

BRUNA GASTON/CB/D.A PRESS

# Massa de todos os tipos

Macarrão, lasanha e nhoque: quando o assunto é massa, o cardápio é extenso. Conheça restaurantes que oferecem toda a variedade dos pratos queridinhos da Itália

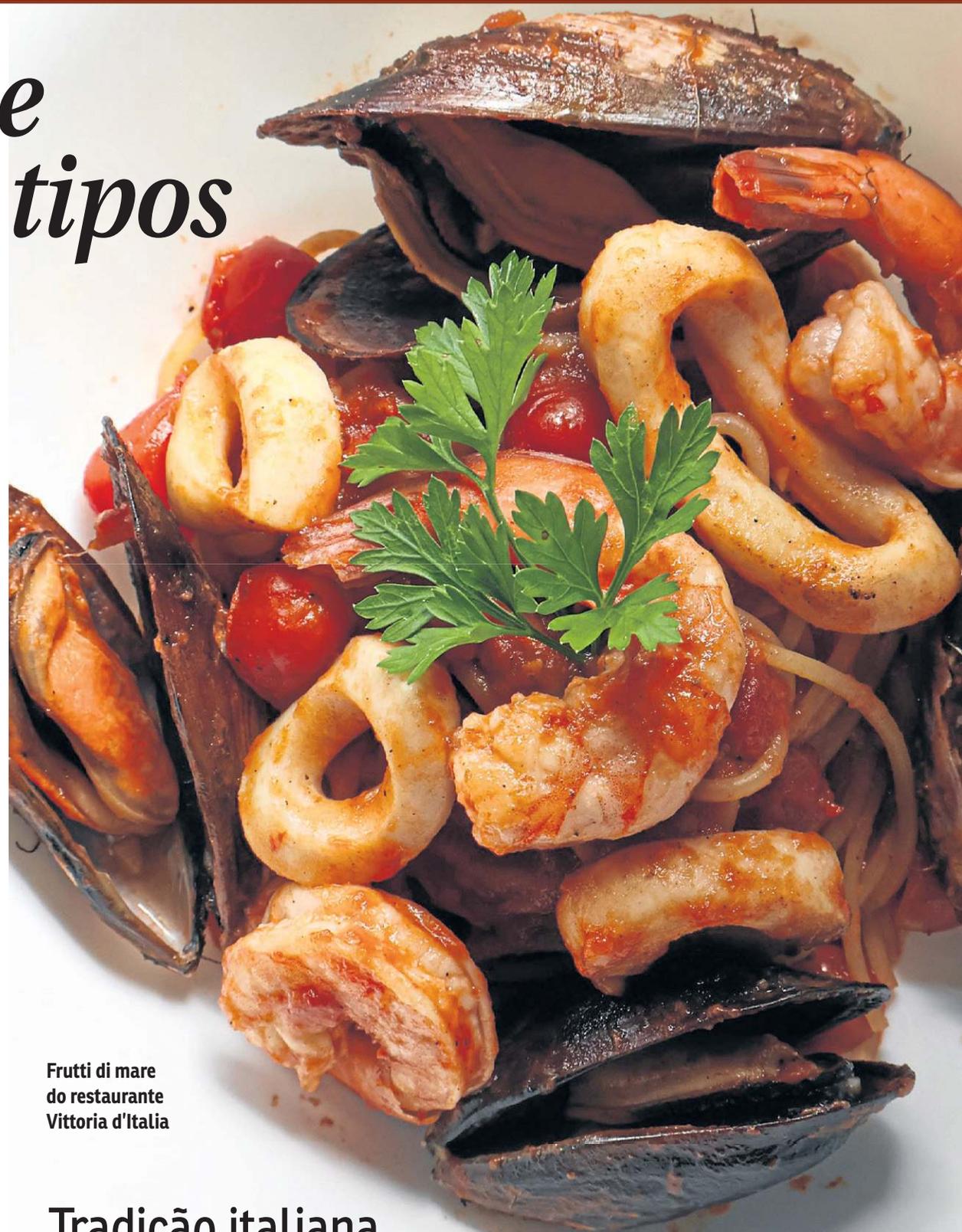
Isabela Berrogain // Maria Luísa Vaz\*

Prático e saboroso, o macarrão faz parte da dieta diária do brasileiro. A versatilidade do prato o transforma na opção ideal tanto para os almoços simples do dia a dia quanto para jantares mais sofisticados — tudo depende do acompanhamento. De frutos do mar a carnes vermelhas, passando pelas versões vegetarianas, tudo vai bem com espaguete, penne ou fettuccine.

Apesar da popularidade do macarrão, o mundo das massas vai muito além — lasanha, nhoque e ravioli são outras opções muito populares entre a população nacional. “Os brasileiros têm uma relação afetiva com as massas, que são consumidas tanto em momentos especiais quanto no dia a dia. O consumo costuma privilegiar massas mais conhecidas, muitas vezes acompanhadas de molhos tradicionais como bolonhesa, quatro queijos e pomodoro”, destaca o chef Edilson Oliveira, da Osteria Vicenza.

Marco Renzetti, responsável pela cozinha do Nino, acrescenta: “Em geral, há preferência por molhos mais fartos e acompanhamentos como queijos, carnes e até mesmo gratinados, tornando as massas bastante adaptadas ao paladar local”.

Inspirados pela gastronomia italiana, muitos restaurantes da cidade procuram seguir à risca os costumes do país europeu, como é o caso do Vittoria d'Italia. “Ao cozinhar para agradar o cliente, fazemos algumas adaptações, mas nunca abandonamos a base, a essência da tradição culinária”, garante o chef Francesco Bravin.



Frutti di mare do restaurante Vittoria d'Italia

## Tradição italiana

Nascido em Vêneto, região do nordeste da Itália onde fica Veneza, o chef Francesco Bravin mantém a tradição da gastronomia italiana em sua essência no restaurante localizado na 214 Norte. Há 11 anos, a casa é a segunda de Brasília a contar com o selo Ospitalità Italiana, concedido pelo Consulado da Itália para certificar a

excelência dos restaurantes tipicamente italianos.

Clássicos do país natal do chef, portanto, não faltam no menu do estabelecimento. O destaque, no entanto, vai para o prato frutti di mare (R\$ 84,50), feito com molho de tomate, mexilhão, camarão e lula — segundo Francesco, uma das opções mais populares pelos clientes.