

FOLHA DE S. PAULO

QUINTA-FEIRA, 6 DE JULHO DE 2006

ANO 86 ★ Nº 28.218

ilustrada

Luiz Carlos Murauskas/Folha Imagem



O salão do restaurante Aguzzo e as paredes de vidro que revelam o entorno tranquilo de Pinheiros

AGUZZO CAFFÈ E CUCINA

Avaliação: ★

Endereço: r. Simão Álvares, 325, Pinheiros, tel. 0/xx/11/3083-7363

Funcionamento: ter. a qui., das 12h às 15h e das 19h à 0h; sex., das 12h às 15h e das 19h à 1h; sáb., das 12h às 16h e das 19h à 1h; dom., das 12h às 17h

Ambiente: charmoso
Serviço: atencioso e profissional

Vinhos: bem guardados e servidos, boa variedade

Estacionamento: R\$ 8

Cartões: todos

Preços: couvert, R\$ 8; entradas, R\$ 18 a R\$ 28; pratos principais, R\$ 26 a R\$ 51; sobremesas, R\$ 10 a R\$ 16

★★★★ ótimo
★★★ muito bom
★★ bom
★ regular
● ruim

Crítica

Com Aguzzo, ex-gerente do Parigi leva sofisticação a Pinheiros

JOSIMAR MELO
CRÍTICO DA FOLHA

Grandes restaurantes muitas vezes legam à cidade, além de sua própria obra, também a obra dos seus discípulos. No caso do Fasano, já é conhecido o Piselli, do ex-maître Juscelino, do Gero (que pertence ao grupo). Agora, numa linha parecida, abre o Aguzzo, que tem no comando o ex-gerente do Parigi (também do Fasano) Osmânio Luiz Resende.

Mostrando no porte discreto e elegante sua formação, o paranaense Resende, 44, foi maître no Le Coq Hardy na década de 80, depois do Fasano em 1991, passando daí a gerenciar o Gero e depois o Parigi. O Aguzzo abriu, em abril, uma casa de esquina em paragens tranquilas de Pinheiros, um sopro de sofisticação numa região marcada pela informalidade da Vila Madalena, da qual se avizinha.

O Aguzzo é pequeno e charmoso, com 60 lugares (recomenda-se fazer reserva) e pare-

des de vidro revelando o entorno tranquilo. A cozinha segue os trilhos do Gero e Parigi (o costado italiano deste), com preços um pouco menores. São pratos tradicionais em que se busca um acabamento leve, preparados pelo chef Alessandro de Oliveira, 33, antigo subchef do Parigi, e marcados mais pelos acertos que pelos erros.

É bem delicada e aromática a fregula (massa minúscula, típica da Sardenha) com molho de berinjela e camarões; nos peixes, o badejo poderia ser mais

úmido, mas é acompanhado por um belo molho de tomates, alcaparras e filetinhos de anchova. Já o ossobuco de vitelo poderia ficar mais tempo na panela (assim como o duro risoto servido à parte): mais macio, não atrapalharia seu molho marcante, intenso, realçado pelo tomilho e pelas raspas de limão. Aplausos à sobremesa delicada e saborosa, uma fina tortinha de maçã verde com sorvete de creme.

Os vinhos, bem acondicionados em adega, são escolhidos numa boa faixa de preço —embora haja garrafas com até 100% de acréscimo, há boa variedade com preços ainda nos dois dígitos.

josimar@basilico.com.br