

Público



O melhor
jogador
do mundo
Pág.8/10



Pirâmide

É mesmo feita de aparas de outros bolos. Nos anos de 1950/60, chamavam-lhe Matateu por causa do jogador moçambicano do Belenenses



Bola de Berlim

É o único bolo frito do livro. De origem alemã, era salgada e em Portugal é bastante maior do que noutros países. Massa de brioche, açúcar e creme



Sabóia

Mais um bolo feito com restos, preenchido com creme de manteiga fresca. Está em vias de extinção e não se sabe se o nome está relacionado com a casa real italiana



Portugal é mais...

bolos

Joana Amaral Cardoso

● O telefone toca e do outro lado alguém quer fazer uma encomenda de bolos para uma festa. O pedido fica sem resposta. É que o telefone toca num estúdio de design e não numa pastelaria. Mas dada a actividade que nos últimos dois anos ocupou a dupla de designers Pedrita, que trabalha no atelier de Lisboa que recebeu o telefonema, é quase natural que quando se pense neles, se pense em bolos. Delícias folhadas, parras, queques, os misteriosos sidónios, trinitás ou indianos, todos de *Fabrico Próprio*, editados em livro pela primeira vez.

Os Pedrita - Pedro Ferreira + Rita João -, juntamente com o designer Frederico Duarte, lançaram ontem na Fábrica Braço de Prata, em Lisboa, o livro *Fabrico Próprio*. É uma espécie de enciclopédia, inédita, da pastelaria semi-industrial portuguesa. Um glossário de jesuítas, brisas, alsacianos, esquimós, com muito creme e açúcar. Folheá-lo é fonte de fome e descoberta - 92 bolos, mais seis espécies raras como a rosa da Holanda ou os queques gigantes, fotografadas na versão "mais estereotipada possível", como explica Pedro Ferreira.

A ideia dos designers é unir a sua disciplina à pastelaria, exercitando-

se num dos mais comuns desportos portugueses: a busca do melhor pastel, a defesa da pastelaria do bairro, a ritualização do lanche no sítio do costume. *Fabrico Próprio* é produto da primeira recolha sistemática em Portugal sobre os bolos semi-industriais que são confeccionados no *backstage*, entre fornos e amassadeiras, dos espaços.

Semi-industriais porque "não são feitos por máquinas, são feitos com máquinas", distingue Frederico Duarte, rodeado pelo tilintar das châvenas e dos pratos da pastelaria Versailles, uma das dez retratadas no livro (edição de autor, 34,90 euros no *site fabricoproprio.net*).

É o primeiro livro não profissional sobre a pastelaria corriqueira portuguesa. Só havia receituários nas escolas de pastelaria. Não havia recolhas apaixonadas como as feitas para a doçaria conventual, nem *coffee table books* como os que se dedicam aos doces regionais.

O projecto, quando foi apresentado ao Turismo de Portugal, obrigou a instituição a mudar a receita da sua promoção da gastronomia portuguesa - afinal, havia outra doçaria a promover. A semi-industrial, que espanta os estrangeiros que quase ficam intimidados ao balcão perante tantas e tão desconhecidas opções. Para

eles, tanto o livro quanto o *site* estão em inglês e português.

A cereja no topo

Na origem do trabalho não há uma madalena de Proust, há uma pirâmide. A saudade dos bolos portugueses apertou quando os autores viveram no estrangeiro. "É uma coisa que sempre me passou despercebida, até estar fora", comenta Pedro Ferreira. Mais tarde, Frederico Duarte foi convidado a escrever um artigo sobre Portugal para a revista italiana de artes visuais *Sugo*. Em busca de ideias, a resposta veio em formato bolo. "Tudo começou com a pirâmide", lembra Rita. "Dizíamos que é bolo dos bolos. Há o mito urbano de que é feita com restos de outros bolos; chama-se pirâmide e é um cone; tem a cereja no topo do bolo", enumera Frederico. "E é efectivamente português, ao contrário dos *croissants* ou dos babás. A pirâmide é uma nota da criatividade portuguesa."

Escalaram a pirâmide de forma quase académica. "Recolhemos várias em diferentes pastelarias e cortámos-las ao meio para ver as secções." Só quando foram ao Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar é que confirmaram que é feita com as

Na origem do livro não há uma madalena de Proust, há uma pirâmide. A saudade dos bolos portugueses apertou quando os autores viveram no estrangeiro

aparas das massas dos outros bolos. "É tudo amassado e processado com chocolate e outros temperos", completa Rita João.

A pirâmide é apenas um de muitos originais portugueses, um trabalho de invenção. "Os pasteleiros experimentam constantemente fazer bolos novos", explica Rita João. "A nossa teoria é que são matérias-primas fáceis de trabalhar, não é como quando se faz um objecto de plástico em que é preciso fazer moldes para se ver o resultado final."

A inovação é, no entanto, olhada com alguma desconfiança, apesar de ser essencial à diferenciação. "Quando uma pessoa vai em romaria a uma pastelaria não é porque o bolo é igual à receita original, é porque é melhor, porque o fazem de forma especial, o que não acontece noutra pastelaria mundial", contextualiza Frederico Duarte, que quer que o *Fabrico Próprio* seja um incentivo para os peritos se debruçarem "a sério" sobre estas especialidades. "Falámos com alguns especialistas e percebemos que esse desvirtuar da receita não é tido em boa conta. Esta pastelaria é tida como uma filha bastarda da arte da culinária."

Apoiados pela Direcção-Geral das Artes, fizeram-se à estrada. Entre Porto, Lisboa e arredores, encetaram a demanda do santo bolo. Primeiro

Babá

Atribuído a um rei polaco, é um *Kugelhoppf* (bolo lêvedo alsaciano) molhado em rum. O rei, fã das histórias de Ali Babá e as Mil e Uma Noites, baptizou-o em sua homenagem



Queque

Será uma herança do *cake* inglês, fruto de uma homenagem a Catarina de Bragança e o seu formato lembra uma coroa



Pata de veado

Começa a ser rara, esta torta com corte em viés e coberta com doce de ovos, com um traço de canela. Pode ser rodeado por coco ou açúcar



Duchesse

É uma especialidade para festas em França. Mora no fresco da prateleira de baixo dos balcões. Massa de choux, recheada com chantilly



Fabrico Próprio é o primeiro livro dedicado à pastelaria semi-industrial portuguesa, a “filha bastarda” da culinária. Três designers fazem uma enciclopédia de russos, garibaldis, argentinos, ferraduras e caracóis. Reflectem sobre o culto dos bolos e sobre um pastel chamado cocó. Tudo começou com uma pirâmide

a compra de bolos perfeitos para a foto, processo dificultado pelas pinças ansiosas dos empregados, depois o transporte (por vezes contra a meteorologia), por fim a fotografia. E, enfim, palatos ao alto. Toca a comer os objectos de estudo.

De fora ficou a doçaria conventual, regional e sazonal, com honrosas excepções: jesuítas (Convento de Santo Tirso) e tigeladas (Abrantes), exemplos de bolos locais que hoje estão em toda a parte. Tentaram saber a origem dos nomes, essenciais para o seu reconhecimento, mas sabem que não conseguiram saber tudo. Há nomes diferentes de região para região - o mil-folhas com cobertura de chocolate dos lisboetas é um Napoleão no Porto; com cobertura branca, é uma Josefina. E há histórias que se perderam com o tempo. Como a do Sidónio, bolo nortenho que faz lembrar o quarto Presidente português, Sidónio Pais, assassinado a caminho do Porto. Mas os autores não conseguiram confirmar se foi isso que baptizou o pastel, como também ficaram na dúvida sobre o papel dos franceses na pastelaria portuguesa - há receitas nossas que os franceses podem ter levado consigo após as invasões napoleónicas.

Mas não ficaram só com dúvidas. Descobriram que os pasteleiros

são como os treinadores ou jogadores de futebol, recrutados para diferentes espaços ao longo da carreira - “o passe de um bom pasteleiro vale imenso”, brinca Pedro Ferreira. Ou que o quindim é português e não brasileiro. E que a classe polemiza o uso de preparados como base para os bolos e se preocupa com os efeitos da luta contra a obesidade. E, espanto dos espantos, souberam que havia um bolo chamado cocó.

“No final do século XIX, início do século XX, havia um bolo cilíndrico de amêndoa, muito escuro, que era o cocó”, contou-lhes a olisipógrafa Marina Tavares Dias, feito na extinta confeitaria Rosa Araújo, na Rua de São Nicolau n.º 31. “A palavra vem do bolo e não o contrário. Dizia-se eufemisticamente que um bebé tinha feito um cocó.” A história não entra no livro, por falta de espaço. *Fabrico Próprio* é um *work in progress* e uma segunda edição será certamente revista e aumentada.

No livro há perspectivas arquitectónicas, históricas e internacionais sobre os bolos, além dos bolos da madrugada ou dos vendedores de bolas de Berlim. Nele, fala-se da cultura de café, em risco com a ocupação dos espaços de tertúlia por bancos, casas de *fast-food* ou anódinos *snack bars*. “Outra

dimensão do projecto é dizer à classe pasteleira e aos clientes para serem exigentes”, completa Frederico Duarte. “Há uma crise do espaço público”, diz, e as empresas deviam preocupar-se mais com o desenho dos expositores, por exemplo. “É aí que entra o *design*.”

Os bolos são, afinal, “objectos de design de direito, feitos de acordo com o método projectual”, descreve Frederico Duarte. Os olhos treinados dos autores ainda questionaram os mil-folhas, nascidos dos cortes em dez partes da massa num tabuleiro. Não podiam fazer-se mais cortes e criar folhados mais pequenos, mais fáceis de comer? “Este é também o nosso papel de designers e curiosos, ver os bolos como possibilidades de processo.”

Nas próximas semanas, a vida de Rita, Pedro e Frederico é mais bolos. Em Maio, levam o livro a Estocolmo e fazem um *workshop* no Museu do Design e da Moda de Lisboa com gulosos, designers e pasteleiros, de onde querem que “saiam um ou dois bolos novos para as pastelarias”, postula Rita João. Os três são hoje verdadeiros detetores de pastelaria. Trocam SMS quando avistam uma espécie já rara e acumulam o saber vindo do *site*, como a preciosa informação sobre as bolas de Berlim de chocolate da praia da Fuzeta.

Maravilha

É folhado, recheado com doce de ovo e tem uma tampinha de açúcar glacé. É mais uma raridade



A PLANO 6 APRESENTA:



MONTSERRAT

BOLEROS COM BOSSA

50 anos de Bossa

Direcção Musical - Roberto Menescal

17 e 18 de Abril - Cinema S. Jorge, Lisboa
20 de Abril - Casa da Música, Porto

Bilhetes à venda: Cinema S. Jorge, Casa da Música, Worten, Fnac, Blixa, Luísa Vieira Abreu, Liv. Bulhosa (Deiras Parque), Portofó MegaRede e www.ticketline.sapo.pt
Linha de RESERVAS: 707 234 234



Grátis Cadernos Biográficos

Hoje volume 12 sobre **Hermínia Silva** mediante a apresentação do cupão impresso no jornal de ontem, sábado

Público

Claudia Cardinale A última vedeta de um cinema que desapareceu

Barreiro Com a nova ponte, espera a ressurreição

Pública

Cristiano Ronaldo **O melhor jogador do mundo** P2



Estado comprou por 485 milhões sistema que podia ter custado 250

Presidente da Siemens Portugal disse à PJ que o Siresp, utilizado por forças de segurança e de emergência, poderia ter ficado por metade do preço

● O presidente da Siemens Portugal declarou à PJ que o Siresp, o sistema de comunicações de segurança e emergência utilizado pelos serviços do Estado, poderia ter ficado por

metade do preço. Carlos de Melo Ribeiro disse, no âmbito do inquérito que investigou a adjudicação deste sistema, que estranhou o facto de António Costa ter chegado a acordo com

o mesmo consórcio depois de ter sido considerada nula a primeira decisão do ex-ministro da Administração Interna Daniel Sanches. Costa, sucessor de Sanches, baixou o preço do

sistema para 485,5 milhões de euros, mas Carlos de Melo Ribeiro afirmou que o negócio poderia ser adjudicado por metade do preço, cerca de 250 milhões de euros. Portugal, 8

Ensino

Avaliação dos professores vai ser simplificada

● O Ministério da Educação e os sindicatos chegaram a um entendimento: os professores serão avaliados de forma simplificada. A avaliação não será suspensa este ano, como exigiam inicialmente os sindicatos, mas será minimal, com base em apenas quatro parâmetros, e será efectuada de forma igual em todas as escolas do país. As penalizações previstas para quem tenha nota de Insuficiente ou Regular desaparecem. A oposição considerou que o Governo foi derrotado. → Portugal, 6/7

MotoGP no Estoril Jorge Lorenzo, o campeão das pole positions



NUNO FERREIRA SANTOS

● Jorge Lorenzo (na foto) esmagou, novamente, a concorrência. Pela terceira vez esta época, o espanhol alcançou, sem grandes dramas, a *pole*

position para o Grande Prémio (GP) de Portugal de MotoGP, como aconteceu no Qatar e em Espanha. O piloto espanhol tem protagonizado uma adaptação

perfeita à classe-rainha, depois dos dois títulos mundiais conquistados em 2006 e 2007 em 250cc. Tal como em Jerez, há duas semanas, terá ao seu lado o compatriota

e arqui-rival Dani Pedrosa, líder do campeonato, que alcançou o segundo melhor tempo nos derradeiros instantes da sessão de ontem. → Desporto, 32/33

Seixas dos Santos

“O acordo ortográfico é estratégico”

● Francisco Seixas dos Santos, embaixador de Portugal em Brasília, afirma, em entrevista ao PÚBLICO/Rádio Renascença, que o “acordo ortográfico tem uma dimensão estratégica” e que não vale a pena ter qualquer dúvida de que é o Brasil que hoje tem a liderança no plano da promoção da língua portuguesa”. Sobre o reconhecimento do Kosovo, optou pela prudência: “Temos de ponderar os efeitos de simpatia do caso kosovar, como temos de considerar a posição da Rússia”. → Mundo, 20/21

Eleições

Italianos vão às urnas em clima de depressão

● Tudo pode acontecer nas eleições nacionais e regionais de hoje e amanhã em Itália: uma abstenção considerável e inédita, que reflecta a depressão do eleitorado; uma vitória do candidato do centro-esquerda, Walter Veltroni; ou uma vitória esmagadora de Silvio Berlusconi. Mas, também, um empate, com o Senado na mão de um partido e a outra câmara na mão do outro, e uma grande coligação do “centro”, para salvar a Itália do caos. → Destaque, 2a4