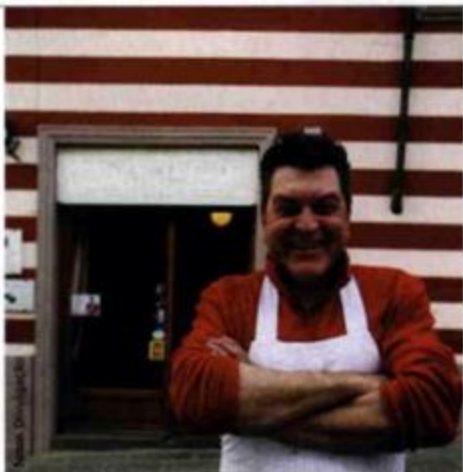


fast-food

paixão carnívora

Em março, durante sua visita ao Brasil para pilotar jantares no restaurante Pobre Juan, em São Paulo e no Rio, o chef e açougueiro italiano Dario Cecchini demonstrou seu amor à carne com apresentações efusivas - chegou a ficar de pé à mesa, segurando pedaços da famosa bisteca à Fiorentina (carro-chefe da sua casa Antica Macelleria Cecchini, na Toscana), enquanto era aplaudido pelos clientes.



Você participou da escolha das carnes brasileiras para este jantar?

Deixei a tarefa para a equipe do Pobre Juan, na qual confio muito. O importante é saber como o gado foi tratado, precisamos ter respeito pelo animal.

Há cada vez menos açougueiros no Brasil. O problema é igual na Itália?

Não só no meu país, como no mundo todo. Os açougueiros estão desaparecendo. O que eu faço no meu açougue é todo mês receber um estudante para estagiar e aprender. Hoje em dia o chef é a estrela, mas também precisamos valorizar os artesãos, como os açougueiros.

Você recebeu críticas de muitos vegetarianos por aqui. Como reagiu?

Esse jeito de cozinhar é um sacrifício para celebrar a vida. **(Beatriz Marques)**