



Mariana Campos/CB/D.A Press

De pai para filho

Depois da morte de Ninny, em junho deste ano, o único filho do chef italiano decide seguir com o legado do pai e manter aberto o tradicional restaurante da Asa Norte

As primeiras memórias de Luca Sagazio Di Giovanni sempre envolvem o restaurante do pai. Foi lá que o jovem, hoje com 25 anos, celebrou o primeiro aniversário e era para lá que costumava ir com os amigos depois de jogar bola na quadra. Tradicional casa de massas da cidade, o Ninny abriu as portas em 1999, tendo à frente o chef Antonino Di Giovanni, ou simplesmente Ninny, pai de Luca.

Luca cresceu e ganhou o mundo. Aos 15 anos, embarcou para os Estados Unidos, onde cursou dois anos do ensino médio, o high school, em Washington. Voltou ao Brasil, mas logo retornou à América, desta vez para fazer faculdade de business na Universidade de Miami. Em 2023, com o diploma em mãos, o rapaz se mudou para São Paulo, onde foi trabalhar no mercado financeiro.

Mas os planos de Luca passaram por uma guinada.



Arquivo pessoal

Luca, ainda criança, com o pai, Ninny, no restaurante

SERVIÇO

Ninny
309 Norte, Bloco A, Loja 6
Instagram: @ninnystaurante

Em 13 de junho, Dia de Santo Antônio — ou de santo Antonini, em bom italiano —, Ninny morreu, deixando uma lacuna enorme e incertezas sobre o futuro do restaurante, que tinha a cara dele. Cabia ao único filho a decisão de seguir ou não com as portas abertas.

Luca decidiu não só manter o legado de Ninny como também trilhar seu próprio caminho na gastronomia. "O meu pai queria que o restaurante seguisse aberto", garante o rapaz. "Temos funcionários que trabalham aqui há mais de 20 anos, que estão aqui praticamente desde a inauguração. Precisava manter esse legado."

Em novembro de 2016, neste mesmo espaço, eu contei um pouco da trajetória de Ninny na gastronomia, e um dos pontos que ele fez questão de ressaltar foi justamente como ensinou a equipe, especialmente o cozinheiro, Baiano, a reproduzir suas receitas. "Hoje, eles têm total autonomia na cozinha. Posso até voltar à Itália e deixá-los à frente do restaurante", disse Ninny à época. Baiano continua à frente das panelas, uma garantia da manutenção do padrão de qualidade.