

O melhor do Comidinhas

LUGARES (QUASE) SECRETOS, DICAS
GASTRONÔMICAS E ALGUMAS RECEITAS



Alessandra Blanco

O melhor do Comidinhas

LUGARES (QUASE) SECRETOS, DICAS
GASTRONÔMICAS E ALGUMAS RECEITAS

Ilustrações de
Selma Andrade



Copyright © 2009 Alessandra Blanco

Diretor editorial **Marcelo Duarte**
Coordenadora editorial **Tatiana Fulas**
Assistente editorial **Karina Danza**
Projeto gráfico **Andrea Costa Gomes**
Diagramação **Andrea Costa Gomes**
Kiki Millan
Olívia França
Ilustrações **Selma Andrade**
Preparação **Alessandra Miranda de Sá**
Revisão **Ana Maria Barbosa**
Juliana Ferreira da Costa
Telma Baeza G. Dias

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

B572c

Blanco, Alessandra

O melhor do Comidinhas – lugares (quase) secretos, dicas
gastronômicas e algumas receitas / Alessandra Blanco. –

1. ed. – São Paulo: Panda Books, 2009.

1. Blanco, Alessandra. 2. Gastronomia. 3. Experiências de vida.

I. Título.

08-3742.

CDD: 641.5

CDU: 641.5

2009

Todos os direitos reservados à
Panda Books

Um selo da Editora Original Ltda.

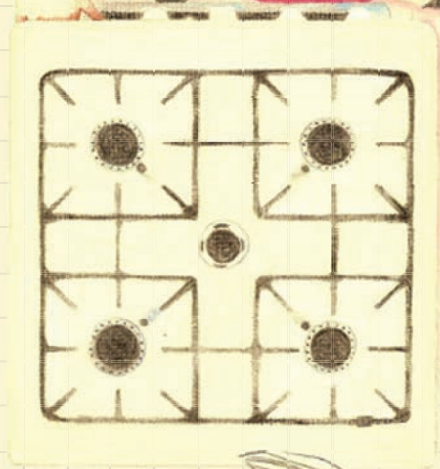
Rua Henrique Schaumann, 286, cj. 41 – 05413-010 – São Paulo – SP

Tel./Fax: (11) 2628-1323

edoriginal@pandabooks.com.br

www.pandabooks.com.br







Para o Lúcio, o amor, a dedicação
e a paciência sem fim.

Para a minha mãe e a minha avó
(em memória), as mulheres que
me ensinaram a comer, a gostar de
comida e a me divertir na cozinha.





Agradecimentos

Este livro não teria saído sem a ajuda de vários amigos. Agradeço em especial ao Lúcio e à minha mãe, por estarem sempre comigo. À Simone Santana (Frô) e à Daniela Falcão, por permanecerem ao meu lado todas as horas e terem um ótimo apetite.

À Adília Belotti e à Andreza Aguiar, por me incentivarem, darem dicas, estarem comigo e me “aturarem” o dia todo.

Ao Matinas Suzuki Jr., por ter dado várias dicas neste livro.

Ao Marcelo Duarte, por ter tido a ideia do livro e ter acreditado em mim.

À Rita Lobo, a primeira pessoa a sugerir que eu escrevesse sobre comida e pelo lindo texto que redigiu para este livro.

Ao Charles Naseh, pela minha foto. Ao Carlos, à Graziela, ao André e Leandro, pela força. E aos amigos que me deram várias indicações para este livro se tornar realidade: Adriana Garcia, Alexandre Youssef, Aline Cury, *chef* Benny Novak, André Barcinski, Bruno Chequin, Caíque Severo, Carolina Chagas, *chef* Carlos Ribeiro, Carolina Rocha, Chris Campos, Glenda Mezzaroba, Glória Kalil, Guilherme e Tânia Barthel, Humberto de Mendonça Campos, Ligia Helena Nunes, Luciano Ribeiro, Marcela Tavares, Marcelo Minutti, Margot Pavan, Michel Khodair, Roberto Rubio Potzmann, Silvia Rogar, Tanya Volpe Spindel, Tato e Maria Coutinho.

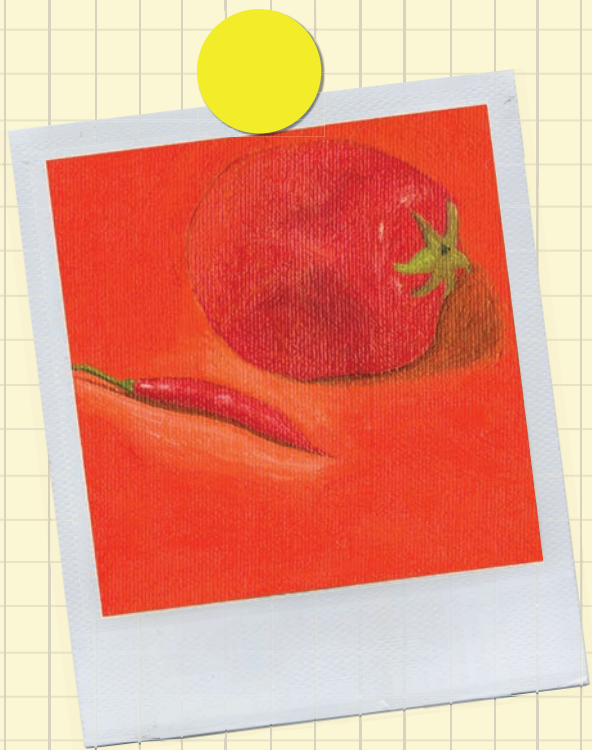
Sumário

- Prefácio 13
- Apresentação 15
- A alheira do Sr. Bacalhau 21
- A baiana do acarajé em São Paulo 25
- A casa do falafel 31
- A casa onde nasceram os doces 37
- A cozinheira atrevida 41
- A cozinheira da novela 47
- A especialidade da Christianne 53
- A feijoada da dona Cida 57
- A joia da casa na Toscana 61
- A melhor comida árabe de São Paulo 65
- A nova comida do Nordeste 73
- A *paella* sob as parreiras do quintal 79
- A peixaria que virou restaurante 83
- As *medialunas calentitas* 87
- Cachorrinho de Porto Alegre 91
- Costelas, 36 horas depois 95
- Doce de São José 101
- Doce do interior 107
- Doces de Pelotas 111
- Eu e o *burrata* 115
- Estrelas Michelin na Bela Vista 121



No rio de Piracicaba	127
O bistrô de Eygalière	131
O bolinho de bacalhau da beira de estrada	135
O hambúrguer por trás da cortina	139
O melhor hambúrguer do Brasil	143
O melhor italiano da Espanha	147
O paraíso tropical da Bahia	151
O sonho dos tempuras	155
Os biscoitos da dona Maria	159
Paraíso de Minas	165
Sabores do Cerrado	171
Segredos do Rio de Janeiro	177
Sexta à noite em Santa Teresa	185
Torta de banana segredo	191
Um domingo na Portinha de Belém	195
Um italiano legítimo no Centro	199
Um lugar	205
Uma esquina de Copacabana	209
Os próximos achados	213
Sobre a autora	225





Prefácio

Alessandra Blanco me puxou de lado. Queria fazer uma confissão. Nós duas trabalhávamos no iG, eu fazendo o site Panelinha, e ela como diretora de conteúdo do portal. Já éramos velhas conhecidas. Havíamos trabalhado no jornal *Folha de S.Paulo*. Meio sem jeito, ela explicou que gostava de jornalismo, mas sonhava em abrir um bistrozinho, quem sabe quando os cabelos brancos começassem a brotar. Disse que adorava gastronomia e que, algum dia, gostaria de passar mais tempo na cozinha.

“Por que esperar a vida passar para fazer o que realmente gosta?”, pensei. (Quem foi que disse que a vida não tem ensaio?) Mas, peralá: Ale é super-bem-sucedida no que faz. Então, por que não juntar a fome com a vontade de comer? Sugeri o óbvio. Ela deveria escrever sobre comida. Pronto. Poderia fazer críticas gastronômicas diferentes, que não indicassem aonde não ir, mas sugerissem ao leitor onde comer um bolo de fubá gostoso, um frango assado sem igual.

Com toda a competência dela, num piscar de olhos, virou a “Ale do blog Comidinhas”. Todo mundo lê. Todo mundo devora. Ela mata a gente de inveja com os pratos que come *around the globe*. Não cansa de procurar lugares diferentes que sirvam comida boa. Faz roteiros saborosos para o fim de semana. E engana os pobres leitores relatando suas tentativas frustradas na cozinha. É tudo mentira. É só para criar um estilo. Além de tudo, ela cozinha bem pra xuxu.

Rita Lobo



Olha eu aqui!
Minha
primeira
experiência
culinária foi
aos 2 anos.


Aos 10, fiz
meu primeiro
arroz e feijão.

Apresentação

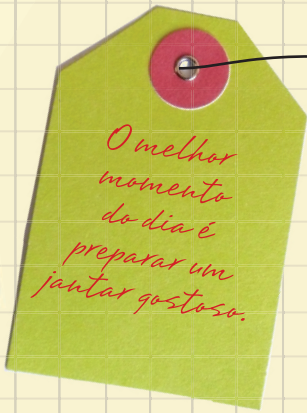
Minha primeira experiência na cozinha foi registrada em foto. Com direito a avental e rolo de macarrão na mão. Mas também marias-chiquinhas e vestido Tip Top. Eu tinha dois anos. Meu avô fez um microrrolo de macarrão de madeira, perfeito para o meu tamanho. E já achava que eu levava jeito para a coisa. Na foto, estava junto com a mulherada da família, cheia de farinha, “fazendo pizza”. A minha também era assada junto com as demais no forno à lenha. E cada um provava um pedacinho.

De lá para cá, nunca parei. Meu arroz com feijão foi elogiado aos 10 anos. Assim como meu primeiro pão aos 14; e a rosquinha de coco, aos 16.

Passei pelos principais “testes de fogo” dos Miotto, o lado italiano da minha mãe. Além da mão na massa, o aprendizado incluía também “apurar o paladar”. Descobrir que o molho de tomate da minha mãe e o da minha tia são completamente diferentes por conta de um único ingrediente: minha mãe coloca um tantinho de açúcar; minha tia cozinha com um pedaço de carne.



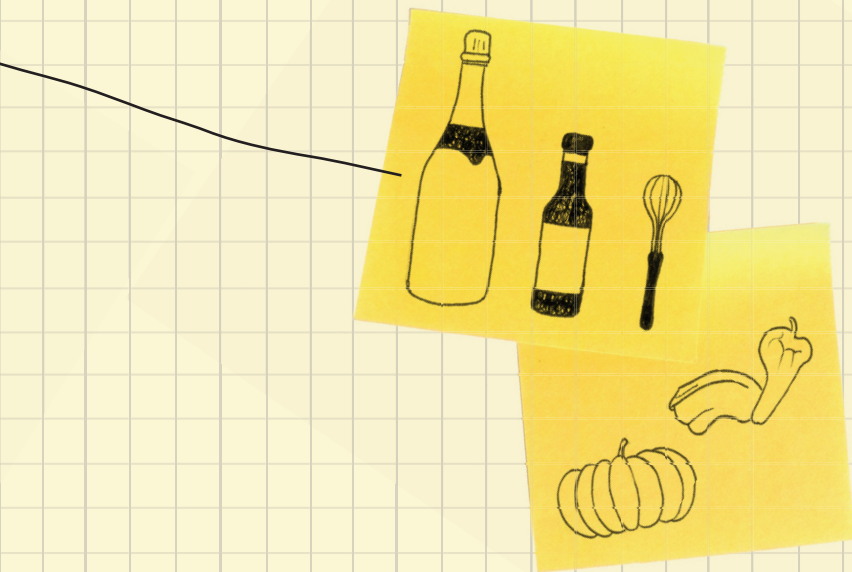
Para mim,
qualquer
história
começa com
gosto e cheiro.



O melhor
momento
do dia é
preparar um
jantar gostoso.

Descobrir esses pequenos truques dava ao meu mundo muito mais sabor. Quando saí de casa, então, virou mania. Minha primeira visita a Paris tem gosto do creme *brulée* de pistache de um bistrô do Marrais, que perdi o endereço e nunca mais consegui encontrar. O período que morei em Nova York tem o gosto do molho de tomate de um pequenino restaurante italiano no Village. Minhas férias de verão da infância são cheese-salada com uma garrafinha de Gini, da barraca do Careca, em São Vicente. E por aí vai...

Não é raro recorrer a uma memória gastronômica para lembrar também momentos vividos no passado. Para mim, qualquer história começa com gosto e cheiro.



Por isso, três anos atrás, quando voltei de uma viagem pela Costa Amalfitana, na Itália, decidi que tinha que escrever um blog. Eu estava casada havia dois anos. A culinária ocupava um espaço cada vez mais importante na minha vida. As experiências no forno e no fogão, que antes se resumiam a algumas brincadeiras de fim de semana (afinal, não era fácil disputar a cozinha com dona Sueli e dona Ida), viraram oficiais e diárias.

De repente, o melhor momento do dia era chegar em casa depois do trabalho, exausta, e relaxar preparando um jantar gostoso. Cada elogio era mais um incentivo. Minhas percepções de sabores e cheiros se intensificaram. Cheguei a Positano, de férias, faminta, e fui logo a um *alimentari* para

tentar conseguir um sanduíche. Na porta de entrada, em uma cesta de madeira, dezenas de limões sicilianos, lindos, amarelos, do tamanho de um melão e com um perfume cítrico intenso, davam as boas-vindas.

Quando pedi o sanduíche, a senhora italiana do outro lado do balcão nem perguntou que recheio eu gostaria. Foi logo cortando um *ciabatta* ao meio, regou de azeite, colocou duas largas fatias de muçarela de búfala, branca, soltando leite de tão fresca e mais duas fatias de tomate de um vermelho intenso.

Dei a primeira mordida e meus olhos se encheram de lágrimas. Não só era o melhor sanduíche que já havia comido na vida, mas uma das melhores coisas que já provei. O tomate italiano não dá para explicar. É doce, com um sabor completamente diferente de qualquer outro tomate, de qualquer outro lugar. E a mistura com a muçarela e o azeite no pão rústico era de emocionar.

Depois de comer aquele sanduíche pelo menos mais umas cinco vezes e retornar a São Paulo, decidi escrever um blog para contar aquela e outras experiências que ainda estavam por vir. Assim nasceu o Comidinhas, blog que hoje já tem centenas de histórias. E foram algumas delas que deram a ideia para este livro. São segredos de cozinhas que fui encontrando nos últimos três anos e lembranças pelo gosto e pelo cheiro da vida toda. Espero que cada texto tenha ficado tão gostoso quanto foi provar cada uma das guloseimas espalhadas pelas próximas páginas.



