

# Ca'D'Oro Casa de ouro

Em um dos primeiros hotéis cinco estrelas do Brasil, obras de arte dividem o espaço com registros de hóspedes ilustres

Por Marcella Chartier

Na entrada, portas de vidro e madeira com detalhes dourados abrem-se automaticamente e mostram o balcão largo da recepção. À direita, uma sala com lustres de cristal que exalam uma luz amarelada, esculturas venezianas, quadros, tapetes persas, lareira, espelhos. Sentada em uma das poltronas de couro marrom, uma hóspede usa seu notebook - talvez para navegar na internet, já que o ambiente tem tecnologia wireless (que possibilita a conexão sem fio). O moderno se mistura com o antigo em um dos primeiros hotéis cinco estrelas do Brasil, o Grand Hotel Ca'D'Oro, na rua Augusta, centro de São Paulo.

O primeiro hotel Ca'D'Oro do Brasil nasceu há quase 55 anos e sua história começou em Bergamo, região norte da Itália, de onde veio seu fundador: Fabrizio Guzzoni. Em fevereiro de 1953, Fabrizio veio ao Brasil, depois de se casar com Antonieta de Castro Mendes, uma brasileira que conheceu no hotel de seu pai. O casal, que trouxe seus dois filhos, fugia da recessão causada pela II Guerra Mundial. Apesar de a família de Antonieta ser de Campinas, interior de São Paulo, Fabrizio queria viver na "cidade mais importante do país". Resolveu se instalar na capital do Estado, na rua Barão de Itapetininga, centro de São Paulo. Alugou uma sala no segundo andar de um edifício e montou o primeiro restaurante Ca'D'Oro, com a ajuda da equipe de seis pessoas que trouxe do hotel de Bergamo, entre cozinheiros, um maitre e um gerente. Já queria continuar no Brasil a tradição hoteleira da família, mas ainda não tinha dinheiro suficiente. Fez do restaurante, então, um marco

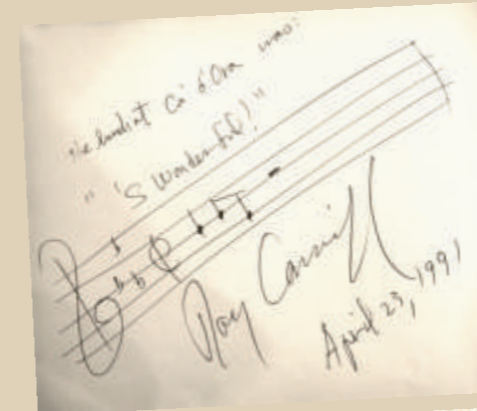
na história gastronômica de São Paulo. "A cozinha italiana aqui, naquela época, era a popular do sul da Itália, com muitos molhos, massa carregada e pizzas. Meu pai introduziu a cozinha do norte, mais refinada e de influências francesas, com risotos, caças, massas delicadas. Foi o nosso restaurante o primeiro a servir *carpaccio* no Brasil", conta Aurelio Guzzoni, de 57 anos, que hoje cuida dos negócios do pai, falecido aos 85 em 2005, quando ainda trabalhava.

Fabrizio cuidou do restaurante e dos hotéis que possuía com um zelo de pai desde o primeiro endereço paulistano. Aurelio garante que o "menino dos olhos" de seu pai era mesmo o Ca'D'Oro. "Eu me lembro de quando morávamos no hotel, quando eu era criança. Era uma delícia convidar os amigos, pegar o telefone e pedir: me traz um misto-quente?", sorri. "Mas meu pai ficava maluco".

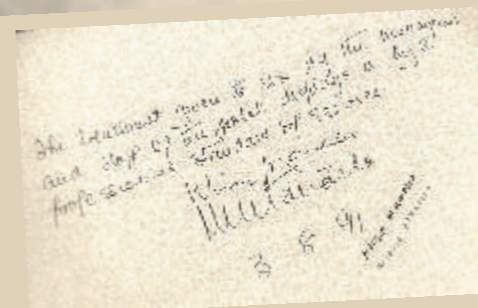
Em 1956, Fabrizio abriu o primeiro hotel, com 50 apartamentos, na rua Basílio da Gama, também região central da cidade. Foi apenas em 1962 que comprou parte do terreno onde hoje está o Grand Hotel Ca'D'Oro, um dos primeiros cinco estrelas do Brasil. Mantendo a unidade da Basílio da Gama até 1980, Fabrizio começou a construir no novo espaço da rua Augusta, inaugurando alas aos poucos. "Todos os lucros ele reinvestia", afirma Aurelio.

#### Nome de palácio, jeito de museu

Muito além de investir em estrutura e serviços, Fabrizio tinha um cuidado especial com a bela aparência do Ca'D'Oro. O nome, que significa



Arquivo Ca'D'Oro



Dois Livros de Ouro estão cheios de autógrafos e recados de personalidades. Ao lado, dois reis: Roberto Carlos e Pelé. Ray Conniff e Nelson Mandela também se hospedaram no Ca'D'Oro

"Casa de Ouro", é o mesmo de um palácio veneziano do século XV, que se tornou museu. As obras de arte, também no hotel, estão por toda a parte. Fabrizio, além de apreciador da arte italiana, era amigo de Pietro Bardi, então diretor do Masp (Museu de Arte de São Paulo) e avaliador das compras e doações. "Você pode ver que cada canto deste hotel lembra a Itália, desde o renascimento até a contemporaneidade. Tudo comprado com a ajuda do Bardi, que indicava a meu pai bons preços e verificava a autenticidade das obras", explica Aurelio. O hotel teve hóspedes ilustres, alguns que chegaram a morar no Ca'D'Oro, como o pintor Di Cavalcanti. "Ele estava sempre duro, às vezes queria pagar com quadros e não aceitávamos", conta Aurelio, assumindo o arrependimento. Elis Regina, Nat King Cole, Vinicius de Moraes, Nelson Mandela e Pelé são outras personalidades que assinaram o Livro de Ouro, onde ainda estão guardados os registros das visitas mais importantes que o hotel recebeu. Em alguns casos, foi criada uma estrutura especial para receber os hóspedes, com sala de imprensa ou até gabinete de presidência. Foram duas as vezes em que o Ca'D'Oro foi sede do governo federal: a primeira nos anos 80, quando o então presidente da República João Figueiredo adoeceu e precisou ficar em São Paulo por 15

dias; e a segunda no governo de Fernando Henrique Cardoso, quando o vice Marco Maciel, presidente em exercício por causa de uma viagem de FHC, sofreu uma operação em um hospital da cidade. Os cuidados com a neutralidade partidária entre os funcionários do hotel, aliás, sempre foram grandes. O pai de Fabrizio, na Itália, já dizia ao filho: "Hoteleiro não pode ter bandeira, tem que receber todos". Mas nem sempre as adaptações para a recepção de hóspedes ilustres foram fáceis de se providenciar. Algumas reivindicações exigiram mais esforço dos dirigentes do hotel, como as de Luciano Pavarotti, tenor italiano falecido no ano passado, que esteve no Brasil em 1994 para se apresentar no estádio do Pacaembu. Ele fez questão de montar uma cozinha completa na suíte, com uma geladeira no lugar do frigobar para garantir os alimentos no meio das madrugadas. Até aí, tudo foi arranjado. Como é de praxe nessas situações, um empresário do tenor foi ao aposento para verificar se estava tudo de acordo com as exigências feitas, na manhã da chegada de Pavarotti. Mas a balança, também requisitada pelo tenor, não era adequada. "O medidor ia até 130 kg, mas o Pavarotti pesava muito mais do que isso. Tive que ligar na Filizola para pedir uma que suportasse mais peso, mas que fosse discreta, e nos enviaram rapidamente

Júlio Santos

Por todos os cantos, obras de arte - principalmente italianas - compõem os ambientes





Júlio Santos

Arquivo Ca' D'Oro

### Crise e modernização

Entre 1995 e 2001, uma crise na rede hoteleira atingiu em cheio o Ca'D'Oro. Aurelio afirma que a razão foi a proliferação de flats, onde os preços eram bem menores. Além disso, atribui a queda no movimento à descentralização do eixo financeiro da cidade, deslocado da região central para a Avenida Brigadeiro Faria Lima e para a zona sul. "Estamos muito envolvidos na revitalização do centro, para que ele volte a ser o que era", afirma Aurelio. Parte dessa revitalização, além da participação em associações da região, é realizada da mesma maneira que seu pai, Fabrizio, fazia quando administrava o hotel: comprando os terrenos próximos onde ainda existissem os "inferninhos" da rua Augusta.

Nos últimos sete anos, porém, o hotel recuperou grande parte do faturamento, principalmente devido à fidelização de clientes que preferem a tradição com a modernização, que inclui uma estrutura organizada especialmente para receber convenções e atender o turismo de negócio (mais de 50% das ocupações estão ligadas a eventos em São Paulo ou dentro do Ca'D'Oro). Hoje o hotel opera com 300 apartamentos, com diárias que partem de R\$240 e chegam a R\$2.500. "Se não fosse a crise aérea em 2007, que nos causou uma queda de mais de 30% no faturamento, nosso movimento teria crescido ainda mais do que os 35% em relação a 2006", conta Fabrizio Guzzoni (sobrinho de Aurelio e neto do fundador do Ca'D'Oro) - a quarta geração hoteleira da família.

### "Boa cama, boa comida e bom serviço"

Depois de trazer a cozinha italiana fina ao Brasil, o restaurante do Ca'D'Oro continuou com as inovações, surpreendendo os freqüentadores e a crítica gastronômica da cidade. Foi o primeiro estabelecimento sofisticado em São Paulo a incluir a caipirinha no cardápio. "Mesmo com muita gente dizendo para meu pai que se tratava de um drinque de quinta categoria, ele insistiu. Os estrangeiros já adoravam", lembra Aurelio. Com um menu fixo para cada dia da semana, o hotel já recebia uma clientela apenas para as refeições, esperando pelos pratos de cada dia. "Meu pai sempre achou que um hotel era feito de boa cama, boa comida e bom serviço", afirma Aurelio.

O baiano Ático Alves de Souza tem 81 anos e passou 37 deles no Ca'D'Oro, quase todos vestindo o paletó e a gravata borboleta que usa até hoje, todos os dias. No começo dos anos 70, trabalhando como maître no restaurante, foi chamado à mesa do advogado Geraldo Forbes, que almoçava ali duas vezes por semana, com amigos. "Ele me disse: estou cansado da comida. Você pode fazer pastel para nós?", conta Ático, que respondeu: "Tá sonhando, Geraldo?". Mas foi conversar com o *chef* de cozinha e conseguiu os pastéis, não sem antes garantir que compraria a massa pessoalmente. Forbes ainda pediu arroz e feijão, que era servido aos funcionários, e uma salada simples de alface e tomates. O prato foi um sucesso, e a cada semana aumentava a demanda. "Tinha dias em que eu servia até 20 pessoas de pastel, os clientes viam na outra mesa e também queriam comer", recorda-se Ático, com o jeito manso, mas resoluto, de quem se preocupa em fazer seu trabalho da melhor maneira possível, "vestindo a camisa". "Virou uma coqueluche, mas o Guzzoni não podia saber".

Foi apenas cerca de cinco anos depois que o prato começou a ser servido que o dono do hotel ficou sabendo. E não gostou nada. Deu uma bronca em Ático, que respondeu: "O senhor não colocou a caipirinha no menu? Agora temos pastel, os clientes pedem, não tem mais jeito". Fabrizio cedeu, e até hoje o prato é servido no restaurante, às sextas-feiras. Fabrizio tinha um temperamento difícil e sentia ciúmes do hotel. "Com meu avô aqui, era difícil mudar um vaso de lugar", diz o neto. Para fazê-lo mudar de idéia, os obstáculos eram grandes. Ático lembra-se de uma ocasião em que o fundador do hotel quis cobrir algumas poltronas com um tecido acarpelado vermelho e o funcionário tentou convencê-lo de que isso

*Uma das peças mais valiosas é o piano francês Erard, que divide uma sala do hotel com uma escultura representando Napoleão*



Júlio Santos

Arquivo Ca'D'Oro



Júlio Santos



*"O Guzzoni foi um homem de visão como não haverá nenhum outro", diz Ático, que trabalhou por 37 anos no Ca'D'Oro. Na foto ao lado, publicada em uma revista internacional, o maître baiano ao lado de Fabrizio Guzzoni, entre cozinheiros do restaurante*

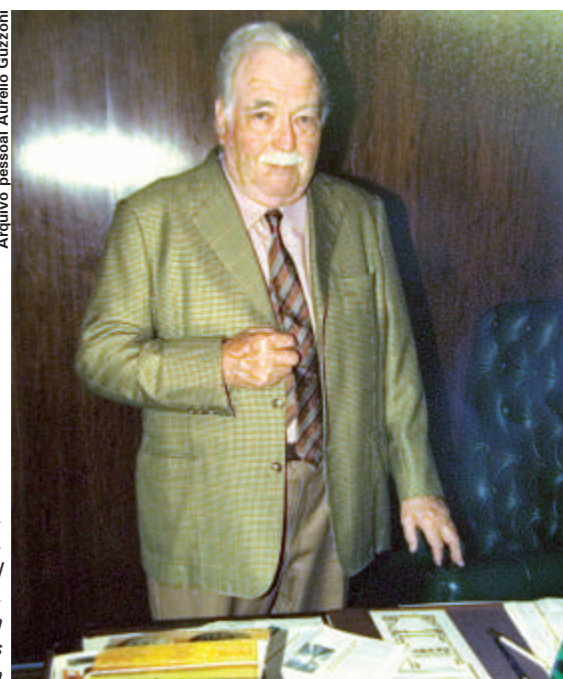
causaria coceiras nas senhoras que se sentassem vestindo saia. "Ele fez a telefonista testar uma das poltronas e, mesmo com a confirmação de que aquilo era desconfortável, manteve o tecido", comenta Ático, que saiu do Ca'D'Oro pouco depois do falecimento de Fabrizio. Já aposentado, foi convidado a trabalhar dividindo seu tempo entre os restaurantes Fasano e Parigi. E o cozido italiano que ficou famoso no Ca'D'Oro - chamado de *bollito* (com vitela, frango, músculo, língua salitrada, carne seca, embutidos italianos, legumes, verduras e molhos) - foi levado ao Parigi pelo antigo funcionário. Ático fala com carinho do ex-patrão. "O Guzzoni foi um homem de visão como não haverá nenhum outro", diz, saudoso.

*Nova geração: Fabrizio, neto do fundador do Ca'D'Oro, dá continuidade ao trabalho da família*



*Entre os hóspedes ilustres, Luciano Pavarotti, que esteve no Ca'D'Oro quando veio em 1994 ao Brasil para se apresentar no Pacaembu. Além de assinar o Livro de Ouro, autografou o piano que fica até hoje no restaurante, onde jantava depois dos shows. Na foto, à direita de Pavarotti, Aurelio Guzzoni, filho de Fabrizio. Acima, o anúncio criado na época da visita do tenor*

Arquivo pessoal Aurelio Guzzoni



*O fundador do Ca'D'Oro, Fabrizio Guzzoni, cuidava de seu hotel com um zelo de pai, e trabalhou firme na administração até os últimos anos de vida*