

Receitas
&
Estórias

Octávio Viana



SILENT PEN®

© 2024 Octávio Viana | Silent Pen
RECEITAS & ESTÓRIAS

Publicado em Portugal
Primeira impressão 2023
3.^a Edição

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, distribuída ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, incluindo fotocópia, gravação ou outros métodos eletrónicos ou mecânicos, sem a permissão prévia por escrito do editor, exceto no caso de breves citações incorporadas em revisões críticas e outros usos não comerciais permitidos pela lei dos direitos de autor.

*A todos que anseiam por experiências nos corações,
em vez de elogios em pedra fria e dura.*

Prefácio

Representar em filmes e telenovelas, apresentar programas de televisão e até mesmo executar receitas de culinária faz parte de mim, mas escrever um prefácio de um livro como este é um desafio.

Embora viva há muitos anos em Miami, nos Estados Unidos, nasci no Uruguai, um país com uma culinária rica e uma cultura gastronômica bastante enraizada nas tradições, especialmente em tudo que seja ligado à terra e à pecuária. Os pratos de carne, como a *parrilada* ou as *milanesas*, dominam a cozinha uruguaiana, certamente porque as carnes produzidas no Uruguai são consideradas como uma das melhores do mundo. Mas a influência italiana também se faz sentir na culinária uruguaiana, nomeadamente os *gnocchi alla sorentina*, iguais aos da receita que o Octávio apresenta neste livro, e que eu costumo preparar para a minha filha Mila – que adora.

Vivi também no Brasil, quando participei, ao lado de Antônio Fagundes, na telenovela *Vale Tudo*, onde Germán Barrios interpretava, curiosamente, o papel de Octávio, e quando interpretei a personagem Madalena, na telenovela da TV Globo, *Kubanacan*. Por isso, também tenho no palato a mistura dos ingredientes indígenas, africanos e europeus, inclusivamente com forte influência dos portugueses e dos escravos oriundos de África. A feijoada à brasileira é um exemplo disso, ou a culinária caipira de São Paulo, onde a colônia italiana teve a sua influência com a introdução de massas e da *pizza*.

Este livro do Octávio tem fantásticas histórias, partes da vida dele, sempre tão intensa e alegremente preenchida, incluindo paixões e aventuras extraordinárias. Ao mesmo tempo, com imensa graça e mestria, o Octávio mistura esses trechos de vida com a gastronomia, com forte incidência na culinária italiana, que eu tanto aprecio e que também cozinho. Fá-lo, tanto para os pratos principais, como o

tagliolini com *taleggio* e trufa preta de Alba, como para as sobremesas típicas como é o caso do *tiramisù* ou da *cassata siciliana*.

Já sabia das ligações e preferências do Octávio por Itália, tanto que há muito que temos a promessa de uma viagem juntos por esse maravilhoso país, para descobrirmos os prazeres da sua diversa cozinha e da sua incrível beleza arquitetónica – não conheço ninguém melhor que o Octávio para essa aventura italiana.

Sei como ele se mexe intimamente naquele país, as amizades que tem sedimentado naquelas andanças – o Octávio é um conector de pessoas – e o conhecimento que tem da gastronomia e dos locais menos conhecidos que oferecem fabulosas oportunidades de experimentar o melhor que Itália tem para oferecer em termos gastronómicos.

Este livro é um pouco dessas duas coisas, gastronomia e estórias de amizades bem sucedidas e muito daquilo que é o Octávio. É isso que o leitor pode encontrar aqui.

Há no entanto um capítulo que me liga muito forte à estória, que é a receita da salada de *mozzarella* e salmão fumado, não por ter experimentado tal iguaria, mas porque se trata da estória de um dia excepcional que passei com o Octávio quando o visitei em Portugal, no Porto, após um pequeno desvio que fiz de Espanha onde estava em trabalho.

O excelente dia que passei com o Octávio, a descobrir a cidade maravilhosa que é o Porto, e que está em parte descrito nesse capítulo, permite-me dizer que por trás de cada simples receita, está uma bonita, intensa e sempre apaixonante estória – toda a receita é uma bela estória. Essa asserção é verdadeira para todos os outros capítulos, pois são as estórias intensas e bonitas que tornam todas as receitas, até as mais simples, como os tomates provençais ou o *zabaglione siciliano*, em verdadeiras delícias.

Eu, quando cozinho, faço-o com paixão e intensidade, pois só assim podia ser. Isso implica que procure incansavelmente pela melhor técnica e sempre pelos melhores ingredientes. Mas o maior prazer vem quando posso partilhar isso tudo com os meus amigos e como a minha filha Mila.

É esse tipo de intensidade, paixão e partilha que encontro nas estórias do Octávio que se revelam por trás de cada receita. Sem preocupação com a técnica, o Octávio depura as receitas como quem conta estórias, ligando-as à vida, mais do que à execução ou estilo. Mas reconhecer-se-á certamente, o que interessa, tanto na gastronomia como nas relações, é a vida, que se sobrepõe sempre a quaisquer prurido dogmático ou estado de arte.

Até porque a simplicidade e a vida própria das receitas deste livro em nada deturpam a execução técnica das mesmas, mas, mesmo que assim não fosse, a verdade é que, quando a execução não estiver de acordo com a vida própria das receitas e os seus produtos, é a técnica que tem de mudar, não o contrário.

Desejo-vos uma boa leitura e boas experiências culinárias.

Nadia Rowinsky¹

¹ A Nadia Rowinsky é uma apresentadora, atriz, repórter e escritora formada na EMAD (escola de atuação) de Buenos Aires, que trabalha na rádio, no teatro e na televisão desde criança. No seu país natal, o Uruguai, foi pioneira na reportagem desportiva, isto numa altura em que as mulheres ainda não eram consideradas neste trabalho. Cobriu eventos desportivos ao redor do mundo, o que a levou a apresentar os Jogos Olímpicos de Atlanta para a rede *Telemundo*. Fazendo já parte das fileiras da *Telemundo* como figura da rede nos Estados Unidos da América, deixou o jornalismo para ingressar na icónica telenovela colombiana *Pedro el Escamoso*. A sua brilhante atuação nessa telenovela levou-a para a *O Globo* no Brasil, onde seria a primeira atriz estrangeira a fazer parte do elenco de uma telenovela, a *Kubanacam*, e depois da mini série *Carga Pesada*. No entanto, a sua paixão por informar e entreter leva-a para o México, onde faz parte da equipe de reportagem desportiva da *Azteca deportes*. Mais tarde retorna a Miami para apresentar o programa matinal *Romance FM* e trabalhar na televisão local como apresentadora de notícias matinais. Esta talentosa e reconhecida atriz e apresentadora de televisão é ainda uma excelente e divertida cozinheira e mãe de Mila.

Prólogo

O Octávio apareceu-me à porta quando eu estava a preparar-me para deitar. Desde que me mudei para a Vinagra, no Alentejo, em isolamento total e com a intenção de fazer agricultura biológica, que me deito com as galinhas e acordo com elas. Por isso foi com surpresa que vi o Octávio, o Resende Sá e mais dois amigos que não conhecia, ali, no meio do nada, no Alentejo profundo.

“Podemos jantar?” Perguntou-me o Octávio.

“Jantar!? Mas não tenho nada para jantar,” respondi honestamente e preocupado.

“Não é preciso. Tenho tudo o que é necessário. Até vinho,” retorquiu o Octávio, a sorrir, enquanto tirava as sacas de compras do imaculado Porsche 911 Targa 4 GTS do Resende Sá que, sem pudores ou medo das poeiras e lamas, tinha galgado as estradas de terra batida dos montes Alentejanos até alcançar o meu retiro no esplendoroso e harmonioso Alentejo.

A verdade é que foi muito divertida a visita surpresa e o magnífico jantar que todos ajudaram a confeccionar, cujo serão se arrastou até depois da uma da manhã.

O Resende Sá estava entusiasmadíssimo com o lançamento do último álbum da sua filha, a Sofia Sá, que às 19 horas tocava diretamente no *Spotify*. Todos ouvimos as novas músicas da Sónia enquanto cozinhávamos.

Lembro-me do Marreiros, um dos simpáticos amigos que acompanhava o Octávio e o Resende Sá e que eu acabará de conhecer, com os seus quase 2 metros de altura e de imponente porte, a assar os chouriços de porco preto num pequeno assador de barro com álcool etílico, por forma a garantir o jantar perante uma eventual falha da culinária italiana do Octávio.

Riu-me quando me lembro do Resende Sá a oferecer uma pequena mão de pinhões ao enorme Marreiros, a jeito de sobremesa,

para completar aquele jantar. O Octávio tinha-se lembrado de tudo ao pormenor, menos da sobremesa.

“Ao menos uma laranjinha,” disse alguém a reclamar a sobremesa.

Escrever o prólogo de um livro de receitas foi o pedido inusitado do Octávio Viana durante o jantar, o que me espantou por três razões: uma, porque lhe foi possível constatar que só sei estrelar ovos e mal; duas, porque o prefácio do livro era escrito por uma verdadeira escritora e atriz e das boas, a Nadia Rowinsky; três, pelo interesse do Octávio num livro deste tipo.

O Octávio é um génio e como todos os génios tem a facilidade de ter interesses totalmente dispares, pelo que, na verdade, esta terceira razão nem me devia espantar.

Talvez por causa do vinho Alentejano, que o Octávio insistiu que fosse servido nos copos austríacos da *Riedel*, que ele me tinha oferecido no verão, numa outra visita de alguns dias à Vinagra, e da conversa animada, aceitei o desafio. Afinal de contas, aquele jantar improvisado e a conversa fluída e divertida junto à lareira eram o prólogo de mais uma aventura do Octávio, tanto gastronómica como com amigos, idêntica a tantas outras que ele descreve com grande intensidade e paixão em cada um dos capítulos deste livro.

Sentados nos sofás, à lareira, falávamos de tudo: negócios; dos meus projetos para a Vinagra; das aplicações de grafeno dos parceiros italianos do Octávio e da sua irmã; da recente e já com obra feita associação de consumidores Citizens’ Voice, das aquisições recentes do Resende Sá; do imobiliário; das crises financeiras; dos meus anos ligados à finança e à gestão de ativos; nas peripécias dos tribunais do Sérgio Cirino enquanto advogado e da sua experiência na política; e, finalmente, sobre a importância da gastronomia para caracterizar diferentes classes sociais.

Como exemplo, naquela conversa animada entre copos de um excecional *Pêra-Manca*, da Fundação Eugénio de Almeida, contou-se a seguinte história, em que dois amigos conservavam:

“Hoje fui a um restaurante *gourmet*,” disse um.

“Aí sim e então?” Perguntou o outro.

“O meu almoço foi camarão envolvido em molho *bechamel*, com pequenos apontamentos de salsa frisada australiana, em cama de

massa fina banhada em pão ralado crocante e confitada num óleo vegetal.”

“O quê!? Mas que porra é que tu comeste?”

“Um *rissole*.”

Muito nos rimos, apesar desta história satirizar as diferenças entre a *haute cuisine* ao alcance das classes mais abastadas e as açordas que se comem no Alentejo. Diferente gastronomia para diferentes classes sociais.

Puxei a conversa para o lado mais histórico e curioso, certo que poucos sabiam que tinham sido os portugueses a introduzir o picante no mundo. Os portugueses foram buscar a planta à floresta amazônica, de onde é originária e levaram-na para África e para a Índia. Apesar de hoje ser vulgar na comida indiana, a realidade é que os indianos não usavam o *capsicum frutescens*, o famoso piri-piri antes da chegada dos portugueses. Como seria hoje a culinária sem a intervenção dos portugueses? Monótona certamente, se considerarmos que a dieta medieval era limitada à base de pão de trigo ou centeio, de legumes, essencialmente couves, e algumas frutas, como as castanhas, os marmelos, as maçãs e as uvas.

Foi graças aos portugueses e à Era do Descobrimentos que a gastronomia foi enriquecida com numerosos produtos vegetais oriundos de outros continentes. A cana de açúcar trazida da Ásia passou a ser cultivada na Madeira e no Algarve revolucionando a doçaria portuguesa. Por falar em doçaria não posso deixar de fazer referência à laranja doce, trazida da Índia por mercadores portugueses. A sua cultura foi um sucesso por toda a Europa do Sul, acabando por serem identificadas como *portuguesas* em vários países, nomeadamente em Itália cuja cozinha é profusamente referenciada pelo Octávio neste livro.

Tirando este interesse histórico sobre as evidências botânicas das trocas de plantas entre continentes no período dos Descobrimentos, o meu interesse na comida e nas suas receitas centra-se na sua vertente lúdica, que representa para mim a sua forma mais simples: sobrevivência. A sobrevivência ligada à alimentação do corpo e a da alma, com boa companhia, no reforço dos laços humanos, tal como proporcionou o jantar inesperado na Vinagra. A comida une

as pessoas através do afeto e essa união sai certamente reforçada pelos sabores e experiências.

A cozinha italiana é uma das mais populares e por boas razões: é simples e deliciosa. Nessa noite, no Alentejo, que serve de partida à leitura deste livro, foi-me possível constatar que é possível organizar uma festa, um jantar de amigos, em muito pouco tempo e quase de improviso, com deliciosos pratos italianos, preparado pelo meu querido amigo Octávio e onde todos demos uma ajuda. As receitas sempre foram passadas boca a boca e este livro não é diferente. Este livro é o resultado das experiências pessoais do Octávio, todas com um princípio, um meio e sempre um final feliz.

O livro não tem pretensões de ser um retrato fiel da culinária italiana, com o seu *risotto*, a sua *pasta alla genovese*, as suas *bruschette*, o maravilhoso e doce *tiramisù*, o muito simples e rápido de preparar *zabaglione*, os *gnocchi* de Sorrento, nem da culinária francesa, com os simples tomates provençais, a sofisticada lagosta com espargos em manteiga de baunilha, ou os *concombres et oeufs de saumon*, ou mesmo o doce conventual português do convento de Odivelas. Este livro é simplesmente uma viagem inspirada pelos sabores e pela experiência vivida e ancorada nos elaborados rituais à volta mesa, que o Octávio tão bem soube explorar nesta obra, sempre acompanhada por fabulosas estórias e companhias.

São receitas simples e fáceis de confeccionar, mesmo para ignorantes em cozinha como eu.

Bom proveito!

Paulo Pinto²

² O Paulo Pinto esteve mais de 30 anos ligado ao mundo da alta finança, tanto como cofundador da *ATM - Associação de Investidores* e seu presidente entre 1999 e 2003, como administrador da *DIF Broker – Sociedade Financeira de Corretagem*, presidente do Conselho de Administração da *Emerging-Trade*, vogal da Administração da *Fincor*. Foi ainda diretor da revista *Dinheiro* e colunista do *Independente*, do *Semanário* e do *Jornal de Negócios*. Tem vários livros publicados sobre economia e mercado de capitais. Atualmente dedica-se ao *Alti Wine Exchange*, a primeira plataforma dedicada à negociação de vinhos enquanto investimento em ativos alternativos, e à *Vinagra Village*, um *eco-friendly resort* inserido na paisagem selvagem de Viana do Alentejo, em Portugal.

RECEITAS & ESTÓRIAS

