

BRUNA GASTON/CE/D.A. PRESS

Frutti di mare,
do restaurante
Vittoria d'Italia

Os diferentes sabores das massas

Para além da praticidade do dia a dia, as massas são sinônimo de variedade e sabor para os brasilienses. Conheça versões do prato servido em grande parte dos restaurantes locais

Isabela Berrogain

Da simplicidade do macarrão do dia a dia a preparações mais elaboradas em ocasiões especiais, as massas se adaptam a diferentes ingredientes, bolsos e estilos de vida. Especialmente

no Brasil, o prato virou sinônimo de praticidade, criatividade e, claro, sabor. Receitas que atravessam gerações, regiões e hábitos surgem a partir de um simples macarrão ou da clássica lasanha, por exemplo.

“A massa remete

ao convívio familiar, aos almoços de domingo e ao conforto. É o que chamamos de ‘comfort food’ por excelência”, destaca Camila Cardoso, gerente do restaurante italiano Piselli. “Além disso, poucos alimentos permitem tantas

variações. Da simplicidade de um cacio e pepe à complexidade de uma lasanha à bolonhesa, a massa é uma tela em branco para a criatividade do chef”, acrescenta.

“É um prato que agrada a todos os paladares e faixas etárias, sendo sinônimo de celebração e fartura em qualquer lugar

do mundo”, complementa a gerente. Em Brasília, restaurantes que replicam a culinária italiana, como é o caso do Vittoria d'Italia, comandado pelo chef Francesco Bravin, natural de Vêneto, Itália, ganham o coração do público local ao trazer para a capital a autêntica experiência do “país da bota”.