. Posteriormente descobriu-se anotações do mesmo príncipe com uma tradução livre dos volumes culinários de *Timachida*, um livro do século I, que trata sobre os hábitos gastronômicos helênicos. Esse embutido original era um protótipo que deveria ser ensinado a todos na academia gastronômica de *Timachida*, como um dos preparos do ritual de boas-vindas a um hóspede helênico e, também, representava uma oferenda aos deuses da fecundidade.

Retornando aos tempos atuais, procurando a tal *Lucaina*, percebi que ela nada difere de uma linguiça comum, exceto por sempre estar pronta para comer, curada ou envelhecida, com suas mais variadas receitas e nomes muitas inclusive com páprica, carne de caça, queijos e vinhos em comum sempre embutidas em tripas suínas e deixadas para curar.

Enfim, agora sentada em uma das escadarias do Lago de Lecco, com um belo

italiano ao meu lado, tomando um vinho de *Rosamara Chiaretto Rose*, com aromas de amêndoas e romã, feito com uva sangiovese. Acompanhado de *speroni*, um típico salgadinho da região, feito com trigo sarraceno e queijo *Tellegio*. Este é feito com leite de vaca acidificado, envelhecido, com uma crosta amarelada e desenhos esverdeados, que madura em caves por 6 a 10 semanas e leva água do mar em seu preparo, é extremamente típico, cremoso, amargo e surpreendente.

O lago está completamente imóvel nenhum vento agita os pequenos barcos. Por trás de suas velas, um pôr do Sol ainda mais belo. Gansos e cisnes se divertem, comendo os pequenos insetos que se alojam na corrosão da escada. Jogo migalhas de *speroni* na água, deixando o italiano levemente apreensivo com as aves. Hoje o dia está um pouco mais frio do que todos os outros. O italiano, nativo, não entende tudo que digo, mas está feliz em compartilhar aquela pequena refeição comigo e admirar calmamente as águas de Lecco.

AS BRUXAS DE ALTO ADIGE

Na região de Bolzano Tirol e alpes aconteceram os piores e mais frequentes julgamentos das bruxas, nos anos de 1500. Não foi um período muito fácil para quem possui algum dom. A Igreja Católica estava com uma sede enorme de possuir a hegemonia religiosa, para isso perceberam que alguns cultos pagãos que tinham mulheres como iguais estavam atrapalhando seu caminho. A maior inovação dos inquisidores foi colocar a mulher não católica, possuidora de alguma habilidade curativa ou sobrenatural no lugar de uma bruxa. Se fôssemos comparar com os dias de hoje, as médicas, farmacêuticas, cientistas, benzedeiras, conselheiras amorosas e até mesmo as cozinheiras poderiam ser consideradas bruxas.

Vale ressaltar, que antes desse episódio obscuro da história da humanidade, a sexualidade era tratada de forma mais aberta. As mulheres muitas vezes eram matriarcas da família e manipuladoras de ervas, raízes, tinturas e unguentos, às vezes era a única forma de cuidar de um enfermo. Deixando um pouco de lado a demonização feminina da época, restaram hoje várias castelos incríveis para serem visitados, com desenhos mágicos nas fachadas. A manipulação de ervas, os livros de bruxaria, as pequenas esculturas, padrões de pedras e paisagismo continuam lá para todos os olhos que quiserem ver. Algumas casas têm um caldeirão sobre a porta, outras têm um selo. Há, também, uma espécie de árvore genealógica de signos da família. Realmente um dos lugares mais mágicos que já estive junto com lago Carni em Friuli.

Mas de toda essa história, sobrou pouca coisa para os dias modernos, um do salames mais vendidos na região chama-se salame de *stregetta*. É um salame com traços de sabor claramente *tedescos* carregado de tempero, com carne de cabra, cervo e/ou porco e muito vinho, cominho, alho, sal. Particularmente, não gostei muito da textura, mas pretendo provar outras vezes para me certificar se o que eu não gostei foi a receita ou a marca.



Speck de Alto Adge 24 meses de contadino.

O GRANDE REI *SPECK* DE ALTO ADIGE

Começo a executar o meu plano de ataque que geralmente consiste em achar as três lojas de charcutaria abertas mais próximas do hotel, mochila devidamente esvaziada, protetor solar, óculos vermelho e uma camiseta com porquinho para completar o visual. Não consigo conter ansiedade e logo estou nas ruas em busca da primeira parada. Sou surpreendida por uma passeata que fala sobre a rejeição de produtos químicos na comida e a enxurrada destes, vindo especialmente dos Estados Unidos. Não vamos nos atrasar. Embora o tema seja muito válido minha lombriga repete apenas um nome: *speck*!

Os gnomos barbudos sorridentes me saúdam por onde eu passo. Embora esteja na Itália, a maior parte das placas está numa língua completamente desconhecida para mim, o dialeto local varia entre o *ladino dolomita, badia* ou *val gardena*, mas muitos falam uma variação do alemão. As disputas territoriais na região histórica tirolesa, proporcionaram esta diversidade linguística. Aqui é uma região da Itália onde percebi grande número de condimentos na charcutaria, os salames, embutidos e defumados são excessivamente vermelhos e quase não percebemos o sabor da carne. Os rótulos , com tudo escrito em outras línguas, torna difícil ter certeza dos ingredientes, sem provar. Comi um salame de cervo muito bom (*kamin di cervo*), do tipo que eu adoro comer curado, pequeno e fininho daqueles que eu mordo e saio andando.

Faço alguns contatos, pois não desejo consumir ou conhecer a fábrica de um *speck* industrial. Felizmente, descubro esta charcutaria, que tem uma denominação de origem protegida, que exige uma fabricação artesanal.

Minha agente conseguiu marcar um horário em uma empresa chamada *Windegger*, onde o Sr. *Gunther Windegger* um grande *contadino* charcuteiro entrega um dos mais famosos *Speck de Alto Adige* IGP da região. Ele é um dos vinte e nove produtores registrados (verdadeiros artistas ermitões (raramente vêm para a cidade, geralmente apenas para entregar sua produção). Todos tentam facilitar a vida dele, respeitando a importância do seu cargo e relevância social na região, claro que todos são muito respeitados aqui, mas o charcuteiro tem um carinho especial. Pedir desconto aqui é um hábito não recomendado, considerado inclusive uma ofensa.

O atendente do local, um senhor muito simpático, me explicou que os *specks* vendidos naquela loja eram todos feitos com animais criados soltos , com uma dieta muito próxima à dieta do porco livre:

- O senhor poderia me mostrar a diferença dos *speck*?

Ele então trouxe um pedaço de carne rubro escura, com uma bela capa de gordura e pele externa. Embora ele tenha enumerado várias etapas no processo o que pude entender foi; que este porco deve ser criado aqui e abatido aqui com menos de dois anos de idade. Foi um amigo dele quem criou esse porco e no dia do abate fizeram uma grande festa. Depois disso ele foi temperado com sal, pimenta, louro e zimbro, guardado, defumado por alguns dias a frio e por fim repousado por mais seis meses (veja o disciplinar de produção IGP do *speck*, no fim deste capítulo).

Existem algumas subclassificações permitidas para que a identificação seja ainda mais precisa. Peço um pedaço do mais velho *speck* que ele tenha. O senhor sorri satisfeito, e vai até o balcão para cortar a peça. Uma fatia não muito fina, mas longa e robusta, com quase dois centímetros de gordura lateral. Mesmo depois de cortada, sua coloração persiste, de uma intensidade constrangedora. Ele me oferece o pedaço com cuidado, segura com suas luvas como um bebê. Antes mesmo de colocar na boca já era possível perceber seus aromas volatilizados: um intenso aroma de defumado, mas não enjoativo, frutado e amadeirado como um *whisky*, devidamente envelhecido. Na boca pude sentir tudo isso, junto com a untuosidade da gordura macia, a espessura da fatia, juntamente com a maturação da carne, a tornam mais resistente à mordida, tarefa que realizo de maneira muito prazerosa. Em um segundo momen, é possível sentir o sabor das ervas, um pouco de zimbro, um pouco de noz moscada e do

louro.

Brillat Savarin, com certeza, deveria ter provado esse produto para descrevê-lo em seu livro “A fisiologia do gosto”. É uma explosão de aromas e sabores, refletindo os diferentes processos que envolvem sua produção e fazem ela ter vários níveis de sabor. Observando a disciplinar, é possível entender como alcançar produto de tal , pois a alimentação do animal é específica, ele deve ser criado solto, abatido sem estresse, todos os defeitos que possam surgir na carne, após o abate, não são permitidos. Além disso, seu preparo não pode ser modificado, não sendo permitido que fique pronto antes da perda de 35% do seu peso inicial e, no momento do corte é necessário supervisão, para que não ocorra nenhuma forma de adulteração. Mas a defumação continua me chamando atenção:

- Que sabor magnifico de defumado! Qual madeira é usada?

- Usamos somente madeira de zimbro, seca por pelo menos um ano, em todas as defumações. Embora na disciplinar esteja escrito que basta que a madeira não seja resinosa, tradicionalmente todos os produtores usam somente lenha de zimbro (madeiras resinosas, como o pinus e eucalipto têm alta toxidade).

Conforme degusto minha grande fatia, percebo o orgulho naquele senhor, que continua o seu trabalho dignamente. Com pelo menos 80 anos (aqui é normal as pessoas continuarem trabalhando nesta idade e exibindo um vigor físico invejável), ficou em silêncio para observar o comensal, degustando a sua iguaria. Meu óbvio prazer, faz os seus olhos brilharem.

Ele era tudo que eu esperava, e talvez um pouco mais. Não posso dizer que não me emocionei naquele momento, como estou emocionada agora ao escrever essas palavras para você. O *speck,* sem dúvida, é o mais interessante para mim. Se eu puder te pedir somente uma coisa neste livro é: coma *speck*! Pelo menos uma vez na vida, compre um pedaço retangular com gordura (não compre fatiado, pois pode ter sido adulterado), leve para casa, abra um vinho, corte gelado, mas espere estar em temperatura ambiente para consumi-lo e se delicie.

Regulamentos de produção da indicação geográfica protegida *Speck Alto Adige, Südtiroler Markenspeck e Südtiroler Speck.* (Regolamento (UE) n.1151/2012)

Artigo 1- Designação

A indicação geográfica protegida do *Speck Alto Adige* (idioma italiano), *Markenspeck* ou *Südtiroler Speck* (idioma alemão) está reservado para o produto que atende às condições e requisitos estabelecidos nesta especificação de produção.

Artigo 2 - Área de produção

A área de processamento da *Speck Alto Adige* IGP, *Südtiroler Markenspeck* GGA, ou *Südtiroler Speck* GGA inclui todo o território da província autônoma de Bolzano e o Tirol do Sul (*Südtirol*).

Artigo 3 - Matéria prima

O *Speck Alto Adige* IGP, "*Südtiroler Markenspeck* GGA" ou "*Südtiroler Speck* GGA" é produzido com pernas de porco desossadas, aparadas com ou sem garupa.

Artigo 4 - Método de processamento

O *Speck Alto Adige* IGP, o *Südtiroler Markenspeck* GGA ou *Südtiroler Speck* GGA, são obtidos da perna de porco desossada, moderadamente salgada e aromatizada, defumada "a frio" em locais especiais, a uma temperatura máxima de 20 °C e bem temperada de acordo com costumes e tradições locais. Pernas utilizadas no processamento são entregues frescas e em perfeito estado higiênico-sanitário; devem ser obtidas de porcos cujos sem sensibilidade ao estresse, excluindo os requisitos PSE e DFD, respeite as seguintes características:

1) as coxas inteiras, entregues com osso, devem pesar, antes da desossa, não menos

que.10,5 kg;

2) as coxas desossadas e aparadas (também chamadas bigodes) devem pesar pelo menos 5,2 kg;

3) devem estar livres dos resultados de processos inflamatórios, patológicos e/ou traumáticos anteriores;

4) devem ser perfeitamente sangrados e livres de micro-hemorragias pontuais, na porção muscular;

5) a casca deve estar perfeitamente livre de cerdas, não possuir uma rede venosa marcada ou excessivamente extensa, nem a existência de hematomas ou traços de aparente remoção;

6) a porção de gordura não é oleosa, ou seja, de consistência macia ou cor amarelo/cor de laranja (idade);

7) a porção magra deve estar livre de estrias ou rasgos entre os feixes musculares;

8) registro, medido "no coração", no momento do parto, temperaturas entre 0 e 4°C;

9) os porcos devem nascer em fazendas localizadas nos países da União Europeia.

Para sua preparação, a perna de porco desossada deve ser aparada de acordo com o método tradicional, ou seja:

com garupa cheia ou parcial; ou

depois de ter removido completamente a garupa; ou

com um corte paralelo do músculo *Fricandeau* ao osso "noz"; ou

com um corte arredondado do lado da garupa, do "peixe" à "noz", de modo que elimine toda parte gorda; ou

retirar a gordura do lado de fora da "noz";

Se a coxa tiver garupa cheia ou parcial, deve ser praticado um corte reto em vez de arredondado, para que a gordura intermuscular residual entre a parte de baixo e o "peixe", abaixo da garupa, posse ser removida; de forma que o nervo entre o *Fricandeau* e a "noz" não seja ferido ou cortado, após remoção do fêmur, não atingindo a cartilagem do quadril, sem feridas profundas, cortes ou fendas na superfície externa da coxa, para que a cartilagem do fêmur permaneça parcialmente ligada à coxa, garantindo a firmeza dos músculos.

Depois desta fase, deve:

- ser salgado e aromatizado a seco;
- ser defumado e temperado a uma temperatura não superior a 20 °C;
- maturar a uma temperatura ambiente de 10 a 15 °C, com umidade entre 60 e 90%;
- não ser sujeito a nenhum tipo de agitação;
- não ser submetido a qualquer tipo de seringa;

A salga e o sabor ocorrem a seco, devendo permanecer quatro dias após o início do processamento, cuja data deve ser indelevelmente determinada diretamente em cada bigode, permitindo a detecção até o final do processo de produção.

A defumação ocorre em salas especiais, com o uso de madeira não resinosa e uma temperatura não superior a 20°C. Para aromatizar, ervas aromáticas são usadas. O uso de produtos sintéticos é excluído.

Artigo 5 - Cura

A peça deve ser temperada de acordo com os costumes e tradições locais, em locais onde haja troca de ar suficiente, temperatura de 10 a 15 °C e umidade entre 60 e 90%.

O tempo de cura, varia de acordo com o peso final dos bigodes temperados que, no final do processamento, não devem ser menos de 3,4 kg. A queda de peso mínima, de 35% deve ser alcançada, de acordo com as diferentes classes de peso da seguinte forma:

3,4 a <4,3.....pelo menos 20 semanas

4,3 a <4,9.....pelo menos 22 semanas

4.9 a <5.....pelo menos 24 semanas
5,5 a <6,0.....pelo menos 26 semanas
6.0 a <6.5.....pelo menos 28 semanas
6,5 a <7,0.....pelo menos 30 semanas
7.0 a <7.5.....pelo menos 32 semanas

Os pesos referem-se ao peso de cada um dos bigodes e ao peso médio do lote de processamento relativo. Durante todo o período de tempero, a temperatura do produto, medida no núcleo, pode variar apenas entre 10 e 15 °C. As operações de embalagem, corte e porcionamento devem ocorrer sob a supervisão da estrutura de controle, indicada no artigo 7º, exclusivamente na área delimitada pelo artigo 2º, a fim de garantir a presença do perfil aromático característico e seus aromas mais delicados.

Artigo 6 - Características

As características, após liberação para consumo, são estabelecidas e avaliadas, com base nos descritores, requisitos específicos e fatores de peso indicados abaixo:

1) a aparência externa (da crosta superficial e da casca de toda a carne, colorida marrom)

1.1 ausência de manchas de alcatrão
1.2 ausência de rachaduras
1.3 corte de acordo com o disposto no artigo 4
1.4 defumação homogênea
1.5 ausência de curvas e deformações
1.6 ausência de cerdas
1.7 ausência de molde extenso
1.8 ausência de excesso de fermento
1.9 ausência de ácaros
1.10 cor da casca e incrustação da superfície não preta ou desbotada (clara)
1.11 ausência de hematomas significativos na casca
1.12 consistência resistente e suficientemente elástica

2) aspecto interno do corte (da seção visível do músculo), de cor vermelha, com partes em rosado-branco

2.1 ausência de fissuras significativas entre os feixes musculares
2.2 ausência de incrustações superficiais com bordas secas e escuras, relevantes ou difusas
2.3 ausência de manchas cinza ou verde escuro, que não mudam
2.4 ausência de halos cinzentos e desenvolvimento homogêneo da cor vermelho-rosa do músculo
2.5 ausência de halos esverdeados de origem oxidativa ou microbiana
2.6 ausência de manchas ou halos iridescentes, relevantes ou difusos
2.7 ausência de múltiplas manchas de sangue no corpo magro ou gordo
2.8 ausência de hematomas significativos na massa magra ou na gordura
2.9 ausência de graxa acinzentada (na porção central)
2.10 ausência de gordura amarelada (na porção central)
2.11 a espessura da gordura de cobertura tende a ser menor que um terço da espessura do bigode, na porção abaixo do músculo bíceps femoral
2.12 cor não muito clara ou muito pálida da porção muscular
2.13 infiltrações limitadas de gordura intramuscular ou intermuscular
2.14 ausência de faixas acinzentadas relevantes na porção muscular central

3) a consistência e composição da porção muscular (avaliada após permanecer em temperatura ambiente, pelo menos duas horas)

3.1 elasticidade tendencial da superfície de corte, sujeita à compressão
3.2 tendência à deformação da superfície de corte, sujeita à compressão
3.3 gordura não oleosa ou mole
3.4 porção muscular não pegajosa ao toque
3.5 ausência de cartilagens múltiplas ou grandes
4) o olfato e o paladar (relacionados à porção magra, desprovidos de crosta externa pela avaliação da característica, sabor intenso e saboroso; o cheiro é aromático e agradável)
4.1 presença de perfumes, incluindo uma percepção moderada do cheiro de fumaça
4.2 ausência de alterações tardias, rançosas, "pesqueiras", mofos e putrefativas
4.3 gosto educadamente salgado
4.4 ausência de sabor doce, ácido, amargo ou sabão
4.5 mastigabilidade líquida, que não "cola" (sem um efeito "gomoso")

Os requisitos organolépticos descritos acima são avaliados atribuindo os seguintes fatores de peso:
Aparência externa 1
Aspecto interno 3
Consistência 2
Cheiro e sabor 4

A avaliação é realizada em uma escala composta por 100 unidades de avaliação.
Todos os descritores individuais, tendo aplicado os fatores de peso descritos acima, devem competir pelo menos 80% do total de 100 unidades de avaliação.

Artigo 8 - Designação da apresentação

É identificada com uma marca indelével, no final do tempero prescrito e após atingir uma perda de peso mínima de 35%, pelo menos quatro vezes na casca; a marca tem na parte central o logotipo da IGP *Speck Alto Adige, Südtiroler Markenspeck* GGA ou *Südtiroler Speck* GGA e um código alfanumérico que identifica o fabricante. A marca mencionada insere dentro de um contorno linear em sua parte inferior, um desenho estilizado das montanhas, enquanto na parte superior, a escrita *SÜDTIROL*. A IGP não pode ser traduzida para outros idiomas. Deve ser afixado no rótulo, em letras claras e indelével, claramente distinguível de qualquer outra escrita e imediatamente mencionar "Indicação geográfica protegida" e/ou a abreviatura IGP, que deve ser traduzida no idioma em que o produto é comercializado. Não adicionar qualquer qualificação, não prevista expressamente.

Contudo, é permitido o uso de indicações referentes a marcas próprias, desde que não tenham significado laudativo ou discriminatório dos outros produtores. O *Speck Alto Adige* IGP, o *Südtiroler Markenspeck* GGA ou o *Südtiroler Speck* GGA podem ser liberados para consumo a granel ou embalado a vácuo ou na atmosfera modificado, inteiro, em fatias ou fatiado. Todas as parcelas liberadas para consumo, sob qualquer forma, devem ser acompanhadas de um rótulo especial em conformidade com os regulamentos gerais atuais e os requisitos descritos.

O termo acessório *Bauernspeck* é permitido para o *speck* marcado com a marca do IGP *Speck Alto Adige, Südtiroler Markenspeck* e *Südtiroler Speck,* produzida por produtores com pernas de porco criadas e abatidas no sul do Tirol.

Os termos tradicionais de *speck ham* ou *Schinkenspeck* ou são permitidos *Schinken*, "com garupa" ou *mit Kaiserteil* ou *mit Oberschale*, "artesanais" ou *Handwerkliche Herstellung*, desde que sejam indicados fora do logotipo *Speck Alto Adige Südtiroler Markenspeck* e *Südtiroler Speck*. Também é permitida a menção adicional "produto da montanha", se a produção ocorre em territórios localizados a uma altitude de pelo menos 600 m.

Artigo 9 - Notas históricas e links com o território *Speck Alto Adige.*

A tradição oral traça a produção de alimentos à base de carne de longa vida, incluindo os vários tipos de salame e presuntos. Na época das invasões lombardas, as populações bárbaras de origem nórdica usavam carne de porco sujeita a procedimentos especiais para adiar sua deterioração. Nos últimos tempos, o Tirol do Sul é famoso pelo *speck*, que é um dos produtos mais importantes da gastronomia local. Os métodos de processamento antigos, juntamente com o clima característico e presença de ventilação mesmo no verão, dá ao produto qualidades organolépticas únicas e inimitáveis. De suma importância, temos o fator humano, altamente especializado, cuja capacidade permitiu manter as tradições.

A DISPUTA DAS DEUSAS

Acordo com o calor do sol no meu rosto. Quando apanhei o trem ainda estava escuro, no vagão de primeira classe posso me dar ao luxo de dormir sem preocupação, já mostrei o meu bilhete ao fiscal que parece ter saído de um filme antigo, com seu quepe marinho, calças longas com uma listra amarela do lado, na cintura uma grande argola cheia de chaves e o apito pendurado na lapela. São incrivelmente educados e têm a maior paciência ao esperar carregar a imagem do QR no meu celular. Alguns são inclusive muito bonitos, incluindo as mulheres, geralmente com cabelos longos e negros. As chave são para destravar as portas e o apito para avisar ao maquinista que todos subiram ou desceram com segurança.

O trem quase não vibra e o ar condicionado é sempre muito agradável e eu tomaria uma taça de espumante agora para brindar este momento. A paisagem muda drasticamente, trocamos os grandes alpes manchados de branco, rios com águas verdes e pedras brancas, por longos paredões de montanhas médias que têm aos seus pés quilômetros e quilômetros de plantações de *pomodoro Fiorentino, piccadilly* e o meu preferido, *San Marzano*, além dos pequenos tomates que conhecemos como cereja, que no solo italiano são muito mais doces, um grande mar deles.

O item de hortifruti mais representativo e delicioso do país, o *pomodoro* (pomo de ouro), já foi disputado pelas deusas Hera, Afrodite e Athena, e acabou desencadeando a guerra de Tróia. A moeda de troca oferecida pela deusa vencedora fora o amor da mulher mais bela do mundo, Helena de Troia, tudo pelo *pomo d'oro*... Mas os italianos o chamam assim pela sua veneração profunda pelo fruto, que já foi considerado também o fruto do amor, graças às propriedades afrodisíacas conferidas a ele.

O Sol está cada vez mais brilhante, o trem acompanha em alguns trechos o leito do rio Ádige, que nomeia a região. Algumas montanhas apresentam grandes placas de rocha, que se espalham pela sua encosta e ressurgem embaixo dos rios de água cristalina. Pequenas vilas são comuns, cujas casas apresentem um estilo Tedesco visível. Com paradas cada vez mais frequentes, percebo que estamos chegando, logo poderei provar a minha charcutaria preferida.

LA BRESAOLA

A *bresaola*, é a charcutaria bovina mais conhecida e degustada no Brasil. É um pedaço de lagarto curado e maturado que obtém sua maior transformação de sabor, na última fase de sua maturação, com 35 a 40% de perda de peso. Quando se degusta de forma precoce a *bresaola*, seu cheiro é de carne crua, não agradável, e por vezes o centro não se encontra devidamente maturado, por isto é muito importante esperar.

Chego à última cidade italiana do meu roteiro, alegria e nostalgia tomam conta do meu coração. Foi uma longa viagem. O clima está ameno e agradável as pessoas sorridentes e

positivas, então decido ir em busca da minha última charcutaria. Embora já houvesse provado algumas vezes na viagem a *bresaola*, esperava haver alguma variação ou subgrupos artesanais. Não é minha charcutaria preferida e, depois do *speck*, é uma concorrência desleal.

Compro um pedaço e peço para fatiar finamente, seu aroma denuncia que o cravo está muito presente. O fato de ter pouca gordura, faz com que ela não retenha tanto o sabor, mas ela está correta em sua maturação e o sabor está OK: aroma de carne com especiarias maturados. Para degustá-la, recomendo azeite, pimenta preta e cebolinha, pois a adição de gordura extra ajuda a equilibrar os sabores. Não espera encontrar mais nenhuma produção relevante, porém em Valtellina encontro algo muito peculiar, que é também uma charcutaria bovina seu nome é *slinzeghe.* Estava sendo vendida na mesma banca, ao lado da *bresaola* então pude encher o atendente de perguntas sobre esse produto. A *slinzeghe* é feita com filé mignon bovino, e leva especiarias doces, sal e pimenta, é a ancestral da *bresaola*. Sua confecção era feita com animais de carga (asnos e cavalos) que eram utilizados para levar os mantimentos até as cidades montanhosas de Sondrio. Veados e javalis também eram utilizados. Ela é muito firme e densa, o resultado é surpreendente e diferente da *bresaola*, mesmo tendo seu preparo relativamente parecido.

RECEITA DE *SLINZEGHE*

Filé mignon 1 kg (duas partes finas de 500 g)
Sal marinho 50 g
Açúcar 20 g
Vinho tinto 1 litro
Alecrim e tomilho fresco 1 xícara
Pimenta preta moída na hora a gosto
Modo de fazer:

Limpe a carne, removendo a pele (pode ser de porco, boi ou carneiro) , nivele nas extremidades, lave e seque. Misture o sal com o açúcar e coloque sobre a carne, esfregando. Coloque em um saquinho por dois dias na geladeira. Lave com água e mergulhe no vinho tinto por 4 dias. Retire, escorra e coloque sobre uma grade na geladeira por dois dias. Retire da geladeira e aplique uma camada generosa de pimenta, cobrindo todas as rachaduras da carne. Em um pano coloque metade das ervas, coloque a carne e cubra com o restante das ervas e, por fim o tecido, amarre e pendure na geladeira por 10 dias. Abra, retire o excesso de ervas, embale com tecido novamente e aguarde mais 10 dias. Está pronta para consumo.

O APRIMORAMENTO DO INDIVUDO PELO SABOR DO CORAÇÃO

“O apetite é a tendência guiada pelo conhecimento sensível, e é o próprio da alma animal. *Aristóteles* (apetite da alma) 350 A.C.

“Considerando eu, *Pedro Hispano*, que os diversos padecimentos mórbidos se originam no corpo humano por negligência, encontrei e provei com razão verdadeira algumas observações úteis e experimentadas para conservar a saúde da vida humana, as quais se não encontram no seio da arte da medicina. Uma vez que é melhor preservar a saúde do que lutar com a doença, deve tratar-se da dita doença.” *Líber de Conservanda Sanitate* – Seculo XIII

“ O gosto é aquele de nossos sentidos que põe em contato com os corpos sápidos, por

meio da sensação que causa no órgão destinado a apreciá-la de maneira intrínseca". *Brillat Savarin.*- Século XVIII

"O prazer de se alimentar é transformador e pode nos aprimorar como indivíduos. É sobre a percepção visual da comida, mas não é só isso. Estética vem do grego *aesthesis*, que significa sensação e percepção. A estética do paladar, é uma percepção multissensorial. Na Idade Moderna, especialmente com a consolidação da ciência como reino da objetividade pura, coisas como gosto e comida foram consideradas meramente necessidades básicas, comida era simplesmente um combustível para o corpo, sem simbologia ou valor cultural e filosófico. Isso não invalida o conhecimento adquirido pela vivência. Paladar é uma ferramenta para entender variações culturais e sociais". Nicola Perullo – 2014Hoje os cientistas citam 22 ou 23 sentidos, em geral imperceptíveis. Por exemplo: no cinema quando temos a sensação de que os sons saem da boca do ator, na tela à frente, quando na realidade vêm de alto-falante às nossas costas, está em ação o ventriloquismo. As pessoas não sentem o sabor da mesma forma, a junção dos sentidos somada às experiências da vida do individuo formam a maneira que cada um percebe o sabor, inclusive podendo evoluir ao longo da vida.– Barry Smith 2018

"O paladar de cada um pode evoluir, amadurecer ou retroagir com o tempo, experiências ruins sucessivas, vinculadas a um determinado alimento, levam algumas pessoas a rejeitá-los de maneira definitiva, a falta de ingredientes "viciantes" fazem a pessoa se esquecer de certos alimentos. Não percebendo a importância do ritual de comer em grupo, reafirmando os laços afetivos, comemos em frente a televisão, utilizando o celular ou interagindo com qualquer maquina negligenciando os seres humanos que percorrem a jornada da vida conosco e a saúde. Para criar um produto "viciante" a indústria já descobriu que basta combinar sal, açúcar, gordura e glutamato monossodico, dependendo de suas quantidades aumentando ainda mais sua propensão para o vicio, não há felicidade, conexão ou respeito aqui. Quando um charcuteiro faz a sua melhor charcutaria natural, ele te oferece memorias, conexão, amor e verdade.

Cozinhar é um ato de amor, comer é um ato de amor, são resultados da experiência de vida, uma forma de expressão da percepção do mundo. A conexão de quem toca a comida e se alimenta dela é incontestável. O "sabor das mãos" é único, a assinatura o Chef. Porque a charcutaria artesanal sem químicos é tão superior? Acredito que as inúmeras visitas do charcuteiro à sua câmera de maturação – como um amante a sua amada - , vão adicionando camadas e camadas de sabor únicos, transferidos pelo "sabor de suas mãos". O recolher de um pernil suíno submerso em sal, em virtude do seu peso e formato, fazem o charcuteiro apanha-lo como um bebê, as mãos firmes em torno daquela recém feita peça, que apenas

inicia sua jornada é como um nascimento, é natural que seu coração se encha de apreciação e reverência ao fazê-lo.

A primeira visão do charcuteiro em sua sala de defumação, após a fumaça dissipar, fruto de um ou dois dias de defumação constante, uma noite sem dormir, muito suor, algumas dores pelo corpo, ritual geralmente realizado sozinho, que gera no fundo do coração do charcuteiro uma sensação de devoção quase celibatária. Quando ele em fim pode tocar, sentir, ver suas tão amadas peças, uma leve pressão para conferir a consistência e um sorriso ameno de missão cumprida, ele sabe que está perfeito, a visão daquela carne defumada aprimorada, no auge de sua perfeição, resultado do esforço indivudual do produtor em busca da melhor carne, melhores insumos, respeito ao tempo correto de espera, a defumação com galhos de frutas secas, resulta em uma peça suculenta, brilhante, ricamente aromática, que começa a se revelar gradativamente e a partir dai evoluir seu sabor, que dia após dia torna-se cada vez mais complexo, o valor cultural é inestimável.

O salame, melindroso, delicado, ri na cara dos inexperientes, como uma orquídea para florir, cheio de segredos e preferencias, mas também com sua singularidade, mostra diariamente para o charcuteiro o seu desejo, as vezes de umidade, as vezes de calor, as vezes clamando mais gordura ou mais paciência. O salame quando não recebe o toque amoroso de seu chacuteiro, definha, perde sua alma, torna-se mediano, e quando forçado através de químicos a alcançar sua fermentação oferece um sabor pungente desagradável apesar de sua beleza.

O prazer alimentar aprimora o individuo, e só pode ser alcançando pela busca e apreciação de alimentos com historia, origem, sabor, afeto e toque de mãos, mas agora que você já entende tudo isso, sentirá no fundo do seu coração o “sabor das mãos do charcuteiro”. Por que fazer e comer charcutaria natural requer todos os seus sentidos, todas as suas experiências, todo o seu coraçãoe alma.

