

RECIFE EVOLUI NA OFERTA DE MASSAS ARTESANAIS

A capital pernambucana vem evoluindo na oferta de massas artesanais. Ainda esbarrando na dificuldade de acessar uma farinha de trigo de alta qualidade - as italianas são as mais reputadas e caras -, é animador ver o mercado de gastronomia apostar em opções artesanais que vão além das marcas industrializadas, encontradas em supermercados. Além da saudabilidade, os produtos *home made* são mais gostosos e variados.

Rotisseria, encomenda antecipada, congelados. O formato não é relevante. Importante, mesmo, é ter comida italiana de qualidade sempre à mão. Oferecer massas frescas - aquelas feitas na hora - e secas, além de molhos e antepastos da Itália, para serem consumidos no conforto do lar, é a especialidade de várias casas da capital pernambucana. A praticidade rege a proposta desses lugares e quem se dá bem é o comensal. Entre os lugares que produzem pastas (massas em italiano) de diversos formatos e recheios, destacam-se os seguintes.

Cucina - O empório de massas não é físico, mas é um anexo do restaurante Cucina De'Carli, comandado pelas criteriosas irmãs Albânia e Gênova De'Carli. Acostumadas à boa cozinha, herança de família, mantêm o alto padrão também nos produtos que servem. As mesmas massas frescas listadas no menu do bistrô são as oferecidas para o cliente encomendar e levar para casa, na quantidade que preferir e com a facilidade de entregar a própria travessa a ser preenchida. Pastas congeladas em diversos formatos, pães, saladas, molhos e sobremesas para pronta entrega também estão disponíveis diariamente no cardápio do empório. cucinadecarli.com.br



zona Sul do Recife. Você pode levar o que está na vitrine, vendido no quilo, ou os pacotes congelados em um equipamento de porte industrial, que resfria a baixíssimas temperaturas, em fração de segundos, a comida recém-preparada.

Dura até seis meses na geladeira com os mesmo nutrientes, sabor e textura. Da produção do dia, prove o Vitello Tonatto, uma carne maturada, fatiada e coberta com maionese de atum. De sobremesa, o imperdível Semifreddo de Avelã e Zabaione (creme de gemas e vinho Marsala). ilpastificio.com.br



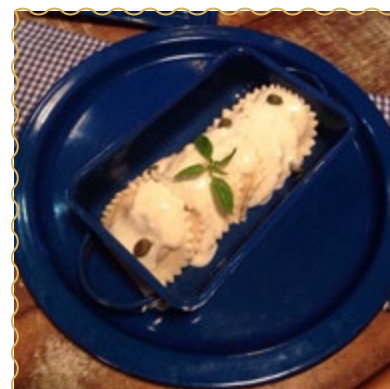
Il Pastificio - Farinha de grano duro e demais ingredientes - como o mascarpone do tiramisú - vêm da Itália. O chef de massas, Paolo Cacitti, e a chef de pâtisserie, Giovanna Centi, fazem questão da casa ser o mais tradicional possível, prezando pela simplicidade inerente à gastronomia desse país.

É, sim, uma boa amostra da clássica comida italiana, bem ali na

Fabbrique Pastificio

O Fabbrique é jovem e cheio de frescor, que vai das massas, passa pelos funcionários e termina na identidade visual descolada. A decoração simpática e leve é tão pouco tradicional que, à primeira vista, é capaz de você não associar a casa à Itália. Mas, é só entrar e observar os masseiros trabalhando manualmente através da enorme parede de vidro que fica claro: a especialidade do local é pasta.

Ravióli, nhoque, lasanha, espaguete, cape-



MASSAS ARTESANAIS

letti, rondeli, canelone e tantos outros tipos estão no menu. As mais de 60 receitas de recheios são criações de Leonardo Coimbra, que se “internou” em pastificios famosos de São Paulo para aprender o ofício. As massas são saborosas e têm recheios e coberturas criativas. A bruschetta de linguiça belga merece estrelinhas. [facebook.com/fabbriquepastificio/](https://www.facebook.com/fabbriquepastificio/)

Osteria Italiana - O fabrico sem maquinário pesado, regra nas cantinas do país europeu, conduz o recém-inaugurado Osteria Italiana, em Olinda, PE, comandado pelos sócios Federico Fornasiero e Alessandro Calderan, que adota o estilo clássico de preparo do alimento, e o **F a b b r i q u e P a s t i f í c i o**, em Recife, PE, com cardápio novo a partir deste mês. Localizado em um pequeno espaço na rua do Sol, o Osteria investe na fabricação do ingrediente devido ao sabor conferido aos pratos. “*Nós escolhemos seguir a tradição das mães italianas, que fazem a massa em casa, no domingo, para os filhos. Assim, os clientes podem experimentar o verdadeiro gosto de uma pasta caseira, sem conservantes e nem nada adicionado*”, conta Frederico que, assim como o sócio, é italiano. A decoração incorpora materiais recicláveis nas mesas e cadeiras, além de luminárias feitas com painéis. Os preços do cardápio, que inclui pizzas, são atrativos: a bruschetta custa R\$ 6 e o prato mais barato (Spaghetti ao pomodoro), R\$ 20, para dois. [facebook.com/osteriaolinda/](https://www.facebook.com/osteriaolinda/)



Pissani - Rede de massas artesanais sofisticadas, presente em alguns dos melhores pontos de São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília, Goiânia, Recife e Maceió. Serve produtos com ingredientes de alta qualidade e receitas com mais de 100 anos de tradição. [pissani.com.br](https://www.pissani.com.br)



Empório Pasta e Pesto - Massas e ingredientes sempre fresquinhos, antepastos, temperos de horta própria, bolos e tortas no menu da casa que tem DNA italiano. [pastaepesto.com.br](https://www.pastaepesto.com.br)

Don Gennaro - Cucina Italiana - Talvez, a rotisseria mais antiga do Recife. Foi fundada em maio de 1991 e serve massas prontas, antepastos frios e quentes, pães e sobremesas para encomenda e pronta entrega. [dongennaro.com](https://www.dongennaro.com)



Barbarico Pastacaffè - Empório charmoso ligado ao restaurante italiano Barbarico Bongiovanni. As massas são produzidas na casa e podem ser levadas ou consumidas no local. À escolha, molhos e recheios. Tem rotoloni, ravióli, espaguete e talharim colorido. A variedade é boa. Sobremesas tradicionais também são vendidas, assim como quiches, saladas, vinhos, cervejas e condimentos de modo geral. [facebook.com/barbaricob/](https://www.facebook.com/barbaricob/)

Nona Marieta - A família, da Serra Gaúcha, tem fábrica em Olinda, PE, e vende massas frescas (congeladas) e secas, além de molhos, receitas da nona Marieta Pessina. Faz entrega. [nonamarietamassas.com.br](https://www.nonamarietamassas.com.br)

Oliva Verde - Fábrica de massas do reconhecido chef Duca Lapenda. Tem pratos de R\$ 45 a R\$ 70, pastas frescas e molhos artesanais. Também oferece todo menu do Pomodoro Café sob encomenda. [facebook.com/pomodoro cafe77](https://www.facebook.com/pomodoro cafe77)