

Conheça 10 receitas 'italianas' que só existem no Brasil

Sardella, rondelli, bife à parmegiana e palha italiana. Por aqui, essa parece uma refeição típica de cantina, mas muitos italianos se assustariam com esse menu, já que nenhum desses pratos existe dessa maneira na Itália

São diversas as receitas atribuídas à Itália, mas que, na verdade, foram inventadas ou adaptadas no Brasil. A maioria desses pratos surgiu pelo fato dos imigrantes italianos não encontrarem por aqui os ingredientes para suas receitas originais, como azeites e farinhas.

"Os primeiros italianos que chegaram não tinham muitos ingredientes e precisaram adaptar. Aqueles que trouxeram mudas e sementes nas malas também precisaram se adaptar ao Novo Mundo, com terra, água e condições climáticas bem diferentes daquelas por eles conhecidas", disse Gerardo Landulfo, delegado da Accademia Italiana della Cucina.

1) Filé à parmegiana com arroz e fritas - O bife à milanesa até existe na Itália, mas é feito com cordeiro. O filé com arroz e fritas é um prato totalmente inventado no Brasil. Segundo Landulfo, o que "denuncia" a "invenção brasileira" é o acompanhamento, tipicamente nacional.

2) Palha italiana - O doce feito de brigadeiro e biscoito não tem nada de italiano. Sua origem é brasileira e, muito provavelmente, do sul do Brasil, onde há forte colonização



da Itália. A "inspiração" pode ter sido o "salaminho de chocolate", que existe na Itália. "O uso de brigadeiro - tipicamente brasileiro - já demonstra sua origem", disse o especialista.

3) Fogazza - A "fogazza brasileira" pode ter "duas origens": a inspiração na "focaccia" italiana, um pão assado e macio que é servido com azeite e originário de Gênova, ou no "panzerotto", um alimento similar ao calzone. Segundo Landulfo, a focaccia é encontrada em várias versões na Itália, sendo a mais tradicional a de Gênova. Também em Recco há uma versão recheada da receita, com queijo stracchino.



Na cidade de São Paulo, a focaccia mais conhecida foi trazida pelos imigrantes da Púglia, a "focaccia barese". Ela leva farinha e batata na massa, com pedaços de tomates e azeitonas como cobertura. Tradicional na Festa de San Vito, aqui ela recebeu o nome de "ficazza". "Já o panzerotto não tem nada a ver com a focaccia, mas no Brasil virou 'fogazza', sendo similar ao calzone que são tradicionais no sul da Itália, especialmente, na Púglia e na Campânia. Estes, sim, podem ter vários tipos de recheios, sendo o mais tradicional com queijo, tomate e orégano", explicou o especialista.

4) Pizzas com coberturas 'exóticas' - Pizza de chocolate, de cream cheese, de estrogonofe, frango catupiry... são milhares de variações que chegam às mesas dos brasileiros nos mais diferentes restaurantes. E não há nada de italiano nessas coberturas exóticas. Os sabores foram criados por cozinheiros e chefs Brasil a fora.



A verdadeira pizza italiana tem longa fermentação e cobertura de molho de tomate pelado.

5) Sardella - A receita de Sardella é típica da região da Calábria, feita com sardinha e condimentos. O processo



Risoto à piemontese

é o mesmo há séculos: o peixe é pescado entre fevereiro e abril, lavado com água doce e colocado para secar com sal. Depois, os peixes são colocados para salgar entre seis e sete meses, de onde é extraído o molho e misturado com condimentos. Segundo Landulfo, a receita ainda leva sementes de erva-doce e é conservada dentro de um vidro com azeite de oliva.



Mas, no Brasil, ela é feita com pimentão e variações de anchovas e sardinhas compradas já prontas. No entanto, Landulfo afirma que a receita muda de "cidade para cidade" na Calábria, onde é conhecida como "rosamarina", e a receita feita no Brasil acaba tendo uma inspiração italiana. De acordo com o especialista, a sardella italiana tem a "paternidade reivindicada" por quatro cidades banhadas pelo Mar Jônico: Crucoli, Cirò Marina, Curiati e Trebisacce.

6) Rondelli - Apesar do nome italiano, o rondelli - enrolado de massa com recheio - não existe no país europeu. Lá, existe, o "rotoli" ou "rotolini", que tem uma receita muito parecida com a brasileira.



7) Bolonhesa - O molho bolonhesa, ou "bolognese", tem uma receita similar na Itália, mas chamada de ragù. Porém, não existe na Itália o prato "espaguete à bolonhesa". Não se faz com espaguete esse molho, mas com tagliatelle, uma massa fresca. O que pode ter inspirado é o 'tagliatelle al ragù', mas que não é só carne moída e molho de tomate. A receita tem três tipos de carne, pouquíssimo molho de tomate e tem um cozimento mais demorado. A bolonhesa é uma adaptação mais simples", diz Landulfo. Na mesma linha, está a lasanha à bolonhesa. Normalmente, na Itália, ela conta com massa verde, tem sete camadas, usa o molho de ragù - mas, também leva o molho bechamel.

8) Polpetone - Mais uma invenção de um chefe brasileiro, mais precisamente de São Paulo, do restaurante Jardim De Napoli. De acordo com Landulfo, "a única coisa que os dois pratos têm em comum é a questão do reaproveitamento de sobras". Na Itália, o polpetone é um alimento cilíndrico e colocado ao forno, algo parecido com um rocambole. A invenção brasileira é um bolo de carne achatado, com queijo, frito e servido com muito molho de tomate.

9) Capelletti à romanesca - Outra invenção de um restaurante paulistano, o capelletti à romanesca não existe

na Itália. Criado pelo chef Giovanni Bruno, morto em 2014, ela usa a massa de capelletti recheada com carne, cebola, presunto, cogumelos, ervilhas e creme de leite. Bruno contou que criou a receita pois havia um cliente que fizera uma viagem de Veneza a Roma, passando por Bolonha, onde comera tortellini. O chef, então, tentou adaptar o prato, usando capelletti.



10) Risoto à piemontese/piemontese - De acordo com Landulfo, a região de Piemonte é famosa por diversos tipos de receitas de risoto, mas o piemontese essa não existe por lá. O arroz é o ingrediente que mais remete ao Piemonte, mas a receita brasileira conta com caldo de frango, manteiga, azeite, cebola, alho, presunto, ervilhas, vinho branco seco e champignon (ANSA).

Estação 45

| | |
|--|---|
| <p>Almoço Segunda a Sábado das 11h30 às 15h</p> <p>Nosso Bufê possui grande variedade de saladas, frutas e os mais deliciosos pratos quentes e frios.</p> <p>Música ao vivo aos Sábados</p> | <p>Noite Quarta a Domingo a partir das 18h</p> <p>Divirta-se com seus amigos em nosso Happy hour ou traga sua família para experimentar uma de nossas massas ou pizzas mais saborosas da região.</p> |
| <p>Delivery (quarta a domingo, das 18h às 23h30) 5575-9224 / 5571-3369</p> | |
| <p>Rua Dr. Neto de Araújo, 45 - Vila Mariana www.estacao45.com.br</p> | |