

Mamma mia! Viva o

Ándrea Malcher*

Isabela Berrogain

O Dia do Macarrão, na última terça-feira, celebrou um prato amplamente amado no país. As massas ganharam o coração e a dieta dos brasileiros, principalmente, devido a imigração italiana para o país, na virada do século 19 para o 20. É estimado que 577 mil italianos desembarcaram no Brasil entre 1875 e 1900. O macarrão é a mais famosa das massas por aqui, mas não é a única, e o brasileiro não poderia escapar dessa paixão.

“A cozinha italiana vende muito. O pessoal é bem familiarizado com a gastronomia do nosso dia a dia”, diz Rodrigo Braga, um dos nomes por trás do restaurante Nonna Augusta.

Para o chef Theo Marques, do Papà Cucina, a relação entre os brasileiros e as massas é muito próxima. “Os brasileiros são praticamente italianos, amam muito massa. Aqui no Papa Cucina, por semana, são 180kg de farinha, 180kg de massa em si”, contabiliza.

E ele não é o único a observar a crescente procura pelos sabores da Itália. “Quando cheguei em Brasília, há 27 anos, não se consumia tanta massa quanto agora, ao longo do tempo foi crescendo a procura”, comenta o chef Rosario Tessier, dono da casa Trattoria da Rosario.

“O consumo de massa em Brasília, assim como a gastronomia de modo geral, está em franco crescimento. Acho que a cidade agora está finalmente tomando uma maturidade gastronômica”, aposta Paulo Melo, chef do restaurante Dona Lenha. “Esse crescimento se dá muito em função dos novos restaurantes franco-italianos e mediterrâneos que estão abrindo na cidade. Então a massa está tomando uma roupagem muito elegante, muito bem cuidada em Brasília com novos restaurantes investindo nessa área.”

Há ainda quem aposte no clima como um fator que favoreça o consumo de massas. “Diferente de outras regiões que passam um verão com calor dia e noite, nosso clima favorece o consumo de massa o ano inteiro, já que contamos com uma temperatura mais amena durante a noite em praticamente o ano todo. Sem contar que novas farinhas de qualidade no mercado trazem uma massa mais leve, de fácil digestão”, argumenta o chef do Olivae, Agenor Maia.

A verdade é que não precisa de razão para amar massas e o *Divirta-se mais* traz nesta edição seis opções para celebrar a paixão pelas delícias da Itália, com indicações que vão de tradicionais casas à franquias e diversos preços e delícias para saborear.

MARIANA LINS

