

BRUNA GASTON CB/DA PRESS

Isabela Berrogain
Maria Luísa Vaz*

Quando o assunto é gastronomia, a herança italiana se faz presente no dia a dia dos brasileiros. Os diferentes tipos de massa, ícone da culinária do país europeu, conquistaram um espaço especial à mesa do público brasileiro. Em comunhão com a criatividade nacional, chefs criam pratos saborosos e inventivos, ideais tanto para refeições do cotidiano quanto para ocasiões especiais.

“O público brasileiro tem um paladar sofisticado e curioso: gosta de pratos bem preparados, com ingredientes frescos e sabores equilibrados. Para muitos, comer massa é uma experiência — um ritual que envolve boa companhia e uma taça de vinho”, avalia Rosana Braga, chef e proprietária do Nonna Augusta.

Para o chef Bruno Domingos, proprietário do Piccolino Cucina, o segredo por trás do preparo ideal de qualquer tipo de massa é o uso de bons insumos. “A escolha de uma farinha de qualidade, por exemplo, é primordial. Entender como ela se comporta e explorar ao máximo sua capacidade faz toda a diferença no produto final. Acredito que, por ser simples e democrática a todos, a massa é um alimento fácil de combinar com qualquer outro produto e agrada a qualquer paladar”, opina o responsável pelo Piccolino Cucina.

À frente da cozinha do Cantucci, o chef Rodrigo Melo ainda destaca o “jeitinho brasileiro” de comer massa. “Todo mundo pede aquele parmesão ralado na hora de comer, mesmo com pratos de frutos do mar, o que seria proibido na Itália”, brinca.

OS SABORES DAS MASSAS



Da lasanha ao carbonara: restaurantes convidam o público brasileiro a conhecer a variedade dos pratos herdados da culinária italiana

Amor à culinária

O surgimento do Piccolino Cucina, resultado do trabalho do chef Bruno Domingos, é anterior à inauguração do estabelecimento, na 314 Norte. Um pouco antes do início da pandemia, ele foi convidado por um ex-fotógrafo de guerra para cozinhar para moradores de rua — com a ajuda de mais cozinheiros, o projeto rendeu, no total, 7 mil pratos de comida em pouco mais de 80 dias.

Foi durante esse processo que surgiu a ideia de abrir uma marmitaria, esboço inicial do que hoje se tornaria o Piccolino. Com o passar dos anos, a casa conquistou o coração do público brasileiro e cresceu, mantendo, porém, a essência acolhedora. “Temos poucas mesas, assim conseguimos nos dedicar mais aos nossos clientes”, destaca o chef Bruno.

Segundo ele, os pratos que mais se destacam em meio ao

menu é a lasanha dello Bruno (R\$ 83) e o filé a parmegiana (R\$ 79), acompanhado por massa fresca ao molho pomodoro ou alho e óleo. A harmonização, por sua vez, fica por conta do vinho da casa (R\$ 35 — taça): “Um blend de garnacha, Syrah e tempranillo, que consegue equilibrar o peso do prato, o sabor da carne e a acidez do molho, tanto na lasanha quanto na parmegiana”.

No Piccolino, o filé a parmegiana é acompanhado por massa fresca ao molho pomodoro