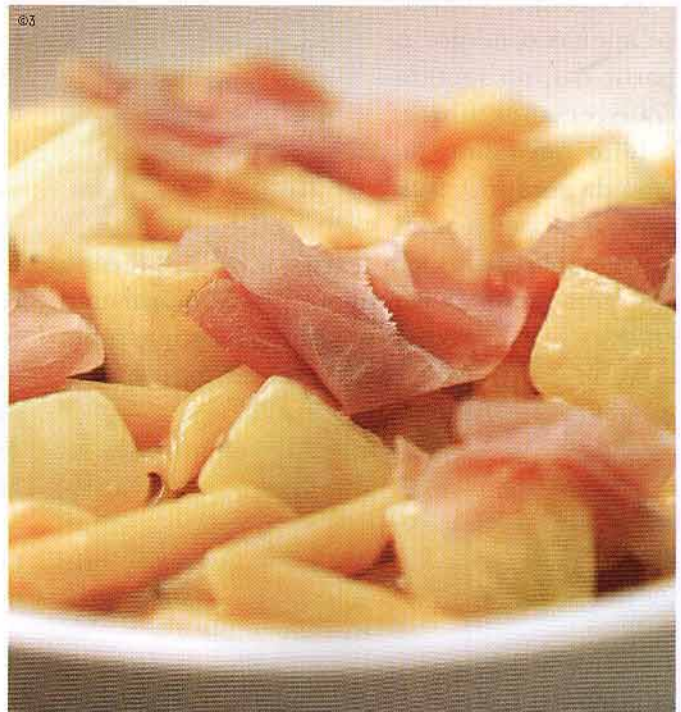




A ave crocante do Galetto's (à esq.); o badalado penne com melão e presunto cru do Spot (abaixo); e o criador do polpettone mais famoso da cidade, Toninho Buonerba



Olivetto. O fato é que o arroz biro-biro recebe o nome de “arroz Rodeio” no menu. E o que será que o jogador homônimo acha do prato que, de certa forma, o homenageia? “Já provei e achei bem gostoso, mas combina mais com carnes e eu prefiro peixe”, diz Antonio José da Silva Filho, o Biro-Biro, que atuou no Corinthians entre 1978 e 1988.

Rodeio Serviço na p. 86

JARDIM DE NAPOLI

POLPETTONE À PARMEGIANA

Às 13h num domingo, uma pequena multidão se aglomera na calçada da rua Martinico Prado. Ninguém parece se incomodar com a espera de mais de uma hora para comer o prato que trouxe fama à “casa do polpettone”. “É o pedido certo de 80% da clientela. Num dia movimentado, vendemos mais de 350 unidades”, conta Adolfo Scardovelli, gerente da cantina. Aqui, a típica receita italiana recebe acréscimos: a gigantesca almôndega achatada é recheada com mussarela, empanada, frita e coberta com molho de tomate e queijo parmesão ralado. Antonio Buonerba, o Toninho, proprietário do Jardim de Napoli, inventou o prato no início dos anos 1970. “O polpettone surgiu na cozinha da minha mãe para dar fim às aparas que sobravam do filé-mignon”, recorda-se.

Foram quase três anos de tentativas até chegar à versão final, que tem 300 gramas de carne (uma mistura secreta de três cortes bovinos, com tempero não revelado) e alcança mais ou menos 450 gramas com recheio e molho (R\$ 35). Uma pequena loja quase em frente à cantina vende o produto congelado ou resfriado para viagem.

CLIENTE FIEL

“Já comi polpettones em outros lugares, mas o sabor deste é bem superior. A versão tradicional acompanhada de uma massa serve tranquilamente duas pessoas.”

José Luiz Galante, empresário e cliente do Jardim de Napoli há 30 anos

Para dar conta da procura, são produzidos cerca de 12 mil polpettones por mês e, diariamente, oito funcionários se encarregam de prepará-los e abastecer a geladeira com capacidade para 720 unidades. “Nestes 40 anos, acumulo histórias de fãs da receita, como a do rapaz que comeu três numa só refeição, e até a encomenda de um paciente hospitalizado. Ele falou que só melhoraria depois de comer o polpettone”, diz Toninho, orgulhoso.

Jardim de Napoli Serviço na p. 99

GALETO'S

GALETO

No final dos anos 1960, quando pipocavam churrasarias pela cidade, o empresário português Adelino Gala desembarcou em São Paulo com uma ideia ousada: montar um restaurante que servisse apenas franguinhos grelhados. Em 1971, inaugurou a primeira casa do Galeto's na avenida Dr. Vieira de Carvalho, no largo do Arouche. “O negócio se resumia a um balcão

– o cliente pedia o galeto e comia ali mesmo”, conta Silvia Corbucci, gerente de alimentos da rede.

Nem a expansão da marca nem a ampliação do cardápio tiraram o brilho do prato. O galeto – que representa 60% dos pedidos de todas as lojas – é temperado apenas com sal grosso e, já no espeto sobre a brasa, recebe pinceladas de uma mistura de azeite, sálvia, alho em pó, conhaque, pimenta e outros temperos. Para ficar tenro, com a pele bem dourada, é preciso assá-lo por até 25 minutos. Servido com acompanhamentos como creme de milho e polenta, o galeto chega à mesa na versão

CLIENTE FIEL

“Mesmo com 94 anos, faço questão de ir ao Galeto's, pelo menos duas vezes por semana, para comer meu meio galeto desossado acompanhado de fritas ou polenta. Sou fã do tempero e do atendimento da casa.”

Branca Neves Hoffmann, professora aposentada e cliente do Galeto's há 20 anos

clássica (com 700 gramas, R\$ 27,20) ou desossada (com 450 gramas, R\$ 32,40). “Esse corte que retira todo osso foi inventado aqui”, diz Antônio Pereira, funcionário há mais de 30 anos. Em 1994, uma parceria com a Sadia transferiu a “tecnologia” do corte do galeto desossado para a última (em troca de exclusividade de venda) e garantiu o fornecimento dos 60 mil galletos consumidos por mês.

Galeto's R. Joaquim Floriano, 466 (Brascan Century Plaza) (Itaim Bibi), 3342-5309; Cc: A, D, M, V; Cd: M, R, V. 11h/0h. Mais nove endereços em São Paulo. A unidade do Shopping Vila Olímpia deve abrir em novembro de 2009.

DINHO'S

BIFE DE TIRA

Quase todo o mérito da receita está reduzido a uma só etapa do preparo: o corte, criado pelo empresário Fuad Zegaib, o Dinho, no início dos anos 1970. De uma peça grande de picanha, são descartadas as pontas e as laterais – deixa-se apenas o miolo. A partir daí, no sentido transversal às fibras, é feito um talho (do lado da gordura), sem separar os pedaços. É desse miolo aberto que surge o aclamado bife de tira, com quase 35 centímetros de comprimento (R\$ 72). “É um prato caro porque há muita sobra de carne. Uma peça de 1,2 quilo rende apenas dois bifés com 420 gramas cada”, conta Zegaib.

Depois do corte, a carne é temperada com sal grosso e segue para a grelha, onde é assada a carvão por cerca de 15 minutos. No bem-sucedido slogan adotado no lançamento da receita, o bife de tira era apontado como “melhor que a pica-

CLIENTE FIEL

“O corte deixa a carne bem macia e suculenta. Geralmente, o ‘tirinha’ já é suficiente, mas, quando o apetite é grande, encaro o tamanho convencional com uma saladinha de rúcula.”

Francisco Sergio Jardim, superintendente federal do Ministério da Agricultura e cliente do Dinho's há 15 anos

nha”. “Não demorou muito para um grande número de pessoas conhecer a novidade”, recorda-se Zegaib.

Dinho's Serviço na p. 86

SPOT

PENNE COM MELÃO E PRESUNTO CRU

De um livro de receitas da cozinheira italiana Marcella Hazan surgiu a inspiração para um dos pratos mais antigos do Spot, há 15 anos no menu. “Achei que a receita condizia com a proposta de trazer pratos simples, com ingredientes frescos”, conta Maria Helena Guimarães, sócia do negócio junto com Lygia Lopes, José Guilherme Meirelles e Sergio Kalil. A receita foi alterada para se adaptar ao cardápio.

“Queríamos transformar o *primo piatto* italiano em uma refeição mais completa. Daí surgiu a ideia de acrescentar o presunto cru espanhol”, explica Lygia. Para o contraste de sabores ficar mais evidente, a chef Maíra César Ferreira usa o melão do Norte, trazido por dois fornecedores da Ceagesp. “Ele é menor e mais caro que o amarelo, porém, superdocinho”, diz Maíra. Para dar o toque final, a mistura recebe pasta de tomate italiano e creme de leite fresco. Com boa parte da clientela preocupada em não exagerar nas calorias, a porção convencional (R\$ 41,70) ganha no tamanho, mas perde na preferência dos clientes para a versão P (R\$ 30,70).

Spot Serviço na p. 111

Confira as receitas do arroz biro-biro e do penne com melão e presunto cru no site viajequi.com.br

CLIENTE FIEL

“Sou tão fã da receita que, quando não posso ir ao Spot, peço o prato pelo serviço de delivery. As diferentes texturas de cada ingrediente – massa, melão e presunto cru – criam uma combinação bem interessante ao paladar.”

Marcelo Sebá, publicitário e cliente do Spot há 15 anos