

Gazeta Mercantil - Plano Pessoal  
Gastronomia - Regina Neves

**Picadinho, bolinhos e muito mais.**

**Cozinha regional carioca ganha refinados toques de grandes chefs, sem perder a identidade.**

O gaúcho, de Alegrete, Oswaldo Euclides de Sousa Aranha, político, estadista e amigo pessoal de Getúlio Vargas, teve uma vida movimentada. Um dos principais articuladores da Revolução de 30 ocupou diversos cargos públicos como o Ministério da Fazenda (por duas vezes), quando criou o "Esquema Aranha", que possibilitou uma redução real da dívida externa e o "Plano Aranha", antiinflacionário. Foi embaixador em Washington, ministro das Relações Exteriores, em 1947, teve participação na ONU durante o processo de criação de Israel.

Mas num País sem memória, mesmo com tudo isso, corria o risco de virar apenas verbete não fosse um costureiro habito seu. Sempre que estava no Rio, então capital da República, Oswaldo Aranha almoçava no restaurante Cosmopolita, na Lapa, na época mais conhecido como Senadinho, por ser ponto de encontro de políticos, e pedia sempre o mesmo prato: um Filé Alto, com muito alho, acompanhado de arroz, farofa e batatas portuguesas, que se tornou o imortal Filé Oswaldo Aranha, um carro chefe da cozinha regional carioca. Alias, no Cosmopolita serve-se, ate hoje, todos os dias, pelo menos vinte deles.

Outro prato famoso da cozinha carioca é a sopa Leão Veloso, que leva o nome de Pedro Leão Veloso (1828-1902), juiz, jornalista, deputado, presidente da província, senador do Império do Brasil e requintado gourmet. Ela é inspirada na famosa bouillabisse francesa, um nutritivo caldo de peixe enriquecido com vários e frescos frutos do mar. A sopa surgiu no restaurante Rio Minho, na Rua do Ouvidor, no centro do Rio (que completou 122 anos em 2006) e nunca saiu do cardápio. Ramon Dominguez, hoje dono do restaurante, conta que a sopa é servida no almoço, todos os dias. "Seu processo é demorado, leva mais de quatro horas", conta ele, "Servimos uma média de 60 a 80 litros por dia", diz.

O Rio é também a terra de origem do picadinho, sucesso em todo o País e que costuma ganhar versões de chefs premiados como o paulista Alex Atala e do Filé à moda francesa, sucesso do botequim Lamas. Há ainda toda a baixa gastronomia carioca (expressão criada pelo escritor Ruy Castro para definir petiscos de bar), que começa no caldinho de feijão e passa pelos inúmeros bolinhos, como o de aipim.

Até mesmo a feijoada teria uma origem carioca. Pelo menos segundo o memorialista Pedro Nava, que no livro "Baú de Ossos" (Jose Olympio Editora) afirma que o mais brasileiro dos pratos surgiu no final do século XIX, no restaurante carioca G.Lobo, que ficava na rua General Câmara, 135, que desapareceu na construção da avenida Presidente Vargas.

Esta cozinha regional carioca não se limita aos restaurantes e botequins "históricos" e tem ganho adeptos entre chefs da geração atual. Um exemplo é a carioquíssima chef Andréa Tinoco, que incluiu alguns desses pratos no seu descolado restaurante Madalenna, em Ipanema, ao lado dos seus tradicionais grelhados: o salsichão de vitela com molho mostarda e salada de batata (de longa tradição e que teria surgido no Bar do Luiz); pasteis de queijo, bolinhos de aipim e bacalhau; e carne seca desfiada. A chef lembra que a cozinha carioca teve, em sua origem, uma grande influência portuguesa.

"Há também hábitos como a feijoada em dias determinados, que nasceu no Rio e hoje é comum em todo o País", conta. "A comida tem um diferencial muito interessante, sua descontração; muito parecida com o povo carioca".

Já Natacha Fink, chef do restaurante Espírito Santa, em Santa Tereza (o nome homenageia bairro), amazonense que mora no Rio há dez anos e por isso se considera "carioca da gema" incorporou sabores cariocas à sua cozinha brasileira. Dona da famosa delicatessen da Gávea, Casa dos Sabores, inaugurou no ano passado, o Espírito Santa, onde, ao lado das costelinhas de tambaqui e patinhas de caranguejo, serve bolinhos de aipim com carne-seca; bolinhos crocantes de queijo coalho e caldinho de feijão, todos bem cariocas. "Não há como não se apaixonar por esta comida, descontraída, retrato de Santa Tereza e de Todo o Rio", resume a chef. (08/12/2006)