

TO BEEF OR NOT TO BEEF

A TROCADILHO CRIADO PELO ITALIANO DARIO CECCHINI, O AÇOUQUEIRO MAIS RESPEITADO DO MUNDO, DIZ MUITO SOBRE A SUA DIVERTIDA PERSONALIDADE. AQUI, SEM RESSALVAS, ELE CONCEDE UMA ENTREVISTA SUCULENTA À GULA

por CARLOS EDUARDO OLIVEIRA

Foto: J. P. / G. P.



“COMER A BISTECA FIORENTINA É UMA LITURGIA. O ESPÍRITO É O DE DIVIDÍ-LA ENTRE AS PESSOAS NUMA UMA CELEBRAÇÃO, QUASE UM RENASCIMENTO”

Assim que foi anunciada sua vinda ao Brasil, e-mails com ameaças de veganos radicais brasileiros entupiram a caixa de Dario Cecchini, o mestre açougueiro mais respeitado do mundo. “To beef or not to beef”; “viva la carne”: a julgar por seus bordões brincalhões ao longo dos memoráveis jantares promovidos por aqui, ele nem ligou para os xiitas. Foram festins deliciosos, de ingressos esgotados, nos quais o performático Cecchini cortou pessoalmente as carcaças para, a seguir, desfilar um caleidoscópio de seus cortes, no elogiável restaurante Pobre Juan, em São Paulo. Carnes em estado de perfeição, da incrível porchetta, servida como aperitivo, à histórica bisteca fiorentina selada na grelha, sua especialidade e “assinatura” – o ponto alto da noite, anunciado com pompa ao som de, pasme, “Hell’s Bells”, clássico roqueiro do grupo australiano AC/DC.

Cecchini é a oitava geração de seu clã dedicada ao metier. “São 40 anos no ramo. Nasci a 500 metros do açougue, perdi meus pais cedo e aos 19 anos peguei o trabalho. Primeiro para sobreviver, mas logo entendi o quanto ele era importante para a comunidade. E de como deveria seguir a tradição de meus avós e pais para passá-la adiante”, conta. Nasceu e vive em Panzano de Chianti, vilarejo na Toscana, onde hoje pilota seu celebrado açougue (Macelleria Cecchini), o fast food Dario Doc, o restaurante Solociccia e a Officina della Bistecca, cujo nome diz tudo. O bem humorado italiano, que prega respeito supremo aos animais como forma de obter uma boa carne, só perde o prumo à menção de Marcos Bassi, recentemente falecido. Ao lembrar do amigo, o grandalhão de mãos enormes, literalmente, vai às lágrimas.

O que diria aos vegetarianos radicais que o ameaçaram?

Em qualquer restaurante, há uma explicação escrita para os hóspedes que chegam. Ela fala do respeito que temos que ter ao animal durante sua vida. Mas lá temos também um menu vegano, no qual o principal prato é papa al pomodoro, uma prato excelente, delicioso, que eu ofereceria a eles. Mas em casos assim é difícil falar com quem não quer escutar.

O que é preciso para se ter uma boa carne?

Mais do que tudo, respeito ao animal. Veja, durante séculos o açougueiro é o responsável por matar o animal e alimentar o povo – matar para nutrir. Esse é meu trabalho, são oito gerações de dedicação em minha família. Mas temos que dar aos animais uma vida boa, com bastante espaço, uma boa alimentação e uma morte piedosa. E aproveitá-lo por inteiro, do focinho à cauda, como forma de honrar seu sacrifício.



Na Toscana de Cecchini, o prato famoso da sua Officina della Bistecca

Você já veio algumas vezes ao Brasil. O que acha do nível da carne brasileira?

Muito bom. A carne, a criação, tudo melhorou. Agora, o que o Brasil precisa é de uma nova geração de bons açougueiros, pessoas jovens e abertas, que não se prendam só ao filé ou a bisteca. A tradição brasileira na carne é importante, tem cortes famosos e ótimos. A fraldinha, a picanha, a costela. É importante manter essa tradição.

Os mestres japoneses do sushi têm adoração especial por suas facas, que consideram extensão do corpo. Alguns fazem até cerimônias e velórios especiais para enterrá-las. Qual é a sua relação com as facas?

Minhas facas são um pedaço da minha alma. São como minhas mãos. Eu as cultuo e respeito. E tenho o mesmo ritual que os japoneses: a cada corte, uma limpeza na lâmina.

Seu assistente comentou que empregados já foram demitidos apenas por tocar nas suas facas. É verdade?

(Risos) Se ele falou, dever ser.

Já foi dito que, para os toscanos, a bisteca bovina é uma comida espiritual. Concorde?

Comer a bisteca é uma liturgia, uma comunhão. Em nosso restaurante, o espírito é o de dividi-las entre as pessoas. Partilha-la na mesa com quem está presente é uma celebração, quase um renascimento. E uma forma de honrar e agradecer o animal que deu sua vida. ▶

GULA 9

Que lugar ocupa a carne de porco nessas tradições?

Na Toscana, não há festa ou celebração que não comece com carne de porco. Toda festa precisa de uma porchetta, que é assada inteira no forno e é muito apreciada.

Peixe bom tem que ter cheiro de mar. E carne boa tem que ter cheiro do que?

Quando a carne realmente é boa, ela exala um perfume de felicidade, de liberdade. E eu sinto esse cheiro, te digo com toda a franqueza. Também sei que quando o animal não está bem, a carne tem um cheiro meio que de dor. Mas apesar de ter essas intuições, sei que sou uma pessoa primitiva. Tenho certeza que, se um dia nascer de novo, serei uma vaca. Acredito sinceramente nisso. Só não quero ir parar no McDonald’s (risos). Prefiro acabar nas mãos de um açougueiro competente (risos).

Por falar em McDonald’s, vivemos um momento de revalorização do verdadeiro hambúrguer. E o seu, no Dario Doc, é muito elogiado. Como ele é feito?

De músculo, peçoço e barriga. Trinta e poucos por cento de cada um. O músculo fornece a gelatina da cartilagem, o colágeno. O peçoço é saboroso, forte e gostoso. E a barriga entra com a gordura, que não precisa ser muita, basta apenas um pouco. Depois, juntamos o tutano do osso e temperamos só com azeite e perfume de Chianti (sal regional com especiarias e ervas). Mas o mais importante é que vem do matadouro que as vacas eram só para trabalhar. Matavam-se para

“QUANDO A CARNE É REALMENTE BOA, ELA EXALA UM PERFUME DE FELICIDADE. TENHO CERTEZA QUE, SE UM DIA NASCER DE NOVO, SEREI UMA VACA”

comer porcos, galinhas, coelhos, mas a vaca era preservada, com a finalidade de trabalho. Ao fim de sua vida útil, as vacas ainda tinham uma aposentadoria de dois ou três anos e só depois disso eram mortas. Eu continuo essa tradição. E só eu faço essa carne. Tenho uma fazenda, a Fondoti, especialmente com esse fim. Lá os animais vivem livres por onze anos, têm tranquilidade, boa alimentação, boa maturação dá a essa carne um sabor muito especial. E eu a ofereço aos clientes num clima de história e cultura ancestral.

Esse método não é um paradoxo em relação ao atual padrão de abates, por volta de dois ou três anos, para se ter uma carne tenra?

Não, as duas coisas convivem juntas. São dois tipos de filosofia. E o mais importante: nenhum deles é industrial. A diferença é que a carne provinda de um animal de vida longa é uma coisa espiritual. É carne de respeito, de responsabilidade. E é o testemunho de uma longa tradição familiar.

Como era sua amizade com Marcos Bassi?

Ele era um grande açougueiro e uma pessoa boníssima. Amanhã visitarei sua família. Apesar de recente, nossa amizade era fortíssima. Era algo espiritual, como duas almas se encontrando. E... (longo silêncio, seguido de lágrimas).

Além da tradicional bisteca fiorentina, o que indicaria aos brasileiros que o visitarem na Toscana?

Quando alguém chega ao açougue, considero que não é cliente por dinheiro: é cliente por amizade. Há uma mesa de 4 metros com vinhos, salames, queijos, burro del Chianti (manteiga local), tudo para comer e beber sem pagar. Todos os dias chegam de 50 a 100 pessoas e temos que ter muito vinho e comida. Se depois a pessoa quiser ir ao restaurante, ou comprar algo, ok. Se não, tudo bem, nós estamos lá pela hospitalidade e pela amizade.

De onde vem sua relação com a música do AC/DC?

O Brian Johnson (vocalista) me visitou uma vez na Toscana e ficamos muito amigos. Ele me presenteou com a coleção completa de CD’s. Desde então eu virei fã. ▶



O mestre no paraíso: na câmara fria do seu açougue, o Macelleria Cecchini