

Como o nosso Picadinho conquistou a realeza



Foi no Rio de Janeiro dos anos dourados que ele passou das mesas mais modestas para os grandes salões,

O Picadinho Carioca não é um picadinho qualquer. A carne deve ser cortada na faca, dourada em óleo, temperada a gosto e servida acompanhada de arroz, ovo poché, batata noisette (redondinha e dourada na manteiga), couve refogada, ervilha, farofa, às vezes caldo de feijão e banana frita ou à milanesa.

Na década de 50 que passou a se chamar **Picadinho Meia-Noite**, incorporado ao cardápio da elegante boate com o mesmo nome do sofisticado Copacabana Palace.



Ali, deixou de ser comida de pobre, e que deu esse upgrade a receita foi **Paul Ruffin, chef executivo do Copa**, que ditava a moda culinária na cidade.

Por sua inspiração, e do Barão Max Stuckart, o exigente gerente do Copa, o Meia Noite foi o berço desse um prato que acabou por sacudir a cozinha nacional.



Da maneira como Stuckart o concebeu, a carne era sempre de primeira: pontas de filé-mignon picadas- temperada com cebolinha, louro , sálvia, segurelha, alecrim e manjerição , além dos convencionais sal, pimenta, tomates machucados e manteiga

O resultado era servido numa rústica travessa de barro, com arroz, agrião picado, farinha de mesa e um ovo poché por cima.

A exemplo da **sopa de cebola**, em Paris, o **picadinho** revelou-se ideal para salvar vidas em horas mortas e recuperar disposições abaladas por uísques além da conta – mais ainda depois que, adotado até mesmo abstêmios e pelos que dormiam

cedo, se generalizou pela noite do Rio.

Foi o primeiro prato assumidamente brasileiro a dividir os pernósticos cardápios finos cariocas – que então brilhavam nas mesas como “Jambon d’York Braisés au Madere “ e “Délices de Robalo à la Bonne Femme”.



Em pouco tempo tornou-se o prato preferido de políticos, empresários, diplomatas, artistas e intelectuais nacionais e e estrelas de Hollywood em visita à cidade.

Seus os adeptos mais fiéis foram os playboys, a começar por **Jorginho Guinle** – sobrinho de Octávio Guinle, fundador do Copa em 1923 – e seus inseparáveis amigos **Baby Pignatari**, Carlos Niemeyer, Ibrahim Sued, Mariozinho de Oliveira e Sérgio Peterzone.



Jorginho Guinle e Kim Novak

Mas, entre seus fãs, estava, imaginem só, o Presidente **Getúlio Vargas** – que chegava a sair do **Palácio do Catete** para saborear a iguaria.

O jornalista e escritor **Ruy Castro**, conta esses e outros detalhes da vida noturna do Rio no ótimo livro '**A Noite do Meu Bem**' (Companhia das Letras São Paulo, SP, 2015)

Amanhã, vamos dar a receita caprichada desse prato, ideal para recuperar as forças em uma **quarta feira de cinzas**, tal e qual vi na **Revista Gosto** – que , como sabemos, prima pela exatidão de suas deliciosas dicas!