

Universo particular

Mulheres abrem as portas de suas casas para mostrar de onde buscam inspiração para cozinhar. As 21 chefs apresentam três receitas preferidas por elas que conquistaram o Brasil

MÁRCIA MARIA CRUZ

Por trás de sabores, texturas e apresentações únicas estão mulheres, suas histórias e afetos. Vinte chefs que atuam em restaurantes de renome no eixo Rio-São Paulo abriram as portas de suas casas para mostrar de onde vem a inspiração, como criam e executam as receitas que conquistam os sentidos de qualquer comensal.

O livro *As Chefs*, da Editora Melhoramentos em parceria com a Editora Boccato, descortina o universo particular das chefs Ana Luiza Trajano, Ana Soares, Andrea Kaufmann, Bella Masano, Carla Pernambuco, Carole Crema, Danielle Dahoui, Flavia Maioto, Flávia Quaresma, Helena Rizzo, Heloisa Bacceller, Janaina Ruenda, Ligia Karazawa, Luiza Hoffmann, Margarida Haraguchi, Morena Leite, Nina Horta, Renata Baraune, Renata Vanzetto, Roberta Sudbrack e Silvia Percussi.

Com curadoria do também chef e editor André Boccato, a obra é um primor de imagens. "Foi muito difícil escolher as chefs. Em um primeiro momento, escolhemos as que atuam no eixo Rio-São Paulo. A nossa intenção é mostrar a mulher por trás da 'profissional'", diz. Embora atuem nesse eixo, algumas das chefs nasceram em outros estados, como é o caso da belo-horizontina Nina Horta. Diante da boa aceitação do livro, André tem projetos para uma próxima edição com chefs que atuam em outros estados brasileiros. Boccato adentrou na intimidade de cada uma delas para revelar o lado menos conhecido dessas profissionais, que dão a cara feminina à alta gastronomia brasileira.

Na avaliação dele, as mulheres conquistaram o mesmo espaço que os homens na gastronomia. Prova disso é que entre as escolhidas para o livro está Helena Rizzo, eleita a melhor chef mulher do mundo, um dos principais nomes da alta gastronomia internacional. "No passado,

era preciso força física para estar na cozinha. Por isso, por muito tempo, tivemos os cozinheiros. No entanto, com a tecnologia, cada vez mais exigem-se menos força e mais sensibilidade. Nesse aspecto, homens e mulheres são iguais", diz.

Na apresentação da obra, a escritora e consultora de culinária Bettina Orrico chama atenção para a presença das mulheres na cozinha. "Já houve tempos em que a mulher envergonhava-se de ser cozinheira. Nunca me esqueço das nutricionistas que diziam com orgulho 'Não cozinho', estabelecendo um tom separatista entre as tabelas e as panelas. Hoje, as coisas estão diferentes. Está de volta a ela pela profissão, herdado das africanas, que, em tempos coloniais, enchiam de gostosuras as mesas das portuguesas", afirma.

O livro dedica um capítulo a cada uma das chefs, com informações sobre como começaram na carreira e como desenvolvem uma cozinha autoral. Nas fotos, elas aparecem em momentos íntimos com filhos em suas cozinhas, com livros prediletos e com animais de estimação. Todas elas concederam entrevista de perguntas e respostas a Boccato sobre o que a cozinha representa em suas vidas. As chefs também foram convidadas a apresentar três receitas de sua preferência.

Nina Horta não foge a quem e ensina a fazer a paçoca de carne com ovo caipira. "Quando vou pesquisar a memória de infância, imediatamente me aparecem mangueiras, goiabada, lambaris pescados em riachão de roça onde passava as férias de fim de ano." Ao contar um pouco de sua experiência como banqueteira, Nina retoma o período em que começou a cozinhar e lembra uma história de sua professora de culinária Martha Kardos, em Santa Luzia. Ela convidou a mestra para o banquete, mas, como errou a mão, teve que comprar todos os quitutes e guloseimas.

Paçoca de carne com ovo caipira

INGREDIENTES

500g de carne seca sem gordura (em cubos e dessalgada), 250g de alcatra em cubos, 120g de bacon sem a pele (em cubos), 2 dentes de alho (amassados), 1 cebola picada, 100ml de óleo de milho, 150g de manteiga de garrafa, 180g de farinha de mandioca torrada, pimenta moída (a gosto), sal (se precisar), salsinha a gosto, 3 ovos fritos, aro redondo para moldar

MODO DE FAZER

Numa panela, aqueça o óleo e frite a carne seca com a alcatra e o bacon até ficarem bem sequinhas. Acrescente a cebola e frite-a até dourar. Junte o alho, misture mais um pouco e espere esfriar. Bata tudo num processador com farinha de mandioca, formando uma farofa fofa. Volte a mistura para a panela, verifique o sal e a pimenta, a manteiga de garrafa e a salsinha. Molde a paçoca num aro redondo, formando um medalhão. Com o mesmo aro, recorte as rebarbas dos ovos fritos para que fiquem do mesmo tamanho. Coloque os ovos sobre os medalhões e sirva.

