# Cucine etniche: viaggio in Brasile, al di là di carne e fagioli

la-preparazione-in-una-colonia-italiana-a-nova-padua-del-tipico-churrasco-brasiliano-de93c50a

Cucina brasiliana uguale carne. Di tutti i tagli. Servita su quegli scenici spilloni che per noi italiani, ma non solo, sono sinonimo di cucina brasiliana. Stiamo parlando del churrasco, o Rodizio Brasileiro, ovvero diversi tipi di carne accompagnati da un ampio buffet di primi piatti, contorni e dolci, tra cui la Picanha, il taglio più tipico del churrasco, che corrisponde all'italiano "codone di manzo", che presenta su uno dei due lati un caratteristico strato di grasso spesso un centimetro. Di ristoranti brasiliani così se ne trovano diversi in Italia, dagli storici Berimbau e Picanhas di Milano, allo stesso Berimbau di Roma o alla più recente mini-catena aperta a Bologna, Padova e Riccione. Ma la cucina brasiliana non è solo carne, e punto. Anzi. In alcuni regioni dello sterminato paese latinoamericano si possono scoprire piatti inaspettati. E noi di *Mixer* siamo andati a scoprirli. Partendo dalle cucine fusion brasiliane di recente sbarcate anche nel nostro paese, come con i Temakinho di Milano e Roma e dai suoi cloni, sublime cucina giapponese rivisitata dai cuochi principalmente della zona di San Paolo. Dove vi fu nel passato una forte immigrazione giapponese. Non per nulla uno dei primi ristoranti di sushi e sashimi sbarcato a Milano fu aperto proprio da un nippo-brasiliano. Agli inizi del '900 infatti, e dopo la prima guerra mondiale, moltissime famiglie giapponesi sbarcarono al porto di Santos, a San Paolo, dando vita a una comunità che oggi conta ben 1,5 milioni di individui. Oltre ai giapponesi, e ai libanesi, anch'essi arrivati nella zona di San Paolo dove ora si trovano piatti di tradizione mediorientale come l'esfiha, una specie di pizza alla turca, o pastry, con diversi ingredienti, tra cui la carne di agnello, o il quibe, un tipo arancino di carne fritto, nutrita è stata la migrazione da diversi paesi Europei, tra cui Polonia, Spagna, Germania e, naturalmente, Italia. Proprio queste due ultime comunità hanno ricreato nel Sud del paese due grandi enclavi dove tutto ricorda la madrepatria: a Santa Catarina, ad esempio, si possono trovare con facilità piatti come würstel e crauti, carne di maiale e, naturalmente, molta birra. Tanto che a Blumenau si svolge la seconda Oktoberfest più grande del mondo, dopo l'originale di Monaco, che a ottobre ospita oltre 500 mila visitatori.

[caption id="attachment_103415" align="alignleft" width="300"]
LA PREPARAZIONE, IN UNA COLONIA ITALIANA A NOVA PADUA, DEL TIPICO CHURRASCO BRASILIA

LA PREPARAZIONE, IN UNA COLONIA ITALIANA A NOVA PADUA, DEL TIPICO CHURRASCO BRASILIANO[/caption]

**GLI ITALIANI**

Ancora più a Sud invece ecco la comunità italiana, o per precisare una comunità tricolore preminentemente di provenienza veneta, che vive a Gramado, un posto che di Brasile, come la zona tedesca d'altronde, ha veramente molto poco. La cittadina della Serra Gaúcha, di 34 mila abitanti, sembra più una località altoatesina, con la musica in filodiffusione per le strade e una tradizione natalizia, più che carnevalesca, che la porta ad avere le commemorazioni per l'evento più importanti del paese, con sfilate nel Sambodromo, ebbene sì, e spettacoli sulla Natività. A Gramado, zona montuosa, si produce anche il cioccolato e, secondo due dei più importanti siti di recensioni online, ovvero Tripadvisor e Trivago, è anche una delle località al mondo con il più alto livello alberghiero, con hotel come il Ritta Hoppner o l'Estalagem St Hubertus. Proprio qui a Flores da Cunha l'Icif, l'Italian culinary istitute for foreigners, con sede a Castigliole d'Asti, in Piemonte, nel 2004 ha inaugurato la sua seconda sede estera dopo Shanghai, in collaborazione con l'UCS, Università di Caxias do Sul, costituendo la Escola de Gastronomia delle Regioni d'Italia, che offre varie tipologie di Corsi, da quelli per gourmet ed amanti dei vini, fino ai corsi professionali per chef e sommelier che desiderano approfondire le proprie conoscenze. All'insegna della cucina italiana ma non solo. Una comunità, quella italiana, che ha ovviamente in fluenzato anche la cucina locale, dove sono ben presenti paste, ravioli o...tortellini, rigorosamente fatti a mano anche nelle numerose colonie italiane che la domenica si ritrovano in capannoni industriali dopo la messa a mangiare insieme. Ma oltre al cibo, che naturalmente non verrà mai importato in Italia, la presenza tricolore qui è molto importante per il mondo vitivinicolo, visto che proprio questa regione, e ancor di più quella di Flores da Cunha, sarà una delle prossime new country mondiali per l'esportazione del vino, con vitigni che risalgono al 1931. E con cantine sempre più curate, che hanno dato un forte impulso al settore, organizzandosi sin dal 2002 attorno all'Associação dos Produtores dos Vinhos dos Altos Montes, che riunisce 11 case vinicole di Flores e di, appunto, parlando di Veneto, Nova Pádua.

[caption id="attachment_103416" align="alignright" width="300"]I TORTELLINI ITALO-BRASILIANI I TORTELLINI ITALO-BRASILIANI[/caption]

**LA PASSIONE PER IL VINO** Queste cantine hanno anche recentemente lanciato una rotta del vino con, al loro interno, degli spazi per l'accoglienza e la degustazione, tra cui spicca la Luiz Argenta,

bellissima tenuta che, dalla tradizione vinicola degli anni ’30 e ’40, ha fatto nascere, grazie all’intuizione dei figli della famiglia Argenta, Deunir e Itacir, una moderna Fazenda vinicola nel 1999, dal 2009 pronta ad accogliere turisti e appassionati di vino. Grazie all’architettura innovatrice della cantina e alla cura del vino con tecniche enologiche italiane, Luiz Argenta ha ricevuto il titolo di una delle migliori aziende vitivinicole del mondo dalla più importante rivista brasiliana sul vino Adega. Ubicata in una delle aree più alte della zona, a 885 metri di altezza, i 55 ettari di vitigni con ben 16 uvaggi, dal Cabernet Sauvignon al Cabernet Franc, dal Merlot al Pinot Noir, dal Gewurztraminer al Sauvignon Blanc, dallo Charnonnay all’Ancelota, dallo Shiraz al Viogner o al Riesling, hanno ricevuto il riconoscimento della Indicação Geográfica Altos Montes, una specie di Docg alla brasiliana, che la porta a produrre due grandi linee di vini; L.A, con vini invecchiati in botte sino a 9 mesi, e vini giovani, impreziositi da bottiglie dal design innovativo, anch’esse italiane!, e Luiz Argenta, vini dal grande corpo e invecchiamento. Tra i più conosciuti, che iniziano a trovarsi fuori confine nei ristoranti brasiliani nei paesi limitrofi, ma che presto faranno il grande salto anche in Europa, spumanti bianchi e rosé brut, invecchiati anche 48 mesi, da uve Chardonnay, Pinot Noir e Riesling, ai bianchi, rosé e rossi importanti, tra cui spiccano un merlot del 2009, un vino da meditazione da 16 gradi ottenuto da uve disidratate, o un cuvèe, sempre del 2009, con Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, invecchiato 18 mesi in barrique, che arriva a 13,7 gradi.

[caption id="attachment_103417" align="alignleft" width="300"]
UNA SERIE DI PIATTI TIPICI POPOLARI DEL SUD DEL BRASILE UNA SERIE DI PIATTI TIPICI POPOLARI DEL SUD DEL BRASILE[/caption]

**CARNE E FAGIOLI, BINOMIO VINCENTE**

Dal vino ritorniamo alla cucina, perché, aldilà di churrasco e contaminazioni etniche, la “vera” cucina brasiliana vede come sua ricetta principale la “feijoada”, piatto a base di fagioli neri a cui si aggiunge carne di maiale e di manzo, raccontata mirabilmente nei libri di Jorge Amado. È un piatto popolare, per questo molto più di frequente consumato del churrasco. In Amazzonia si consuma invece molto pesce oltre che carni di animali inconsueti, pesce che si trova anche nel Nord-est, tra cui i preferiti sono il “caranguejo” (granchio) e i gamberetti. Anche in questa regione però non manca un piatto a base di fagioli, le proteine dei poveri, con l’Acarajé, piatto tipico dello stato di Bahia, che si cucina con una pasta di fagioli del tipo feijão-fradinho (fagiolo bruno con occhio nero), cipolla e sale, il tutto fritto nell’olio di dendê, una palma locale. Non suona molto salutare, ma è molto saporito! Tra gli ingredienti molto utilizzati nella cucina brasiliana la farina di manioca, che si utilizza in diversi piatti della cucina Paulista, come il “cuscuz paulista”, un couscous ovviamente anch’esso di origine mediorientale o maghrebino, fatto da farina di mais e manioca, il “paçoca de carne-seca”, carne essiccata sfilacciata

con farina di manioca, o gli onnipresenti in tutto il paese Pão de queijo, panini di formaggio con farina di manioca, e Farofa, una specie di purè fatto con la manioca che si consuma come contorno anche con la carne. E torniamo ancora al churrasco…