



COMIDA *de avião*

NOSSA REPÓRTER ADENTRA A COZINHA
DAS COMPANHIAS AÉREAS PARA RESPONDER
À PERGUNTA QUE NÃO QUER CALAR:
É POSSÍVEL COMER BEM A BORDO?

POR FERNANDA MENEGUETTI FOTOS CHICO MAX



O timbale de queijo de cabra e verduras criado especialmente para a TAM pelos gêmeos Sergio e Javier Torres

Filé de frango com batatas versão executiva, bandejinhas rumo ao freezer e a linha de produção da confeitaria



Doutor Hannibal Lecter, nas nuvens, em frente a uma bandejinha com caviar beluga, figos, vinho tinto e... cérebro assado. Chega um menininho oriental e diz: “Não comi o que eles me deram”. Ao que o mais famoso canibal de Hollywood replica: “Nem deveria. Não é nem comida. Por isso sempre trago a minha quando viajo de avião”.

Claro, a cena é um exagero, principalmente tratando-se de quem é. Mas já virou até clichê dizer que comida de avião é invariavelmente ruim. E, em muitos casos, é mesmo. Por quê? É isso o que eu fui tentar descobrir ao entrar no imenso pavilhão da LSG Sky Chefs, a empresa alemã que administra o catering (serviço de promoção de alimentos) no aeroporto de Guarulhos, em São Paulo. Lá estão 800 funcionários, preparando até 50 mil refeições diariamente, sejam elas para primeira classe, executiva ou econômica. De todos os voos que saem da capital paulista, não importa a bandeira da companhia aérea. A estrutura colossal impressiona – e assusta.

O estoque do lugar parece um supermercado de venda por atacado; as cozinhas, divididas em estações (higienização de verduras, frutas e legumes, corte de frios, açougue,

confeitaria, padaria etc.), parecem saídas de filmes sobre a era industrial; os freezers gigantes, as áreas de lavagem de bandejas vindas dos voos que aterrissam... Uma loucura. E como fazer comida boa no meio desse turbilhão?

“Comida boa?”, pergunta Maurício Novaes, gerente industrial da LSG Sky Chefs. E responde: “Nesse volume, qualidade é segurança”. Para isso, nenhum produto fica mais do que 45 minutos exposto em bancadas (durante a manipulação) ou parado nas embalagens (herméticas e ascéticas) quando a comida esfria, antes de ser congelada. O que é fresco, porém, não vai para o freezer. E, para chegar apresentável (e comível) à poltrona do passageiro, é preparado pouco antes dos voos, sob um cronograma



A COZINHA PREPARA 50 MIL REFEIÇÕES POR DIA PARA TODAS AS COMPANHIAS. COMO FAZER COMIDA BOA ASSIM? "NESSE VOLUME, QUALIDADE É SEGURANÇA"

TRATTORIA AÉREA

EMPRESA ITALIANA COLHE LOUROS AO INVESTIR EM MENUS TÍPICOS

No mês passado, a Alitalia recebeu o Best Airline Cuisine, prêmio de melhor cozinha da aviação promovido pela publicação americana *Global Traveler*, que entrevistou mais de 25 mil empresas e clientes de luxo. "Com os novos menus italianos da classe Magnifica (executiva), oferecemos uma experiência 'made in Italy' de alta qualidade", comenta Andrea Stolfa, vice-presidente executivo de Marketing, Network e Revenue Management da Alitalia.

Em 2010, a empresa introduziu cardápios para mostrar as especialidades regionais da gastronomia da Itália, incluindo ingredientes autênticos e vinhos aprovados pela Associação Italiana de Sommeliers. A versão toscana dessa investida, por exemplo, contou com torta de alcachofras, massa fresca com peixe e involtini de vitela, entre outras opções.



uma simples azeitona de cada salada servida a bordo. Resultado? Uma economia de US\$ 40 mil em um ano. Diante do número, imagine o quanto mais poderia ser economizado. Hoje, o orçamento para refeições na classe econômica não ultrapassa US\$ 5 por passageiro. Aquele nº 1 que você pediu no McDonald's do aeroporto, vale lembrar, custou US\$ 9.

É, dá para entender por que nos deparamos com barrinhas de cereais e massas em molho de tomate enlatado (a repórter viu as latinhas), ou com gosminhas brancas difíceis de serem identificadas e que acompanham boa parte das marmitinhas aéreas.

Mas, claro, também há comida boa a bordo. Em algum lugar entre funcionários de toucas e luvas, preparam-se também menus à la Michelin – disponíveis para a executiva e a primeira classe. Neste mês, a TAM, por exemplo, inaugura cardápios elaborados pelos gêmeos Sergio e Javier Torres (Eñe, no Brasil, e Dos Cielos, na Espanha). Para entrada, há camarões ao molho pesto, timbale de queijo de cabra e vegetais e creme de mandioquinha (uma marca dos irmãos). Para os pratos principais, filé-mignon em crosta de pão e ervas, abadejo ▶

preciso como relógio suíço. Que, claro, precisa ser revisto quando há atrasos de voos. É assim que Maurício lida com mais de meia tonelada diária de frutas como manga, mamão e abacaxi, folhas de todo tipo e também dezenas de milhares de pães (divididos em mais de 60 tipos, diga-se de passagem). A máxima é: quanto mais fresco, melhor.

Em relação aos cardápios, eles vêm definidos pelos chefs contratados pelas companhias aéreas – afinal, cada uma tem, digamos, a sua personalidade gastronômica (se é que podemos chamar assim). E cada prato, cada molho é feito pelo batalhão citado acima. Como os tais chefs definem os seus menus? Aí é que mora o problema desde que, em 1987, um executivo da American Airlines decidiu retirar

DESDE QUE UMA COMPANHIA DECIDIU ECONOMIZAR NA AZEITONA DA SALADA, O ORÇAMENTO NA CLASSE ECONÔMICA NÃO ULTRAPASSA US\$ 5 POR PASSAGEIRO



Pescada com aspargos para a executiva da TAM e saladinhas para a econômica



VINHOS LEVES O SEGREDO DAS MELHORES CARTAS DA AVIAÇÃO

Objetivo do maître sommelier da LAN, Héctor Vergara: "Buscar cada vez mais vinhos com menos presença de madeira, com mais expressão frutal e sempre favorecendo boa acidez e frescor. Se possível com baixa gradação alcoólica." O especialista explica que é fundamental considerar "limitações naturais", como estar numa cabine pressurizada, e contar com algum grau de desidratação dos passageiros. "Vinhos que, em terra firme, são muito estruturados e de taninos firmes podem se tornar mais duros e agressivos nas alturas. Melhor evitar."

para a Alitalia [veja quadro] é prova disso.

De volta a Sergio Torres, da TAM, mais uma pergunta que não cala: "É possível mesmo fazer boa comida nas alturas?". "Estamos certos de que pelo menos é possível melhorar o que já existe." Para isso, Flávio Miyamura, braço direito dos gêmeos espanhóis, chama atenção para mais um ponto fundamental – em qualquer classe: o aquecimento da comida. "Os aviões têm fornos combinados que não deixam nada a dever ao do Eñe, mas nem sempre são usados da melhor maneira pela tripulação."

A gente sabe, afinal, o que é aquela "correria" entre, por exemplo, a decolagem e o jantar, quando os passageiros não veem a hora de comer e... dormir. Afinal, a gente veio aqui para comer ou para viajar?



com risoto de cogumelos e costeleta de cordeiro com polenta cremosa. Por fim, bolo de iogurte com framboesa e amêndoas e crema catalana (o crême brûlée espanhol). Indagado sobre o porquê de assinar comida de bordo (pergunta similar à de por que uma atriz posa para a *Playboy*, e a resposta, logicamente, é sabida de antemão), Sergio defende-se: "Já comi várias vezes no ar e tenho ótimas recordações. Ótimas mesmo".

De fato, a Varig, por exemplo, era famosa por servir verdadeiros banquetes nos seus voos – "com direito a lagostas ao Termidor, nos anos 1980", lembra Fausi Birene Guimarães, da LSG Sky Chefs, que viu tudo isso de perto. Lá fora, os voos entre Düsseldorf e Munique operados pela Lufthansa eram emblemáticos. Em menos de uma hora no ar, eram servidas duas meias garrafas de Veuve Clicquot – além de almoço completo – a cada passageiro.

Tempos que, em nome da sofisticação (valorizadíssima por companhias árabes como Emirates e Qatar), estão de volta para o pessoal que ocupa a proa da aeronave – o recente prêmio de excelência gastronômica dado

NÃO PERCA!

Poltrona Charles Eames com Puff



em couro natural
De: R\$ 7.200,00
Por: R\$ 3.600,00

Poltrona Egg

tecido a escolher
De: R\$ 5.600,00
Por: R\$ 2.900,00



Foto ilustrativa.

Cadeira Oxford Wood

(preta ou branca)

De: R\$ 621,00
Por: R\$ 445,00



Cadeira York

(preta ou branca)



Cadeira Kent

(branca)

De: R\$ 561,00
Por: R\$ 390,00



De: R\$ 369,00
Por: R\$ 280,00

Cadeira Oxford

(polipropileno preto ou branco; acrílico transparente ou preto)



De: R\$ 570,00
Por: R\$ 399,00

Cadeira Sheffield

(acrílico transparente ou preto)



De: R\$ 474,00
Por: R\$ 360,00

Jardins

Al. Gabriel Monteiro da Silva, 643 - SP - SP
tel. 11 3898.2233 / 3085.6084

Moema

Al. Maracatins, 154 - São Paulo - SP
tel. 11 5051.0058 / 5052.0812

Para compras on-line, visite nossa loja virtual:

www.istoebrazil.com.br

6 EDITORIAL

8 CARTAS

10 ENTREVISTA

A sinfonia de sabores do chef da maison Dom Pérignon

28 COMIDA DE AVIÃO

Nossa repórter descobre como ela é preparada

34 OCEANO DE SABOR

As fazendas de vieiras no Brasil e como fazer o molusco

42 GOLE DE MESTRE

As artimanhas de Smirnov, o russo que "inventou" a vodka

50 NIGELLA LAWSON

Em Londres, entramos no estúdio da cozinheira da TV

58 ROBERTA SUDBRACK

Quiabos falantes inspiram criação da chef colunista

76 BUENOS AIRES

O bom e barato em roteiro de bistrôs na capital portenha

E AINDA

17 Gulodices

40 Arsenal do cozinheiro

60 Fim de semana

70 Cozinha gourmet

81 Brancos e tintos

95 + Gulodices

106 Almanaque

109 Gula indica

114 Cafezinho

72

Receitas do Mediterrâneo
— sem clichês