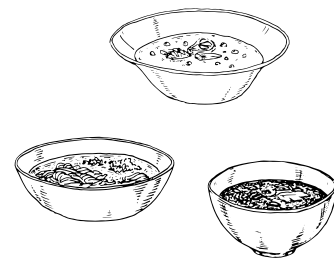


Festival de SOPAS



**Evento no Via Castelli
é boa pedida para
noites frias de inverno**

A chegada do inverno baixa as temperaturas e aumenta a procura por lugares aconchegantes. Para emendar o happy hour ao jantar ou reunir amigos e família nas noites frias, a dica é aproveitar os bufês de sopas, nos quais você pode experimentar sabores variados, pagando um preço fixo. Na capital paulistana, há desde padarias até restaurantes sofisticados que servem as sopas nesse sistema. Nossa indicação é o tradicional Via Castelli, no bairro de Higienópolis, zona oeste da capital, que neste ano completou 39 anos e oferece uma boa relação entre custo e qualidade, além de localização com acesso fácil para quem vem de diversas regiões da Cidade.

A cada noite são servidas quatro variedades de sopas, de um total de 11 sabores. Entre as cremosas, há o creme de legumes, no qual vão batatas cozidas e amassadas até formar um purê ralo,

além de cebola, cenoura, alho-poró, repolho e azeite; o creme de cenoura, que leva os mesmos ingredientes, com exceção do repolho, substituído na receita por mais cenoura; e o creme de palmito, de fórmula parecida, que troca cenoura por palmito. O creme de frango possui a base igual, acrescentando apenas folha de louro, mandioquinha e pequenos pedaços de frango. Já o creme de ervilhas é feito com batata, cebola, alho, pé de porco salgado (apenas para temperar, os pedaços não ficam na sopa), bacon, ervilhas frescas e creme de leite.

Em alguns dias da semana, aparece no bufê o caldo verde, feito com creme de batata, paio e couve mineira; em outros, você encontrará a sopa de cebola, preparada com caldos de carne ou de frango, cebola, farinha de trigo, shoyu e azeite. Já a canja de galinha leva galinha desfiada, hortelã, cenoura, cebola, alho, folha de louro, alho-poró, massinha ros-

Fotos: Fernando Nunes/Perspectiva



marino e azeite. E o minestrone, a tradicional sopa de legumes, tem abóbora, batatas, cebola, cenoura, vagem, músculo de boi, repolho, alho-poró, abobrinha e azeite. É recomendada para quem chega com bastante fome, mas deseja um alimento que não pese no estômago. A carne cozida lentamente espalha seu gosto e o resultado é uma sopa reconfortante e deliciosa.

Se preferir algo, digamos, mais exótico, prove a sopa de grãos com hortaliças, receita que reúne grão-de-bico, alho, cebola, azeite e espinafre ou a canjica trasmontana, preparada com pé e costelinha de porco salgados, canjica branca, cenoura, alho-poró, brócolis, cebola, linguiça calabresa e azeite. Suculenta, essa é a sopa que faz mais sucesso ali. O gerente do Via Castelli, Roberto Fernandes, diz que essa é a que acaba primeiro, entre as quatro sopas do dia, não importando

quais outras sejam servidas. Um levantamento do restaurante indica que o cliente consome, em média, quatro cumbrucas de sopa em um jantar. “Normalmente, a pessoa pega um sabor de cada. Mas quando tem a trasmontana, ela toma duas cumbrucas desta”, conta.

Paga-se R\$ 29,90 por pessoa para comer à vontade. O couvert (pão, manteiga e pães de queijo quentinhos) está incluído no preço, assim como complementos para as sopas: salsinha, queijo parmesão e torradas com alho. As bebidas e o serviço são cobrados à parte. O bufê de sopas será servido todos os dias até o fim do inverno, a partir das 18h30.

Com 180 lugares, no Via Castelli os ambientes são divididos, de maneira que, mesmo sendo grande, a casa não perde o clima aconchegante. A decoração sóbria é quebrada pela inusitada presen-

ça de uma jaqueira de 90 anos, no meio do salão, que dá frutos de novembro a abril. O restaurante fica tranquilo em noites da semana, mas às sextas e aos sábados não é raro haver espera na porta. Quando é necessário aguardar, aproveite para pedir uma taça de vinho no piano-bar da entrada, ao lado da adega climatizada. Os preços dos vinhos são razoáveis. Uma taça (187 ml) de vinho tinto argentino Malbec Michel Torino, por exemplo, sai por R\$ 21. Os serviços do bar e das mesas são gentis e atenciosos.

SERVIÇO

Via Castelli. Rua Martinico Prado, 341 – Higienópolis. Tel: (11) 3662-2999. Funciona de segunda a sexta para almoço, das 11h30 às 15h. Reabre às 18h30 para o jantar, ficando até 0h30 (sexta e sábado até 1h). Aos sábados, domingos e feriados funciona, sem intervalos, o dia inteiro. Faz entregas na região. Oferece Wi-Fi gratuito. O estacionamento com manobrista custa R\$12. 