

Nossa fotógrafa registrou as férias da família

numa construção medieval renovada entre oliveiras, muralhas e muita comida boa

SABOR DA ITÁLIA

POR JOANA L. BARACUHY PROJETO STUDIO D'ASTORE

FOTOS CACÁ BRATKE

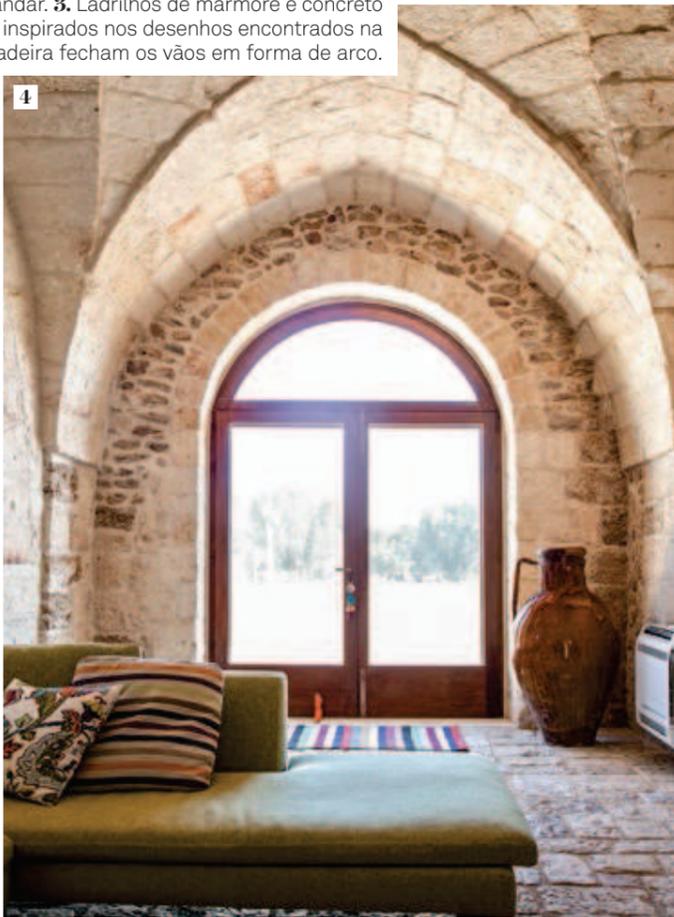
Em tempos de relax e calor, as fartas e longas refeições aconteciam sempre sob o pergolado, testemunhadas pelos paredões de 500 anos atrás.



1. A cozinha atual, aberta, ganhou uma bancada com tampo de madeira. Descascados, pisos e paredes exibem a variedade de rochas que compõem a alvenaria – técnica semelhante à antiga foi reproduzida na reforma. **2.** A sala de jantar contígua tem uma mesa feita de um único tronco de teca. **3.** Com formatos por vezes incomuns, as janelas receberam novos caixilhos. **4.** Sempre que cabia pintar as superfícies, apostou-se na cobertura com pigmentos naturais.



1. A fotógrafa Cacá Bratke, autora das imagens desta matéria, explora o frondoso pomar de espécies cítricas. **2.** Contemporânea, a banheira (modelo Spoon, da Agape) leva conforto à sala de banho do primeiro andar. **3.** Ladrilhos de mármore e concreto forram o piso de boa parte da casa. Foram inspirados nos desenhos encontrados na construção. **4.** Esquadrias francesas de madeira fecham os vãos em forma de arco.



“ANDAR DE BICICLETA PELOS
CAMPOS DE OLIVEIRAS,
ALCACHOFRAS, FRUTAS E FLORES
ERA UM PASSEIO IMBATÍVEL”

CACÁ BRATKE
FOTÓGRAFA

Destinado anteriormente aos camponeses e usado como estábulo, este salão, no térreo, é todo de pedra. Sobre a lareira (à dir., na foto), fica parte de uma antiga prensa de azeitonas.



Do terraço no primeiro pavimento, avista-se o jardim com a piscina e o pomar ao fundo, num patamar mais elevado.

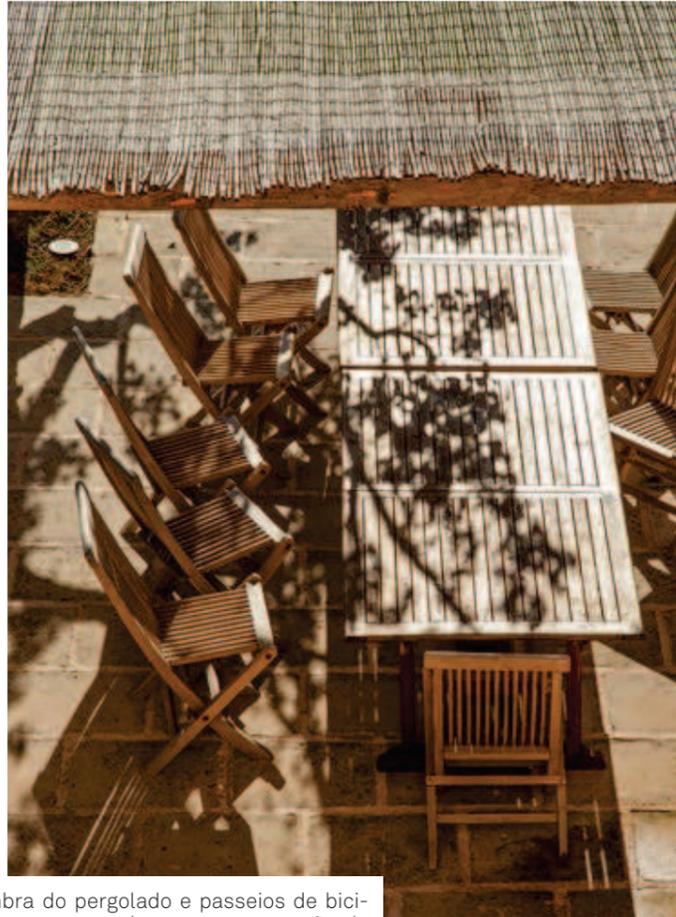
Para a paulistana Cacá Bratke, visitar a Itália tem sempre um gostinho especial. Mas nada de percorrer cartões-postais repletos de turistas. Casada com um nativo da Campanha, ela já conhecia muito bem a nação da pizza, das lambretas e das águas profundamente azuis do Mediterrâneo. Ainda faltava, porém, uma experiência autêntica, com boas pitadas de história. E, com o casal de filhos pequenos, precisava encontrar um meio de usufruir as belezas daquela terra garantindo boas porções de diversão infantil.

Uma alternativa aparentemente inusitada para as férias surgiu numa conversa com dois casais de amigos, cada qual com duas crianças também. A curiosidade específica de um deles pelo vinho primitivo da Apúlia (ou Puglia, no idioma original), o lugar identificado popularmente no mapa como o “salto da bota”, levou-os a pesquisar e encontrar a *masseria* reformada pelo arquiteto Cosimo Mino D’Astore quatro anos antes.

Típico dessa península no sudeste do país, o termo designa as antigas fortificações agrícolas. Atualmente, um bom número delas vem sendo recuperado e convertido em hotéis de charme ou restaurantes. Mais ou menos o que ocorreu na construção que acolheu o grupo italo-brasileiro por uma semana durante o verão europeu de 2013:

ela passou por um restauro para servir à hospedagem e é superpreparada para aventuras culinárias.

Localizada a cinco minutos da pequena cidade de Mesagne, a propriedade erguida em 1500 amargou meio século de abandono até ser comprada por um casal que vive nos Estados Unidos, um americano e uma italiana das redondezas. Após extensa empreitada (foram dois anos de obra), a base medieval e os acréscimos mouriscos e neoclássicos sobressaíram, e a casa, enfim, teve seu frescor renovado. Planejando alugá-la por temporada, os donos capricharam nos interiores e mesclaram a solidez de outros tempos a comodidades de agora: sistema de som embutido e ar-condicionado, além de serviço de camareiras e chef (que prepara a domicílio pratos da famosa *cucina povera*, feita com o que existe à mão). Toda sorte de vegetais, frutos do mar e queijos, especialidades da região situada entre o mar e a montanha, está disponível em mercadinhos próximos. Pois foi justamente esse conjunto raro de beleza e conforto, somado aos sabores locais, que cativou as três famílias de visitantes e inspirou a colaboradora de ARQUITETURA & CONSTRUÇÃO a fazer este registro fotográfico tão pessoal. As imagens da reportagem traduzem um pouco de sua mais recente incursão em solo italiano, bem italiano. Delicie-se e seja bem-vindo à Villa Pizzorusso.



Tempo para o ócio, conversas à sombra do pergolado e passeios de bicicleta pelas estradinhas próximas foram pontos altos na programação de férias. Laranjeiras, oliveiras e uma muralha antiga arrematam o cenário.



Os dias quentes de verão eram temperados por momentos singelos: as crianças se divertiam por horas na piscina e, depois, saboreavam os pratos feitos com ingredientes locais, a exemplo do presunto e da salada caprese. Folhas e ervas vinham da horta cultivada na *masseria*.

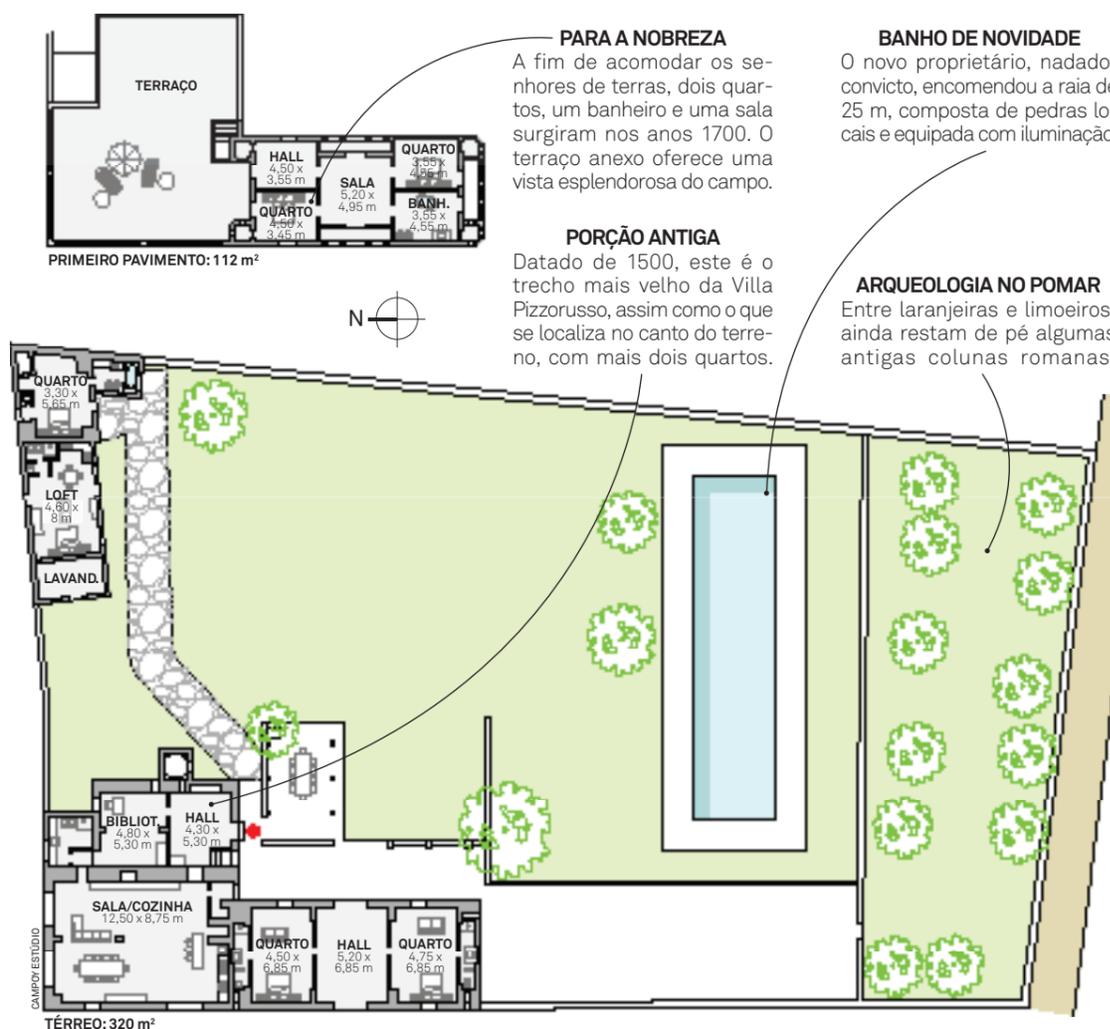




Abundantes na região, as oliveiras crescem no entorno da propriedade.

LIÇÃO DE HISTÓRIA

Situada em plena Via Ápia, a célebre estrada que conectava a Roma Antiga a Brindisi, na Apúlia, a casa repousa em meio a extensas plantações de trigo



ÁREA: 432 M²; COLABORADORES DO PROJETO: IVAN SPINOSA E LUCA OGGERO; EXECUÇÃO: STUDIO D'ASTORE



No fim de tarde, a luz realça a cúpula central, portas e janelas em arco florentino, as guaritas e a balaustrada – detalhes de estilo que distinguem a propriedade da típica *masseria*, mais elementar.