O.PINIÃO

Editorial

DADOS LANÇADOS

Apesar dos protestos, o governo conseguiu realizar o leilão do campo de Libra – o primeiro do pré-sal em regime de partilha, em que parte do petróleo extraído fica com a União, no caso, 41,65%, o percentual mínimo fixado pelo governo a apresentar uma proposta. O consórcio vencedor é constituído da Petrobras e de quatro empresas internacionais, sendo duas chinesas. Pela partilha, a estatal brasileira participa como sócia das empresas privadas que constituem cada consórcio.

O regime sucede o das concessões, no qual os participantes assumiam o risco de descobrir ou não petróleo. No caso de Libra, o campo é conhecido, embora seu valor não tenha sido ainda quantificado exatamente. O consórcio só vai ter de extrair o petróleo.

Daí as críticas dos opositores do leilão, que lutaram, até o último momento, pelo seu cancelamento. Os petroleiros inclusive deflagraram uma greve que parou a Petrobras. Segundo eles, o governo Dilma praticou a maior privatização da história do Brasil.

O governo botou a tropa na rua para garantir a realização do leilão. Reprimiu seus correligionários, que em 1997 também protestaram violentamente contra a realização do leilão que privatizou a Companhia Vale do Rio Doce, no governo Fernando Henrique.

Algumas críticas dos opositores do leilão são pertinentes, não fossem destruídas pelo argumento de que a União não dispõe de recursos financeiros para tocar sozinha esse projeto, enquanto o petróleo tende a se tornar uma fonte de energia em exaustão.

Falta uma visão estratégica e geopolítica, com alinhamento de um grande plano de desenvolvimento a ser financiado com os recursos do petróleo. Os royalties darão frutos só na educação e na saúde. Estados e municípios aplicarão os recursos como quiserem.

Toda a responsabilidade é da União. Mas esta terá de ser vigiada pela sociedade.

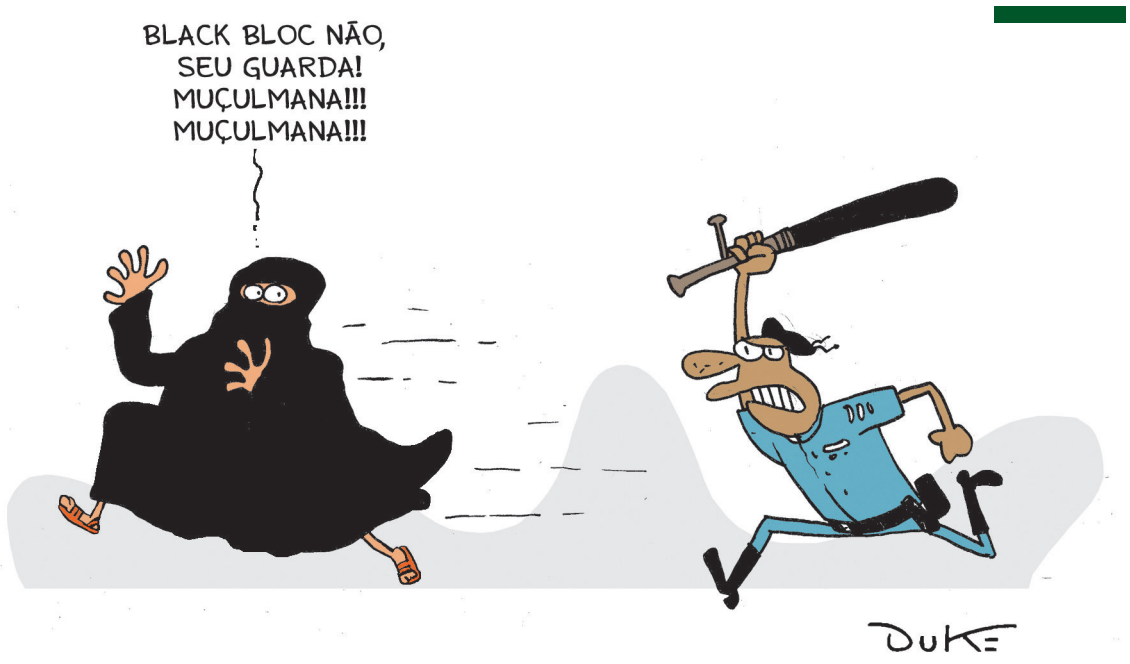
SEMPRE EDITORA LTDA

FUNDADOR Vittorio Medioli
PRESIDENTE Laura Medioli
VICE-PRESIDENTE Luiz Alberto de Castro Tito
DIRETOR EXECUTIVO Heron Guimarães
DIRETOR FINANCEIRO Marcos de Oliveira e Souza

GERENTE COMERCIAL Fabiano Guerra
GERENTE DE TECNOLOGIA Fábio A. Santos
GERENTE INDUSTRIAL Guilherme Reis
GERENTE ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO Walmir Prado
GERENTE DE MARKETING Alessandra Soares
GERENTE DE CIRCULAÇÃO Isabel Santos
GERENTE DE ASSINATURAS Maria Beatriz Braga Rocha

EDITORA EXECUTIVA Lúcia Castro
SECRETÁRIA DE REDAÇÃO Michele Borges da Costa
ADJUNTO DA SECRETARIA DE REDAÇÃO Murilo Rocha
CHEFE DE REPORTAGEM Renata Nunes
EDITORES
Opinião: Victor de Almeida
Economia: Karlon Aredes
Política: Carla Kreefft
Magazine: Silvana Mascagna
Brasil/Mundo/Interessa: Carla Chein
Esportes: Denner Taylor
Cidades: Marina Schettini
Primeira: Frederico Duboc
Fotografia: Rejane Araújo

Duke



www.dukechargista.com.br

FÁTIMA OLIVEIRA
Médica
fatimaoliveira@ig.com.br

Arroz de toucinho com bacalhau: delícia culinária do sertão

A receita de uma das adoráveis comidas de conforto da vovó

Há dias em que os odores da comida da vovó se desprendem de minha memória olfativa. Na semana passada foi o arroz de toucinho com bacalhau... Calma, darei a receita de dona Maria, uma avó cheia de não me toques quando o assunto era comida.

Sou de uma família que janta. Quando eu queria mudar de pensionato em São Luís, a primeira pergunta que o pai velho fazia era "Aqui tem janta?" – em muitos pensionatos, no horário do jantar, só havia pão com manteiga e um cafezinho ralo com leite. E ele acunhava: "Filha minha não dorme com fome, enquanto eu vida tiver". Fui criada jantando uma refeição nova, nada de ajantarado (mistura do que sobrou do almoço). Até hoje não como a mesma comida duas vezes no mesmo dia. Guardo sobras do almoço para comer em outro dia, no mesmo dia jamais!

O jantar em nossa casa era frugal, bem mais simples do que o almoço, acompanhado da "saladinha de sempre", que nunca mudava: pepino com tomate e cebolinha, com apenas uma carne, ou caldo de ovos, ou ovos estrelados, ou torta de sardinha. Mas o que eu adorava era arroz misturado com feijão e frango frito no azeite de coco babaçu. Lá pelo meio da tarde, depois da sesta, vovó levantava inspirada para astuciar "a janta". De quibano cheio de milho na mão, ela ia pro quintal chamar as galinhas: "Ô meninos, venham pegar um franguinho pra gente comer". E apontava o que era pra pegar – tinha de ser o escolhido por ela, outro não servia!

Em meu tempo de menina, em qualquer vendinha de beira de estrada no sertão, havia carne seca e bacalhau, os desidratados mais famosos pendurados na porta – para os incrédulos, bacalhau já foi comida de pobre, inclusive em Portugal. Nunca foi barato, mas não custava os olhos da cara; era mais para dar gosto à comida, então nunca se comprava muito, como dizia vovó: "Ô menina, pega um 'fanisquim' de bacalhau e 'bota' de molho. Vamos comer um arrozinho com toucinho com gosto de bacalhau". Era uma comida tão deliciosa que só de lembrar a gente enche a barriga.

> Bacalhau já foi comida de pobre, inclusive em Portugal. Nunca foi barato, mas não custava os olhos da cara; era mais para dar gosto à comida.

Ingredientes: 200 g de toucinho; 300 g de bacalhau; 300 g de arroz; 1 copinho de cachaça (uma dose); 1 cebola média; 2 dentes de alho em rodelas; 2 dentes de alho amassados; 2 tomates maduros; pimentão verde, amarelo e vermelho a gosto (meio pimentão de cada cor é suficiente); azeite a gosto; sal e pimenta a gosto; coentro; cebolinha e vinagre.

Modo de fazer: Retire o couro do toucinho; pique o toucinho bem miudinho e o coloque numa panela aquecida, com um pouco de sal e o alho em rodelas e frite até virar torresmo dourado e crocante; retire o excesso de gordura, deixando o bastante para um arroz não muito gordo; junte o alho amassado e a cebola e deixe dourar; adicionar o tomate em pedaços (sem pele e sementes) e os pimentões e, após bem refogado, junte a dose de cachaça e deixe ferver por uns três minutos; acrescente 2 copos de água e, quando levantar fervura, juntar o bacalhau cortado em quadrados pequenos e deixe cozinhar até ficar tenro, sem desmanchar; acrescentar o arroz e, após a fervura, verificar a quantidade de água, o sabor e retificar o sal, se necessário; deixar cozinhar em fogo brando; acrescentar a cebolinha, o coentro e borrifar com uma colher (sopa) de vinagre e a pimenta-do-reino. Esperar secar. Quando ficar pronto, acrescentar uma colher (sopa) de azeite e mexer bem. Azeite a gosto: quem gostar de mais azeite, acrescentar à sua porção já no prato.

Compartilhei uma das adoráveis comidas de conforto da vovó. Bom apetite!

DUKE