

**RANKING A PROVA DE 20 BRUNELLO DI MONTALCINO**

PRAZERES DA

# MESA

33  
receitas

A BÍBLIA DA GASTRONOMIA  
www.prazeresdamesa.com.br

## PAIXÃO, PELA ITÁLIA

ENTRE A TRADIÇÃO E A MODERNIDADE,  
UM PANORAMA DA COZINHA MAIS  
REPETIDA NO MUNDO



4 CAPAS  
editora



CAPUNTI CIM' D' RAP,  
por Filomena Chiarella

**VINHOS**

43 RÓTULOS

AUSTRÍACOS

RECÉM-CHEGADOS

AO BRASIL

TESTADOS COM

EXCLUSIVIDADE

# NOVA ERA ITALIANA

No Mesa Tendências, o maior congresso de enogastronomia das Américas, os principais nomes da moderna comida da Itália

POR LUCIANA BIANCHI, DA *ITÁLIA*  
FOTOS DIVULGAÇÃO

A Itália tem se revelado um dos países mais inovadores no cenário gastronômico mundial. Mesmo com raízes fortes, os italianos são críticos exigentes à mesa. As novidades por lá são observadas sempre com um pé atrás e aceitas só depois de muita discussão. Respeito ao *terroir* é a prioridade, seja entre os tradicionalistas, seja entre os vanguardistas. Um belo painel dessa nova gastronomia italiana será apresentado de 25 a 27 de outubro, durante o Semana Mesa SP, o maior congresso de enogastronomia das Américas.

O movimento de formação dessa nova era foi iniciado por Gualtiero Marchesi e Aimo Moroni, nos anos 1970. Grande parte dos chefs estrelados e premiados interna-

cionalmente passou por suas cozinhas ou se beneficiou de suas ideias. Marchesi e Moroni são os dois alicerces que permitiram à nova geração de chefs romper com as barreiras do ceticismo tradicionalista e florescer no cenário internacional. Os dois, hoje com mais de 80 anos, ainda estão ativos na cozinha, inspirando e ensinando a nova geração de chefs.

Aimo Moroni apresentará no palco do Mesa Tendências um de seus pratos icônicos. Marchesi deverá abrir o congresso e também estará acompanhado de alguns de seus pupilos mais famosos: Carlo Cracco, Paolo Lopriore, Andrea Berton e Davide Oldani.

## MASSIMO BOTTURA, Osteria Francescana, Modena

Bottura foi descoberto por Alain Ducasse quando ainda fazia um trabalho ingênuo em uma trattoria nas proximidades de Módena. Ferran Adrià foi outro a visitá-lo mais tarde, reconhecendo imediatamente seu talento. Bottura tornou-se, nos anos 1990, a peça-chave na consolidação do movimento vanguardista culinário italiano. Curioso, pesquisador e emiliano por excelência, enraizou-se em Módena e nunca quis abrir outro restaurante fora de sua terra natal, apesar das constantes ofertas tentadoras. Alguns de seus pratos, como o magnum foie gras e o bolitto non bolitto, estão entre os mais famosos do mundo. O chef hoje ocupa a quarta posição na lista S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants e foi nomeado neste ano pela International Academy of Gastronomy, em Paris, como o melhor chef do planeta. Amante das artes, trabalha sobre conceitos culturais usando os produtos de grife de seu território, como o parmigiano reggiano, o aceto balsâmico di Modena e Lambrusco, como protagonistas de suas criações. Seu amor a sua região, Emilia-Romagna, é revelado em cada prato. É o único cozinheiro a receber a medalha da cidade, uma honra conferida a personalidades heroicas. Bottura é também um dos membros da ordem dos Cavalieri della Cucina Italiana.



## AIMO MORONI, Il Luogo di Aimo e Nadia, Milão

Aimo chegou a Milão com 12 anos de idade e o primeiro emprego foi de lavador de pratos. Sua vida sofrida de criança deixou marcas em sua memória, mas não o impediu de criar uma identidade culinária progressista. Aimo e a mulher, Nadia, conseguiram a façanha de se renovar ano após ano, sendo sempre contemporâneos. Seu restaurante Il Luogo de Aimo e Nadia, em Milão, fica sempre na lista de favoritos daqueles que o visitam e faz parte da história da cidade. Seus pratos são memoráveis, contam histórias do passado e do presente e elevam o produto italiano. Ambos continuam ativos em sua cozinha, mas agora com o apoio de dois talentosos jovens chefs Fabio Pisani e Alessandro Negrini, além da filha e braço direito do casal, Stefania.



### Mesa Ao Vivo SP

Além do congresso Mesa Tendências, o Mesa Ao Vivo SP é outro evento que compõe a programação do Semana Mesa SP. Já é tradicional esse encontro de PRAZERES DA MESA com o leitor, que acontece pelo oitavo ano consecutivo. Entre os dias 26 e 28 de outubro, no *campus* de gastronomia do Senac-SP, o tema sustentabilidade continuará a ser debatido. Entre os convidados, Danio Braga (*Locanda della Mimosa, Petrópolis, RJ*), Simone Bert (*Wanchako, de Maceió, AL*), Floriano Spiess (*Le Monde, de Porto Alegre, RS*) e, de São Paulo, Ivo Lopes (*Due Cuochi*), Leandro Batista (*especialista em cachaça, do Mocotó*) e Mara Mello (*da pâtisserie de mesmo nome*). Mais informações em [aovivo.prazeresdamesa.com.br/saopaulo](http://aovivo.prazeresdamesa.com.br/saopaulo)

#### Realização



#### Patrocínio prata



#### Patrocínio institucional



#### Apoio



#### Apoio de mídia



**PAOLO LOPRIORE,  
Il Canto, Siena**

Sua simpatia e doçura não revelam à primeira vista seu espírito de revolucionário. Lopriore é o verdadeiro Che Guevara da cozinha italiana. E, numa confirmação de sua posição de pensador livre e idealizador sem limites, o *Guia Michelin* retirou sua estrela em 2010. Considerado por Gualtiero Marchesi como seu mais brilhante pupilo, Lopriore é um dos mais polêmicos chefs italianos, amado pelos *gourmets*, desconfiado pelos tradicionalistas e admirado pelos chefs pela coragem, perseverança e por seu pensamento criativo. Seus pratos são esteticamente inocentes, mas escondem inúmeras surpresas. O restaurante Il Canto fica em um antigo monastério no alto de uma colina, com vista para Siena. Anexo ao Hotel Certosa di Maggiano, da coleção Relais & Châteaux, é o palco perfeito para a cozinha etérea de um chef inquieto e “fora da lei”!



**DAVIDE SCABIN,  
Combal.zero, Rivoli, Torino**

Ele é o Jimi Hendrix da cozinha italiana. Um mestre excêntrico que mantém sempre o toque experimental. Sua cozinha não tem medo da pompa e do superlativo. Sua filosofia é baseada na simplicidade intrigante e na elegância incisiva. Combal.zero fica em meio ao Castello di Rivoli, uma construção que data do século XVII, hoje uma galeria de arte contemporânea. O chef brinca com elementos japoneses, com o monocromático, com as variações sobre um mesmo tema e suas criações são um paradoxo entre o conceito simples e o uso de técnicas geniais e complexas. Pratos como “a volta ao mundo em 5 sopas e um balão de gás hélio” divertem e desafiam o palato e a mente. Sua pasta pizza margherita tornou-se símbolo da cozinha criativa italiana e sua marca registrada internacionalmente.



**ANDREA BERTON,  
Trussardi alla Scala, Milão**

Sua maior influência foi a comida ultrachique de Alain Ducasse, em Monte Carlo. A cozinha de Berton tem bases fortes mediterrâneas, com perfeição técnica e grande complexidade na execução. É chamado de “o grande pupilo de Gualtiero Marchesi”. Talvez ele seja o chef mais alto do mundo (*mede 1,96 metro*). O restaurante Trussardi alla Scala fica no Palazzo Trussardi, ao lado do Teatro Scala, um dos endereços mais elegantes de Milão. Com duas estrelas no *Guia Michelin*, é um forte candidato à terceira estrela nos próximos anos.

Berton iniciou em 2005 uma parceria inédita com a Casa Trussardi, onde moda, cozinha e *design* fazem parte de uma filosofia única. No início deste ano, a empresa completou 100 anos de vida e Berton abriu um restaurante “pop-up”, em Florença, em meio a uma grande exposição de arte contemporânea e do desfile de moda da nova coleção Trussardi. Com o evento, o chef iniciou uma nova fase também em sua cozinha, que apesar de muito admirada sempre havia sido criticada pela rigidez técnica e expressividade emocional limitada. O novo menu de Berton revelou, pela primeira vez, o chef como um dos grandes autores da cena contemporânea italiana – uma cozinha elegante e apaixonante que expressa a cidade da moda como nenhuma outra.



**PINO CUTTAIA,  
La Madia em Licata, Sicília**

A cozinha calorosa do introspectivo Pino Cuttaia é um cartão de visita que revela os sabores e o espírito siciliano. Seus pratos são uma homenagem à Sicília, porém, com uma visão contemporânea e divertida. Ele brinca com os clássicos e recria pratos esquecidos. É o tipo de chef que gosta de circular no salão, mantendo uma comunicação muito próxima com os clientes. Apesar de sua ingenuidade aparente, investe muito nas técnicas. Seus pratos podem parecer simples, mas são muitas vezes complexos na execução. O restaurante La Madia está na lista dos biestrelados do *Guia Michelin*.



**VALERIA PICCINI**  
Caino, Manciano Fraz;  
Montemerano, Grosseto

O restaurante Caino é também um hotel da coleção Relais & Châteaux. Sua cozinha exalta a matéria-prima e o território que o cerca, com elegância despreziosa. Coerente, criativa e clássica, Piccini trabalha com técnica excepcional e coração, conseguindo a façanha de fazer *comfort food* contemporâneo! O tortelli di cacio e pere con salsa di barberosse é famoso de norte a sul da Itália – a chamada “pasta perfetta”! Um prato que representa a filosofia da chef: o luxo da simplicidade.



**MORENO CEDRONI, Madonnina del Pescatore, em Marzocca di Senigallia, Ancona**

Cedroni iniciou na cozinha por acidente, quando era garçom e teve de tomar o lugar do chef ausente. Por anos, foi autodidata e trabalhou com a cozinha tradicional. Depois, percebeu que para progredir precisava aprender técnicas e bases – e resolveu estudar. Hoje, é considerado um dos chefs mais criativos da Itália. Sua casa, Madonnina del Pescatore, tem duas estrelas no *Guia Michelin*. Também é dono dos restaurantes Clandestino, um em Portonovo e outro no hotel Maison Moschino, em Milão.

**ENRICO CERA, Da Vittorio em Brusaporto, Bérgamo**

Da Vittorio é um dos seis restaurantes italianos com três estrelas no *Guia Michelin*. Fundado por Vittorio e sua mulher, Bruna, em 1966, é uma empresa de família no verdadeiro sentido da palavra: os cinco filhos, com os respectivos maridos e mulheres, e outros familiares trabalham na casa. Na cozinha estão Enrico e Roberto. Enrico (*ou Chicco, para os mais íntimos*) dirige o suntuoso restaurante que fica no hotel, membro da coleção Relais & Châteaux. No Da Vittorio, a cozinha italiana é celebrada como em poucos lugares na Itália. As sobremesas mereceriam outras três estrelas. São 12 confeitores criando uma variedade de sobremesas, biscoitos, chocolates e petitsfours de tirar do sério qualquer *gourmet* purista! Apesar do rótulo de tradicionalista e ultraluxuoso, Enrico é, acima de tudo, um chef contemporâneo que explora, com elegância, o uso dos melhores ingredientes italianos.



**DAVIDE OLDANI, D'O, San Pietro All'Olmo, Cornaredo**

Seu sonho era ser jogador de futebol. Chegou inclusive à liga profissional júnior da Itália, aos 16 anos de idade. Depois de um acidente que o impossibilitou de continuar jogando, Oldani seguiu sua segunda paixão, a cozinha. A mãe foi a maior fonte de inspiração, mas as bases técnicas foram aprendidas com Gualtiero Marchesi, Albert Roux e Alain Ducasse. A paixão pelo futebol continuou na cozinha, onde até hoje o chef lidera um time e não se apresenta como o único jogador. Apesar de gostar da atenção da mídia, Oldani promoveu sua comida com a proposta de enaltecer os ingredientes simples. A cozinha humilde sempre teve fascínio para o chef, que abriu seu restaurante D'O em um vilarejo fora de Milão. San Pietro All'Olmo fica em uma zona fora do circuito de gastronomia da cidade da moda e oferece um menu com preços acessíveis e atmosfera descontraída.



**CARLO CRACCO, Ristorante Cracco, Milão**

Ele queria ser padre e se decidiu pela cozinha, mas o espírito meditativo nunca o abandonou. Observador, estudioso e inteligente, ele se renova constantemente. Estilo é a palavra que define a cozinha de Cracco. Fixado em certos produtos, como o ovo, trabalha com o ingrediente de forma quase obsessiva, criando possibilidades. Genial, corajoso e muitas vezes incompreendido, Cracco continua seu caminho como o iniciou – ignorando a crítica e firme em suas convicções. Uma visita ao Ristorante Cracco, em Milão, é uma viagem sensorial plena de surpresas divertidas, como uma salada russa caramelizada, um bombom e até mesmo um cafezinho em forma de lente de contato.



**ERNESTO IACCARINO,  
Don Alfonso 1890, em Sant’Agata sui  
Due Golfi, na Península de Sorrento**

Ernesto é o filho mais jovem da dinastia Iaccarino. O pai, o famoso Don Alfonso, e a mulher, Livia, são duas instituições italianas. Dirigindo as caçarolas do restaurante Don Alfonso, Ernesto foi incumbido de seguir os passos do pai, tarefa bastante difícil. Com bom humor, criatividade e grande amor pelo negócio da família e por sua terra, Ernesto tem feito um trabalho consistente e vibrante. Sua cozinha é essencialmente mediterrânea. O Relais & Châteaux, hotel e restaurante, fica quase no extremo do Golfo de Salerno, próximo de Sorrento. A cidadezinha de Sant’Agata sui due Golfi é rodeada de montanhas, onde limões e tomates crescem com vista para a Costa Amalfitana e o Golfo de Nápoles, onde fica o Vulcão Vesúvio. O Don Alfonso 1890 é um dos lugares mais lindos da Itália e o restaurante favorito de inúmeras celebridades e *gourmets*. A família também tem uma grande propriedade rural com vista para Capri, onde produz parte dos produtos servidos na casa.

**GUALTIERO MARCHESI  
L’Albereta, Erbusco; e Il Marchesino,  
no Teatro alla Scala, Milão**

Seu sonho era ser músico clássico. Casou-se com uma pianista concertista e tanto ele como os filhos são ótimos instrumentistas. Tornou-se chef, mas a paixão pelas artes sempre o acompanhou na cozinha. Futurista com vasta cultura e sem freio na língua, Marchesi desenvolveu uma cozinha que espelha sua personalidade como a de poucos – vibrante e provocadora. Foi o primeiro chef a contemporizar os pratos clássicos; o primeiro a questionar certas tradições e métodos; e o primeiro na Itália a receber as três estrelas do *Guia Michelin*. Chamado de Herbert von Karajan da cozinha, pelo virtuosismo e pela audácia, foi o primeiro do país a devolver as estrelas *Michelin*, em 2008, e a questionar a validade do guia – um choque que teve repercussão mundial! A cozinha de Marchesi não é regionalista, mas celebra a unificação italiana. Porém, seu prato emblemático será sempre uma homenagem a sua querida Milão – o risoto milanês de açafrão e folha de ouro.

