

SETE SOBREMESAS IMPERDÍVEIS!

Panna Cotta

Considerada uma das sobremesas mais famosas da Itália, a Panna Cotta significa “creme de leite cozido”, o que basicamente resume sua receita original. Semelhante e de mesma base que os pudins e sobremesas como o manjar branco, é feita com creme de leite fresco, açúcar e gelatina. Pode ser acompanhada ou aromatizada com baunilha, limão, cítricos, frutas verme-

lhas, geleias, purês de frutas ou até caramelo e chocolate, enfim, com quase tudo que se pode imaginar! A sua origem exata é misteriosa, mas, segundo algumas fontes, viria da Langhe, uma região histórica do Piemonte, ocupando parte das províncias de Coni e Asti, e fazendo fronteira com a Liguria. No início dos anos 900, uma mulher de origem húngara teria



elaborada essa sobremesa com um excedente de leite. Várias teorias sugerem que o creme, muito apreciado na Itália do Norte, era historicamente consumido *in natura* ou adoçado com frutas ou avelãs. As receitas mais antigas utilizavam espinhas de peixe ferverdas no lugar da gelatina (tecnicamente, uma gelatina de peixe!). O açúcar, um produto de importação de

alto custo, não era acessível na época às classes mais populares. Tradicionalmente, utilizam-se frutas vermelhas para a calda ou purê.

Uma forma simples de apresentação é colocar um purê de frutas no fundo de uma tigela, colocar a Panna Cotta e por cima colocar uma calda grossa das próprias frutas ou de vinho. Depois disso, *buono appetito!*

Cannoli

Os cannoli (no singular, em italiano, cannolo e, em siciliano, cannolu) são uma sobremesa proveniente da Sicília, que consiste em uma massa doce frita em formato de tubo, que pode ser

recheado com um creme à base de queijo ricota ou mascarpone, baunilha, chocolate, pistache, frutas cristalizadas, vinho Marsala e limão siciliano. Doce de leite e creme de amendoim também

podem ser usados como recheio em versões pelo mundo. Os cannoli são bem populares na cozinha italiana nos Estados Unidos.

Originado em Palermo e Messina, o cannolo era feito historicamente durante as festividades do *carnevale* italiano, provavelmente como um símbolo de fertilidade. Embora tenha influência grega e árabe, assim como a cassata siciliana, o cannolo foi produzido ainda antes da dominação árabe. No ano de 75 a.D., sendo questor da Sicília ocidental em Marsala, Marco Túlio Cícero refere-se ao *tubus farinarius, dulcissimo, edulio ex lacte factus,*

ou seja, ao “doce tubo de massa de farinha recheado com creme de leite”.



Tiramisù



O tiramisù (em Vêneto, tirame-sù; em italiano, tirami su, de tira + mi + su: “levantame” ou “puxa-me para cima”, assim chamado por ser muito energético) é uma sobremesa tipicamente italiana, possivelmente originária de Treviso, região do Vêneto, e que consiste em camadas de biscoitos champagne, também chamados de biscoitos tipo inglês ou palitos a la reine (item este que pode ser substituído por pão de ló), embebidas em café (confeiteiros profissionais geralmente dão preferência ao uso do café solúvel, por ele permitir maior precisão no controle da receita), entremeadas por um creme à base de queijo mascarpone, creme de leite fresco, ovos, açúcar, vinho do tipo Marsala e polvilhadas com cacau em pó. Mas a receita original comporta muitas variações.

Há diversas hipóteses sobre a origem do tiramisù. Uns o localizam no século XX, após a Segunda Grande Guerra, em Treviso, Vêneto, no restaurante *Da Alfredo*, a primeira casa do Grupo Torlá. O nome viria da sobremesa energética “che ti tira su” (que te faz levantar), usada para revigorar boêmios, em especial nas noitadas dos bordéis (*case chiuse*) do Vêneto. Todavia, o próprio restaurante não reivindica sua criação. Outra possibilidade é que tenha sido criado no restaurante *Le Beccherie*, em Treviso, no início dos anos de 1950. O restaurante fechou em 2014. Outros o consideram como originário de Florença, na Toscana, num banquete em homenagem a Cosimo III (1642 - 1723) da família Médici, quando foi chamada “Zuppa del Duca”. É a sobremesa preferida do Papa Bento XVI.



Gelato

O sorvete estilo italiano, também conhecido como gelato, é uma das sobremesas mais populares. Porém, o sorvete é uma coisa e o gelato é outra! Muitos pensam que o sorvete é somente a tradução do gelato, palavra em italiano. Pois não é, de jeito nenhum! Quem nunca comeu um belo gelato na Itália, não tem nenhuma ideia da diferença de qualidade entre os dois produtos.

O sorvete é produzido com açúcar, leite, aromatizantes e ovo em pó e tem 10% de gordura (algumas marcas usam a hidrogenada). O gelato é feito com basicamente leite tipo A e açúcar, mas tem muito menos de 10% de gordura, pois usa mais leite para formar o creme, ainda com menor taxa de gordura; o sabor das frutas tomam conta da língua e o resultado é um sabor muito mais intenso. O gelato tem de 25% a 30% de ar, enquanto os sorvetes contêm mais de 50% de ar! Tem de 7% a 12% de gordura, de 27% a 30% de açúcar e precisa de uma temperatura entre -11 e -15 graus para se manter. O sorvete industrial é fabricado em grande quantidade para ser vendido e consumido em meses e é composto de 50% a 100% de ar, 30% de gordura, de 40%



a 50% de açúcar e é mantido em uma temperatura de -18 graus.

É por essa razão que o gelato é servido e mantido em uma temperatura um pouco mais alta, então, não é completamente congelado como o sorvete que mantemos no congelador no Brasil! O equilíbrio entre a água e o açúcar é o que garante a textura ideal do gelato. Essa dosagem depende ainda do sabor a ser produzido. Alguns necessitam de mais açúcar, outros menos. Além disso, durante sua produção, não é adicionado nenhum tipo de produto químico, como aromatizantes, conservantes ou emulsificantes. Geralmente, a sobremesa é consumida no mesmo dia em que é preparada.



SOBREMESAS ITALIANAS

Zeppoline



Muitos dizem que a sobremesa foi inventada pelas freiras de San Gregório Armeno, enquanto outros afirmam que a criação se deve às religiosas de Croce di Lucca, e terceiros ainda dizem que o doce, certamente, surgiu com as beatas do Splendor, mas em todas as hipóteses, a história começa em Nápoles. O que se sabe, com certeza, é que a primeira vez na qual a receita do famoso “bolinho” foi escrita, foi na obra “Cucina Teorico-Pratica”, um tratado na cozinha napolitana do cozinheiro e duque da cidade de Buonvicino Ippolito Cavalcanti, em 1837.

O doce nada mais é do que pequenos bolinhos fritos de farinha, água, sal, açúcar e fermento.

A sobremesa, geralmente, é saboreada durante a época do Carnaval, no qual a fritura é um sinal de abundância, e especialmente no dia 19 de março, quando é comemorado, na Itália, o Dia de San Giuseppe (Dia de São José, no Brasil), considerado Dia dos Pais. Nessa data tão especial, é comum que os pais sejam presenteados pelos seus filhos com doces, que variam de região para região da Itália, e que, em Nápoles, costumam ser os zeppoline.

No entanto, na cidade italiana, o doce, simples, barato, fácil de ser feito e muito saboroso, acaba também podendo ser encontrado durante o resto do ano, sendo vendido em bares ou até na rua.

Salame de Chocolate

É um produto tipicamente português! Mas foi oficialmente inserido na lista dos *Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani* (P.A.T) do *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali* (Mipaaf). O doce pode ser encontrado em toda a Itália, independentemente de qualquer data festiva. Na região de Emilia Romagna era produzido, tradicionalmente, no período da Páscoa. É feito de chocolate com pedaços de biscoitos e modelado em formato de salame. Na receita simples e deliciosa, também há ingredientes como manteiga e ovos, além de nozes, amêndoas e avelãs. A famosa sobremesa deu origem à palha italiana, uma releitura que, diferentemente da receita original, leva leite condensado.



Granita

A granita é uma sobremesa semicongelada preparada com açúcar, água e frutas, oriunda da Sicília. É também possível encontrá-la noutras regiões da Itália, com algumas variações. Sendo aparentada com o sorvete, a granita apresenta, no entanto, uma textura mais grosseira e mais cristalina. A textura varia, contudo, de cidade para cidade, apresentando pedaços de gelo maiores na costa ocidental da Sicília e em Palermo, e sendo mais fina na parte oriental da ilha. Essas diferenças resultam da utilização de técnicas



cas de congelamento diferentes: as mais finas são produzidas com máquinas de gelado, enquanto as mais grosseiras são congeladas e agitadas esporadicamente, sendo raspadas no fim, de forma a produzir cristais de gelo separados.

Os ingredientes tradicionais mais comuns são limão, tangerina, jasmim, café, amêndoa, hortelã, morangos selvagens e amoras. As sutilezas dos ingredientes sicilianos são importantes para o produto final de uma granita: os limões sicilianos são pouco ácidos e as amêndoas usadas são dos tipos doce e amargo.

Na cidade de Catânia, é também tradição preparar granitas de chocolate. A granita de café é muito comum na cidade de Messina, enquanto a granita com amêndoas é bastante popular na cidade de Catânia. Nesta última cidade, encontram-se também bastante difundidas as granitas de pistáchio, oriundas da cidade de Bronte, além das granitas de pêssego e de ananás.

No verão, é comum consumir uma granita com um pão doce siciliano, conhecido como brioche, constituindo esta combinação, por vezes, o próprio desjejum. Em língua siciliana, essa combinação é designada como *granita cà briosci*.

A granita é normalmente servida num copo ou numa taça e é consumida com uma colher, tal como uma sobremesa.