

Restaurantes

Ao gosto do cliente

Pequenas rotisseries italianas viraram restaurantes em São Paulo e um grande estabelecimento aderiu à ideia da venda para fora; tudo por causa das preferências da clientela

Por Luana Alves

Em Pinheiros, uma garagem que virou uma pequena mercearia. No Itaim Bibi, uma casa que deu origem a uma bela vila italiana. Ambos são, hoje, restaurantes, graças à vontade dos clientes.

Na Rua Horácio Lafer, uma casa com tijolinhos aparentes, cimento queimado, mesas de madeira, teto de vidro. Uma fonte, paredes de cor alaranjada e muitas árvores criam um ambiente aconchegante. Panelas de cobre penduradas remetem à cozinha

caseira de uma *nonna*. "Nos inspiramos em uma vila italiana e passamos a ideia para a arquiteta. Os clientes gostam muito", conta Kiko Parente, dono do estabelecimento.

Quando tudo começou, não havia 35 mesas, mas apenas duas. A ideia de abrir uma rotisseria surgiu em 1993, quando a família Parente sentiu a necessidade de tocar um negócio diferente. As saídas frequentes para almoçar fora e a ascendência italiana dos Parente (o que já denuncia um gosto natural pela gastronomia) foram influências essenciais para a escolha do ramo de comércio.

Leila Parisi veio da Itália quando tinha 20 anos. Pouco tempo depois, conheceu Francisco, vinte anos mais velho, e os dois se apaixonaram. O preconceito da família conservadora do rapaz fez com que ela largasse a vida artística - era atriz, e chegara até a participar, no Brasil, de um filme de Mazaropi (*Sai da frente*, 1952).

Do casamento vieram cinco filhos, que, já crescidos, resolveram investir no comércio de roupas, até que o ramo da alimentação pareceu um bom caminho.

A rotisseria, inicialmente, vendia frios, antepastos, salmão e outros produtos importados, mas era pouco para os clientes que começavam a exigir novidades. "Todo mundo começou a pedir para que a gente fizesse um sanduíche, uma salada, e o negócio foi crescendo tanto que virou um restaurante", conta Kiko, o filho do meio.

Assim, duas mesas viraram quatro, cinco, seis. O bom atendimento também ajudou, e o boca a boca aumentou cada vez mais a clientela. "Bem no começo, era eu quem atendia as mesas, e meu irmão ficava na cozinha", lembra Kiko.

Foram apenas seis meses para a rotisseria deixar de existir e abrir espaço para o restaurante Spazio Gastronomico. Foi a partir daí que a mãozinha da mãe italiana ajudou um pouco mais. "Hoje ela fornece o molho, que é totalmente caseiro, e uma carne assada, ambos feitos por ela e por uma tia minha", diz Kiko.

Mesmo tendo tido tantos donos, o restaurante Aniello teve preservados seu nome e as características essenciais de seus ambientes



João Florêncio

Divulgação



No começo, faltava um pouco de prática. "Nós não tínhamos experiência em restaurante e apanhamos bastante. Faltava mercadoria. Tinha dia que faltava pão, que não podia faltar porque era o carro-chefe", diverte-se ele. Hoje, sempre por perto, Kiko não tira o olho dos negócios. "Em negócio de comida, você tem que estar no dia a dia, porque tem muitos probleminhas que só o dono vê", afirma.

"É no salão que você descobre se a comida está ruim, se o atendimento está com problemas. O cliente gosta de saber que o dono está aqui, que está dando atenção para ele", acrescenta Lílian Regina Bastos, proprietária (em sociedade com seu sogro) do restaurante Aniello, na Rua Mourato Coelho.

O lugar surgiu há 15 anos, quando o italiano Aniello abriu uma mercearia na garagem da própria casa. Vendia conservas, comidas italianas e temperos típicos. Com o passar dos anos, os clientes começaram a pedir que abrisse um restaurante e ele e a mulher começaram a cozinhar.

No entanto, pouco tempo depois, Aniello teve que vender o restaurante e a mercearia, que já dividiam

o mesmo espaço. O novo dono fechou a mercearia e apostou somente em manter um bom cardápio para servir ali mesmo. Ao menu original foram acrescentados novos pratos, ao lado do formato bufê, que agradou aos clientes.

Há pouco mais de oito anos, Eduardo, Ricardo e a mãe deles, dona Benta, compraram o estabelecimento e se tornaram seus terceiros donos. Sem mexer na estrutura, que ainda era a de uma casinha que teve sua garagem tomada por um restaurante, a família se preocupou em sofisticar o lugar.

Novas receitas trazidas da Suíça e a produção de temperos e molhos no próprio restaurante fizeram a diferença e expandiram ainda mais o negócio, que passou a abrir à noite e a servir à la carte.



"Todo mundo começou a pedir para que a gente fizesse um sanduíche, uma salada, e o negócio foi crescendo tanto que virou um restaurante", explica Kiko Parente, dono do Spazio Gastronomico.

Uma sobremesa do Spazio, a torta segredo della nonna



Divulgação

"Há uns dois anos, eu e meu sogro nos oferecemos para comprar o Aniello, mas o Eduardo não quis, porque era como parte da família", lembra Lílian. Ela e o sogro queriam expandir os negócios e investir em um restaurante.

A espera não durou muito. No ano passado, Eduardo mudou de ideia. As características mais uma vez foram mantidas, e os empregados também. Um deles, o *chef* José Paulo de Macedo, confirma que quase tudo continua no mesmo lugar. "Só saiu o piano e o cardápio foi incrementado", conta.

O espaço menor abrigava a mercearia e o resto da garagem foi tomado pelas mesas. O piso, que mistura amarelo e desenhos em azul, é exatamente o mesmo, e as plantas que tomam os fundos do restaurante estão praticamente no mesmo lugar. Ainda há quadros e outros penduricalhos na parede.

Caminho inverso

Com o grupo de restaurantes In Città, a história foi diferente. "Já tínhamos o primeiro restaurante há um ano e as pessoas começaram a pedir a rotisseria. Pedido atendido", conta Monika Galloni, a dona.

Os 73 anos não a fizeram esquecer nem um detalhe de como toda essa ideia surgiu. Vinda da Eslovênia, em 1952, foi primeiro para a cidade de Itu, no interior do estado. Somente três anos depois veio para São Paulo, onde reencontrou um amigo italiano que conheceu no navio.

Do reencontro nasceu um casamento e dois filhos. E um impasse: "quem não fala italiano não come". A frase, uma brincadeira da família Galloni com ela, fez com que Monika aprendesse o italiano e também sua culinária.

Em 1963, sua sogra decidiu voltar para a Itália. Na festa de despedida, na praia da Enseada, no Guarujá, enquanto fazia um *capelletti*, Monika se deu conta de que pouca gente conhecia a comida italiana por lá, e então abriu um pequeno restaurante.

O negócio durou dez anos, e depois o local foi vendido. O casal mudou-se para a capital e, com a persistência do marido e a vontade dela de continuar cozinhando, abriram o In Città, um restaurante italiano na Rua Oscar Freire.

Um ano depois, os clientes começaram a pedir para levar a comida para casa. Queriam as massas para fazer para as famílias. E então veio o investimento de Monika na rotisseria. "Vendíamos antepastos, massas. Na época, havia poucas na cidade", conta.

Ela relembra que a ideia do restaurante não foi só dela e do marido. "Em 1980, conheci o príncipe Giovanni de Bourbon, um verdadeiro *gourmet*, e com ele surgiu a ideia de fazer um restaurante em São Paulo. Ele me disse que o grande sonho dele era ter um restaurante, mas que ele não tinha dinheiro. E eu respondi: 'somos dois'", conta sorridente.

A convivência com o *chef* foi a inspiração, mas ela salienta que não gosta muito de trabalhar com profissionais formados que tenham muita



Mauro Holanda

experiência. "Eu não tenho nenhuma formação e sempre trabalhei com gente que precisava aprender. Não podia pegar gente muito profissional, senão não poderia mandar. É mais fácil mandar em gente que está aprendendo junto comigo", grageja. A receita deu certo. Cada um que passou por lá aprendeu e ensinou muito. "É gratificante vê-los se formarem. Hoje muito profissional que eu formei está trabalhando em casa conhecida", ressalta. A entonação é de mãe que criou a família e os filhos com muito cuidado. "Eu sou muito orgulhosa. De uma simples mãe de família sem nenhuma formação específica eu me tornei uma pessoa que contribuiu para a história da evolução gastronômica desta cidade".

O In Città tornou-se, com o passar dos anos, um grupo com sete restaurantes. O que hoje fica na Rua Doutor Melo Alves tem agora ares mais sofisticados. O amplo salão divide espaço com um empório requintado que vende vinhos, azeites, doces, pães, entre outros produtos. São oferecidos pratos já conhecidos como o *tricorni* (com queijo brie), uma trouxinha de massa regada com molho branco.

As cadeiras de madeira, os pequenos vasilhinhos na mesa e, mais uma vez, as paredes amareladas e com tijolinhos, criam um ambiente aconchegante de sala de jantar da casa da *mamma*.



O In Città seguiu um caminho inverso: era apenas restaurante e, posteriormente, passou a trabalhar também como rotisseria. Na foto acima, Monika, com seu braço direito, Marco Paulo Peluso. Ao lado, massas frescas, que podem ser servidas no restaurante ou em casa



Os negócios são hoje mantidos pela filha e pelo genro de Monika, com uma mãozinha do braço direito dela, Marco Paulo Peluso. "Agora eu fico mais no computador criando receitas", brinca Monika.

Aniello Bar e Mercearia - Rua Mourato Coelho, 47 - Pinheiros - São Paulo - SP
Tel: 3061-3213.

Spazio Gastronomico - Quatro endereços: Avenida Horácio Lafer, 533, Itaim Bibi - Tel: 3078-5775/0291; Rua Ramos Batista, 431, Vila Olímpia - Tel: 3849-4444/3866; Shopping Iguatemi (Pça. de Alimentação) - Tel: 3814-3898; Shopping Market Place (Pça. de Alimentação) - Tel: 5543-9483.

Grupo In Città - São sete endereços. Tel. para informações: 3063-5707.