

Sabores da Lombardia à Sicília

Semana da Cozinha Regional Italiana levou a São Paulo a diversidade gastronômica do país, com pratos típicos de cada uma das 20 regiões da península

VANESSA PILZ
DE SÃO PAULO

Assim como no Brasil a gastronomia se estende do churrasco gaúcho ao pato no tucupi paraense, na Itália há uma grande variedade de pratos de acordo com as regiões do país. Do risoto milanês com seu colorido do açafrão, aos suculentos *arancini* sicilianos, o *Belpaese* apresenta uma diversidade de pratos inversamente proporcional ao tamanho de seu território.

De 13 a 20 de outubro os paulistanos tiveram a oportunidade de conhecer essa diversificada culinária durante a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Alguns dos mais tradicionais restaurantes italianos da cidade participaram do evento gastronômico, tendo desenvolvido menus especiais. Foram selecionados 20 estabelecimentos, um para cada região. Entre os participantes havia o *Friccò*, que representou a cozinha da Úmbria; a *Osteria del Petirroso*, com pratos típicos do Lácio; e o *Piselli*, que apresentou criações inspiradas no Piemonte. Todos ofereceram cardápios completos com entrada, *primo* e *secondo piatto*, e sobremesa, a preços fechados.

Este ano, o evento contou com a presença de chefs italianos que desenvolveram cardápios para algumas casas. Foi o caso do Zena



A chef do Vinheria Percussi, Silvia Percussi, e Gerardo Landulfo, membro da Accademia Italiana della Cucina



Caffè, que recebeu a chef Rosanna Sartorelli para elaborar pratos típicos da Ligúria, e da cantina Pasquale, que teve pratos da culinária da Puglia desenvolvidos por Sebastiano Lombardi, chef do Cielo, que fica na cidade de Ostuni e possui uma estrela no guia Michelin.

— Lombardi trouxe criações da cozinha pugliese contemporânea e ingredientes típicos da região, como a *cicerchia*, uma espécie de grão parecido com o grão-de-bico. São pratos diferentes daqueles

servidos no restaurante, já que o cardápio do Pasquale é baseado em comidas de minha infância — explica o chef e proprietário da cantina Pasquale Nigro.

Inhoque de açafrão homenageia culinária abruzzese

Para homenagear Abruzzo, a chef Silvia Percussi, do Vinheria Percussi, ofereceu em seu menu pratos como inhoque de açafrão e *arrosticini*, os espetinhos de carne de cordeiro acompanhados de legumes.

— Já havia feito uma pesquisa intensa sobre a culinária italiana para uma coleção de livros sobre o tema, então usei esse conhecimento para escolher os pratos que fariam parte do cardápio. A Vinheria tem mais pratos da Ligúria e da Toscana, mas outras regiões também estão representadas, especialmente na extensa carta de vinhos — disse Silvia.

No ano passado, a casa teve a Sicília como tema de seu cardápio. A chef acredita que a gastronomia italiana está cada vez mais difundida no Brasil:

— Hoje todo mundo faz questão de comer uma massa autêntica. Todo mundo entende qual é o ponto de um risoto. O brasileiro tem se interessado mais pela culinária da Itália. 🇮🇹

A Itália dos saberes

O festival gastronômico fez parte da Semana da Língua Italiana no Mundo, evento que acontece em diversos países todos os anos, cujo objetivo é promover a língua italiana e a cultura do país. Este ano, em sua 13ª edição, a semana teve como tema *Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes* — abordando a diversidade das identidades regionais italianas.

A Semana da Língua Italiana é promovida pela Accademia della Crusca (a academia da língua italiana), em cooperação com o Ministério italiano das Relações Exteriores e seus órgãos no exterior (institutos italianos de cultura, embaixadas e consulados). Em São Paulo, também conta com a colaboração do Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), além do apoio do Consulado da Itália, do Instituto Italiano de Cultura, do Instituto do Comércio Exterior Italiano e da Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio, Indústria e Agricultura.