

SÃO PAULO

# TIME DE CRAQUES

SILVIO GIANNINI

Fiz algumas tentativas, anônimas e infrutíferas, passando à noite na porta do discreto Aguzzo Caffè e Cucina, instalado em Pinheiros, zona oeste de São Paulo, na expectativa de conhecer a empreitada do ex-gerente-geral do Parigi, Osmânio Luiz Rezende. O grande movimento, indicando longa espera para quem não teve a prudência da reserva, era o desestímulo que me faltava para seguir em frente em busca de outro lugar para deleitar-me à mesa sem tanto apuro. Por sorte, fui salvo há algumas semanas desta confessa ranzinzice, quando um grupo de amigos reservou, como exige o bom senso, uma ótima mesa no Aguzzo. À entrada, um antigo conhecido, o simpaticíssimo Oswaldo Mazolla, fez as honras iniciais da casa. À mesa, surpreendido pela presença e

a cordialidade de outros grandes profissionais de salão, como Antonio Campelo (ex-Acqua) e Erik Whiter, passei a ter firme certeza muito antes da derradeira prova do paladar: o Aguzzo foi montado com um time de craques. O lugar, que tem o toque certo de despreensão como nota de ambiente, faz justiça à fama alcançada em tão pouco tempo (foi inaugurado no primeiro semestre de 2006). Ao contrário de tantos restaurantes novos, simpáticos, mas que ainda precisam ganhar muitas horas de vôo, o Aguzzo foi construído por profissionais solidamente formados e isto faz toda a diferença. Ou seja, já nasceu pronto. Nos bastidores da cozinha, quem comanda a bem orquestrada equipe é outro egresso da mesma escola, o ex-sous chef do Parigi Alessandro Oliveira. Aproveite os pães do couvert especialmente preparados na casa e entenda desde o início a razão desses elogios. De entrada, sugiro um tenro foie gras grelhado à precisão, com pato assado desfiado ao molho de vinho do porto sobre polenta branca e amarela. De principal, minha escolha recaiu sobre o pernil com cordeiro no próprio molho e manjerição, escaldado por uma massa, bavettine, al dente, como se deve. Ambos estavam excelentes, quer no sabor, uso de ingredientes, como também na acertada apresentação. Por último, minha incessante busca pelo tiramissú mais fabuloso da cidade ganhou um forte candidato, recompensado pela leveza e frescor encontrados. Voltarei a enfrentar longa espera, mas o Aguzzo firma-se em definitivo na rota dos meus prazeres na cidade.



INSALATA DI PERA RIPIENE CON GORGONZOLA GRATINATA  
PÉRA RECHEADA COM GORGONZOLA SOBRE FOLHAS VERDES

## AGUZZO \$\$

Rua Simão Álvares, 325, Pinheiros,  
tel.: 3083-7363

Horário: seg. a qui., 12h às 15h e 19h à 0h;  
sex. e sáb., almoço até as 16 horas e jantar  
até a 1 hora; dom., almoço até as 17 horas.

Cartões: Visa, MasterCard e American Express  
Manobrista: R\$ 8,00

