



A bebida preparada por Gerundino hoje é vendida em sua escola.

aji amarillo se adaptou tão bem ao terreno que o casal se animou a plantar uma segunda espécie, o aji panca, cujos frutos vermelhos, do tamanho de tomates, estão entre os mais ardidos da culinária peruana. Para que a plantação fosse adiante, porém, era preciso garantir compradores.

A filial paulistana do restaurante peruano La Mar, do chef Gastón Acurio, inaugurado em 2009, foi o primeiro a fechar negócio. "Eles adoraram a chance de obter ajís frescos. Firmamos a parceria no fio do bigode, pois eles ainda não sabiam que volume usariam e nós não tínhamos condições de dimensionar o tamanho da produção." Com o tempo, outros clientes vieram. Depois do Shimo, extinto em 2011, Angelini tornou-se fornecedor dos restaurantes Killa, Osaka, Suri e Chifa Wok, em São Paulo, e da rede Bombay Herbs & Spices. E a linha ganhou o reforço do aji rocoto e da erva huacaya. Casos-símbolos finais podem fazer o pedido pela rotisseria de Maristela, a Casual Sabor – o quilo do aji custa R\$ 22 (fresco), R\$ 36 (limpo e congelado) ou R\$ 65 (em pasta). "A safra deste ano deve chegar a três toneladas", anuncia o produtor. "E pretendo colher aji limo até o ano que vem."

Assim como Betzy, o chef italiano Giuseppe Gerundino, proprietário da escola culinária Accademia Gastronomica, em São Paulo, sujou as mãos de terra para matar suas saudades. Há cerca de oito anos, quando os limões sicilianos ainda não haviam se popularizado em feiras e mercados paulistanos, ele descobriu uma pequena plantação, com cerca de 45 pés, na propriedade de um amigo em Araraquara, interior do estado paulista. Os frutos feiosos, que cresciam espontaneamente, sem qualquer acompanhamento, não o desestimularam. Pelo contrário: Gerundino convenceu o amigo a investir nos limoeiros e, assim, garantiu matéria-prima para produzir o limoncello, licor de alto teor alcoólico típico do sul da Itália.

A receita da nonna Rosa, nascida na região da Puglia (que corresponde ao salto da bota), guarda uma curiosidade. "Ela colocava 13 grãos de café na infusão, para deixar o licor mais cremoso", Gerundino revela. "Não sei se faz sentido e se realmente funciona, mas acho melhor respeitar." Os primeiros amigos e alunos que provaram o limoncello "made in São Paulo" não só aprovaram, como fizeram encomendas. Hoje, o chef produz cerca de 300 litros a cada três ou quatro meses e vende as garrafas de 500 ml na própria escola, a R\$ 30 cada.

Já é fácil encontrar limões sicilianos nos supermercados, mas Gerundino continua fiel ao primeiro fornecedor. "O limoncello usa apenas a parte amarela das cascas, e os frutos de grandes produtores quase sempre levam cera para que fiquem mais bonitos e brilhantes. Não servem para fazer licor." A quem arremata a bebida, ele dá um conselho precioso: guarde a garrafa no freezer. Assim como a vodka, o limoncello não congela e fica licoroso, com sabor de verão italiano.

Accademia Gastronomica
rua Inhambu 1126 – Moema
011 5041-3277 – São Paulo - SP
www.gastronomica.com.br

Casual Sabor
www.casualsabor.com.br

Sabores de Mi Tierra
114 Urbosa 071 – Pinheiros
011 3033-2146 – São Paulo – SP



COZINHA DAS
RECEITAS
PAULISTAS

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.