

POOL



## FRANGO EXPERIENTE

O GALETO MAIS FAMOSO DE SÃO PAULO CHEGA À CIDADE



A tradição de comer o frango novinho, o tal frango de leite, começou no país nas colônias italianas do Sul. Mas não é preciso ir longe para experimentar um belo galetto. O Rio é cheio delas e acaba de ganhar uma bem experiente no ramo. A rede paulista **Galetto's** se instalou no BarraShopping e traz a experiência de 38 anos de atividade, com 10 casas em São Paulo. A empresa se gaba de ter sido a primeira a desossar o frango antes de servi-lo. Tem também produção artesanal que guarda o modo de fazer de quase 40 anos atrás. A unidade carioca é a única que possui forno à lenha para assar as pizzas oferecidas no cardápio. A rede Bibi Sucos também está investindo no franguinho. Em agosto, está prevista a inauguração do Mormaço, casa de galetos da rede, no Jardim Botânico.

Galetto's - Av. das Américas, 4.666, Barra da Tijuca. Tel.: 3089-1313.

**Atrás dos galetos** ▶ A fama do franguinho já se espalha há tempos. O Galetto Mania está há 10 anos no Humaitã com filial recente na Tijuca. Segue a tradição italiana no abate, que acontece ao primeiro pio. Rua Voluntários da Pátria, 448, Humaitã. Tel.: 2527-0616. A La Nonna Galeteria serve um rodízio no qual a estrela é o galetto assado na churrasqueira.

Av. das Américas, 3.939, Barra da Tijuca. Tel.: 3325-5736. A mais antiga delas é o Galetto Bandeira, fundada em 1978. Na churrasqueira são assados 100 galetos ao mesmo tempo. Praça da Bandeira, 43. Tel.: 2273-8992.

