

QUER MATAR SUA CURIOSIDADE?
Mande seu email para o curiosidade.jt@grupoestado.com.br

CURIOCIDADE

MARCELO DUARTE

Autor da série de livros
O Guia dos Curiosos

Com reportagem de
Karina Trevizan



ACHADOS PAULISTANOS

Macarrão sobre o gelo

Restaurante Irorí; Alameda Jaú, 487; Jardins; 3285-1286

❖ Acharo que está calor para comer macarrão? O zaru soba, prato da culinária japonesa, é um macarrão de sarraceno com caldo suave de shoyu. Ele é servido sobre uma esteira de bambu com pedras de gelo. A porção é individual e custa R\$ 25.



Final feliz por até R\$ 10

Com o perdão do trocadilho, os preços das **sobremesas** em restaurantes andam salgados. Algumas já passaram a marca de R\$ 20! O **Curiosidade** encontrou opções **mais em conta** - sem ficar só no pudim de leite ou bola de sorvete



Torta Della Nonna

❖ Dos cinco sócios do restaurante La Grassa (Avenida Juriti, 32; Moema; 2387-9624), quatro são da mesma família. E foi em casa que eles aprenderam a receita da Torta de Castanha do Pará, batizada no

cardápio de Torta Della Nonna. "As matriarcas da família diziam que a nossa receita estava errada", diverte-se João Paulo Gentile, um dos proprietários. "Mas entenderam que a torta foi adaptada para ficar mais cremosa". O preço é de **R\$ 8**.



Pastiera Di Grano

❖ A sobremesa do restaurante italiano Pecorino (Alameda Joaquim Eugênio de Lima, 1706; Jardim Paulista; 2339-2887) é preparada com massa podre, ricota, trigo e frutas cristalizadas, e custa **R\$ 10**. "É uma das mais neutras",

afirma o chef André Galante, que também é proprietário da casa. "As sobremesas da Itália não são tão doces", explica. "A gente resolveu deixar as sobremesas equivalentes com o preço dos pratos principais".



Mousse duplo

❖ O doce tem camadas de mousse de framboesa e de chocolate meio amargo, além de biscoito de cacau e coulis de frutas vermelhas. A criação foi da chef Priscilla Herrera, do restaurante Banana Verde (Rua Harmonia, 278;

Vila Madalena; 3814-4828). "Faço questão de preparar, a receita é cheia de segredos", conta. "São técnicas detalhadas da confeitaria francesa, é preciso ter paciência". A sobremesa, que é a mais vendida da casa, sai por **R\$ 10**.



Tiramissu de Rapadura

❖ O prato é preparado por Júlio Bernardo, chef e proprietário do restaurante Sinhá (Rua Antonio Bicuado, 25; Pinheiros; 3083-6849). Feito com uma receita de tiramissu tradicional, o doce recebe adição de cristais de rapadura. "Descobri essa receita com uma amiga e decidi incluir no cardápio do restaurante", conta Júlio. A sobremesa, servida há dois anos, custa **R\$ 6**.



Morso de Cioccolato

❖ A sobremesa está no cardápio do restaurante Pranzo (Alameda dos Alcás, 150; Moema; 5096-2596). O doce é feito com uma barra mista (chocolate ao leite e meio amargo) e amêndoas. Ela recebe cobertura de calda quente e pedaços frescos de morango. Então, o calor da calda deixa a barra cremosa. "Não é nada diet, longe disso", avisa o chef consultor Samuel Bologna. O prato sai por **R\$ 6,80**. "Acharmos que seria um valor justo", afirma Samuel. "Aumentar o preço da sobremesa, da água, do couvert e do manobrista é uma forma de ludibriar o cliente".

Comida

ONU da Zona Leste



Mauro: especialidades da Austrália, do México e do Líbano

❖ Ele é uma espécie de ONU (Organização das Nações Unidas) gastronômica da zona Leste. O empresário Mauro Mattar de Almeida, 34 anos, começou com um restaurante mexicano. Em 2007, ele inaugurou a primeira unidade do Don Miguel (Rua Itapura, 757; Tatuapé; 2097-6490). "Para comer comida mexicana, o tatuapeense tinha de atravessar a cidade", lembra Mauro. "Já que não havia concorrência por perto, resolvi investir". O único problema da casa era o bar vizinho, especializado em pagode. "Aquilo era uma bagunça, vivia dando confusão", relata o empresário. A casa

acabou fechando, e Mauro até chegou a pensar em alugar o espaço para ampliar o Don Miguel. No fim das contas, abriu ali outro estabelecimento, em 2008: o Joey (Rua Itapura, 761; Tatuapé; 2295-0451), de cardápio australiano. No ano passado, Mauro decidiu abrir seu terceiro restaurante e, mais uma vez, optou por investir em uma nova especialidade. O Terra Líbano (Rua Cantagalo, 597; Tatuapé; 2091-6478) fica a 230 metros do Don Miguel e serve comida árabe. Os três funcionam no esquema de rodízio. O que vem agora? Japonês? Italiano? Português? "Agora chega", garante. ❖

Invenções

Projetos do outro mundo

❖ Como todo inventor, Jorge Pinto de Castro, 63 anos, não se importa de ser chamado de maluco. Ele, que trabalha como repositor de peças em oficinas mecânicas, desenhou o projeto de uma casa feita sem cimento, madeira ou qualquer tipo de metal. O imóvel é feito só com telhas e blocos de PVC, unidos com canos do mesmo material. "É mais ecológico do que os materiais comuns", afirma Jorge. Ele explica que a ideia não é dele, mas de engenheiros já falecidos. "Eu sou médium e tenho habilidade para desenhar", ele diz. "Foi assim que recebi os projetos". A casa supostamente psicografada por Jorge tem 56 m² (três quartos, sala e cozinha), e é feita de blocos retangulares com 1,45 kg cada. Para não deixar os cômodos quentes demais, ele colocou no projeto ventiladores eólicos, também feitos em PVC. Jorge afirma que, como requer apenas o encaixe das partes, a casa pode ser construída em quatro finais de semana, por uma equipe de seis a sete pessoas. Ele enviou o projeto para onze empresas de engenharia e seis fábricas de PVC, mas não teve nenhuma resposta. Mandou também para dois vereadores: Domingos Dissei e Antonio Goulart. Segundo as assessorias dos vereadores, a sugestão do projeto de Jorge está em fase de análise. ❖



Jorge projetou uma casa de PVC

Outra maluqui... ops, invenção

❖ Jorge Pinto de Castro garante ter inventado óculos que acabam com miopia e astigmatismo. "Eu tinha 3,75 graus e hoje enxergo como uma criança", afirma. Jorge o desenha na tampa de uma caixa de pizza e recorta. Depois, mede no espelho a distância entre as pupilas e traça essa medida no desenho. Nas extremidades, faz dois furos. O tratamento consiste em ficar vendo TV por uma hora diária com esses óculos. "Quem tem miopia percebe o resultado mais rápido do que quem tem astigmatismo".

Endereço curioso

Sem vestido repetido



A família de Eduardo abriu três lojas, uma ao lado da outra

❖ O nome da loja é bem sugestivo: Feira do Vestido de Festa (Rua Julio Conceição, 98; Bom Retiro; 3222-9393). Loja, não. Lojas. São três unidades, uma do lado da outra. Os donos são da mesma família. A diferença entre elas é a média de preço dos vestidos - na primeira, os valores giram em torno de R\$ 400; na segunda, R\$ 700; e, na terceira, R\$ 1.500. "Assim, conseguimos atender segmentos diferentes do público", afirma Eduardo Fox, proprietário de uma das lojas. "Os vestidos mais caros são mais elaborados, com mais bordado e tecidos nobres". A primeira loja foi inaugurada em 2006 (as ou-

tras duas só chegaram no ano passado) e, junto com ela, foi criado o sistema de "agendas de festas". Quem compra uma roupa em uma das lojas tem a peça cadastrada. A próxima cliente que for levar um vestido para a mesma festa pode consultar a lista e saber que peças já foram escolhidas para o evento. Assim, ninguém corre o risco de encontrar outra convidada com a roupa idêntica. Mas a presença de um vestido na agenda não impede que uma alguém compre a mesma peça. "Se a cliente gostou e não se importa em repetir, pode levar", diz Eduardo. "Mas é raro isso acontecer". ❖



KARINA TREVIZAN / AE

Os cubos no ponto

A SPTtrans diz que existem três tipos de ponto de ônibus: o pirulito (sem cobertura nem assento), abrigo (estrutura com cobertura) e abrigo com assento. Quem passa pelo entroncamento da Marginal Pinheiros com a Avenida Juscelino Kubitschek, em frente ao prédio do Banco Santander, vai encontrar um quarto tipo. São seis bancos de madeira em forma de cubo, com direito a abrigo e jardim. Não, a Prefeitura não está deixando os pontos mais sofisticados. A mudança faz parte do projeto de adoção de Jardins do Santander, iniciado em novembro (é tão novo que nem a assessoria de imprensa do banco sabia dele!). O banco já cuida de sete praças e canteiros na cidade, e promete dobrar esse número em 2011. A passageira Idalva dos Santos Marques, que pega ônibus ali todos os dias, achou até que ficou bonito. Mas tem uma sugestão para as autoridades: "Seria melhor colocarem mais ônibus nas linhas do que banquinhos bonitos", dispara.

Traçando São Paulo

O engenheiro civil e arquiteto paulistano Otávio Ribeiro Pinto (1891-1950) foi colega de escola da pianista Guiomar Novaes. Chegou a guardar todos os recortes com reportagens sobre ela. Acabaram se apaixonando e se casaram em 8 de dezembro de 1922. Otávio também era compositor e pianista. Foi empresário de Guiomar. Tiveram dois filhos, Anna Maria e Luis Otávio. Morreu aos 59 anos, de problemas cardíacos. A rua em sua homenagem fica na Vila Prudente.

Otávio Pinto

Rua Dr. Otávio Ribeiro Pinto