Bill Buford

CALOR

Aventuras de um cozinheiro amador como escravo da cozinha de um restaurante famoso, fazedor de macarrão e aprendiz de açougueiro na Toscana.

Companhia Das Letras

Resumo de Calor

Bill Buford é adepto do que podemos chamar de "jornalismo participante". Para escrever o elogiadíssimo Entre os vândalos , um retrato detalhado da violência dos hooligans ingleses, acompanhou esses torcedores fanáticos durante quatro anos.

Para traçar o perfil do extravagante Mario Batali, um dos chefs mais famosos dos Estados Unidos, decidiu literalmente pôr a mão na massa e participar do universo da alta cozinha como simples auxiliar de cozinheiro.

O resultado é Calor , em que narra basicamente duas histórias: a do gargantuesco Batali, capaz de entornar meia caixa de vinho durante um almoço, e as aventuras e desventuras do próprio Buford, um intelectual cinqüentão, como "escravo de cozinha", aprendendo, entre talhos nos dedos e queimaduras, a cortar cenouras em cubos milimetricamente iguais, grelhar costeletas de carneiro e peixes ao mesmo tempo e fazer polenta para duzentas pessoas.

De passagem, revela alguns segredos nem sempre confessáveis de um restaurante três estrelas (por exemplo, como fazer uma sopa de restos e cobrar 29 dólares por ela, ou como usar vinho barato em prato supostamente sofisticado).

Mas além de passar quase um ano na cozinha do Babbo, considerado um dos vinte melhores restaurantes americanos, subindo penosamente na sua hierarquia, Buford resolve refazer o trajeto da formação de Batali.

Em pequenos burgos da Itália, ele aprende os segredos do macarrão artesanal e, por fim, vai trabalhar num açougue muito peculiar, em que o dono recita Dante e escuta Mozart enquanto serve gente que veio do mundo inteiro para conhecê-lo.

No açougue, Buford se torna aprendiz do Maestro, um verdadeiro mestre zen da carniçaria, na arte de desossar porcos e vacas (Buford fica tão entusiasmado com suas novas habilidades que ao voltar para Nova York compra um porco inteiro e o leva na garupa de sua motoneta para casa).

Entremeando casos engraçados, personagens fascinantes, curiosidades históricas e reflexões sobre o mundo da gastronomia, este livro satisfaz tanto aos leitores vorazes como àqueles que preferem saboreá-lo aos poucos. "Há muitos livros bons sobre gastronomia, mas o entusiasmo insano de Buford pela culinária resultou em um livro que é, de longe, o melhor sobre a vida dos profissionais da cozinha." - The Independent "Não é pouca coisa para um 'civil' com a idade relativamente avançada de Buford sobreviver aos rigores da cozinha profissional, muito menos narrá-los de uma forma tão vívida e fascinante.

[...] Debrucei-me sobre cada frase como se fosse um risoto rico em trufas." - Anthony Bourdain, autor de Cozinha confidencial

Acesse aqui a versão completa deste livro