

# MACARRONADA ITALIANA

LA VERA CUCINA ITALIANA... EM FLORIANÓPOLIS



*Localizado na avenida mais prestigiada de Florianópolis e com vista deslumbrante para a Baía Norte, a Macarronada Italiana é considerada um dos restaurantes mais tradicionais de Florianópolis.*

## Sucesso em família

São poucos os restaurantes que sobrevivem por anos mantendo o padrão de qualidade e agregando clientela. Esse, certamente, é o caso da Macarronada Italiana, restaurante especializado em culinária italiana que, desde 1979, oferece uma grande variedade de pratos em cada uma de suas casas: no centro e no Kobrassol (em Santa Catarina) e em Campinas e Vinhedo (no Estado de São Paulo).

Na verdade, o Macarronada Italiana nasceu em Balneário Camboriú, em 1960, como conta Ézio Giannino Librizzi, chef e





inaugurou a primeira Macarronada Italiana em Florianópolis, no antigo campo do Avaí, onde hoje é o Beira Mar Shopping. Em 1983, a casa mudou-se para uma construção mais ampla, com entrada para a Av. Beira Mar Norte e a Rua Bocaiúva.

Hoje, a Macarronada Italiana é referência de boa comida na cidade, tanto para turistas como para os moradores da capital, que há mais de três décadas testemunham a qualidade e a personalidade da comida de Ézio Giannino Librizzi. *“Hoje, somos uma grande família. Meu primo, Alessandro Fondini, sua esposa Antonieta e os sogros Michele Frontino e Cecília Gobbato, cuidam da casa do Balneário Camboriú. Meu tio Giuseppe Giannino Gobbato, sua esposa Marilza Link, os cumbados Lula e Curú, formam uma família numerosa com filhos e noras, e hoje cuidam das casas de Campinas e Vinhedo, em São Paulo. Minha mãe, Rosa Gobbato, e eu cuidamos do restaurante de Florianópolis, que iniciou as atividades em 25 de julho de 1979, completando em 2015, 36 anos de dedicação e bons serviços”,* comenta Librizzi.

## O chef Librizzi

O pioneirismo e a realização de trabalhos de destaque sempre fizeram parte da vida profissional de Ézio Librizzi. Nascido na pequena cidade de Varano Borghi, na província de Varese (divisa com a Suíça), imigrou para o Brasil aos 25 anos de idade e levou

proprietário da casa. *“Meu tio Bruno mudou-se para aquela praia com a esposa Nalda e as filhas, para descansar após sua aposentadoria, seguindo o exemplo de outro casal de amigos italianos: Bruno e Nella. Fizeram muitos amigos na sociedade catarinense que frequentava o balneário e para retribuir a hospitalidade e o carinho daquela gente, começaram a convidá-los para degustar as ‘macarronadas’ preparadas por Nella e Nalda. O que se seguiu foi um festival de pedidos e autoconvites para comer de novo aquela ‘macarronada italiana’. Foi desta forma que a sala da casa do Bruno se transformou no Restaurante Macarronada Italiana”.*

A história do italiano Ézio Giannino Librizzi, chef que ainda se mantém totalmente fiel à cozinha italiana, começou em 1979, quando chegou a Florianópolis, uma região influenciada pela cultura e costumes açorianos. Seguindo os passos dos tios, já instalados em Balneário Camboriú, Librizzi



para a capital catarinense um conceito de comida italiana até então desconhecido: as receitas do mediterrâneo.

Contrariando o tradicional frango com polenta, Librizzi apresentou aos seus clientes pratos que mesclavam massas e frutos do mar, típicos da região do mediterrâneo, mas ainda desconhecidos nas terras brasileiras.

Aproveitando a grande oferta de frutos do mar no litoral catarinense, o chef Librizzi consolidou a cozinha mediterrânea na capital catarinense e uniu, em um mesmo prato, duas de suas grandes paixões: a massa e os frutos do mar, principalmente a ostra. O prato Tagliarini al Cartoccio Mari e Monti, que faz sucesso entre os turistas e os nativos da ilha de Florianópolis, é uma das inúmeras criações de Librizzi. O segredo, segundo o Chef, está no molho de frutos do mar.

Além das atividades de chef em sua Macarronada Italiana, Ézio Librizzi foi vice-cônsul honorário da Itália em Florianópolis por 22 anos.

Durante todo este tempo, Librizzi preocupou-se em integrar os imigrantes italianos à comunidade catarinense e em divulgar os costumes, a cultura e a tradição de sua terra natal, apoiando ações culturais. As iniciativas renderam-lhe a Comenda Cavaliere dell' Ordine della Repubblica, título concedido pelo governo da Itália aos genuínos representantes de sua cultura ao redor do mundo e entregue a um seletivo grupo de pessoas, do qual Librizzi faz parte desde 2001.

### Cardápio farto e diversificado

Localização privilegiada, atendimento primoroso realizado por garçons atentos, educados e bem treinados e vários sabores marcantes reunidos em uma massa. As criações do chef Librizzi se traduzem em uma explosão de sabores e uma experiência única

pela região do mediterrâneo.

Antepastos, saladas, bruschetta, sopas, massas, risotos, carnes, aves, peixes e pizzas. O cardápio do Macarronada Italiana é amplo, variado, diversificado e delicioso...

Os antepastos são apresentados em quatro divisões: Antipasti, Antipasti di Frutti di Mare, Antipasti Freddi e Antipasti Caldi, que incluem entre as opções Cesta de pães variados e cesta de pães italianos (ambos acompanham manteiga, pasta de azeitonas e de berinjelas), Ostra natural ou ao bafo, Ostra gratinada, Casquinha de siri, Bolinhos de siri, Bolinhos de bacalhau, Isca de congrio à milanesa, Lulas à doré, Camarão médio à milanesa, Sardella, Berinjelas temperadas, Pimentões na brasa, Presunto de Parma e melão, Carpaccio com alcaparras, Antipasto misto all' italiana (presunto cru, mussarela de búfala, alcachofra, tomate seco, berinjelas e pimentões), Polenta frita, Polenta quatro queijos, Batata frita, Provoleta temperada na chapa, e Berinjelas à Parmegiana. Além, é lógico, das Bruschettas de mussarela de búfala, tomate e basilíco; de presunto cru, mussarela de búfala, tomate seco e basilíco; e de mussarela de búfala, tomate, basilíco e bottarga.

O cardápio de saladas oferece diversas opções: Maionese de batatas, Salada verde com tomates, Salada de rúcula com bacon, Salada mista (mix de folhas verdes, legumes crus e cozidos, pickles e maionese de batata), Salada de rúcula com lascas de parmesão e tomate cereja, Salada Caprese (mussarela de búfala, tomate e basilíco), Salada de palmito, Salada tropical (rúcula, alface, palmito, tomate, mussarela de búfala, tomate seco, morango e manga), Salada mediterrânea (alface, tomate, alcachofra, azeitona preta, mussarela de búfala e atum), Salada Parma (rúcula, tomate cereja, presunto de Parma, nozes e redução balsâmico), Salada à italiana

(igual a Salada mista, incluindo alcachofra, beringela, pimentão e torradas alho e óleo) e Salada con Gamberetti (alface, tomate, rúcula, camarões grelhados com alho).

O cardápio de carnes, aves e peixes é completo! No de carnes, Polpettone alla Parmigiana (tipo de almôndega grande temperada e recheada com queijo mussarela), Filet mignon al Quattro Formaggi, Filet mignon alla Parmigiana, Filet mignon com funghi porcini (molho tipo madeira com funghi porcini), Filet mignon grelhado com funghi freschi alla Panna, Filet mignon com brócolis alho e óleo, Filet mignon alla Rossini (filet mignon com molho de fígado de frango, champignon e ervilhas), Steak au poivre (filet mignon batido com pimenta-do-reino, creme de leite e molho ferrugem) e Filet mignon grelhado com salada e tagliarini.

As opções de aves incluem Frango desossado grelhado com salada e talharim, Frango à italiana (desossado com molho rosado, à base de pimentões e creme de leite) e Frango desossado al Quattro Formaggi.

No cardápio de peixes, opções como Dourado, salmão ou congrio grelhado com azeite aromatizado, vinho branco, tomate San Marzano, alcaparras e azeitonas; Dourado, salmão ou congrio grelhado com molho de frutos do mar ou de camarão; e Dourado, salmão ou congrio grelhado com azeite aromatizado, vinho branco, tomate San Marzano, alcaparras e azeitonas.

O Macarronada Italiana dispõe ainda de risotos, nos sabores: Alla rúcula, pomodori secchi seco e mussarela di búfala (rúcula, tomate seco e mussarela, com creme e vinho branco), Alla panna e funghi, e com frutos do mar (camarões, lulas, ostras e vinho branco), Zucchini e Gamberetti (com abobrinhas e camarões) e Alla crema di tartufo (creme de frutas, nata e parmigiano reggiano).

### As massas... Um capítulo à parte!

Além do já citado Tagliarini al Cartoccio Mari e Monti (frutos do mar, funghi fresco, alcaparras, azeitonas e temperos, todo fechado em papel alumínio para ressaltar o sabor), o cardápio de massas da Macarronada Italiana é um deleite para os olhos e para o paladar.

As opções incluem Talharim, Fettuccine, Nhoque, Lasanha, Caneloni, Ravióli e Capeletti.

Entre as criações inusitadas do chef Librizzi, estão Tagliarini Alla Mediterranea (talharim na manteiga com atum, tomate





San Marzano, azeitonas e alcaparras), Tagliarini al Frutti di Mare (talharim na manteiga com lulas, camarões e mariscos), Tagliarini con Zucchini e Gamberetti (talharim na manteiga com abobrinhas e camarões), Tagliarini con Gamberetti (talharim na manteiga com camarões), Tagliarini con Gamberetti al Quattro Formaggi (talharim na manteiga com camarões médios e molho quatro queijos) e Tagliarini con Gamberetti alla Parmigiana (talharim na manteiga com camarões médios empanados com molho parmegiana).

As opções de Fettuccine incluem Al Quattro Formaggi (com presunto opcional), Alla Rossini (com molho de fígado de frango, champignon e ervilhas), Alla Crema e Parmigiano Reggiano (clássico Alfredo di Roma - creme e parmesão), Alla Romana (com molho de tomate, azeite de oliva, funghi fresco, alcaparras, alho, orégano e azeitonas pretas), Alla Panna e Funghi (com funghi fresco, creme e temperos, tendo presunto como opcional), Alla Rúcula con Pomodori Secchi e Mussarela di Bufala (com rúcula, molho de tomate, tomate seco, mussarela de búfala e temperos) e Alla Crema di Tartufo (com creme de frutas e parmigiano reggiano).

O nhoque, de batata, de espinafre, de abóbora ou tricolor, pode ser servido Al Burro (na manteiga), Al Sugo (com molho de tomate), Alla Bolognese (com molho de carne moída), Al Ragu di Gallina, Al Quattro Formaggi (com quatro queijos), Alla Romana (com molho de tomate, azeite de oliva, funghi fresco, alcaparras, alho, orégano e azeitonas pretas), Al Mascarpone (com queijo mascarpone e molho de carne moída) e Al Pesto com Zucchini e Gamberetti (ao pesto com abobrinhas e camarões).

As lasanhas, de carne, são oferecidas nas opções Alla Bolognese, Bolognese al Quattro Formaggi, Bolognese alla Parmigiana, Verde al Quattro Formaggi (de carne, frango ou

somente queijo) e Verde alla Parmigiana (de carne, frango ou somente queijo).

As criações do chef Librizzi incluem ainda Caneloni, de carne ou ricota, al Quattro Formaggi, alla Parmigiana, e Di Ricotta com nozes e passas ai Quattro Formaggi; Ravióli com recheio de carne e funghi porcini, com recheio de ricota fresca e alcaçofra, com recheio de ricota fresca e espinafre, al Sugo, com funghi fresco alla Panna, e alla Rúcula con Pomodori Secchi e Mussarela di Búfala; e capeletti de carne, feitos manualmente, alla Bolognese, al Quattro Formaggi, com Funghi Fresco alla Panna, e in Brodo (sopa de capeletti acompanha de cesta de pães).

Para acompanhar essas massas deliciosas, a Macarronada Italiana dispõe de uma adega climatizada, onde abriga mais de 220 rótulos de vinhos nacionais e importados.

As sobremesas não podem ser esquecidas e coroam este cardápio criativo, inovador e delicioso. São elas: Crème Brûlée; Profiteroli (Carolina recheada com sorvete de creme, coberta com chocolate quente italiano); Petit Gâteau de chocolate servido com sorvete de creme; Torta Caprese alla Nutella (massa feita com farinha de amêndoas, chocolate meio amargo e recheio de Nutella, servida com sorvete de creme); Mousse de maracujá; Salada de frutas; Petit Gâteau di Limone Siciliano (massa feita com farinha de amêndoas, manteiga Noisette, recheio de chocolate branco, limão siciliano e Lomncello, servido com sorvete de creme e chocolate quente italiano); Tiramisù (biscoitos tipo champagne embebidos em café e Marsala, creme de queijo Mascarpone e cacau); Crème Cramel alla Brasileira (pudim de leite condensado);

Frutas naturais (abacaxi, mamão papaya, melão ou morango); Morango com chantilly ou leite condensado); e Mousse de chocolate.

O restaurante dispõe, ainda, de Sorvete Amaratto (sorvete de creme, chocolate, tiramisù, menta chips, morango e café crocante) simples ou nas versões Affogato al Marsala con creme di Mandorla (01 dose de Marsala aromatizado com amêndoas e 01 bola de sorvete); Tazza Cremosa (02 bolas de sorvete, chantilly, castanha e cajú, com cobertura de chocolate ou morango); Papaya ao sorvete (meio mamão papaya, 01 bola de sorvete e chantilly, com cobertura de chocolate ou morango); e Sundae (01 bola de sorvete, salada de frutas, chantilly e castanha de cajú, com cobertura de chocolate ou morango e cereja em calda).



[macarronada.com.br](http://macarronada.com.br)