



PRAZERES DA MESA
A BÍBLIA DA GASTRONOMIA



www.videoreceita.com VIDEORECEITA MESA

- Home
- Notícias
- Extras
- Receitas
- Reportagem
- Vinhos
- Cervejas
- Colunistas
- Anuncie

Personal chef

- Facebook
- Tweet
- Email
- ShareThis

A rotina e as histórias de cozinheiros de gabarito que trabalham na casa de patrões endinheirados e exigentes

Por Roberta Malta
Fotos Paulo Mercadante



Cássio Caio Prados

A refeição era para um casal e duas filhas. Até que uma das meninas chega da faculdade com a turma para comemorar o fim de uma semana de provas. Tinham fome de estudante, eram oito colegas e, sim, ficariam para o jantar. Fosse feijão o prato do dia, bastaria botar água na panela. Mas era carrê de cordeiro, que não se compra em qualquer lugar, e já estava no fogo – a receita pedia baixa temperatura por longas horas. “Entrei em desespero”, diz Edson Calciolari, o responsável pela alimentação da afortunada família.

A solução foi improvisar bruschettas com o pão que tinha sobrado do café da manhã, catar folhas na geladeira para uma salada verde e transformar a succulenta costela em um carpaccio frugal. O estilo do menu mudou, mas não perdeu em elegância. Para fazer esse tipo de mágica em cozinha doméstica, existem os personal chefs – ou chefs pessoais.

Não à toa, a profissão de Edson tem nome um tanto afetado. Os personal chefs são cozinheiros de luxo, cuja tarefa é fazer da sala do patrão um restaurante três estrelas. Para isso, precisam mesmo fazer “das tripas, coração”, na cozinha, sem que se perceba no salão o afobamento. Exatamente como num restaurante.

“Pior. No restaurante, se falta um ingrediente tem outro”, diz Cássio Caio Prados. Não raro, seu patrão – um jovem empresário do ramo publicitário, casado e sem filhos – avisa das restrições alimentares de um ou outro convidado pouco antes de a comida ir para a mesa. “Aí, tenho de criar uma receita em minutos, e com recursos mínimos”, diz o chef. Experiente, ele tem sempre

na manga do jaleco massa seca, frutas, carne branca, tubérculos, arroz, legumes e chocolate em barra, para o caso de aparecer crianças de surpresa.

Cássio já perdeu as contas de quantas vezes teve de bancar o milagreiro e fazer a multiplicação dos pães acompanhar a de convidados. Mas tem o número de cardápios que montou, em menos de dois anos, na ponta do giz: 1.960, contabilizados até o fechamento desta edição. “Todos com salada, entrada, prato principal e sobremesa”, diz.

Luxos que o dinheiro compra

A situação financeira de quem contrata um personal chef é muito mais que a desejável. O luxo, evidentemente, custa caro. Para trabalhar duas noites na semana, um profissional desses ganha, em média, 5.000 reais mensais.

Mas o emprego inclui outras tarefas. Os chefs são responsáveis pelas compras para a execução do cardápio, têm de estar preparados para acompanhar os patrões em viagens rápidas, harmonizar pratos com bebidas e mais: além de apreciar a boa mesa, os clientes querem compartilhar cultura.

“Muitos têm curiosidade sobre a origem de determinado prato”, diz Edson. Ele, então, dá uma aulinha rápida de história e geografia aos convidados. Gisela Schmitt orgulha-se de ter



SEMANA MESA SP
COMPRE E GANHE UM PRESENTE EXCLUSIVO!
MESA AO VIVO
 O REALITY SHOW DA GASTRONOMIA

VIDEORECEITA MESA
Sabores da semana :: Orgânicos
 Baseado nos ingredientes orgânicos, livre de conservantes e com um sabor exclusivo, a Chef Ana Montanaro produz aqui um maravilhoso Bolo orgânico de Iogurte com Morangos.

Outros vídeos:

- Caipiry
- Margarita
- Como Fatiar e Picar Cebolas



prazeresdamesa Da série, "olha o tamanho do porquinho", a pancetta @ Salone del Gusto 2012 - Padiglione 2 - Città di Torino
instagram.com/p/RSCXOqiuKX/
 yesterday · reply · retweet · favorite

prazeresdamesa Grandes marcas da cozinha se alinham à nova gastron @ Salone del Gusto 2012 - Padiglione 2 - Città di Torino
instagram.com/p/RR-WqViulb/
 yesterday · reply · retweet · favorite

prazeresdamesa O Salone de Gusto permite que o agricultor organiza @ Salone del Gusto 2012 - Padiglione 2 - Città di Torino
instagram.com/p/RR8rtDCuHx/
 yesterday · reply · retweet · favorite

transmitido parte de seu conhecimento as cozinheiras de Fausto Silva, o Faustão. "Durante três meses, fizemos um intensivo com visitas a mercados, produtores, fornecedores", diz. As responsáveis pela alimentação do apresentador aprenderam também a preparar risi bisi (risoto de ervilhas frescas com trufas), um dos pratos prediletos do apresentador. "Ele diz que o meu é melhor do que o que comeu na Itália!" Doces gostosos ganharam versões sem açúcar, tudo sob medida para o paladar do patrão famoso. "Luxos que o dinheiro compra."



Gustavo San Juan Rozzino



Join the conversation

Blinis com caviar



Edson Calciolari

Muitos personal chefs não têm um só patrão, mas vários, que contratam seus serviços regularmente. Gustavo San Juan Rozzino é um deles, excelente exemplo de quanto o negócio pode ser próspero. A profissão aconteceu em sua vida por acaso, logo depois que deixou o restaurante Mocotó – casa de comida brasileira em Londres, de proposta grandiosa e investimento alto, que fez barulho, mas pouco durou.

Seu primeiro emprego como personal chef foi para um jovem empresário russo, residente na Inglaterra. Durante os quase três anos em que trabalhou para ele, pegou o jatinho do patrão para preparar o jantar em países vizinhos e voltar no fim do dia fazia parte de sua rotina. "Cansei de fazer bate e volta até a Suíça", diz. Quem imaginou traslados de luxo, se engana. Não para ele. "Eu ia no avião cargueiro, junto com malas e mantimentos." A aeronave principal tinha mais classe, e levava o dono da casa e os convidados.

Apesar dos cinco meses de férias (quatro no verão europeu e um no fim do ano) e dos 13 salários anuais, Gustavo garante que trabalhou duro. "Só o menu de café da manhã tinha 23 opções", diz. Entre ovos mexidos e omeletes, caviar com torradas era item básico do desjejum. "Equivalia a nosso pão com manteiga."

Com a experiência, Gustavo fez viagens à Ucrânia, Rússia, França; e um bom pé de meia, que ajudou a montar a cozinha industrial em que trabalha hoje. De quebra, ainda levou um pouco de brasilidade ao mundo. "Eles achavam estranho, mas gostavam de farofa." Gastronomia, afinal, serve (também) para isso.

Linguini ao molho de tomates com filé-mignon e linguça calabresa fresca

4 porções

500 g de linguini
500 g de filé-mignon cortados em tiras
500 g de tomates maduros sem pele e sem sementes
300 g de linguça calabresa fresca
250 ml de azeite
50 ml de molho inglês
10 azeitonas pretas sem caroço partidas ao meio
2 dentes de alho
1/2 cebola média picada
Parmesão, orégano, pimenta-do-reino preta moída na hora e sal a gosto

1 Doure o alho em um pouco do azeite, junte a cebola e refogue até ficar transparente. 2 Adicione os tomates picados e deixe cozinhar em fogo baixo até desmancharem. 3 À parte, tempere o filé com sal, pimenta e molho inglês; frite em um pouco de azeite; reserve. 4 Retire a pele da linguça e frite-a no restante do azeite até que fique dourada, mexendo sempre para que ela desmanche. 5 Junte o filé e a linguça ao molho de tomates, acerte o sal e a pimenta e deixe apurar em fogo baixo por 5 minutos. 6 Aproveite esse tempo para cozinhar o linguini em água abundante. 7 Apague o fogo do molho e coloque as azeitonas. 8 Disponha o linguini num prato fundo e cubra com o molho. 9 Rale queijo parmesão por cima e sirva.



Receita do chef Edson Calciolari, tel. (11) 9969-0836; www.casacalciolari.com.br

Fetuccine de pupunha com pesto de manjeriço

2 porções

200 g de pupunha in natura
150 g de manjeriço gigante
100 g de castanha-do-pará
50 g de parmesão; 5 g de sal grosso
500 ml de caldo de legumes
50 ml de azeite
1 cabeça de alho picado em brunoise
2 flores comestíveis; sal a gosto

Pupunha

1 Aqueça o caldo de legumes em uma panela e deixe ferver. 2



Rale do lado vertical o pupunha com o lado mais grosso do ralador em fios grossos; reserve. 3 Branqueie (choque térmico) o pupunha no caldo de legumes; reserve.

Pesto de manjeriço

Em um pilão macere o manjeriço, o parmesão, a castanha, o alho cru e o sal, ou bata em um processador de alimentos e dê a textura mais espessa com o azeite; reserve.

Montagem

1 Num prato fundo disponha o pupunha e o pesto. 2 Decore com castanha-do-pará e a flor comestível; sirva frio.

Receitas do chef Cássio Caio Prados; www.cacaugourmetbrasil.com.br

Ouef Royale

24 canapés

Maionese com vodca

300 ml de óleo de soja
1 colher (sopa) de vinagre branco
1 colher (sopa) de vodca
1 colher (chá) de mostarda de Dijon
2 gemas de ovos caipiras frescos
Suco de 1 limão yuzu ou Tahiti
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Ovos

24 ovos de codorna
4 colheres (sopa) de maionese com vodca
1 colher (sopa) de ciboulette
24 gramas de caviar

Maionese

1 Coloque as gemas de ovo em um bowl, acrescente a mostarda e um pouco de pimenta; misture bem. 2 Com o óleo em uma mão e um mixer elétrico ou fouet (batedor de arame) na outra, comece a colocar o óleo aos poucos. 3 Quando começar a engrossar, acrescente o vinagre. 4 Sempre batendo, ponha o óleo até o final; acerte os temperos. 5 Adicione a vodca levemente aquecida.

Ovos

1 Cozinhe os ovos de codorna por 2 minutos e 30 segundos. 2 Coloque em água com gás e muito gelo. 3 Descasque os ovos e corte-os ao meio na horizontal. 4 Tire as gemas e coloque-as em um bowl. 5 Misture a maionese com as gemas e a ciboulette. 6 Com a ajuda de um saco de confeiteiro coloque o mix de gemas temperadas de volta aos ovos. 7 Coloque em cima de cada gema 1 colher (chá) de caviar.

Receita de Gustavo San Juan Rozzino, (11) 3721-4520; www.rozzino.com.br

Pétalas de bacalhau com palmito pupunha e mini rúcula

4 porções

400 g de bacalhau do Porto dessalgado
100 g de palmito pupunha
100 g de minirrúcula
500 ml de leite
150 ml de azeite extravirgem
3 dentes de alho
3 folhas de louro
Alecrim, tomilho, pimenta rosa, cebolinha francesa e salsa a gosto

1 Cozinhe no leite o bacalhau em fogo baixo, por 15 minutos, com o alho, o louro, o alecrim e o tomilho. 2 Quando o leite estiver morno retire o bacalhau e abra-o em pétalas; reserve. 3 Faça um molho com o azeite, a salsa, a cebolinha francesa bem picadas e adicione a pimenta rosa e o bacalhau reservados. 4 Corte o pupunha em fatias bem finas (tipo carpaccio) e disponha no centro do prato. 5 Cubra com as pétalas de bacalhau temperadas e finalize com as folhas da minirrúcula. 6 Regue com o restante do molho de ervas.

Receita do chef Edson Calciolari, (11) 9969-0836;
www.casacalciolari.com.br

