



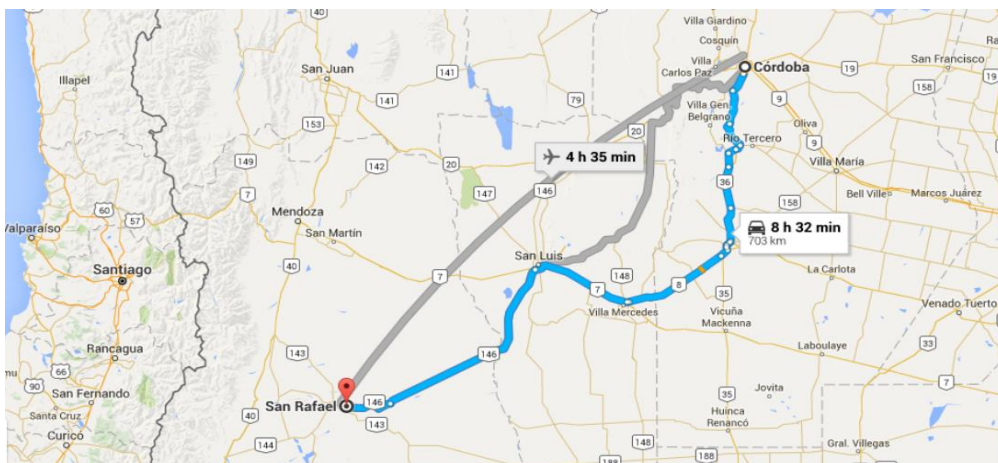
EXPEDIÇÃO AO CONE SUL

8. SAN RAFAEL NARANJA BLUE

Ao deixarmos Córdoba, onde o sol já brilhava às 8h30 da manhã, é que tivemos chance de sentir melhor o que é a Serra Geral, que serpenteia toda a província a oeste desta cidade. À medida que subíamos, para transpô-la, o céu ficava mais encoberto, as temperaturas iam caindo até que o termômetro acusou 14º C e estávamos envoltos por uma neblina espessa que mal nos possibilitava ver, com nitidez, os carros que estavam 20 metros à nossa frente.



Os 200 quilômetros iniciais foram de trânsito intenso, mostrando que há muitas relações entre a província que deixávamos – a de Córdoba – e a que adentrávamos – a de Mendoza. Mudávamos também de grande região, saindo daquela denominada Litoral, para entrar em Cuyo.



Os primeiros habitantes desta grande região foram os huarpes, até que o capitão chileno Garcia de Mendoza, no século XVI, tomasse domínio sobre grandes extensões. Sua posição geográfica, a oeste da Cordilheira dos Andes, isolando-a de Valparaíso que ligava a colônia à Europa, facilitou a integração econômica destas terras com as do leste, o que favoreceu, mais tarde, o domínio geopolítico da Argentina, fazendo com que o Chile diminuísse seu território.

Hoje, a região tem as maiores reservas de petróleo e gás natural (o que deve aumentar a raiva dos chilenos pela derrota à Argentina), mas sua economia é fortemente baseada na viticultura – as áreas com vinhas são lindas e as bodegas da região produzem os melhores vinhos do país, com destaque para sua especialidade, o Malbec, apreciada em muitos países do mundo.

Já tínhamos estado por estas terras, em função de atividades profissionais ligadas à vida universitária, em Mendoza, a maior cidade da região de Cuyo, cuja aglomeração urbana é de um milhão de habitantes e em San Juan, bem menor, mais ao norte. Por isso, agora nossa escolha foi conhecer San Rafael, uma cidade com 110 mil habitantes e dedicação recente à produção vinícola, comparada à tradição mendocina.

No caso de toda esta faixa de terra oeste da região de Cuyo, a produção do vinho é favorecida por duas condições climáticas: - a cordilheira faz uma barreira que impede que caiam aí chuvas frequentes que seriam decorrentes da entrada de massas frias e úmidas vindas do Pacífico; - o degelo das neves que se acumulam na cordilheira, garante água que corre desenhando ranhuras nas rochas e umedecendo as parreiras no período certo e na medida certa, visto que há controle, pelo poder público, sobre a descida destas águas.

Toda a geomorfologia da região polarizada por San Rafael é desenhada pelos rios Diamante e Atuel, cujos cursos estão interrompidos por **embalses** (represas), que tanto oferecem energia como favorecem o turismo.

San Rafael não chega a encantar como Mendoza, que tem um centro muito bonito e edificações importantes do século XIX e começo do século XX, mas é uma cidade organizada, com seu plano urbano ortogonal. Assim, como a capital da província, tem canaletas por onde escorre a água no período intenso de degelo dos Andes, pois o volume é tamanho que, se não houver este tipo de infraestrutura disponível, podem ocorrer inundações. Essas águas também se destinam a reservatórios que, depois, vão abastecer a cidade e a agricultura.

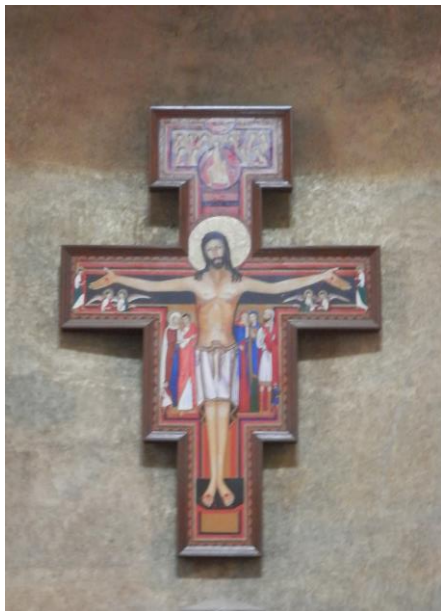
Numa manhã de sábado chuvosa, o centro estava movimentado, seus pequenos cafés lotados e era possível ver o quanto o verão é valorizado em terras que devem ser frias no inverno, porque todos estavam na rua, vestidos de bermuda ou de short, mesmo que a chuva fina causasse, numa brasileira, sensação de frio. Nas lojas, não se via muita gente comprando, mas as vitrines estavam bonitas e havia um ar elegante nas vitrines, para uma cidade de pouco mais de 100 mil habitantes.

Em volta das ruas comerciais mais importantes há, ainda, muitas moradias, todas com o mesmo padrão – casas que ocupam todo o terreno frontal, edificadas até o limite com as calçadas que são largas, uma porta de entrada e uma ou duas grandes janelas. Lamentei não ter feito fotos delas, porque não são luxuosas, mas demonstram ser construções sólidas e confortáveis.

Na praça, como em muitassssssssss (se não em todas) cidades argentinas, a homenagem ao herói nacional San Martín.



A catedral não é ricamente adornada, mas o tom rosado promove uma aura de bem estar, quando nela se adentra. Aqui, novamente, como vimos em Córdoba, imagens esculpidas em madeiras pelos indígenas expressam, de modo muito especial, a simbiose complexa e difícil de ser compreendida entre espanhóis e autóctones, por meio da ‘catequização’, pois os cabelos negros e longos e os olhos escuros que marcam o semblante de Cristo mostram bem como foram imaginados, pelos moradores originais, o filho do Deus dos brancos.



O desenvolvimento da viticultura nessas terras planas que se acomodam ao lado dos Andes vem, como frisei, estimulando a atividade turística associada ao vinho, às lindas paisagens montanhosas, aos lagos artificiais etc e, por isso, vem crescendo na região a prática de vários tipos de esportes, alguns radicais e outros nem tanto. Assim, agências

Dois são os circuitos indicados para apreciar as belezas que estão em volta de San Rafael e cada um deles ficou marcado, para nós, por um restaurante, o primeiro deles dá nome a esta seção do diário da Expedição ao Cone Sul.

Começamos a fazer o circuito ao norte (em laranja e verde no mapa) à procura do “Restaurante Naranja Blue”, o melhor classificado, segundo a opinião dos avaliadores do site TripAdvisor. Foi muito interessante percorrer este caminho e observar, por 10 km, a diversidade de usos de solo que há nele. Não se percebe bem onde acaba a cidade e onde começa a área rural, sendo que estes dois tipos de espaços ainda se misturam a áreas de proteção ambiental. Há pequenas propriedades, cujas casinhas denotam que ali habitam famílias que trabalham por muitas gerações no mesmo lugar. Há casas de padrão médio e alto que parecem ser segunda moradia de habitantes de San Rafael ou de outras cidades argentinas, todas em terrenos grandes de um ou meio hectare. Há condomínios fechados em etapa de implantação. São inúmeros os clubes, bodegas pequenas e grandes, parques, pousadas, restaurantes etc.



Lá chegamos nós ao nosso destino e encontramos o portão que dá acesso à pequena propriedade fechado. Daqui a pouco, uma funcionária vem correndo, informa que o restaurante só abre às 21h e que a proprietária nem havia chegado ainda. Olhamos no relógio e eram 20h40. Lembramos mais uma vez, com descontentamento, da tradição espanhola de começar a jantar perto de 22h. Penso que ficamos com aquela cara de

“cachorro namorando frango assando na vitrine”, tamanha era a fome que estávamos, depois de um dia intenso de viagem e sem almoço. Vendo nossos semblantes, ela abriu o portão, permitiu que estacionássemos o carro e permanecêssemos à sombra de pergolado, no jardim, onde havia umas esculturas interessantes, mas que incomodaram ao ficarem ali, como se estivessem também olhando para nós e para nossa fome. Nestes momentos, nós seres humanos, vaidosos de nossa racionalidade, ficamos tão instintivos como qualquer animal irracional: a necessidade de satisfazer o organismo domina todas as outras sensações a ponto de a gente supor que uma escultura nos espia. Que loucura!



Às 21h em ponto, nem um minuto a mais, nem um minuto a menos, sai de dentro do restaurante a simpática proprietária, trajada à moda bávara, convidando-nos para entrar e pedindo desculpas pela demora em abrir o estabelecimento, porque estava até ‘agorinha pouco’ cortando a grama, o que se via perfeitamente nas suas botinas extremamente empoeiradas.

Fomos entrando e ela explicando como era o serviço, que tipo de opções havia no cardápio e sugerindo as possibilidades de mesas, que nem eram tantas porque o restaurante era pequeno. Escolhemos nos sentar perto da janela e, quando nos viu conversando, sobre quem de nós dois ocuparia qual cadeira, ela foi definitiva: “Sempre a mulher fica na posição que lhe possibilita olhar para o conjunto do restaurante, de modo a ver todas as pessoas, e o homem deve ocupar a cadeira a partir da qual ele olha apenas para sua mulher!”. E pronto, sem querer muito ouvir a nossa opinião, ela foi decidindo como devíamos nos sentar. Não achei ruim a filosofia dela sobre quem senta onde numa mesa de restaurante.

Sugeri que o jantar fosse acompanhado de um vinho da Vinícola Abeja, ali de San Rafael – o Família Ripa – enquanto Eliseu fazia perguntas sobre detalhes de cada uma das opções alemãs do cardápio, na tentativa de escolher o que lhe parecesse mais normal e não se surpreender com algum parto muito exótico. Optei por *fideos* com molho de javali e ele ficou com as tradicionais salsichas, embutidos, batatas e chucrute.

Ela falava um castelhano sofrível e não escondia sua condição de estrangeira, tecendo comentários pouco simpáticos sobre os argentinos [“eles sempre esperam que seja servido um couvert de entrada com pãezinhos e patês, sendo que isso não ficava bem com a comida alemã, mas enfim ela se dobrava ao costume local para não perder

fregueses”; “eles gostam muito de carne e, assim, não adianta colocar no cardápio pratos alemães que são feitos apenas à base de verduras e grãos” etc.]. Desabafava contente por sermos brasileiros e ela poder externar sua opinião sobre os da terra. Enquanto nos servia, perguntamos como e por que ela foi parar em San Rafael.



Pronto! Fazer a pergunta foi o suficiente para ela pegar mais intimidade ainda, puxar a cadeira da mesa ao lado e se aproximar da nossa, contando alegremente a sua história, enquanto nos via comer e dava pequenas opiniões do tipo: “Molhe cada pedacinho da salsicha no molho, antes de levar à boca”; “não esqueça que é bom ter o molho de javali em cada garfada de fideos”; e seguia expondo todo seu passado, como se fôssemos compadres íntimos.

Ela nasceu na Holanda, de onde se explica a primeira parte do nome do restaurante – Naranja. Viveu em várias cidades da Alemanha, durante boa parte de sua vida. Foi lá que nasceu seu único filho que se chama Jon, porque ela não gosta de nomes longos. Aproveitou para perguntar se tínhamos filhos e os nomes deles; explicamos que eram dois rapazes – Caio e Ítalo – e que tínhamos dois netos – Otto e Theo. Ela, então, passou a se identificar mais ainda conosco, afinal, todos nós gostávamos de nomes pequenos e frisava: “Theo é muito mais bonito que Theodore, que é o mais comum na Alemanha”. Lembrou-se que seu neto nasceria em maio deste ano e que estava muito preocupada com a escolha do nome dele, mas achava chato advertir o filho de que não deveria escolher um nome longo...

Voltava a contar sua história e disse que, há 11 anos atrás, resolveu mudar completamente de vida e saiu à procura de um novo lugar para se estabelecer. Andou pelo Paraguai, pelo Brasil (fez um *break* na narrativa para falar mal do Aeroporto de Guarulhos), por muitas cidades da Argentina, até que encontrou este hectare de terra em San Rafael e decidiu que aqui construiria seu restaurante. Aí está a razão da segunda parte do nome de seu simpático *restô* – Blue – uma homenagem à cor da bandeira argentina.

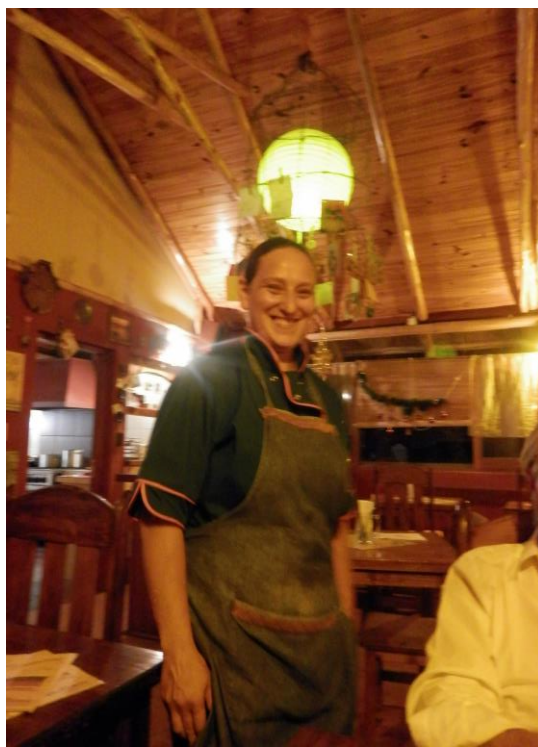
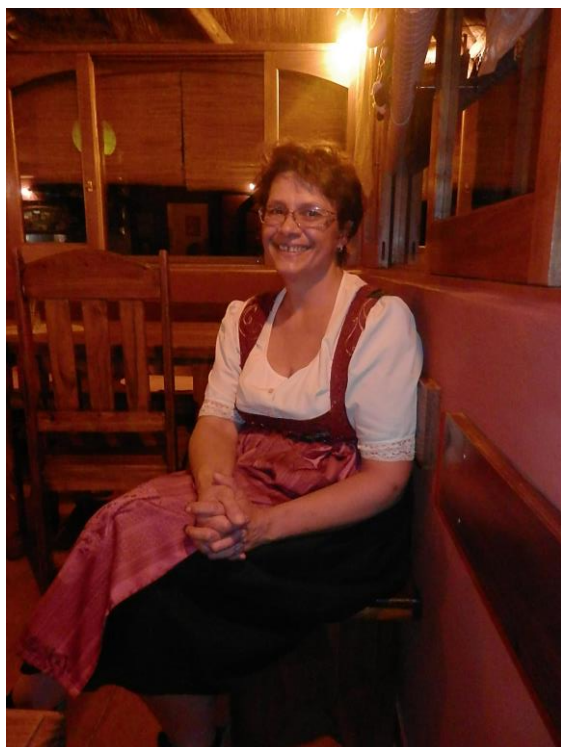
Lamentou que o castelhano fosse uma língua tão difícil, aliás não escolheu ficar no Brasil, inclusive porque o português é para ela inacessível.

Esperamos que ela parasse para respirar, de modo a lhe pedir sugestões de vinícolas a visitar e de boas marcas de vinho para se comprar. À medida em que fazia a listinha e dava as explicações de como chegar a cada uma delas, ficávamos aturdidos com seu detalhamento pois não entendíamos metade do que ela indicava como referência para se chegar aqui ou ali. Sua ajudante (a que nos permitiu entrar antes das 21h) chama-se Silvia (para o leitor ver a intimidade que pegamos neste restaurante que chegamos a saber o nome da ajudante) e ia da cozinha, separada da sala por um pequeno balcão, corrigindo a pronúncia da patroa, que dava uma gargalhada e novamente frisava *“El castellano es muy difícil”*.

Ao final, animados com tantas informações (e eu já imaginando que ia incluir esta figura de mulher neste diário), perguntamos o seu nome e ela nos disse que a chamássemos simplesmente de Ari (fala-se Ári e não Arí). Eliseu que curte conhecer palavras em outras línguas insistiu para que ela falasse seu nome efetivo e, novamente, frisando que era muito difícil, pronunciou bem devagar *“A-ri-a-ne”*.

Começamos a rir e contamos a ela que era um nome relativamente comum no Brasil e que eu mesma tenho uma orientanda em pesquisa com este nome. Novamente ela se sentiu muito identificada conosco e resolveu nos servir um digestivo, por conta da casa, explicando que era necessário para rebater o vinho.

Fizemos as fotos que registram este inusitado encontro, entre uma chef de cuisine perdida no interior da argentina, sua ajudante e dois geógrafos que gostam de viajar conhecendo lugares e pessoas.





Você, leitor, está curioso para saber se nós gostamos do Naranja y Azul? Claro que sim, pela experiência vivida, pela história da vida de Ári, pelos encontros que a vida propicia.

Se recomendamos? Sim, também, desde que não se tenha expectativa de um almoço ou jantar discreto a dois. A comida valeu a pena, o preço foi justo e, à moda europeia, assim que a sequência de serviços foi concluída e dissemos que não queríamos café, vimos que Ári estava ansiosa para fechar o restaurante, que teve apenas a nossa mesa ocupada nesta noite de 7 de janeiro de 2016.

Sáímos tentando supor se ela sempre foi de conversar muito, se a vinda para a Argentina tornou-a uma holandesa alemã mais extrovertida, ou se a solidão daquele hectare a 10 km da cidade era o que explicava tudo.

Fonte da foto do caput: https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g312782-d2066889-Reviews-Naranja_Blue_Restaurante_Aleman-San_Rafael_Province_of_Mendoza_Cuyo.html#photos

Carminha Beltrão

Janeiro de 2016