10 · 03 · 1993

ISTOÉ

VIDA MODERNA

Brinde à italiana

O enogastrônomo Veronelli vai contar no Brasil a qualidade de vinhos e comida de sua terra

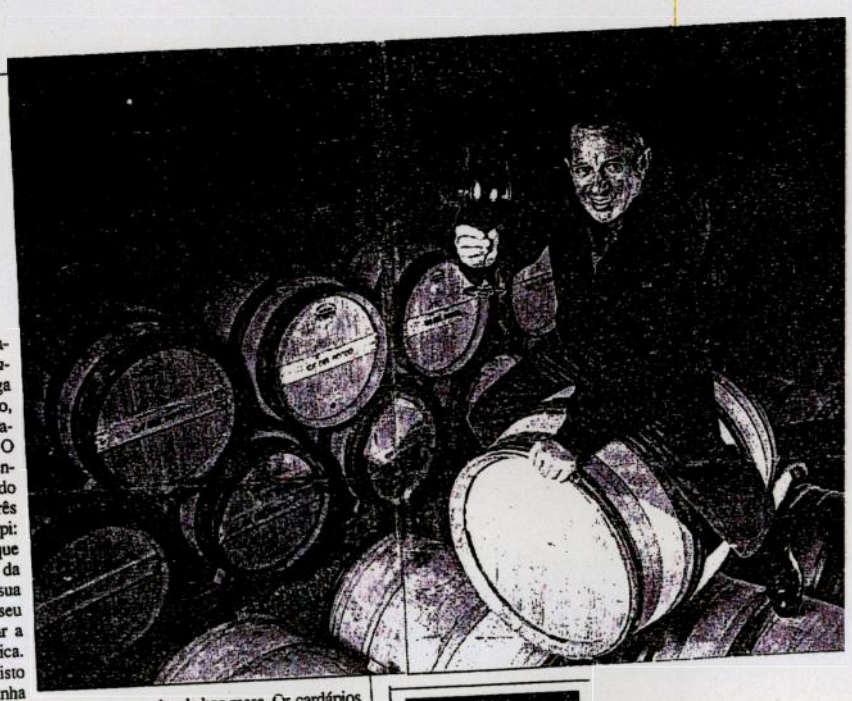
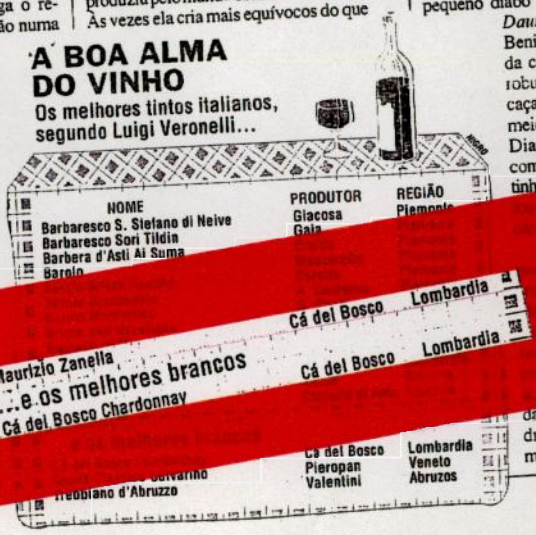
ELISA BYINGTON, DE ROMA

Está para chegar ao País o embaixador da culinária e do vinho italianos. Como convém a bons embaixadores, a fala dele é muito persuasiva, até porque, quando conversa e escreve sobre seus assuntos preferidos, põe à prova sua veia literária. A respeito do vinho, escreveu: "O homem é composto de carne, ossos e sangue, perceptíveis através de infinitos sinais físicos e químicos, além de uma entidade abstrata chamada alma; o vinho também é composto por infinitos elementos físico-químicos e por uma entidade que escapa a qualquer tentativa de comprovação científica. A análise química descobre os elementos de um vinho enquanto cabe à degustação a tentativa de detectar a entidade insondável aos meios da ciência." O degustador eficaz de um vinho, profissional ou amador, é portanto quem lhe descobre a alma.

Este psicólogo do vinho chega ao Brasil no próximo dia 9 de março: aos 67 anos, Luigi Veronelli ainda está em ótima forma para maratonas de degustação. Uma de suas especialidade são as chamadas "degustações cegas", feitas com vinhos da mesma faixa mas sem indicações de origem, de sorte a não influenciar o julgamento do degustador. A cada dois meses, Veronelli divulga o resultado desse gênero de investigação numa das publicações da Editora Veronelli, *Ex Vinis News*, notícias sobre o vinho, um título que mistura latim com inglês. Como editor, Veronelli estreou em 1956 com o lançamento de três revistas de interesses díspares: *Il Gastronomo*, *I problemi del socialismo* e *Il Pensiero* (o pensamento). O versátil garimpeiro de semelhanças entre alma humana e alma vinícola desenvolveu bastante as suas atividades desde então e o[illegible] maiores êxitos s[illegible] logo anual dos v[illegible] um guia de restau[illegible] anual, e uma re[illegible] *Etichetta*, espant[illegible] nada sem correr o r[illegible] tiar quem a lê.

Veronelli vem a[illegible] etapa inicial em Sic[illegible] participar de uma semana gastronômica italiana promovida pela Orpi *(Ordine Ristoratori Professionisti Italiani)*, a qual congrega mais de 350 restaurantes em todo o mundo, incluindo Áustria, Alemanha, França, Estados Unidos, Canadá e Brasil, entre outros. O primeiro objetivo da promoção é a apresentação do guia da organização, intitulado *Tradizione della ristorazione italiana*. Três restaurantes paulistanos são filiados à Orpi: Cá d'Oro, In Cittá e Massimo, sendo que Massimo Ferrari é o delegado brasileiro da Ordem. Parece lógico que à sombra da sua figura pantagruélica, na moldura do seu amável restaurante, venha a se realizar a anunciada e esperada semana gastronômica. E que seja ele o anfitrião de Veronelli, misto de profeta e filósofo da explosão da cozinha e do vinho italianos.

"Ninguém como Veronelli", diz Massimo, "sabe tocar, apalpar, degustar a tradição do vinho e da gastronomia. É o *maestro*". Ainda há pouco tempo, a *cucina* sofria de um certo complexo de inferioridade em relação à *cuisine*. Um menu de qualidade não podia deixar de apresentar pratos franceses, ou com pretensões a tanto. Nem sempre, diga-se, a poderosa influência da cozinha francesa produziu pelo mundo os melhores resultados. Às vezes ela cria mais equívocos do que ensina os segredos da boa mesa. Os cardápios brasileiros, por exemplo, foram invadidos por hordas de champignons e enxurradas de molho branco, toda uma maquiagem que, em vez de exaltar os sabores, camufla o conteúdo e confunde o paladar. Mas, enquanto os franceses transformavam a sua cozinha num ritual cultural mesmo no dia-a-dia do trivial, a cozinha, para os italianos, continuou a fazer parte do seu patrimônio de gestos imediatos. Quem não se lembra do pequeno diabo Roberto Benigni no filme *Daunbailó* de Jim Jarmusch? Benigni, o italianinho que foge da cadeia juntamente com dois robustos americanos, consegue caçar e preparar um coelho em meio a um cenário desolador. Diante da surpresa dos seus companheiros de fuga, que não tinham idéia de como matar a sua [illegible] confessa em inglês pre[illegible]endi com minha mãe." [illegible]a italiana de uns anos [illegible]nseguiu atingir, no [illegible]eis de prestígio que [illegible] o espanto de dois [illegible]ctos. Finíssimos res[illegible] substituindo pelo [illegible]erlim (onde, aliás, [illegible]ntecer uma reunião da Orpi) a Nova York, de Londres a Cingapura (onde está marcada a próxima "semana") as



Veronelli e seu catálogo: "Temos o que ensinar quanto à pureza da matéria prima, criatividade e ponto de cozimento"