

Pastiera di grano

Um doce italiano para a Páscoa cristã

POR MASSIMO FERRARI FOTOS LUIZ HENRIQUE MENDES

A pastiera di grano é um doce surgido em Nápoles e característico da Páscoa. Hoje toda a Itália e quase o mundo inteiro a preparam. Sua receita estaria relacionada aos antigos cultos para celebrar a chegada da primavera e o início dos trabalhos no campo. Alguns autores a associam à festa na qual as sacerdotisas de Ceres, deusa romana da agricultura, carregavam em triunfo os mesmos produtos usados na sobremesa contemporânea. Mesmo em Nápoles as receitas variam. Cada família tem a sua, às vezes secreta, que garante ser a mais autêntica. Os ingredientes podem variar um pouco. A que preparei para a GOSTO, por exemplo, leva abóbora, nem sempre presente em outras receitas. Acho importante utilizá-la em pequenos cubos caramelizados, junto com as frutas cristalizadas, onde se destaca a cidra. A combinação me parece conferir sabor especial.

Curiosamente, em Nápoles, as tiras de massa colocadas sobre a pastiera di grano tem o formato de grade ou de grelha e recebem o nome de griglia a croce di sant'Andrea. Homenageiam um dos apóstolos cristãos. Santo André, irmão de São Pedro, teria sido martirizado em uma cruz conhecida como *Crux decussata* (em forma de x). Foi pedido seu. Ele não se julgava digno de morrer em uma cruz igual à de Cristo.

Pastiera di grano

Por Massimo Ferrari

Serve 6 porções

Massa

- 200 g de farinha de trigo
- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 50 g de açúcar
- 1 gema de ovo (tamanho extra)
- 25 g de creme de leite fresco
- Raspas da casca de 1/2 laranja (não use a pele branca)

Recheio

- 30 g de trigo em grão (lave os grãos de trigo em água

corrente e deixe-os de molho de um dia para o outro. Passe-os para uma panela e cozinhe-os durante três horas, aproximadamente, até ficarem bem moles. Deixe esfriar e escorra). O trigo cozido rende três vezes mais do que o trigo cru

- 45 g de abóbora de pescoço (descasque e pique a abóbora em pedaços pequenos, de aproximadamente 1 cm. Coloque-a em uma panela, junte 15 g de açúcar e deixe-a cozinhar, mexendo de vez em quando, até que esteja macia, porém com textura firme. Retire da panela com uma escumadeira e reserve. Mantenha o "caramelo" do fundo da panela em fogo baixo, mexendo sempre, até que escureça um pouco. Junte novamente a abóbora, mexa por 1 minuto e retire do fogo)
- 60 g de creme pâtissière (Bata 2 gemas com 65 g de

- açúcar até obter um composto claro. Junte 250 ml de leite integral, 1/2 colher (café) de essência de baunilha e acrescente aos poucos 35 g de farinha de trigo peneirada. Misture e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até ferver e engrossar. Passe em uma peneira e deixe esfriar
- 150 g de ricota fresca passada (duas vezes) pela peneira
- 45 g de frutas cristalizadas (é importante incluir a cidra)
- 50 g de açúcar
- 40 g de creme de leite fresco
- 1/2 colher (sobremesa) de essência de laranja
- 20 g de açúcar de confeito para polvilhar na pastiera pronta
- Gemas levemente batidas para pincelar a massa

Acompanhe o passo-a-passo

1. Separe os ingredientes para o preparo da pastiera.





Passo-a-Passo

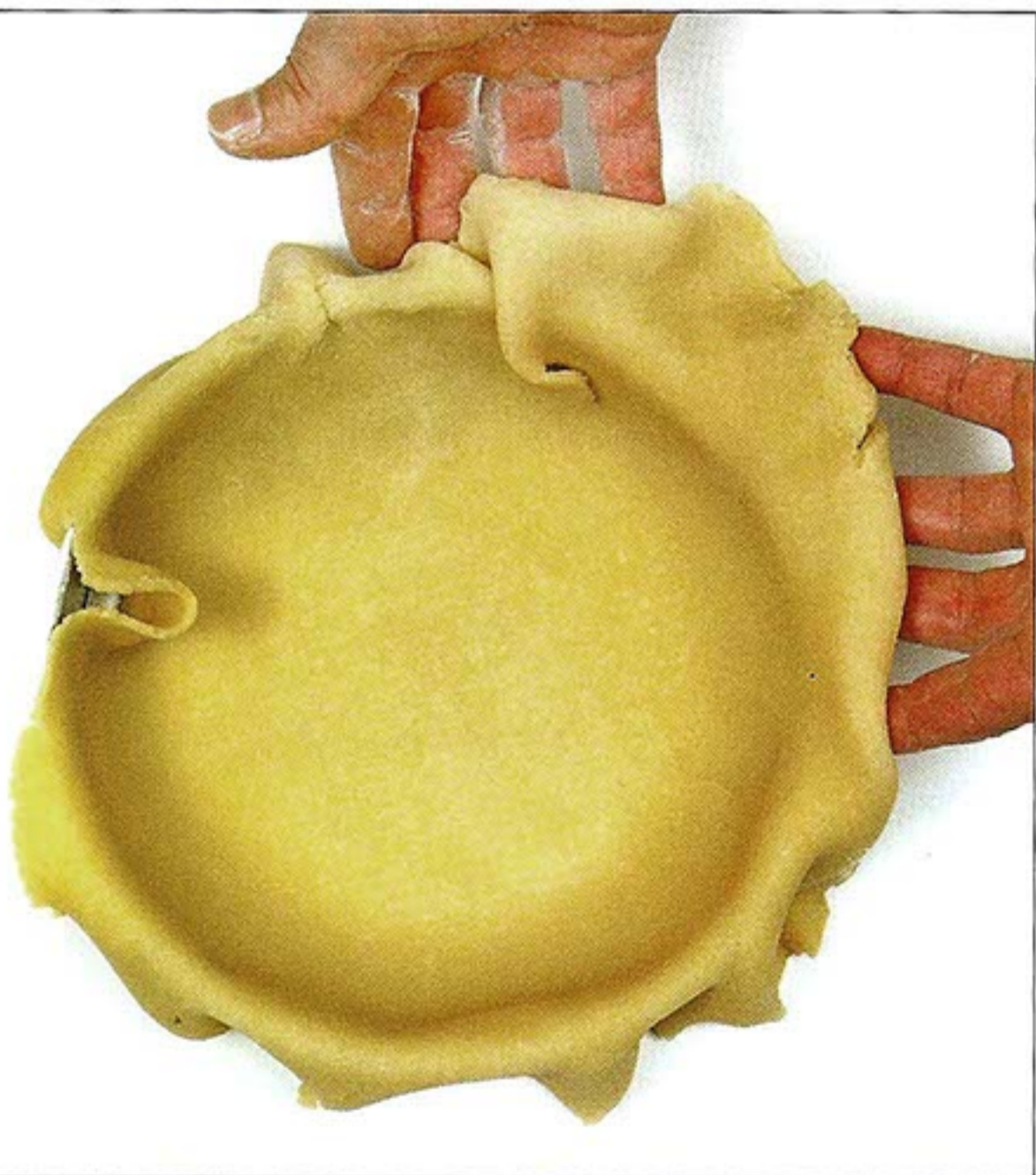


Massa

2. Misture todos os ingredientes, sem sovar. Dê à massa um formato de bola, cubra e deixe-a descansar na geladeira por duas horas. Estenda a massa com um rolo em duas partes de aproximadamente 1/2 cm de espessura.



3. Com a ajuda de uma carretilha, corte algumas tiras na massa e reserve para a finalização da pastiera.



4. Forre com a massa o fundo e a borda de uma forma de 20 cm de diâmetro.



5. Deixe a massa um pouco mais grossa na borda do que no fundo, retirando o excesso que cai para fora da forma.



Recheio

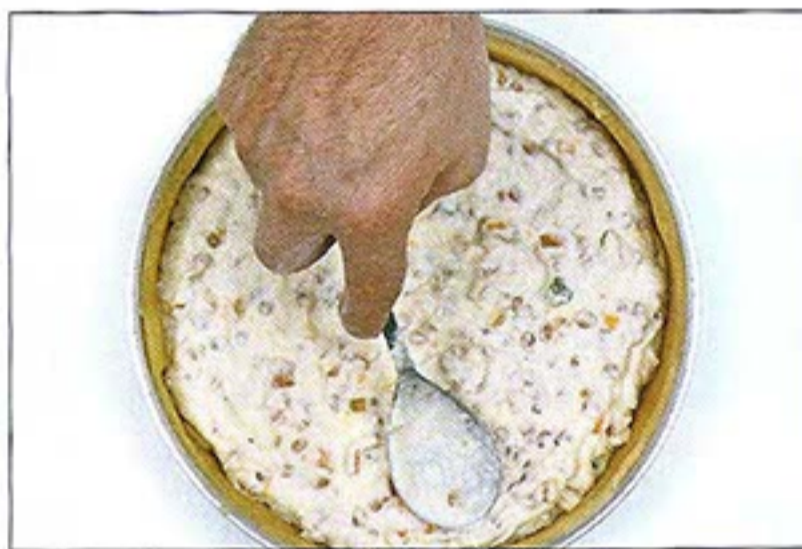
6. Amasse a ricota na peneira.



7. Incorpore à ricota os grãos de trigo cozidos, a abóbora caramelizada, 60 g de creme pâtissière, as frutas cristalizadas, o açúcar, o creme de leite fresco, a essência de laranja e misture bem com uma colher.



8. Coloque o recheio na forma, sobre a massa crua.



9. Estenda bem o recheio, apertando-o delicadamente sobre a massa.



10. Com uma espátula, puxe e dobre a massa da borda sobre a parte do recheio que está na beirada da forma.



11. Pincele a massa da borda com gema.

Passo-a-Passo

12. Distribua as tiras de massa sobre o recheio, trançando-as em formato grade. Arremate reforçando a borda com mais uma tira de massa.



13. Pincele todas as tiras de massa com gema e asse a pastiera em forno médio, preaquecido a 180°C, por aproximadamente 20 minutos ou até dourar. Sirva-a levemente morna ou fria (não gelada), polvilhada com açúcar de confeiteiro.



MASSIMO FERRARI é proprietário da **Rosticceria Felice e Maria**, Rua Helion Póvoa, 65, Vila Olímpia, tel. (11) 3849.2504, São Paulo, SP.



Um doce cristão

A pastiera di grano foi criada em Nápoles para os católicos da cidade festejarem a sua Páscoa. Hoje é preparada o ano inteiro, em todo o mundo

POR J. A. DIAS LOPES ILUSTRAÇÃO JACA

Faz pouco tempo que o mundo se apaixonou pela pastiera di grano – uma torta à base de grãos de trigo, ricota fresca, ovos, açúcar, água de flor de laranjeira e outros ingredientes, típica de Nápoles. Foram os emigrantes daquela cidade italiana que a internacionalizaram. Originalmente era doce exclusivo da Páscoa cristã. Os napolitanos o preparavam três dias antes da grande festa, o tempo que, segundo o Novo Testamento, Jesus levou para ressuscitar. Além da simbologia, ficava melhor. Descansando no armário, liberava intensamente, no domingo de Páscoa, os aromas que amalgamava. Hoje encontramos a pastiera di grano o ano todo, seja em Nápoles, na Itália e no mundo. Virou doce laico.

Seus ingredientes, porém, continuam a ter significados religiosos. O branco da ricota representa a piedade cristã; os grãos do trigo, que emergem da terra convertidos em espigas douradas, o poder transformador da natureza; o ovo, o mistério da perpetuação da espécie humana; o açúcar, a doçura do amor divino; a água de flor de laranjeira, o perfume da primavera, na qual cai a Páscoa de Nápoles. Aparentemente a pastiera di grano é um doce pagão assimilado pelos cristãos. Alguns autores o associam às focacce do tempo de Constantino I, o Grande, o imperador romano que se converteu ao cristianismo, proclamou a liberdade religiosa, aboliu o suplício da cruz e deu paz à Igreja no ano 313.

A versão moderna do doce surgiu provavelmente em um mosteiro de Nápoles, que pode ter sido o de San Gregorio Armeno, no centro histórico da cidade. As religiosas dali sempre se notabilizaram pelo seu preparo. Hoje os napolitanos sustentam que a melhor pastiera di grano é elaborada em casa. Toda família napolitana guarda uma receita secreta, transmitida ao longo das gerações. Preparam-na em formas redondas de várias dimensões. A voz do povo diz que saboreá-la “traz sorte e alegria”. Essa crença se baseia em um episódio protagonizado por Maria Teresa da

Áustria, mulher de Fernando II de Bourbon, rei das Duas Sicílias na primeira metade do século XIX.

A famosa senhora era chamada de “a rainha que nunca sorri”. Fazia jus à fama. Estava sempre séria, parecia emburrada. Em um banquete de Páscoa, ofereceram-lhe uma fatia de pastiera di grano. Deliciando-se com o doce, ela finalmente abriu um sorriso. “Essa torta faz milagres”, teria afirmado seu marido, o glutão e extrovertido Fernando II. “Pena que terei de esperar a próxima Páscoa para a minha mulher sorrir novamente.” ■

