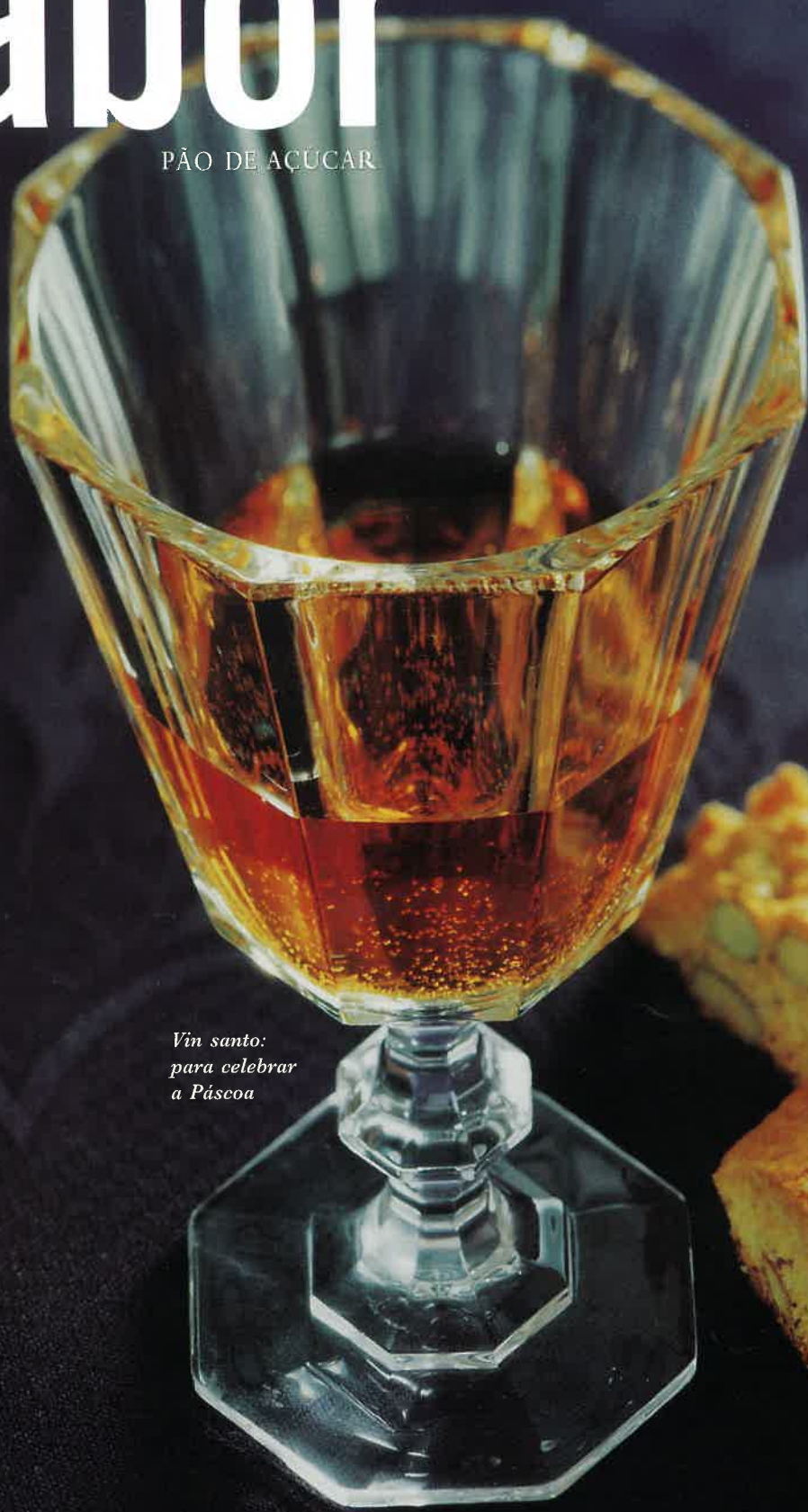


ABRIL 2009 - ANO 2 - Nº 13 - R\$ 6,70

Sabor

PÃO DE AÇÚCAR



*Vin santo:
para celebrar
a Páscoa*



SANTO VINHO!

Para católicos e judeus, um líquido abençoado

MALU MADER

Nos bastidores da cozinha da atriz

VATICANO

Uma refeição como manda o protocolo

Tradições da Páscoa

Ingredientes, pratos, bebidas e rituais para um período que, também na mesa, simboliza renascimento e libertação



COMER/produção e produtor

☉ Monte das Oliveiras, por onde Cristo entrou em Jerusalém na semana da Paixão e local em que rezou pela última vez



O sinal que veio do céu

Fonte da azeitona, do azeite e de incontáveis cenas bíblicas, a oliveira dura séculos e cresce em toda parte, mas nunca se deu bem no Brasil
Por Marcos Naves e fotos Ricardo de Vicq de Cumpitch

Esperou ainda sete outros dias e soltou de novo a pomba fora da arca. À tarde, ela voltou a ele, e eis que tinha no bico um ramo novo de oliveira! Assim Noé ficou sabendo que as águas haviam baixado na terra. Gênesis, 8: 10-11

A pomba, mensageira da paz entre Deus e a humanidade, levou a fama. Mas o selo divino do armistício foi o ramo de oliveira, sinal inequívoco de que as águas do Dilúvio haviam baixado e de que os homens poderiam, enfim, voltar a crescer e multiplicar-se.

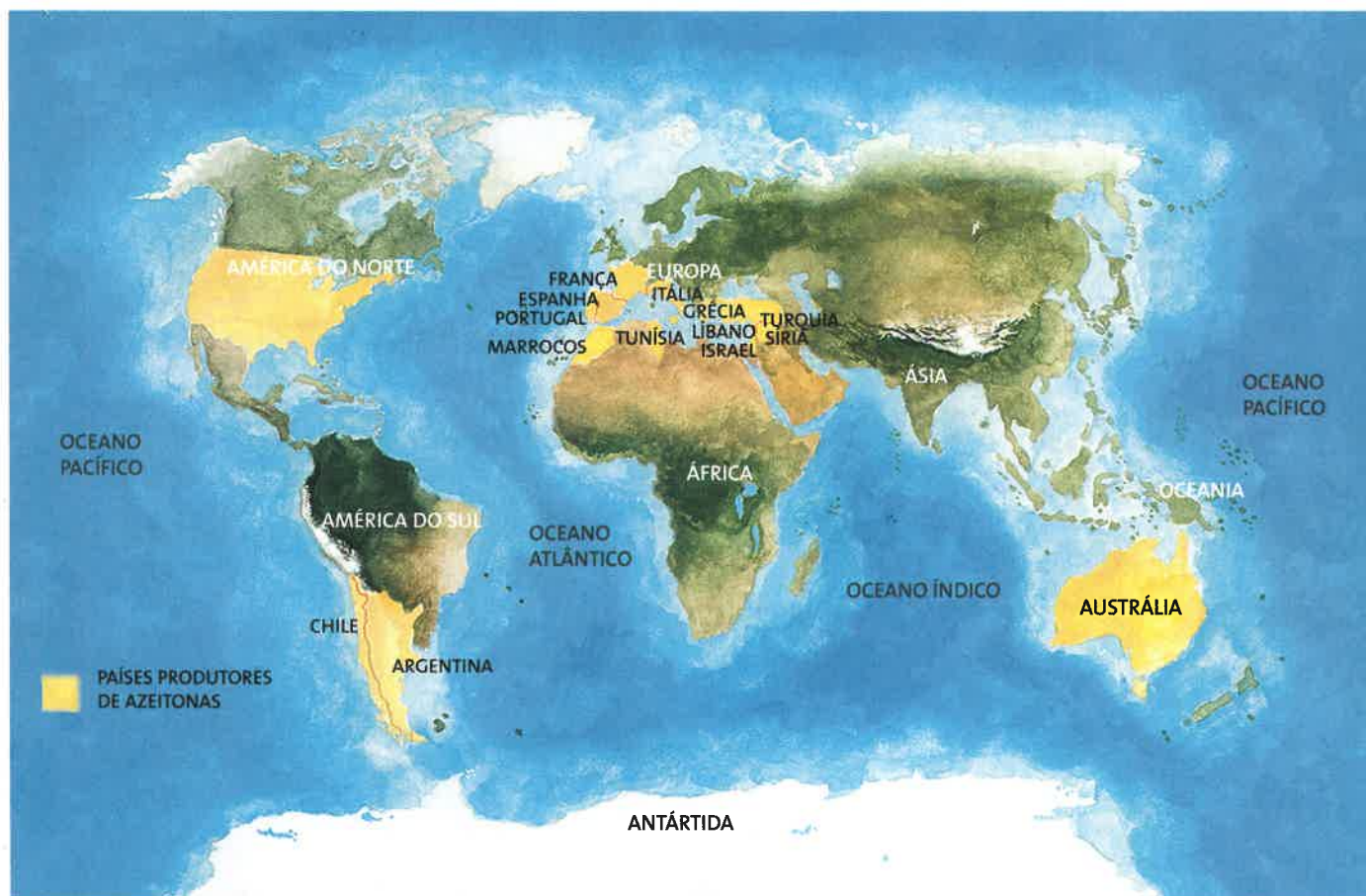
As citações bíblicas da oliveira, da azeitona e do azeite só encontram par nas referências à uva e ao vinho. Saul, primeiro rei dos hebreus, foi ungido com azeite; as portas do templo de Salomão foram talhadas em troncos de oliveiras; foi no Monte das Oliveiras que Jesus orou pela última vez antes de ser preso. A azeitona sempre foi sacralizada nas escrituras – e é bem provável que ela tenha desempenhado um papel ativo na elaboração dos textos, uma vez que a candeia de azeite de oliva era a única luz artificial de que os escribas dispunham.

As oliveiras já eram cultivadas quando se esboçou a primei-

ra idéia de escrever a história da civilização sob a perspectiva hebraica. Na Antiguidade, eram veneradas também pelos egípcios, pelos gregos, pelos romanos. Sua madeira mobiliava e ornava as câmaras mortuárias dos faraós; a primeira pira olímpica foi um ramo de oliveira em chamas; nos domínios dos césares, consideravam-se bárbaros aqueles que cozinhavam com gordura animal em vez de azeite. Fonte de alimento, combustível, remédio, cosmético e material de construção, a oliveira sempre foi reverenciada pelas culturas que surgiram ao redor do Mar Mediterrâneo. É assim até hoje.

Pergunte a um espanhol quais são as melhores azeitonas. Com expressão indignada e sentindo-se obrigado a repetir pela enésima vez uma obviedade, ele responderá que são as espanholas. Reações idênticas terão os portugueses, os italianos, os gregos, os franceses, os libaneses. Todos estarão dizendo a verdade, pois não há como afirmar que uma azeitona kalamata do Peloponeso é melhor ou pior que uma niçoise da Provença.

O plantio das oliveiras não é uma atividade para quem espera retorno imediato: as árvores, que podem viver vários sé-



Em destaque no mapa acima, alguns dos mais importantes produtores de azeitonas e azeite. As oliveiras proliferam principalmente nos países do Mar Mediterrâneo, como a Grécia (na página ao lado, no alto, à esquerda, e no centro, à direita) e a Turquia (no alto, à direita, e embaixo, à direita). Em alguns desses lugares ainda se prensam as olivas com rodas de pedra (embaixo, à esquerda) para a obtenção do azeite. No centro, à esquerda, o Pão de azeitonas criado pela chef Marcela Maragliano.





culos, demoram cinco anos para dar os primeiros frutos. São centenas de variedades e uma infinidade de modos de comê-las – só não caia na tentação de experimentar uma azeitona recém-colhida, de um amargor terrível que só desaparece após um período de curtição em salmoura, óleo ou outra substância. A chef Marcela Maragliano, da escola de culinária Atelier Gourmand, sugere três receitas que realçam o sabor das azeitonas. Mas o ingrediente tem possibilidades culinárias quase ilimitadas, marcando presença em preparações que vão da tapenade à pizza, do recheio de empadinha ao dry martini.

Os povos mediterrâneos fornecem 98% das azeitonas do mundo. Só a Espanha detém um quarto da produção global; a Itália não dá conta da demanda e importa de países vizinhos. Muito além do estreito de Gibraltar, o Chile cultiva azeitonas de mesa, gordas e de carne arroxeadas, quando maduras; a Argentina vem se firmando como grande produtora de olivas para a fabricação de azeite; a Austrália é uma promessa e até a China colhe um montante razoável de azeitonas todo o ano. As oliveiras, entretanto, nunca vingaram no Brasil, onde a área cultivada é irrisória. “As árvores não se adaptam ao nosso clima, quente e úmido demais”, diz José Luiz Carneiro Vianna, sócio da oleícola Colavita Brasil.

A ausência do produto nacional não chega a ser um problema para os brasileiros. No Brasil, as olivas são geralmente classificadas pela cor (uma azeitona preta nada mais é que uma azeitona madura) e pela procedência – chilena, portuguesa, argentina, grega. É muito prático comprar azeitonas em vidros lacrados, mas dessa forma perde-se o aroma das tintas de azeitonas sobressaindo-se, nos empórios, entre os cheiros fortes de bacalhau, de queijos, de pertences de feijoada. Perde-se, principalmente, a chance de experimentar todos os tipos antes de eleger aquele que você vai levar para casa. 🍷

As azeitonas recém-colhidas são intragáveis. Quando curtidas em salmoura ou outras substâncias, elas podem ser degustadas puras e se tornam um ingrediente nobre para incrementar receitas como a de Tagliatelle com azeitonas verdes e ervas (acima).

Tagliatelle com azeitonas verdes e ervas

Ingredientes

- 500 g de azeitonas verdes de boa qualidade escorridas
- 2 folhas de louro fresco picadas
- 2 colheres (sopa) de tomilho fresco
- 2 dentes de alho descascados e espremidos
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem
- 1 colher (sopa) de orégano seco
- 500 g de tagliatelle fresco ou outra massa

Modo de fazer

1. Numa tigela, junte as azeitonas, as folhas de louro, o tomilho, o alho, o azeite e misture bem.
2. Para intensificar o sabor das folhinhas de orégano, esfregue-as entre as palmas das mãos e deixe-as cair na mistura das azeitonas. Misture novamente.
3. Coloque num vidro fechado, tampe e guarde na geladeira, de uma semana a um mês.
4. Depois desse tempo, tire os caroços das azeitonas e fatie-as em rodela grandes. Cozinhe o tagliatelle em água abundante e sal até ficar al dente. Escorra e sirva com as azeitonas, regado com azeite extravirgem.

Nota: As azeitonas também podem ser servidas com caroço, como aperitivo.

Rendimento: 4 porções

Receita: Marcela Maragliano, da escola de culinária Atelier Gourmand

Grau de dificuldade: simples

Veja ainda como fazer Pão de azeitonas verdes e pretas e Salada com rúcula e parmesão na seção Receitas

Receitas • Idéias fáceis para uma grande cozinha

Azeitonas pág. 22



Pão de azeitonas verdes e pretas

Ingredientes

375 ml de água morna
15 g de fermento fresco
1 colher (sopa) de azeite
2 colheres (chá) de sal
500 g de farinha de trigo (ou mais, se necessário)

100 g de azeitonas verdes, sem caroços, picadas grosseiramente

100 g de azeitonas pretas, sem caroços, picadas grosseiramente

Modo de fazer

1. Numa tigela grande, coloque 4 colheres (sopa) de água morna e nela esfarele o fermento. Deixe descansar por cerca de 5 minutos, até dissolver, mexendo novamente. Adicione o resto da água morna, o azeite, o sal e metade da farinha de trigo. Misture bem com a mão.
2. Prossiga adicionando a farinha pouco a pouco, até a massa desgrudar dos lados da tigela e formar uma bola. Ela deve ficar macia e levemente pegajosa.
3. Trabalhe a massa em uma superfície enfarinhada até ficar bastante macia, elástica e formar uma bola. Se necessário, adicione mais farinha.
4. Coloque a massa em uma tigela untada com manteiga derretida. Vire a massa para que ela fique uniformemente untada. Cubra com um pano úmido e deixe crescer por 1 h a 1 1/2 h, até dobrar de volume.
5. Trabalhe a massa ligeiramente por alguns segundos. Cubra a massa e deixe descansar por 5 minutos, mais ou menos. Junte as azeitonas picadas, distribuindo-as por igual. Cubra e deixe descansar por 5 minutos.
6. Molde um pão oval de 25 cm de com-

primento. Coloque-o numa assadeira untada com óleo. Cubra-o com um pano seco e deixe em local quente, por 45 minutos, até dobrar de volume.

7. Aqueça o forno a 200° C. Polvilhe a massa com farinha de trigo e, com uma faca, faça um talho no centro do pão ao longo do comprimento e atravessando a massa até atingir a assadeira. Asse o pão no forno aquecido, por aproximadamente 45 minutos, até ficar dourado.

Rendimento: 1 pão

Receita: *Marcela Maragliano, da escola de culinária Atelier Gourmand*

Grau de dificuldade: médio



Salada com rúcula e parmesão

Ingredientes

120 g de pancetta
2 colheres (sopa) de suco de limão
6 colheres (sopa) de azeite extravirgem
2 maços de rúcula, lavados e secos
250 g de azeitonas pretas sem caroço
80 g de parmesão em lascas
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer

1. Frite a pancetta em sua própria gordura. Escorra sobre papel-toalha, corte em tiras e reserve.
2. Em uma saladeira, misture o suco de limão com o sal, batendo com um batedor de arame. Adicione o azeite e a pimenta, sempre batendo para criar emulsão. Junte a rúcula e misture. Ajuste o sal e adicione a pancetta frita, as azeitonas e o queijo.

Rendimento: 6 a 8 porções

Receita: *Marcela Maragliano, da escola de culinária Atelier Gourmand*

Grau de dificuldade: simples

Pão pág. 28



Salada de pão

Ingredientes para a marinada de tomates

200 g de tomates-salada firmes sem sementes
1 dente de alho descascado
100 ml de azeite
20 g de pasta de anchovas
20 g de folhas de manjerição em tiras
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Ingredientes para a salada

130 g de pão italiano amanhecido esmigalhado
170 g de mussarela de búfala desfiada
300 g de marinada de tomates
20 g de alcaparras
100 g de pepino japonês com casca, em cubos ou rodelas
Pimenta vermelha fresca picada a gosto (opcional)
100 g de pão sírio torrado
60 g de ricota defumada em lascas
Manjerição a gosto
120 g de rúcula
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer a marinada

Corte os tomates em cubos de aproximadamente 2 cm por 2 cm. Abra o dente de alho ao meio, no sentido longitudinal, e retire o embrião. Pique o alho. Misture todos os ingredientes e deixe marinar na geladeira por meia hora.

Modo de fazer a salada

1. Em uma tigela, coloque o pão italiano e a mussarela. Tempere com a marinada de tomates e as alcaparras. Acrescente o pepino e a pimenta vermelha. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino e misture bem.
2. Forre a saladeira com o pão sírio. Coloque a salada sobre o pão, espalhe a