

Gastronomia

Queijo Parmigiano-Reggiano

Giovanni abriu uma forma de parmesão de 40 quilos

O restaurante Come Prima, em Lisboa, organizou um jantar que incluiu a cerimónia de abertura de um Parmigiano-Reggiano, seguindo a tradição italiana. *Alexandra Prado Coelho (texto) e Nuno Ferreira Santos (fotos)*



Há todo um cerimonial que rodeia a abertura de uma forma de parmesão. Em Portugal passamos-lhe habitualmente ao lado. Mas Giovanni, proprietário do restaurante Come Prima, em Lisboa, quis reproduzir esse momento que, diz, é tradição em muitos restaurantes italianos. Mandou vir de Itália um queijo Parmigiano-Reggiano de 40 quilos, arranjou os utensílios necessários (ou o mais próximo que conseguiu) e organizou, no domingo passado, uma noite especial.

Às 19h15, a sala do Come Prima já estava cheia de pessoas que vinham jantar mas, antes disso, vinham assistir à abertura da forma. Giovanni – que, na realidade é nepalês e chama-se Tanka Sapkota, mas que tem há muitos anos uma paixão pela cozinha italiana – estava, sorridente, por detrás da mesa onde repousava, imponente, o queijo.

A cerimónia começa com algumas explicações. Para o verdadeiro Parmigiano-Reggiano é utilizado leite de vacas alimentadas apenas com ervas naturais, e são necessários 1100 litros de leite para se conseguir duas formas iguais a esta que temos à nossa frente – um queijo que no Come Prima irá durar cerca de um mês e meio. Os animais são ordeñados à noite e esse leite é deixado a repousar até à manhã seguinte, o que permite que a gordura se desloque para a superfície (esta gordura é usada para fazer manteiga).

A este leite é depois adicionado o

leite da manhã e coalho de vitelo. O queijo que resulta da coagulação é desfeito – o que vai garantir a textura granulada que caracteriza o Parmigiano-Reggiano. Aquece-se a uma temperatura até aos 55 graus e, terminado esse processo, o queijo é coado com um pano de musselina e colocado na forma. Começa a fase da maturação, durante a qual o queijo descansa em prateleiras em enormes salas, sendo regularmente limpo e virado.

Foram algumas destas prateleiras que desabaram com grande estrondo quando a região a Norte de Bolonha foi atingida por um terramoto, no início deste ano. Os produtores de parmesão falaram de um gigantesco prejuízo, com perto de 300 mil rodas de queijo a esmagarem-se contra o chão.

O queijo que em breve iremos provar teve um período de maturação de 29 meses e apresenta-se intacto. É um sobrevivente.

Mas tudo isto é só uma parte da história. O Parmigiano-Reggiano, senhor dos queijos, é uma espécie de livro aberto. E é preciso saber lê-lo. Giovanni também vai explicar essa parte. Antes de iniciar o corte, procura o selo que confirma a origem do queijo, e conta que existe em Itália um Consórcio (que abrange 380 produtores) que é o garante da qualidade e da linhagem de cada exemplar. “Usam uns pequenos martelos para perceber se um queijo tem ou não defeito”. Como não o podem abrir, têm que confiar no que ouvem – a consistência será a certa? Terá falhas?

O que chegou até ao Come Prima é, tudo indica, um exemplar sem falhas. O selo castanho comprova



RESTAURANTE COME PRIMA

Rua Olival 258 1200-744 Lisboa
Tel.: 213 902 457

isso. Se tivesse chumbado no exame, teria uma cruz vermelha e não poderia ser vendido como DOP (Denominação de Origem Protegida), diz Giovanni.

Bom, temos portanto um queijo inteiro e legítimo. Falta abri-lo. Giovanni tem uma pequena faca de ponta curva para fazer a incisão inicial. Com a ajuda de um funcionário do restaurante, coloca a roda de queijo de lado e enterra a faca. O ajudante vai fazendo rodar o parmesão, e a faca abre a primeira linha na casca. A partir de certo ponto é necessário usar as outras facas – em Portugal, à falta das que existem em Itália, recorreu-se a facas para abrir ostras – que vão sendo cravadas na abertura, fazendo um efeito de calço.

O queijo continua a rodar e vai ficando cravejado de facas. Giovanni tira a que está mais distante, para colocar mais à frente na abertura e assim sucessivamente. O queijo

vai cedendo, mas a ideia é não forçar. A certa altura ele irá lascar. E acontece mais rapidamente do que se poderia imaginar para um queijo de 40 quilos.

De repente, a forma cede e abre-se em duas, revelando o interior granuloso e incerto. Sente-se no ar um cheiro a leite ligeiramente aquecido. Diz-se que nesses primeiros minutos o queijo tem um sabor único. Giovanni sorri orgulhoso. A abertura da forma correu na perfeição. Agora é tempo de arrancar pedaços incertos, toscos, e distribuí-los por pratinhos para todos poderem provar. “Nunca se usa num queijo destes uma faca laminada”, avisa. Nas mesas há vinagre balsâmico de cinco anos e mel de eucalipto, para comer com o parmesão.

Um nepalês em Lisboa

Pode parecer inusitado que seja um nepalês a fazer em Portugal a abertura tradicional do Parmigiano-Reggiano, mas quem conhece Giovanni sabe que, no que respeita à comida, a sua alma é italiana. Tudo começou quando o pai o mandou estudar para a Alemanha. “Tinha 18 anos e estava a entrar na Faculdade de Direito”, conta, sempre com um sorriso. “Ao fim de uma semana saí.” Achava que a Alemanha era um sítio em que se ganhava muito dinheiro. “Mas não tinha ideia do que ia fazer”, confessa. Como o irmão, que já vivia no país, lhe explicou que para ganhar dinheiro ia ter que trabalhar, Tanka Sapkota começou a lavar pratos num restaurante italiano, e adoptou o nome de Giovanni. No segundo ano, “já era cozinheiro”.

Em 1996 veio pela primeira vez a Portugal e viu “a luz ao fundo do túnel”. Enquanto na Alemanha havia imensos restaurantes italianos, em Lisboa não havia praticamente concorrência. Ficou. Trabalhou de início no La Trattoria e em 1999 abriu o seu primeiro restaurante, que viria a dar origem ao Come Prima. Mas em 2007 quis melhorar e achou que para isso tinha que ir estudar para Itália e aprender a cozinha italiana na fonte. Agora, é essa cozinha, “muito simples mas com tudo feito em casa, do pão às massas”, que Giovanni, o nepalês-italiano, apresenta no seu restaurante. Com o verdadeiro Parmigiano-Reggiano, claro.

Azeite Prova

● Mau
★★★★ Razoável
★★★★ Bom
★★★★ Bom Mais
★★★★ Muito Bom
★★★★ Excelente

Um grande azeite de olivais centenários

Do Vale da Vilariça
saiu um azeite
sofisticado e
complexo.
Pedro Garcias

Em muitas regiões do país, em especial no Douro, era tradição plantar oliveiras nas bordaduras das vinhas. Com elas dividiam-se os terrenos, asseguravam-se alguma azeitona e azeite para ir comendo durante o ano e quebrava-se a monotonia dos vinhedos na paisagem. Claro que o efeito cénico era o menos importante. O que motivava os agricultores a plantar oliveiras nas extremas das vinhas, e às vezes até no meio dos bardos, era a necessidade de tirar o máximo de rendimento da terra e de obter um produto essencial, e sagrado, na cultura mediterrânica – o azeite, fonte de iluminação e de alimentação.

A tendência recente da agricultura portuguesa tem conduzido a uma maior compartimentação das culturas. A mecanização, essencial para a sua viabilidade, não deixa outro caminho. Mas a individualização cultural é uma via com custos ambientais, como se sabe. Uma vinha ou um olival despidos de outras espécies ficam mais imunes a doenças.

Felizmente, o mosaico cultural ainda está muito presente na paisagem duriense. Mesmo nas vinhas reconvertidas assiste-se à preservação das oliveiras já existentes ou à sua transplantação. Hoje talvez até se plantem mais oliveiras nas

vinhas, tanto nas bordaduras como nos caminhos, do que antigamente. A moda já chegou aos centros urbanos. Há vilas e cidades durienses enfeitadas de oliveiras. Mirandela é o melhor exemplo. Há centenas de oliveiras espalhadas pela cidade.

Muitas das oliveiras que ornamentam hoje as cidades e vilas durienses, na sua maioria arrancadas à terra com a abertura de novas estradas, estavam destinadas à lareira. Algumas têm centenas de anos. Muitas parecem presas por pequenos fragmentos de matéria verde, retorcidas e já com o tronco todo fendido, mas todos os anos ficam viçosas e cheias de azeitona. São verdadeiras esculturas vivas.

O vale da Vilariça é uma das zonas do Douro onde ainda subsistem muitas dessas oliveiras quase eternas. É de lá que vem o azeite desta semana. É feito com azeitonas de oliveiras centenárias que estão espalhadas ao longo da Quinta do Ataíde, do grupo Symington. São oliveiras de sequeiro tratadas de forma orgânica, sem a aplicação de qualquer produto químico.

Tal como as vinhas mais velhas produzem vinhos mais ricos e concentrados, também estas oliveiras muito antigas produzem azeites mais sofisticados e complexos. Este apresenta uma bela tonalidade esverdeada (a cor pouco diz da qualidade de um azeite, mas ainda conta muito para o consumidor) e é bastante espesso e estruturado. Tem aroma muito intenso a erva e a azeitona (e, em menor escala, a frutos secos) e é muito saboroso e vibrante, sem hiatos no meio da boca, terminando de forma muito viva, com uma boa dose de picante e amargo. Muito bom.



QUINTA DO ATAÍDE

★★★★★

Symington
Variedades: várias
Região: Douro
Preço: 7,50 (garrafa de 500ml)