

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

CURIOCIDADE

MARCELO DUARTE

Autor da série de livros **O Guia dos Curiosos**

Com reportagem de **Felipe Oda**



ACHADOS PAULISTANOS

Água mineral uruguaia

Churrascaria El Tranvía, Rua Conselheiro Brotero, 903; Santa Cecilia; 3664-8313

As carnes do Grupo Rubaiyat são festejadíssimas. A feijoada e a carta de vinho também já cansaram de ser premiadas. Mas há um outro atrativo ali de que pouco se fala. Até porque é feio falar de boca cheia: o pão de queijo do couvert é irresistível. Diariamente são assadas 5.500 unidades para as quatro casas do grupo. Eles vão sendo repostos sempre quentinhos. Quem consome mais são os clientes de A Figueira Rubaiyat, que sozinha assa 34 quilos da iguaria (ou 2 mil unidades). Para saciar a fome dos clientes na casa da Haddock Lobo, duas pessoas ficam responsáveis exclusivamente pelo preparo da receita, que, em um mês, consome 735 quilos de queijo minas, 235 quilos de fécula de mandioca, 30 quilos de manteiga, 4 quilos de açúcar, 7,5 quilos de fermento e 2.196 ovos. "Dependendo do dia, não sobra nada e o pessoal ainda reclama", garante o chef Ricardo Costa, 25 anos. "O nosso pão de queijo foi criado com uma receita da avó dos atuais donos da Casa do Pão de Queijo. A família era cliente do Rubaiyat e tinha a receita original de Minas Gerais." ::



Comidinhas



5.500 pães de queijo por dia

As carnes do Grupo Rubaiyat são festejadíssimas. A feijoada e a carta de vinho também já cansaram de ser premiadas. Mas há um outro atrativo ali de que pouco se fala. Até porque é feio falar de boca cheia: o pão de queijo do couvert é irresistível. Diariamente são assadas 5.500 unidades para as quatro casas do grupo. Eles vão sendo repostos sempre quentinhos. Quem consome mais são os clientes de A Figueira Rubaiyat, que sozinha assa 34 quilos da iguaria (ou 2 mil unidades). Para saciar a fome dos clientes na casa da Haddock Lobo, duas pessoas ficam responsáveis exclusivamente pelo preparo da receita, que, em um mês, consome 735 quilos de queijo minas, 235 quilos de fécula de mandioca, 30 quilos de manteiga, 4 quilos de açúcar, 7,5 quilos de fermento e 2.196 ovos. "Dependendo do dia, não sobra nada e o pessoal ainda reclama", garante o chef Ricardo Costa, 25 anos. "O nosso pão de queijo foi criado com uma receita da avó dos atuais donos da Casa do Pão de Queijo. A família era cliente do Rubaiyat e tinha a receita original de Minas Gerais." ::

PINGUE-PONGUE

Alberto Carneiro Neto

Proprietário da Casa do Pão de Queijo

O herdeiro da receita

Alberto Carneiro Neto, atual proprietário da Casa do Pão de Queijo, é filho do fundador da marca, Mário Carneiro, eneto da criadora da receita do pão de queijo vendido nas redes Rubaiyat e Casa do Pão de Queijo, Arthemia Carneiro. A reportagem do **CurioCidade** conversou com o herdeiro da iguaria.



baiyat da Av. Vieira de Carvalho.

quela casa (em 1998), mas nós continuamos com a unidade do Centro.

O que sua família achou disso?

Meu pai percebeu que poderia abrir uma loja só com o pão de queijo fabricado pela vovó. O sucesso no Rubaiyat levou meu pai a abrir a primeira Casa do Pão de Queijo, em 1967, na Rua Aurora, próxima do Rubaiyat. Eles fecharam as portas da-

A receita sofreu alguma alteração nesses 41 anos?

Não. Claro que o produto que é produzido em grande quantidade sofre alterações no sabor. Tivemos que fazer adaptações, mas a receita é a mesma. ::

Segurança



Arnaldo com uma das aves de plástico: passaros menores fogem do perigo

Gaviões de mentirinha

Nada de estilo ou decoração. Os gaviões pendurados na fachada do prédio central da Serasa, no Planalto Paulista, têm uma função muito mais nobre: evitar que passarinhos distraídos se esborachem contra as janelas. "Num dia ensolarado, as aves podem confundir o reflexo das árvores e do céu nas fachadas espelhadas", explica Luiz Fernando de Andrade Figueiredo, secretário do Centro de Estudos Ornitológicos (CEO) de São Paulo.

Assustados com a quantidade de passarinhos que morriam após baterem nas vidraças do prédio, a Serasa decidiu agir. "Encontrávamos cinco ou seis passarinhos mortos por dia", lembra Arnaldo Borgia, gerente de facilities da empresa. Responsável pela manutenção do prédio, Borgia contou o CEO e resolveu "enganar as aves" para evitar acidentes. Cerca de 40 gaviões de plástico EVA foram amarrados com fios de náilon na fachada da Serasa. A cada seis meses, a posição dos gaviões é trocada para que os passaros "não percebam a farsa". Apesar de simples, a medida produziu ótimos efeitos. "Nos últimos meses, registramos uma única ocorrência", afirma Borgia. "Os únicos acidentes são registrados com beija-flores, que atacam os gaviões de plástico." Figueiredo conta que as aves menores identificam o gavião como perigo e se afastam. ::

Vilaboim

Almoço nas pizzarias

As duas pizzarias da Praça Vilaboim resolveram, quase que ao mesmo tempo, abrir também no horário do almoço. Franco Ravioli, chef e proprietário da Pizza Bros (número 65, 3822-1374), garante que o bufê de almoço, com saladas, risotos e massas, foi lançado para comemorar o aniversário de cinco anos da casa. Ficou até com cara de cantina italiana. "Era um pedido antigo dos clientes", afirma. "Mas esperarei o tempo necessário para me convencer de que o prédio de dois andares suportaria o sistema de bufê." Marcelo Ramos,

dono da Piola (número 49, 3663-6339), também relutou em abrir o restaurante no horário diurno. "Não queria que o cardápio do almoço fosse igual ao do jantar", diz ele. A Piola optou por um sistema à la carte, incluindo bruschettas, saladas e paninis. Só mais uma coisinha: na hora do almoço tem ou não tem pizza? Sim! As casas oferecem redondas. "Servimos apenas as coberturas que são mais pedidas no jantar", diz Marcelo, da Piola. Já na Bros, não há restrições. "A pizza será sempre nosso carro-chefe" propagandeia Franco.



Piola e Bros: vizinhos de praça são concorrentes na pizza e no almoço

Endereço curioso

O closet dos comerciais



David e Beth: acervo com cerca de 5 mil peças de roupas e acessórios

A figurinista Beth Donzelli, 44 anos, produz comerciais de TV desde a época em que Patrícia Luchesi experimentava seu primeiro sutiã. Cansada das "dificuldades para se encontrar algumas peças para as produções" e também para editoriais de moda, ela decidiu montar em 1987 seu próprio acervo de roupas e aproveitou para lucrar com a ideia. Beth abriu a Santa Paciência (Rua Augusta, 2212, loja 19, 3083-0089, 3088-5383), loja especializada em alugar figurino para fins comerciais. "Por enquanto, só atendo produtores e figurinistas, mas já tenho outros planos." Campanhas de várias empresas

já foram produzidas com roupas da loja, que tem cerca de cinco mil peças no acervo. "Parte foi herdada e garimpada do guarda-roupa da minha avó", diz Beth. Outra parte foi trazida pelo também figurinista David Loreti, 38 anos, que acabou virando sócio. "Comecei a comprar peças para utilizá-las em produções futuras", diz ele. O valor do aluguel corresponde a 30% do preço da peça. "Um beloterno, com camisa e gravata, sai por R\$ 130", exemplifica Beth. Além da Santa Paciência, a dupla também é proprietária da loja Cinemoda, no mesmo endereço, que comercializa roupas customizadas sobre cinema. ::

Trindade



Prato que 'nunca chega'

Os apressadinhos dificilmente irão pedir um prato chamado "Bacalhau Nunca Chega". Ele está no cardápio do restaurante português Trindade (Rua Amauri, 328, Itaim Bibi, 3079-4819). O proprietário Carlos Alberto Machado Bettencourt trouxe do Alentejo a receita. Bettencourt explica que o prato foi batizado por um cozinheiro da família real. "O rei Dom Carlos, último monarca de Portugal, foi ao Palácio de Vila Viçosa (residência de caça e recreio da família) de surpresa", conta. "Despreparado para re-

ceber o rei e a comitiva, o cozinheiro improvisou uma refeição com o que tinha na despensa. Mas, a todo instante, o rei pedia mais. Desesperado, o cozinheiro gritava: "Esse bacalhau nunca chega?", afirma. "O bacalhau nunca era suficiente para acalmar a fome da realeza." Ah, então já está explicado que o "nunca chega" não significa que o prato é demorado. "Este é um de nossos pratos mais rápidos", diz. "Não demoramos cinco minutos para prepará-lo. Os ingredientes vão para a frigideira, e não para o forno." ::

Lançamento

Papo afro-brasileiro

A cineasta Lilian Solá Santiago, 38 anos, ganhou fama com o documentário Família Alcântara, que narra três séculos da história dos integrantes de uma família africana trazida ao Brasil como escravos. Mas o trabalho de Lilian para promover a cultura afro-brasileira vai além do filme. Ela lança hoje o site www.caminhospretos.art.br, baseada nas palavras da escrava Anastácia. "A proposta é uma discussão, reflexão e o diálogo sobre a escravidão no Brasil, histórica e socialmente, até os dias atuais", afirma. "Como



não encontrava informações sobre a cultura afro, decidi produzir o conteúdo por conta própria." Lilian também toca um projeto em parceria com uma produtora francesa. "Um intercâmbio entre brasileiros e africanos", conta, sem revelar detalhes. "Promover a identidade nacional é reconhecer o valor da cultura afro para a formação do Brasil." ::

Toalhas e mais toalhas

Os bailarinos-acrobatas da companhia italiana Materiali Resistenti Dance Factory encerraram ontem em São Paulo a turnê brasileira do espetáculo "Waterwall". No palco, os 16 integrantes da trupe executaram coreografias numa parede que jorra 16 mil litros de água. Não é preciso dizer que eles ficam encharcados ao final das apresentações. Para secá-los, a Time For Fun, empresa de entretenimento responsável por trazê-los ao País, encomendou 350 toalhas. Foram 50 unidades - de tamanho grande e na cor branca - em cada uma das sete apresentações. Após o espetáculo, elas eram enviadas para a lavanderia do próprio Credicard Hall. Mas não eram reaproveitadas. Os bailarinos sempre recebiam toalhas novinhas.



Traçando São Paulo

Henrique Francisco Martins (1832-1864) foi um dos heróis brasileiros da Guerra do Paraguai. Como primeiro tenente da Marinha, tomou parte na Batalha do Rio da Prata. Distinguiu-se por inúmeros atos de bravura, morrendo em combate. O governo brasileiro deu a um de seus navios o nome de Henrique Martins. A rua em sua homenagem fica na região do Parque do Ibirapuera. Fonte: www.dicionariodereuas.com.br

HENRIQUE MARTINS

Rua Henrique Martins