



DR. JOSÉ CLEMENTE LINHARES

Canelone *Romeu e Julieta*

Uma receita (culinária) de sucesso há mais de meio século e que aguçam o paladar dos turistas que acorrem ao bairro italiano de Santa Felicidade, em Curitiba.

Esta não é uma receita comum. É uma receita de sucesso há 55 anos, trabalhada por quatro gerações de uma família cuja história se confunde com a história de Curitiba.

A memória gastronômica da comida reconfortante, caseira, é certamente conhecida por qualquer curitibano e faz grande sucesso junto aos milhares de turistas que nos visitam. Mas também é aquela comida de avó, ou melhor, de “Nonna”.

Quando contatei a jovem médica curitibana Isadora Madalosso, para escrever esta coluna, não esperava o privilégio de conhecer este ícone de nossa gastronomia, a simpática Dona Flora, do alto de seus 80 anos comandando a cozinha do maior restaurante da América Latina.

Certamente esta história é comum a muitas pessoas. Entrar nos restaurantes de Santa Felicidade da Família Madalosso me traz recordações de todos os períodos de minha vida. Eu fui lá criança e gostei porque podia comer à vontade, para não dizer muito. Eu fui lá adolescente para namorar porque o custo acessível permitia uma noite que cabia no meu bolso. Eu fui lá no período da faculdade porque era um lugar que permitia encontros de turmas grandes e não canso de ir lá até porque é muito bom.

Dona Flora me contou que na sua juventude, durante o trabalho com o pai na propriedade, tinha uma hora de descanso. Enquanto sua irmã bordava seu enxoval, ela descansava e lia a obra “Romeu e Julieta”. Quando inventou este prato, uma massa doce com queijo, não sabia como chamá-lo e resolveu denominá-lo “Romeu e Julieta”. Foi o pai que, confiando em seu empreendedorismo e capacidade de trabalho, emprestou o dinheiro para dar entrada no Restaurante Florida, depois Velho Madalosso.

“Casei tarde, aos 22 anos”, diz ela. Embora seu marido fosse funcionário público, também ajudava sempre que possível no restaurante. “Era um filho num braço, um na

barriga e o outro braço fritando frango e fazendo polenta”, me conta às gargalhadas.

Mesmo hoje, aos 80 anos, pode-se perceber que é uma mulher atualizada. Relata que sempre buscou novas tecnologias e formas de tornar o trabalho mais eficiente, como, quando vendo uma máquina para cortar automaticamente o pão de forma nas padarias, modificou-a para cortar perfeitamente a polenta, com isso economizando cerca de 2 horas no processo.

É inegável sua importância na comunidade. Boa parte de todo o comércio em Santa Felicidade é dependente da atividade dos restaurantes e ela demonstra preocupação com esse fato usando sua liderança, muitas vezes conversando com as autoridades para criação de alternativas de turismo para o bairro. Essa atividade comunitária é antiga. Relata que, na juventude, participava do Grupo Filhas de Maria, ligado à igreja do bairro. Conta que procuraram o padre pedindo para organizar uma festa da uva e o padre, relutante, permitiu, mas advertiu: “Não compre muita carne, que vai sobrar”. Ocorre que, na ocasião, o Sr. Paulo Pimentel, então Secretário Estadual de Agricultura, soube do evento, divulgando-o em seu jornal. Mais uma tacada de sucesso dessa mulher incrível. Hoje sabemos a importância turística e social da Festa da Uva de Santa Felicidade.

Chamou minha atenção sua preocupação com a família. É uma tradição aos domingos – e ela faz questão –, após o término das atividades dos restaurantes, toda a família se reúne em sua casa para um café da tarde, mantendo-os unidos.

Ela conclui chamando a atenção para a receita de seu sucesso: honestidade, trabalho e persistência. Disse ela: “Para uma empregada doméstica até que me saí bem”, referindo-se ao fato de ter começado a trabalhar como empregada no Restaurante Iguaçu. **❶**

MASSA FRESCA (MADALOSSO)

- 500 g de farinha
- 6 ovos
- Misturar bem até atingir o pondo de massa
- Abrir a massa com rolo ou com cilindro de massas até ficar bem fina
- Cortar em quadrado de 10 X 10 cm
- Pré-cozinhar a massa

Como alternativa

- 5 folhas de massa fresca de lasanha cortadas ao meio no sentido transversal

RECHEIO

- 200 g de goiabada
- 100 g de queijo mussarela
- 20 g de ricota
- Juntar todos os ingredientes e, se disponível, passar em um moedor

MOLHO BRANCO

- 500 ml de leite integral
- 1 colher de chá de amido de milho
- 1 colher de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de manteiga
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

COMO PREPARAR

- Aqueça uma panela e acrescente a manteiga e em seguida a farinha
- Mexa até ficar ligeiramente castanha
- Acrescente o leite em temperatura ambiente e mexa constantemente
- Tempere com sal, pimenta e noz-moscada Ao final, acrescente o amido de milho e mexa até engrossar ligeiramente



Dr. José Clemente Linhares e D. Flora Madalosso.

MONTAGEM

- Recheie a massa fazendo os rolinhos
- Coloque os rolinhos prontos em uma forma untada com manteiga
- Cubra com o molho bechamel, polvilhe com 100g de queijo parmesão ralado e leve ao forno para aquecer e gratinar

OBS:

- Se usar a massa pronta de lasanha siga as instruções da embalagem para assar
- Deixe gratinar
- Sirva quente.