



# 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 Mercado

**R**ecém-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-



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,



**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.**

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](http://www.eataly.com.br)



## ... 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](http://www.oportaldomercadao.com.br)