

Panelas: Marcela Maragliano tem paixão por sua cozinha, espaço de criação. ● PÁG. 4

Cena: Tudo na casa do cenógrafo JC Serroni remete a peças e atores. ● PÁG. 10

Design: Peças de desenho criativo e moderno a preços acessíveis é uma tendência em alta. ● PÁG. 24

casa &

O ESTADO DE S. PAULO

Domingo, 16 de Setembro de 2007 Ano 3 ● nº 153



Jogo de espelhos

Misto de casa e ateliê, o apê de Guilherme Guimarães reflete sua imagem. PÁG. 16



BOA MESA COM AFETO

Marcela Maragliano tem paixão pela cozinha de casa, seu quartel-general e espaço de criação





Um Show de Ofertas para iluminar sua casa. Aproveite!!

LUMINÁRIA KASUMA

COM REATOR
SEM LÂMPADA

40W



DE: R\$ 57,00
POR: R\$ **49,90**

PLAFON 21 CONCINCO

ALUMÍNIO

EMBUTIR



DE: R\$ 21,00
POR: R\$ **18,90**

LUSTRE MUNCLAIR

4206



DE: R\$ 199,80
POR: R\$ **179,90**

PLAFON ALPES

ALUMÍNIO

1700/1



DE: R\$ 104,82
POR: R\$ **89,90**

LUMINÁRIA DAUTEC

EMBUTIR

2094



DE: R\$ 119,90
POR: R\$ **112,90**

ARANDELA INTERLUX

350/A



DE: R\$ 156,00
POR: R\$ **139,90**

ARANDELA REGI

1241



DE: R\$ 59,00
POR: R\$ **52,90**

LÂMPADA DULUX OSRAM

16W



DE: R\$ 8,90
POR: R\$ **7,90**

LUSTRE AMÉRICA

30172



DE: R\$ 125,00
POR: R\$ **116,90**

PLAFON QUALITY

1578



DE: R\$ 93,35
POR: R\$ **84,90**

OFERTAS VÁLIDAS DE 15.09.07 À 23.09.07 OU ENQUANTO DURAREM OS ESTOQUES.

UNIV



- S. PAULO • R. da Consolação, 2.036. Tel.: (11) 3218-2727
- S.B.C. (OUTLET) • Av. Rotary, 825. Tel.: (11) 4335-3902
- CAMPINAS • Parque D. Pedro Shopping - Espaço Casa
Tel.: (19) 3756-9996

Consulte horário de funcionamento das lojas no site
www.yamamura.com.br

LUSTRES Yamamura®
Tudo o que você imagina e não imagina em iluminação.

*TODOS OS PREÇOS ESTÃO EXPRESSOS A VISTA. PARA PAGAMENTO EM CHEQUE ATO/30/60 SEM JUROS. OS CARTÕES MASTERCARD, VISA E AMEX EM 4 * SEM JUROS SOMENTE PARA COMPRAS ACIMA DE R\$ 500,00. SUJEITO A APROVAÇÃO DA FINANCEIRA E DA ADMINISTRADORA. CONSULTE OUTRAS FORMAS DE PAGAMENTO A LUSTRES YAMAMURA SE RESERVA NO DIREITO DE CORRIGIR EVENTUAIS ERROS GRÁFICOS E DE DIGITAÇÃO. FOTOS APENAS REFERENCIAIS. NÃO CORRESPONDENDO NECESSARIAMENTE AOS ARTIGOS OFERTADOS. AS PEÇAS NÃO ACOMPANHAM LÂMPADAS, TRANSFORMADORES OU REATORES, EXCETO QUANDO ESPECIFICADO. ESTOQUE LIMITADO. OFERTAS VÁLIDAS DE 15/09/07 À 23/09/07 OU ENQUANTO DURAREM OS ESTOQUES. TODOS OS PREÇOS ESTÃO EXPRESSOS A VISTA. PREÇOS UNITÁRIOS PARA TODAS AS OFERTAS. CONSULTE DISTÂNCIAS E VALORES PARA FRETE. CONSULTE VALORES DAS EMBALAGENS ESPECIAIS RESISTENTES E SEGURAS. LANCHONETE SÓ ESTÁ DISPONÍVEL PARA A LOJADA RUA DA CONSOLAÇÃO.



Na página 4, os armários na cozinha de Marcela vão do teto à altura de meia-parede, à moda antiga, para armazenar louças e utensílios. A mesa de refeições é utilizada no almoço e café da manhã. Nesta, ao lado, mesa posta para a sopa; louças brancas exclusivas da Villeroy & Boch e guardanapos, herdados da mãe. Abaixo, Marcela, junto dos temperos. E a bancada de granito entre a área de trabalho da cozinha e a mesa. No detalhe, moedor de madeira para ervas



REPORTAGEM DE OLÍVIA FRAGA, PRODUÇÃO DE M. REGINA NOTOLINI, FOTOS DE ZEÇA WITTNER

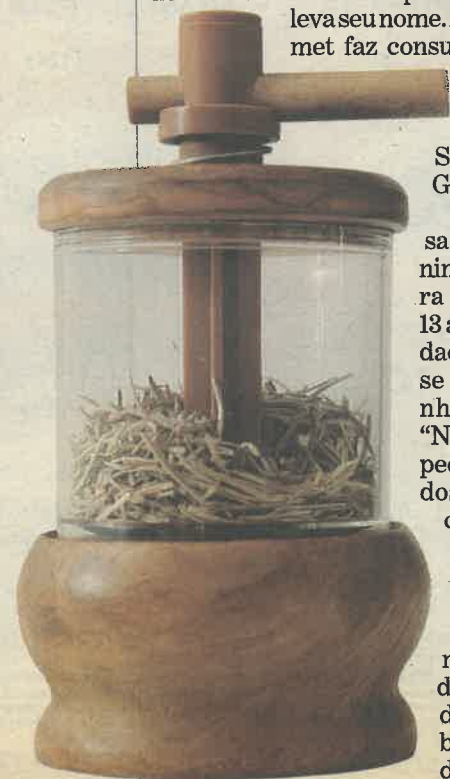
A história dos biscoitos da gourmet Marcela Maragliano revela o quanto há de afeto (e persistência) em seu trato com as panelas. Ainda adolescente, Marcela criou uma receita de amanteigados. Ela acabara de voltar da Suíça, onde estudou francês por dois anos. Lá arriscava receitas simples, tiradas de livros de culinária. De volta ao Brasil, o biscoito que levava canela, amendoim e chocolate, além de manteiga bem batida, virou sucesso tão grande entre os colegas de escola que, mais tarde, na faculdade, a gourmet decidiu abrir, em sociedade com a irmã, uma fábrica de biscoitos. “Chegamos a vender para a Bacco’s e para a Casa Santa Luzia”, relembra. “Foi quando descobri minha verve de vendedora. Afinal, ninguém me conhecia e eu era bem jovem.”

Pena que o negócio tenha esbarrado no Plano Collor, na década de 90. “A abertura para importações quebrou a fábrica. Meses antes eu havia desenvolvido novas embalagens para edições comemorativas, como Natal e Páscoa, mas nem cheguei a usar...”, conta Marcela, que abre armários e gavetas no apartamento em que mora, nos Jardins, até encontrar as latas para armazenar os famosos amanteigados, guardadas como recordação daqueles tempos.

Apesar do contratempo inicial, a história gastronômica dessa santista teve um final feliz. Casada e com um filho, Marcela Maragliano insistiu na culinária, seguindo cursos especializados. “Era algo bem amador, já que a maioria dos alunos não tinha interesse em abrir restaurantes, como acontece hoje”, comenta. Até que Marcela entendeu estar na hora de ela própria dar aulas... em casa! A reação de sua mãe foi simbólica: “Quem vai querer estudar com você?”. A idêia deu tão certo, que Marcela se animou e arriscou outro passo: abrir o bufê que levaseu nome. Atualmente, a gourmet faz consultoria para cafés e

restaurantes, além de dar cursos também na Spicy e no Ateliê Gourmand.

Por tudo isso, a casa e a família são sinônimos de felicidade para Marcela. O filho de 13 anos parece ter herdado o ‘gene’ da mãe, e se aventura na cozinha quando pode. “Nos restaurantes, ele pede pratos sofisticados, é engraçado...”, conta ela. E é na cozinha do apartamento que Marcela cria receitas para o bufê – e também ensina. O ambiente é dividido pela meia-parede aproveitada como bancada com tampo de granito, que ainda



Coifas Arwek.
Ecologicamente
corretas.

Sunshine Glass

As únicas que
despoluem o
meio ambiente

(11) 5533.4268 - (19) 3255-7888 www.arwek.com.br

ARWEK
Nanotecnologia Molecular

Sopa de alcachofra

Esta receita, que leva ingredientes únicos, como o azeite trufado e os cogumelos –, é uma especialidade da gourmet

Ingredientes

1 kg de fundos de alcachofra fatiados
2 ou **3** colheres de sopa de azeite trufado
3 colheres de sopa de manteiga
2 alhos-poró fatiados
1 colher de chá rasa de alecrim fresco picado
1 batata descascada e cortada em cubinhos
800 ml de caldo de legumes
12 a **16** cogumelos trompettes-des-morts ou chanterelles
Sal e pimenta-do-reino a gosto



Modo de preparo

Esquente o azeite e a manteiga numa panela e refogue o alho até ficar macio. Adicione o alecrim, e também a alcachofra e a batata, refogando por 4 ou 5 minutos. Coloque o caldo de legumes e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos, até os ingredientes ficarem macios. Depois,

bata a sopa no liquidificador. Coloque novamente na panela e tempere com sal e pimenta-do-reino. Na frigideira, refogue os cogumelos no resto da manteiga e adicione sal. Passe a sopa para um bowl e coloque os cogumelos por cima. Finalize com algumas gotas de azeite e sirva



Ao lado, a sopa apetitosa e os ingredientes do seu preparo, entre eles, 1 kg de fundos de alcachofra e dois tipos de cogumelos

serve de passa-pratos (da Marmotec, granito cinza corumbá, cerca de R\$ 160 o m²). Há farta área de armazenamento, pois armários cobrem os dois lados da cozinha – um pequeno, com prateleiras, reúne temperos.

Embora copos de cristal fiquem à vista, a paixão de Marcela é por utensílios domésticos. “Trago um monte deles sempre que viajo”, assume ela, que mostra as últimas aquisições: um mandoline (da marca Oxo, custa R\$ 398 na Pepper) e uma sanduicheira da Cuisinart (R\$ 168, na mesma loja). As compras são justificadas, segundo a gourmet, pelo constante uso – e desgaste – por conta das aulas. “Preparo tudo aqui mesmo e preciso reabastecer os equipamentos da cozinha com frequência”, diz.

Marcela também assume o papel de autêntica dona-de-casa com desenvoltura: enquanto pilota o fogão de 6 bocas (da GE, modelo Smart Cook Digital, Inox, cerca de R\$ 2.849, no Extra), tenta, em vão, controlar a água que escorre da pia. “Não era hora de lidar com um vazamento...”, chateia-se. Ainda assim, o prazer de fazer o que gosta transparece no modo carinhoso como fala do ‘recheio’ de sua cozinha: o descascador da Zester (para limão, laranja e gengibre, da marca alemã Fackelmann, por R\$ 10,60, na Bacco’s), o mixer Hamilton Beach (R\$ 299, no Extra), o jogo de bowls e pratos da Villeroy & Boch (da linha Flow, pratos avulsos por R\$ 228, na Spicy) e o medidor de silicone, comprado em Nova York. E o que a geladeira antiga ainda faz entre eletrodomésticos de inox? “Gosto tanto dela que não troquei. Do jeito que faço peru no Natal, preciso de seu espaço interno”, revela. •

novorumo[®]

Direto do Galpão da Fábrica



LIQUIDAÇÃO - MAIS DE 3.000 PEÇAS A PREÇO DE CUSTO

Fotos ilustrativas



Rua Roma, 70 (alt. Guaicurus, 1.085 - à esq. Rua Espartaco e 1ª direita) • Lapa • SP - Tel. (11) 3672-2533
 www.novorumo.com • Segunda a Sábado, das 10hs às 18hs. Domingos 16 e 23/09, mesmo horário.