

LINDA
BEZERRA (INTERINA)

À MESA

lindabezerra@redebahia.com.br

Comer bem eleva a alma



Minha paella é farta.
Sacia 10 homens que
não comeram o dia
todo e ainda jogaram
uma partida de futebol

Chicão, chef de cozinha
baiano (71 8807-2812)



FOTOS DE PAULO MADEIRA

Não há como
negar: a paella
de frutos do
mar é um prato
deslumbrante



Conheça a história do chef Chicão.

Chicão destampa a panela e sobe um cheiro de açafraão, espera alguns segundos e ouve os flashes. Ele já conhece a reação dos convidados. Desde que largou o emprego de analista de sistemas e um salário de R\$ 8 mil para se dedicar à paella, virou estrela.

Sem marketing algum, a não ser o boca a boca e um singelo cartão de visitas, já serviu o prato a exatas 17.560 pessoas em festas, casamentos, batizados, reuniões de empresas, no prédio onde mora...

Tem arquivada a lista de todos os seus clientes em cinco anos e não pensa em outra coisa na vida - a não ser quando o Baía toma uns gols. Antes, ao saírem para jantar, os amigos reclamavam: "Poxa, você só sabe comer paella". Agora é a mulher: "Não sei como você aguenta fazer a

mesma coisa todo dia".

"Eu não sigo receita", diz Chicão, mas confessa que para aperfeiçoar seu tempero viajou até para a Espanha. Não para aprender com um notável da culinária regional, mas para comer a marinera original. É bem verdade que antes de sentar à mesa tinha uns mercados de embutidos no caminho e Chicão, um glutão, chegou no restaurante, previamente marcado, sem nenhuma fome. "Mas comprei páprica picante, açafraão e corante alimentar para tingir

meu arroz de um amarelo vibrante", conta rindo.

"Como a panela era cara, usei um tacho de baiana de acarajé mesmo".

E tem como uma receita de paella dá errado? Pelo menos no sabor, não. A mistura inclui camarão, mexilhão, anéis de lula, polvo, peixe (caçonete tem carne firme e não esfarela), vôngole (o nosso chumbinho), sururu, taioba, condimentos e arroz, tudo cozido com um caldo de cabeça de peixe branco que o próprio Chicão faz. E a

decoreação fissa o olhar: lagostas laranja, camarões grandes e ervilhas frescas regados a muito azeite extravirgem.

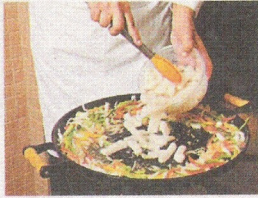
Outro tipo de paella, a valenciana, tem ainda costelinhas de porco, frango e chouriço espanhol. Chicão criou uma versão nordestina que faz sucesso: queijo coalho, carne de sertão, imagine. "Não divulgue essa aí não, porque me dá muito trabalho", pede, sem ser atendido, evidentemente.

Chicão é um sujeito feliz.

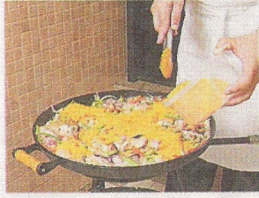
FAÇA A SUA (10 PORÇÕES)



1 PREPARE O CALDO Em 4 litros de água, junte 1 cabeça de peixe, 1 cebola, 1 cenoura, 3 folhas de louro, salsa, salsinha, coentro e sal a gosto. Em fogo alto, reduza o caldo pela metade



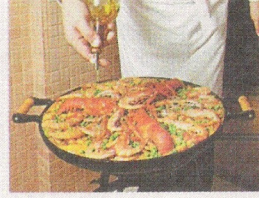
2 REFOGUE TUDO UM A UM Frite lâminas de cebola e alho em azeite; meio quilo de polvo, anéis de lula, mexilhões e peixe; tiras de 3 pimentões coloridos e tomate. 250 g de vôngole, sururu e taioba



3 A VEZ DO ARROZ Espalhe 1 quilo de grãos misturados com açafraão, páprica picante e corante. Regue com o caldo de peixe, mexa de baixo para cima e das bordas para o centro



4 AGORA É O CAMARÃO Quando o arroz começar a aparecer, coloque o camarão sem cabeça e misture aos demais ingredientes. Corrija o sal e espere o camarão cozinhar



5 FINALIZAÇÃO Com o arroz al dente, cubra com 3 lagostas, 19 camarões e 100 g de ervilhas frescas. Segundos depois, apague o fogo e regue com azeite. Tampe com papel alumínio