

A grande beleza dos pratos

Chef napolitano propõe a inovação dentro da tradição

Roma – Simplicidade e beleza são os ingredientes fundamentais nos pratos do chef Raffaele Crispino, de 34 anos. Ele nasceu em Aversa, próximo a Nápoles, e representa o talento da nova geração de artistas dos sabores italianos. Sua paixão pela culinária começou desde a infância quando ajudava sua mãe na cozinha.

— Na minha família ninguém trabalhava profissionalmente com a culinária. Eu gostava de ajudar a minha mãe a fazer café e lavar os pratos. Adorava o aroma dos pratos que ela preparava como nhoque e tortas. A partir de 1998, cursei cinco anos na escola de hotelaria em Cassino, onde me graduei — disse à **Comunità**.

Crispino nos seus pratos propõe a inovação dentro da tradição. Para ele é importante experimentar ingredientes e combinações, desde que não altere a essência dos pratos.

— Os pratos que preparo são leves porque a matéria-prima usada é fresca e escolhida com atenção. Eu não gosto de misturar muitos temperos para não esconder o sabor genuíno de cada ingrediente. É importantíssimo que a comida exalte a riqueza que nosso território fornece.



Raffaele Crispino vive há 15 anos em Roma e trabalha no Singer Palace Hotel, no centro histórico da capital italiana



Espaguete ao vôngole

(receita para 4 pessoas)

Ingredientes:

400g de espaguete; 300g de vôngole; 200g de ervilhas; 4 colheres de (sopa) de salsinha picada; 2 dentes de alho; Azeite extravirgem de oliva a gosto; Meio copo de vinho branco; 1 batata; Meia cebola.

Modo de fazer:

Antes de começar a cozinhar, coloque os vôngoles dentro de um recipiente com um litro de água e 30 gramas de sal para lhes garantir o próprio habitat e assegure-se que as conchas se abram bem. Aqueça o azeite na panela e doure o alho. Em seguida, adicione os vôngoles e refogue por alguns minutos, acrescentando o vinho branco. Em outra panela, ferva cinco litros de água com uma colher (sopa) de sal. Junte o espaguete de uma só vez e cozinhe por cerca de sete minutos até ficar *al dente* (macio, porém firme). Depois de escorrer a massa, continue cozinhando o espaguete na panela com o molho liberado pelos vôngoles abertos.

Para o creme de ervilha

Coloque em uma panela azeite, cebola e batatas para dourar, e adicione a mistura de ervilhas com um pouco de vinho branco com água. Leve ao cozimento. O conselho do chef: quanto menos as ervilhas estiverem cozidas, mais a cor verde vai dar um toque especial ao nosso prato. Se quiser polvilhe um pouco de salsinha e pimenta e sirva em seguida.

Raffaele Crispino vive há 15 anos em Roma e trabalha no Singer Palace Hotel, no centro histórico da capital. O hotel chama-se Singer porque está alojado num edifício construído em 1930 como sede italiana da famosa indústria norte-americana de máquinas de costura. Criado em estilo art déco pelo arquiteto Mario Loretí, é caracterizado por uma esplêndida escadaria de mármore *cipollino* toscano que leva, em seis andares, a dois terraços com vista de 360 graus, onde o chef recebeu **Comunità**.

— Meus pratos são inspirados na beleza de Roma. Diariamente no meu trabalho posso contemplar a paisagem da Cidade Eterna. O panorama me inspira e a tradição me encanta. A cozinha que proponho representa esta harmonia: a combinação entre ingredientes genuínos romanos, a história desta magnífica capital de mais de dois mil anos e a arquitetura do local. Enfim, quem degusta meus pratos segue este percurso de afinidades.

O chef Crispino sugere duas receitas simples de fazer. A apresentação do prato exige atenção; afinal, beleza é fundamental. 