



# Um paulistano de coração brasiliense

**Batizado de Juscelino em homenagem a JK, dono de restaurantes em São Paulo recebe convite para abrir filial na capital e, assim, mesmo por acaso, realizou o sonho do avô**

A ligação de Juscelino Pereira com Brasília vem de antes mesmo do seu nascimento. Admirador e cabo eleitoral de Juscelino Kubitschek, o avô dele conseguiu convencer os pais do garoto a batizá-lo com o nome do político. O menino, nascido no interior de São Paulo, cresceu ouvindo seu Vicente Tavico falar das maravilhas do xará famoso e do feito que foi criar uma cidade do nada, no meio do cerrado. O paulistano mal sabia que, anos depois, sua vida se cruzaria com a capital.

Mas, antes de abrir uma filial do Piselli, restaurante localizado no Iguatemi Shopping, em terras candangas, Juscelino trilhou um longo caminho. Criado em um sítio em Joanópolis, região da Serra da Mantiqueira, ele ajudava, desde criança, o pai na loja de secos e molhados que a família mantinha na cidade. Mas o garoto sonhava em progredir, ganhar o mundo e, quem sabe, virar empreendedor.

Um dia, quando tinha 17 anos, Juscelino acordou com uma ideia fixa: cultivaria ervilhas nas terras da família. Pegou todo o dinheiro que tinha guardado, comprou as sementes, o adubo e começou a plantação, que cresceu como o esperado. Foi a Bragança Paulista, cidade grande vizinha, e fez a pré-venda dos produtos.

No dia da colheita, convocou parentes e amigos para ajudá-lo, encheu o caminhão de um tio com os 400kg de leguminosa e seguiu para o ponto de venda. O comprador abriu uma das sacas, mexeu, remexeu, analisou atentamente e foi taxativo: todas

as ervilhas estavam estragadas. “Ele me explicou que eu tinha plantado ervilha torta, que eu nem sabia que existia. Como ela deve permanecer na vagem, eu deveria ter colhido um mês antes. Ele disse que, se eu tivesse feito a colheita na época certa, até ganharia mais dinheiro, pois ela custa bem mais do que o tipo vendido em grãos.”

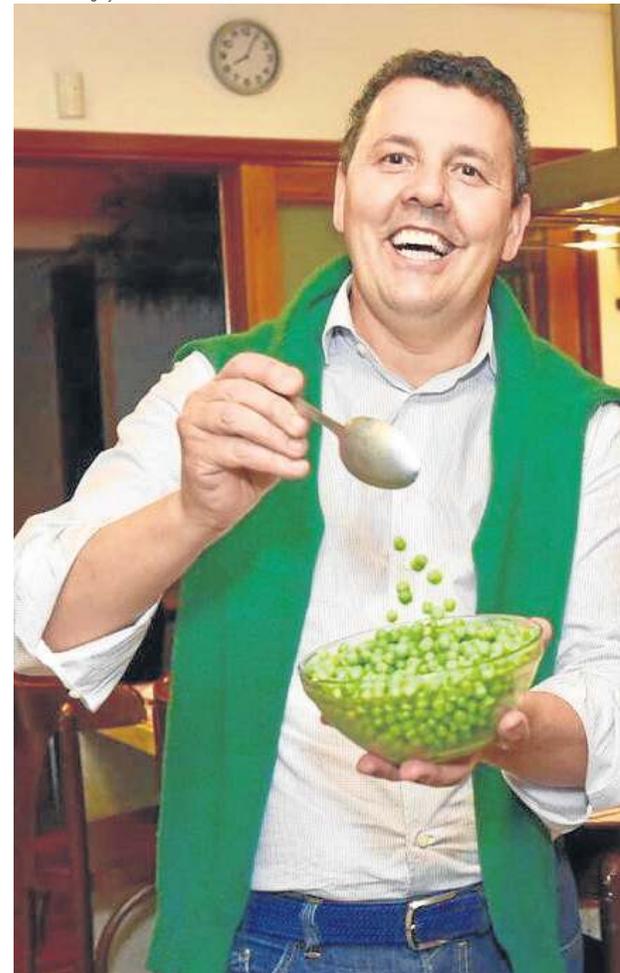
Juscelino voltou arrasado para casa. Decidiu, então, dar um rumo completamente diferente à vida. “Havia um senhor que passava temporada em Joanópolis, era dono de um restaurante em São Paulo e sempre me chamava para trabalhar com ele. Decidi aceitar o convite.” Na semana seguinte, lá foi ele rumo à cidade grande, onde se tornou o braço direito do patrão. “Era um restaurante simples, no centro de São Paulo, e eu fazia de tudo lá.”

A vontade de crescer profissionalmente, porém, levou o rapaz a buscar outras oportunidades. “Surgiu a chance de trabalhar como garçom no Jockey Club de São Paulo. Era um restaurante francês, sofisticado. Foi o meu primeiro contato com a alta gastronomia”, recorda-se.

Os colegas, porém, explicavam a ele que, para crescer na profissão, tinham que trabalhar em uma das casas chiques dos Jardins. “Fiquei interessado em conhecer esse Jardins que tanto falavam.” Foi assim que Juscelino chegou à Alameda Lorena, onde conseguiu emprego em um restaurante. Interessou-se por vinhos e sua harmonização com a comida e decidiu se especializar. Em pouco tempo era maître sommelier.

Ambicioso, o rapaz não se contentaria com menos que o melhor. E assim chegou ao Fasano, o mais conceituado restaurante da região. Foi contratado como segundo sommelier e ganhando mais e mais experiência. Viajou à Itália para fazer cursos de vinho e foi se interessando pela gastronomia do país europeu. Quando o Gero, do Grupo Fasano, abriu as portas, coube a Juscelino a missão de ser o maître sommelier. Tempos depois, tornou-se gerente da casa.

Fotos: Divulgação/Piselli Brasília



### SERVIÇO

Instagram: @pisellibrasil  
@restaurantepiselli

### Próprio negócio

Quando estava próximo a completar 35 anos, uma inquietação tomou conta de Juscelino. “Meu avô costumava dizer que, aos 35, a pessoa precisa já estar com a vida arrumada. Eu tinha um bom emprego, era bem pago para fazer o que gostava, mas o meu espírito empreendedor falou mais alto.”

Com a experiência acumulada no Grupo Fasano e as especializações enogastrômicas feitas na Europa, Juscelino achou que estava na hora de dar um passo maior e abrir o primeiro restaurante. Conseguiu um excelente ponto nos Jardins, que só precisaria de uma pequena reforma para abrir as portas. Mas faltava o nome. “Estava na aula de italiano quando o professor