

Quatro gerações e uma herança gastronômica

Com uma história centenária de idas e vindas, o Grupo Fasano encontra-se, hoje, sob a administração e a liderança de Rogério, bisneto do fundador da marca

Por Laura Folgueira Fotos: Divulgação

São raras as pessoas que moram em São Paulo e não conhecem o nome – ou, na verdade, a marca – Fasano. São 11 estabelecimentos na cidade, entre restaurantes, bares, casa de evento, loja de vinhos e um hotel, tudo sob a responsabilidade de um grupo que é administrado de forma familiar. Quem hoje comanda quase todas as iniciativas do grupo é Rogério Fasano, 48 anos, da quarta geração do clã. A família italiana se tornou símbolo de luxo e qualidade em gastronomia e hotelaria.

A história do Fasano foi construída, entre aberturas e fechamentos, por diversos patriarcas da família. Iniciou-se em 1902, ano da inauguração da Brasserie Paulista. O responsável foi Vittorio Fasano, imigrante milanês que chegara ao país em meados de 1880 – e que hoje dá nome à rua que abriga o Hotel Fasano. (A mudança de nome da antiga Rua Tairana foi iniciativa do bisneto Rogério, à época da inauguração do estabelecimento.)



O pai, Fabrizio, e os filhos, Andrea e Rogério, formam a diretoria do grupo que administra a marca Fasano

O primeiro restaurante ficava localizado na Praça Antônio Prado, no centro. Apesar de bem frequentado, teve que fechar as portas após o falecimento de Vittorio, em 1923. Na época com apenas 6 anos, seu filho, Ruggero, foi mandado pelos irmãos já adultos de volta para a Itália, para completar seus estudos na Escola Militar de Moncalieri, próxima a Turim. (Morto em 1969, Ruggero também recebeu homenagem por parte de seu neto Rogério – virou nome de restaurante do grupo, o Nonno Ruggero.)

A história dos Fasano no Brasil poderia ter acabado por aí – na Itália, Ruggero se casou e teve dois filhos, Fabio e Fabrizio. Mas, em 1937, decidiu fazer uso de sua dupla nacionalidade e voltou para o Brasil. Ao chegar ao país, sua veia de *restauranteur* falou mais alto, e ele decidiu reabrir o negócio do pai, no mesmo local. Desta vez, já com o nome que deixaria a marca na cidade: Fasano.

Esse seria o começo de uma época promissora, em que Ruggero revelaria o perfil empresarial de estender as atenções a novos negócios, mantido até hoje: além do restaurante, ele passou a investir também em outras casas. Uma confeitaria na Avenida Vieira de Carvalho e uma casa de eventos no então recém-inaugurado Conjunto Nacional, à época o endereço mais luxuoso de São Paulo, ajudaram a fazer da marca um dos nomes mais populares da gastronomia paulistana. Lá, os Fasano, já uma das famílias mais influentes da cidade, receberam convidados como a atriz Marlene Dietrich, Dwight Eisenhower (então presidente dos Estados Unidos) e Fidel Castro.

Os empreendimentos tinham tudo para continuar fazendo sucesso, mas a morte de Ruggero, em 1969, deixou a família sem um sucessor para os negócios – seu filho, Fabrizio, já trabalhava como executivo de uma indústria fabricante do uísque Old Eight. A marca Fasano, assim, ficou “fechada” até 1982, ano em que empreendedores ligados ao Shopping Eldorado fizeram uma proposta a Fabrizio: voltar ao negócio dos restaurantes, com o Jardim Gastronomique Fasano.



O segundo endereço foi a Praça Antonio Prado, onde a família abriu um restaurante em 1952

Agora, a responsabilidade ficaria para Rogério Fasano, filho de Fabrizio, um jovem então com 20 anos. “Só que o projeto lá foi super equivocada”, relembra Rogério, mais de 25 anos depois. O motivo do fracasso foi a aposta errada na *nouvelle cuisine*, naquele tempo muito em voga entre os *chefs* de cozinha. “Logo depois fomos para a Rua Amauri, e resgatamos as origens dos pratos que a gente comia e dominava.” Assim, o Fasano voltou a ser um restaurante de comida clássica italiana – cozinha mantida até hoje, a despeito de mais algumas mudanças de endereço.

Renovação versus modismos

As constantes realocações do restaurante estiveram ligadas principalmente ao próprio crescimento da cidade – o Fasano sempre procurou se fixar nos pontos mais procurados de São Paulo. A última mudança levou o restaurante para dentro do hotel da família, nos Jardins.

“Você não tem que casar com o local, tem que casar com sua filosofia”, acredita Rogério. Isso quer dizer que, apesar do caráter circunstancial das mudanças de endereço – como a morte do avô, ou o convite de investidores para abrir um negócio em um no shopping –, tal eventualidade contribuiu para a criação de um nome forte, em lugar de enfraquecê-lo. “A mobilidade que São Paulo tem criou a oportunidade de cada um fazer à sua maneira, o que eu acho que modernizou a marca.”

E quando Rogério fala de modernizar, ele faz questão de enfatizar uma clara oposição entre moderno e modismo. “Deixar o modismo de lado e voltar às origens foi a razão do sucesso”, acredita. Por isso, no Fasano, os clientes não esperam encontrar espumas, reduções, influências da culinária de outros países, nem inovações hoje muito usadas na gastronomia contemporânea. Lá, o cardápio consiste em clássicos italianos, divididos em cinco menus, de acordo com regiões geográficas: Capri, Piemonte, Sicília, Al Mare e

Umbria. O *chef*, o premiado Salvatore Loi, discute cada mudança de cardápio com toda a diretoria do Grupo Fasano, que inclui, além de Rogério, seu pai e sua irmã, Andrea, responsável pelo menu do Buffet Fasano.

A resistência de Rogério em aceitar novidades como a gastronomia molecular do catalão Ferran Adrià já rendeu alfinetadas de críticos gastronômicos como Josimar Melo, que escreveu em seu blog, em fevereiro de 2010, que Fasano era “tão competente quanto careta em matéria de cozinha. Um conservador empedernido em termos de gastronomia”. Ainda assim, Melo reconhece que Rogério é “um dos caras mais

importantes da gastronomia brasileira, e mesmo da América Latina, como atesta o impressionante nível de qualidade e profissionalismo da cadeia de restaurantes e hotéis que vem capitaneando”.



“Deixar o modismo de lado e voltar às origens foi a razão do sucesso”, explica Rogério, sobre o momento em que foi necessária uma mudança de rumo nos negócios da família

“É uma discussão que não tem fim. O que é a modernidade?”, pondera Rogério, mencionando, como exemplo, o arquiteto Isay Weinfeld, responsável pelo projeto do local – e conhecido por realizar projetos que aliam a modernidade a aspectos clássicos e quase minimalistas.

Hoje, a renovação constante da marca Fasano pode ser percebida

na multiplicidade restaurantes, bares e hotéis.

A grande maioria dos estabelecimentos foi construída na cidade de São Paulo – e é fruto de sonhos pessoais de Rogério Fasano.

“A expansão foi impulsionada por um desejo, no fundo, particular, do que eu achava que faltava na cidade”, explica. “Faltava um bar, então a gente tinha que fazer o Baretto; quando fiz o Parigi, achava que os clássicos franceses estavam meio em baixa e tinham que ser resgatados.”

Da mesma forma, Rogério define o vistoso e luxuoso hotel localizado nos jardins como “um sonho de pobre”. A ideia de migrar da gastronomia para a hotelaria nasceu, na verdade, da posse de um terreno. “Percebi que era um lugar inacreditável para se construir um hotel diferente em São Paulo”, explica ele. Trata-se de uma diferença que vem também no preço: até mil reais por uma diária.

O grupo se estendeu para outras cidades, como o Rio – onde o Fasano é, hoje, a primeira escolha de celebridades internacionais, devido ao que o jornal americano *New York Times* descreveu como uma “aura de exclusividade” – e Punta del Este, no Uruguai, onde o grupo deve abrir um novo hotel de apenas 20 quartos até o fim de 2010.

De Londres a São Paulo

Quem ouve Rogério Fasano falar, com extrema convicção, sobre como construiu seus negócios,



O grupo possui 11 estabelecimentos. Acima, a *trattoria* Nonno Ruggero localizada no próprio hotel

abrindo bares, restaurantes e hotéis por toda a cidade de São Paulo e no Rio de Janeiro, imagina que essa tenha sempre sido sua ambição. De fato, ele hoje dedica quase todo o tempo ao grupo, geralmente trabalhando em sua sala no hotel Fasano de São Paulo, aonde chega às 11h30 da manhã. As noites são passadas geralmente

no salão do restaurante, checando o serviço e o movimento do local. Rogério só sai de lá às 2 horas da manhã.

Muito antes, porém, de haver se tornado um dos mais famosos e influentes *restauranteurs* do país, o jovem Rogério teve uma ambição bem diferente: fazer cinema. Para isso, deixou o Colégio Dante Alighieri, onde estudou – e do qual garante guardar as melhores lembranças –, para morar em Londres no último ano do Ensino Médio, e ficou na cidade por um ano e meio, até 1982. “Quando eu tinha pai rico, queria fazer cinema. Quando não tinha mais pai rico, não tinha mais essa opção”, declara, com o espírito prático de quem aprendeu a administrar o negócio da família “na marra”.

Mas a decisão de abrir mão do sonho de se tornar cineasta (decisão que acabou resgatando, por meio da gastronomia, os laços que tinha com o avô), foi tomada e executada sem sofrimento. “Acho que com 20 anos você tem muita vontade. Por isso, se foi duro, não me marcou”, diz. A herança dos patriarcas, porém, vai além da que está materializada na própria marca do sobrenome: “Meu avô fez restaurante sem ter conhecido o restaurante do pai dele. Eu fiz restaurantes sem ter conhecido os restaurantes do meu avô. É uma herança de sangue, não de tijolos.”