

PRAZERES DA MESA

4 CAPAS
editora

A B Í B L I A D A G A S T R O N O M I A
www.prazeresdamesa.com.br

**FESTIVAL REÚNE
40 RESTAURANTES
COM RECEITAS
QUE CELEBRAM O
GRANDE MOMENTO
DA CARNE DE PORCO
NO BRASIL. MAIS
SABOROSA E COM
MENOS GORDURA**

**DE 2 A 11
DE SETEMBRO**

BARRIGA DE PORCO COM PURÊ
DE CASTANHA-PORTUGUESA,
por Flávio Miyamura



**PRATOS COM 20%
DE DESCONTO
E PREÇOS
PROMOCIONAIS**

UMA INICIATIVA



ABCS
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DOS CRIADORES DE SUÍNOS



FESTIVAL
**SUÍNO
NO PONTO**

ESCOLHA + TODO DIA

REALIZAÇÃO:



3

Versátil, saborosa e com excelente custo benefício. A carne suína reúne vantagens que ficam irresistíveis em qualquer cardápio.

**CARNE SUÍNA
NO CARDÁPIO
É SEMPRE UM
BOM NEGÓCIO!**

SUMÁRIO

EDITORIAL	6	
10 DICAS	8	
12 BURGER & BISTRO	10	
A BELA SINTRA	12	
ACONCHEGO CARIOCA	14	
ADEGA SANTIAGO	16	
ATTIMO	18	
BISTRÔ CHARLÔ	20	
BUTTINA	22	
CANTALOUPE	24	
CAPIM SANTO	26	
CARNIVORIA BY COWPIG	28	
COSÍ	30	
DALVA E DITO	32	
DUE CUOCHI	34	
ESQUINA MOCOTÓ	36	
FRANGÓ	38	
GALUSKA	40	
GARIMPOS DO INTERIOR	42	
JACARANDÁ	44	
JIQUITAIA	46	
KARÚ	48	
LE VIN	50	
MICAELA	52	
OS PRINCIPAIS CORTES	54	
MIYA	58	
NINO CUCINA	60	
NOU	62	
OSTERIA DEL PETTIROSSO	64	
OUI	66	
PICCHI	68	
PISELLI E PISELLI SUD	70	
PIÙ	72	
POMODORI	74	
QUINTANA	76	
RUA	78	
TANIT	80	
TAN TAN	82	
TERRAÇO ITÁLIA	84	
VARANDA	86	
VERISSIMO	88	
VINHERIA PERCUSSI	90	
ZENA CAFFÉ	92	
O PORCO E O VINHO	94	
ÍNDICE DE RECEITAS	98	



JÁ ESCOLHEU O SEU
PONTO?

40

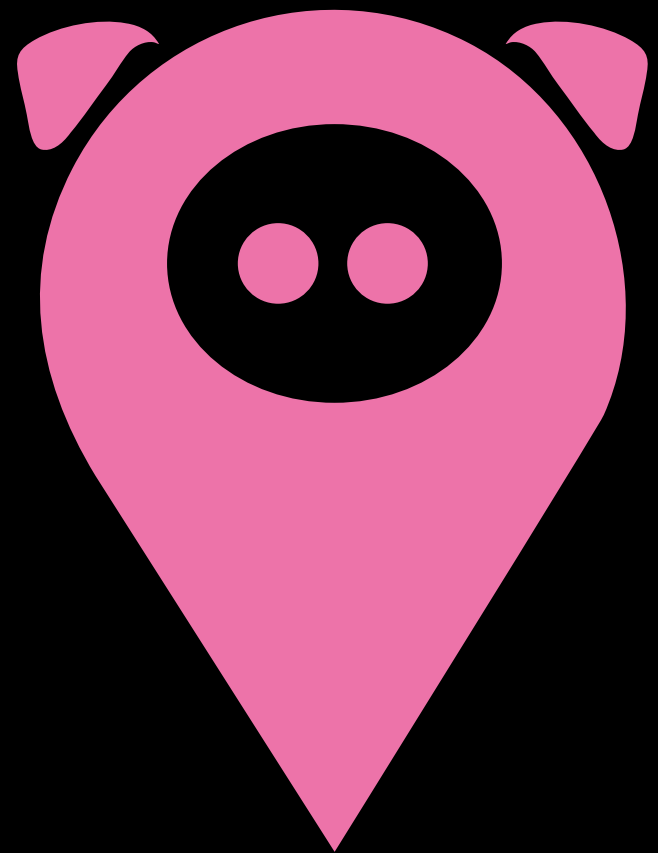
RESTAURANTES

COM O MELHOR DA

CARNE SUÍNA

ACESSE:

www.suionoponto.com.br



FESTIVAL

**SUÍNO
NO
PONTO**

ESCOLHA + TODO DIA

Realização:



Apoio:



SAUDÁVEL E CHEIA DE SABOR

Picanha, lombo, costelinha, barriga e pernil. Como resistir a cortes e a receitas tentadoras feitas com carne suína? Não há como. Nossa carne de porco está cada vez mais saborosa, mais segura e, se não bastasse, com menos gordura. Todas essas informações e pratos deliciosos você vai conferir nas próximas páginas, onde 40 restaurantes da capital paulista e da vizinha Barueri apresentam as tentações culinárias que prepararam. Cada casa escolheu um corte de carne suína e criou uma receita especial para o Festival Suíno no Ponto, organizado em parceria entre a Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS), PRAZERES DA MESA e apoio do Sebrae nacional.

O festival acontecerá de 2 a 11 de setembro e, além de se deliciar com as criações de grandes chefs, seu bolso também vai agradecer. Os pratos do festival serão vendidos com 20% de desconto e com preços promocionais. A ideia é que durante os 11 dias do festival você possa provar os sabores de várias casas, eleger os favoritos e depois continuar a festa em casa, preparando as receitas para a família e os amigos.

Outras novidades do Festival Suíno no Ponto você confere no Facebook e no Instagram de PRAZERES DA MESA e no site suinonoponto.com.br.

Um abraço e bom festival.

realização

apoio



PRAZERES DA MESA

Diretor Editorial

Ricardo Castilho – rcastilho@prazeresdamesa.com.br

Diretor de Publicidade

Georges Schnyder – georges@4capas.com.br

Diretora de Marketing

Mariella Lazaretti – mariella@4capas.com.br

Diretor de Arte

André Clemente – andre@prazeresdamesa.com.br

Designer

Ana Lucia Caldas – analucia@4capas.com.br

Versão para iPad

Mathias Pape – mathias@prazeresdamesa.com.br

Tratamento de Imagem/Arte Finalista

Silvio Rogério da Silva – silvio@prazeresdamesa.com.br

Fotógrafo

Ricardo Castilho Júnior – rjcastilho@prazeresdamesa.com.br

Repórteres Especiais

Carolina Esquilante – carolina@prazeresdamesa.com.br

Isabel Raia – isabel@prazeresdamesa.com.br

Marcel Miwa – marcel@prazeresdamesa.com.br

Estagiárias

Beatriz Albertoni – beatriz@prazeresdamesa.com.br

Stephanie Vapsys – stephanie@prazeresdamesa.com.br

Fotógrafos

Raphael Criscuolo e Ricardo D'Angelo

Produtora

Cristina Esquilante

Revisão

Gil Bertolino

Gerente de Circulação

Palмира Valino – palmiravalino@prazeresdamesa.com.br

Marketing e Eventos

Piera Mendez – Coordenadora de Eventos – pieramendez@4capas.com.br

Ariadne Leite – Assistente de Eventos – ariadne@prazeresdamesa.com.br

Colaboradora

Ana Carolina Rietmann

Administração

Raquel Sena – raquel@4capas.com.br

PUBLICIDADE

Gerente Revista Prazeres da Mesa e Circuito Mesa: Auxi Paschoal mapaschoal@4capas.com.br

Gerente Revista Mesa Tendências: Estela Brussolo estela@4capas.com.br

Gerente Eventos de Premiação: Luciana de Felice luciana@4capas.com.br

Gerente Revista Prazeres da Mesa e Institucional: Sadako Sigematu sadako@4capas.com.br

Coordenadora de Publicidade: Patricia Teodoro patriciateodoro@4capas.com.br

Representantes

PARANÁ Grupo de Representação Publicitária, tel. (41) 3362-3627/ 8415-6339 **BAHIA** Ponto de Vista Marketing & Comunicação, tel. (71) 3334-3277 / 9972-5158 **RIO GRANDE DO SUL** Sérgio Rodrigues Assessoria em Comunicação e Marketing, tel. (51) 3028-7049 / 9957-8006 **ESPIRITO SANTO** Brand Comunicação Empresarial, tel. (27) 3082-0160 / 8819-2404 **MINAS GERAIS** Warley Iome (31) 9129-3811 / 8787-3644. **PROJETOS ESPECIAIS** Plataforma? tel. (11) 98734-2570 e (31) 8469-6159 – e-mail: pedro@plataforma7.com.br **PRAZERES DA MESA** (ISSN 1678-958X) é uma publicação mensal de Prazeres da Mesa Sociedade Simples: Rua Andrade Fernandes, 283, casa 2 – Alto de Pinheiros, tel./fax (11) 3023-5509, CEP 05449-050, São Paulo, SP. E-mail: sac@prazeresdamesa.com.br. Distribuída pela Dinap Ltda. – Distribuidora Nacional de Publicações, Rua Dr. Kenkiti Shimamoto, nº 1678, CEP 06045-390 – Osasco – SP. Assinaturas tel. (11) 3512-9451, assine-prazeresdamesa.com.br – Impressão Esdeva Indústria Gráfica LTDA, Av. Brasil, 1.405, Pogo Rico, Juiz de Fora, MG.



10 MOTIVOS PARA CONSUMIR CARNE SUÍNA

Cheia de sabor e com várias possibilidades de corte e preparo, a carne suína é também das mais saudáveis e tem menos gordura, fruto do trabalho desenvolvido pelos produtores nos últimos anos. Pouca gente sabe, mas a carne suína é a proteína animal mais consumida no mundo. Curiosamente, dos dez países que mais consomem carne suína, sete encontram-se entre os com maior Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), da ONU, ou seja, países onde os indivíduos vivem mais e melhor. Listamos dez motivos para que você coloque a carne suína cada vez mais no cardápio semanal.

1. GANHAR OU MANTER MASSA MAGRA

RICHA EM VITAMINAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO, A CARNE SUÍNA TEM TEORES EXPRESSIVOS DE CREATINA E LEUCINA, COMPOSTOS IMPRESCINDÍVEIS PARA QUEM QUER TER BONS PERCENTUAIS DE MASSA MAGRA.

2. MUITOS NUTRIENTES E POUCA GORDURA

UTILIZE NO DIA A DIA BISTECA, PALETA, LOMBO, PATINHO E INCREMENTE O CARDÁPIO DE SUA CASA COM MAIS SABOR E SAÚDE, MUITO VALOR NUTRICIONAL E POUCAS CALORIAS. UM BIFE DE 100 GRAMAS DE LOMBO SUÍNO TEM, EM MÉDIA, 116 CALORIAS. O SUÍNO PRODUZIDO ATUALMENTE TEM 31 MENOS GORDURA, 14 MENOS CALORIAS E TAXAS DE COLESTEROL. SÃO NÚMEROS 10 MENORES DO QUE HÁ 30 ANOS.

3. VITAMINAS DO COMPLEXO B NA DIETA

ÓTIMA FONTE ANIMAL DE TIAMINA (VITAMINA B1) E, QUANDO COMPARADA ÀS CARNES BOVINA

E DE AVE, PODE CONTER ATÉ DEZ VEZES A QUANTIDADE DESSE MICRONUTRIENTE. A TIAMINA AGE NO ORGANISMO ESTIMULANDO O APETITE, OTIMIZANDO O DESEMPENHO DO SISTEMA NERVOSO, DOS MÚSCULOS E DO CORAÇÃO.

4. FORTALECE O SISTEMA IMUNE

É RICA EM FERRO, VITAMINAS A E C, NUTRIENTES ESSENCIAIS PARA MANTER O BOM FUNCIONAMENTO DO SISTEMA IMUNE.

5. ELEVA A SEGURANÇA ALIMENTAR DO CARDÁPIO

A CARNE SUÍNA É SEGURA DO PONTO DE VISTA HIGIÊNICO-SANITÁRIO. ESSE ASPECTO É VERIFICADO PELA PRESENÇA DOS SELOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), ESTADUAL (SIE) E FEDERAL (SIF), EMITIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, QUE ASSEGURAM A QUALIDADE E A BOA PROCEDÊNCIA DA CARNE. ALÉM DISSO, A PRODUÇÃO DOS SUÍNOS É 100% NATURAL, LIVRE DE HORMÔNIOS.



6. FACILITA SUA ROTINA

POR SER UMA CARNE SUCULENTA E SABOROSA, BASTA PREPARÁ-LA CORRETAMENTE, SEM DEIXAR TORRAR NO COZIMENTO. ALÉM DISSO, PELA DIVERSIDADE DE CORTES, PODE SER PREPARADA SEM DIFICULDADE, POIS ABSORVE INTENSAMENTE TEMPEROS CÍTRICOS, AGRIDOCES, PICANTES E NÃO NECESSITA DE LONGO TEMPO DE PREPARO.

7. DIVERSIFICA A ALIMENTAÇÃO DE SEUS FILHOS

NÃO HÁ RESTRIÇÕES QUANTO AO TIPO DE CARNE A SER UTILIZADO A PARTIR DOS 6 MESES DE VIDA, E O BEBÊ PODE INGERIR CARNE SUÍNA, PESCADO, CARNE BOVINA OU DE AVES, DESDE QUE OS PRODUTOS TENHAM BOA PROCEDÊNCIA.

8. ECONOMIA

A CARNE SUÍNA TEM ÓTIMO CUSTO- BENEFÍCIO! COM ALTA VERSATILIDADE, A PROTEÍNA TEM CORTES NOBRES PARA O DIA A DIA, PARA O CHURRASCO PARA TODA A FAMÍLIA. COMPARE E PROVE. ELA VAI TE CONQUISTAR.

9. ENVELHECER COM SAÚDE

DEVIDO AO ALTO TEOR DE SELÊNIO, A CARNE SUÍNA TEM SIDO APONTADA COMO UM ALIMENTO FUNDAMENTAL PARA UM ENVELHECIMENTO SAUDÁVEL.

10. AUXILIAR NO TRATAMENTO DA ANEMIA E DA HIPERTENSÃO ARTERIAL

ENTRE AS CARNES VERMELHAS, É A QUE TEM ALTO TEOR DE POTÁSSIO, E JÁ É UTILIZADA COMO COADJUVANTE NO CONTROLE DA PRESSÃO ARTERIAL. SE NÃO BASTASSE, TEM FUNÇÕES RELATADAS NA PREVENÇÃO DA ANEMIA. CERCA DE 100 GRAMAS DE CARNE SUÍNA NA ALIMENTAÇÃO CORRESPONDE DE 10 A 22,5 DA INGESTÃO DIÁRIA DE FERRO QUE UM INDIVÍDUO SAUDÁVEL NECESSITA.

12 BURGUER & BISTRO

A casa do chef australiano Greigor Caisley reúne quase tudo o que adoramos na cozinha: excelentes hambúrgueres, frituras tenras e sequinhas e muita cerveja boa

Três delícias com carne suína estão entre os preferidos dos frequentadores do 12 Burger & Bistro. O bolovo, o hambúrguer de porco com chutney de maçã e bacon e os mini-hambúrgueres de porco com vieira, combinações cheias de sabor e que brincam com diferentes ingredientes. De quebra, o ambiente da casa é muito agradável e intimista.

As receitas são criações do chef australiano Greigor Caisley, que adotou o Brasil há 16 anos e, antes de montar suas casas, assessorou vários pubs da cidade graças ao amplo conhecimento do mundo cervejeiro. Neste ano seu hambúrguer foi considerado o melhor do país no prêmio Melhores do Ano da Gastronomia, de PRAZERES DA MESA. Para o festival, a casa aposta no hambúrguer de porco com chutney de maçã, bacon e agrião.



O australiano Greigor Caisley criou o hambúrguer de porco com chutney de maçã, bacon e agrião, uma combinação que encanta o paladar

HAMBÚRGUER DE PORCO COM CHUTNEY DE MAÇÃ, BACON E AGRIÃO

4 porções

CHUTNEY DE MAÇÃ

2 maçãs verdes, cortadas em cubo; 70 g de açúcar; 100 ml de vinagre
100 ml de água; 1 colher (chá) de curry; sal a gosto

HAMBÚRGUER

550 g de pernil de porco moído; 110 g de barriga de porco moída
4 colheres (sopa) de maionese
4 colheres (sopa) de chutney; 4 pães de hambúrguer
12 fatias de bacon assado; 1 tomate fatiado

Sal, agrião e pimenta-do-reino a gosto

CHUTNEY DE MAÇÃ

1 Cozinhe todos os ingredientes em fogo baixo até ficar quase em ponto de geleia. Reserve.

HAMBÚRGUER

1 Misture o pernil e a barriga de porco, tempere com sal e pimenta a gosto. **2** Forme 4 bolas com 160 gramas de carne em cada uma e dê o formato de hambúrguer. **3** Grelhe os hambúrgueres dos dois lados até o ponto de sua preferência. **4** Aqueça o pão, passe maionese, coloque uma fatia de tomate e o hambúrguer. Sobre a carne coloque uma colher de chutney, 3 fatias de bacon e o agrião por cima.

12 Burger & Bistro, Rua Simão Álvares, 1018, Pinheiros,
tel. (11) 3562-7550, São Paulo, SP; 12burgerebistro.com.br



A BELA SINTRA

Com delícias da cozinha portuguesa, A bela Sintra é um dos melhores restaurantes do Brasil

Uma equipe afiada é responsável por boa parte do sucesso de A bela Sintra. No comando do salão estão o sempre sorridente Aristides e o grande anfitrião Carlos Bettencourt, alentejano que escolheu o Brasil como seu porto seguro. Na cozinha estão as chefs Ilda Vinagre e Patrícia Sampaio, especialistas em bacalhau, e, claro, em pratos com carne suína, como a bifana de forno, que serve em sua concorrida feijoada aos sábados.

Para o festival, Patrícia preparou o lombo de porco ao forno à provençal, recheado de alheiras e temperado com alho, cebola e ervas finas. A dica da chef para você preparar em casa para os amigos é deixar o lombo em contato com o tempero de um dia para o outro.

LOMBO DE PORCO ASSADO AO FORNO À PROVENÇAL

2 porções

LOMBO

2 lombos de porco de 400 gramas cada um; 2 alheiras

MOLHO

5 dentes de alho; 4 cebolas cortadas em juliana

5 tabletes de manteiga; 300 ml de vinho branco seco

200 ml de caldo de carne; 500 ml de fundo de legumes

1 maço de salsa; azeite, páprica doce, tomilho e flor de sal a gosto

LOMBO

Recheie os lombos com as alheiras e reserve.

MOLHO

1 Separe os tabletes de manteiga, o salsa e 2 cebolas cortadas em juliana. **2** Bata o restante dos ingredientes

do molho no liquidificador, acerte o sal, se necessário. **3** Coloque essa mistura sobre os lombos em um refratário, acrescente os tabletes de manteiga, o vinho, o salsa cortado em rodela e o restante da cebola por cima do caldo, deixe marinar de um dia para o outro. **4** No dia seguinte, leve o lombo junto com o molho para assar em forno moderado por aproximadamente 2 horas, coberto com papel-alumínio. **5** Quando o lombo estiver macio, retire o papel-alumínio e deixe assar até dourar. **6** O que sobrou de molho no refratário bata no liquidificador e passe na peneira. Dica de chef: sirva o lombo com esse molho por cima, junto com batatas rústicas e purê de espinafre.

A bela Sintra, Rua Bela Sintra, 2325, Jardim Paulista, tel. (11) 3891-0740, São Paulo, SP; abelasintra.com.br



A bela Sintra é uma casa portuguesa de excelência e foi nessa culinária que a chef Patrícia Sampaio se inspirou para fazer o lombo de porco à provençal, recheado de alheiras





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RJ CASTILHO

14/15

ACONCHEGO CARIOCA

Depois de fazer sucesso no Rio de Janeiro, a casa chegou há quatro anos à capital paulista com o mesmo brilho e é parada certa para quem quer boa comida e cervejas especiais

A carioca Katia Barbosa é uma batalhadora. E também uma grande vencedora. Aprendeu a arte da cozinha com garra e na prática e hoje está entre as melhores profissionais do mercado nacional. Além de se esmerar na cozinha, Katita, como é chamada, faz um trabalho social com pessoas menos favorecidas, mostrando que a cozinha pode ser o melhor caminho.

A casa paulista segue a filosofia da matriz

carioca, com sucessos como a almofadinha de camarão e o bolinho de feijoada, já um ícone da culinária de nosso país, e cervejas e caipirinhas diferenciadas. Aliás, um dos sócios, Eduardo Passarelli, é especialista em cervejas e cuida com esmero desse departamento.

A carne suína sempre está presente no menu. Para o festival, a casa criou a costelinha no forno com molho de goiabada. É servida junto de pastel de angu recheado de requeijão com ervas.

COSTELINHA AO MOLHO DE GOIABADA COM PASTEL DE ANGU

2 porções

COSTELINHA

1 kg de costelinha de porco; 200 ml de shoyo
1 dente de alho; 1 cebola; pimenta-do-reino a gosto

MOLHO

200 g de goiabada; 100 g de manteiga; 100 ml de shoyo; 1 cebola

PASTEL DE ANGU

300 g de fubá; 20 g de alho; 5 g de sal; 100 ml de água

RECHEIO

100 g de requeijão de corte; 5 g de tomilho; 10 ml de óleo

COSTELINHA

1 Corte a costelinha entre os ossos. **2** Bata a cebola com o shoyo, o alho e a pimenta-do-reino e tempere a costela com essa mistura. **3** Asse por 1 hora em forno a 180 °C. **4** Leve o suco que ficar na assadeira a uma frigideira e deixe reduzir. **5** Adicione o molho de goiabada cremosa e pincele as costelinhas. **6** Retorne ao forno por mais 10 minutos.

MOLHO

1 Em uma panela, coloque a cebola e a manteiga. Refogue por 5 minutos e acrescente o shoyo e a goiabada. **2** Misture bem e bata tudo no liquidificador. Reserve.

PASTEL DE ANGU

1 Em uma panela, doure o alho e acrescente a água, o fubá e o sal. (Não deixe a água ferver, para não empelotar a massa de angu.) **2** Mexa sem parar até obter uma massa firme, que solte da panela. Espere esfriar e reserve.

RECHEIO

Corte o alecrim e o tomilho em pequenos pedaços e misture bem ao requeijão.

MONTAGEM

1 Abra a massa com o auxílio de um rolo. **2** Recheie e feche o pastel. Corte com um aro redondo, no formato de meia-lua. **3** Frite os pastéis por imersão, no óleo, há 150 °C, por 6 minutos. **4** Sirva com a costelinha.

Aconchego Carioca, Al. Jauá, 1372, Jardins, tel. (11) 3062-8262, São Paulo, SP;
aconchegocarioca.com.br



A carne suína tem lugar cativo no cardápio da casa, que tem como chef Katia Barbosa. E, para o festival, ela criou a costelinha ao molho de goiabada



ADEGA SANTIAGO

A casa é um verdadeiro templo de delícias, com comida sempre bem executada e bebidas perfeitas para o bom acompanhamento

A Adega Santiago, casa idealizada pelo empresário Luiz Felipe Moraes, é um dos nomes fortes da gastronomia brasileira. O sotaque de sua cozinha é ibérico, focada na Espanha e em Portugal, dando sempre ênfase aos produtos frescos. Claro que a carne de porco é uma de suas estrelas. No comando da cozinha está o chef Alexandre Vorpapel, da cidade de Santa Rosa, no Rio Grande do Sul. Para o festival, ele vai oferecer a costelinha de porco marinada por três dias e preparada em baixa temperatura na gordura de pato. É deliciosa, mas um pouco trabalhosa, por causa de a cocção por imersão ser lenta. Mas o resultado compensa, fica supermacia e com tempero único. “Quem não tiver a gordura de pato em casa pode usar banha ou azeite”, afirma o chef.

COSTELINHA DE PORCO

1 porção

250 g de costelinha de porco; 150 g de batata bolinha

80 g de couve tronchuda; 100 ml de molho demi-glace

Alecrim, tomilho, sal grosso, azeite, louro, alho, sal e pimenta-do-reino a gosto

1 Em um bowl coloque o alecrim, o tomilho, o louro, o alho, o sal e a pimenta e deixe a costelinha de porco marinando por 3 dias. **2** Cozinhe a costelinha por imersão, em baixa temperatura, por cerca de 2 horas.

3 Leve as batatas ao forno, a 170 °C, cobertas de sal grosso e louro. Depois de assadas, lave as batatas. **4** Corte a couve em chiffonade. **5** Aqueça a costelinha na panela com o molho demi-glace, até engrossar. **6** Faça batatas ao murro, amassando-as, levemente, com as mãos. Aqueça com um fio de azeite, acrescente a couve e tempere com sal e pimenta.

7 Em um prato, coloque as batatas com a couve e a costelinha com o molho, ao lado.

Adega Santiago, Rua Sampaio Vidal, 1072, tel. (11) 3081-5211; Shopping Cidade Jardim, 4ª Piso, tel. (11) 3758-4446; Rua Melo Alves, 728, Jardins, tel. (11) 3061-3323; São Paulo, SP; adegasantiago.com.br

Cozida lentamente por imersão, a costelinha de porco adquire textura supermacia na receita do chef Alexandre Vorpapel





ATTIMO

Algumas casas nascem prontas para fazer sucesso. É o caso deste restaurante, que desde a inauguração é bem-visto por crítica e público

Depois de passar pelo Cantaloup e pela Escola de Artes Culinárias Laurent, o chef Francisco Pinheiro deparou-se com outro grande desafio, o de comandar a cozinha do consagrado Attimo e defender a estrela *Michelin* conquistada no ano anterior. E o processo de criação do chef é bem peculiar. “Sempre fui influenciado pelos ensinamentos de minha mãe e de minha avó, mas as criações gastronômicas surgem durante os sonhos, quando imagino os pratos, penso nos detalhes e nas combinações que posteriormente desenho e pesquiso com minha equipe”, afirma o chef.

O prato que estará em cartaz durante o festival é inspirado em sua mãe e nos almoços de domingo, que é o arroz de linguiça com costelinha. “Quem não quiser usar a linguiça com erva-doce pode substituir pela normal mesmo.”

ARROZ DE LINGUIÇA COM COSTELINHA DE PORCO

2 porções

- 110 g de arroz; 100 g de linguiça de erva-doce
- 70 g de costelinha de porco; 60 g de tomate concassé
- 50 g de grão-de-bico; 5 g de alho
- 300 ml de caldo de carne
- 30 ml de glace (redução de caldo de carne)
- 15 ml de Jerez

Sal, pimenta-dedo-de-moça, azeite extravirgem, salsinha e cebolinha a gosto

1 Aqueça um pouco de azeite em uma panela e “puxe” a linguiça no alho. **2** Adicione o Jerez, o arroz, a glace, o grão-de-bico, o tomate e o caldo de carne. **3** Coloque a costelinha. Tempere com sal, pimenta e leve ao forno por 25 minutos, a 220 °C. **4** Finalize com salsinha, cebolinha e azeite extravirgem.

Attimo, Rua Diogo Jacome, 341, Vila Nova Conceição, tel. (11) 5054-9999,

São Paulo, SP; attimorestaurante.com.br



O arroz de linguiça com costelinha de porco foi inspirado nos almoços de domingo e na cozinha da mãe do chef Francisco Pinheiro



BUTTINA

Com 20 anos de sucesso, o Buttina entrou em grande estilo para o rol de casas tradicionais, com excelente atendimento, cozinha impecável e carta de vinhos campeã

Fundado em agosto de 1996 pela chef Filomena Chiarella e por José Otávio Scharlach, o Buttina sempre foi porto seguro da boa culinária italiana. O salão com pé-direito alto, o mezanino e o jardim com grandes árvores, entre elas quatro jabuticabeiras, formam um ambiente delicioso e com cara de interior. Como a chef nasceu na Basilicata, vários pratos fazem referência a essa parte da Itália. O próprio porco é um animal emblemático na região e sempre se faz presente no cardápio da casa.

Para o festival, foi criado o saltimbocca, clássico romano, feito com vitela, em que se sobrepõem o presunto cru (prosciutto) e a sálvia na carne. A chef fez uma releitura com o filé-mignon do porco e acompanhou com os aspargos apenas salteados na manteiga e tomates-cerejas. A dica da chef é fritar o filé e deixá-lo ao ponto, para que não seque muito; a fatia do presunto cru deve ser bem fina para que não salgue demais o preparo.

Há 20 anos o Buttina consagrou-se como endereço certo para os amantes da culinária italiana. O porco está sempre presente no menu, mas para o festival a chef Filomena Chiarella preparou uma receita especial, saltimbocca di maiale



SALTIMBOCCA DI MAIALE

2 porções

CARNE

- 6 escalopes de filé-mignon de porco
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 6 fatias de presunto cru bem fininhas
- 6 folhas de sálvia; 1 copo de vinho branco
- Azeite de oliva e sal a gosto

ACOMPANHAMENTO

- 200 g de aspargos frescos; 200 g de tomate-cereja
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de orégano; azeite de oliva e sal a gosto

CARNE

- 1 Bata os escalopes entre 2 sacos de plástico. Tempere com sal e passe-os na farinha de trigo.
- 2 Frite os escalopes no azeite e na manteiga. Quando estiverem dourados, vire-os e coloque sobre cada um a fatia de presunto e a folha de sálvia.
- 3 Adicione o vinho branco, tampe a frigideira e deixe secar um pouco.

ACOMPANHAMENTO

- 1 Coloque os aspargos em água fervente por 1 minuto. Tire-os e coloque-os em água gelada. Escorra.
- 2 Salteie os aspargos com azeite e manteiga. Tempere com sal e faça o mesmo procedimento de saltear com os tomatinhos. Adicione o orégano.
- 3 Sirva os aspargos e os tomatinhos com o filé.

Buttina, Rua João Moura, 976, Pinheiros,
tel. (11) 3083-5991, São Paulo, SP; buttina.com.br





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

22/23

CANTALOU

O Cantaloup não é só um dos restaurantes mais bonitos da cidade, mas uma casa que constantemente ousa e renova sua culinária, sempre em busca de sabores especiais

O Cantaloup apresenta uma culinária sem fronteiras, mesclando bases das cozinhas francesa e italiana clássicas com a pluralidade de técnicas de diferentes culturas gastronômicas. Se não bastasse, há ainda outros atrativos, como a arquitetura de vanguarda, projeto arquitetônico de Arthur Casas, e a carta de vinhos premiada, elaborada pelo sócio e enólogo Daniel Rolim Sahagoff.

No comando da cozinha está Valdir de Oliveira, há 14 anos no Cantaloup. Para o festival, ele criou o carré de porco marinado em ervas finas, com risoto de miniarroz e parma crocante ao molho de vinho tinto. Para fazer em casa, o corte de filé-mignon também pode ser usado.

CARRÉ DE PORCO MARINADO EM ERVAS FINAS COM RISOTO DE MINIARROZ E PARMA CROCANTE AO MOLHO DE VINHO TINTO

4 porções

CARRÉ DE PORCO, RISOTO E PARMA CROCANTE

1,5 kg de carré de porco; 250 g de miniarroz

60 g de presunto de parma, cortado em finas fatias; 60 g de queijo parmesão; 100 ml de vinho branco; 4 folhas de sálvia; 2 ramos de alecrim; 2 ramos de tomilho; 2 dentes de alho; 2 folhas de louro

1/2 cebola; sal, azeite extravirgem, manteiga e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MOLHO

500 g de cenoura; 500 g de cebola; 100 g de bacon

20 g de manteiga; 2 litros de água; 300 ml de vinho tinto

Há 14 anos chefiando a cozinha do Cantaloup, Valdir de Oliveira ostenta experiência e, para o festival, criou carré de porco com risoto de miniarroz e parma crocante

2 dentes de alho; 1 talo de salsa; aparas do carré

MONTAGEM

Tomilho a gosto

CARRÉ DE PORCO, RISOTO E PARMA CROCANTE

1 Limpe os carrés, retire o excesso de gordura e reserve para o molho. **2** Em uma assadeira, disponha os carrés, tempere-os com sal e pimenta-do-reino moída na hora. **3** Adicione todas as ervas picadas e o alho amassado. Regue com azeite extravirgem, cubra com papel filme e guarde na geladeira. **4** Em uma panela, coloque azeite extravirgem e refogue a cebola. Acrescente o miniarroz e mexa bem. Adicione o vinho branco, complete com água e cozinhe. **5** Ajuste o sal, a pimenta e finalize com a manteiga. Reserve. **6** Retire os carrés da geladeira e aqueça um pouco de azeite em uma frigideira. Grelhe os carrés dos dois lados. Retire-os da frigideira e leve-os ao forno preaquecido, a 180 °C, por aproximadamente 5 minutos. Reserve. **7** Coloque o presunto de parma em uma assadeira e leve ao forno, a 160 °C, por cerca de 40 minutos, até ficar crocante. Reserve.

MOLHO

1 Em uma panela, frite bem o bacon. **2** Acrescente as aparas do carré, a cebola, a cenoura, os dentes de alho amassados e o salsa. Deixe glacear bem. **3** Coloque a metade do vinho tinto e 2 litros de água. Deixe ferver, em fogo alto, por 40 minutos. **4** Passe o caldo em uma peneira bem fina. Volte ao fogo e deixe reduzir até 60%. **5** Acrescente o restante do vinho em fogo bem baixo. Coloque a manteiga e mexa bem.

MONTAGEM

1 Coloque o risoto em um prato e o carré ao lado. **2** Regue com o molho. **3** Coloque os crocantes de parma por cima do risoto. **4** Decore com um ramo de tomilho.

Cantaloup, Rua Manuel Guedes, 474, Itaim Bibi, tel. (11) 3078-3445,

São Paulo, SP; cantaloup.com.br





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

24/25

CAPIM SANTO

O restaurante da chef Morena Leite é despojado, alegre e, o melhor, serve receitas cheias de sabor

A experiência da chef Morena Leite na cozinha começou no restaurante dos pais em Trancoso, na Bahia, e continuou na prestigiada escola Le Cordon Bleu, em Paris, na França. Incansável, comanda um pequeno império de casas e dois bufês, pesquisa muito, escreve livros e faz um trabalho social fantástico.

No Capim Santo, usando de muita técnica, faz uma culinária em que explora os ingredientes brasileiros, principalmente os sabores de sua Bahia.

Para o festival, Morena inovou e criou o picadinho de leitão, receita que mistura mignon, muitas ervas e pimentas, creme de leite, acompanhado de purê de pinhão e farofa de pão preto com maçã verde e castanha-do-pará.

Morena Leite sabe bem como explorar os ingredientes e pratos brasileiros e criou o picadinho de leitão para o festival



PICADINHO DE LEITÃO

4 porções

PICADINHO

800 g de mignon de leitão; 100 g de cebola, cortada em cubos

20 g de alho; 3 g de manjeriço picado; 3 g de alecrim picado

3 g de tomilho picado; 3 g de sálvia picada; 3 g de gengibre

2 g de pimenta-dedo-moça sem sementes e picada

2 g de pimenta-verde em conserva picada; 2 g de salsinha picada

2 g de pimenta-rosa 100 ml de creme de leite fresco

30 ml de azeite de oliva; 10 ml de melado

Sal refinado e pimenta-do-reino a gosto

FAROFA DE PÃO PRETO COM MAÇÃ VERDE E CASTANHA-DO-PARÁ

200 g de maçã verde cortada em cubos

200 g de pão miga preto processado; 100 g de cebola cortada em cubos

25 g de castanha-do-pará picada grosseiramente

10 g de alho picado; 5 g de salsinha picada; 30 ml de azeite de oliva

Sal refinado e pimenta-do-reino a gosto

PURÊ PIRÃO

480 g de pinhão cozido sem casca; 50 g de cebola picada

5 g de alho picado; 200 ml de caldo de legumes; 20 ml de azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

PICADINHO

1 Em um bowl, coloque o mignon cortado em cubos pequenos, tempere com sal, pimenta-do-reino, gengibre, manjeriço, alecrim, tomilho e sálvia. **2** Em uma frigideira, aqueça o azeite

e sele a carne até dourar. Reserve. **3** Em outra panela, doure o alho no azeite aquecido, refogue a cebola, a pimenta-dedo-moça, a pimenta-verde, a pimenta-rosa e a carne selada. **4** Adicione o creme de leite e cozinhe por 10 minutos. Coloque o melado para diminuir a acidez. **5** Finalize com salsinha.

FAROFA DE PÃO PRETO COM MAÇÃ VERDE E CASTANHA-DO-PARÁ

1 Em uma frigideira, doure o alho no azeite, junte e sue a cebola e tempere com sal e pimenta-do-reino. **2** Acrescente a maçã, descascada e cortada em cubos, e refogue rapidamente

te. **3** Adicione o pão e mexa por alguns minutos. **4** Acerte o tempero e finalize com a castanha-do-pará e a salsinha picada.

PURÊ PIRÃO

1 Triture os pinhões e reserve. **2** Em uma panela aquecida com azeite, doure o alho, refogue a cebola e acrescente os pinhões triturados. Mexa até que fiquem dourados. **3** Adicione o caldo de legumes, mexendo sempre, até obter a consistência de um purê. **4** Sirva com o picadinho e com a farofa.

Capim Santo, Al. Ministro Rocha Azevedo, 471, Jardins, tel. (11) 3089-9500, São Paulo, SP; capimsanto.com.br





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RJ CASTILHO

28/29

CARNIVORIA BY COWPIG

Estilo rústico, muita madeira e toques modernos dão o tom da decoração da casa, onde é possível devorar ótimos cortes

A Carnivoria by Cowpig, no Alpha Square Mall, em Barueri, na Grande São Paulo, é um templo dos bons cortes suínos. Um dos motivos para esse sucesso é que pertence aos mesmos donos do frigorífico Cowpig, um dos melhores do país. Funciona como uma mistura de açougue e steakhouse. O cliente pode escolher o corte no açougue, onde tem informações de todo processo da cadeia produtiva – genética do animal, dieta alimentar, manejo e abate – que começa lá na ponta na fazenda da empresa.

Para o festival, criou o capitão suíno, um bife de 650 gramas, que é marinado, entre outros ingredientes, em suco de laranja e cachaça, receita do chef Italo Rosa. Fácil de fazer, além de saborear no restaurante, é o prato perfeito para preparar para a família e os amigos, mas se você não encontrar o corte, pode fazer com pernil de 3 cm de espessura.

O restaurante, que funciona com a butique de carnes, tem sob o comando das panelas o chef Italo Rosa. Para o festival, ele criou uma receita com bife suíno de 650 gramas, marinado e acompanhado de purê de cenoura picante e farofa com pipoca de sagu



CAPITÃO SUÍNO COM PURÊ DE CENOURA PICANTE E FAROFA COM PIPOCA DE SAGU

3 porções

CAPITÃO SUÍNO

650 g de bife capitão suíno ou pernil com 3 cm de espessura; 30 g de arroz tostado, para defumar a marinada; 20 g de açúcar mascavo; 5 g de sal grosso 2 g de alecrim; 200 ml de suco de laranja 100 ml de cachaça

PURÊ DE CENOURA PICANTE

200 g de cenoura congelada; 20 g de manteiga 5 g de cebolinha; 2 g de pimenta-dedo-de-moça 1 g de gengibre; 1 g de sal; 1 litro de caldo de legumes

FAROFA COM PIPOCA DE SAGU

200 g de farofa; 10 g de pipoca de sagu 1 g de páprica picante; 1 g de sal; 5 ml de azeite oliva

MONTAGEM

Óleo a gosto

CAPITÃO SUÍNO

1 Faça uma calda com todos ingredientes, exceto o bife. **2** Passe a mistura na carne e leve para refrigerar. **3** Após 2 horas, retire o bife da marinada, separe o couro periférico e reserve.

PURÊ DE CENOURA PICANTE

1 Doure as cenouras na metade da manteiga, junte o gengibre, metade da pimenta, o sal e o caldo e cozinhe. **2** Amasse as cenouras e faça o purê com o restante da pimenta, da manteiga e da cebolinha.

FAROFA COM PIPOCA DE SAGU

1 Estoure o sagu com o azeite e a páprica. Tempere com sal e misture com a farofa.

MONTAGEM

1 Grelhe o bife capitão a 180 °C por 20 minutos (10 de cada lado). **2** Frite o couro em óleo quente até pururucar. **3** Sirva o bife com o purê de cenoura picante e a farofa com pipoca de sagu.

Carnivoria, Avenida Sagitário, 138, Alpha Square Mall, loja 36, tel. (11) 4191-8399, Barueri, São Paulo.



BISTRÔ CHARLÔ

O Charlô sempre esteve na lista das melhores casas da cidade, e um dos segredos é sempre se renovar

Charlô Whately é um dos nomes fortes de nossa gastronomia, um profissional inovador e criativo – e também um grande professor quando trata dos segredos da cozinha. No momento, no Bistrô Charlô ele faz parceria com o chef Gabriel Neues Erbella, jovem profissional com passagem pelo estrelado Martín Berasategui, em San Sebastián, na Espanha. Por isso, além da forte influência francesa, a casa agora tem pitadas espanholas. Para o festival, a dupla renovou um de seus clássicos, a costelinha de porco, que deve marinar bem nos temperos e ser feita ao forno com temperatura de 180 graus durante 2 horas. Cuidado com a guarnição, pois pode ficar muito apimentada.

O bistrô, com forte influência francesa, ganha pitadas espanholas com a chegada do chef Gabriel Neues Erbella, que, junto de Charlô Whately, escolheu costelinha de porco para o festival



COSTELINHA DE PORCO ASSADA

10 porções

- 3,5 kg de costelinha de porco
- 400 g de cebola
- 100 g de alho
- 50 g de açúcar refinado
- 10 g de pimenta-do-reino-preta em grão, grosseiramente moída
- 8 g de gengibre
- 500 ml de molho shoyo
- 80 ml de óleo de gergelim
- 8 raízes picadas
- Coentro a gosto

1 Corte a costelinha em pedaços de 350 g (aproximadamente 3 ossos) e reserve. **2** Misture todos os ingredientes e coloque-os em um saco a vácuo com a costelinha. Embale e deixe marinando por 24 horas. **3** Asse com papel-alumínio, por 120 minutos, a 180 °C, no forno. **4** Embale a vácuo as porções, separadamente, e armazene no freezer por até 60 dias. **5** Sirva com as verduras.

VERDURAS COM CURRY TAILANDÊS

16 porções

- 350 g de cebola, cortada em cubos médios
- 90 g de abobrinha-italia, cortada em cubos médios
- 70 g de cenoura, cortada em cubos médios
- 50 g de curry; 20 g de amido de milho
- 15 g de sal iodado
- 500 ml de leite de coco
- 100 ml de água quente
- 5 ml de óleo de soja
- 2 dentes de alho cortados em brunoise

1 Em uma caçarola, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho. **2** Adicione a cenoura e refogue por mais 10 minutos. **3** Acrescente a abobrinha e refogue por mais 5 minutos. Acrescente o curry, previamente diluído em 100 ml de água quente. **4** Adicione o leite de coco e a mistura de amido de milho com sal iodado. Mexa bem e sirva com a costelinha.

Bistrô Charlô, Rua Barão de Capanema, 454, Cerqueira César, tel. (11) 3087-4444, São Paulo, SP; bistrocharlo.com.br





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

30/31

COSÍ

O chef Renato Carioni faz uma cozinha inventiva e cheia de sabor em seu restaurante

Fazer uma refeição no Cosí é sempre uma delícia. A cozinha do chef Renato Carioni é dessas que confortam, com pratos que ficam na memória. Criativo e cheio de técnica, o próprio chef define sua cozinha como italiana contemporânea e lembra que sempre teve pratos com carne suína no cardápio. “Uso bastante, acho que ainda é uma carne discriminada por falta de conhecimento das pessoas”, afirma o chef.

Para o festival, Renato preparou a barriga de porco com alface braseada e creme de milho fresco. Para ficar perfeita, a barriga tem de ser assada em baixa temperatura.

PANCETTA COM CREME DE MILHO

4 porções

600 g de pancetta; 500 g de milho (fora do sabugo)

100 g de manteiga; 200 ml de caldo de frango

4 pés de alface; 2 folhas de louro; 1 garrafa de vinho branco

1 dente de alho; 1 cenoura; 1 cebola

Sal e pimenta a gosto

1 Tempere a pancetta com sal e pimenta. Adicione a cebola, a cenoura, o alho, as folhas de louro, o vinho branco e leve ao forno a 150 °C por cerca de 3 horas. **2** No liquidificador, bata o milho com o caldo de frango e passe por uma peneira. Cozinhe em fogo brando até obter um preparo cremoso. Tempere com sal, pimenta e reserve. **3** Em água fervente bem salgada, cozinhe a alface por aproximadamente 5 minutos. **4** Refogue a alface na manteiga e regue com o caldo da cocção da barriga. **5** Sirva acompanhado do creme de milho.

Cosí, Rua Barão de Tatuí, 302, Santa Cecília, tel. (11) 3826-5088, São Paulo, SP;
restaurantecosi.com.br



Renato Carioni sabe como criar um prato que ficará na memória do comensal, caso da pancetta com creme de milho, pensada para o festival



POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

32/33

DALVA E DITO

Com assados e pratos da culinária brasileira, o Dalva e Dito, uma das casas do chef Alex Atala, está entre as melhores do país

Em ambiente que mistura o clássico com o moderno, e muita madeira, a casa é referência em pratos da culinária brasileira. Pequi, jambu, farinhas e pimentas de todo o país fazem parte das ricas receitas do cardápio do Dalva e Dito, que mostra o melhor de várias regiões do país. O chef Alex Atala mostra não apenas parte de suas pesquisas, mas também a interpretação sobre alguns pratos clássicos de nossa cozinha. Claro que a carne de porco é uma de suas estrelas, ingrediente que ele trata com o maior carinho. Para o festival, ele sugere o porco na lata.



Carne de porco é tratada com carinho nas casas de Alex Atala, que destacam a culinária brasileira. No Dalva e Dito será servido porco na lata



PORCO NA LATA

4 porções

CALDO DE CARNE

15 kg de ossos bovinos; 75 g de semente de coentro; 10 g de alecrim
5 g de tomilho; 2 g de pimenta-do-reino; 2 g de pimenta-branca
20 litros de água; 25 ml de óleo de canola
10 tomates, com pele e sementes, picados; 5 cenouras médias
5 cebolas médias; 2 garrafas de vinho tinto seco
2 talos de alho-paró; 2 talos de salsa; 2 folhas de louro
1 cabeça de alho assado; 1/2 garrafa de vinho madeira doce

ALHO CONFITADO

10 dentes de alho; gordura de porco a gosto

PURÊ DE BATATA COM ÓLEO DE PEQUI

1, 6 kg de batata Asterix; 60 g de manteiga
120 ml de creme de leite; 30 ml de leite
20 ml de óleo de pequi

PORCO

1 kg de costelinha de porco (somente a parte com mais carne)
1 kg de paleta de porco desossada; 1 kg de gordura de porco
250 g de linguiça fresca; 30 g de sal; 10 g de tomilho; 10 g de alecrim
10 g de alho; 250 ml de caldo de carne
120 ml de vinho branco; 10 alhos confitados
1 ramo de alecrim; pimenta-do-reino a gosto

CALDO DE CARNE

1 Coloque os ossos em uma assadeira e torra-os por 40 minutos a 200 °C. **2** Pique todos os legumes em formato de meia-lua. **3** Coloque óleo em uma panela alta, em fogo alto, e refogue a cebola até começar a dourar. Acrescente o restante dos legumes, as ervas, as pimentas, metade das sementes de coentro, o alho e refogue bem. Junte os ossos, metade do vinho tinto e do vinho madeira. Coloque a água até que cubra os ossos. Cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 40 horas (complete

com água após 20 horas). **4** Coe o caldo no chinês e, em outra panela, leve novamente ao fogo. **5** Acrescente o restante do vinho tinto e do vinho madeira, o restante das sementes de coentro (levemente torradas, a fim de liberar mais sabor). **6** Cozinhe por mais 8 horas em fogo baixo. Coe novamente e esfrie. **7** Depois de frio, retire a gordura da superfície. Reserve.

ALHO CONFITADO

1 Em uma panela pequena coloque os dentes de alho descascados na gordura de porco derretida e cozinhe, em fogo baixo, sem deixar ferver, até que fiquem macios. Reserve.

PURÊ DE BATATA COM ÓLEO DE PEQUI

1 Cozinhe as batatas em água fervente, descasque-as e passe por uma peneira fina. Reserve. **2** Em uma panela, misture o creme de leite, a manteiga e o leite até derreter a manteiga. Reserve. **3** Aqueça a batata já peneirada e adicione o creme, aos poucos, até obter um purê liso e homogêneo. **4** Finalize

com o óleo de pequi e tempere com sal.

PORCO

1 Corte a paleta em cubos, com cerca de 5 cm cada um, e corte entre os ossos da costelinha. Tempere-as com tomilho, alecrim, sal, alho picado e deixe marinando por 24 horas. **2** Adicione a paleta e as costelinhas na gordura de porco derretida e cozinhe a 80 °C, por 8 horas, ou em fogo baixo, sem deixar ferver, até que fiquem macias. Reserve. **3** Coloque a gordura de porco em uma frigideira e doure a paleta, as costelinhas e a linguiça fresca. Coloque os dentes de alho confitados. **4** Na mesma frigideira, retire as carnes, a gordura, adicione o vinho branco e deixe reduzir por 3 minutos. Adicione o caldo de carne. Tempere com sal e pimenta. Finalize com um ramo de alecrim. Sirva com o purê de batata.

Dalva e Dito; Rua Padre João Manuel, 1115, Cerqueira César, tel. (11) 3068-4444, São Paulo, SP; dalvaedito.com.br



DUE CUOCHI

Em São Paulo, quando pensamos na boa culinária italiana, o Due Cuochi sempre aparece entre os endereços favoritos

da Maria Frank é uma das damas de nossa gastronomia. Com muito talento na cozinha e raro faro administrativo, ela transformou o Due Cuochi, com três endereços na cidade, em sucesso de público e crítica. “Essa receita foi criada a quatro mãos por mim e por Giampiero Giuliani, nosso chef executivo desde 2011”, afirma Ida, sobre a criação da receita para o festival. O trabalho em equipe é uma de suas marcas registradas. “A execução e a apresentação, porém, são de responsabilidade do Giampiero.”

A casa completou 11 anos, sempre fazendo uma culinária italiana moderna, de molhos mais leves e saborosos, mas também reverenciando os clássicos dessa cozinha.

A receita do festival é um filé suíno grelhado, servido com o próprio molho e mostarda de cremona em brunoise. Acompanhado de um delicado purê de cará. Um prato fácil de fazer, em que o segredo é grelhar a carne antes de servir para não ressecar. “No final do preparo do molho, acrescente manteiga para dar brilho”, diz Ida.

CORAÇÃO DE FILÉ DE PORCO GRELHADO COM PURÊ DE CARÁ E MOSTARDA DE CREMONA

2 porções

PURÊ DE CARÁ

200 g de cará; 20 g de manteiga

500 ml de leite; sal e azeite a gosto

FILÉ DE PORCO

180 g de filé de porco limpo; sal, pimenta e azeite a gosto



Ida Maria Frank e Giampiero Giuliani (foto) são uma dupla imbatível na cozinha. É deles a criação do coração de filé de porco com purê de cará



MONTAGEM

1 colher (sobremesa) de mostarda de cremosa cortada em brunoise

PURÊ DE CARÁ

1 Descasque o cará, coloque em uma panela, acrescente o leite e ferva. Quando o cará estiver totalmente cozido, leve ao passador de legumes. 2 Coloque em uma panela, em fogo baixo, acrescente a manteiga, o azeite e mexa até atingir uma textura cremosa e firme. Finalize com o sal.

FILÉ DE PORCO

1 Tempere o filé com sal e pimenta. Pincele azeite. 2 Grelhe o porco em uma frigideira antiaderente. 3 Leve ao forno, a 180 °C, por cerca de 12 minutos. A carne soltará um molho ao assar que deve ser reservado para a montagem do prato.

MONTAGEM

1 Em um prato raso, coloque o purê de cará e “abra”, com a parte de trás de uma colher, no sentido anti-horário. 2 Coloque o filé no centro desse espaço, acrescente o molho do assado e finalize com a colher de mostarda de cremona.

Due Cuochi, Rua Manuel Guedes, 93, Itaim Bibi, tel. (11) 3078-8092; Shopping Cidade Jardim, Avenida Magalhães Castro, 12.000, 3º piso, tel. (11) 3758-2731;

Avenida Dr. Chucri Zaidan, 1240, tel. (11) 3957-9580; São Paulo, SP;

duecuochi.com.br





ESQUINA MOCOTÓ

O chef Rodrigo Oliveira colocou a Vila Medeiros no mapa da gastronomia. Primeiro com o Mocotó, depois com o Esquina Mocotó, onde mostra pratos mais autorais

Sou um apaixonado por carne suína”, afirma o chef Rodrigo Oliveira. “Estava na hora de ela ser mais valorizada e ganhar mais espaço nos cardápios”. Nas casas do chef a carne de porco é sempre estrela, em pratos como os dadinhos de porco, o porcaria, que reúne a linguiça da casa, embutidos da família Cinque, presunto Salamanca e porco confitado; ou a bisteca com beterraba e palmito pupunha.

“Para o festival, pensei em um corte pouco conhecido e cheio de sabor, que é o copa-lombo”, diz. “E juntei o tucupi, outro ingrediente que é minha paixão.”

Um verdadeiro apaixonado por carne suína, Rodrigo Oliveira destaca o ingrediente em seus pratos sempre que pode. Para o festival, eles servirá copa-lombo com abóbora e purê de batata



COPA-LOMBO ASSADA, COM ABÓBORA MARINADA NO TUCUPI E PURÊ DE BATATA

4 porções

COPA-LOMBO ASSADA

1 kg de copa-lombo; 40 g de mix de temperos

4 g de alho descascado; 10 ml de vinho branco seco; 1 folha de louro

ABÓBORA

200 g de abóbora-moranga, sem casca e sem sementes, laminada

200 g de tucupi; 1 pimenta-cambuci fatiada

1/2 pimenta-dedo-de-moça fatiada; coentro fresco e sal a gosto

PURÊ DE BATATA

226 g de batata Asterix; 23 g de manteiga integral com sal

20 g de creme de leite fresco; 20 g de leite integral

Sal e pimenta-do-reino-branca a gosto

MONTAGEM

Azeite ou banha de porco e glace de porco a gosto

COPA-LOMBO ASSADA

1 Corte a peça de copa-lombo ao meio, observe se há algum osso pequeno perdido, limpe o que for necessário. **2** Coloque a carne em uma caixa e acrescente todos os temperos secos, o vinho, o alho amassado e lambuze bem. **3** Enrole cada metade em filme plástico, dando formato cilíndrico. Embale as peças em sacos a vácuo 40 e asse em forno combinado 80%, a 63 °C, por 12 horas. Ultrarresfrie e armazene a -18 °C.

ABÓBORA

1 Misture todos os ingredientes, menos o coentro, e deixe repousar na geladeira por 1 hora. **2** Na hora de servir, adicione o coentro e ajuste o sal, se necessário.

PURÊ DE BATATA

1 Higienize as batatas individualmente, pois serão utilizadas as cascas. **2** Descasque-as, retirando o mínimo possível de polpa. Espalhe as cascas em uma GN com manteiga e leve ao forno, a 180 °C, seco, por 10 minutos. Abra o forno, mexa bem e deixe por mais 5 minutos. **3** Coloque as batatas cortadas em rodelas em uma GN tampada e leve ao forno 100% vapor, a 120 °C, por 30 minutos. **4** Em uma panela larga e funda, coloque o creme de leite, o leite e as cascas, já douradas no forno. Leve ao fogo baixo, para fazer uma infusão, por cerca de

20 minutos, mexendo às vezes. **5** Coloque as batatas cozidas em uma panela funda e verta, coando, o líquido da infusão. Descarte as cascas. **6** Bata com o mixer grande até que o purê fique liso, tempere com sal e pimenta moída.

MONTAGEM

1 Doure a copa-lombo em uma frigideira com azeite ou banha de porco até que esteja bem tostada de todos os lados. **2** Leve ao forno por 3 minutos para que o interior seja aquecido. **3** Em um prato coloque o purê, a copa-lombo fatiada e por último a abóbora, com um pouco do tucupi. Sirva com um toque de glace de porco.

Esquina Mocotó, Av. Nossa Senhora do Loreto, 1108, Vila Medeiros, tel. (11) 2949-7049, São Paulo, SP; mocoto.com.br





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RJ CASTILHO

38/39

FRANGÓ

Apesar de estar localizado fora do circuito de badalação de São Paulo, o Frangó conquistou clientela fiel e tornou-se referência quando o assunto é cerveja e coxinha!

inaugurado em 1987, como rotisserie, o Frangó foi ganhando cada vez mais fama e seus clientes atravessam a cidade em busca desse boteco com estilo. É comandado por três craques, Cássio e Valdecyr Piccolo e Norberto D'Oliveira, que fazem questão de acompanhar de perto o dia a dia da casa e são a alma do lugar.

A porpetinha de porco picante foi o petisco escolhido para o festival. “Nunca tivemos um cozinheiro renomado na cozinha, mas, ao longo dos anos, trouxemos chefs consultores experientes para implantar novos pratos para os clientes. A porpetinha é uma criação de Marcelo Corrêa Bastos, do Jiquitaia, responsável por outras iguarias de nosso cardápio de 2016”, afirma Norberto.

Apesar de simples e fácil de ser executada, a receita exige uma barriga de porco nova e fresca, para proporcionar o melhor sabor possível. Norberto diz que, com o aumento do consumo da carne de porco por parte dos clientes, já colocaram no menu a porção de pernil fatiado, o sanduíche de pernil e, claro, as porpetinhas, que prometem ser um sucesso!

PORPETINHAS DE PORCO PICANTE

10 unidades

- 1 kg de pancetta moída; 20 g de sal; 3 g de pimenta-calabresa
- 2 g de coentro em grão tostado e moído
- 2 g de erva-doce em grão levemente tostado
- 2 g de pimenta-do-reino
- 2 g de sal de cura; 2 colheres (sopa) de talo de coentro picado
- Tomate-cereja e salsinha picada; óleo

1 Misture todos os ingredientes e faça bolinhas de mais ou menos 3 cm cada uma. **2** Frite em óleo bem quente.

3 Decore com tomate-cereja e salsinha picada.

Receita do Frangó Bar, Largo da Matriz de Nossa Senhora do Ó, 168, Freguesia do Ó, tel. (11) 3932-4818, São Paulo, SP; frangobar.com.br



Barriga de porco nova e fresca é o segredo das porpetinhas picantes do Frangó, comandado por Norberto D'Oliveira e Cássio e Valdecyr Piccolo





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

40/41

GALUSKA

O novo restaurante, de cozinha variada, mas com sotaque húngaro e brasileiro, já chegou agradando graças aos pratos cheios de sabor

inaugurado em maio, o Galuska em pouco tempo entrou na lista do roteiro obrigatório das boas mesas da cidade. Essa é a nova casa da empresária Ida Maria Frank e de sua filha, Virginia Jancsó. Funciona em um charmoso salão no terceiro piso do Shopping Cidade Jardim, onde era o francês Rive Gauche. Galuska é um nhoque húngaro, prato servido na casa.

No comando da cozinha está o chef Tony Gualberto, com passagem pela escola do chef Laurent Suaudeau e pelos restaurantes Emiliano, Vechio Torino e Magari. O cardápio é eclético e mistura pratos húngaros com outros da cozinha brasileira. Para o festival, ele preparou as costelinhas suínas servidas com purê de mandioquinha ao poivre.



COSTELINHA SUÍNA

6 porções

2 kg de costelinha suína; 8 dentes de alho; 5 galhos de alecrim

5 galhos de tomilho; 3 folhas de louro; 1 cebola grande

Sal, gordura vegetal e pimenta-do-reino a gosto

COSTELINHA

1 Em uma assadeira, coloque 3 dentes de alho, 2 galhos de alecrim, 2 galhos de tomilho, 1/2 cebola, 1 folha de louro e a costelinha. **2** Cubra com plástico filme e leve à geladeira por 12 horas. **3** Tire a costelinha da assadeira e despreze a marinada. **4** Em outra assadeira, faça uma cama com 1/2 cebola, 5 dentes de alho, 3 galhos de alecrim, 3 galhos de tomilho e 2 folhas de louro. **5** Coloque a costelinha e cubra com gordura vegetal. **6** Leve ao forno a 100 °C por 6 horas. **7** Retire a gordura e leve novamente ao forno, a 200 °C, por 15 minutos. Dica do chef: sirva com purê de mandioquinha.

Galuska, Shopping Cidade Jardim, Av. Magalhães de Castro, 12000,

tel. (11) 3752-2616, São Paulo, SP; galuska.com.br

O chef Tony Gualberto é quem cuida da cozinha do Galuska e criou uma receita com costelinha suína para o festival





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

42/43

GARIMPOS DO INTERIOR

O ambiente colorido, decorado com prateleiras com cachaça, fogão a lenha e panelas de ferro, dão o clima das antigas fazendas do interior e convida para uma refeição cheia de sabores

Aberto há pouco mais de quatro anos, o restaurante Garimpos do Interior já se tornou referência em comida caseira de qualidade na Vila Romana. Com foco nas cozinhas caipira e mineira, o porco é presença garantida no cardápio. “Temos na carne suína uma âncora especial. Conseguimos trabalhar várias receitas com essa proteína, todas feitas de forma saudável e a maioria sem óleo”, afirma a restauratrice Jorgina Magalhães.

As panelas são comandadas pelo cozinheiro Antônio Silva, sob a supervisão da proprietária. O prato escolhido para o festival utiliza um corte de porco customizado pelo fornecedor especialmente para eles. “Trata-se de um corte de porco que em uma única peça agrega diferentes texturas de carne, ou seja, o lombo, a costelinha e uma deliciosa cobertura pururucada”, diz Jô. Para a pururuca, o uso do óleo é necessário.

PORCO DIFERENTE

3 porções

1 peça de porqueta suína (aproximadamente 1,3 kg)

150 ml de cachaça; 4 dentes de alho; 2 limões

Ervas para temperar, óleo e sal a gosto

1 Faça furos no porco e deixe marinar em uma bacia, com água e limão, por aproximadamente 5 minutos. **2** Retire o porco da água e coloque ervas, o alho e a cachaça. (Coloque

os temperos nos furos da carne.) **3** Deixe descansar por 2 horas e coloque em uma forma, coberta com papel alumínio. Asse por aproximadamente 2 horas a 150 °C. **4** Retire o papel alumínio e volte ao forno a 200 °C. **5** Borrife óleo sobre o porco e deixe no forno até pururucar.

Garimpos do Interior, Rua Marco Aurélio, 201, Vila Romana, tel. (11) 2339-5008 e 3862-9345 São Paulo, SP; garimposdointerior.com.br



Em restaurante de cozinhas caipira e mineira não pode faltar carne suína. E um corte customizado para a casa foi escolhido para estrear o prato do festival





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS GIULIANA NOGUEIRA

44/45

JACARANDÁ

Essa é uma casa que oferece boas opções de prato com carne suína no cardápio, uma das preferidas do chef Nacho Sosa

Nacho Sosa aprendeu a cozinhar com seu avô quando tinha apenas 8 anos e não parou mais. Morou nos Estados Unidos e em Paris e desde 2014 está no Jacarandá. Faz uma cozinha que mescla influências, mas com muito respeito aos ingredientes e com muita técnica. “O porco é uma das minhas carnes favoritas”, afirma Sosa. “Quis usar a bondiola, corte tradicional no Uruguai, muito versátil, mas desconhecido aqui em São Paulo.” Sua receita mostra o que é combinar sabores, tem o doce da mandioquinha com a acidez do vinho no molho e a gordura e a textura da carne. “Não é uma receita difícil de reproduzir, mas é necessário muita paciência, já que leva mais de 3 horas no forno”, diz o chef. Quem preferir, pode substituir o corte uruguaio por lombo e outra dica é marinar a carne 24 horas antes de assar – pois dará mais sabor e maciez a ela, especialmente porque a bondiola é um corte alto.

O chef Nacho Sosa aprendeu a cozinhar ainda criança com o avô e tem a carne de porco como suas favoritas. Esta paixão é refletida na receita criada para o festival, bondiola de cerdo assada com mandioquinha crocante e chutney de pêssego, que também pode ser feita com lombo



BONDIOLA DE CERDO ASSADA COM MANDIOQUINHA CROCANTE E CHUTNEY DE PÊSSEGO

8 porções

BONDIOLA (OU LOMBO)

- 2 kg de bondiola ou lombo em peça
- 100 g de açúcar mascavo; 45 g de alho; 15 g de sal
- 5 g de folhas de alecrim
- 5 g de folhas de tomilho; 2 g de pimenta-do-reino
- 100 ml de vinho branco; 75 ml de vinagre balsâmico
- 40 ml de azeite extravirgem; 1 cerveja long neck

CHUTNEY DE PÊSSEGO

- 500 g de pêssego em passa; 50 ml de aceto balsâmico
- 6 dentes de alho assados; sal e pimenta-do-reino

MANDIOQUINHA CROCANTE

- 2 kg de mandioquinha; sal a gosto; óleo de girassol

1 Bata todos os ingredientes, exceto a bondiola e a cerveja, no liquidificador, até obter uma mistura homogênea. **2** Despeje em uma forma grande junto com a cerveja. Coloque a bondiola na forma, feche com papel alumínio e asse no forno, a 120 °C, por cerca de 4 horas. **3** Retire do forno e reserve o caldo. Corte em pedaços com espessura de 2 dedos, aproximadamente. **4** Sele os pedaços em uma frigideira com um pouco de azeite. **5** Sirva com o caldo do cozimento.

CHUTNEY DE PÊSSEGO

1 Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo até reduzir em ponto de geleia. **2** Espere esfriar um pouco e bata no liquidificador. Se necessário, acrescente um pouco de água.

MANDIOQUINHA CROCANTE

1 Cozinhe as mandioquinhas inteiras em água com sal ou asse no forno embrulhadas em alumínio até ficarem al dente. **2** Frite-as em óleo de girassol.

Jacarandá, Rua Alves Guimarães, 153, Pinheiros,
tel. (11) 3083-3003, São Paulo, SP; regionaljacaranda.com.br



JIQUITAIA

O paranaense Marcelo Corrêa Bastos busca nos insumos brasileiros o entusiasmo para criar receitas e surpreender os clientes com sabores únicos

A frente do restaurante Jiquitaia, inaugurado em fevereiro de 2012, o chef Marcelo Corrêa Bastos garante que em sua cozinha usa muito mais a carne suína do que a bovina. “Todos os dias tenho algum preparo com porco, muitas vezes até mais do que um”, diz. A bochecha de porco com molho de maniva foi o prato escolhido por ele para o festival. “Embora pareça que eu me inspirei na maniçoba, para criar essa receita busquei uma influência africana, mais especificamente camaronesa. O molho é quase uma cópia do que eu comi uma vez no restaurante Biyouz, de cozinha africana, no centro de São Paulo, e o preparei com a lembrança, remota, e o encantamento que tive da refeição feita naquela casa”, afirma Marcelo.

BOCHECHA DE PORCO COM MOLHO DE MANIVA

2 porções

MARINADA

35 g de sal; 10 g de açúcar; 5 g de pimenta-do-reino

800 ml de água; 200 ml de vinho branco

1 pimenta-de-cheiro; 1 raiz de coentro; 1 folha de louro; 1 dente de alho

PORCO

500 g de bochecha de porco; 10 pimentas-de-cheiro

1 banana-da-terra; azeite para untar as bochechas

MOLHO

500 g de maniva moída e pré-cozida

80 g de coentro, inteiro, com raiz

30 g de pimenta-de-cheiro; 20 g de alho

10 g de gergelim; 2 g de cominho

100 ml de demi glace (de porco, de preferência)

50 ml de azeite; 30 ml de dendê

MARINADA

Apesar de definir sua cozinha como brasileira – na qual costuma pegar um prato típico do país, como uma moqueca, e elaborar uma receita a seu modo, tendo uma base aromática e os pontos de cocção, mas sem alterar a forma de apresentação, para que continue sendo uma moqueca, e qualquer um possa reconhecê-la como tal, mesmo com a nova roupagem –, a ideia de Marcelo para o festival foi veicular na maniçoba uma pujança de especiarias, algo como um curry, para sobrepor seu amargor. “Imaginei que iria muito bem com bochechas bastante grelhadas, com banana-da-terra e pimenta-de-cheiro. Fiquei contente com o resultado, que, embora de sabor exótico, ainda assim apresenta muitos elementos brasileiros, com toques africanos.”

1 Bata os ingredientes da marinada no liquidificador e coe.

2 Marine as bochechas por 8 horas nessa mistura, seque-as e deixe descansar por pelo menos 3 horas.

PORCO

1 Grelhe as bochechas, untadas em um pouco de azeite, até que fiquem ao ponto. Deixe descansar por alguns segundos. **2** Doure as fatias de banana, cortadas em rodellas de aproximadamente 5 mm, em uma frigideira antiaderente. **3** Grelhe rapidamente as pimentas-de-cheiro. **4** Sirva tudo sobre o molho aquecido.

MOLHO

1 Refogue todos os ingredientes, exceto o demi glace e a maniva, no azeite e no dendê, até que murchem bem. **2** Adicione a maniva e o demi glace e ferva. **3** Processe tudo, volte ao fogo e dê o ponto (deve ser pastoso, mas ainda fluido, algo entre um pesto e um molho espesso). Sirva com o porco.

Jiquitaia, Rua Antônio Carlos, 268, Consolação,
tel. (11) 3262-2366, São Paulo, SP; jiquitaia.com.br



A cozinha brasileira inspira Marcelo Corrêa Bastos e, no prato do festival, a barriga de porco ganha um molho feito com maniva, que é a cara de nossa cozinha





KARÚ

Artesanal e criativo, é assim que o chef André Ahn denomina a cozinha de seu restaurante em Pinheiros

André Ahn já viajou o mundo e passou por alguns restaurantes renomados. Há quatro meses ele abriu as portas do Karú, onde vem fazendo uma gastronomia criativa, com ingredientes brasileiros, muita técnica, beleza e sabor. Ahn conta que Karú significa comer, em guarani e que isso descreve perfeitamente a proposta de sua nova casa.

A receita criada para o festival foi a barriga de porco Waldorf. “Querida muito usar a barriga de porco porque sou apaixonado por esse corte. Consigo ter uma complexidade com ela, brincar com a maciez e a gordura no processo de cocção”, afirma o chef. Ele diz que, por causa da gordura, precisou pensar em um acompanhamento leve e fresco e lembrou que gosta da combinação do porco com a maçã. “Assim, pensei em uma salada que gosto muito, a Waldorf, pois posso brincar com o salsão cru.”

André garante que usa e abusa da carne de porco. “É uma carne incrível, que combina com ingredientes da terra e do mar. Uma proteína que aceita diversos processos, como cura, defumação, sous vide, e possibilita uma infinidade de receitas. Só falta o brasileiro dar mais valor a esse corte tão rico”, afirma.

BARRIGA DE PORCO WALDORF

3 porções

BARRIGA DE PORCO

240 g de barriga de porco; 500 g de sal grosso
250 g de açúcar mascavo; 3 ramos de alecrim
3 ramos de tomilho; 150 ml de vinho branco

MOLHO DE SALSÃO

5 g de vinagre Jerez; 5 g de cebola; 5 g de roti
21 ml de óleo de semente de uva; 4 talos de salsão
1 lâmina de alho; xantana e sal a gosto

EMULSÃO DE MAÇÃ VERDE

6 maçãs verdes; 40 g de óleo de semente uva
40 g de roti; 20 g de cebola; 8 g de mostarda dijon

1 colher (sopa) de açúcar; 1 lâmina de alho; xantana e sal a gosto

MAÇA VERDE

1 maçã verde; 1 limão; 1 talo de salsão

IOGURTE CONCENTRADO

1 copo de iogurte

FAROFA DE NOZES

60 g de açúcar; 50 g de pão torrado; 30 g de nozes

20 g de água; 16 g de glucose

MONTAGEM

100 ml de roti

BARRIGA DE PORCO

1 Marine a barriga de porco com o alecrim e o tomilho de um dia para o outro. **2** Retire as ervas da barriga e mergulhe a carne no sal grosso, misturado com açúcar mascavo. Deixe por 2 horas. **3** Passe a barriga na água, rapidamente, para retirar o açúcar e o sal. **4** Embale a barriga em um saco a vácuo com o vinho branco. **5** Cozinhe a carne por 28 horas a 60 °C.

MOLHO DE SALSÃO

1 Passe os talos de salsão em um juicer e retire 50 ml de suco de salsão. **2** Misture todos os ingredientes, menos o óleo de semente de uva e a xantana, com o suco e bata no liquidificador. **3** Quando estiver homogêneo, misture o óleo de semente de uva, aos poucos. Adicione a xantana e acerte o sal.

EMULSÃO DE MAÇÃ VERDE

1 Passe as maçãs em um juicer. Misture o suco delas com o açúcar e leve ao fogo até virar um caramelo. **2** Misture todos os ingredientes, menos o óleo de semente de uva e a xantana, ao



André Ahn é um apaixonado por porco e pelas possibilidades que ele oferece e quis mostrar isso na receita barriga de porco Waldorf



caramelo de maçã e bata no liquidificador. **3** Quando estiver homogêneo, misture o óleo de semente de uva, aos poucos, a xantana e acerte o sal.

MAÇA VERDE E SALSÃO

1 Corte a maçã em bastões e deixe no suco de limão para que não oxide. Reserve. **2** Corte o salsão bem fino e deixe em água com gelo para que fique crocante. Reserve.

IOGURTE CONCENTRADO

1 Coloque o iogurte em um pano, por cima de uma peneira, na geladeira de um dia para o outro, com um recipiente por baixo, para que escorra todo o soro do iogurte. Reserve.

FAROFA DE NOZES

1 Leve os açúcares e a água ao fogo até atingir a temperatura de 121 °C. **2** Jogue a mistura em uma esteira de silicone e espalhe. **3** Deixe esfriar e endurecer. **4** Triture com os demais ingredientes, no processador. Reserve em um pote na geladeira.

MONTAGEM

1 Retire a barriga do saco a vácuo e corte o couro de cima. **2** Em uma frigideira com óleo, frite a parte de cima da barriga até ficar dourada. Passe o roti e leve ao forno por 4 minutos, a 180 °C. **3** Sirva a barriga com a farofa de nozes, o iogurte, a maçã verde, o salsão a emulsão de maçã e o molho de salsão.

Karú, Rua Joaquim Antunes, 48, Pinheiros, tel. (11) 3061-1125 e 2507-5932, São Paulo, SP; restaurantekaru.com.br





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RAPHAEL CRISCUOLO

50/51

LE VIN

Com quatro endereços na cidade, o grupo oferece um cardápio de delícias no melhor estilo bistrô

“**A**mo porco e uso sempre que posso”, afirma o chef Fred Barroso, que há cerca de três anos está no comando das panelas do grupo Le Vin. Para o festival, ele fugiu um pouco da proposta francesa de sua cozinha e optou por um clássico italiano, a bisteca suína empanada. “Criamos uma receita tradicional do País da Bota, mas que já é apreciada em todo o mundo”, afirma Barroso.

Para quem vai se aventurar na cozinha, o chef não vê grande dificuldade na execução do prato, mas dá uma dica. “Se preferir uma cobertura mais crocante, empane a bisteca duas vezes, em seguida, coloque-a no forno preaquecido a 180 °C, de 3 a 5 minutos, e frite em azeite e manteiga.”

CARRÉ SUÍNO À MILANESA

1 porção

140 g de carré suíno; 50 g de folha de rúcula

1 xícara (chá) de farinha de rosca; 4 tomates-cerejas

3 lascas de parmesão

2 fatias de limão-siciliano; 1 ovo

Sal, pimenta-do-reino e azeite de ervas a gosto

Óleo de soja

1 Tempere o carré com sal e pimenta-do-reino. Passe-o no ovo e na farinha e frite até dourar. **2** Misture a rúcula com os tomates-cerejas e tempere com sal e azeite de ervas. **3** Em um prato, disponha o carré com a salada, as fatias de limão e o parmesão por cima.

Le Vin, Al. Tietê, 184, tel. (11) 3081-3924; Rua Pais de Araújo, 137, tel. (11) 3168-3037; Rua Armando Pentecado, 25, tel. (11) 3668-7400;

MorumbiShopping, Av. Roque Petroni Jr., 1089, Piso Lazer, tel. (11) 5189-2982;

São Paulo, SP; levin.com.br



Apesar de sua cozinha ser francesa, o chef Fred Barroso foi buscar na Itália a inspiração para criar a receita de carré suíno à milanesa





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS ANDRÉ CLEMENTE E RJ CASTILHO

52/53

MICAELA

Aberto há pouco mais de dois anos, o restaurante Micaela serve pratos brasileiros com sabores intensos, que vez ou outra transitam pela cozinha espanhola

O chef Fabio Vieira, do restaurante Micaela – nome em homenagem a sua bisavó espanhola – deixou de lado a comunicação para estudar gastronomia. “Comecei a cozinhar mais tarde, com 30 anos. As coisas foram acontecendo e optei por recomençar em outra carreira”, afirma Fabio. Hoje o chef faz uma cozinha autoral com resquícios de família, sempre pensando em ser acessível e honesto ao que o cliente espera.

Para o festival, ele escolheu os montaditos de pernil com maionese de cravo, pimenta-dedo-de-moça e limão-rosa. “Criei essa receita para confirmar que a simplicidade pode ser demonstrada com delicadeza e certo detalhe. Coloquei pão, pernil para remeter ao bom e velho sanduíche (nesse caso frio), daquele que costumo comer no final de tarde, na minha casa no interior, com o porco que foi servido no almoço”, diz Fabio.

A maionese entra no preparo, pois é um item que, para o chef, não pode faltar no tempero desse corte.

MONTADITOS DE PERNIL COM MAIONESE DE CRAVO, PIMENTA-DEDO-DE-MOÇA E LIMÃO -ROSA

8 porções

PERNIL

500 g de pernil sem osso; 4 dentes de alho

3 folhas de louro; 1 talo de salsão picado grosseiramente

1 cebola picada grosseiramente; 1 ramo generoso de alecrim



O chef Fabio Vieira trouxe ao festival uma releitura do tradicional sanduíche de pernil: montaditos de pernil com maionese de cravo, pimenta-dedo-de-moça e limão-rosa

Suco de 2 limões-rosa; Suco de 2 laranjas
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MAIONESE

30 g de gema pasteurizada; 25 cravos; 2 limões-rosa

1 pimenta-dedo-de-moça sem sementes; sal e óleo vegetal a gosto

MONTAGEM

Baguete, tomate, sal, azeite e pimenta-do-reino a gosto

PERNIL

1 Tempere o pernil esfregando as ervas com o alho amassado e o sal. **2** Acrescente o restante dos ingredientes e deixe marinar por 12 horas. **3** Leve ao forno, a 160 °C, por aproximadamente 1 hora, coberto com papel-alumínio, e depois por mais 1 hora sem o papel. **4** Retire do forno, deixe esfriar a 55 °C e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

MAIONESE

1 Pique a pimenta finamente em cubos bem pequenos. **2** Pile os cravos em um pilão de pedra (pode passar pelo processador) e passe por uma peneira fina para transformar em pó. **3** Coloque a gema em um recipiente, acrescente o suco do limão e bata com um fuê, acrescentando o óleo, aos poucos, até obter a textura de maionese. **4** Acerte o sal e coloque o restante dos ingredientes.

MONTAGEM

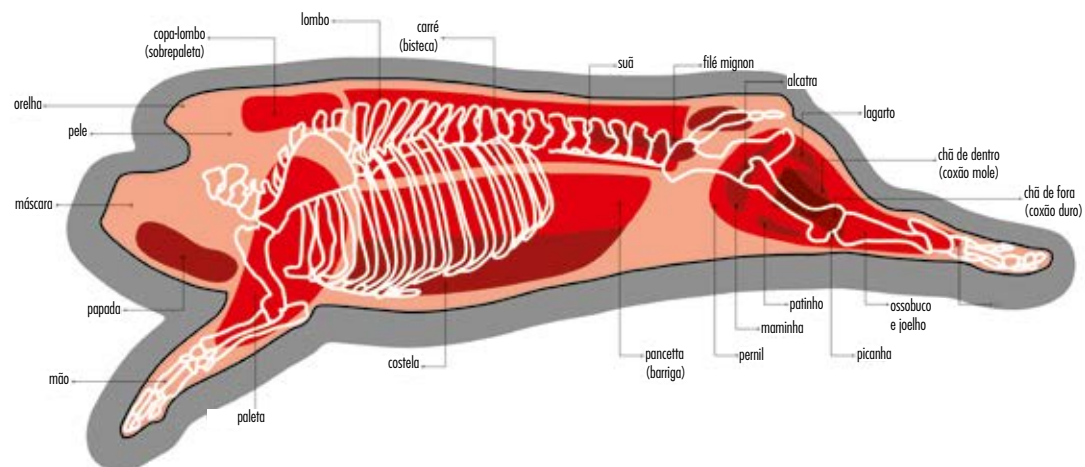
1 Corte a baguete em rodela e coloque-as em uma grelha ou chapa para aquecer e ficar mais crocantes. **2** Corte fatias muito finas do pernil, já frio. **3** Passe a maionese no pão e coloque o pernil. **4** Corte os tomates em 4 partes e na longitudinal tire os carpaccios. Tempere-os com azeite, sal e pimenta-do-reino e coloque por cima da baguete.

Micaela, Rua José Maria Lisboa, 228, Jardins,

tel. (11) 3473-6849, São Paulo, SP.



Mapa do suíno



OS NOVOS CORTES

Há vários tipos de carne suína hoje, muito além da dupla lombo e bisteca, e que atendem a todos os gostos

Muito menos gordura e muito, mas muito mais sabor. Esse é o cenário atual da carne suína brasileira, uma das melhores do mundo, fruto do trabalho desenvolvido nos últimos anos. O suíno tem ao redor de 35% menos gordura, sendo que 70% de toda a gordura da carcaça é subcutânea e somente 2% dela é intramuscular, ou seja, é muito fácil separar a gordura nos cortes antes do preparo. Todo o benefício da redução significativa dos teores de gordura na carne resultou também na diminuição dos níveis calóricos e de colesterol. Conheça os principais cortes de carne suína.



ALCATRA: divide com o coxão mole a preferência dos consumidores para o uso cotidiano. Escalopinhos, cubinhos, tirinhas, a alcatra oferece um sem-número de possibilidades já inseridas nos hábitos do consumidor brasileiro.



FILÉ-MIGNON: é a parte retirada do lombo e um dos cortes suínos mais macios. Em geral, a peça pesa entre 250 e 350 gramas. Supermacia, casa muito bem com vários tipos de molho. Além disso, tem as mesmas funções gastronômicas de seu similar bovino e custa, em média, a metade do preço. O baixo índice de gordura colabora muito na aceitação do produto. Pode ser encontrado em cortes como medalhão, bife e escalope.



COPA-LOMBO: uma das partes mais saborosas, mas ainda é pouco conhecida pelos consumidores. Trata-se de uma das peças mais ricas do suíno em razão da marmorização que carrega. Por isso oferece um bife com osso e uma carne moída sem similares. A copa-lombo também pode ser encontrada em bifês e cubos.



COSTELINHAS: elas são uma paixão nacional. São retiradas entre a paleta e a parte central do lombo. Uma peça de costelinhas geralmente pesa entre 1,5 e 1,75 quilo. As costelinhas são comumente preparadas com uma marinada ou tempero seco, feito de uma mistura de ervas e condimentos, e pode ser aplicado imediatamente antes de assar na brasa ou grelhar. Para obter melhores resultados, pincele generosamente a marinada durante os últimos 30 minutos de cozimento para evitar que queime.



COXÃO MOLE: é uma das peças mais versáteis do suíno. Pode ser cortada em bife, cubo, escalopinho, picadinho e tira.

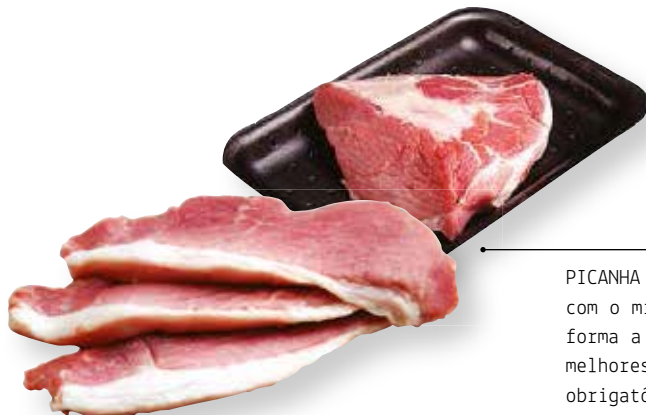


BISTECA: outro corte bem popular. É uma tira de carne que se estende do quadril à paleta do animal. A duração do cozimento depende principalmente da espessura da bisteca, que varia de 1 a 5 centímetros. Independentemente de você optar por bisteca desossada por sua praticidade ou pelo corte com osso por ser atraente, o tempo de cozimento é o mesmo.

COXÃO DURO: corte bastante macio e que pode ser preparado inteiro recheado ou em filê. Picado em cubos também vai bem em preparações com molho, especialmente os que levam vinho.



LOMBO: ocupa espaço nobre no coração do consumidor brasileiro. Entre as opções de corte estão a peça inteira, os bifinhos, bifés borboleta, cubos e escalopes. Vai bem no forno com uma infinidade de molhos, recheado e até com preparações que levam cítricos. Muito saboroso.



PICANHA SUÍNA: esta peça, juntamente com o miolo da alcatra e a maminha, forma a alcatra completa. É um dos melhores cortes para ir à grelha e obrigatório nos bons churrascos.



PALETA: é a parte superior do membro anterior do suíno. A terminologia da paleta varia muito, dependendo da região. A parte superior, comumente chamada de sobrepaleta, vem da área perto do lombo e contém o osso da paleta. Este corte tem bom marmoreio. É versátil, tanto que pode ser cozido inteiro na panela, cortado para ensopados ou cozido. Assada no forno ou na brasa, ou mesmo refogada, a paleta é muito macia e deliciosa.



POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RJ CASTILHO

58/59

Porco é figura carimbada no cardápio do chef Flávio Miyamura, que para o festival preparou barriga de porco com purê de castanha-portuguesa



MIYA

A casa se consagrou como um dos points moderninhos de cozinha criativa, de muito sabor e com ótimo custo-benefício em Pinheiros

O responsável por isso é o chef e proprietário Flávio Miyamura, que encanta os clientes com sua cozinha contemporânea e cheia de toques asiáticos. A casa, aberta em 2012, conta com um ambiente intimista, com poucas mesas, aconchegante e bem iluminado. O chef tem no currículo passagem pelos renomados elBulli e Celler de Can Roca, na Espanha, Shin Zushi, D.O.M. e Eñe, em São Paulo.

O cardápio tem quatro receitas com cortes de porco. “Procuro utilizar várias partes dele, pois cada uma tem uma característica de textura e sabor. Atualmente, tenho usado a costela, a

paleta, o lombo e a barriga”, afirma Flávio. Para o festival, ele optou pela barriga de porco confitada com purê de castanha-portuguesa. “A parte da barriga do porco é muito apreciada na Ásia por causa da textura e combina com a doçura e o sabor marcante da castanha-portuguesa, muito comum nesta época de frio nas regiões serranas de São Paulo”, afirma.

Apesar da preferência pela castanha-portuguesa, o chef diz que quem for reproduzir a receita não a encontra pode substituí-la por castanha-de-caju. Em relação ao purê, a dica é deixar para finalizá-lo no último momento, porque não é possível esquentá-lo várias vezes, pois ele empelota.



BARRIGA DE PORCO COM PURÊ DE CASTANHA-PORTUGUESA

4 porções

1 kg de barriga de porco; 200 g de castanha-portuguesa

100 g de sal grosso; 80 g de manteiga sem sal

80 g de açúcar; 15 g de páprica picante

15 g de páprica doce

1 litro de leite integral

50 ml de caldo de carne

4 dentes de alho

1 pedaço de canela em pau; flor de sal e pimenta-do-reino a gosto

BARRIGA DE PORCO

1 Misture o sal grosso com a páprica doce e a picante e cubra a barriga com essa mistura. Deixe por 30 minutos e lave com água para retirar tudo. **2** Coloque a barriga em um saco de vácuo, coloque a manteiga, os dentes de alho e feche, retirando o máximo de ar possível. **3** Cozinhe a barriga em

banho-maria, a 70 °C, por 9 horas. **4** Retire do banho-maria e coloque imediatamente em um banho com água e bastante gelo para resfriar rapidamente. Reserve.

PURÊ

1 Coloque as castanhas em uma panela alta com o leite, a canela em pau e o açúcar. **2** Cozinhe em fogo médio até as castanhas ficarem macias. **3** Coloque em um processador de alimentos e bata até virar um purê liso e homogêneo. Reserve.

MONTAGEM

1 Esquente a barriga em banho-maria, retire do saco e leve ao forno, bem quente, para a pele ficar dourada e crocante. **2** Aqueça o purê de castanhas em fogo baixo e, se necessário, acrescente um pouco de leite para acertar a textura. Tempere com sal e pimenta-do-reino. **3** Finalize com um fio de caldo de carne em cada prato.

Miya, Rua Fradique Coutinho, 47, Pinheiros, tel. (11) 2359-8760, São Paulo, SP; restaurantemiya.com.br



NINO CUCINA

A casa oferece comida tipicamente italiana, com muitas receitas de família, ambiente intimista e confortável

O italiano Rodolfo de Santis veio para o Brasil em 2010 e não quis mais deixar o país. Sócio e chef do Nino Cucina, inaugurado há um ano, em parceria com o amigo Renato Calixto, ele leva para a cozinha do restaurante suas receitas de família, aliadas a técnicas que desenvolveu. “O segredo de um bom prato está 80% nos ingredientes e 20% em técnicas. É preciso trabalhar com bons produtos, sempre frescos, sem conservantes e com o mínimo de processos industriais”, afirma Rodolfo. “Aplicar as técnicas de preparo de forma simples, sem poluir a receita ou mascarar as características do alimento, também é fundamental.” O chef já passou por casas estreladas, como o Le Cine Four Season, de Paris, (duas estrelas *Michelin*) e o La Pergola, em Roma (três estrelas *Michelin*).

Para o festival, Rodolfo resgatou uma de suas receitas preferidas: cotoletta de porco à milanesa com pomodoro fresco, burrata e saladinha de rúcula. “Esse prato é uma releitura de uma receita que minha mãe fazia, só que a dela era com lombo suíno. Para o sucesso desse preparo, basta um bom carré, ovos caipiras para empanar, farinha de rosca caseira e uma boa manteiga clarificada.”

PARMIGIANA

1 porção

1 carré suíno com osso (aproximadamente 300 g)

100 g de farinha de rosca

70 g de molho pomodoro caseiro; 50 g de burrata

30 g de rúcula fresca; 2 ramos de manjeriço fresco

1 ovo caipira; sal, azeite de oliva e aceto balsâmico; óleo

1 Cozinhe o carré suíno em uma panela com água e sal até que fique macio. **2** Em um prato fundo, bata o ovo

até obter uma textura homogênea. **3** “Mergulhe” o carré no ovo e passe na farinha de rosca. **4** Em uma panela ou frigideira, aqueça o óleo e frite o carré até dourar e ficar crocante. **5** Sirva com o molho pomodoro, a burrata e a salada de rúcula, temperada com sal, azeite e aceto balsâmico. Finalize com manjeriço.

Nino Cucina, Rua Jerônimo da Veiga, 30, Jardim Europa, tel. (11) 3368-6863; São Paulo, SP; ninocucina.com.br

Veio dos cadernos de receita da família do chef Rodolfo de Santis o prato escolhido para o festival: cotoletta de porco à milanesa com pomodoro fresco, burrata e saladinha de rúcula



NOU

Com comidas triviais, cheias de sabor e técnica, o restaurante conquistou os comensais de Pinheiros e é hoje um dos points mais disputados da região

À frente dessa casa de sucesso, inaugurada em 2008, estão os sócios e amigos de faculdade Amilcar Azevedo e Tiago Del Bianco, responsáveis pela cozinha, e Paulo Souza, que comanda o salão. “O Nou nasceu e segue até hoje com a proposta de ser um restaurante de pratos simples e consagrados, porém com execução similar aos restaurantes da alta gastronomia. Nossas receitas são descomplicadas, até triviais, porém no preparo estão presentes todas as boas técnicas culinárias”, afirma Tiago.

A carne de porco faz parte do dia a dia dos meninos, tanto dentro quanto fora do restaurante. “Tenho uma receita de família, de per-

nil, que faz o maior sucesso nas festas de Natal e de Ano-Novo. Também costumo usar alguns embutidos, como presunto cru, bacon, pancetta e linguiça. Um de meus cortes preferidos é a bisteca suína”, afirma Tiago.

Para o festival, eles optaram por um prato que está no cardápio há quatro anos, o lombo suíno ao vinho tinto com polenta cremosa e agrião. É supermacio e suculento. “É possível deixar o lombo pronto de véspera, armazenado fatiado, na própria assadeira, coberto pelo molho e vedado com filme plástico para não ressecar. Na hora de servir, basta tirar o filme e levar ao forno para esquentar”, diz o chef.

LOMBO SUÍNO AO VINHO TINTO COM POLENTA CREMOSA E AGRIÃO

6 porções

LOMBO

- 1 peça de lombo (de 2,5 a 3 Kg)
- 3 dentes de alho amassados
- 1 garrafa de vinho tinto seco; 1 folha de louro
- 1 talo de salão; 1 alho-poró; 1 cenoura; 1 cebola
- Ervas picadas (alecrim, tomilho e sálvia)
- Sal grosso e pimenta-do-reino moída a gosto

POLENTA

- 1 litro de caldo de frango ou legumes; 2 xícaras (chá) de polenta instantânea; 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de parmesão ralado; sal e salsinha a gosto

MONTAGEM

- Agrião, salsinha picada, flor de sal e azeite para finalizar

LOMBO

- 1 Pique finamente as ervas, a cenoura, a cebola, o alho-poró e o salssão. 2 Coloque o lombo em um recipiente fundo, esfregue

O chef Tiago Del Bianco, do descolado Nou, preparou o suculento lombo suíno ao vinho tinto com polenta cremosa e agrião para o festival



o sal, a pimenta, as ervas e o alho. Acrescente os legumes, o vinho e a folha de louro. Deixe marinando na geladeira por 24 horas. 3 Retire o lombo da geladeira e leve para uma assadeira funda, com os legumes e o vinho. Se o nível de líquido ficar abaixo da metade, acrescente água. 4 Cubra com papel-alumínio e asse a 160 °C até ficar macio (aproximadamente 3 horas). Retire o alumínio, aumente o forno para 190 °C, para dourar a carne e reduzir o molho, regando sempre. 5 Retire o

lombo da assadeira e deixe descansar, descoberto, até esfriar. Corte em fatias de 2 dedos de espessura, sem desmanchar. 6 Coe o molho e desengordure. 7 Disponha as fatias de lombo de volta na assadeira, cubra com o molho e volte ao forno por alguns minutos para aquecer.

POLENTA

- 1 Feiva o caldo temperado com sal e acrescente a polenta, aos poucos, para não engrumar. Mexa sempre até atingir o ponto

desejado. 2 Adicione a manteiga, o parmesão, a salsinha e ajuste o sal, se necessário.

MONTAGEM

- 1 Monte os pratos com a polenta cremosa, uma fatia de lombo, bastante molho e um punhado de agrião temperado com flor de sal e azeite.

Nou, Rua Ferreira de Araújo, 419, Pinheiros, tel. (11) 2609-6939, São Paulo, SP; nou.com.br



OSTERIA DEL PETTIROSSO

Com foco na cozinha romana, região de origem do chef Marco Renzetti, a casa oferece pratos clássicos e muito bem executados

Autodidata na cozinha, o chef Marco Renzetti, ao lado de sua mulher, Erika Andrade, comanda a Osteria Del Pettirosso há nove anos, sempre apostando no respeito à tradição e aos clássicos. “A criatividade e a técnica têm sentido se elas aportarem à qualidade do prato. Mas há receitas que não precisam de nada, apenas de um intérprete rigoroso e fiel”, afirma Marco.

Para o festival, ele propôs um prato de grande tradição romana, o amatriciana. “No Pettirosso, levamos tão a sério esse preparo que autoprozimos o ‘guanciale’ e uma massa especial chamada ‘tonnarelli grossi’, que se junta perfeitamente a esse molho”, diz o chef.

O amatriciana tem como base um conceito tão simples e tão mal-entendido que o erro cometido é sempre o mesmo: não tem aroma nem gosto. “Ele precisa apenas de bom guanciale, tomate de qualidade e é finalizado com pecorino romano, polvilhado.”

Vale lembrar que no Lazio a produção de suínos é predominante, por isso a carne de porco tem papel de destaque no Pettirosso.

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

4 porções

500 g de tomate pelado; 320 g de massa de grano duro

150 g de guanciale (tipo de bacon não defumado italiano, preparado com as bochechas do porco)

80 g de pecorino; 20 ml de azeite de oliva extravirgem

1/4 de colher (café) de pimenta-calabresa; sal grosso a gosto

1 Corte o guanciale em cubos de 1/2 cm e refogue brevemente com o azeite. Não deixe ressecar. **2** Acrescente os tomates e cozinhe em fogo baixíssimo por cerca de 3 horas. Coloque 1 concha de água fervente quando estiver secando. Tempere com sal e pimenta-calabresa. Deixe o molho descansar por 2 horas antes de usar. **3** Cozinhe a massa em uma panela com água fervente e sal. **4** Deixe a massa al dente, escorra e misture com o molho. **5** Finalize com o pecorino polvilhado.

Osteria Del Pettirosso, Alameda Lorena, 2155, Jardim Paulistano, tel. (11) 3062-5338, São Paulo, SP; pettirosso.com.br



Qualidade e sabor são os motes da Osteria Del Pettirosso, e essas características podem ser encontradas no prato do chef Marco Renzetti, o bucatini all'amatriciana





OUI

Para o chef Caio Ottoboni, a cozinha é um lugar no qual não é permitido pudor de misturar sabores, pois são eles mais importantes do que rótulos e definições

Para Caio Ottoboni, proprietário do restaurante Oui, em São Paulo, não tem essa de mesmice na cozinha nem de limites. “Minha base é francesa clássica, mas hoje vejo minha cozinha como mutante. Ela não está encaixotada, delineada, não imponho limites. Tenho conceitos básicos, de servir uma comida boa, com todos os ingredientes cozidos no ponto certo, na temperatura correta.”

Pupilo do chef Erik Jacquin, Caio deixou o La Brasserie, após sete anos, para buscar coisas novas e trilhar o próprio caminho. Há dois anos, depois de um período de estudos na França, abriu o Oui. “A ideia principal do Oui era um ambiente simples, com atendimento menos formal, espaço pequeno – são 34 lugares –, poucos funcionários. Quis reproduzir o que vivenciei na França, por isso consigo fazer um cardápio variado, com pratos que, dificilmente, ultrapassam 60 reais”, diz.

Para o festival, Caio preferiu uma receita simples, que remetesse a um preparo feito em casa, para a família compartilhar, por isso o filé-mignon suíno assado. “A única dica para esse prato é assar no tempo correto. Carne de porco não precisa ser bem passada e seca para ser segura. Desde que se tenha um fornecedor de confiança, ela pode ser servida mais rosada”, afirma. O chef diz ainda que o porco é uma das proteínas mais versáteis na cozinha e que procura utilizá-lo todos os dias.



Com fornecedor de confiança, a carne de porco não precisa ser bem passada para ser segura e pode ser servida mais rosada. Para mostrar a suculência do ingrediente, Caio Ottoboni servirá filé-mignon suíno assado

FILÉ -MIGNON SUÍNO ASSADO

2 porções

- 400 g de filé-mignon suíno; 200 g de batata bolinha
- 100 g de manteiga; 20 g de salsa picada
- 2 tomates assados
- 2 cebolas-roxas

1 taça de vinho branco seco

1 galho de tomilho

1 galho de alecrim; 1 cabeça de alho

1/2 limão-siciliano; sal, pimenta e louro a gosto

1 Corte as batatas e cozinhe em água e sal por alguns minutos, até ficarem macias. **2** Asse a cabeça de alho por 45 minutos

no forno, a 160 °C, em papelalumínio. **3** Asse os tomates cortados ao meio por 50 minutos, no forno, a 140 °C. **4** Em uma assadeira de ferro, tempere a carne com sal e pimenta e doure na manteiga com o louro, o tomilho e o alecrim; reserve.

5 Coloque as batatas, refogue a cebola e adicione o vinho branco. Doure meio limão e coloque o filé suíno dourado em

cima das batatas, acrescente o alho, o tomate e leve ao forno, por 12 minutos, a 180 °C. **6** Retire do forno e deixe a carne descansar na panela de ferro por pelo menos 8 minutos antes de servir. **7** Finalize com a salsa.

Oui, Rua Vupabussu, 71, Pinheiros, tel. (11) 3360-4491, São Paulo, SP; ouirestaurante.com.br





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

68/69

PICCHI

Inaugurado em setembro de 2014, o Picchi apresenta uma cozinha italiana moderna, sem deixar de fora os clássicos, e agrada aos paladares mais exigentes

O chef Pier Paolo Picchi é um amante da culinária italiana desde pequeno. Quando optou por seguir a profissão de cozinheiro, foi em busca de estágios em restaurantes renomados, como o Arola e o Mugaritz, na Espanha; o Casa Vissani, o Balzi Rossi e o Guido, na Itália, país onde aprendeu a dar mais valor aos produtos artesanais e pequenos produtores e a trabalhar os ingredientes da época.

A bresaola suína com melão, minifolhas da horta e limão-siciliano foi o prato escolhido pelo chef para o festival. “Ele é feito como uma clássica bresaola italiana, só que com a carne de porco, cortada como um carpaccio”, afirma. A dica para um preparo saboroso é ter cuidado na hora de fazer a cura, para não deixar cru, não salgar demais e não deixá-la seca. “É um processo que leva algum tempo, igual a um clássico embutido”, diz Picchi.

BRESAOLA SUÍNA COM MELÃO, MINIFOLHAS DA HORTA E LIMÃO-SICILIANO

3 porções

1/2 lombo de porco; 2 kg de açúcar; 1 kg de sal grosso

Especiarias, ervas, pimenta-do-reino, limão-siciliano a gosto

Bolinhas de melão e minibrotos para acompanhar

1 Misture o açúcar, o sal, as especiarias e as ervas e cubra todo o lombo de porco. Deixe na geladeira por 2 semanas dentro de um pote. **2** Retire a carne do pote e pendure por um mês na geladeira ou local fresco. **3** Após esse período, corte o lombo em finas fatias e tempere com pimenta-do-reino e limão-siciliano. **4** Sirva com bolinhas de melão e minibrotos.

Picchi, Rua Oscar Freire, 533, Jardins, tel. (11) 3065-5560,

São Paulo, SP; restaurantepicchi.com.br



O chef Pier Paolo Picchi conta que o segredo para fazer a bresaola suína é saber dosar a cura da carne. Para acompanhar, opte por ingredientes da estação



PISELLI E PISELLI SUD

Depois de firmar a primeira casa como uma das melhores da cidade, o restaurateur Juscelino Pereira faz sucesso também com o Piselli Sud, no Shopping Iguatemi

A uscelino Pereira é um craque na arte do bem receber. Além das receitas deliciosas que criou para o cardápio das suas duas casas, fez do bom atendimento e de cartas de vinhos especiais outras marcas registradas. No comando da cozinha está o chef David Kasparian, com passagem pelos restaurantes do chef Alain Poletto, The Fat Duck (Inglaterra), Piccolo Lago (Itália) e Due Cuochi (São Paulo). “O trabalho em diversos tipos de cozinha pelo mundo me ensinou muitas técnicas, das quais tento sempre incluir na cozinha italiana”, diz Kasparian. “Uso carne de porco com frequência, por ser um ingrediente muito versátil e saboroso.”

Para o festival, ele preparou a costela suína, acompanhada de chutney de banana e amburana.

Amante da carne de porco por seu sabor e versatilidade, o chef David Kasparian criou costela suína com chutney de banana e amburana para servir no festival



COSTELA DE PORCO COM CHUTNEY DE BANANA E AMBURANA

4 porções

COSTELA DE PORCO

600 g de costela de porco; 300 g de cebola

150 g de cenoura; 100 g de alho-poró

1 garrafa de vinho branco; 1 laranja-bahia; 1 maçã

Raspas de limão; sal e pimenta-do-reino a gosto

CHUTNEY DE BANANA COM AMBURANA

500 g de banana-nanica; 200 g de açúcar

30 g de açúcar mascavo; 12 g de sal grosso

200 ml de vinagre de maçã

80 ml de suco de laranja; 80 ml de suco de limão

10 sementes de amburana; 4 cardamomos; 3 dentes de alho

1 pimentão verde; 1 cebola

MONTAGEM

80 g de acelga-chinesa; sal e azeite a gosto

COSTELA DE PORCO

1 Misture todos os ingredientes e marine, por 24 horas, a costela de porco. Em uma assadeira, coloque a costela de porco com a marinada e cubra com papel-alumínio. Asse no forno, a 80 °C, por 10 horas. **2** Coe o molho que sobrou na assadeira, leve ao fogo e deixe reduzir pela metade. Reserve. **3** Retorne a costela de porco ao forno, a 200 °C, até dourar.

CHUTNEY DE BANANA E AMBURANA

1 Descasque as bananas e corte-as em rodela de 1 cm. Reserve. **2** Corte a cebola e o pimentão verde em juliana, misture à banana e aos dentes de alho. **3** Deixe na geladeira por 1 hora e escorra. **4** Leve ao fogo o restante dos ingredientes por 5 minutos e incorpore à mistura anterior. **5** Cozinhe até ganhar consistência de purê. Sirva frio.

MONTAGEM

1 Branqueie a acelga em água fervente e tempere com sal e azeite. **2** Sirva a costela de porco sobre o molho com o chutney e a acelga.

Piselli, Rua Padre João Manuel, 1253, Cerqueira César, tel. (11) 3081-6043, São Paulo, SP; piselli.com.br; Piselli Sud, Shopping Iguatemi, Av. Brigadeiro Faria Lima, 2232, Jardim Paulistano, tel. (11) 3031-5404, São Paulo, SP; piselli.com.br/piselli-sud/



POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RICARDO D'ANGELO

72/73



PIÙ

Marcelo Laskani encontrou a chave do sucesso: qualidade e bom preço fidelizaram os clientes de Pinheiros, que fazem fila para provar suas delícias

No último ano, o restaurante Più despontou como uma das novas promessas paulistas, com cardápio italiano contemporâneo e preços atrativos, na região do baixo Pinheiros. À frente do empreendimento de sucesso, habituado a filas de espera, tanto no almoço quanto no jantar, está o chef Marcelo Laskani e o sócio, o maître Mauricio Cavalcante. “Eu e o Mauricio já havíamos trabalhado juntos em outros lugares. Um dia sentamos para tomar um vinho e decidimos que era hora de ter nosso próprio negócio”, afirma o chef.

Para o festival, a receita escolhida foi uma que já faz bastante sucesso no menu, a canela de porco. “É uma carne mais magra e de cocção longa, preparada no sous vide por 20 horas. Como acompanhamento, um belo purê de batata-doce assado na lenha e palha roxa. A dica para reproduzir em casa é primeiro fazer uma salmoura para o sal penetrar até o osso e depois a marinada junto a cocção, para ganhar tempo”, diz Laskani.

Ele diz que a carne de porco é muito saudável e disparado a mais saborosa. “Do porco se aproveita tudo, então é um preparo muito rentável. Acho ótimo que o brasileiro, aos poucos, esteja consumindo mais essa proteína.”

Marcelo Laskani ressalta que do porco tudo se aproveita, assim, elegeu para o festival o stinco de leitão com purê de batata-doce laranja e palha roxa



STINCO DE LEITÃO COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA, LAQUEADO, PURÊ DE BATATA-DOCE LARANJA E PALHA ROXA

2 porções

STINCO

- 1 peça de stinco de leitão (aproximadamente 450 g)
- 100 g de cenoura picada; 100 g de cebola picada
- 100 g de salsa; 60 g de sal fino; 200 ml de vinho branco seco; 200 ml de água; 1 colher (sobremesa) de alho; 3 folhas de louro
- 2 ramos de tomilho; 2 ramos de alecrim; 2 folhas de sálvia

MOLHO

- 50 g de cenoura; 50 g de cebola
- 80 ml de molho demi-glace; 60 ml de vinho tinto seco
- 1 xícara (chá) de molho de tomate; 1 talo de salsa

PURÊ DE BATATA-DOCE LARANJA

- 100 ml de creme de leite fresco; 100 ml de manteiga sem sal
- 100 ml de leite; 4 batatas; 2 dentes de alho amassados
- Ramos de tomilho e sal a gosto

MONTAGEM

- Minibrotos a gosto

STINCO

- 1 Coloque a peça de leitão e os demais ingredientes em um saco a vácuo e deixe descansar, marinando, por 5 horas.
- 2 Retire o leitão da marinada e leve ao forno, por 20 minutos, a 200 °C, até dourar.
- 3 Retire o leitão do forno, coloque novamente no saco a vácuo, junto com o molho frio, e cozinhe em baixa temperatura (78 °C) por 12 horas.

MOLHO

- 1 Refogue a cenoura, o salsa e a cebola até dourar.
- 2 Adicione o vinho tinto para flambar e, em seguida, o molho de tomate e o molho demi-glace. Deixe reduzir por 5 minutos em fogo baixo e reserve.

PURÊ DE BATATA-DOCE LARANJA

- 1 Cozinhe as batatas com raminhos de tomilho, o leite e o alho amassado.
- 2 Adicione a manteiga sem sal, o creme de leite fresco e sal.
- 3 Bata tudo com um fuê até obter uma consistência cremosa.

MONTAGEM

- 1 Puxe o stinco na frigideira, regando e glaceando com o molho.
- 2 Sirva em um prato cumbuca com o purê de batata-doce laranja e finalize com minibrotos.

Più, Rua Ferreira de Araújo, 314, Pinheiros, tel. (11) 3360-7718, São Paulo, SP;
piurestaurante.com.br



POMODORI

A chef Tássia Magalhães faz uma cozinha autoral, mas sempre respeitando os clássicos italianos

Tássia Magalhães é uma das chefs mais promissoras da jovem geração. Começou como estagiária no Pomodori e há três anos é a comandante da cozinha da casa. Como gosta muito do corte da barriga do porco, ele foi o escolhido para o Festival Suíno no Ponto. “Criei um prato em que a barriga de porco é o astro, com acompanhamentos leves para preservar suas características”, afirma Tássia. A dica para quem vai preparar em casa é prestar muita atenção na carne, que é bastante delicada, mas de sabor marcante. “É preciso tomar cuidado principalmente com a textura e sabor.” Acertar o ponto é fundamental.

Na receita da chef Tássia Magalhães, a barriga de porco é a verdadeira estrela, por isso ganha acompanhamentos que destacam seu sabor, purê de couve-flor e molho de canela



BARRIGA DE PORCO COM PURÊ DE COUVE-FLOR AO MOLHO DE CANELA

1 porção

1,5 kg de ossos (1 kg de ossos ou aparas e 300 g de rabo dessalgado e 200 g de mocotó)
250 g de couve-flor; 180 g de barriga de porco
150 g de cebola-roxa picada
100 g de cebola; 50 g de cenoura; 50 g de salsão
20 g de canela em pau; 10 g de manteiga
65 ml de leite; 4 ml de azeite de oliva

Sal, ervas, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

BARRIGA DE PORCO

1 Deixe a barriga de porco marinando, por dois dias, com temperos e ervas de sua preferência. **2** Leve a barriga ao forno, a 160 °C, por 2 horas, coberta com papel-manteiga e papel-alumínio. (Se preferir, faça no termocirculador, a 60 °C, por 20 horas.) **3** Espere esfriar e volte ao forno, a 240 °C, por mais 20 minutos para pururucar.

COUVE-FLOR

1 Pique a couve-flor sem os talos e reserve. **2** Refogue a cebola-roxa na manteiga e no azeite. Adicione o leite e a couve-flor e cozinhe por 20 minutos. **3** Bata essa mistura no liquidificador e finalize com pimenta-do-reino, noz-moscada e sal.

MOLHO DE CANELA

1 Doure no forno os ossos ou aparas de porco, o rabo suíno e o mocotó, dessalgados. **2** Em uma panela grande, coloque a cenoura, o salsão e a cebola. Cubra com 3 litros de água e deixe ferver, por 12 horas, em fogo baixo. **3** Coe e reduza. **4** Pegue 50 ml do molho reduzido e finalize com a canela em pau.

MONTAGEM

1 Sirva a barriga de porco com o purê de couve-flor e o molho de canela por cima.

Pomodori, Rua Dr. Renato Paes de Barros, 534, Itaim Bibi, tel. (11) 3168-3123, São Paulo, SP; pomodori.com.br



QUINTANA

Casa mais nova do empresário e chef Marcos Livi, o Quintana mostra o melhor da cozinha do Sul do Brasil

O escritor Mário Quintana, autor de livros como *A Rua dos Cataventos* e *Espelho Mágico*, é o homenageado nesse bar. “Na cozinha do Sul, usamos muita carne de porco”, afirma Marcos Livi. “Na verdade, utilizamos toda carcaça do animal.”

Para o festival, o prato do Quintana é o prime rib, muito bem acompanhado pelo molhadinho arroz biro-biro, e ainda confit de alho e cebola-roxa, que acrescentam aroma e sabor.

A cozinha do Sul é o destaque do bar comandado por Marcos Livi. Para o festival, ele servirá a deliciosa prime rib com batata palha e arroz biro-biro



PRIME RIB COM BATATA PALHA E ARROZ BIRO-BIRO

1 porção

PRIME RIB

240 g de prime rib suíno; 20 g de tomate confitado
20 g de fava verde; 1 pão; Sal e pimenta-do-reino a gosto

ARROZ BIRO-BIRO

50 g de arroz cru; 30 g de bacon; 10 g de cebolinha picada
7 g de salsinha picada; 5 g de cebola picada
3 g de alho picado
50 ml de ovo mexido; 5 ml de óleo

BATATA PALHA

50 g de batata; 250 ml de óleo

PRIME RIB

1 Tempere o prime rib com sal e pimenta-do-reino. Sele a carne e leve ao forno, por 10 minutos, a 200 °C. **2** Retire do forno e coloque em uma frigideira bem quente. Adicione os tomates e a fava verde. **3** Coloque o pão no forno para secar, por 10 minutos, a 180 °C. Pique o pão na faca para formar uma farinha e, com uma colher, coloque-a em um lado da frigideira. Sirva com arroz biro-biro à parte e batata palha.

ARROZ BIRO BIRO

1 Aqueça o óleo em uma panela pequena. Refogue o alho e a cebola picada. **2** Coloque o arroz e adicione 100 ml de água morna. Deixe cozinhar em fogo baixo e reserve o arroz. **3** Em outra panela, frite o bacon até dourar e reserve. **4** Em outra panela, faça o ovo mexido. **5** Na panela do bacon frito, acrescente o arroz, o ovo mexido, a cebolinha, a salsinha e finalize com batata palha.

BATATA PALHA

1 Rale a batata em um ralador. Lave em água corrente para retirar o excesso do amido. Escorra em uma peneira e seque com papel toalha. **2** Em uma panela, aqueça o óleo a 160° C e frite até dourar. **3** Retire do óleo e escorra em papel absorvente.

Quintana, Rua Olavo Bilac, 57, Vila Sofia, tel. (11) 2129-6570, São Paulo, SP; quintana.bar





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RAPHAEL CRISCUOLO

78/79

RUA

Influências multiculturais e receitas icônicas marcam o menu do Ruaa, uma casa descolada e badalada em Pinheiros

Da parceria do chef Fernando Pereira e do restaurateur Flávio Tupinambá surgiu o Ruaa, há pouco mais de quatro anos. O restaurante de pegada bem jovem conta com inspiração dos grandes centros urbanos do mundo. “Trabalho com gastronomia desde 2005 e, antes de abrimos o Ruaa, passei pela cozinha do Arturito e morei um ano na Ásia, conhecendo a Tailândia, China e Índia, que são fortes influências até hoje em nosso menu”, afirma Fernando.

O pernil marinado com mostarda e mel, servido com batatas rústicas e salada de rúcula, foi

a receita escolhida para o festival. “Quando criei esse prato, quis fazer uma homenagem ao sanduíche de pernil, tão icônico, e transformá-lo em um preparo mais elaborado. Sempre achei que carne de porco combinava muito bem com mostarda, por isso o molho. A salada proporciona uma quebra ao paladar e traz leveza ao prato, assim como as batatas”, afirma o chef.

Para servir, Fernando sugere pegar um pedaço da carne e levar à frigideira com um pouco do molho da assadeira até queimar levemente, formando uma crostinha crocante.

grude no pernil nas primeiras horas de forno, para que a pele se mantenha na carne e fique crocante.

CALDO DE PERNIL

20 porções

400 g de cebola; 200 g de cenoura; 200 g de salsão
1 cabeça de alho amassada; carcaça de pernil bem torrada
1 Coloque todos os ingredientes em uma panela e cubra com água. 2 Cozinhe em fogo baixo até formar o caldo. Reserve.

BATATAS AO ALECRIM

15 porções

2 kg de batata lavada; 30 g de alho; 10 g de sal grosso batido
20 ml de azeite; 5 ramos de alecrim; pimenta-do-reino a gosto
1 Lave bem as batatas e cozinhe por 10 minutos. Corte-as em formato de canoa, no comprimento, e 1 cm de largura. 2 Tempere com sal, pimenta, alecrim, alho amassado e azeite. Leve ao forno, por 20 minutos, a 200 °C.

SALADINHA DE RÚCULA

1 porção

20 g de rúcula; 20 g azeitonas pretas; 20 ml molho de limão-siciliano



Tailândia, China, Índia e Argentina se unem na cozinha de Fernando Pereira, que trouxe esse toque no pernil assado com mostarda e mel, batatas rústicas e rúcula



1 Disponha a rúcula e a azeitona em um prato e tempere com o molho de limão.

MONTAGEM

1 Coloque um pouco do caldo em uma frigideira com a quantidade de pernil a ser servido. Doure bem e deixe formar uma

crosta no fundo da panela. 2 Acrescente mais caldo e solte o que estiver grudado no fundo da panela para dar cor e concentrar o sabor do molho. 3 Deixe ferver, reduzir um pouco e sirva com as batatas e a saladinha de rúcula.

Ruaa, Rua Mourato Coelho, 1168, Pinheiros, tel. (11) 3097-0123, São Paulo, SP.



TAN TAN

Com menos de um ano, a casa especializada em ramen já é a queridinha de Pinheiros, e as opções deixam os amantes desse preparo apaixonados

Sob o olhar atento do chef Thiago Bañares está o Tan Tan Noodle Bar. Inaugurado em dezembro de 2015, a casa de cozinha oriental, especializada em pratos quentes e ramen, é o primeiro voo solo de Thiago, que já passou pelo D.O.M, de Alex Atala, Arturito, de Paola Carosella, e pela hamburgueria Z Deli. Antes do Tan Tan, ficou uma temporada em Nova York para visitar as casas temáticas de noodles.

Para o festival, preparou um sanduíche de barriga de porco empanada. “Pensei em algo que remetesse aos sanduíches servidos na viagem de trem-bala no Japão. A receita é superfácil, porém exige certo cuidado na compra da barriga de porco, que deve ser a parte mais alta, próxima à costela”, afirma Thiago. O chef diz que usa a carne de porco em 80% dos pratos do restaurante por ser uma proteína saborosa, saudável e de baixo custo. “A maioria dos noodles servidos no restaurante vai com uma fatia de barriga de porco cozida como guarnição.”

KATSU SANDO

4 porções

8 fatias de pão de forma sem casca

500 g de barriga suína, da parte da costela, sem pele

200 g de farinha panko; 50 g de molho japonês “tonkatsu”

50 g de maionese branca; 20 g de gengibre; 20 g de açúcar

1 litro de óleo de canola; 200 ml de água

100 ml de shoyu; 100 ml de saquê; 2 ovos inteiros batidos

1 Cozinhe em fogo brando a barriga de porco, o saquê, o açúcar, a água, o shoyu e o gengibre. Assim que a barriga ficar macia, desligue o fogo e esfrie, na geladeira, por 3 horas, para ficar bem firme. **2** Corte a barriga em fatias grossas de 2 cm de largura e divida em 8 pedaços de 40 g. **3** Empane os pedaços passando pelos ovos batidos e na farinha panko. Frite com o óleo, a 180 °C, até dourar. **4** Passe a maionese em 4 fatias e o molho tonkatsu nas outras 4 fatias. **5** Monte os sanduíches com 2 fatias de pão, sendo 1 com cada molho, e recheadas com a barriga de porco empanada.

Tan Tan, Rua Fradique Coutinho, 153, Pinheiros, tel. (11) 2373-3587, São Paulo, SP;

tantannb.com.br



A barriga de porco é a estrela do sanduíche katsu sando, do chef Thiago Bañares





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RAPHAEL CRISCUOLO

82/83

TANIT

Com pouco tempo de funcionamento, foi inaugurado em abril, o restaurante já conquistou o público com uma cozinha cheia de aromas e sabores

O chef catalão Oscar Bosch não saía da cozinha de seu pai, o Can Bosch. Adulto, passou por casas consagradas como o elBulli, El Cellar de Can Roca e o Hof van Cleve, de Peter Goossens. Veio para o Brasil em 2009 e, depois de prestar consultoria e trabalhar com catering, abriu o Tanit. A cozinha tem clara inspiração catalã, com toques mediterrâneos, mas o aitoral do chef está presente em todos os pratos. “Minhas receitas vieram das experiências que tive e são, em geral, releituras modernas de pratos tradicionais”, afirma o chef. Para o festival, criou o leitãozinho crocante, cozido em baixa temperatura por 12 horas. “Os acompanhamentos podem ser adaptados de acordo com a época do ano, porque minha preferência é por legumes mais frescos e sazonais.” No Suíno no Ponto ele será servido com mix de cenouras – purê e cenoura baby –, para variar as texturas, e chutney de repolho-roxo e maçã. Os sabores agridoces combinam bem com a carne suína.

LEITÃOZINHO CROCANTE

9 porções

LEITÃO

1 peça de perna de pernil (3 kg); 20 g de tomilho
10 g de pimenta-preta; 500 ml de vinho tinto
3 dentes de alho; 3 cenouras; 2 cebolas; 1 alho-poró

ACOMPANHAMENTO

3 cenouras baby; azeite a gosto

PURÊ DE CENOURA

1 kg de cenoura; manteiga a gosto

CHUTNEY

1 kg de cebola em pétalas; 300 g de açúcar
300 ml de vinho branco; 1 ramo de canela
1/2 repolho-roxo cortado em tiras finas

LEITÃO

1 Corte todos os ingredientes, exceto a carne, em pedaços bem pequenos e misture-os com o vinho. Reserve. 2 Coloque a carne em uma assadeira, com papel alumínio, e faça pequenos cortes para que os temperos penetrem melhor. 3 Regue com a marinada feita anteriormente e deixe na geladeira por 24 horas. 4 No dia seguinte, coloque no forno, coberto por alumínio, e asse por 5 horas, a 180 °C, até que esteja cozido e com a pele dourada.

ACOMPANHAMENTO

1 Escalde 3 cenouras baby por 30 segundos. Grelhe as cenouras na frigideira com um pouco de azeite.

PURÊ DE CENOURA

1 Descasque as cenouras e corte-as em rodela. 2 Refogue-as na frigideira com manteiga por 1 minuto. 3 Cubra com água e cozinhe até que fiquem macias. 4 Coloque as cenouras no liquidificador com manteiga e bata até ficar no ponto de purê. Adicione um pouco da água da cocção, se necessário.

CHUTNEY

1 Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo. 2 Refogue e mexa com uma espátula até reduzir. 3 Sirva com o leitão, o purê e as cenouras.

Tanit, Rua Oscar Freire, 145, Jardins, tel. (11) 3062-6385, São Paulo, SP.

O chef catalão Oscar Bosch traz seu toque aliado à cozinha mediterrânea para a receita de sabores agridoces, leitãozinho crocante



TERRAÇO ITÁLIA

Um clássico da cidade, com ambiente luxuoso, vista maravilhosa da cidade e culinária italiana que encanta

O Terraço Itália é uma das casas mais tradicionais de São Paulo. No comando da cozinha está o toscano Pasquale Mancini, que há cinco anos mostra o melhor da culinária da Toscana, com forte presença de produtos típicos e tradicionais italianos.

Para o festival, usou produtos do centro-sul daquele país, como pistache e ervilhas, acompanhado de risoto de limão siciliano. Para quem vai fazer a receita em casa, é importante grelhar a carne da picanha de porco no ponto certo, e utilizar a redução com vinho tinto aproveitando todo o sabor que fica na frigideira.

PICANHA DE PORCO GRELHADA AO PISTACHE E FAVAS VERDES COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

2 porções

400 g de picanha de porco, em 2 cortes de 200 g cada um
200 g de ervilha congelada; 200 g de arroz para risoto
50 g de pistache picado; 10 g de raspa de casca de limão-siciliano
300 ml de vinho tinto italiano; 300 ml de caldo de galinha
100 ml de vinho branco
1 limão-siciliano; 1/2 cebola-branca picada
1/2 cebola-roxa; sal, pimenta-do-reino-branca, manteiga e parmesão ralado a gosto

1 Tempere a carne com sal e pimenta e grelhe em uma frigideira, selando todos os lados. Retire e mantenha no forno, pré-aquecido, a 120 °C. **2** Na mesma frigideira, coloque o vinho tinto e deglanceie. Deixe reduzir o vinho até 100 ml, aproximadamente. Reserve. **3** Em uma panela,



Há cinco anos Pasquale Mancini leva o melhor da cozinha da Toscana ao restaurante, e esse toque especial pode ser saboreado na picanha de porco grelhada ao pistache e favas verdes com risoto de limão-siciliano

frite meia cebola na manteiga, adicione o arroz e mexa sempre. Adicione o vinho branco e deixe absorver. **4** Incorpore o caldo de galinha, o sal e a pimenta-do-reino. Mexa sempre até atingir o ponto desejado. **5** Coloque mais manteiga e o suco de 1 limão-siciliano. **6** Na hora de servir, finalize com queijo parmesão ralado. **7** Cozinhe as ervilhas em um pouco de manteiga e sal. Adicione meia cebola-roxa picadinha e refogue por mais 1 minuto. Amasse levemente com uma colher, ainda na frigideira, e reserve.

MONTAGEM

1 Em um prato redondo, coloque o molho de vinho tinto e a carne por cima. **2** Salpique os pistaches sobre a carne. **3** Disponha o purê de ervilhas sobre um aro baixo e coloque o risoto de limão-siciliano ao lado. **4** Finalize o risoto com raspas de limão..

Terraço Itália, Av. Ipiranga, 344, República, tel. (11) 2189-2929, São Paulo, SP; terraçoitalia.com.br





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTO RICARDO D'ANGELO

86/87

VARANDA

Prestes a completar 20 anos, a casa de Sylvio Lazzarini é um verdadeiro templo das carnes

Antes de abrir o Varanda, Sylvio Lazzarini foi agropecuarista e presidiu a Associação Brasileira dos Produtores e Confinadores de Gado. Com essa experiência fez de sua casa uma das melhores do Brasil quando o assunto são as boas carnes. “Nossa cozinha é balizada em três escolas de churrasco (*americana, argentina e brasileira*). Buscamos o que há de melhor em cada um desses países cuja cultura da gastronomia da carne é muito acentuada”, afirma.

Para o festival, seu filho Fabio criou a picanha suína com barbecue caseiro e mostarda, ovas de capelin, acompanhada de batata suflê.

Sylvio diz que é um apaixonado por carne suína. “Somos italianos, é impossível resistir ao torresmo, leitão à pururuca e um bom presunto parma.”

PICANHA SUÍNA COM BARBECUE CASEIRO, CAVIAR, MOSTARDA E BATATA SUFLÊ

1 porção

80 g de picanha suína; 10 g de brotos; 30 ml de molho barbecue

1 colher (café) de mostarda ancienne em grãos

1 colher (café) rasa de caviar; 3 tomates sweet grape; 1 batata suflê

- 1 Cozinhe o tomate sweet grape levemente e retire a pele. Reserve.
- 2 Frite a batata suflê e reserve.
- 3 Grelhe a picanha suína até o ponto desejado.
- 4 Aqueça o molho barbecue.

MONTAGEM

1 Em um prato raso, coloque o molho barbecue no centro e apoie a picanha suína grelhada por cima. 2 Coloque a mostarda por cima da picanha e apoie a batata suflê. 3 Coloque o caviar ao lado da batata suflê e os tomates ao lado da picanha. 4 Decore com as folhas de broto. Varanda, Rua General Mena Barreto, 793, Jardim Paulista, tel. (11) 3887-8870; Shopping JK Iguatemi, Av. Presidente Juscelino Kubitschek, tel. (11) 3152-6777; São Paulo, SP; varandagrill.com.br

Sylvio Lazzarini é referência quando o assunto é carne e a receita de picanha suína com barbecue exemplifica tamanho conhecimento



VERISSIMO

Homenageando o escritor Luis Fernando Verissimo, há nove anos o bar faz sucesso em São Paulo

O gaúcho Marcos Livi é um apaixonado pelas coisas do Rio Grande do Sul e um grande incentivador dos pequenos produtores. No Verissimo oferece pratos da cozinha espanhola, mas com toques da brasileira, caso da concorrida feijoada aos sábados.

Para o festival, preparou o mignon suíno com o mix de grãos. “É um prato harmonioso, suave, e o molho cítrico traz o equilíbrio para a receita”, conta Marcos. “É um preparo fácil de ser feito, mas é preciso muita atenção no ponto da carne”. Outro prato que faz sucesso na casa é a costelinha de ribs, suculenta e muito bem temperada.

MIGNON SUÍNO, CRISPS DE JAMÓN, MIX DE GRÃOS E MOLHO CÍTRICO

1 porção

MIGNON SUÍNO

220 g de filé-mignon suíno; sal e pimenta-do-reino

JAMÓN

20 g de jamón

MIX DE GRÃOS

125 g de fava rajada; 125 g de fava branca

10 g de cebola-roxa

5 g de alho; 15 ml azeite

MOLHO CÍTRICO

15 g de manteiga; 10 g de farinha de trigo

400 ml de suco de laranja; 25 ml de limão-taiti

MIGNON SUÍNO

1 Tempere o filé-mignon suíno com sal e pimenta. Grelhe o filé e reserve.

JAMÓN

1 Disponha as fatias de jamón em uma assadeira e asse até que fiquem crocantes.

MIX DE GRÃOS

1 Deixe as favas de molho, separadamente, com água, na geladeira, por 24 horas. No dia seguinte, escorra a água e despreze. 2 Cozinhe a fava branca por aproximadamente 2 horas e 30 minutos e a fava rajada por 3 horas. 3 Escorra as favas. 4 Em uma frigideira coloque azeite, doure a cebola-roxa e o alho picado, acrescente as favas e refogue por apenas 2 minutos.

MOLHO CÍTRICO

1 Em uma panela coloque o suco de laranja com o suco de limão, peneirados. Cozinhe até reduzir. 2 Em outra panela, faça um roux, misturando a farinha e a manteiga. 3 Acrescente o roux, aos poucos, à redução dos sucos e misture vigorosamente, com a ajuda de um fuê, até ficar homogêneo. Sirva quente.

MONTAGEM

1 No centro do prato, coloque o mix de grãos e o crispy de jamón. Disponha o mignon suíno por cima do mix de grãos e finalize com o molho quente.

Verissimo, Rua Flórida, 1488, Brooklin Paulista, tel. (11) 5506-6748, São Paulo, SP; verissimo.bar



A receita que leva mignon suíno foi escolhida por Marcos Livi por ser leve e muito equilibrada





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RJ CASTILHO

90/91

VINHERIA PERCUSSI

Comandado com carinho e muita dedicação pela família Percussi, a casa é referência na culinária italiana

“**A** dorso carne de porco e acho uma ótima combinação para uma massa fresca recheada, gosto muito das misturas agridoces. A carne de porco combina maravilhosamente com esses sabores”, diz Silvia Percussi, a chef que comanda a Vinheria Percussi ao lado do irmão Lamberto. A casa é uma das mais tradicionais da cidade e tem na constância de sua cozinha e no atendimento acima da média alguns de seus atrativos. A culinária de Silvia é daquelas saborosas, que confortam a alma e deixam o comensal sempre feliz. Silvia utiliza a carne de porco sempre no menu de almoço e nos festivais que promove ao longo do ano. Para o festival, escolheu uma receita bastante fácil de fazer. “Basta escolher bons ingredientes que o resultado será fantástico.”

Para a chef Silvia Percussi, a carne de porco faz bom casamento com massa fresca e sabores agridoces



RAVIOLI DI CAROTE E MIELE CON RIPIENO DI MAIALE E FRUTTA SECCA

4 porções

RAVIOLI

- 300 g de lombo de porco moído
- 300 g de farinha de trigo; 40 g de amêndoas
- 40 g de avelãs
- 2 colheres (sopa) de mel
- 4 ovos; 2 cenouras
- Pimenta e sal a gosto

MOLHO

- 100 g de pancetta
- 80 g de amêndoa triturada
- 80 g de avelã triturada
- 1/2 cálice de vinho branco seco
- Azeite e sal a gosto

RAVIOLI

1 Descasque as cenouras e cozinhe em água fervente por 10 minutos. **2** Processe as cenouras com 3 ovos e 1 colher de mel. **3** Coloque a farinha sobre a superfície de trabalho e no centro coloque a mistura da cenoura. Trabalhe energeticamente até obter uma massa homogênea. Envolva a massa em uma película de PVC e deixe repousar 30 minutos. **4** Processe grosseiramente as avelãs e as amêndoas. Misture-as com a carne suína moída, um ovo e a segunda colher de mel. Tempere com sal e pimenta. **5** Abra a massa, corte-a em discos e recheie. Feche com o auxílio de um garfo. Dica de chef: não use mel floral.

MOLHO

1 Faça um pesto com as amêndoas, as avelãs e o azeite. **2** Corte a pancetta em juliana, refogue com 2 colheres de azeite e regue com vinho branco. **3** Junte o pesto e cozinhe por 10 minutos em fogo baixo. **4** Cozinhe a massa, escorra e coloque o molho com um pouco da água de cozimento da massa.

Vinheria Percussi, Rua Cônego Eugênio Leite, 523, Pinheiros,
tel. (11) 3088-4920, São Paulo, SP; percussi.com.br





POR CAROLINA ESQUILANTE
FOTOS RJ CASTILHO

92/93

ZENA CAFFÉ

A casa do chef Carlos Bertolazzi faz uma homenagem à cidade italiana de Gênova em sua decoração e cardápio

O nome Zena significa Gênova no dialeto lígure. Seu ambiente lembra o de uma vila italiana, informal e agradável. Da cozinha saem receitas da culinária mediterrânea, muitas da região da Ligúria, no norte da Itália. O chef Carlos Bertolazzi, talentoso e apresentador de programas culinários, é o maestro da cozinha, de onde são criadas delícias como o nhoque e as focaccias, ícones da casa. Outra pedida certa é a coxinha de costelinha suína.

Para o festival Suíno no Ponto, ele preparou costeletas de porco, purê de batata-roxa defumada e cebolas.

COSTELETAS DE PORCO, PURÊ DE BATATA-ROXA DEFUMADA E CEBOLAS

2 porções

CEBOLA CARMELIZADA

4 minicebolas ou echalotes; 200 g de açúcar
200 ml de vinagre de framboesa

PORCO

1 carrê de porco com 4 ossos; 4 sementes de zimbro
1 folha de louro

PURÊ DE BATATA-ROXA

500 g de batata-roxa; 40 g de manteiga
100 ml de creme de leite fresco

Sal a gosto; madeira para defumar

CEBOLA CROCANTE

1 cebola-roxa média
2 colheres (sopa) de fécula de batata
Sal a gosto; óleo para fritar

CEBOLA CARMELIZADA

1 Descasque e corte as minicebolas ao meio. **2** Prepare um xarope com o vinagre e o açúcar. Adicione as cebolas

e deixe que cozinhem um pouco. Retire as cebolas e reserve o xarope.

PORCO

1 Tempere as costeletas e doure bem de cada lado em uma grelha forte. **2** Em uma frigideira, coloque o xarope reservado, a folha de louro e o zimbro. **3** Passe as costeletas na frigideira até que atinjam o ponto interno. **4** Sirva com o purê e as cebolas.

PURÊ DE BATATA-ROXA

1 Asse as batatas em uma churrasqueira de bafo com a madeira de sua preferência. **2** Descasque, esprema e coloque-as em uma panela em fogo baixo com a manteiga. **3** Acrescente o creme de leite e mexa bem. Ajuste o sal.

CEBOLA CROCANTE

1 Corte a cebola em rodela bem finas. **2** Passe-as na fécula de batata e frite em óleo quente. **3** Retire, seque e tempere com sal.

Zena Caffé; Rua Peixoto Gomide, 1901, Jardim Paulista, tel. (11) 3081-2158, São Paulo, SP; zenacaffe.com.br



Carlos Bertolazzi traz ao Zena pratos da culinária mediterrânea feitos com zelo, caso das costeletas de porco, purê de batata-roxa defumada e cebolas



O PORCO E O VINHO

Diferentes estilos fazem combinação perfeita com cada corte suíno e com as mais variadas receitas



Otra boa notícia para os amantes da carne suína é que o porco também é amigo do vinho. Cada corte, tempero e cocção dão características distintas à carne suína e permitem uma gama de opções de estilos de bebidas para combinar, desde espumantes até tintos potentes.

Via de regra, quanto mais branco o corte da carne e menor o teor de gordura, mais delicado o sabor dela. Consequentemente, um lombo ou filé suíno terá maior afinidade com vinhos brancos. Chardonnays do Novo Mundo, Viognier e brancos simples do sul do Rhône resolvem essa questão facilmente.

Um toque de tosta na carne e a presença mais intensa de temperos e frutos secos pedem a convocação de um branco barricado. A textura untuosa, maior estrutura e potência desses brancos estarão mais próximos da riqueza do prato. Para os que não dispensam os tintos, as opções mais leves como os feitos com as variedades Gamay, Pinot Noir, Cabernet Franc (estilo Loire ou do Brasil) são boas soluções, em especial com o pernil.

Um dos petiscos brasileiros mais tradicionais é o torresmo. A preparação feita com a barriga do porco frita é normalmente acompanhada de fatias de limão. Esta, aliás, é a dica para o vinho. Um Sauvignon Blanc de Leyda (Chile) ou de outra zona costeira, Vinho Verde, de Portugal; Riesling e outros brancos secos da Alsácia, Muscadet, a casta Arinto, em Portugal, e espumantes brut cumprem à risca a função do limão. A acidez desses brancos corta a gordura da receita e ainda oferecem uma dimensão extra que um simples cítrico. A mesma barriga do porco hoje ganhou *status* de cult e pode aparecer de diversas formas, como na porqueta ou cozido longamente em baixa temperatura com diversos temperos e legumes. Nesses casos vale apostar em tintos frutados. Malbecs frescos e com pouca madeira (procure pelo vale de Uco), tintos portugueses, em especial da região do Dão, toscanos (Maremma), do Languedoc e de Bordeaux simples, Merlot brasileiro e Carménère de Colchagua indicam bons caminhos.

**COSTELA DE PORCO****PEDE TINTOS MAIS COMPLEXOS,
COM ALGUMA PROFUNDIDADE E ELEGÂNCIA**

Outros cozidos em que a carne suína aparece em caldo substancioso e com toque doce podem ser combinados com tintos potentes e com frutas bem maduras. Exemplos da categoria são Shiraz australianos, tintos da Puglia, Abruzzo ou Sicília (com Nero d'Avola), Zinfandel americano e Malbecs mais potentes (regiões de Luján de Cuyo ou Salta). Esse caminho vale também para fazer frente ao potente molho barbecue.

Receitas orientais normalmente utilizam o porco com toques agrídoces e ervas frescas. Nesse caso, brancos aromáticos com

sutil doçura residual são bons pares. Muscat e Gewürztraminer são variedades a ser buscadas (as referências estão na Alsácia), Torrontés, na Argentina, e espumante moscatel brasileiro são capazes de surpreender os comensais.

Um dos cortes mais complexos do porco é a costela. A saborosa carne, entremeada por gordura e que normalmente recebe a colaboração do sabor dos ossos, pede a companhia de tintos complexos, com alguma profundidade e elegância. Pinot Noir de bons produtores, Syrah do norte do Rhône, Bordeaux e cortes

bordaleses elegantes e com algum amadurecimento na garrafa, expressões piemontesas da Nebbiolo e a Grenache, sozinha ou em cortes como Châteauneuf-du-Pape podem custar um pouco mais, mas são certeza de sucesso. Aliás, se for apostar em uma só solução para diferentes pratos com suínos, a Grenache (ou Garnacha) é o caminho consensual. Com coloração clara,

os tintos feitos com essa variedade trazem uma mescla de aromas frutados com terrosos, com bom frescor e rusticidade de taninos, que se conectam à carne ou seus embutidos. Se a meta é uma experiência quintessencial, vale provar a combinação de um cozido de bochecha de porco (chamada carrillada na Espanha) com Jerez da família Amontillado ou Palo Cortado.

**PERNIL VAI BEM****COM TINTOS LEVES COMO OS FEITOS****COMO AS VARIEDADES GAMAY, PIONOT****NOIR E CABERNET FRANC**



ÍNDICE DE RECEITAS

ARROZ DE LINGUIÇA COM COSTELINHA DE PORCO	18
BARRIGA DE PORCO COM PURÊ DE CASTANHA-PORTUGUESA	59
BARRIGA DE PORCO COM PURÊ DE COUVE-FLOR AO MOLHO DE CANELA	75
BARRIGA DE PORCO WALDORF	48
BOCHECHA DE PORCO COM MOLHO DE MANIVA	46
BONDIOLA DE CERDO ASSADA COM MANDIOQUINHA CROCANTE E CHUTNEY DE PÊSSEGO	45
BRESAOLA SUÍNA COM MELÃO, MINIFOLHAS DA HORTA E LIMÃO-SICILIANO	68
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	64
CAPITÃO SUÍNO COM PURÊ DE CENOURA PICANTE E FAROFA COM PIPOCA DE SAGU	29
CARRÉ DE PORCO MARINADO EM ERVAS FINAS COM RISOTO DE MINIARROZ E PARMA CROCANTE AO MOLHO DE VINHO TINTO	22
CARRÉ SUÍNO À MILANESA	50
COPA-LOMBO ASSADA COM ABÓBORA MARINADA NO TUCUPI E PURÊ DE BATATA	36
CORAÇÃO DE FILÉ DE PORCO GRELHADO COM PURÊ DE CARÁ E MOSTARDA DE CREMONA	34
COSTELA DE PORCO COM CHUTNEY DE BANANA E AMBURANA	71
COSTELETAS DE PORCO, PURÊ DE BATATA-ROXA DEFUMADA E CEBOLAS	92
COSTELINHA AO MOLHO DE GOIABADA COM PASTEL DE ANGU	14
COSTELINHA DE PORCO	16
COSTELINHA DE PORCO ASSADA	28
COSTELINHA SUÍNA	40
FILÉ-MIGNON SUÍNO ASSADO	60
HAMBÚRGUER DE PORCO COM CHUTNEY DE MAÇÃ, BACON E AGRIÃO	10

KATSU SANDO	80
LEITÃOZINHO CROCANTE	82
LOMBO DE PORCO ASSADO AO FORNO À PROVENÇAL	12
LOMBO SUÍNO AO VINHO TINTO COM POLENTA CREMOSA E AGRIÃO	62
MIGNON SUÍNO, CRISPS DE JAMÓN, MIX DE GRÃOS E MOLHO CÍTRICO	88
MONTADITOS DE PERNIL COM MAIONESE DE CRAVO, PIMENTA-DEDO-DE-MOÇA E LIMÃO-ROSA	52
PANCETTA COM CREME DE MILHO	30
PARMIGIANA	60
PERNIL ASSADO NO HONEY MUSTARD, COM BATATAS RÚSTICAS E SALADA DE RÚCULA	78
PICADINHO DE LEITOA	24
PICANHA DE PORCO GRELHADA AO PISTACHE E FAVAS VERDES COM RISOTO DE LIMÃO-SICILIANO	84
PICANHA SUÍNA COM BARBECUE CASEIRO, CAVIAR, MOSTARDA E BATATA SUFLÊ	86
PORCO DIFERENTE	42
PORCO NA LATA	32
PORPETINHAS DE PORCO PICANTE	38
PRIME RIB COM BATATA PALHA E ARROZ BIRO-BIRO	77
RAVIOLI DI CAROTE E MIELE CON RIPIENO DI MAIALE E FRUTTA SECCA	91
SALTIMBOCCA DI MAIALE	21
STINCO DE LEITÃO COZIDO EM BAIXA TEMPERATURA, LAQUEADO, PURÊ DE BATATA-DOCE LARANJA E PALHA ROXA	72



+ SAÚDE & SABOR

+ CUSTO-BENEFÍCIO

+ PRATICIDADE

DEIXE A CARNE SUÍNA TE SURPREENDER!

A carne suína é uma proteína cheia de vantagens: saborosa, saudável, segura, diversificada e com excelente custo benefício. Algo tão bom não pode ficar de fora do seu dia a dia. Conheça a campanha “Escolha + Carne Suína” e surpreenda-se com a versatilidade que só esta proteína tem.

Acesse o nosso site:
www.maiscarnesuina.com.br

SAIBA MAIS:





SABOR



SAÚDE



QUALIDADE

PRATO DO DIA? ESCOLHA + CARNE SUÍNA

No site Mais Carne você vai encontrar um conteúdo exclusivo sobre a proteína mais consumida no mundo. Curiosidades, dicas nutricionais e informações sobre a qualidade da carne suína. Além de uma grande variedade de receitas, que vão te dar água na boca.



ACESSE O NOSSO SITE

www.maiscarnesuina.com.br

REALIZAÇÃO:

