

Sabores

DO SUL

www.revistasaboresdulosul.com.br

**Mussarela
de búfala**
Queijo da Moda

Shiitake
Sabor do Oriente

**O Senhor dos
Vinhedos**
Michell Rolland

Edição 40 | 2009 | R\$ 9,90

Escoffier

Festival Sabores do Sul

Grandes Chefs preparam jantares de alta gastronomia
Rafael Jacobi faz evento de estreia

Celebrando o Império

Hotel & Spa do Vinho Caudalie prepara
banquete com receitas originais de 1877



P

Para celebrar a história do Brasil, o Hotel & Spa do Vinho Caudalie, do Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves promoveu no feriado de 7 de setembro o Baile Imperial. Receitas originais de 1877 compuseram a alta gastronomia do jantar assim como decoração, figurino e trilha sonora inspiradas no século XIX. Todos os bailarinos e staff exibiram trajes de época e cada convidado foi presenteado com uma máscara de couro artística e puderam desfrutar de antigas danças de salão, como valsa e minuetos ao som da magnífica Orquestra de Câmara da UCS.

Os chefs Fábio Lima e Iuri Guimarães reproduziram com requinte de detalhes as antigas receitas servidas na corte do imperador Dom Pedro II. No cardápio Peru à Princesa, Salmão à Chambor e Quadrado de Carneiro à Conty, além de doces portugueses e franceses, como Pastel de Belém, Queijadinha de Amêndoas, Papo de Anjo, Pudim de Pão, Melindres e Macarrons. Tudo harmonizado com vinhos e espumantes Miolo.

Para chegar ao cardápio do Baile Imperial foram necessários dois meses de muita pesquisa. O chef Fábio, que é natural de Recife e está há dois anos no Hotel & Spa do Vinho Caudalie, conta que a inspiração partiu do livro *O Cozinheiro Imperial*. A obra é considerada a primeira de cozinha brasileira.

Publicado pela primeira vez em 1840, recebeu edições sucessivas até o final do século XIX, indicativo do sucesso que atingiu na época. Recentemente reeditado, continua a chamar a atenção dos leitores não apenas pela antiguidade e curiosidades que suas receitas contêm, mas pelo mistério que envolve o autor, que preferiu não se identificar, ocultando-se atrás de apenas três iniciais: R.C.M.



Trajes de época para rememorar o imperador Dom Pedro II e Dona Teresa Cristina Maria de Bourbon-Sicília e Bragança

Cozinheiro Imperial apresenta as receitas na ordem em que os pratos deveriam ser servidos na refeição (sopas, carnes, aves, peixes, doces). Mas há também capítulos organizados por tipos de alimentos: pratos de ovos; de leite, de legumes, de massas e molhos, contendo receitas doces e salgadas. Segundo chef Fábio, na obra há grande quantidade de receitas contendo produtos pouco comuns no Brasil da época, tais como alcachofras, trufas, várias espécies de feijões e favas, bem como peixes desconhecidos, além de uma infinidade de doces feitos com amêndoas e frutas típicas do hemisfério Norte. Quanto aos temperos mais frequentes, a tradição portuguesa também se faz presente com sal, pimenta-do-reino, cravo-da-india, noz-moscada, gengibre, canela, pimenta longa; semente de coentro, erva-doce, cominho e semente de funcho. A combinação de cebola com alho e salsa e cebolinha reinava na culinária do Cozinheiro Imperial. São produtos considerados indispensáveis no preparo de muitas carnes, sopas e molhos.

Em termos de gorduras para refogar, fritar, assar e cozinhar, as opções são o toucinho e a manteiga. Na doçaria, a manteiga clarificada, a gordura de vaca derretida e mesmo de porco proporcionam a liga feita com farinha de trigo e gemas de ovos. As folhas de agrião, por sua vez, temperadas com sal e vinagre, servem, segundo o autor do livro para guarnecer as aves; e o estragão, a hortelã e a pimpinela são usadas para enriquecer alguns pratos, assim como o tomilho, o louro e o manjeriço. A variedade de temperos sugere que a culinária do primeiro livro de receitas brasileiro pode ser considerada "moderna", já que o excesso de especiarias, como canela e cravo, nos pratos de carne, típica da Idade Média, não se faz notar.

O chef Fábio conta que toda sua equipe de cozinha, composta por mais de 20 pessoas, dedicou-se durante uma semana para preparar o banquete para 130 convidados. "Fizemos uma releitura das receitas e conseguimos produzir pratos incríveis, fiéis aos ingredientes e métodos de preparo do século XIX." Uma das poucas diferenças, garante o chef, é que ao contrário dos tempos do império a comida foi servida empratada em um ambiente iluminado com candelabros de cristal, velas e antiguidades. Um baile para ficar na memória!



Chef Fábio Lima foi o responsável pelo cardápio



Perú à Princesa



Salmão à Chambôr



Quadrado de carneiro à conty

Perú à princesa para uma entrada.

Preparado e escanhoado o Perú, corta-se pelo meio, bata-se entre dous pannos, tirem-se-lhe os nossos maiores, e ponhão-se a cozer em uma bréza bem nutrida; depois de cozido e frio, apare-se, cubra-se de pão ralado fino, como se costuma, e frita-se em manteiga de porco; estrando frito e córado, sirva-se quente com molho de remolada, feito com enchovas, alcaparras, salsa e outros temperos, como se diz no artigo *mólhos*.

Tambem, em lugar de frito, se pôde assar nas grelhas, e servir-se com o mesmo molho, ou com outro qualquer molho picante.

Salmão à Chambôr.

Limpos e preparados quaesquer destes peixes, e tirada de uma só banda a pelle, lardêm-se com toucinho fino, desde a cabeça até ao rabo; rechêem-se depois com um picado á crema, metta-se-lhe no meio com um salpicão de tubaras e molejas; guarneca-se depois o fundo de uma torteira comprida de pranchas de toucinho e rodas de cebola; ponha-se-lhe o peixe em cima com vinho branco, tempere-se de sal, pimenta, cravos da India, louro, mangericão, e um bocado de manteiga; cubra-se com pranchas de toucinho e folhas de papel, e ponha-se a cozer no forno; em estando cozidos, tirem-se-lhes as pranchas, e depois de córado, sirva-se com molho de essencia pouco ligado, e sumo de limão.

Tomates recheiados.

Tomem-se tomates grandes, tire-se-lhes a parte superior, e extráia-se-lhes a semente com uma colherinha; esprema-se-lhes a agua que contiverem, mediante uma pressão ligeira com os dedos; e enchão-se com um picado composto de salsa, pepinos, ovos cozidos duros, alcaparras e pepinitos; tudo picado muito miudamente, enxovas em pequenos pedaços, sal e azeite. Depois de cheios os tomates, envolvao-se em miolo de pão ralado, e cozão-se em um pequeno forno.

Quadrados de carneiro à Conty.

Pegue-se em dous quadrados de costellas de carneiro bem iguaes um ao outro, e preparados como os de cima, corte-se em filetes um pouco de toucinho entermeiado, e umas enxovas bem lavadas, temperem-se com pimenta, schalotas, salsa, cebolinhas, quatro folhas de estragão, tudo bem picado, meia folha de louro, um pouco de mangericão pisado; misturado tudo muito bem, lardêm-se as

costellas, e postas a cozer em uma cassarola em lume brando, com pouco caldo e vinho branco; cozidas, e reduzido o caldo, tire-se-lhe a gordura, ligue-se com um bocado de manteiga lavada, polvilhando-se de farinha; serve-se quente sobre as costellas.

Torresmos de batatas.

Assem-se as batatas na cinza, e bem limpas, esmaguem-se n'um gral com nata, e passando-se tudo em uma peneira, ajunte-se-lhe manteiga, salsa picada, gemmas e claras de ovo batidas, envolvão-se em miolo de pão esfarelado, e depois frijão-se. Servem para uma entrada. Podem-lhes tambem ajuntar assucar e agua de flôr de laranja.