

Mauro têm aulas agendadas em São Paulo para ensinar os paulistanos a fazer o churrasco gaúcho. Desta vez, as turmas serão mistas.

Fernanda Kunzler, 33 anos, não poderia ter uma profissão mais identificada com um universo de delicadezas femininas. A empresária é dona de uma loja de scrapbook, álbuns de fotos que ela organiza e decora artesanalmente – a técnica é um hobby nos Estados Unidos. Pois Fernanda largou as fitas e rococós e pilota muito bem os espetos (*fotos*).

– Começou com uma brincadeira, na casa de uma amiga. Resolvemos inventar um churrasco, e eu decidi assar, já que sempre fui metida a ajudar o meu pai.

O início foi informal, mas Fernanda engrenou. Recentemente, fez um churrasco para 12 amigas. O motivo da comemoração?

– A gente ia assistir ao jogo do Inter.

A empresária assa e, se for preciso, limpa os espetos, mas a função da organização é normalmente feita por uma das convidadas.

– Gosto de assar, mas não sempre. Quando tem quem faça nem penso, daí deixo o meu pai que faz um churrasco ótimo – confessa Fernanda.

O reflexo das mulheres assadoras também é sentido no mercado. Na butique de carnes Moussalle, o atendente Evandro de Godoy está acostumado a dar dicas para as iniciantes.

– Atendi a uma senhora viúva que queria comer churrasco, mas tinha medo de fazer o fogo desde que perdeu o marido. Orientei como usar o acendedor automático, e ela conseguiu. Voltou faceira, contando que a carne ficou muito boa.

Para o público feminino, um atrativo comercial é apresentar novidades que incrementem o churrasco. Na loja, a procura tem sido por uma geleia de bergamota com pimenta, acompanhamento sugerido para a carne de cordeiro.

Um jogo de vôlei com as amigas foi o início da promissora carreira de assadora da leiloeira Liliane Parmeggiani. Depois do jogo, resolveram pilotar a churrasqueira. As amigas assumiram as outras funções: comprar os ingredientes, fazer o fogo, colocar a mesa e preparar a salada. Liliane não se intimidou:

– Ah, disse que eu assava, mas com algumas condições: nada de ficar horas no fogo e naquele fogo tímido. Queria fogo alto e, em 45 minutos, estava tudo pronto. Servi uma carne suculenta.

Os assados foram sendo incrementados:

– Asso de tudo – conta ela, que tornou-se a dona da churrasqueira na família. Nem o marido se arrisca na concorrência.

Pilotar a churrasqueira pode ter nascido de uma necessidade feminina, na falta de um assador experiente, por que não se aventurar? Mas para algumas também se tornou símbolo de uma mulher moderna. Como na peça *Se Meu Ponto G Falasse* (em cartaz no mês de agosto, em Porto Alegre), no diálogo entre as atrizes Heloisa Migliavacca e Patsy Cecato.

– As mulheres mudaram tanto e os homens nem notaram – diz Patsy, arrematando: – Porque eu sou uma mulher que asso o meu próprio churrasco!

Heloisa responde:

– E eu mato as minhas próprias baratas!

Mas e na vida real, será que Patsy Cecato pilota os espetos?

– Deus me livre, nem chego perto.

Eduardo Liotti, especial



Fernanda Kunzler faz parte do grupo de mulheres que assam seu próprio churrasco. Com o grupo de amigas, a empresária assume a churrasqueira em "churras" só de mulheres.



Salsichão

O professor de churrasco Mauro Abreu de Camargo sugere, nas aulas para mulheres, churrasco "magrinho". Assim, o salsichão é light, com menos gorduras.

Dica do professor: nunca coloque no fogo uma picanha com mais de 1,2kg. Com este peso ela vem com o coxão de fora. Mais informações em embaixadordochurrasco.com

Fotos Emílio Pedroso



Maminha

No início, Liliane Parmeggianni fazia a maminha em medalhões. Hoje, prefere sem cortes: "Gosto dela salgada e feita em fogo alto. É só controlar e ir virando o espeto. Não tem erro", ensina.



Coraçãozinho

Fernanda Kunzler tem receita original para temperar coração de galinha: "É legal colocar ervas, alguns temperos e acrescentar cerveja. Dá um gostinho diferente, fica muito bom", diz.



Picanha

Vazio, no ponto certo, é assado na grelha, segundo Fernanda Kunzler. "É mais prático e fácil. Não tem segredo ou técnica especial. O bom é comer a carne mal passada. Desse jeito, fica bom para ir servindo em tirinhas".



Vazio

RKR
Porto Alegre:
Zona Sul- Pinheiro Borda, 571 (aberta aos domingos)
Cidade Baixa- João Alfredo, 459
Zona Norte- João Wallig, 643
São Leopoldo:
Oswaldo Aranha, 640
Também em:
Arroio do Meio
Balneário Pinhal
Capão da Canoa
Cidreira

Desc. de até 50%!
Curta duração!