



Frios variados do empório Curato, no Alto do Ipiranga, que oferece aulas sobre o processo de preparação de linguiças e embutidos Fotos Gabriel Cabral/Folhapress

Charcutaria artesanal extrapola cozinha dos restaurantes e vira hobby

Cozinheiros amadores lotam cursos e trocam experiências sobre preparo caseiro de embutidos

Flávia G. Pinho

SÃO PAULO Primeiro surgiram as fabriquetas artesanais, com embutidos livres de aditivos químicos industriais. Aí chefs aderiram à onda e passaram a fazer linguiças e curados nas cozinhas de restaurantes. Agora, produzir salame e presunto cru em casa se tornou hobby.

A conservação de carnes com sal e temperos, uma das mais antigas práticas culinárias do mundo, se transformou no assunto da vez entre cozinheiros amadores, que lotam cursos presenciais e online e se organizam em comunidades para trocar experiências.

A controversa comercialização desses produtos, por exemplo, terá novas regras em breve (leia sobre na pág. F3).

Formado em 2013 pelo químico Peterson Rebecchi, 36, o grupo Charcutaria Artesanal hoje reúne 47 mil inscritos no Facebook. Cerca de 95% são amadores às voltas com as primeiras linguiças.

"Após uma viagem à Itália, passei a estudar salumeria italiana e criei o grupo como plataforma para organizar minha pesquisa. Postava testes e receitas e fotos da minha produção", relata Rebecchi.

Em janeiro, lançou um curso básico online — são feitas cem inscrições por mês, em média. O avançado ficou pronto em abril, e atraiu 200 interessados no pré-lançamento.

Charcutaria requer empenho — e não combina com

pressa. Aficionado pelo tema, o administrador de empresas Giorgio Parodi, 47, dedica quase todos os fins de semana à busca do embutido perfeito.

No apartamento de São Paulo onde mora, a adega climatizada foi transformada em câmara de maturação para salames, copas e presuntos que faz. A merinina dos olhos é uma fatiadora manual Filizola dos anos 1930, restaurada.

"Minha mulher não entende por que passo quatro meses fazendo uma copa que levaremos 20 minutos para comer", diverte-se.

Ante a escassa literatura em português sobre o tema, ele, que é fluente em cinco idiomas, partiu em busca de obras em francês, italiano, inglês e espanhol, atuais e do século passado.

Parodi também fez cursos de linguiças artesanais com o chef Mônica Rangel, do restaurante Gosto com Gosto, em Visconde de Mauá (RJ), e de presunto cru com o chef Sauro Scarabotta, do restaurante Friccó, em São Paulo.

Ainda assim, conta que cometeu diversos erros no início. "É como pilotar um avião, só com muitas horas de voo se produz alguma coisa boa. A primeira copa que tentei fazer, nem o cachorro comeu."

Criador de outro grupo do Facebook, o Mestres da Charcutaria Artesanal, Paulo Henrique Gennari, 46 anos, mais conhecido como Mandrake, tem se empenhado em des-

mutificar a charcutaria.

Ele conta que muitos seguidores se surpreendem ao descobrir que é possível fazer embutidos em casa com o mínimo de equipamentos. "Basta ter geladeira comum e paciência", resume.

Em cursos presenciais com dois dias de duração ele ensina como preparar linguiça, presunto cru, copa, bresaola, lonzino, salame e pepperoni. Cerca de 90% dos alunos, diz, são amadores dispostos a fazer embutidos para consumo próprio. Mas há quem se empolgue a ponto de iniciar uma nova carreira.

Morador de São José do Rio Preto (SP), Vitor Hugo Lucio, 37 anos, começou a fazer embutidos como hobby. Seguiu um canal no YouTube, participava de grupos no Facebook e trocava receitas pelo WhatsApp. Em 2016, inaugurou a Dom Vito Embutidos Artesanais, que vende linguiça por encomenda. "Agora estou partindo para a produção de curados e defumados."

Veterano na salumeria italiana, Sauro Scarabotta festeja a democratização dos embutidos artesanais. "É um movimento natural de quem está descobrindo um mundo novo. O Brasil estava muito atrasado nesse quesito", afirma.

Mas ele adverte para o risco de simplificar demais a produção. "Uma fermentação malfeita pode matar. É grande o risco de o produto ser contaminado pela toxina botulínica."

Nos cursos que dá no restaurante, Scarabotta reforça o conteúdo com aulas teóricas de Peterson Rebecchi. O químico ensina, por exemplo, que o uso de nitrato de sódio, ou sal de cura, é indispensável.

"É a única maneira cientificamente comprovada de eliminar o risco de contaminação", diz Rebecchi. "A indústria usa antioxidantes para acelerar a cura, corantes, aromatizantes, glutamato monossódico e carne mecanicamente separada, com retalhos e gorduras, para homogeneizar a massa. Nos produtos artesanais, é só carne e tempero."

Leia mais na pág. D3

Onde aprender

A Cava Charcutaria Escola
O químico Peterson Rebecchi oferece dois módulos online: um ensina a fazer linguiças (R\$ 99) e o outro, a preparar defumados (R\$ 197)
acava.com.br

Charcutaria Gennari Tato Gennari, o Mandrake, leva seu curso a várias cidades — interessados podem montar uma turma e acertar a data pelo WhatsApp. As aulas, com dois dias de duração (R\$ 350), acontecem em cozinhas de restaurantes ou residências
Tel.: (16) 99724-7824

Curato Charcutaria Artesanal
Há dez anos, Edson Navarro ministra cursos, desde o nível básico até o avançado. É possível se matricular em um único módulo, como o de linguiças, agendado para 9/6 (R\$ 480), ou escolher o intensivo completo, que dura três dias — o próximo será a partir de 18/6 (R\$ 1440)
Av. Engenho Araci, 559, Alto do Ipiranga, tel. (11) 97336-9793; curato.com.br

Eataly Bruno Alves ensina apenas os primeiros passos em suas aulas. A próxima, em 13/6, terá como tema "Da cabeça ao rabo: todas as partes do porco na salumeria", com degustação (grátis)
Av. Juscelino Kubitschek, 1489, Itaim Bibi, tel. (11) 3279-3300; eataly.com.br

Fricco O chef Sauro Scarabotta ministra cursos básicos e avançados. Em 9/6 acontece uma aula em dupla: ele e o químico Peterson Rebecchi vão desossar meio porco e discorrer sobre diferentes técnicas (R\$ 599)
R. Cubatão, 831, Vila Mariana, tel. (11) 5084-0480; friccocom.br

EMPÓRIO
SANTA
MARIA

EstúdioFOLHA:
projetos patrocinados

Vinhos do casamento real



Os rótulos da duquesa

Meghan Markle tem bom gosto para vinhos. A duquesa de Sussex, mais nova integrante da família real do Reino Unido, escolheu servir em seu casamento o Tignanello e o Pol Roger.

O primeiro é um tinto italiano da categoria dos super-toscans, elaborado com a uva não nativa cabernet sauvignon. Tem impacto gustativo, mas seguido de maciez e persistência no paladar. Como bem explicou a duquesa em seus tempos de blogueira, é um ótimo rótulo para quem deseja se iniciar no mundo dos vinhos.

"Não era apenas sobre ser tinto ou branco. De repente eu entendi o que as pessoas queriam dizer com corpo, lágrimas e estrutura do vinho", escreveu em seu extinto blog.

Já o champagne escolhido para o casamento real é um dos mais reconhecidos em todo o mundo, um dos poucos a receber avaliação máxima do crítico de vinhos Robert Parker. Foi uma escolha certa para um casamento inglês, já que o rótulo é extremamente prestigiado por lá — o primeiro-ministro Winston Churchill gostava tanto dele que nomeou seu cavalo de corrida como Pol Roger.

Nos próximos dias, os paulistanos poderão se sentir no casamento real, ou pelo menos experimentar bebidas tão estreladas quanto as servidas na cerimônia. Esses e outros rótulos participam da 5ª edição da Feira de Vinhos & Spirits do Empório Santa Maria.

Até 10 de junho, será possível degustar bebidas estreladas de 30 expositores de vários cantos do mundo. Alguns destaques são o rosé Miraval, da vinícola de Brad Pitt e Angelina Jolie na Provence, e o toscano Casanova di Neri 2010, um Brunello di Montalcino, mais uma avaliação máxima de Robert Parker.

A degustação acontece das 17h às 20h, mediante ingresso de R\$ 100, que pode ser adquirido no local ou pelo site foodpass.com.br. Além disso, todos os mais de 2.000 rótulos da adega do Empório Santa Maria estarão com descontos de 10% a 40%.

Empório Santa Maria: Av. Cidade Jardim, 790, Jardim Paulista, São Paulo

EstúdioFOLHA: projetos patrocinados

Ateliê de produção de conteúdo para estratégia de marcas e mercado publicitário em todas as plataformas | ESTUDIO.FOLHA.COM.BR



Naires Arcajo Silvério, aluna do Curato, prepara bacon

comida

PICADINHO

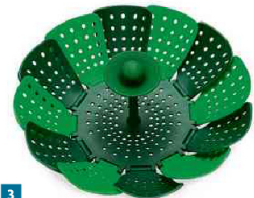
VITRINE
ESTILO VIETNAMITA PARA SUA COZINHA



1



2



3

1 **Travessa Amazônia Verde**, da Westwing (R\$ 94,90, na Westwing-westwing.com.br) 2 **Tigela da linha Bamboozled**, da Maxwell & Williams (R\$ 159, na Spicy-spicy.com.br) 3 **Steamer para cozimento a vapor em nylon verde**, da Kenya (R\$ 49,90, na Spicy-spicy.com.br) 4 **Hashi de bambu com dez pares**, da Tok Stok (R\$ 22,50, na TokStok-tokstok.com.br) 5 **Prato para Sobremesa Rustic Vermelha**, da Westwing (R\$ 42,90, na Westwing-westwing.com.br) 6 **Panela Wok da linha Kitchen Collection**, da Kenya (R\$ 179, na Spicy-spicy.com.br)

Fotos: Divulgação



4

5

6



Bun chá feito no Bia Hoi Keiny Andrade/Divulgação

BUN CHÁ ALMÔNDEGAS DE PORCO EM CALDO DE MOLHO DE PEIXE

Receita da chef **Dani Borges**, do pub vietnamita Bia Hoi, em São Paulo

fácil
5 porções
25 minutos

Almôndegas

- 500 g de lombo de porco moído
- 1 colher de sopa de molho de peixe (preferência pelo "nuoc nam", que pode ser encontrado no bairro da Liberdade em São Paulo)
- 1 xícara de cebola bem picada (se possível, processada)
- 3 dentes de alho amassados
- 1/2 col. (sopa) de açúcar mascavo
- 1/2 col. (café) de pimenta do reino moída

Preparo

- Misture bem todos os ingredientes, mas sem amassar muito a carne
- Ajuste o sal, se necessário, adicionando mais molho de peixe
- Enrole as almôndegas de 35 g cada e grelhe-as até que fiquem douradas

Molho

- 3/4 de xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de molho de peixe
- 1/2 xícara de suco de limão
- 1/2 xícara de vinagre de arroz
- 1/2 pimenta dedo de moça

- picada (sem as sementes)
- 3 dentes de alho bem picados
- 1 xícara de cenoura picada em rodelas finas
- 1/4 de nabo picado em rodelas

Preparo

- Misture todos os ingredientes, mexendo muito para que o açúcar derreta bem
- Leve ao fogo até começar a ferver e reserve

Para servir

- Cozinhe o talharim de arroz por um ou dois minutos
- Tome cuidado para não quebrá-lo ao manusear cru
- Fique atento ao ponto da massa, que não pode ficar muito mole
- Sirva em um pote o talharim de arroz, e no outro, adicione as almôndegas e o molho
- Prepare um mix de folhas com alface rasgada, manjeriça, hortelã, coentro, salsinha e cebolinha para acompanhar

AGENDA
EVENTOS EM SÃO PAULO

8 a 10/6

2º Vinhos de Portugal
Cerca de 600 rótulos lusitanos estão no evento, no Shopping JK Iguatemi. Há ingressos (de R\$ 77 a R\$ 180) em vinhosdeportugal2018.com.br

9 e 10/6

Sabor Nacional
Pequenos produtores que destacam a culinária nacional se reúnem na feira, no Museu da Casa Brasileira. A entrada é gratuita

11/6

Diálogos Transversais
Chefs como Benoit Vidal (L'Atelier d'Edmond) e Ivan Ralston (Tuju) debatem a alta gastronomia. Grátis, às 19h30, na Aliança Francesa da avenida Brigadeiro Faria Lima

Ráscal lançará livro de receitas com clássicos familiares

SÃO PAULO Prestes a completar 25 anos, o Ráscal começa na próxima segunda (11) a produção de um livro de receitas prometido para o ano que vem. A obra homenageará clássicos familiares, como polpetone recheado com mozzarella e o ravioli de espinafre. Para junho, o grupo, com cozinhas independentes em cada um dos 12 endereços no eixo Rio-São Paulo, incrementará seu caprichado bufê. A chef italiana Nadia Pizzo anuncia novidades como a torta de beterraba com gorgonzola e nozes e a fregola com frutos do mar, uma massa rústica da Sardenha em forma de grão.

Aos dez anos, Chou tem menu surpresa e volta de receitas

SÃO PAULO O Chou, primeiro restaurante da chef Gabriela Barretto, à frente também do Futuro Refeitório, comemora o décimo aniversário nesta sexta (8). Para a celebração, Barretto incluiu receitas que fizeram a fama da casa, presentes desde o primeiro dia de funcionamento, temporariamente no menu — caso das lulinhas frescas na chapa a carvão com aoli e do avocado com dill, parmesão, ovo de codorna e sumac. Os pratos serão servidos entre os dias 13 e 25/6. Além disso, a chef abre a casa excepcionalmente em duas segundas (dias 18 e 25/6) para jantares-surpresa, com menu revelado apenas na ocasião. Os valores variam entre R\$ 250 e R\$ 350 (com harmonização assinada por Gabriela Monteleone). É preciso fazer reserva com antecedência pelo telefone 3083-6908. O Chou está localizado na rua Mateus Grou, 345, em Pinheiros.

É impossível traduzir receitas que funcionem como pede o autor

OPINIÃO

Nina Horta

É escritora e assina coluna semanal de gastronomia no site da Folha

Traduzir livros é como parto, entre um e outro esqueçamos as dores. Há muito tempo não pegava livros com receitas para traduzir. As receitas estão como gaiotas pela internet, tantas que se enrolam nos fios, nos confundem. É desde a cozinha simples no seu fogão pequeno até a Rita Lobo, imaculada, perfeita. A que acudir quando que-

remos uma geleia de jabuticaba? Mas traduzir é preciso, bradam todos os tradutores traditori. Fazer o quê? Como desvendar outra língua, outra cultura, sem viajar, sem beijar o chão, sem comer da comida? São valas profundas de separação, há que aproximá-las. Nos currículos, todo inglês é fluente. Pedimos um cardápio para a cozinheira e que diabo disso era aquilo, nos apareceu com uma salada de "sleeves". Como todo foodie, começamos a babar de curiosidade, seria com certeza um vegetal da Islândia gelada. Esqueçam.

Era uma salada de mangas. Traduzir receitas que funcionem como pede o autor é impossível. Tenho uns livros ajudantes, são os "Ingredients" publicados em várias línguas e com ilustrações perfeitas. Podemos comparar o inglês com o espanhol, com o italiano, você é capaz de chegar a uma conclusão do que é aquela alface roxa com bulbo. É frísada. Quando apareceu o "Ingredientes" em português de Portugal, me senti feliz, salva. Uma decepção me esperava, logo ali na esquina. Vejam só

as artimanhas portuguesas. Seção de queijos: Red Leicester, King Island Black Wax Matured, Emmental, Stilton. Seção de legumes: Rosette Bok Choy, Radicchio. E as batatas? Russet Burbank, Pink Eye, Marcarões; alla chitarra, tagliolini, orecchiette... É possível uma tradução dessas? Tão fiel que é igual? Que caras de pau. Mas, na verdade, razão têm eles. Traduzidos, esses nomes ficariam mais difíceis ainda de serem entendidos. Enxergar o produto faz a diferença. Uma formiga do Alex Atala é um ponto

preto no arroz doce, não um bicho com pernas e olhos esbugalhados, fruto de nossa imaginação perversa. E continuamos na labuta, cachaça é rum, acarajé é falafel, pequi é um toco açafrão? Richard Sennett, no seu livro "O Artífice", reproduziu uma receita de galinha que uma senhora iraniana passou para ele. São muitas páginas, vou dar só a ideia, estou sem o livro. "Seu filho morto, prepare-o para uma nova vida. Dê-lhe um banho. Encha-o, sem deixar que ele coma demais.

Faça com que use seu casaco dourado. Aqueça-o com cuidado, pode morrer com excesso de calor. Enfeite-o com suas mais belas joias. É a minha receita de frango assado." Interpretamos, vamos traduzir. "Seu filho, o frango, precisa ser lavado e recheado para passar de cru a assado. Assim, cubra-o com o melhor molho que conheça." São assim, muitas receitas persas. Acho que fazem sentido, com um pouco de esforço. E há sempre um filminho no YouTube para nos ajudar.