

Memória afetiva

O Italianíssimo nasceu em 2021, no final da pandemia de Covid 19. “O restaurante veio de um esforço gigantesco, um momento muito conturbado da economia e apostamos muito que ia dar certo. Juntamos uma pizza campeã mundial, uma gastronomia italiana muito boa, resolvemos apostar e deu muito certo. O Italianismo é um sucesso absoluto e estamos muito felizes”, afirma o chef Marcello Lopes. Para ele, os pratos principais são os grandes diferenciais da casa: “Vemos clientes recorrentes, que sempre comem o mesmo prato, até com medo de errar. E, quando escolhe outro prato, sempre fala a mesma coisa: que é muito bom tudo mesmo”.

Entre os mais vendidos, o Involtini (filé envolto com presunto parma, recheado com queijo, gema mole e acompanhado de molho roti, espaguete ao creme alfredo e pão de três cogumelos) é o favorito, pelo valor de R\$ 93,90. Para harmonizar, a sugestão de Marcelo é o vinho tinto: “Gosto muito da uva tempranillo, independente do país de origem. Tem opções chilenas, argentinas e brasileiras”. Os preços variam entre R\$ 135 e R\$ 229.

Massa para todos os gostos

DIVULGAÇÃO

O restaurante começou com a mãe de Mariana Bressan, que fazia massas sob encomenda para amigos e conhecidos. O pequeno negócio se tornou uma bodega e hoje em dia é a Cantina da Massa. A casa tem como diferencial a cozinha caseira. “O diferencial, hoje, é realmente essa escolha de produtos únicos de primeira linha que minha mãe mesmo seleciona. Porque, por exemplo, tem um creme de leite que não vai caber na receita da minha mãe. Então, tem que ser um creme de leite específico. Os nossos diferenciais são os nossos pratos, os nossos molhos e as nossas massas. A nossa massa é leve, nossos molhos também são todos caseiros, todos preparados com muito carinho”, explica Mariana.

Os pratos mais pedidos no restaurante são o parmegiana com fettuccine alfredo (R\$ 107,90) e a lasanha a bolonhesa (R\$ 69,90). Para acompanhar os pratos, a casa sugere um vinho tinto da uva Cabernet Sauvignon, como o Mia Vina Vik (R\$ 229). Para o parmegiana e para a lasanha, a sugestão é o vinho Terroir Casa Valduga (R\$ 139), que também é da uva Cabernet Sauvignon.

Segundo Bressan, esses vinhos combinam bem com pratos que tenham queijo. “Eu acho que o parmegiana e a lasanha são os pratos mais pedidos e eles harmonizam bem com vinhos da uva Cabernet Sauvignon. E nós temos esses dois vinhos que têm um preço mais alto, que é o Mia, um blend bem leve. E tem o Terroir Casa Valduga, que harmoniza bem com a lasanha e com qualquer molho de tomate. Esses vinhos



Parmegiana com fettuccine alfredo da Cantina da Massa

com Cabernet harmonizam muito bem, inclusive, com pratos que levam queijo. Porque o Cabernet, como é uma uva um pouquinho mais

encorpada, limpa bem a boca e você consegue perceber outros sabores quando você come outras garfadas dos pratos com queijo”, diz.