

FOGO ALTO *A visão de quem cozinha*

Mara Salles

**IMPOSSÍVEL.** NÃO ficar na poitrine dos pés, espichar o pescoço sobre o muro e espiar a bela celebração no terreno do vizinho. Era um espetacular parque de diversões com um circo ao centro; pelas palmas, apupos e momentos de silêncio dava para perceber que lá dentro tinha bastante artista. Mas a festa de verdade acontecia lá fora.

Rodeando o circo, um mundo de barraquinhas muito bem organizadas ofereciam à multidão iguarias que, pelo cheiro e aspecto, deviam estar deliciosas.

Comprimos da serra, da costa e

## Mistura peruana, sonho brasileiro

da serra exibiam batatas deformes, grãos de milho gigantes e multicoloridos, frutas que manca vi.

Faziam tanta reverência aos seus produtos que, pelo jeito, tinham aprendido com seus ancestrais.

"Facha mama", "siembra" e "co-secha" eram verdadeiros mantras entre aqueles orgulhosos descendentes incas. Depois de tanto tempo espichado no muro, meu cotovelo começou a doer. Fui dormir.

**Sonhei com uma festança da cozinha brasileira que em nada se parecia àquela, mas que era bonita também**

Sonhei com uma festança da cozinha brasileira que em nada se parecia àquela. Mas que era bonita também. As comidas eram desconhecidas e revelavam uma naturalidade tropical surpreendente.

Havia certa complexão, os cozinheiros traziam seus pratos prontos e, já que são muito ocupados, não tiveram disponibilidade de se reunir para definir um cardápio compartilhado, por isso sobram um azeites e doces, e faltava substância.

Do grito am corra-corra e ninguém da cozinha se lembra de ir ao salão articular ideias com convidados influentes, oferecer mais um torrone, nada disso. Mas todos se di-

vertiram: a cozinha era uma farrã e os convidados, como sempre, se festejavam e saíram à francesa.

O sonho termina com um lavador brasileiro soprando no meu ouvido a tradição das palmas dos produtores peruanos: mãe terra, plantio e colheita; era o momento que batia por não os ter ali reunidos conosco. Acordei um pouco triste e fui trabalhar. No caminho, lembrei de um trecho de um poema: "Caminhar, no ház caminho, se hace camino al andar". A la lucha hermanos!

MARA SALLES é chef de cozinha em Toronto, de cozinha brasileira em São Paulo, 445, São Paulo

## BISTRÔ

## O QUE É

Negócio familiar, tem poucos lugares no salão e preços acessíveis. Oferece pratos do dia, de receitas caseiras — mas feitos com ingredientes de boa procedência. Em uma das versões para a origem da palavra, bistrô deriva de "bistrouille", mistura de café e aguardente servida nos cafés do século 19.

## DE ONDE VEIO

França

## O LEGÍTIMO

A La Brique au Pain  
45 avenue Ledru Rollin,  
Paris, França  
tel. 00(0)33(1)4343-3438

## EM SÃO PAULO

Tem aves jovens, clássicos franceses no menu e não gosa no bolso

Le Repas Bistrot  
na Feneira de Açoço,  
450, Pinheiros, São Paulo,  
tel. 00(0)11(2)366-9882



## BRASSERIE

## O QUE É

Orginalmente uma cervejaria, é um restaurante em que a bebida (como cerveja e sidra) tem papel-chave. A comida — como pratos à base de porco — consiste em sugestões para escolher os bebês

## DE ONDE VEIO

Alemanha e França

## O LEGÍTIMO

La Coupole  
102 Boulevard de  
Montparnasse,  
Paris, França  
tel. 00(0)33(1)43201420

## EM SÃO PAULO

Mas para um bistrô, tem clássicos franceses que fazem bom par com vinhos, ambiente deslumbrante e preços acessíveis

Le Jazz Brasserie  
na dos Pinheiros, 254,  
Pinheiros, São Paulo,  
tel. 00(0)11(2)359-8141

## DINER

## O QUE É

Casa informal, que serve clássicos americanos como hambúrguer, ovos com bacon, e sanduíches. O ambiente, com balcão e banquetas, se inspira em um vagão de trem

## DE ONDE VEIO

EUA

## O LEGÍTIMO

The Cornish Diner  
214 E 45th Street, Nova York,  
tel. 00(0)1(212)967-4555

## EM SÃO PAULO

Clássicos adaptados convivem com pratos justos e preços altos

210 Diner  
na Park, 210, Higienópolis,  
tel. 00(0)11(3)661-1219

parece,  
mas não é

Brasserie, bistrô, tasca, diner; o **vocabulário** que alguns restaurantes **importam** nem sempre vale a **comparação**

MARILYN MIRANDA  
de SÃO PAULO

Atire a primeira pedra quem nunca caprichou no traje — ou na maquiagem — ao aceitar o convite para jantar em um bistrô. Mas não se deixe levar. Se fosse em solo francês, em vez de compromisso requintado, a refeição se daria em local desprezível, a

preços modestos. Assim como alguns bistrôs em São Paulo, outros modelos importados — como brasseries, tascas e diners — que aterrissaram por aqui nem sempre reproduzem de modo fiel a versão original. Veja exemplos de negócios clássicos — e seus correspondentes deturpados na cidade.

## TASCA

## O QUE É

De aves familiares, serve refeições feitas a preços baixos. O vinho é protagonista

## DE ONDE VEIO

Portugal

## O LEGÍTIMO

A Palmeira  
na do Cacuío, 69-73, Lisboa  
tel. 00(0)35(21)21342-8372

## EM SÃO PAULO

Do chef português Vítor Sobral — é sofisticada e cara

Tasca de Esquina  
al. Ita, 225, Jardins,  
tel. 00(0)11(2)262-0033

Restaurante francês Bistrot Miroir  
Glorioso, Antonio Romão,  
Marilene Marinho, Seneo e  
"L'Amoroso Gastronômico"



**LINHA BUILT-IN BRASTEMP.**  
Transforma sua cozinha no melhor lugar para reunir os amigos.

Uma linha de produtos de embutir, composta de forno, cooktop e café, que transformam a sua cozinha em um ambiente social da casa para receber seus amigos e sua família.

Inspiração muda tudo e a vida fica assim... uma BraSTEMP.



Cooktop



Forno de embutir

BRASTEMP

www.braSTEMP.com.br