



UM DIA NO...
POR LÚCIA CAMARGO
FOTOS RUBENS CHIRI



uma viagem à ITÁLIA

... Eataly

Em um delicioso tour
gastronômico, comparamos o
Eataly, o shopping culinário
sensação da cidade,
com o tradicional Mercado
Municipal, o Mercadão

Recém-aberto em São Paulo, o Eataly é um shopping da culinária italiana com 4,5 mil metros quadrados em três pavimentos, onde são reunidos restaurantes; cafeterias; açougue; padaria; rotisseria; sorveteria; livraria; lojas de vinhos, equipamentos e louças; e frutas e legumes, tudo no mesmo ambiente.

Visitamos o Eataly e vamos relatar aqui o que vale a pena. É fácil se en-

cantar pelo lugar, pois tudo é organizado, limpo e os funcionários são bem treinados. Você só terá de ter cautela se estiver com orçamento limitado. Embora seja possível achar itens com preços razoáveis, quase tudo ali é caro.

Exemplo: uma máquina para esticar massas Marcato Atlas 150 Wellness custa R\$ 413,80 – o mesmo modelo é oferecido por R\$ 198,55 em uma loja online. Com-



UM DIA NO...

Eataly

pramos um *tagliatelle* fresco, em uma bandeja com 346 gramas, por R\$ 11,07. Na mesma seção, encontramos marcas como Barilla, Rigorosa, Alta Valle Scrivia, Parnese e Filotea a preços acessíveis.

De todo modo, a proposta, de fato, não é vender pechinchas. Do alto padrão dos 7 mil produtos expostos nas prateleiras – até as massas feitas no local –, tudo tem como mo-

delo a loja Eataly original de Turim, norte da Itália, aberta por Oscar Farinetti em 2007, além do aval do Slow Food, movimento que defende o consumo de alimento sustentável de maneira agradável e sem pressa.

Azeites, vinhos, alguns queijos e massas secas, conservas e latarias vêm da Itália, já os produtos frescos são de origem nacional. No açougue, a carne

vem de fazendas do Rio Grande do Sul, nas quais o gado se alimenta apenas de capim – o que faz a carne se tornar mais tenra e saudável. O quilo do filé mignon custa R\$ 78,90.

A seção de hortifrúti é uma festa de cores: da granadilha (R\$ 70,99 o quilo) à brasileiríssima carambola (R\$ 11,90), passando pelo tomate italiano (R\$ 7,90) e pelos cogumelos, oferecidos a granel (R\$ 60 o quilo).

Entre os mais emblemáticos frios estão o presunto cru italiano (R\$ 172,50 o quilo) e o queijo parmesão Grana Padano (R\$ 89 o quilo). Para acompanhar, algum dos 800 rótulos de vinho. O branco Romagna Lazolla 2013, da uva Trebbiano, sai por R\$ 39,90. Já se preferir o mais caro da adega, opte pelo Gaja Sori Tildin 2010, da uva Nebbiolo, por R\$ 3,2 mil.

Na seção de pescados, a caranha de 14 quilos (R\$ 48,50 o quilo) “observa” o movimento enquanto o peixeiro sugere receitas. Se a preferência é aprender de maneira sistemática, é possí-

vel se inscrever em um dos cursos da escola de culinária do Eataly. Na programação, Marco Renzetti, da Osteria Del Pettiroso, que ensina a preparar *linguine* negro com camarões, tomate-cereja e *burrata*, no dia 13 de julho (inscrição, R\$ 180).

Antes de continuar, uma pausa para o café é uma boa pedida. No Vergnano, degusta-se o famoso café produzido na Itália desde 1882 por R\$ 4,50.

Se o desejo é comer e não cozinhar, então a brincadeira fica mais interessante ao entrar em um dos sete restaurantes temáticos do Eataly, todos localizados ao lado da respectiva loja. O La Carne fica ao lado do açougue; o La Pasta, ao lado da loja de massas; e assim por diante. Provamos e recomendamos a *insalata di mare* (R\$ 38) do Il Pesce; o frito misto (R\$ 42) do bar La Piazza, que leva polvo, lula, camarão e o peixe do dia; e o *tagliatelle all’ossobuco* (R\$ 42), do La Pasta.

Apesar da água na boca, não havia mais lugar no estômago para provar o salmão marinado e curado com vegetais orgânicos (R\$ 44) do El Crudo, tampouco a apetitosa *porchetta* (R\$ 45) do La Carne. Isolado no segundo andar está o Brace, no qual tudo o que é servido passa pela brasa, do bife ao tomate confitado.

Na hora da sobremesa, a dica é descer ao térreo e provar o gelato de chocolate meio amargo da sorveteria e chocolateria Venchi. Tanto o copinho como a casquinha com uma bola custam R\$ 14.

Quer mais opções de doce? Os chocolates a granel custam de R\$ 29,90 a R\$ 39,90 cada cem gramas. Ao lado,



está o quiosque da Nutella, que prepara crepes (R\$ 14 o simples e R\$ 16, a versão com frutas) e vende potes do creme de avelãs com “São Paulo” estampado no rótulo, a R\$ 13,90. O gosto é igual ao da Nutella que já é conhecido.

A pequena homenagem integra a estratégia do Eataly ao chegar a uma nova cidade: fundir elementos da cultura local ao empreendimento. A outra está na arquitetura do edifício, feito em vidro com estrutura de vigas em metal vermelho, que remete ao Museu de Arte de São Paulo (Masp).

Com declarados R\$ 40 milhões em investimentos, o Eataly paulistano é a primeira unidade na América Latina. Tem como sócios Bernardo Ouro Preto e Victor Leal, das redes de supermercados St Marche e Empório Santa Maria, com uma fatia de 40% e a tarefa de administrar o negócio. Os restantes 60% são de investidores italianos e americanos.

EATALY

Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1.489
Vila Nova Conceição
(11) 3279-3300
www.eataly.com.br



Eataly: é fácil se encantar pelo lugar, pois tudo é organizado, limpo e os funcionários são bem treinados. O único perigo que se corre é gastar demais.



... outro dia no Mercadão

Depois do Eataly, rumamos para o tradicional Mercado Municipal de São Paulo, o Mercadão, na Rua da Cantareira, centro da cidade, próximo à Rua 25 de Março. Desde sempre procurado para compra de ingredientes bons e baratos para cozinhar, atualmente o público vem mudando. Um levantamento da associação que congrega comerciantes do local aponta que cresce a cada ano o número de frequentadores que vão com a intenção apenas de comer em restaurantes e lanchonetes. A proporção hoje é de 60% de clientes dos restaurantes contra 40% de compradores.

Boa parte dos visitantes vem de fora do Estado ou do País. Isso explicaria em parte esses números, uma vez que turistas raramente têm intenção de adquirir ingredientes para cozinhar. E o investimento na divulgação das atrações gastronômicas também ajuda: o sanduíche de mortadela e o pastel de bacalhau são as vedetes.

O Bar do Mané, que ostenta o slogan “O sanduíche mais famoso do Mercadão”, clama para si o pioneirismo. Os donos atuais são herdeiros de Jeremias e Alberto Cardoso Lareiro, que abriram a lanchonete em 1933, ano da inauguração do

Mercado. Até hoje continuam fazendo o famoso sanduba, que custa R\$ 18 e vem com 450 gramas de mortadela. Eles divulgam vender 2 mil sanduíches por sábado, o dia mais movimentado.

Outros bares oferecem o lanche, mas com pequenas ou grandes variações. No Mortadela Brasil, há 11 anos instalado no mezanino do Mercadão, além do sanduíche tradicional, com 300 gramas de mortadela (R\$ 19,50), há o Brazuca (R\$ 27), recheado de mortadela, bacon crocante, queijo cheddar e alface americana, que chega a pesar meio quilo. O bar vende também o pastel de



bacalhau (R\$ 19), que preenche o prato e acaba valendo por uma refeição. Alguns visitantes chegam decididos a experimentar ambos, para comprovar a fama dos lanches, e vão logo pedindo um de cada. Os garçons são instruídos a explicar o tamanho de cada quitute, pois raramente uma pessoa consegue comer os dois de uma vez. *[A equipe da C&S, formada por repórter e fotógrafo, provou ambos, por obrigação do ofício. Mas, para ninguém pensar que são esganados, explica-se: cada um comeu apenas a metade de um lanche]*

Ao lado do Mortadela, pode-se comer o sanduíche de bacalhau desfiado (R\$ 17,50) do Elídio Bar ou, se preferir uma refeição inteira, é possível pedir o baião de dois (R\$ 45) do Brasileirinho, que leva feijão de corda, costelinha suína e queijo coalho.

O mezanino, onde está localizada grande parte de lanchonetes e restaurantes, é também o melhor lugar para admirar os vitrais do Mercadão. Se bater aquela preguiça pós-almoço, a dica é pedir um café e apreciar 32 painéis subdivididos em 72 vitrais, trabalho do artista russo Conrado Sorgenicht Filho, responsável também pelos vitrais da Catedral da Sé.



Nos 12,6 mil metros quadrados de área construída do Mercadão, o visitante irá encontrar grande variedade de produtos e guloseimas.

Uma vez alimentados, o próximo passo é ir às compras. Nos 12,6 mil metros quadrados de área construída do Mercadão, variedade é a palavra que impera. No box Central de Carnes Tigrão são ofertadas carnes exóticas como jacaré (R\$ 95 o quilo), rã (R\$ 49), avestruz (R\$ 49) e javali (R\$ 64), além das já conhecidas, como o filé mignon (R\$ 49).

Quem procura frutas não sai de mãos vazias. Há abacaxis, maçãs, bananas (R\$ 3) e mangas em profusão. Também são encontradas vistosas carambolas (R\$ 7 o quilo) e belas melancias (R\$ 4). Contudo, os comerciantes investem mesmo é na venda das frutas sofisticadas e caras. A curiosa uva safira de Petrolina (PE), sem sementes, é vendida a R\$ 69,90 o quilo. A potenciais compradores, oferece-se para provar uma combinação do morango da Califórnia (R\$ 79,90 o quilo) e a tâmara israelense (R\$ 89,90), que, extremamente doce, quebra o “azedinho” do morango. Quando a repórter passa, anunciam que “hoje, quem está usando lenço roxo no pescoço, paga menos”. Como em uma grande e animada feira, disputam-se clientes pelos corredores. Humor, amostras grátis e descontos são as armas para aumentar o faturamento. *[A repórter confessa que comprou alguns gramas dos enormes morangos californianos. O gosto decepcionou. Os pequenos morangos de Atibaia são mais saborosos]* &

MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO

Rua da Cantareira, 306 – Centro

(11) 3313-3365

www.oportaldomercadao.com.br