

GOSTO

COMER BEM NÃO FAZ MAL A NINGUÉM

CHRISTMAS PUDDING

APRENDA A FAZER O
BOLO DE NATAL
DOS INGLESES

Edição de
Natal

CHAMPAGNE

AS MELHORES
MARCAS À
VENDA NO
BRASIL PARA
ANIMAR A
FESTA

PIRÃO

SEGREDOS
DA RECEITA
GOSTOSA
DOS ÍNDIOS
BRASILEIROS

PANETTONE

COMO TRANSFORMAR O PÃO NATALINO
EM DOCES MARAVILHOSOS

GAZPACHO

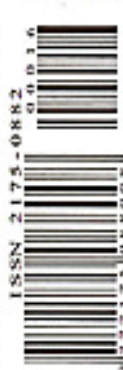
A SOPA FRIA
QUE VIROU UM
DOS PRATOS
ESPAÑHÓIS MAIS
PREPARADOS
NO MUNDO

AKIRA KUROSAWA

O GENIAL
CINEASTA JAPONÊS
APRECIAVA A
COMIDA DOS
SAMURAI

Portugal Cont.
€ 4,40

Novembro 2010 Nº 16 R\$ 11,90



www.revistagosto.com.br

Semifreddo
di panna con
panettone, por
Massimo Ferrari,
de São Paulo



O reinado do Panettone

Ele é cada vez mais popular no Brasil, onde seu consumo explode de outubro a dezembro. Quem se fartar de comê-lo, poderá transformá-lo nos doces que ilustram esta reportagem

POR J. A. DIAS LOPES

FOTOS ANTÔNIO RODRIGUES

Fazer um panettone de verdade, em casa, dá trabalho, pois exige cuidados e tempo. A massa requer fermentação natural e lenta, para o produto resultar úmido, com textura, sabor e aroma particulares. Por isso a maioria das pessoas prefere comprá-lo pronto, ou melhor, industrializado – e no Brasil existem marcas de ótima qualidade, com preços atraentes. De outubro a dezembro sucede o reinado do panettone. As vendas dão um salto de gigante, ele lota os supermercados, delikatessens, padarias, botequins, bares etc. Até o final do ano, calcula-se que serão consumidos no país 150 milhões desse pão natalino de origem italiana, em variados tamanhos, 20% a mais do que em 2009. Ricos e pobres irão saboreá-lo, pois o panettone seduziu as diferentes camadas sociais. Pesquisas indicam que nas classes A e B o índice de consumo se situa em torno de 60%; na C é de aproximadamente 50%; e nas classes D e E fica em cerca de 32%. Quem se fartar de comer panettone também poderá descobrir sua versatilidade preparando as receitas que ilustram esta reportagem, assinadas pelo restaurateur Massimo Ferrari, de São Paulo. Elas transformam o generoso pão natalino em sobremesas diferentes.



Fofo e perfumado, doce e amanteigado, cheio de uva-passa e frutas cristalizadas, o panettone clássico – é dele que estamos falando, não das derivações – nasceu em Milão, Itália, séculos atrás. Ali começou a ser industrializado em 1921 pelo confeitiro Angelo Motta, que pelas inovações feitas na receita tradicional é considerado seu “reinventor”. Além de lhe dar o formato de chapéu de cozinheiro (ou seria de rolha de champagne?), aumentou a quantidade de manteiga, ovo, açúcar, uva-passa, frutas cristalizadas e ampliou o tempo de levedação e cozimento. Consumido no mundo inteiro, o substancioso pão de Natal chegou ao Brasil com os imigrantes italianos nascidos no norte da pátria e radicados em São Paulo entre os séculos XIX e XX. No início da década de 30 eles já o faziam aqui. Que se saiba, o primeiro panettone industrial do país foi lançado em 1939 pela paulistana Di Cunto, da Alameda Taubaté, no bairro da Mooca.

Mas a novidade só veio a se espalhar nacionalmente a partir de 1952, quando o turinês Carlo Bauducco, dono da marca homônima, também de São Paulo, produziu-o em massa. Empresário inventivo, ele alugou um teco-teco, encheu de panfletos que falavam mara-

vilhas do “tradicional pão doce italiano” e os espalhou na cidade. Formaram-se filas de interessados diante de sua confeitaria, atualmente convertida em indústria poderosa. Seu panettone é o líder do mercado. Logo depois da Bauducco, a Dulca e a Cristallo, da mesma cidade, entraram no mercado.

Quatro lendas diferentes se referem à saga do apetitoso pão de Natal. A primeira atribui sua criação a um certo Toni, ajudante da cozinha de Ludovico Sforza, o Mouro (1452-1508), duque de Milão. Sem recursos para custear o casamento da filha, ele preparou um pão doce e rico, servido na festa nupcial. Foi um êxito! Teria nascido assim o “*pan di Toni*” (dialeto milanês), depois batizado de panettone. A outra versão também envolve Ludovico Sforza. Em um dos banquetes de Natal oferecidos pelo duque, o cozinheiro distraído queimou a sobremesa e a substituiu pelo grande pão doce que o subalterno Toni assara como experiência. Sforza gostou e perguntou o nome do que comia. Na falta de outra designação, chamaram “*pan di Toni*”.

A terceira versão também se relaciona com o duque. O jovem Ughetto, filho de Giacometto degli Atellani,

Semifreddo di panna con panettone

Por Massimo Ferrari

Serve cerca de 10 a 12 porções

- 500 ml de leite integral gelado
- 75 g de açúcar
- 3 a 4 gotas de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de gelatina sem sabor dissolvida em água morna
- Suco de 1/2 limão
- Amêndoas torradas quebradas grosseiramente quanto baste

- Algumas frutas cristalizadas
- Cerejas ao maraschino picadas grosseiramente quanto baste
- Fatias redondas e finas de panettone (ou panettone cortado em pedaços grandes) quanto baste

Decoração

- Cerejas
- Amêndoas torradas

1. Na batedeira, coloque o leite gelado com o açúcar, as gotas de baunilha e bata por alguns minutos, como se fosse fazer chantilly.

2. Poucos minutos antes do ponto certo, acrescente a gelatina dissolvida em água morna e o suco de limão. Termine de bater a panna até obter ponto de chantilly.
3. Em recipiente apropriado, coloque uma fatia de panettone, que servirá de base para o semifreddo. Em cima disponha uma camada leve de panna e polvilhe com amêndoas, frutas cristalizadas e cerejas.
4. Continue o procedimento, repetindo as camadas, até terminarem os ingredientes.
5. Mantenha na geladeira e, no momento de servir, decore com as amêndoas e as cerejas.



escudeiro de Sforza, apaixonou-se por Adalgisa, filha de um padeiro. Como a moça era pobre, a família dele proibiu o namoro. Mas Ughetto decidiu ajudar o pai de Adalgisa e inventou um pão que, fazendo sucesso, tornou-o rico e propiciou seu casamento com a amada. A última história atribui o panettone a uma freira chamada Ughetta. Ela vivia em um convento no qual a falta de recursos impedia a realização da festa de Natal. Então, teve a ideia de preparar um pão com um pouco de açúcar, bastante manteiga, ovos e pedacinhos de cidra, pondo a massa para levedar demoradamente e a assar até ficar dourada.

No livro *Il Panettone – Storia, Leggende e Segreti di un Protagonista del Natale* (Guido Tommasi Editore, Milano, 2007), o escritor gastronômico italiano Stanislao Porzio contesta essas explicações, para ele inventadas na segunda metade do século XIX. Diz que o extraordinário pão natalino não teve autor, pois

foi aperfeiçoado por mãos anônimas a partir de outros enriquecidos com ingredientes nobres, preparados para festas religiosas. Sustenta derivar da “cerimônia do tronco”, antiquíssima liturgia doméstica. Misturando crenças pagãs e cristãs, realizava-se na Europa, particularmente na Itália, na véspera do Natal. O patriarca da família marcava uma cruz no alto de três grandes pães e os assava. Escolhia um grande tronco seco de árvore e o colocava na lareira sobre ramos de zimbro. Ateava fogo, jogava por cima um pouco de vinho, tomava um gole da bebida e passava o copo para que os familiares o imitassem. Finalmente, partia cada *pangrande* ou *panatton* e oferecia pedaços ao grupo.

O ritual tinha vários simbolismos e alcançou o auge na Idade Média. Os pães divididos entre as pessoas evocavam a Santíssima Trindade; o tronco, que precisava queimar até a Epifania do Senhor, hoje comemorada dois domin-



Capa do livro de Bartolomeo Scappi: primeira menção ao panettone apareceu na edição de 1570

Torrone di panettone

Por Massimo Ferrari

Serve 12 a 14 unidades

- 250 g de mel
- 300 g de açúcar
- 3 claras de ovo
- 3 a 4 gotas de limão
- 100 g de amêndoas assadas quebradas grosseiramente
- 15 cerejas ao maraschino picadas grosseiramente
- 50 g de pistaches sem casca quebrados grosseiramente
- 50 g de frutas cristalizadas picadas grosseiramente
- Pedacinhos de panettone quanto baste para fazer a liga da massa do torrone

● 24 a 28 hóstias (no mínimo).

Adquira em casas de artigos para festas ou em lojas de artigos religiosos

● Farinha de maisena para passar nas mãos

1. Em uma panela, misture o mel com 180 g do açúcar e leve para ferver, mexendo até obter ponto de caramelo (158°C).
2. Na batedeira, bata as claras com o açúcar (120 g) que sobrou e as gotas de limão.
3. Quando as claras atingirem ponto de neve, introduza aos poucos o mel caramelado e ainda quente, com a batedeira em movimento, e deixe batendo até as claras se mesclarem

completamente ao caramelo.

4. Retire da batedeira e junte a essa mistura as amêndoas, as cerejas, os pistaches, as frutas cristalizadas e, por fim, pedaços de panettone. Vá misturando com as mãos (enfarinhadas com maisena) até os ingredientes ficarem bem incorporados.
5. Com a ajuda de um aro, formatize o torrone em círculos que devem ter o mesmo diâmetro das hóstias e uma espessura de 3 a 4 cm.
6. Ajuste uma hóstia na parte de baixo de cada círculo de torrone e outra na parte de cima, de maneira que o torrone fique entre as duas hóstias.
7. Arrume os torrões em um recipiente, cubra e leve ao freezer por 3 a 4 horas antes de servir.



gos após o Natal, representava a árvore pagã do bem e do mal; o vinho, o sangue de Jesus, a missão redentora do fundador do cristianismo. Para Stanislao Porzio, o panettone atual descende do *pangrande* ou *panatton* oferecido ao grupo. Evidentemente, a receita levou anos para ser aprimorada. O primeiro livro a mencioná-la é de 1570. Intitula-se *Opera dell'Arte del Cucinare* e foi escrito por Bartolomeo Scappi, "cozinheiro secreto do papa Pio V". Igualmente no século XVI, o pintor flamengo Pieter Brugel, o Velho, reproduziu o panettone em um quadro sobre a vida e os costumes do povo.

O dicionário *Varon Milanese de la Lengua de Milan*, de 1606, definiu-o assim: "Panatton (...), pão gigante que se costuma fazer no dia de Natal". Certos autores aceitam que a palavra venha de *pangrande* ou *panatton*; outros a associam ao vocábulo milanês *panett*, com o

qual os padeiros designavam a massa madre. Nas vésperas do Natal de 1847, o dono do café Il Biffi, de Milão, enviou um enorme panettone ao papa Pio IX, tão grande que, para transportá-lo, foi preciso construir uma carroça especial. Ao ser cortado, porém, não se encontrava fofo nem gostoso. Segundo o confeito italiano Iginio Massari, há um peso limite para a especialidade. "O ideal é 1 quilo", assegura. "Passando disso, tende a não assar de modo uniforme e a textura pode ficar comprometida". Em tempo: o autor do livro *Il Panettone – Storia, Leggende e Segreti di un Protagonista del Natale* já visitou o Brasil. Não por acaso, voltou à Itália surpreso. Provou e gostou de um panettone nacional. Entrevistado em Milão, classificou-o de "bastante interessante". Obviamente, referia-se ao preparado por uma grande marca.



Panettone ripieno di tiramisú

Por Massimo Ferrari

Serve 12 a 14 porções

- 1 panettone
- 300 g de creme mascarpone
- 100 g de creme pâtissière (peneire juntos 1/2 xícara [chá] de açúcar com 3 colheres [sopa] de farinha de trigo, incorpore 3 gemas, 1 colher [chá] de essência de baunilha

e dissolva tudo em 2 xícaras [chá] de leite. Leve ao fogo, mexendo, até o creme ferver e engrossar)

- 100 g de creme chantilly
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 60 g de cereja ao maraschino picada grosseiramente
- 1 colher (sopa) rasa de pó de café
- 1 colher (sopa) de rum
- 2 colheres (sopa) de cognac

Decoração

- Amêndoas torradas
- Cerejas

1. Com uma faca pequena, retire um tampão pelo fundo do panettone (reserve o tampão, pois ele vai funcionar, depois, como uma rolha para conter o recheio). Por essa abertura escave um buraco, retirando

por ali, aos pedaços, delicadamente, o miolo do panettone. Reserve.

2. Em um recipiente misture os cremes mascarpone, pâtissière e chantilly com o chocolate, a cereja, o pó de café, o rum e o cognac.

3. Junte aos poucos os pedaços de panettone que estavam reservados e continue misturando até os ingredientes se mesclarem.

4. Introduza essa mistura na cavidade escavada no panettone, preenchendo-a completamente.

5. Feche com o tampão reservado, apertando bem.

6. Leve ao freezer por cerca de três horas, para o recheio endurecer.

7. Retire antes de servir e decore com as amêndoas e as cerejas. ■



MASSIMO FERRARI é proprietário da **Rosticceria Felice e Maria**, Rua Helian Póvoa, 65, Vila Olímpia, tel. (11) 3849.2504, São Paulo, SP.