

Folha De S. Paulo

Quarta Feira – 27/11/2013

Comida

### **Cantina do Fasano abre amanhã no Itaim Bibi**

Com os preços mais baixos do grupo, Trattoria oferece receitas autênticas

**Folha** provou pratos com exclusividade e conversou com o proprietário, Rogerio Fasano, sobre o projeto

JOSIMAR MELO DO CRÍTICO DA FOLHA

Polpetone com molho de tomate é prato de cantina, certo? Macarrão à bolonhesa também. Mas a partir de amanhã essas e outras receitas cantineiras estrelam o cardápio da mais nova casa do grupo Fasano: a Trattoria.

O ambiente nada lembra o das históricas cantinas da zona leste paulistana. Instalado a poucos metros das ruínas da Casa Bandeirista, na nova rua (ainda sem nome) que continua o início da rua Iguatemi, no Itaim Bibi, zona oeste de São Paulo, o restaurante tem arquitetura sóbria de Isay Weinfeld pontuada por flâmulas e camisetas de times de futebol italianos, com área verde enquadrando o terraço.

E o cardápio, que evoca em sua maioria os clássicos de cantinas paulistanas, busca resgatar suas origens autênticas, em muitos casos transfiguradas com as adaptações sofridas ao longo do assentamento da migração italiana.

"Cheguei a pensar em colocar no menu um bife à parmigiana, uma criação dos migrantes daqui que eu adoro", disse o proprietário Rogerio Fasano. "Mas achei que fugiria da proposta de trabalhar o máximo possível com as origens autênticas dos pratos."

Por isso, a Trattoria tem no cardápio, aí sim, a berinjela à parmigiana (que de fato existe na Itália, com molho de tomate, manjericão e mozzarella); da mesma

forma que seu polpetone não é empanado e frito (como na tradição paulistana), mas sim assado no forno (veja receita nesta página).

O Trattoria, talvez para desespero de alguns clientes do grupo, não terá risotos --pois pretende privilegiar a cozinha do sul do país.

Mas terá um levíssimo pão de linguiça no couvert, pratos como a massa ao pesto original (trenette com pesto, vagem e batata) e bucatini all'amatriciana, com molho de tomate, cebola e pancetta ou guanciale (barriga ou bochecha suína curada).

Sem falar de um autêntico espaguete à carbonara (sem creme de leite, apenas pancetta ou guanciale, ovos e queijo); e do bucatini ao molho de queijo pecorino romano e pimenta-do-reino. Com preços a partir de R\$ 55.

Quem se preocupa com as calorias terá opções surpreendentes. O menu criado por Fasano e pelo chef Luca Gozzani (o titular da casa será o veterano do grupo, José Branco) tem um gnudi de ricota e espinafre (como se fosse um recheio de massa... mas sem massa); e, feitos no vapor, alcachofra com azeite e limão e uma vistosa salada de legumes.

## **TRATTORIA**

**ENDEREÇO** av. Faria Lima, 3.477, Itaim (edifício Pátio Malzoni; entrada e manobrista na esquina das ruas Joaquim Floriano e Iguatemi); tel.

0/xx/11/3167-3322

**HORÁRIO** de seg. a qui., das 12h às 15h e das 19h a 0h; sex. e sáb., das 12h às 16h e das 19h à 1h

**PREÇOS** entradas, de R\$ 24 a R\$ 63; pratos, de R\$ 55 a R\$ 84; sobremesas, de R\$ 17 a R\$ 32

<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/comida/140832-cantina-do-fasano-abre-amanha-no-itaim-bibi.shtml>