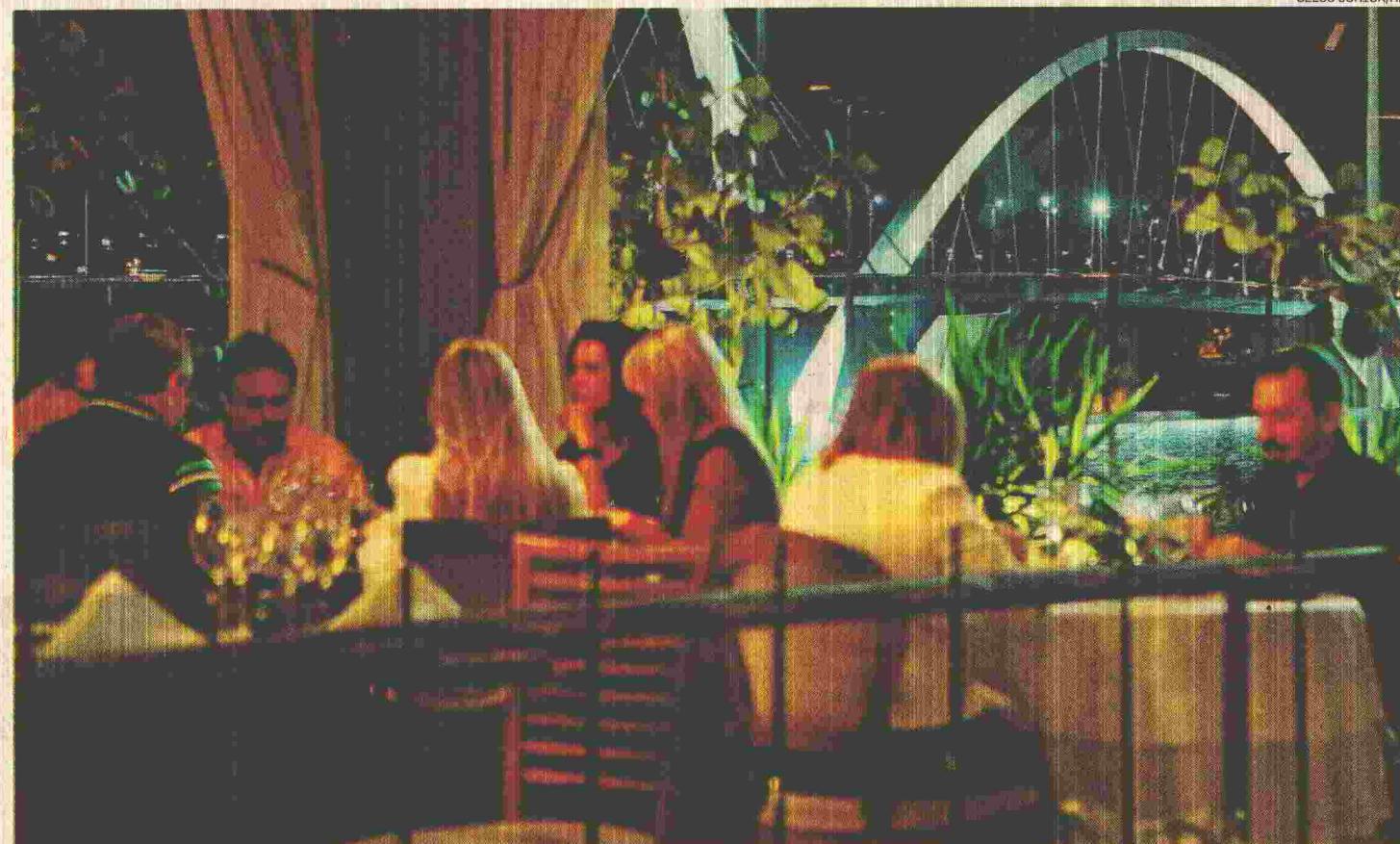


MAQUETE VIVA. A capital federal chega aos 50 anos

Artigo de Niemeyer. Pág. H10

Gastronomia

CELSO JUNIOR/AE

Novos tempos. Restaurante com vista para a ponte nova: Brasília já tem mais restaurantes estrelados do que Porto Alegre

A HISTÓRIA A PARTIR DA MESA

Evolução dos restaurantes brasilienses reproduz, com drama e farsa, trajetória política do País

Luiz Alberto Weber / BRASÍLIA

A história de Brasília pode ser contada a partir da mesa. Nesses 50 anos, política e gastronomia se imbricaram, com episódios de drama e farsa. Os cardápios dos restaurantes da capital durante o regime militar pareciam apostilas de EMC (Educação Moral e Cívica) ou OSPB (Organização Social Política Brasileira): eram monótonas aulas de cívismo e história com suas citações onipresentes ao bife

Oswaldo Aranha, com sua farofa e batatas.

Pelo menos o AI-5 (1968) não censurou os menus para impor pratos como Filé Garrastazu Médici (que, certamente, seria amaciado com duas gotas de leite de mamão e muita pancada). Naquela época, perguntar por rúcula, brócolis ou escarola nos restaurantes do Plano Piloto era como mencionar codinomes de terroristas procurados. “Aqui, eles não apareceram!”, poderia dizer o garçom. Só alface e tomate compunham as guarnições leves.

Na transição do regime (anos 80), novas casas abriram as portas na capital. Conhecido como o restaurante dos políticos da Nova República, o Florentino importou da matriz carioca um car-

Quando a corrupção chegou à cozinha, o mascarpone foi trocado pelo cream cheese

dápio internacional – isso significava receitas com muito creme de leite. Tempos depois, o restaurante, que se tornara um anexo

do Congresso, foi fechado pela vigilância sanitária por excesso de sujeira – aviso: sujeira real, não metafórica.

Abertura da economia no governo Fernando Collor (90-92) ajudou a transformar o cenário gastronômico de Brasília. Os galheteiros com óleo de milho e vinagre de maçã foram cassados das mesas e substituídos pelos primeiros balsâmicos e azeites extra virgens. As primeiras adegas se formaram, acabando com o monopólio do Liebfraumilch, o da garrafa azul, obrigatório então nos coquetéis do poder e nas

cartas de vinho.

Não demorou e a corrupção chegou às cozinhas. Ocorreu uma notável reprodução nos cardápios de pratos à base de mascarpone – cremoso queijo italiano. Uma CPI de desconfiados guloso confirmou o uso de “laranja” na operação dos chefes da capital: o uso de cream cheese Philadelphia no lugar da iguaria italiana. Só não foi possível provar que o requeijão adulterado chegava a Brasília a bordo do Morcego Negro e era distribuído aos restaurantes num Fiat Elba.

Nos dois governos FHC (1995-2002) – que chamava dobradinha, a feita de bucho, de triples à la mode de Caen –, Brasília experimentou um internacionalismo sóbrio com a proliferação de filés au poivre vert, esforçados canards à l'orange, bons bouef bourguignon e massas decididamente al dente (embora o ponto do risoto, na capital como alhures, ainda seja um mistério guardado por alguma carmelita enclausurada). Cozinheiros estrangeiros, brasilienses formados pelas sucursais da escola Le Cordon Bleu no exterior, abriram casas na capital.

Com a eleição de Lula, houve quem prenunciasse tempos monótonos à mesa, um stalinismo dos cardápios, com meios de produção e sabor controlados por algum burocrata do Planalto.

Mas a eleição de Lula foi brindada pelos petistas com um Romanée-Conti, que, em termos gastronômicos, foi uma espécie de Carta aos Brasileiros preocupados com a instalação de um nacionalismo xenófobo na cozinha. Em termos éticos, virou resaca.

Famoso por ter quórum de parlamentares mais alto do que algumas sessões no Congresso, o Piantella é o mais típico restaurante do poder. O lema da casa é: “Aqui, governo e oposição sentam à mesma mesa”. É verdade! Eles sentam, refestelam-se, on-

de um prato de bacalhau assado sai por R\$ 94, mas quem paga a conta são os contribuintes. O senador Efraim Moraes, do DEM paraibano, usou parte de sua verba indenizatória para pagar uma conta de R\$ 596; já Collor, hoje aliado de Lula, consumiu R\$ 361.

A distribuição de cargos comissionados para a nova elite dirigente somada a verba indenizatória de R\$ 15 mil mensais para os 513 deputados e 81 senadores e aos aumentos para o funcionalismo – além dos bilionários repasses federais para o DF – injetaram poder de compra e reforçaram hábitos de consumo na capital.

Encontram-se nas feiras e mercados da capital de sal negro do Havaí ou defumado da Dinamarca a molhos de peixe da Tailândia. Importadoras de vinhos, notadamente Mistral, Expand e Grand Cru, instalaram-se na cidade; filiais de casas paulistas, como o Gero, do grupo Fasano, e A Bela Cintra, vão abrir suas portas dentro de semanas. Hoje, há mais restaurantes estrelados em Brasília do que em Porto Alegre ou Belo Horizonte, segundo o Guia Quatro Rodas 2010.

Mimetizam-se as técnicas difundidas pelos contemporâneos espanhóis, como pratos com espuma de tamarindo e vieiras blablablá.

Em Brasília, na comemoração de seus 50 anos, come-se melhor e com diversidade, mas, talvez reflexo dos dinheiros que brotam das meias e da incipiente competição entre os capitalistas das cozinhas, consome-se, sem critério, caras e medíocres trufas em conserva e registra-se um superfaturamento habitual dos preços dos pratos servidos nos restaurantes da capital.