

O panettone é nosso

Inventado na Itália, o pão doce amanteigado, fofo, rico e bem fornido, identificado com o Natal, ganhou um jeito brasileiro

POR WALTERSON SARDENBERG S^o FOTOS ANTÔNIO RODRIGUES

A quem dispense a brincadeira de amigo secreto. Outros passam a festa em família evitando a companhia daquele parente. Para os seres dotados de um mínimo de flexibilidade, tudo é contornável no Natal. Menos o panettone.

Pode esperar: se o prezado leitor não comprar um, ganhará de presente, seja do cliente, da mulher, da namorada, do marido, do patrão, do vizinho, do amigo — secreto ou declarado — ou até mesmo daquele tal parente.

Isso não ocorre por acaso, claro. O brasileiro gosta muito de panettone. Pensando bem, o verbo pode até ser mais assertivo: adora panettone. Fosse diferente, não seríamos o maior fabricante mundial deste pão doce amanteigado, fofo, rico e bem fornido, identificado com o Natal, criado na cidade de Milão, no norte da Itália, ainda no século 15, e difundido sobretudo nos países de maioria católica. Os números são assombrosos. Até o fim de 2012, o Brasil produzirá cerca de 100 milhões de unidades de panettone. Um para cada dois moradores. Esta cifra é ainda mais impressionante quando se lembra que a maioria dos fabricantes só faz o panettone a partir de uma determinada época do ano, em geral no segundo semestre. Na Itália, a produção fica em 65 milhões ao ano.

Do volume total brasileiro, menos da metade é elaborada com a receita original italiana, aquela que se restringe a cinco ingredientes: farinha de trigo, água, frutas cristalizadas, gemas de ovos e manteiga. Os ortodoxos podem até resmungar das mudanças. Nada

mais que isso. O processo não tem volta: o panettone, em sua maioria, incorpora a cada ano mais e mais ingredientes. Eles vão de chocolate gianduaia (70% de chocolate e 30% de creme de avelã) ao zabaione (sobremesa siciliana, feita originalmente com vinho Marsala). É tamanho o sortimento de novidades que o departamento de marketing dos fabricantes deu à luz diversos neologismos, de chocottone a damascone, para ficar em apenas dois.

O restaurateur Massimo Ferrari, da Rosticceria Felice e Maria, em São Paulo, acredita em uma espécie de aggiornamento técnico, se é que se pode chamar assim. “Aconteceu com o panettone o mesmo que havia ocorrido com a pizza”, compara. “Ao longo das décadas foram tantas as adaptações da receita original para se adequar a modismos e ao paladar local, que já se pode falar sem receio na existência de um panettone brasileiro.” Massimo, vale frisar, não vê nenhum problema neste processo de modernização. “A gastronomia é democrática”, pontua, sorridente. De qualquer maneira, não concorda com certos devaneios de criatividade, casos do panettone de carne-seca, de bacalhau e quejandos. A seus olhos, parecem um tanto excessivos.

O admirado restaurateur ítalo-brasileiro costuma encomendar todos os anos aos amigos da Bauducco a sua própria marca de panettone. “É uma interpretação própria, com massa mais úmida, amêndoas, mais frutas e mais manteiga”, diz. Convidado pela GOSTO a preparar um panettone, preferiu adaptar uma receita aprendida há poucos meses, em Milão, com a





A mais longa fabricante do produto no Brasil é a Di Cunto. Tudo começou neste casarão da Mooca, em São Paulo

madre salesiana Carla Carelli, do curso de culinária do Centro Italiano Opere Femminili Salesiane. “É mais fácil de fazer em casa e não requer mais do que alguma paciência e um bom forno”, explica.

Embora o panettone tenha cinco séculos de história

em Milão, a popularização deste pão doce é relativamente recente. Na Itália, sua industrialização teve início tão logo terminada a Primeira Guerra Mundial, em 1919, por obra do confeitiro Angelo Motta. Seis anos depois, ele ganhou um concorrente à altura: Gioacchino Alemagna. Até hoje o sobrenome desses dois pioneiros é identificado com o panettone naquele país. No Brasil, como seria de imaginar, o pão doce natalino começou sua saga em São Paulo, para onde vieram 70% dos imigrantes italianos a partir do século 19. Presume-se que o primeiro panettone vendido na capital paulista tenha saído de uma padaria de um oriundo — leia-se cidadão vindo da Itália ou seu descendente —, nos anos 1930, nos bairros da Mooca ou do Brás. Qual delas? Impossível precisar. Eram já então dezenas: Trieste, Trento, Sguillaro, Batipaglia, Bifulco, Grandino, Iervolino...

Pode-se afirmar, isso sim, que o mais longo produtor no país é a Di Cunto. Seu panettone chegou ao mercado em 1939, quatro anos após a abertura da empresa, então apenas uma padaria montada por quatro irmãos italianos em um casarão da Alameda Tatuapé, na Mooca. Nada foi tão fácil, porém. “A produção teve de ser interrompida pouco depois, em razão do racionamento provocado pela Segunda Guerra Mundial”,

Panettone

Por Massimo Ferrari

Serve 5 panettones de 1 kg ou 10 panettones de 500 g

- 2,3 kg de farinha de trigo
- 1,2 kg de massa-mãe (veja a receita na página seguinte). Caso não queira preparar a massa-mãe caseira, adquira-a na padaria mais próxima.
- 150 g de leite em pó
- 700 g de açúcar
- 600 g de manteiga em neve (bata por 3 minutos na batedeira)
- 800 g de gemas
- 10 g de sal
- 100 g de mel
- 500 ml de água (para ser

colocada aos poucos)

- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 kg de uvas-passas pretas sem semente
- 1 kg de frutas cristalizadas ou de casquinhas de laranja também cristalizadas
- 1 bola de 20 g a 30 g de manteiga
- Formas descartáveis para panettone de 500 g ou de 1 kg

1. Coloque os ingredientes um a um, na batedeira ligada (use o gancho para massas). Deixe as frutas por último e vá colocando a água aos poucos.
2. Quando tudo estiver bem incorporado, que deve ser por

volta de 10 a 12 minutos, deixe a massa descansar por 2 horas em temperatura ambiente.

3. Passado esse tempo, porcione a massa no tamanho desejado e coloque nas fôrmas do panettone.

4. Para panettones de 1 kg, porcione 1,150 kg de massa e para panettones de 500 g, porcione 650 g de massa.

5. Com o panettone nas fôrmas, deixe-o descansar por mais 2 horas a 28°C (temperatura amena como de estufa).

6. Após essas 2 horas, deixe-o descansar por mais um período a 31°C, até que a massa cresça e dobre de volume.

7. Nesse momento, faça uma cruz no panettone e coloque uma bola de

20 g a 30 g de manteiga no meio da cruz.

8. Leve ao forno médio (180°C), por aproximadamente 45 minutos, controlando para manter essa temperatura.

9. Desligue o forno e deixe o panettone descansar por mais 20 a 30 minutos, dentro do próprio forno.

10. Ao retirar do forno, se possível, coloque o panettone suspenso, com a ponta para baixo, até esfriar. Para suspendê-lo, use um espetinho de churrasco que possa ficar com as duas extremidades apoiadas em uma elevação qualquer.

11. Deixe-o descansar por pelo menos 24 horas antes de degustá-lo.

Receita da massa-mãe caseira

- 1, 4 l de água
- 3,05 kg de farinha de trigo

1. Misture 100 ml da água com 100 g da farinha e deixe essa mistura fermentar por 15 horas coberta com um prato, fora da geladeira, em temperatura baixa: 26°C a 28°C.

2. Acrescente mais 100 ml de água e mais 250 g de farinha. Deixe fermentar por mais 15 horas, repetindo o mesmo procedimento do 1º passo.

3. Acrescente mais 200 ml de água e 700 g de farinha. Deixe fermentar por mais 12 horas, em lugar fresco.

4. Por fim, acrescente mais 1 l de água e mais 2 kg de farinha. Deixe fermentar por 8 horas.

5. Passado esse tempo, o fermento estará pronto para ser usado.

Dicas:

1. Para mexer a massa, use sempre a

mão untada com manteiga.

2. Fique muito atento a cada passo a passo.

3. Use o forno em baixa temperatura para chegar a 28°C e 31°C, como uma estufa, para conseguir a temperatura ideal que fará o panettone crescer.



MASSIMO FERRARI é proprietário da **Rosticceria Felice e Maria**, Rua Helion Póvoa, 65, Vila Olímpia, tel. (11) 3849-2504, São Paulo, SP



A Bauducco está completando 60 anos. A mesma idade, aliás, da massa-mãe com que os panettones são produzidos



conta Marco Alfredo Di Cunto, da terceira geração de proprietários e gerente de marketing da companhia. Sem farinha de trigo, não havia como fazer panettone, em uma época em que muitas famílias chegavam a improvisar em casa um pão feito com macarrão. Apenas em 1949, a Di Cunto retomou a empreitada, sempre com toda a atenção reservada à massa-mãe, que, segundo a técnica tradicional, jamais pode morrer.

Explica-se. A massa original do panettone nunca deve ser totalmente utilizada na fornada daquele ano. É preciso garantir a sobra de uma porção, que será mantida “viva” para ter reutilização garantida no ano posterior e, assim, sucessivamente. “Com o tempo, ela só melhora, ganha personalidade e oferece o equilíbrio perfeito de acidez”, informa Massimo Ferrari. Enfim, serve como base para retomar a produção. Prepare-se para uma informação surpreendente: a massa-mãe do panettone feito pela Bauducco tem 60 anos de vida. Foi trazida da Itália pelo fundador da companhia, Carlo Bauducco, radicado em São Paulo desde dois anos antes. “A massa-mãe é como um bebê”, conta Vivian de Andrade, gerente de produtos sazonais da empresa. “Exige vigilância 24 horas por dia.” A partir dessa massa, a Bauducco, maior fabricante do gênero no país, colocará este ano no mercado 65% do panettone consumido no Brasil. São 45% com o próprio nome, 9% com a marca fantasia Pommy e 8,5% com a tradicional marca Visconti, adquirida pelo grupo há 12 anos. A companhia também exporta para mais de 50 países, incluindo Japão e Angola, sendo os Estados Unidos e a

Venezuela os maiores compradores.

Carlo Bauducco era um vendedor talentoso. Divulgou o produto na capital paulista com chuvas de panfletos promovidas por aviões monomotores — então chamados de teco-tecos. Pouco entendia, porém, de cozinha, tendo se iniciado como comerciante de máquinas de café. Por isso mesmo, trouxe ao Brasil o hábil confeitiro Armando Poppa, um conterrâneo. Este foi seu braço direito até 1953. Naquele ano, Poppa saiu da empresa para abrir a própria doçaria. Nascia assim a Cristallo, ainda hoje em funcionamento e nas mãos dos descendentes do confeitiro. A companhia é das raras a oferecer panettone o ano inteiro. Refinados, por sinal.

À exceção da pioneira Di Cunto, as principais empresas abriram as portas no início dos anos 1950, casos da Dulca (1951) e da Ofner (1952). Esta última, fundada pela imigrante húngara Anna Ofner e hoje nas mãos de três sócios de origem portuguesa, vende suas criações apenas em sua rede de 22 lojas em São Paulo. “Queremos ser vistos como uma confeitaria e não como uma indústria”, adverte Laury Roman, diretor comercial da empresa. Ao completar 60 anos, a Ofner, de certa maneira, resume a história do panettone no país. Sua confecção é artesanal, como nos primeiros idos, e a receita original continua sendo mantida. Ao mesmo tempo, o portfólio da casa aponta para o panettone trufado, o de mousse de chocolate e até o de doce de leite. Seis décadas mudaram tudo. E criaram o panettone paulistano. Aliás, brasileiro. ■