



São Paulo ganha restaurante especializado na sofisticada gastronomia de Veneza

A charmosa cidade de Veneza, na Itália, é muito conhecida, no mundo todo, por exemplo, pelos seus canais, suas gôndolas que remetem a passeios românticos e sua rica arquitetura. Uma cidade histórica, muito visitada por turistas do mundo todo, que fica cada vez melhor com o passar dos séculos. O que muita gente desconhece é que Veneza, como qualquer outra cidade italiana, também se destaca na culinária, explorando bastante pratos como massas, risotos e, sobretudo, peixes, ostras e outros frutos do mar. A novidade é que São Paulo (SP) acaba de ganhar um restaurante especializado nessa comida.

Foi inaugurada no final de junho, no bairro do Campo Belo, a Osteria Venexiana, uma típica cantina italiana que traz como principal diferencial justamente a sua especialização na sofisticada culinária de Veneza. Seus proprietários, os italianos Manuel Curtarello (43 anos) e Roberto Pavan (39 anos) chegaram ao Brasil há cinco meses e já tocam há pouco mais de um mês seu restaurante – por enquanto, sem ajuda de funcionários, exatamente como as pequenas cantinas italianas, nas quais os próprios donos, cozinham, servem e ainda arrumam tempo para bater papo, contar histórias dos tempos na Europa e ainda conhecer mais de perto sua clientela.

Italiano da cidade de Vincenza, Manuel trabalhou nos últimos 20 anos na área da gastronomia na Itália e na França – nos últimos 10 anos foi chef de cozinha no Sul da França, na sofisticada região de Côte d’Azur. Já Roberto, nascido em Treviso, é especialista em vinhos e, até hoje, colabora com revistas europeias especializadas na bebida.

A Osteria Venexiana é pequena, simples, acolhedora e mantém a forte personalidade que se encontra em um restaurante tradicional de Veneza. Lá, o cliente vai encontrar uma variedade de massas (nhoque, espaguete e lasanha, por exemplo), muitos pratos com peixes, ostras, camarão e outros frutos do mar, sopas, risotos, queijos, fatias de pizza, vinhos e drinks típicos de Veneza, como o tradicional Bellini, entre outras opções. No total, são



cerca de 30 itens no cardápio, entre pratos e porções. “Metade desse número corresponde a pratos típicos e muitos populares em Veneza”, explica Manuel.

Entre os pratos mais tradicionais de Veneza disponíveis na casa está o “Gnocchi Alla Busara”, seu campeão de vendas e um verdadeiro clássico. Seu destaque é o molho de tomate, preparado com alho, vinho, pimenta e porções generosas de camarões ou lagostins (o cliente pode escolher um ou outro). A origem do prato é interessante e está ligada à história de Veneza e das regiões ao seu redor. Como se sabe, Veneza foi um país independente, a República de Veneza, até 1.797, quando a região foi invadida por Napoleão Bonaparte e integrada ao Império Austríaco, em troca da Bélgica. Ao longo dos séculos, parte do território de Veneza foi perdido para cidades que hoje pertencem à Eslovênia e à Croácia e, como Veneza, são banhadas pelo Mar Adriático.

Por essa razão, a cidade de Rijeka, na Croácia, e a região da Dalmácia (que abrange territórios da Croácia, Bósnia e Montenegro) tem forte influência na gastronomia de Veneza. E foi delas que veio o “Gnocchi Alla Busara”, prato criado por pescadores para recuperar os restos de camarões e lagostins não vendidos. Hoje, é um prato muito comum tanto em Veneza como na Croácia. O “Gnocchi Alla Busara” custa R\$ 59,00 e está disponível no almoço e no jantar.

Outra dica tradicional preparada pelo Chef Manuel é o “Bigoi in Salsa” (R\$ 47,00), literalmente, em português, “Macarrão no Molho”. Sua massa é como o espaguete, mas muito mais grossa, enquanto o molho com cebolas e anchovas é cozido levemente com uma pitada de vinagre balsâmico para equilibrar a suavidade do prato. Disponível no almoço e no jantar. Somente aos sábado e domingos, uma sugestão da casa é o “Espaguete co Mexilhões”, bem típico de Veneza, que custa R\$ 56,00.

Muitos dos pratos, entradas e petiscos servidos na casa têm muita história pra contar. E tanto Manuel como Roberto adoram contar as origens e estas histórias que dão ainda mais charme e vida aos seus pratos. É o caso, por exemplo, do “Sarade in Saor” (R\$ 30,00), um dos pratos servidos na Osteria que são mais populares em Veneza. Seu nome significa, literalmente, em português, “Sardinhas em Sabor”. Sua história: no passado, os pescadores



de Veneza tinham a necessidade de conservar os alimentos durante longas viagens. Nasceu, assim, esta receita de sardinhas fritas e conservadas em um molho composto por vinagre, açúcar, cebolas caramelizadas, uvas passas e pinhões. Esse molho era fundamental não só para o paladar, mas também para conservar as sardinhas durante certo tempo. Atualmente elas são servidas frias, como um prato de entrada. Disponível no almoço e no jantar.

A cozinha do chef Manuel segue a cartilha italiana clássica, mas ele faz questão de acrescentar seu toque especial, fazendo uma espécie de releitura dos pratos, além de utilizar ingredientes brasileiros frescos sempre que possível. “Acho que não tem outro chef ou cozinheiro que prepare os pratos como eu preparo, pois eu uno a culinária clássica com o meu estilo pessoal. Cada item do cardápio da Osteria Venexiana é pensado não só para agradar aos clientes, mas também para ser único”, explica ele.

SERVIÇO - OSTERIA VENEXIANA	
Endereço	Rua Vieira de Moraes, 1620 Campo Belo – São Paulo - SP
Telefone	2619-2446
Manobristas na porta	Não
Facebook	www.facebook.com/osteriavenexianasp
Aceita reservas	Sim
Horários de funcionamento	Terça-feira a sábado, das 10h às 22h e nos domingos, das 10h às 18h.

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Agosto de 2019

