

Destino Vegetariano



The Vegeterranean: livro lançado em inglês traz receitas e reflexões do casal vegetariano

**O**s tomates estão na fila do meio, mas apesar do seu vermelho vibrante, são as coxinhas que chamam a atenção. Decoradas com folhas de sálvia e alecrim, elas ilustram a capa de um livro de culinária italiana vegetariana, escrito em inglês. Na verdade, se isso soa um pouco estranho, é porque *The Vegeterranean* traz o resultado do trabalho de uma chef nada comum. Há 15 anos, a brasileira Malu Simões chefia a cozinha da Casa Montali, um pequeno e aconchegante hotel no interior da Umbria, na Itália. Na verdade, quando ela e o marido italiano Alberto Musacchio compraram a chácara abandonada, os objetivos eram outros. No início, a casa foi aberta como um lugar para reuniões espirituais, com terapia da música e meditação. Mas com o passar do tempo, Malu e Alberto, influenciados por várias viagens à Índia, perceberam que não seria possível sobreviver só de doações. Foi por meio do projeto *Azienda Agriturstica*, que

incentivava o turismo rural na Itália, que a Casa Montali começou a tomar forma. Hoje a propriedade tem 1.500 oliveiras e uma horta de onde vêm muitos ingredientes usados por Malu na cozinha, um verdadeiro paraíso vegetariano que recebe visitantes de todas as partes do mundo.

Para Malu, oferecer um estilo de comida que redefine o vegetarianismo e ser capaz de introduzir as pessoas num mundo de sabores diferentes é o elemento mais gratificante da Casa Montali. Os vegetarianos não precisam se preocupar com o que estão comendo, enquanto que os não vegetarianos se surpreendem com uma cozinha deliciosa e variada. Malu conta que sempre que os hóspedes vão até a cozinha depois do jantar e elogiam seus pratos, ela se arrepia.

Não há dúvidas de que se Giuseppe Sarti ainda estivesse vivo, estaria muito orgulhoso em ver que a neta cresceu com muitos de seus valores. "Meu avô era italiano e tinha um pequeno armazém no interior

# Casa Montali

No interior da Itália, um italiano e uma brasileira oferecem muito mais do que sossego e boa comida para seus hóspedes

Por Giovana Zilli



Fotos: Divulgação

de Sorocaba. Com o tempo, ele construiu uma casa maior e começou a servir refeições e hospedagem. Desde cedo, fui influenciada por esse estilo de vida, em que a comida e a hospitalidade têm lugar central.” Do calor humano à maneira de preparar os alimentos, muito do empreendedorismo do avô e das receitas da mãe foram recriados por Malu na Casa Montali. Mais do que coincidência ou herança genética, sinal de perseverança e muito trabalho.

## HISTÓRIA

Vegetariana desde os 19 anos, Malu acredita que a Itália tem muitas opções de produtos e restaurantes vegetarianos: “A própria culinária italiana, rica em massas e vegetais, favorece o vegetarianismo. Na Itália de hoje pode-se comer muito bem, até melhor do que no Brasil”.

No entanto, em 1982, quando ela chegou em Perugia com uma bolsa de estudos de Arquitetura, as coisas eram diferentes. Ela conta que foi difícil achar opções vegetarianas nos primeiros dias, mas havia um bar muito próximo da Universidade onde eram servidos lanches vegetarianos. A comida era excelente no bar Califfo; o clima era muito agradável, sempre cheio de estudantes de várias partes do mundo e o atendimento era tão especial, que Malu literalmente se apaixonou. Alberto também se enamorou da brasileira e os dois estão juntos desde então. O jovem italiano gerenciava o bar com a ajuda do irmão Gianni e um colega da faculdade de Filosofia, que a princípio, não tinha nenhuma intenção de transformar o lugar em restaurante. Dos simples sanduíches, começaram a surgir pratos mais elaborados, especialmente depois da contratação do chef japonês Akira.

Malu confessa que aprendeu muito observando

o chef japonês: “Tudo o que eu sei hoje aprendi na prática, principalmente com minha mãe, e em Perugia, com Akira”. Naquela época, o que ela nunca teria imaginado é que os conhecimentos da universidade não seriam usados em casas ou edifícios, mas sim, na criação de pratos onde cores e contornos são tão importantes quanto o sabor.

No entanto, o envolvimento de Malu na cozinha começaria mais tarde, depois de terminar o curso de Arquitetura de Restauração em Roma, e decidir ficar na Itália com Alberto, ao invés de retornar ao Brasil. Depois de alguns anos de vida agitada e longas noites de trabalho no bar, Malu e Alberto venderam o Califfo e começaram a busca por um lugar mais tranquilo no interior. Em 1994, a Casa Montali inaugurou uma nova fase na vida do casal, que também era premiada com a vinda do primogênito Damiano, vegetariano desde a concepção.

## A CASA

Há tempos a Casa Montali tem produzido pratos vegetarianos incomuns e essa é a razão de sua ótima reputação culinária. De abril a outubro, além de receber visitantes, o lugar se transforma em escola para jovens chefs da importância de dominar cardápios variados. “Eu tenho três chefs que trabalham comigo e sete ajudantes, que vêm de todos os continentes e ficam uma temporada. Aqui eles também

*Criatividade brasileira: pelas mãos de Malu Simões, os hóspedes da Casa descobrem o rico e saboroso universo vegetariano*





## Destino Vegetariano

aprendem a preparar cardápios veganos, sem glúten ou que envolvam qualquer outro tipo de alergia alimentar. Isso é muito valorizado num currículo.”

Aos visitantes, Malu oferece cursos curtos, onde o cardápio pode ser discutido anteriormente: “Eu prefiro organizar os cursos quando não for alta temporada, pois muitos não aguentam o calor do verão na cozinha e também porque eu tenho mais tempo”.

O inglês Keith Raynor, 44, esteve com a família na Casa Montali pela primeira vez em 2005. Ficou tão impressionado com a comida e a tranquilidade do lugar, que resolveu voltar esse ano: “É a melhor comida vegetariana que eu provei em toda a minha vida. Os pratos são requintados e o lugar é magnífico, no topo de uma colina, longe do agito da cidade. Os pratos são preparados com criatividade e muito cuidado. Um dos meus favoritos é o risoto de grão-de-bico e a torta de nozes com sorvete de anis”.

As invenções de Malu têm influência da cozinha italiana, mas ela admite que as viagens pela Índia e a origem brasileira não são esquecidas: “Uso alguns temperos tipicamente indianos,



como o cominho. No café da manhã servimos um doce que tem na sua base uma receita indiana ligada aos rituais dos deuses hindus. Da culinária brasileira, preparo manjar de coco, brigadeiro, bolo de milho e também a versão vegetariana da empadinha (com palmito), e da coxinha, à base de berinjela”. Malu diz que não prepara a feijoada por acreditar que uma versão vegetariana perderia o caráter do prato.

A trajetória do casal nos últimos 26 anos tem histórias pitorescas que são reveladas no livro, entre uma receita e outra. Para ele: “As pessoas estão cozinhando cada vez menos. A qualidade da comida feita em casa nunca esteve tão baixa. Muitos compram livros e assistem programas de culinária, enquanto comem batata frita sentadas no sofá”. Outras reflexões dele parecem fazer parte de um diário onde desilusões e alegrias são divididas de forma bem-humorada com os leitores; como quando o governo italiano decidiu aumentar os impostos das *Aziendas Agrituristicas* que não estivessem criando animais. Alberto explica: “A nova lei determinava que, além dos produtos agrícolas, deveriam ser criados animais para justificar a redução de taxas que as propriedades agrituristicas recebiam. Considerando o tamanho de nosso restaurante, o governo achava que umas 600 galinhas, ou então 200 ovelhas, forneceriam carne suficiente! Como eu seria incapaz de matar qualquer animal, logo as supostas galinhas começariam a procriar e só de imaginá-las bagunçando a nossa horta, eu já me

sentia num verdadeiro inferno. Como a ideia de treiná-las para dançar samba nas mesas do restaurante e entreter os clientes

pareceu um tanto complicada, então decidimos lutar contra aquela injustiça”. O caso veio à tona na imprensa nacional, e logo a lei foi alterada com relação aos estabelecimentos vegetarianos inscritos no projeto. Portanto, nada de animais dançando sobre mesas ou entre os olivais. A Casa Montali continua sendo um lugar onde o maior entretenimento é a excelente qualidade da comida.

*Requinte: na Casa Montali o bom gosto está no ambiente e nos pratos*



### SERVIÇO

#### Endereço da Casa Montali:

Via Montali 23  
06068 Tavernelle (Perugia) Itália  
**Telefone:** +39 075 8350680  
**Site:** [www.montalionline.com](http://www.montalionline.com)  
**Email:** [montali@montalionline.com](mailto:montali@montalionline.com)

#### Diária (acomodação, café da manhã e janta/ por pessoa):

01/04 - 31/05 = € 90  
01/06 - 30/09 = € 110  
01/10 - 31/10 = € 90

#### Cursos de 3 h (grupos pequenos, máximo 4 pessoas): € 120

**Livro:** *The Vegeterranean*, de Malu Simões & Alberto Musacchio (Editora Simon & Schuster, 2008), ainda não traduzido para o português, pode ser adquirido pelo site [www.amazom.com](http://www.amazom.com) por US\$ 35. Postagem ao Brasil a partir de US\$ 5

