



Gastronomia

30 ANOS DE COZINHA ITALIANA

por Gerardo Landulfo

A Accademia Italiana della Cucina está completando 30 anos de atividades no Brasil. Desde o primeiro jantar, realizado no dia 23 de maio de 1984, no restaurante do Hotel Ca d'Oro, os arquivos da Delegazione di San Paolo guardam importantes relatos e documentos que comprovam a extraordinária evolução da cozinha italiana na cidade. A começar por um artigo assinado por Saul Galvão, publicado pelo Jornal da Tarde em agosto de 1984, logo após uma "riunione conviviale" no antigo In Città, na Rua Oscar Freire. Naquela ocasião, Monika Galloni preparou pratos bem diferentes daqueles encontrados na maioria dos cardápios da capital paulista: galantina con gelatina, zuppa reale, gnocchi di semolino, saltimbocca di vitella alla romana e cassata siciliana. No artigo, além de publicar todas as receitas, Galvão fala das qualidades da *chef* e reproduz sua opinião sobre o pensamento dos bra-

sileiros em relação à comida italiana: "Basta afogar um espaguete cozido demais numa piscina de tomate para chamá-lo de napolitano", afirmava Galloni, referindo-se às cantinas, que, na época, simbolizavam a gastronomia considerada "tradicional da Itália".

Outro fato interessante incluído no relatório daquela "serata accademica" é o tópico sobre os vinhos, que deveriam ser italianos, mas não foram identificados nos comentários enviados à sede de Milão. Estão indicados apenas como "nacionais com denominações italianas". A explicação era válida: "Se no campo gastronômico devemos tentar nos adequar àquilo que é oferecido pelo mercado (não podemos nos esquecer de que os preços dos produtos importados são proibitivos para a maioria da população), consideramos que a regra também deve ser observada no campo enológico. Evidentemente, entre os vinhos nacionais merecem consideração aqueles que, pelo menos na denominação, referem-se ou ten-

Fotos: Shutterstock



Artigo assinado por Saul Galvão, publicado pelo Jornal da Tarde em agosto de 1984; no alto, o primeiro jantar da Accademia Italiana della Cucina

tam lembrar os vinhos da nossa terra”.

Quanta coisa mudou nesses 30 anos! A partir da década de 1990, com abertura para a importação da massa de “grano duro”, queijos, embutidos, azeites e outros produtos, a chamada cozinha cantineira começou a dar lugar à verdadeira “cucina” italiana. Até então, pratos similares aos encontrados na Itália eram servidos em poucos restaurantes, na maioria de luxo, como Ca d’Oro, Massimo e Fasano, ou naqueles conduzidos por cozinheiras, como Maria Zanchi de Zan, da casa homônima; Franca Miccolis e Pina Sessarego, do Spaghetti Notte; Giulia Lantermo di Montelupo, do Tomatto; e a própria Monika Galloni, do In Città. No Circolo Italiano também era possível comer ao estilo “originale”, graças à oferta de todos os itens do cardápio em meia porção e às recomendações dos sócios para o preparo das massas: “Con poco sugo e al dente per favore!”.

O início da popularização da verdadeira culinária italiana em São Paulo coincidiu com o sucesso de dois estabelecimentos que tinham à frente jovens que, depois de experiências pessoais na Itália, decidiram mudar de carreira profissional para se dedicarem ao forno e fogão. Sergio Arno deixou de ser executivo da famosa fábrica de eletrodomésticos

da família para abrir o La Vecchia Cucina, em 1987. No ano seguinte, Silvia Percussi, formada em desenho industrial, assumiu a cozinha do Vinheria Percussi, casa fundada em 1985 e que já contava com o pai dela, Luciano, e o irmão, Lamberto, pioneiros na harmonização de vinhos e comida.

De lá para cá, os “ristoranti” e “trattorie” superaram com facilidade a quantidade de cantinas na cidade e, assim como em outros países, a cozinha italiana conquistou todos os paladares, dos simples aos mais sofisticados, graças à invejável variedade de receitas e à reco-

Trent’anni di cucina italiana

La Accademia Italiana della Cucina festeggia 30 anni di attività in Brasile, iniziata con una cena presso l’hotel Ca’ d’Oro il 23 maggio 1984, e una riunione informale al ristorante In Città (Rua Oscar Freire) guidata da Monika Galloni

Saul Galvão, sul Jornal da Tarde, riportava le critiche di Monika Galloni alle cantine italiane di allora: “Basta annegare gli spaghetti scotti in una piscina di sugo per chiamarla napoletana”

Dagli anni ‘90, con l’apertura all’importazione di pasta di grano duro, formaggi, salumi, oli, la cosiddetta “cucina da cantina” ha ceduto il passo alla vera cucina italiana, in precedenza monopolio di lussuosi ristoranti come Ca d’Oro, Massimo, La Tambouille e Fasano.

Il punto di svolta è stato l’apertura di ‘La Vecchia Cucina’ di Sergio Arno, nel 1987, e l’arrivo di Silvia Percussi alla guida della ‘Vinheria Percussi’ dove il padre Luciano e il fratello Lamberto già curavano l’abbinamento di cibi e vini.

Da allora, la quantità di trattorie e ristoranti supera quella delle cantine, conquistando -come in altri paesi- palati differenti grazie all’ampia gamma di antipasti e prodotti di qualità riconosciuta.

La Delegazione di San Paolo dell’Accademia Italiana della cucina continuerà a lavorare per fare di San Paolo una delle città più italiane al mondo.

nhecida qualidade de seus produtos.

A Delegazione di San Paolo da Accademia Italiana della Cucina, que tem como principal objetivo promover a cultura gastronômica da Itália, orgulhosa por fazer parte desse processo de evolução, continuará trabalhando para manter São Paulo entre as cidades mais italianas do mundo. ■

Gerardo Landolfo é diretor no Brasil da Polvani Tours, operadora turística com sede em Gênova. Como jornalista, foi correspondente da revista italiana Guerin Sportivo e trabalhou para a Editora Abril e a Rádio Globo. Faz parte da Accademia Italiana della Cucina desde 2000, e atualmente é o delegado da Delegazione di San Paolo.