

Pastifícios

Pasta e doces em família

Pissani, Macellaro di Perna e Di Cunto: três famílias de imigrantes que produzem delícias em sabores tradicionais e inovadores

Por Marcella Chartier

Em um primeiro contato, o sotaque ao telefone até se assemelha ao italiano. Mas basta um pouco mais de atenção para que se note a diferença: a língua que se oculta no português mais cantado do que o dos paulistanos é a espanhola.

Cristina, de 29 anos, é a dona da voz, esposa e sócia de Carlos Pissani, de 46. O casal uruguaio é proprietário do Pastifício Pissani, inaugurado no final de 2007 nos Jardins, em São Paulo. A loja, sofisticada e moderna, contraria o estereótipo das tradicionais casas de massa italianas. Não se vê aquela grande quantidade de comida em exposição, nem aqueles fregueses já amigos dos donos escolhendo seus pratos de sempre para levar à família toda. Ali, o princípio é diferente. Logo na entrada, à esquerda, partes de manequins de mulher têm como adorno colares feitos por anéis de massa fresca. À direita, um balcão com os produtos parece mais uma vitrine: massas coloridas em caixas de presente com laços de fita, e vidros estilizados guardando molhos. Ao lado, uma gôndola com vinhos italianos, argentinos, chilenos e franceses. Nas paredes, quadros com alguns dos mais de 20 tipos de formas (que, combinadas com os diferentes recheios, geram mais de 30 tipos de massas) identificados com os nomes. "Fazemos uma massa *premium*, fina mesmo, que não precisa de muito molho para ter sabor", explica Carlos. "É extremamente artesanal, nunca uma peça fica idêntica à outra. As nossas são montadas uma por uma, por uma equipe de oito pessoas, e eu que

crio e faço os recheios". Carlos conhece as origens de cada forma de massa, e é evidente o apreço que tem por esclarecer aos mais curiosos os motivos de suas denominações, principalmente durante as degustações promovidas na loja nos fins de semana e, abertas aos clientes mais fiéis, que se interessam não só em conhecer as combinações da Pissani, mas também em dar seus palpites.

Sabores mais conhecidos, como espinafre com nozes (massa que sai por 38 reais o quilo, opção mais barata da casa) convivem com surpreendentes misturas como a de maçã, mel e *shimeji*, ou tipos requintados como o recheio de lagostim (o mais caro, que custa 89 reais o quilo). "Brincamos muito com a farinha também, colocando sementes, corantes, tudo natural. Temos uma horta aqui no quintal, onde plantamos as ervas e recolhemos vários dos ingredientes que utilizamos", conta Carlos.

A escolha de São Paulo como cidade em que o casal instalaria a Pissani se justifica por dois fatores. "Além de ser a capital gastronômica da América, com uma variedade enorme de restaurantes, São Paulo tem uma colônia italiana muito importante. É um lugar onde contamos com os clientes de paladares mais tradicionais, mas também temos interessados em novidades. Não só em Montevidéu, mas em todo o Uruguai, há um público muito pequeno para inovações", explica Carlos. Quando se mudou para o Brasil, antes de assumir totalmente a profissão de *chef* de cozinha, Carlos era consultor internacional. Formara-se engenheiro civil e trabalhara como executivo em vários países. "Vivíamos em hotéis, e em 2006 trabalhei para uma empresa aqui em São Paulo. Estava muito estressado e resolvi, com minha mulher, largar tudo e investir no pastifício", conta. Mas, em casa,

Carlos já inventava suas receitas e as servia a amigos.

Na verdade, não é de hoje que ele brinca com comida. "Minha mãe conta que eu gostava muito de ir à cozinha quando era pequeno. Uma vez, quando ainda não alcançava a mesa, virei uma lata de creme de leite aberta e fiquei com a boca aberta embaixo, enquanto o creme pingava", lembra.

A lata de creme de leite aberta era, de fato, item comum na cozinha da casa de Carlos. Sua mãe era ótima cozinheira, e foi quem o ensinou a preparar massas frescas. Carlos chegou a trabalhar no pequeno restaurante que ela tem até hoje em um hotel, em Montevidéu. Mas a história culinária da família começou bem antes, em 1897, quando Teresa Pissani, bisavó de Carlos, deixou a Lombardia (região norte da Itália) para tentar uma vida melhor no Uruguai. Teresa veio acompanhada da família. Os filhos homens sustentavam a todos trabalhando como pedreiros. Ela continuou fazendo aqui o que gostava de fazer por lá: preparar a boa pasta italiana. Começou, então, a vender a iguaria, e a renda que conseguia complementava o orçamento familiar.

A pesar do pouco tempo em funcionamento, a Pissani já conquistou o respeito de uma clientela exigente: vende produtos para restaurantes como o Tatou, o Santo Grão e o do Hotel Intercontinental. "Mas tem lugares que não vou citar, porque sei que eles gostam de dizer que a massa é de fabricação deles", comenta Carlos, sorrindo.

Cinema e *sfogliatelle*

Na família Macellaro di Perna, as delícias feitas pela cozinheira de mão cheia também foram, um dia, complemento do orçamento familiar. Antes de assumir o negócio de venda de doces caseiros como base da renda, Amedeo trabalhou como garçom e operador de cinema, enquanto sua esposa, Elide, passava dias e noites entre painéis de creme de baunilha, açúcar e muita farinha. "Às vezes eu ajudava minha mãe a fazer os *canolis* (canudos de massa folhada recheados com creme de baunilha) passando a clara ou a gema do ovo na massinha para grudá-la depois, e assim colar os canudinhos antes de ela fritar. Aquele cheiro era tão gostoso, eu rezava para que quebrasse o canudinho para eu poder comer", lembra Ana (filha de Elide), que na época era criança e acabava no canto da cozinha com um potinho cheio de creme de confeiteiro, ainda quente. Hoje, tem 52 anos e administra, com o marido e a mãe (agora com 85 anos), um dos pastifícios mais tradicionais da cidade: o Il Pastaio.

A história, neste caso, também começou com a partida de italianos em um navio para a América. Elide e Amedeo saíram de Salerno, perto de Nápoles, há quase 60 anos. Chegaram no dia 19 de março, dia de San Giuseppe. "Minha mãe comemora essa data como se fosse a de casamento, de tão importante que foi para ela", comenta Ana. O chamado de uma irmã de Elide garantia o emprego de garçom a Amedeo, o que daria uma vida melhor aos recém-casados e ao bebê que já estava a caminho - ela estava grávida de oito meses. Passaram um tempo vivendo no quarto de



Divulgação - Il Pastaio



Acima, o *sfogliatelle*, doce que transformou a produção que servia apenas de complemento ao orçamento em base da renda dos Macellaro di Perna. Ao lado, Ana, Elide e Fábio: administração em família

As massas artesanais da Pissani, em sabores mais tradicionais ou inovadores



Divulgação - Pissani

viagem à Itália, e por lá faleceu, aos 62 anos. Logo a geração seguinte se envolveu com o negócio. Ana é arquiteta, mas largou a carreira para se dedicar exclusivamente ao pastifício. O marido, Fábio Vitalli, também tinha a mesma profissão e hoje comanda a cozinha do almoço executivo servido no Il Pastaio todos os dias. "Quando assumimos o negócio, meu marido e meu irmão (que participou alguns anos da administração) viajavam todo ano ao exterior para comprar máquinas. Nós queríamos crescer", afirma Ana.

A fidelidade dos clientes e o equilíbrio entre tradição e modernização são os principais ingredientes da Il Pastaio. Ali, consumidores vão à procura do *sfogliatelle* mais famoso da cidade, do saborosíssimo *rondelle* (espécie de rocambole de massa recheada com queijo, espinafre, por exemplo), marca registrada da família, ou de novidades como produtos de baixas calorias. "Os clientes pedem mudanças, sugerem ingredientes, e nós criamos novidades com base nisso também", afirma Ana.

Panetone e coxinha

Em uma das mais antigas casas de massas e doces da cidade, a Di Cunto, a opinião dos consumidores tem o mesmo valor. "Nosso maior termômetro aqui são os clientes, que são nossa referência. Atender no balcão é isto: se ele estiver insatisfeito, ele vai falar. E tem gente que vem aqui três vezes por dia, há anos. Imagina o respeito que temos que ter por um cliente desse!", afirma Marco Di Cunto, de 28 anos, quarta geração da família fundadora do estabelecimento e que cuida do marketing da empresa. Ele cresceu sentindo a ausência do pai, que até hoje passa m u i t o t e m p o trabalhando. "Esse sem dúvida foi um dos motivos que me fizeram vir trabalhar aqui. Além, é claro, da magia que a Di Cunto sempre teve nas nossas vidas", conta.

O primeiro Di Cunto que veio ao Brasil foi Donato, aos 17 anos, em 1878. Ele saiu também de Salerno e deveria desembarcar no porto de Montevidéu, no Uruguai, onde vivia um tio que o aguardava. Foi orientado para que descesse na terceira parada (a primeira seria no Rio de Janeiro e a

segunda em Santos). Mas, como era comum na época, houve surto de uma doença contagiosa no navio, que precisou parar em um porto - provavelmente o de Recife - para quarentena. Donato acabou desembarcando no porto de Santos e, quando percebeu o engano, já era tarde para retomar o caminho certo. Foi para a capital, onde trabalhou como carpinteiro e economizou dinheiro suficiente para abrir, com um sócio, uma padaria. Pouco depois, com o sucesso dos negócios, comprou a segunda, já no atual endereço da matriz da Di Cunto, na Mooca. A família passou a viver, posteriormente, na casa erguida pelos próprios punhos de Donato.

Em 1896, em boas condições financeiras e com a vida organizada, o imigrante já podia matar as saudades de sua terra natal. Foi à Itália, apaixonou-se por Rosália, e os dois se casaram. Voltaram ao Brasil, país que já tinha conquistado um grande espaço no coração do pioneiro, trazendo um irmão de Donato, José, e aqui tiveram seus dois primeiros filhos. "Mas o objetivo dele era, na verdade, trazer toda a família da Itália para viver aqui. Não conseguiu, porque um dos irmãos dele tinha problemas físicos e a locomoção não foi possível. Mudou de idéia, e voltou para a Itália de vez, onde nasceram mais oito filhos do casal", conta Marco.

A paixão pelo Brasil, no entanto, foi transmitida de pai para filhos, e, logo que Donato faleceu, em 1932, a família toda mudou-se para cá. Reformaram a casa e, em 1935, reinauguraram oficialmente os fornos da padaria. Tudo feito em família, novamente. Entre os quatro sócios fundadores, um deles era avô de Marco. Hoje, à frente da Di Cunto, estão os filhos desses fundadores, incluindo o pai de Marco.

No final da década de 1930, uma iguaria italiana passou a fazer parte dos produtos da Di Cunto, trazendo uma fama que seria definitiva na história da empresa: um doce saboroso que, na Itália, era consumido o ano todo, mas que no Brasil tornou-se um pão especial da época do Natal. "A Di Cunto hoje é a mais antiga fábrica de panetone em atividade. E por aqui, vendemos esse item o ano todo", afirma Marco.

Agora, o carro-chefe em termos de quantidade e unidades vendidas é uma apetitosa surpresa: a coxinha. Somando os números das três lojas Di Cunto, são cerca de 500 mil coxinhas vendidas por ano. "Existe até uma comunidade no Orkut (*site de relacionamentos da internet*) que se chama 'eu amo a coxinha da Di Cunto'", conta Marco, achando graça. Prova de que as culturas brasileira e italiana têm, aqui, traços fortes na mesma medida.

►Pissani

Alameda Franca, 1413, Jardins
Tel: (11) 3081-6847

►Di Cunto

Unidade Mooca: Rua Borges de Figueiredo, 61/103
Tel: (11) 2081-7100

►Il Pastaio

Alameda Santos, 44, Paraíso
Tel: (11) 3289-8897

Abaixo, Donato Di Cunto com sua esposa Rosalia e os filhos, e o casarão feito pelo próprio punho do imigrante. A família vivia no andar superior e, no térreo, ficava a padaria



Arquivo pessoal família Di Cunto