



Os cinco sentidos de Tarciso Lopes



ANACREON DE TÉOS

Tarciso Lopes é um incansável pesquisador. Sabores, texturas, ingredientes, criadouros e tudo o que pode oferecer de novo o imenso cabedal de ofertas em torno da boa mesa. O chef do restaurante Cais da Ribeira, do Pestana Curitiba Hotel sempre está atrás de algo que possa originar um sabor ainda não vivido por seus clientes. Por mais delicado ou sutil que seja. Adora, por exemplo, e faz propaganda aberta das ostras cultivadas na baía de Guaratuba e faz questão de compará-las com as chilenas, que deram tão certo nos criadouros de Santa Catarina. “Podem não ser mais bonitas nem tão grandes, mas o sabor não se compara” -defende, recomendando uma visita ao Projeto Cultimar, em Guaratuba e Matinhos.

Tarciso Lopes está na cozinha desde 1996. Pra valer, pois já ariscava alguma coisa ainda adolescente. Carioca, sua história profissional iniciou-se no glamoroso Café de La Paix, restaurante de atmosfera francesa, situado no Hotel Méridien, no Rio de Janeiro. Em 98, recebeu convite de Claude Troisgros para trabalhar em Curitiba, na abertura do Restaurante Casablanca - casa que rapidamente conquistou a frequência da alta sociedade curitibana e que até hoje gera saudades entre os apreciadores da alta gastronomia. Depois de atuar como consultor, em 2004 um novo convite o levou de volta ao Rio de Janeiro. Desta vez para o restaurante Le Pré Catalan - situado no Hotel Sofitel. Lopes atuou sob a batuta do mestre francês Roland Villard e trabalhou também ao lado de outro grande nome, Dominique Guerain, Chef de Pâtisserie.

Titular da cozinha do Cais de Ribeira (e de toda a gastronomia do hotel) desde 2007, o chef mexeu com a linha de ação das panelas e do fogão. Quebrou aquela estrutura rigidamente portuguesa da casa ao incluir algumas pitadas da cozinha francesa (que tão bem conhece) e de outras origens. O sotaque foi mantido, mas com bem-vindas inserções de outras origens e de outros sabores.

E justamente para difundir es-

Risoto de bacalhau Paganini



Por Tarciso Lopes,
chef do Pestana Curitiba Hotel

Ingredientes

2 postas de bacalhau Dias dessalgado
2 ½ xícaras de arroz arbóreo Paganini
½ garrafa de vinho branco seco
1 lata (200 g) de tomates pelados Paganini
60 g de tomate secos cortados em cubos
1 lata (200 g) de corações de alcachofras
Alcaparras (tipo 'alcaparrões') para decoração
1 cebola média picada
3 dentes de alho bem picados
½ maço de salsa fresca bem picada
2 ½ xícaras de caldo de bacalhau bem concentrado, feito com as aparas, peles e espinhos das postas
Azeite de oliva
Sal e pimenta do reino branca

Modo de preparo

Para o bacalhau | Limpar e cortar as postas de bacalhau, retirando os lombos. Deixar descansar em azeite, com uma pitada de pimenta do reino moída na hora.

No momento de servir, levar as postas ao forno à temperatura de 180°C por cerca 20 mim ou até que fiquem bem cozidas, sem deixar ressecar.

Com as espinhas, peles e aparas, fazer um caldo bem concentrado para o cozimento do arroz.

Para o risoto | Refogar os corações de alcachofras em uma frigideira com cebola e alho até que fiquem bem corados. Adicionar uma pitada de salsa fresca ao final. Reservar para a final do cozimento do risoto.

Refogar o restante da cebola e do alho em azeite de oliva e, assim que esteja cozidos, adicionar os tomates pelados cortados em cubos.

Juntar o arroz, utilizando como base para cozimento o vinho branco e o caldo de bacalhau. Importante: seguir as instruções da embalagem para o cozimento do arroz arbóreo e verificar sempre o ponto de cozimento do grão e ao final do processo.

Por fim, adicionar os corações de alcachofras e o tomate seco cortado em cubos. Regar com azeite de oliva.

Montagem

Dispor o risoto no prato de servir. Sobrepor o lombo de bacalhau e regar com o caldo do assado do forno sobre todo o prato. Polvilhar salsa fresca picada e decorar com o 'alcaparrão'.

Rendimento

4 porções.



Foto: Imineu Kłosowski

sa nova vertente Tarciso Lopes criou a “Noite dos cinco sentidos”, que realiza nas noites de sábado. É uma combinação de pratos harmonizados com vinhos importados pela Porto a Porto e que variam a cada mês. Nesse novembro o serviço é aberto pelo couvert com cesta de pães, manteiga e pasta de gorgonzola, escorado por uma taça de Cava Don Román, que ainda faz as honras para a Timbale de salmão marinado e tabule de quinua real, salada de ervas e temperos ao vinagrete de limão siciliano. O formato de tambor (timbale) vem do aro, com as paredes externas de finas lâminas de salmão ladeando o tabule de quinua. Por cima, o toque de coalhada seca e caviar.

Como primeiro prato, Risoto de bacalhau Paganini, uma criação do chef em homenagem ao aniversário recém-comemorado do importador Pedro Oliveira, da Porto a Porto e representante no Brasil dos produtos Paganini. O risoto é feito com muito tomate (fresco e pelado), como nos tempos dos avós, acompanhando

do uma posta de bacalhau grelhada. Para escaltar o prato, o vinho tinto Ensaios, de Filipa Pato.

Em seguida, entra em cena o segundo prato, Costeletas de javali sobre redução de laranja e figos, com polenta cremosa e cogumelos frescos, uma interessante combinação de sabores, especialmente no molho, sobrepondo nuances de laranja e figo. A polenta (semolina, para dar mais agilidade na confecção) no ponto certo de cremosidade, com o toque dos cogumelos. O vinho? Don Román.

Fechando a noite gastronômica, a sobremesa é Crostata de maçã e gengibre sobre ovos moles ao Porto branco, com o crocante da massa combinando com o toque picante do gengibre e (o sotaque português do restaurante) o casamento entre os ovos moles e a redução de vinho do Porto branco. No copo, Santa Carolina Late Harvest. Vale a pena. Ainda restam dois sábados nesse mês de novembro. E agora também dá para fazer em casa.

Bom apetite!

Carta de vinhos

Luiz Carlos Zanoni

Um ano inesquecível

Os deuses do sol e da chuva abençoaram os vinhedos do Douro em 2007. Ao longo das estações, tudo se encaixou em prol de uma safra extraordinária, fato que é pouco frequente, sucede duas ou três vezes em cada década, e, mesmo assim, com as graças dos céus variando em intensidade. Os últimos grandes anos do Douro haviam sido 1994, 2000 e 2003, embora os produtores julguem 2007 superior. Praticamente todas as vinícolas declararam a elaboração de vintages, a mais graduada escala do vinho do Porto, aquele feito de uvas de uma única safra. O vintage chega ao mercado dois anos após a colheita. Logo, portanto, os néctares desse ano especial estarão disponíveis, mas o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) resolveu promover uma espécie de pré-estréia, trazendo para o Brasil quase três dezenas de diferentes rótulos para uma prova realizada no Consulado de Portugal, em São Paulo. E a boa nova é que evento igual irá se repetir também em Curitiba.

Fazer um vintage não é fácil. A decisão cabe ao IVDP, órgão que aplica as leis reguladoras da viticultura do Douro. Nos anos bons, o produtor faz a chamada “declaração de vintage”, encaminhando amostras do vinho ao Instituto, que as submete então a análises laboratoriais e à apreciação dos experientes profissionais que compõem sua câmara de provadores. Eles trabalham só pela manhã, quando os sentidos estão mais aguçados, testando sempre às cegas nunca mais do que vinte amostras por dia.

O detalhe é que, entre as vinte, há sempre três que o provador já analisou antes, uma forma de conferir se as apreciações são consistentes entre si. Quando não são, o IVDP verifica se problemas de saúde ou emocionais

não estão prejudicando o provador - e o substitui em caso afirmativo. Um Porto é declarado vintage só depois de passar por essa bateria de testes e receber o sinal verde.

Em 2007 a aprovação foi geral. São vinhos soberbos, ricos em aromas, de alta concentração, fruta densa e suculenta. A prova em São Paulo incluiu 29 deles, tendo todos, como ponto em comum, o alto padrão. As notas dadas pelos especialistas oscilaram entre 91 e 98 pontos, sendo expressivo o número dos pontuados acima de 95, escore que os coloca próximos da perfeição. No bloco superior, estavam nomes como Dow's (opulento, floral nos aromas, taninos firmes), Noval (bela estrutura, intenso, notas aromáticas de tabaco e esteva), Taylor's (fruta madura, corpo austero, pureza e frescor), Graham's (elegante e equilibrado, sugestões de mentol, mineral, grande persistência), Niepoort (denso, quase mastigável, taninos finos e abundantes), Vesúvio (espessa cor púrpura, nariz a eucalipto, groselha, frutas vermelhas, enorme potencial de envelhecimento) e Fonseca (musculoso, caráter terroso, complexo, um campeão). Outros destaques: Warre's, Crasto, Vale Dona Maria, este assinado pelo competente enólogo Christian Van Zeller, e Ferreira.

O vintage é um estilo de Porto cujo envelhecimento se dá na garrafa. Pode ser consumido jovem, com três ou quatro anos (e são muitos os que o preferem assim), mas recompensa também os mais pacientes, ganhando complexidade e sofisticação com os anos. Para a prova do IVDP, cada vinícola enviou cinco garrafas. Três foram consumidas em São Paulo, reservando-se as outras duas para o evento que o Solar do Vinho do Porto promoverá em Curitiba, em data próxima.

Enodicas

+ Crônicas inspiradas, que falam de experiências e viagens pelo universo dos tintos e brancos, são o material de “Vinhos no Mar Azul”, livro que o jornalista José Guilherme Ferreira acaba de lançar. Paulista de Botucatu, ele foi redator dos jornais Folha de São Paulo e O Estado de São Paulo. Seus textos falam de lugares tão disparres como Dublin e Santorini, Paraty e o Vale do Rhône, mas sempre tendo o vinho como personagem central.

+ Merece uma visita o blog www.zedovinho.com.br, de José Luiz Sampaio, médico ortopedista que, tão logo se aposentou, assumiu como nova profissão o que sempre foi sua

grande paixão. Ele oferece consultoria na área, atuando como palestrando e organizando adegas e cartas de vinhos. Antes, atuou nas importadoras Expand, Maison du Vin e Terroir, todas de São Paulo.

+ Com o calor destes dias, é bom esquecer essa recomendação de servir vinhos à temperatura ambiente, mesmo em se tratando de tintos. Eles se tornam, quando quentes em demasia, muito alcoólicos e sem equilíbrio. Para os brancos mais leves e espumantes, a temperatura ideal é de 8°; champanhes, espumantes e brancos de maior corpo, 10°; rosados, 12°; tintos leves, 15°; tintos encorpados, 18°.