



UM DIA NO...
POR LÚCIA CAMARGO
FOTOS RUBENS CHIRI



... Eataly



uma viagem à ITÁLIA

Em um delicioso tour gastronômico, comparamos o Eataly, o shopping culinário sensação da cidade, com o tradicional Mercado Municipal, o Mercado

Recém-aberto em São Paulo, o Eataly é um shopping da culinária italiana com 4,5 mil metros quadrados em três pavimentos, onde são reunidos restaurantes; cafeterias; açougue; padaria; rotisseria; sorveteria; livraria; lojas de vinhos, equipamentos e louças; e frutas e legumes, tudo no mesmo ambiente.

Visitamos o Eataly e vamos relatar aqui o que vale a pena. É fácil se en-

cantar pelo lugar, pois tudo é organizado, limpo e os funcionários são bem treinados. Você só terá de ter cautela se estiver com orçamento limitado. Embora seja possível achar itens com preços razoáveis, quase tudo ali é caro.

Exemplo: uma máquina para esticar massas Marcato Atlas 150 Wellness custa R\$ 413,80 – o mesmo modelo é oferecido por R\$ 198,55 em uma loja online. Com-



pramos um *tagliatelle* fresco, em uma bandeja com 346 gramas, por R\$ 11,07. Na mesma seção, encontramos marcas como Barilla, Rigorosa, Alta Valle Scrivia, Parnese e Filotea a preços acessíveis.

De todo modo, a proposta, de fato, não é vender pechinchas. Do alto padrão dos 7 mil produtos expostos nas prateleiras – até as massas feitas no local –, tudo tem como mo-

delo a loja Eataly original de Turim, norte da Itália, aberta por Oscar Farinetti em 2007, além do aval do Slow Food, movimento que defende o consumo de alimento sustentável de maneira agradável e sem pressa.

Azeites, vinhos, alguns queijos e massas secas, conservas e latarias vêm da Itália, já os produtos frescos são de origem nacional. No açougue, a carne

vem de fazendas do Rio Grande do Sul, nas quais o gado se alimenta apenas de capim – o que faz a carne se tornar mais tenra e saudável. O quilo do filé mignon custa R\$ 78,90.

A seção de hortifrúti é uma festa de cores: da granadilha (R\$ 70,99 o quilo) à brasileiríssima carambola (R\$ 11,90), passando pelo tomate italiano (R\$ 7,90) e pelos cogumelos, oferecidos a granel (R\$ 60 o quilo).

Entre os mais emblemáticos frios estão o presunto cru italiano (R\$ 172,50 o quilo) e o queijo parmesão Grana Padano (R\$ 89 o quilo). Para acompanhar, algum dos 800 rótulos de vinho. O branco Romagna Lazolla 2013, da uva Trebbiano, sai por R\$ 39,90. Já se preferir o mais caro da adega, opte pelo Gaja Sori Tildin 2010, da uva Nebbiolo, por R\$ 3,2 mil.

Na seção de pescados, a caranha de 14 quilos (R\$ 48,50 o quilo) “observa” o movimento enquanto o peixeiro sugere receitas. Se a preferência é aprender de maneira sistemática, é possí-



Eataly: é fácil se encantar pelo lugar, pois tudo é organizado, limpo e os funcionários são bem treinados. O único perigo que se corre é gastar demais.

vel se inscrever em um dos cursos da escola de culinária do Eataly. Na programação, Marco Renzetti, da Osteria Del Pettiroso, que ensina a preparar *linguine* negro com camarões, tomate-cereja e *burrata*, no dia 13 de julho (inscrição, R\$ 180).

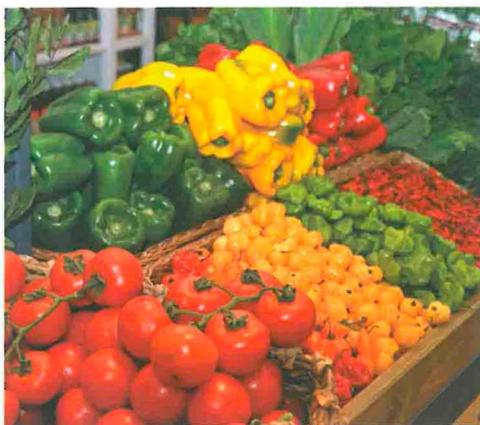
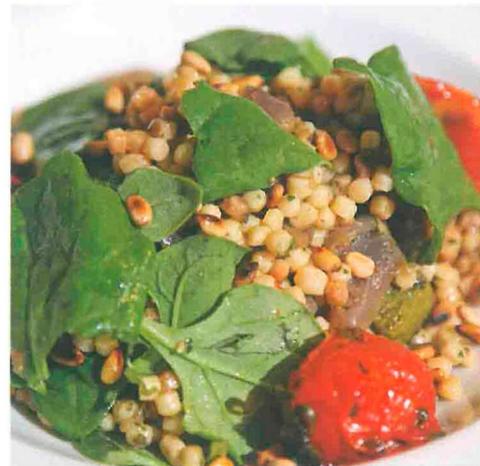
Antes de continuar, uma pausa para o café é uma boa pedida. No Vergnano, degusta-se o famoso café produzido na Itália desde 1882 por R\$ 4,50.

Se o desejo é comer e não cozinhar, então a brincadeira fica mais interessante ao entrar em um dos sete restaurantes temáticos do Eataly, todos localizados ao lado da respectiva loja. O La Carne fica ao lado do açougue; o La Pasta, ao lado da loja de massas; e assim por diante. Provamos e recomendamos a *insalata di mare* (R\$ 38) do Il Pesce; o frito misto (R\$ 42) do bar La Piazza, que leva polvo, lula, camarão e o peixe do dia; e o *tagliatelle all'ossobuco* (R\$ 42), do La Pasta.

Apesar da água na boca, não havia mais lugar no estômago para provar o salmão marinado e curado com vegetais orgânicos (R\$ 44) do El Crudo, tampouco a apetitosa *porchetta* (R\$ 45) do La Carne. Isolado no segundo andar está o Brace, no qual tudo o que é servido passa pela brasa, do bife ao tomate confitado.

Na hora da sobremesa, a dica é descer ao térreo e provar o gelato de chocolate meio amargo da sorveteria e chocolateria Venchi. Tanto o copinho como a casquinha com uma bola custam R\$ 14.

Quer mais opções de doce? Os chocolates a granel custam de R\$ 29,90 a R\$ 39,90 cada cem gramas. Ao lado,



está o quiosque da Nutella, que prepara crepes (R\$ 14 o simples e R\$ 16, a versão com frutas) e vende potes do creme de avelãs com "São Paulo" estampado no rótulo, a R\$ 13,90. O gosto é igual ao da Nutella que já é conhecido.

A pequena homenagem integra a estratégia do Eataly ao chegar a uma nova cidade: fundir elementos da cultura local ao empreendimento. A outra está na arquitetura do edifício, feito em vidro com estrutura de vigas em metal vermelho, que remete ao Museu de Arte de São Paulo (Masp).

Com declarados R\$ 40 milhões em investimentos, o Eataly paulistano é a primeira unidade na América Latina. Tem como sócios Bernardo Ouro Preto e Victor Leal, das redes de supermercados St Marche e Empório Santa Maria, com uma fatia de 40% e a tarefa de administrar o negócio. Os restantes 60% são de investidores italianos e americanos.

EATALY

Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1.489

Vila Nova Conceição

(11) 3279-3300

www.eataly.com.br