



Ovo

SEM DISFARCE

“Você precisa provar o ovo do Parisi. Custe o que custar.” A ordem veio do meu amigo Federico Malinverno, um dos maiores experts em gastronomia italiana que já conheci - ele nasceu e cresceu dentro do **Caffè La Crepa**, *osteria* em Cremona, no norte da Itália, que tem cotação máxima no principal guia de restaurantes do país, o *Gambero Rosso*, e serve frequentemente ovos *by Parisi*. Sua recomendação era literal: uma dúzia deles custa em média € 18, uma afronta numa Itália em crise, onde a dúzia normal custa € 3. O Parisi vale seis vezes mais porque vem de galinhas criadas soltas, que comem muito bem (leite de cabra consta da dieta, assim como milho). E porque Paolo Parisi, o criador, soube tirar partido do modismo por ovos e também do modismo por grifes ao estampar seu rosto (careca e oval) nas embalagens, inventando, veja só, um ovo “objeto do desejo”. O sabor contribui com a lenda: como comprovei dias depois, os tais ovos grifados - com gemas de um amarelo quase laranja - têm um leve aroma de queijo com amêndoas e praticamente dispensam sal para ficarem deliciosos.

Depois da experiência, pensei que talvez nunca mais provasse um ovo com sabores tão complexos. Até experimentar o famoso “ovo perfecto” que Helena Rizzo faz em seu **Maní**. O primeiro segredo dela é, como na Itália, o produto. Seus ovos vêm da Fazenda da Toca, de Pedro Paulo Diniz, sócio de Helena no restaurante, que cria suas galinhas soltas e os fornece exclusivamente para o Maní. O segundo segredo está na preparação: ela os cozinha por três horas, a 63° C - a clara coagula e fica com textura de gelatina; enquanto a gema fica cremosa, quase líquida. Esse processo de cozinhar longo a baixa temperatura foi normatizado pelo químico francês Hervé This, o pai da gastronomia molecular, e é amplamente usado pelos espanhóis, com quem Helena aprendeu a ser chef. “Faço esse prato em homenagem a eles”, diz. O ovo perfeito é servido sobre espuma de pupunha e virou a entrada mais pedida do restaurante - são pelo menos 30 por dia. A reverência ao ingrediente no Maní chega até à carta de sobremesas, onde consta um interessantíssimo sorbet de ovos (leva apenas gemas, água e açúcar) com espuma de coco que chega à mesa como se fosse um ovo frito (o sorbet no meio, a espuma em volta, branquinha). Lindo!

FOTO IRVING PENN

Inteiro, com a gema bem mole, com ou sem acompanhamento, ele é a mania gourmet da vez

POR NANA CAETANO

Alberto Landgraf, que compra seus ovos caipiras orgânicos no Sítio JB, em Atibaia. Aqui faz-se necessária uma explicação: ovos caipiras não são sempre sinônimo de ovos orgânicos. Os primeiros vêm de galinhas criadas soltas; os segundos, para serem chamados assim, precisam também de um selo de certificação que garante a ausência de hormônios ou antibióticos na dieta das aves.

Não são só ovos de galinha que estão na moda. Marcelo Bernardes, colaborador da *Vogue* em Nova York, esteve recentemente no **Wong**, o novo oriental badalado da cidade, e comeu lagosta com molho picante acompanhada de dois ovos de pata fritos, com a gema quase crua. “A princípio, você torce o nariz para a combinação, mas depois percebe que é uma integração diferente, que faz sentido, e um sabor acaba não se sobrepondo ao outro”, diz. Em São Paulo, Renata Braune, do **Chef Rouge**, servirá até 17 de junho um menu-degustação com oito pratos à base de ovos que inclui os de pata e codorna. Em vez de cozinhar os últimos, como seria esperado, a chef decidiu, acertadamente, fritá-los. Ficaram lindos: gema molinha e clara branca, com as pontas levemente aeradas, como uma versão miniatura dos ovos caipiras da minha infância na fazenda. Deu saudade.

Caffè La Crepa: Piazza Matteotti, 13, Isola Dovarese, Cremona, Itália, tel. 39 (03) 7539-6161 **Maní:** Rua Joaquim Antunes, 210, tel. (11) 3085-4148 **AK Vila:** Rua Fradique Coutinho, 1.240, tel. (11) 3231-4496 **Épice:** Rua Haddock Lobo, 1.002, tel. (11) 3062-0866 **Wong:** 7 Cornelia Street, West Village, tel. 1 (212) 989-3399 **Chef Rouge:** Rua Bela Cintra, 2.238, tel. (11) 3081-7539