



WASHINGTON OLIVETTO

SÓ OS PATETAS
JANTAM MAL
NA DISNEY

e outras deliciosas viagens
gastronômicas ao redor do mundo



© 2011 Washington Olivetto

Diretor editorial	<i>Marcelo Duarte</i>
Coordenadora editorial	<i>Tatiana Fulas</i>
Assistente editorial	<i>Vanessa Sayuri Sawada</i>
	<i>Juliana Paula de Souza</i>
Assistente de arte	<i>Alex Yamaki</i>
Estagiária	<i>Leika Regina Inoue</i>
Capa	<i>Alex Yamaki</i>
Projeto gráfico e diagramação	<i>Leika Regina Inoue</i>
Ilustrações	<i>Jaca</i>
Preparação	<i>Beatriz de Freitas Moreira</i>
Revisão	<i>Alexandra Fonseca</i>
Impressão	<i>Bartira</i>

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

Olivetto, Washington, 1951-

Só os patetas jantam mal na Disney/ Washington Olivetto – 1.ed.
– São Paulo: Panda Books, 2011. 128 pp.
ii.

ISBN: 978-85-7888-172-6

1. Olivetto, Washington, 1951- Viagens. 2. Gastronomia. I. Título.

11-6670

CDD: 641.5

CDU: 641.5

2011

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

blog.pandabooks.com.br

Visite também nossa página no Facebook e no Orkut.

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 n. 9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.

*Para André Midani, Geraldo
Forbes, J. A. Dias Lopes, José
Bonifácio de Oliveira Sobrinho,
José Victor Oliva, Ricardo Amaral,
Ricardo Scalamandr , Thomaz
Souto Correa, Uajdi Moreira e
outros gulosos de vida e comida.*

SUMÁRIO

<i>London, London</i>	9
Para homens de fino trato, paladar e tato	13
Para a boca e para os olhos	17
Numa praia de nudistas perto de Saint-Tropez.....	21
Para ricos e magros	27
<i>Guarda che ti fa bene</i>	33
Cuca fresca	37
Publicidade <i>caliente</i> . Com pimenta e com sal.....	41
Baixa gastronomia. Cada vez mais <i>high</i> no <i>high society</i>	45
O máximo do requinte pertinho do auge da vagabundagem.....	49
Lá está Coco.....	55
Com pimenta e com afeto.....	61
W. O. na Tailândia.....	65
Jantar <i>first class</i> e sem turbulências	69
Só os patetas jantam mal na Disney	73
Garota, eu fui pra Califórnia	79
Queimei a língua em Miami	85
<i>Frittata caprese</i>	89
Ossobucos do ofício.....	95
Modernos X Eternos.....	99
O hábito do cachimbo fez a boca direita.....	103
Teste seus conhecimentos sobre Nova York	109
Endereços	115



*LONDON,
LONDON*

Recebi um e-mail da minha amiga Andréa (Deca) Fasano me pedindo dicas gastronômicas de Londres, para onde ela estava indo com seu pai, Fabrizio.

Respondi que não era um especialista na cidade, mas mandei uma listinha com o nome de meia dúzia de restaurantes que conheço, praticamente exigindo que eles não deixassem de visitar a Tate Modern e a Serpentine Gallery e ouvir jazz no Ronnie Scott. E fui taxativo numa sugestão: não deixem de jantar no Blakes Hotel.

Deca me respondeu com um muito obrigada, um beijo e uma pergunta: “A comida desse Blakes é excepcional?”. Respondi: “Não, mas não deixe de ir”.

O Blakes é um pequeno hotel localizado em Roland Gardens, criado pela outra rainha da cidade, a imperadora do bom gosto londrino Anouska Hempel. Frequentado há anos por *pop stars* e antenados do mundo inteiro, o Blakes tem cada quarto decorado de um jeito, um charmoso bar quase minúsculo e um restaurante (também pequeno) na continuação do bar.

Em 1986, eu estava no bar do Blakes esperando um amigo para jantar quando se sentou ao meu lado uma linda mulher, de traços ligeiramente orientais e displicentemente muito bem-vestida. Sem-vergonha e adivinhão que sou, perguntei a ela com que grande costureiro ela trabalhava, e, assim, aprendi a existência de uma profissão que até então eu desconhecia. A moça me respondeu que era diretora de atmosfera das lojas Comme des Garçons, da designer Rei Kawakubo.

Insisti perguntando o que fazia uma diretora de atmosfera, e ela me explicou que era responsável pela localização das lojas nas diferentes cidades, pelo conceito arquitetônico de cada uma delas, pela música e o cheiro dos ambientes, pela disposição dos produtos, pelos trajes das vendedoras, enfim, por tudo que conduz uma pessoa a achar normal pagar trezentos dólares por uma camiseta ou 3 mil dólares por um vestido.

No meio da minha inicialmente mal-intencionada (mas pelo menos elucidativa) conversa, meu amigo chegou. Então, me despedi da moça e caminhei alguns passos com ele para o restaurante onde a nossa mesa já estava pronta.

A comida do restaurante do Blakes é franco-italo-achinesada (precursora da cultura indochinesa que invadiu cidades como Nova York a partir dos anos 1980). O *couvert*, original. A carta de vinhos, relativamente pequena, mas selecionadíssima, e as sobremesas, bonitas de ver e gostosas de comer.

Mas não são esses ingredientes que me fizeram recomendar o Blakes tão enfaticamente para a Andréa (Deca) Fasano. O que o Blakes tem de realmente único e especial pode ser resumido numa única palavra, que estava escrita no cartão de visitas da linda quase asiática que eu conheci no bar e que, se não me engano, se chamava Florence.

Adivinhou.

A palavra é “atmosfera”.



PARA HOMENS DE FINO
TRATO, PALADAR E TATO

Hamburgo, na Alemanha, é uma espécie de Disneylândia para homens adultos: tem loiras e mais loiras com cara de primas da Gisele Bündchen circulando pelas ruas, vestidas com a última coleção da Jil Sander; tem um parque temático chamado Miniatur Wunderland, com cidades miniatura e trenzinhos elétricos; tem a esquina Beatles-Platz, com um monumento em homenagem aos Cavalheiros de Liverpool (que, quando iniciaram lá, ainda eram cinco) e o mais completo museu sobre a banda que existe no mundo; tem o porto de Alster-Kreuz-Fahrten, que aluga barcos de todos os tipos e tamanhos; tem um túnel com sistema de elevadores de automóveis (repleto de Porsches); tem a Altonaer Strasse, rua das melhores cervejarias do planeta; tem um mercadão de peixes, com peixes do tamanho das maiores mentiras de pescador; e tem um Distrito da Luz Vermelha

mais sortido e menos turístico que o Distrito da Luz Vermelha de Amsterdã.

Estive em Hamburgo entre os dias 5 e 7 de dezembro. Trabalhei os dois dias intensamente, fazia um frio do cão e não tive tempo para aproveitar nenhum dos programas de menino que a cidade oferece, mas, mesmo assim, adorei. A razão da minha adoração tem nome e sobrenome: Wiener Schnitzel. Um prato criado pelos austríacos e adotado pelos alemães que é o melhor bife à milanesa do mundo (me desculpem meus antepassados italianos).

Sempre gostei de Wiener Schnitzel e o meu favorito sempre foi o do restaurante Kronenhalle, em Zurique, na Suíça, um lugar que, além da excelência de sua cozinha, tem também em suas paredes uma pinacoteca superior à de muitos museus da Europa. Já meu segundo Wiener Schnitzel favorito não existe mais faz tempo: era feito aqui mesmo, em São Paulo, e servido no saudoso David's da rua Oscar Freire com o apelido de Jundiaí, cidade de origem dos donos da casa.

Pois bem. Esqueçam o Wiener Schnitzel do Kronenhalle e o saudoso Jundiaí do David's e vamos ao Wiener Schnitzel eleito por mim como o melhor do mundo a partir de agora: o Wiener Schnitzel Hamburg Style (com ovo estalado em cima) do Jahreszeiten Grill, restaurante do Fairmont

Hotel Vier Jahreszeiten de Hamburgo. Uma obra-prima. Carne esplêndida, com o delicioso ovo a cavalo, acompanhada de batatas alemãs superiores às batatas suíças do Kronenhalle e às batatas portuguesas do velho David's. Tudo servido num ambiente *art déco* impecável, por uma brigada competente, discreta, capaz de indicar bons vinhos a preços não extorsivos e explicar cervejas especiais desconhecidas de quem não é alemão.

O Wiener Schnitzel Hamburg Style do Jahreszeiten Grill de Hamburgo é, sozinho, dou minha palavra, um motivo mais do que especial para qualquer homem visitar aquela cidade com frequência. Até mesmo aqueles que não se interessam por loiras elegantes, trenzinhos elétricos, bandas de rock, barcos, Porsches, cervejas, pescarias e putas.



PARA A BOCA
E PARA OS OLHOS

22 de junho de 2009. Começa o verão na Côte d'Azur. O verão da crise. Praias particulares quase desertas, praias públicas com pouca gente, grandes hotéis com quartos sobrando.

No Festival de Publicidade de Cannes, 40% menos delegados do que no ano anterior, restaurantes do dia a dia às moscas, restaurantes badalados aceitando reservas para a mesma semana – ou até para o mesmo dia —, enfim, baixo-astral geral.

Mas, no meio desse quadro atípico e desolador, uma estrela gastronômica brilha e prospera: o novo Bastion. Situado no número 1 da Général Maizière, o Bastion não é *fusion* na comida: é *fusion* na atitude.

Graças à lei de Antibes, que não permite a alteração de fachadas e exteriores, por fora o novo Bastion continua totalmente Provença, como se o restaurante estivesse naquela região há séculos. Já, graças ao espírito empreendedor dos seus proprietários (assumidamente inspirados no L'Atelier de Joël Robuchon), por dentro o novo Bastion ficou com cara de *lounge* nova-iorquino, como se tivesse sido inaugurado na semana passada.

Nos pratos, as coisas também se misturam: as entradas são as *tapas* espanholas, e os pratos principais são peixes à francesa e carnes à italiana. Tudo com um ligeiro toque asiático do inspirado *chef* Mickael Bazile.

O Bastion nova-iorquino (lá dentro), com seu *lounge bar*, é um lugar bacana para jovens interessados em boa comida, boa bebida e boa paquera. Já o Bastion Provence (lá fora), no terraço entre as árvores, é um lugar simpático e acolhedor para famílias, inclusive com crianças.

Nos dois casos, na entrada ou na saída, os frequentadores contam ainda com mais dois privilégios imunes a qualquer crise: a beleza do mar abaixo do muro da Velha Antibes e a beleza do Museu Picasso, recém-restaurado e reinaugurado, acima do muro da Velha Antibes.

