



Um cantinho da Itália no Guará

Sibeles Negromonte



Apaixonada pelos sabores italianos desde a infância, chef se especializa no preparo de massas artesanais frescas

Rosiane Almeida sempre nutriu uma paixão especial pela Itália, especialmente pelas massas típicas do país europeu. Quando criança, em vez de correr na rua com outras crianças, gostava de brincar de fazer comidinhas. Adulta, trabalhou em vários locais, mas o amor pelas panelas nunca ficou adormecido.

Até que, há 15 anos, quando trabalhava em uma farmácia de manipulação, decidiu fazer a faculdade de gastronomia e, assim, retomar o sonho de infância. Ao contrário da trajetória de muitos chefs, não havia tradição de cozinheiros na família de Rosiane. “Era algo que partia de mim.”

Ainda na faculdade, decidiu que estava pronta para empreender na área. Abriu um food truck,

mas o sonho durou pouco tempo. Sofreu um golpe e perdeu todas as economias. “Precisei voltar para o meu antigo emprego”, lembra. Mas desistir não era uma opção. Dois anos depois, comprou um freezer, algumas panelas e começou a fazer massas frescas e artesanais na quitinete em que morava no Guará. Nascia, ali, a Massinhas Gourmet (@massinhasgourmet).

No início, a produção era muito pequena porque Rosiane não tinha nem onde armazenar. “Abria todas as massas na mão, não tinha sovadeira. Por quinquena, conseguia produzir apenas uns cinco quilos de massa”, recorda-se. Mas, de cara, as criações da chef caíram no gosto, a princípio, dos amigos e, depois, de uma clientela diversificada e fiel.

Com o aumento da demanda, viu a necessidade de ampliar o negócio, mas sem perder o lado artesanal, sua marca registrada. Deixou de morar na quitinete e a transformou em seu ateliê, comprou novos equipamentos e aumentou a produção. “Ainda assim, não consigo ampliar muito, pois eu preparo tudo sozinha, do zero”, conta.

No cardápio, lasanha, ravioli, rondelli, capeletti, nhoque e outras massas típicas, com diversos recheios e vendidas em embalagens de 500g e 1kg congeladas. Mas, se o cliente preferir, pode levar sua travessa para o produto ser preparado fresquinho. É preciso, porém, fazer o pedido com antecedência. Também sob encomenda, em dias frios, Rosiane prepara sopa de capeletti em brodo — caldo tipicamente italiano feito à base de carnes e um mix de legumes.

Expansão

Com o tempo, Rosiane não se limitou às massas frescas. Em um primeiro momento, passou a produzir também antepastos, como molho pesto, tomate confitado, caponata de berinjela, cuja receita a chef compartilha com os leitores da Revista, além de focaccia, burrata e crostini. “A pessoa pode levar a entrada e o prato principal para casa, Só não preparo a sobremesa”, diz. O cliente pode comprar os produtos no local (sempre tem algo para pronta-entrega) ou fazer pedido pelas redes sociais, que ele será entregue em casa.

Aliás, o serviço de personal chef é outro que Rosiane oferece para jantares ou almoços mais intimistas, de

até 15 pessoas. Nesse caso, ela monta o cardápio com o cliente — além das massas, pode incluir uma carne, como o rosbife de lagarto, sua especialidade, ou lombo de porco na cerveja. “Eu tenho um serviço de louça. Levo tudo pronto, fresquinho, para a casa do cliente, arrumo a mesa e ele só precisa esquentar na hora e servir. É comida de boa qualidade a um preço acessível”, garante.

Uma outra inovação são as massas secas artesanais, que Rosiane começou a produzir depois que fez um curso on-line. O processo é diferente e mais demorado, pois exige um tempo de secagem, mas ela já começou a fazer talharim, nhoque de mandioca e de batata, orecchiette e cavatelli. A produção ainda é pequena, mas já está a todo vapor.

Para o futuro, a cozinheira, como faz questão de ser chamada, sonha em abrir uma espécie de empório, onde possa, além de vender seus produtos, servir as massas no local. E, claro, conhecer a Itália, um sonho que ainda não realizou.