



Com a mão na massa

Depois de passar 25 anos trabalhando com terceirização de frotas de veículos, Silmara Zani segue o grande sonho, trabalhar com gastronomia, e abre A Casa do Manjeriçcão

Quando o sogro de Silmara Zani ficou gravemente doente, em 2016, as irmãs deles, do Paraná, vieram a Brasília para se despedir do parente querido. Um dia, uma delas voltou muito triste do hospital e Silmara perguntou: “O que posso fazer para deixá-la feliz?”. Como uma boa descendente de italianos, ela respondeu de pronto: “Vamos fazer uma pasta”.

Silmara pegou tomate, alho, cebola, manjeriçcão e um pacote de macarrão que tinha em casa, achando que estava arrasando, mas a tia Odile rejeitou veementemente o último item. “Ela disse que íamos preparar a nossa própria massa”, relembra. A senhora pediu ovos caipiras e farinha de trigo, e mandou a sobrinha abrir uma garrafa de vinho para tomarem enquanto trabalhavam.

A tia Odile fez um vulcão na farinha de

Sibeles Negromonte



trigo, quebrou os ovos com muita agilidade e foi mexendo a massa com uma habilidade de espantar. “Fiquei observando aqueles dedos gordinhos manuseando a farinha e fiquei fascinada”, recorda-se. Na hora de abrir a massa, rejeitou o rolo fornecido pela sobrinha, segundo ela, muito ruim, e pediu uma garrafa de vinho para fazer o serviço. Com a ponta da faca, ia cortando os pedaços e fazendo os ninhos com a pasta.

“Naquele momento, eu olhei para ela e disse que queria fazer aquilo para o resto da minha vida. Ela perguntou: cozinhar? E eu respondi: não, vender alegria. Naquele dia, ela tinha chegado do hospital chorando e, no fim da noite, tínhamos tido um delicioso e alegre jantar”, resume.

Formada em relações internacionais, Silmara trabalhou, durante 25 anos, com terceirização de frotas de veículos. Viajava pelo Brasil inteiro e estava cansada daquele batidão. Como sempre amou cozinhar, paixão herdada da avó, decidiu que abriria um negócio na área gastronômica, só não sabia ainda qual. Pelo menos até aquele dia em que cozinhou com a tia Odile. Ali, resolveu que abriria uma loja de massas.

Repertório na cozinha, Silmara tinha de sobra. Quando criança, em vez de brincar com os primos, ficava, literalmente, na beira do fogão a lenha, observando e ajudando a avó a cozinhar. Mãe de 18 filhos, a matriarca morava em uma fazenda, na cidade goiana de Mineiros, divisa com o Mato Grosso, e era cozinheira de mão cheia. Apesar de ter perdido a avó ainda pequena, Silmara guarda na memória os pães, bolos, molhos, assados e tantas outras receitas.

Guinada profissional

Quando decidiu que linha o negócio seguiria, Silmara entrou de cabeça nos estudos. Matriculou-se em diversos cursos, leu livros, revistas, assistiu a vídeos e fez muitos experimentos na cozinha de casa. “Estudava uma média de 10 horas por dia”, conta. Em 2017, quando achou que estava preparada, abriu A Casa do Manjeriçcão.

Em um primeiro momento, a produção era feita na residência dela, no Jardim Botânico, e se restringia a

nhoque e lasanha, que eram entregues sob encomenda. Mas, em pouco tempo, os pedidos eram tantos, que Silmara já não dava conta de preparar de sua cozinha. Abriu uma minifábrica e, aos poucos, foi expandindo o cardápio.

Veio a pandemia e, com todos em casa, o delivery explodiu. Silmara, então, decidiu tomar uma decisão difícil. Com o apoio do marido, vendeu a casa onde moravam e montou a primeira loja de A Casa do Manjeriçcão, na W3 Sul, em maio de 2021. Lá, além de funcionar a fábrica, com equipamentos modernos, o cliente passou a ter a possibilidade de buscar — e escolher — os produtos pessoalmente, vendidos frescos ou congelados. Sempre há itens para pronta-entrega. “Nossa produção é diária.”

A base da massa é a mesma da tia Odile, feita com ovos caipiras e muito amor. “Todos os nossos ingredientes são frescos, não usamos nenhum tempero industrializado. Buscamos fornecedores locais e tudo é de ótima qualidade”, atesta. O cardápio também se expandiu. O nhoque ganhou recheios variados, assim como a lasanha, vendida, inclusive na versão com abobrinha, em vez da massa. Sobre o nhoque, Silmara ressalta que é preparado com batata asterix, que, em vez