

ACHADOS

EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS DE

**WASHINGTON
OLIVETTO**

AO REDOR DO MUNDO

ROUBADAS



© Washington Olivetto

Diretor editorial
Marcelo Duarte

Projeto gráfico
Leika Regina Inoue

Diretora comercial
Patty Pachas

Diagramação
Estúdio Mondo

Diretora de projetos especiais
Tatiana Fulas

Capa
Mario Kanegae

Coordenadora editorial
Vanessa Sayuri Sawada

Ilustração
Jaca

Assistentes editoriais
Lucas Santiago Vilela
Mayara dos Santos Freitas

Preparação
Beatriz de Freitas Moreira

Assistentes de arte
Carolina Ferreira
Mario Kanegae

Revisão
Carmen T. S. Costa

Impressão
Cromosete

CIP – BRASIL. CATALOGAÇÃO NA FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

Olivetto, Washington
Achados e roubadas: Experiências gastronômicas de Washington
Olivetto ao redor do mundo / Washington Olivetto; ilustração Jaca.
– 1. ed. – São Paulo: Panda Books, 2014. 136 pp. il.

ISBN 978-85-7888-382-9

1. Olivetto, Washington, 1951- Viagens. 2. Gastronomia. I. Jaca
(ilustrador). II. Título.

14-15209

CDD: 641.5

CDU: 641.5

2014

Todos os direitos reservados à Panda Books.

Um selo da Editora Original Ltda.

Rua Henrique Schaumann, 286, cj. 41

05413-010 – São Paulo – SP

Tel./Fax: (11) 3088-8444

edoriginal@pandabooks.com.br

www.pandabooks.com.br

twitter.com/pandabooks

Visite também nossa página no Facebook.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida por qualquer meio ou forma sem a prévia autorização da Editora Original Ltda. A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na Lei nº 9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.

Para os macrobióticos, veganos e vegetarianos que, com suas convicções e persistência, acabam deixando sobrar muito mais comida gostosa para a gente.

SUMÁRIO

<i>Cucina</i> ítalo-caipira	9
Alimentando o folclore	13
Courchevel 1850	17
Assobiando à marsehesa	21
O milagre do boi dourado	25
Jantar divino em Biot	28
Feliz Natal	32
Comer e beber em Los Angeles	36
Os melhores frangos, <i>poulets</i> e <i>chickens</i>	40
Carne de sol do Maranhão	44
<i>Slow food</i> no meio da correria	48
Meus restaurantes preferidos	51
Geração <i>sushi</i>	57
Comida para ficar em estado de choque	61
Histórias saborosas	67
Quintal do Bráz	71
O impossível aconteceu	76
O Rodeio é uma caixinha de surpresas	81
Bem-vindo a 1968	85
Um dia europeu em São Paulo	88
Restaurantes em São Francisco e Los Angeles	93
Saudade sem saudosismo	96
Vai no Sawada, vai no Kondo, vai no Bifuteki	101

Eleven Madison Park e Carbone	104
A última dos portugueses	107
A Copa do Mundo de restaurantes	110
Endereços	117

CUCINA ÍTALO-CAIPIRA

O ATTIMO É MEZZO ITALIANO, MEZZO RIO-PARDENSE

Em Detroit, onde estive para reuniões da Chevrolet, conheci o famoso e tradicional The Whitney, em uma antiga mansão espetacular em *downtown*, protegida pela sociedade do patrimônio histórico local, com uma comida que pode ser chamada, no máximo, de correta, jamais de brilhante ou histórica.

Já em Côte d'Azur, onde estive para o Festival de Criatividade, repeti os consagrados, imperdíveis e infalíveis La Petite Maison, em Nice, o Bacon, em Cap d'Antibes, e o Tétou, em Golfe-Juan, e conheci uma novidade em Cannes: o restaurante Sea Sens. Com pratos asiáticos e mediterrâneos afrancesados, o Sea Sens não chega a ser deslumbrante, mas vale a visita.



Deslumbrante mesmo é o Attimo, a novidade de São Paulo. Criado pelo *chef* Jefferson Rueda (o Jeffinho), marido da Janaína, do Dona Onça, o Attimo fica em uma casa da década de 1950 projetada por David Libeskind e reformada por Naoki Otake. Tem um logotipo criado por Guime Davidson, que mistura a Itália das roupas penduradas nos terraços com a Itália do designer Ettore Sottsass.

É a *cucina* ítalo-caipira (uma invenção do Jeffinho) na mais moderna cozinha profissional já montada na América Latina. Dessa Ferrari das cozinhas, projetada pela sueca Electrolux, saem maravilhas, como a pamonha de codeguim com *fonduta di taleggio*, o ravióli de lagostins ao molho de lentilhas verdes com *fois gras* de pato e gengibre crocante, o ravióli surpresa de galinha caipira e quiabo ao leve molho assado e a galinha caipira à moda de Rio Pardo com polenta italiana cremosa.

Mas talvez as duas especialidades que melhor definam essa casa (que tem *sommeliers* de vinhos e de cachaças e mistura a comida dos *restauranteurs* com a comida de botequim) sejam duas deliciosas entradinhas: as coxinhas de galinha (já testadas, aprovadas e invejadas pelo Cassio e pelo Norberto, proprietários do Frangó) e os canudinhos recheados com camarões pequenos e caviar que nem o Petrossian de Paris, o de Nova York e os outros sabem fazer.

P.S.: Só não saia por aí dizendo que o Attimo é ótimo, pois um projeto tão elaborado não merece um trocadilho tão simplório.

ALIMENTANDO O FOLCLORE

PEQUENAS HISTÓRIAS SOBRE
GRANDES RESTAURANTES

Acabei de chegar de Nova York, onde aproveitei para jantar no ABC Kitchen, do *chef* Jean-Georges Vongerichten, que é hoje o lugar favorito das diretoras de arte, fotógrafas e modelos das mais badaladas editoras e agências de publicidade.

A razão dessa predileção se deve a dois fatos: a comida orgânica e natural que a casa prepara (estilo da fazenda para a mesa) e o *décor* dos seus ambientes, batizado de rústico-moderno.

Nada de anormal e tudo bastante lógico. No mundo inteiro, restaurantes se transformam em favoritos de determinados grupos, ou em desejados por quem nunca pisou neles, por causa de determinadas especialidades, qualidades, características ou até mesmo por causa de idiossincrasias e folclore.

Por exemplo: no mesmo bairro onde está localizado o ABC Kitchen, o Flatiron District, temos o Veritas*, um restaurante conhecido como o favorito dos verdadeiramente ricos. Que sua comida é magnífica ninguém discute, e que a sua carta de vinhos é uma das melhores do mundo não existe dúvida. Mas a razão pela qual o Veritas se transformou no restaurante dos bilionários é outra, e muito simples: a fama, que anos atrás se espalhou pela cidade, de que o Veritas era o restaurante dos que não queriam ver nem ser vistos. Um esconderijo chique. Uma espécie de La Paillote, nos seus anos de glória, no bairro do Ipiranga**, em São Paulo.

Mais exemplos de fama e folclore: o Peter Luger, do Brooklyn, em Nova York, e o Tétou, de Golfe-Juan, no Sul da França, são muitas vezes mais lembrados pelo fato de não aceitarem cartões de crédito do que pelos seus deliciosos *steaks* e *bouillabaisse*s; o Mocotó, da Vila Medeiros, em São Paulo, tem suas filas de espera nos fins de semana muitas vezes mais comentadas nas rodas e redes sociais do que os seus deliciosos baião de dois, escondidinho de carne-seca e

* Em 2013, por um desentendimento entre os sócios, infelizmente o magnífico Veritas fechou.

** O La Paillote existiu entre 1953 e 2011 no bairro do Ipiranga. Em 2010 foi inaugurada a casa do Jardins, que permanece aberta até hoje.

queijo de coalho com melado; o Rao's, no Harlem, em Nova York, tem como seus maiores garotos-propaganda aqueles sujeitos que jamais conseguiram ter os seus pedidos de reserva aceitos (se você ligar para o Rao's agora, vai ouvir que reservas só no ano que vem, e, ao aguardar e ligar nos meses indicados, ouvirá que reservas somente no ano seguinte e assim por diante).

Não há dúvida: restaurantes são comida, mas não são só comida.

Muitos anos atrás, o Four Seasons, de Nova York, se transformou no restaurante favorito do genial diretor de arte George Lois, não pela sua comida, mas por causa da sua esplêndida arquitetura. George nunca escondeu esse fato, e isso só aumentou o desejo dos simples mortais de frequentarem o restaurante favorito do criador das capas da revista *Esquire*.

O mesmo aconteceu durante anos no Brasil, quando as mesas do Rodeio, em São Paulo, e do Antonio's*, no Rio, abrigavam as grandes estrelas do mundo da comunicação, transformando um jantar nesses lugares no prêmio mais ambicionado e no sonho mais recorrente de jovens talentos do país inteiro.

* O Antonio's fechou em 1996.

Lembro que, naquela época, finalzinho dos anos 1970, início dos anos 1980, a DPZ, onde eu trabalhava como diretor de criação, foi eleita a agência de publicidade do ano, e então resolvemos fazer um anúncio capitalizando esse fato. O título do anúncio: “Ganhar a agência do ano é fácil. Difícil é conseguir uma mesa como a nossa no Rodeio”.