

Croissant é coisa de Índio



Quando cortava cana, com o sol quente na testa e uma aragem escaldante do Agreste pernambucano, Severino Ramos, conhecido como Índio e nascido em Chã Grande, não pensava em croissants, brioche e baguetes, iguarias de terras finas e frias que nada tinham a ver com o farnel de cada dia: coisas que a roça dava e, de vez em quando, alguma carne na marmitta. Tudo mudou quando, aos 16 anos, resolveu tentar a sorte na capital.

Na Recife, pretendia terminar o segundo grau e trabalhar. O primeiro emprego que teve foi na Aerolanche, que fornecia comida para as companhias de aviação, tendo Transbrasil, Vasp e Varig entre seus clientes. Era sua função, sem jamais ter entrado num avião, abastecer de suprimentos as aeronaves que iam e vinham, levando e trazendo gente de terras sequer imaginadas. Também a Air France, com sua tripulação de fala estranha, fazia parte da lista.

Desenrolado, ele foi travando conhecimento com os funcionários e ficou sabendo de um concurso, aberto para contratação de novos quadros. Inscreveu-se, passou e ampliou suas responsabilidades, passando a controlar estoque, armazenar e, o mais importante, degustar os itens do menu para ver se estavam dentro dos padrões e, de vez em quando, abrir uma garrafa de vinho para testar se o conteúdo não havia se degradado. E Índio foi à luta: matriculou-se em cursos de francês até eliminar o último obstáculo, o verbo, que nunca havia lhe faltado em português, mas era escasso no idioma de Voltaire.

www.ciadocroissant.com.br

Jornal do Commercio - PE
22/03/2013 - 07:23

Croissant é coisa de índio

No Recife, pretendia terminar o segundo grau e trabalhar. O primeiro emprego que pintou já trazia no prefixo seu destino: na Aerolanche, que fornecia comida para as companhias de aviação, tendo Transbrasil, Vasp e Varig entre seus clientes

Da Redação

Quando cortava cana, com o sol quente na testa e uma sede que nada aplacava, no clima escaldante do Agreste pernambucano, Severino Ramos, conhecido como Índio e nascido em Chã Grande, não pensava em croissants, brioche e baguetes, iguarias de terras finas e frias que nada tinham a ver com o farnel de cada dia: coisas que a roça dava e, de vez em quando, alguma carne na marmitta. Tudo mudou quando, aos 16 anos, resolveu tentar a sorte na capital.

Era sua função, sem jamais ter entrado num avião, abastecer de suprimentos as aeronaves que iam e vinham, levando e trazendo gente de terras sequer imaginadas. Também a Air France, com sua tripulação de fala estranha, fazia parte da lista.

Desenrolado, ele foi travando conhecimento com os funcionários e ficou sabendo de um concurso, aberto para contratação de novos quadros. Inscreveu-se, passou e ampliou suas responsabilidades, passando a controlar estoque, armazenar e, o mais importante, degustar os itens do menu para ver se estavam dentro dos padrões e, de vez em quando, abrir uma garrafa de vinho para testar se o conteúdo não havia se degradado. E Índio foi à luta: matriculou-se em cursos de francês até eliminar o último obstáculo, o verbo, que nunca havia lhe faltado em português, mas era escasso no idioma de Voltaire.

A Air France, que na época investia pesadamente no Recife como sede de suas operações no Nordeste, tinha como política enviar os funcionários para cursos na Cidade-Luz. E não é que lá estava o ex-canavieiro, em Paris, ampliando seu conhecimento sobre o serviço de catering?

Com o desmonte do escritório no Recife, Índio voltou às origens, abrindo uma sucessão de empreendimentos na área gastronômica, mas, ainda não era o que desejava. Recorrendo aos velhos conhecidos, chegou até o executivo Francisco Rosário, ex-diretor da Air France, que lhe conseguiu um estágio na cidade de Coulommiers, mais especificamente na Boulangerie du Pont de la Ville, especialista em viennoiserie. Foi amor à primeira vista.

De lá pra cá, Índio fundou a sua própria marca, a Cia. do Croissant, e se lançou na batalha de produzir um pãozinho que tivesse o mesmo status daqueles que havia provado na França. "Joguei muito material fora até conseguir adequar a receita à realidade brasileira, mas consegui", afirma, sem modéstia. E conseguiu mesmo. Os croissants, brioche e pain au chocolat que Índio faz materializam aquele sonho castanho, dourado e folhado que nos remete imediatamente à La vie en rose. Essa iguaria, cheia de melindres, precisa ter massa interna em forma de colmeia, capa folhada, mas nunca dura e, sim, sensível ao toque.

O aroma tem acento caramelado, resultado da pintura feita com gema de ovos e açúcar. Índio fornece os pãezinhos já assados ou congelados para serem preparados num forno convencional, de onde saem como se tivessem vindo da padaria. Experimentem: 8486-5383 e 9198-4797.