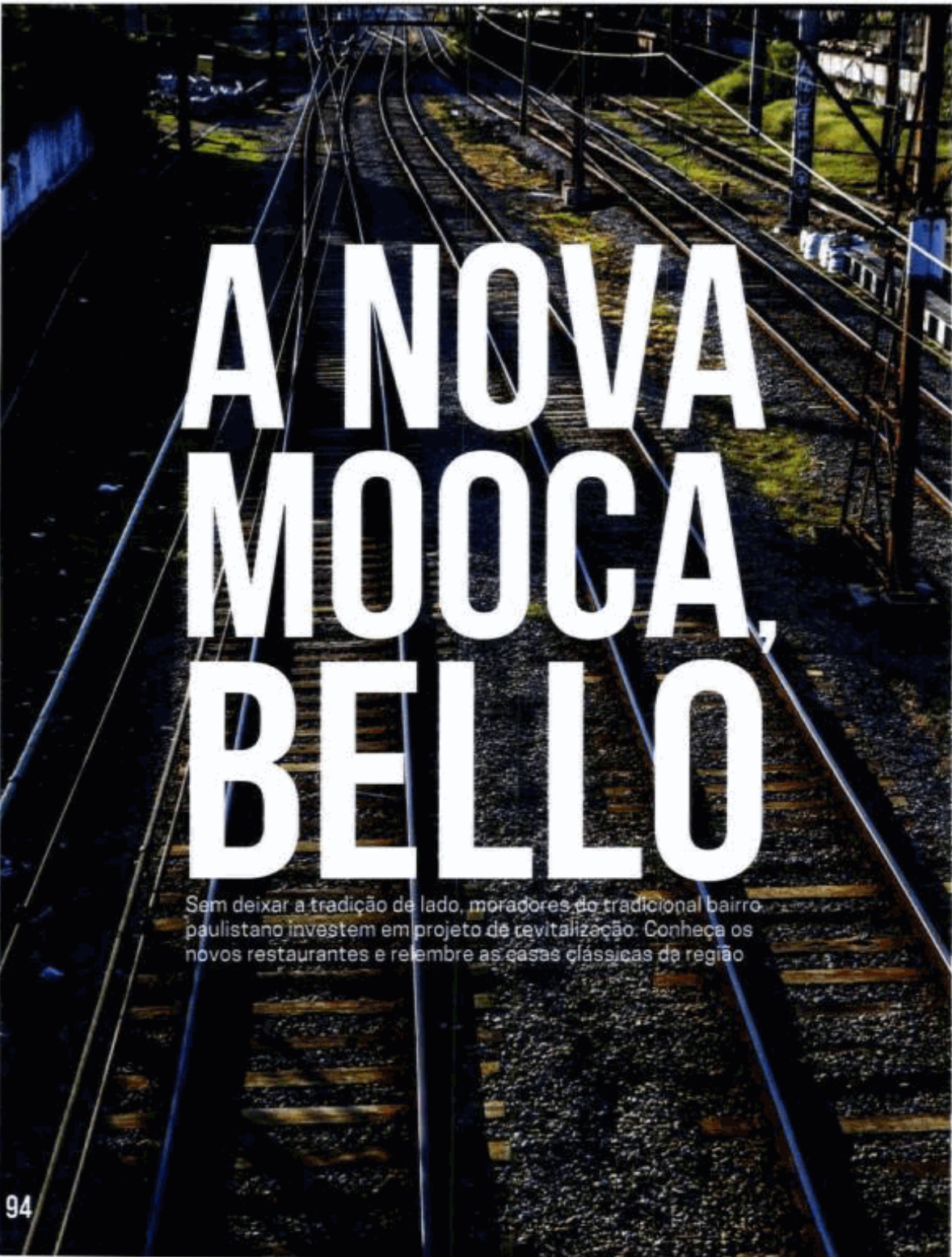


A nova Mooca, bello

ROTA GOURMET/

POR STEPHANIE VAPSYS
FOTOS RICARDO D'ANGELO



A NOVA MOOCA, BELLO

Sem deixar a tradição de lado, moradores do tradicional bairro paulistano investem em projeto de revitalização. Conheça os novos restaurantes e relembre as casas clássicas da região

A nova Mooca, bello

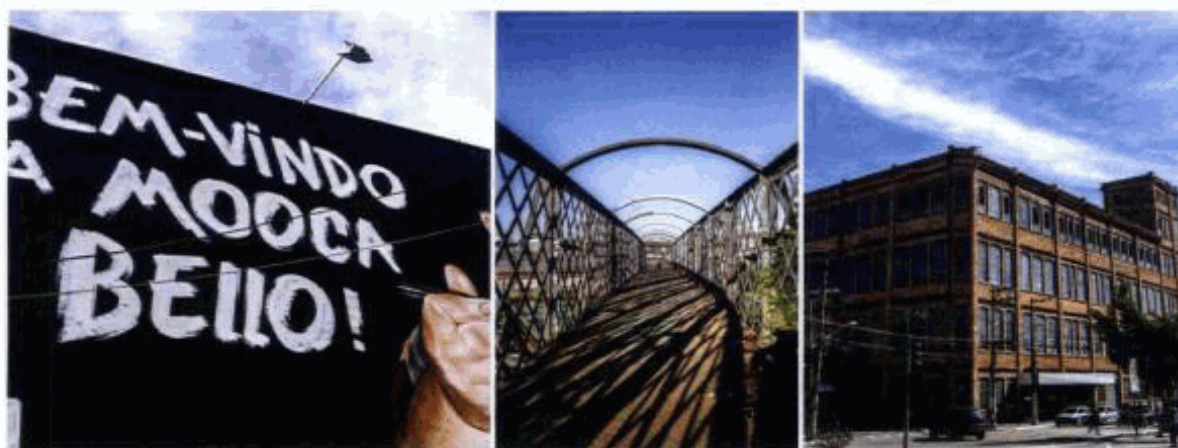


Desde janeiro, quem passa pelo Viaduto Professor Alberto Mesquita de Camargo, conhecido por ligar a via Radial Leste à Mooca, dá de cara com um grafite escrito "Bem-vindo à Mooca, bello". Com a frase, um homem aparece devorando um prato de macarrão. O desenho retrata o filho de um falecido garçom que trabalhou por anos na tradicional confeitaria Di Cunto, um dos símbolos do bairro. O grafite está próximo à esquina da Rua Borges de Figueiredo, onde fica a octogenária confeitaria e é também lá que a Associação Distrito Mooca escolheu começar seu projeto de revitalização.

Quem visitou o bairro pelo menos uma vez sabe que se trata de um lugar especial. A região dominada por filhos de imigrantes italianos tem time de futebol, bandeira, hino e até mesmo um dialeto próprio que mistura expressões italianas e

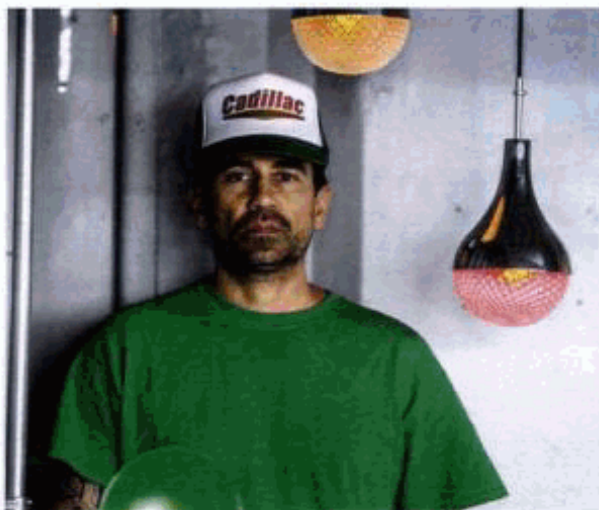
paulistanas. Não ouse dizer para um "mooquense" que existem cannoli melhores do que os de "seu" Antônio, vendidos no estádio do Juventus, por exemplo. Dos jovens aos senhores, todos os moradores da Mooca defendem assiduamente o lugar com longos discursos que sempre terminam com a famosa frase: "A Mooca é a Mooca, meu".

O local, que sempre prezou tanto pela tradição, agora passa por mudanças, mas o idealizador do Distrito Mooca, José Américo Crippa Filho, ou Tatá como é conhecido, garante que o objetivo do projeto é fazer com que a Mooca não perca a identidade. "É uma revitalização para manter a tradição. Durante minha pesquisa, descobri que aqui tem um dos maiores números de imóveis tombados de São Paulo. Há uma preocupação em manter a história, por isso não podemos deixar as construções abandonadas e destruídas", afirma.



A nova Mooca, bello

ROTA GOURMET/



ZELADOR DA MOOCA

Nascido e criado na Mooca, Tatá é seguidor do movimento LowRider, que preza pela customização de carros antigos. Depois de ganhar reconhecimento por participar do programa de TV *LowRider Brasil*, Tatá aproveitou o sucesso para dar visibilidade ao próprio bairro.

Em 2012, transformou sua loja de conveniência em uma hamburgueria, a Cadillac Burger. "Nos Estados Unidos, acontecem muitos encontros de LowRiders nas hamburguerias. Essa foi uma das minhas inspirações iniciais para abrir a Cadillac Burger", diz. "Não sou chef, nunca estudei gastronomia, foi tudo montado na raça." Tatá contratou um chef consultor que o ajudou a montar o cardápio e criar o conceito do restaurante. Na época, existiam poucas hamburguerias que prezavam por ingredientes artesanais, ainda mais na Mooca, lugar que foge do circuito gastronômico de São Paulo. A novidade chamou a atenção do público que aprovou o lugar.

A casa sempre cheia e com longas filas empolgou o empresário que decidiu abrir a segunda unidade da hamburgueria nos Jardins. Foi durante sua busca por imóveis que surgiu a ideia de criar a Associação Distrito Mooca. "Comecei a notar que não tinha muito a ver com a região dos Jardins. Então, fui para Miami e conheci Wynwood, um bairro com vários galpões de tecelagem que antes estiveram abandonados. Depois de um processo de revitalização, a região se tornou um dos lugares mais descolados da cidade." Tatá imaginou a história se repetindo na Mooca e decidiu investir.

O Distrito Mooca existe há cerca de dois anos com o objetivo de trazer uma economia criativa na área paralela à linha férrea. "Trata-se de uma parte da Mooca que antes era indústria e agora está abandonada." Hoje, a região conta com



o restaurante Hospedaria; o espaço de arte, moda e música Disjuntor; o bar de jazz BTNK (*fala-se "beatnick"*); e o estúdio de tatuagens Paint Black Tattoo. Ainda neste ano a segunda Cadillac Burger abrirá por lá.

Além de ajudar empreendedores locais a encontrar imóveis, Tatá tornou-se uma espécie de zelador da região. "Existe um prédio de tijolinhos na Borges de Figueiredo no qual coloquei iluminação por conta própria. Estou fazendo outras melhorias. A rua agora está recapeada e com nova sinalização", diz. Com as mudanças, ele acredita que a Mooca pode se tornar parte do circuito cultural e gastronômico da cidade. "Sempre ouvi que para comer bem tenho de ir à Vila Madalena, aos Jardins ou a Pinheiros. Agora, nós, aqui na Mooca, estamos mostrando que isso pode mudar. São Paulo tem de mudar."

A nova Mooca, bello



ARROZ DE POLVO
HARMONIZA COM
Garzón Reserva Albariño 2016
(Garzón, Rías Baixas) World Wine



Lucas Dante e Felipe Zanuto dividem a cozinha no Hospedaria. Abaixo, A Pizza da Mooca e o Hospedaria, ambos comandados pelo chef Felipe Zanuto



TRADIÇÃO E INOVAÇÃO

Um dos primeiros apoiadores do Distrito Mooca foi o chef Felipe Zanuto. Depois de se formar em gastronomia na Anhembi Morumbi e estudar business em alimentos e bebidas em Le Cordon Bleu, em 2011, Zanuto deu um passo ousado ao abrir A Pizza da Mooca. O pequeno espaço com decoração rústica, fachada de tijolos e baixa iluminação nada se assemelha às tradicionalíssimas Pizzaria São Pedro e Pizzaria do Angelo, ambas localizadas na região, e os residentes do bairro que estavam acostumados a comer pizza no balcão demoraram um pouco para se adaptar à ideia de uma pizzaria moderninha. Porém, a massa de longa fermentação feita com farinha italiana conquistou aos poucos até os moradores mais antigos.

Cinco anos depois, Zanuto decidiu encarar outro projeto desafiador e inaugurou o Hospedaria. Localizado em frente à Di Cunto, na rua que é considerada o coração do Distrito Mooca, o restaurante ocupa o espaço de um antigo galpão

fabril. "O Hospedaria nasceu quando tentei identificar quais eram os pratos típicos das famílias paulistanas. É um restaurante de comida de imigrante", diz.

Próximo ao Museu do Imigrante, o Hospedaria é o destino certo para quem ainda está imerso na história dos descendentes italianos que se instalaram na Mooca. Neto de imigrantes italianos, Zanuto se inspirou nos pratos de sua infância para criar o cardápio do restaurante. "Cozinha de imigrante é aquela que leva os costumes e as receitas da terra natal dos estrangeiros adaptados com os ingredientes daqui."

Atualmente, o chef comemora o sucesso dos restaurantes e credita parte dos bons resultados aos esforços da Associação Distrito Mooca. "Hoje, mais da metade do público que frequenta meus restaurantes é de outros bairros. Sou um apoiador e promovedor do distrito, participo de perto dos projetos e das execuções. Espero que no futuro a Mooca seja um bairro cheio de vida e com uma forte economia criativa", afirma Zanuto.

A nova Mooca, bello

ROTA GOURMET/

OS CLÁSSICOS

Não são apenas os novos restaurantes da Mooca que merecem destaque. Confira alguns endereços que são parada obrigatória para quem for visitar a região



ELIDIO BAR

O bar fundado por "seu" Elídio em 1959 conquistou tanto os paulistas que, em 2004, foi convidado a abrir uma filial no Mercado Municipal de São Paulo. A casa ficou famosa pelo balcão de acepipes. São mais de 120 opções de frios, embutidos e conservas. Outro sucesso é a feijoada, servida sempre às quartas-feiras, sábados e domingos.

Rua Isabel Dias, 57, Mooca, tel. (11) 2966-5805/2021-3097, São Paulo, SP; elidiobar.com.br

ESFIHA JUVENTUS

Você pode levar um "mooquense" para comer no melhor restaurante árabe de São Paulo, mas ele ainda achará a Esfiha Juventus melhor. Localizada próximo ao estádio do Juventus, a esfiharia foi inaugurada em 1967 pelo casal Tamer Abrahão e Wanda Pusso. Os pais de Tamer vieram da Síria, e a família de Wanda, da Itália. Essa miscigenação é a essência da esfiharia, que tem como mascote o Abrãozinho, um garoto sirio torcedor do Juventus.

Rua Visconde de Laguna, 152, Mooca, tel. (11) 2796-7414, São Paulo, SP; esfihajuventus.com.br

DI CUNTO

Depois de comer no Hospedaria, não deixe de passar na Di Cunto para experimentar um docinho. A casa começou como padaria, fundada por Donato Di Cunto em 1896. Anos mais tarde, em 1935, seus quatro filhos reabriram o lugar, que virou também confeitaria. A Di Cunto ficou conhecida pelos doces como cannoli, zeppola e a torta Regina, que leva carolinas recheadas com chantilly e cobertura de fios de caramelo. Atualmente, a confeitaria também mantém um restaurante que serve pratos italianos durante o almoço.

Rua Borges Figueiredo, 61/103, Mooca, tel. (11) 2081-7100, São Paulo, SP; dicunto.com.br

PIZZARIA SÃO PEDRO

Ao lado da Esfiha Juventus fica a Pizzaria São Pedro. Sempre com longas filas de espera, a casa fundada por Rafael Barbudo, em 1966, conta com um enorme salão que comporta mais de 300 pessoas. Porém, os frequentadores assíduos preferem o balcão, no qual é possível experimentar mais de 50 sabores de pizza em porções individuais. Se bater a dúvida, opte pelo tradicional recheio de mussarela que dificilmente você se arrependerá.

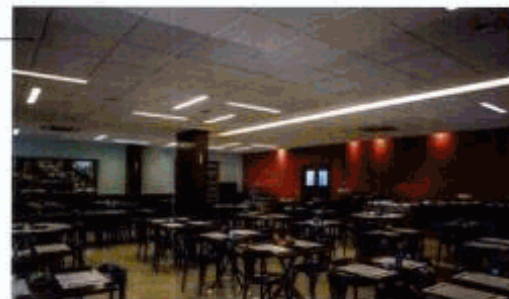
Rua Javari, 333, Mooca, tel. (11) 2291-8771, São Paulo, SP; pizzariasaoPEDRO.com.br



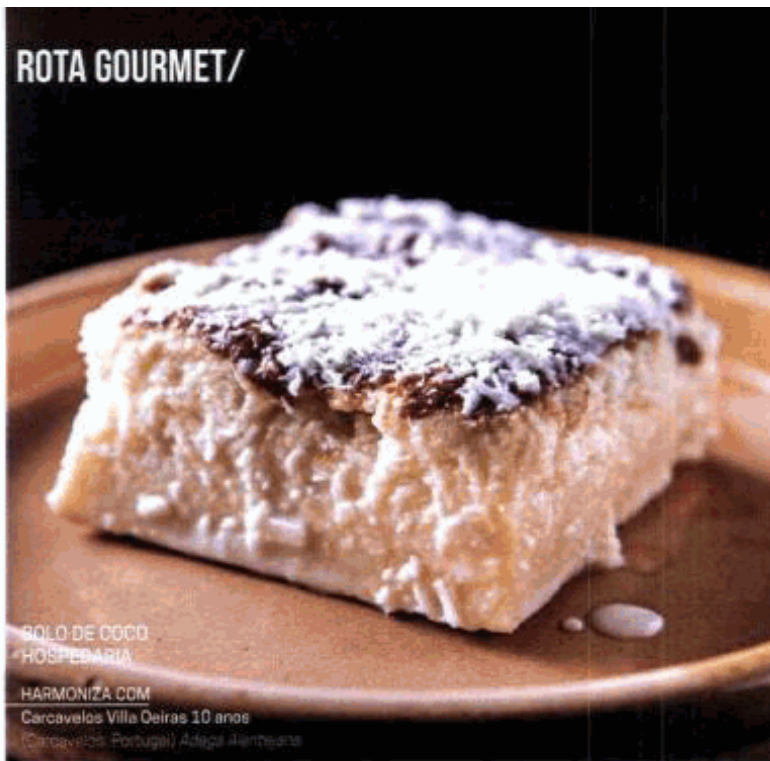
PIZZARIA DO ANGELO

Seja no salão comprido ou no balcão disputado, não é fácil conseguir um lugar na Pizzaria do Angelo. O ambiente simples e acolhedor nos faz sentir em casa. Inaugurada em 1971, o comando da pizzaria já passa pela terceira geração da família. Entre os destaques da casa está o sabor Angelo, que leva iscas de filé-mignon temperadas, Catupiry, parmesão ralado e azeitonas verdes.

Rua Sapucaia, 527, Mooca, tel. (11) 2692-5230/2796-7013, São Paulo, SP; pizzariadoangelo.com.br



A nova Mooca, bello

**ROTA GOURMET/**SOLO DE COCO
HOSPEDARIA

HARMONIZA.COM

Carcavelos Villa Oeiras 10 anos
(Carcavelos, Portugal) Adega Alimentares**ARIZONA BURGER**

1 PORÇÃO

- 40 g de maionese de chipotle
- 25 g de queijo gorgonzola ralado grosseiramente
- 15 g de críspis de cebola; 5 g de manteiga
- 3 fatias finas de tomate rasteiro
- 2 folhas de alface-crespa cortada em chiffonade
- 1 hambúrguer de carne de 180 g
- 1 pão de hambúrguer de cebola

1 Passe manteiga nas duas metades do pão e esquente na chapa. 2 Grelhe o hambúrguer no ponto que preferir. 3 Passe metade da maionese na base do pão, coloque o hambúrguer, a alface, as fatias de tomate, o gorgonzola e os críspis de cebola. Passe o restante da maionese na tampa do pão e feche o lanche.

CRISPS DE CEBOLA

20 PORÇÕES

- 2,6 kg de cebola-roxa; 500 g de farinha de trigo
- 80 g de cajun (mix de temperas)
- 2,1 litros de cerveja Lager; óleo a gosto

1 Fatie a cebola bem fininha e coloque-a de molho na cerveja por 1 hora. 2 Seque bem a cebola, passe na farinha de trigo e frite em óleo bem quente. 3 Seque o excesso de óleo com papel toalha e finalize com o cajun.

MAIONESE DE CHIPOTLE

20 PORÇÕES

- 120 g de chipotle; 20 g de mostarda amarela
- 10 g de sal; 2 litros de óleo de girassol
- 50 ml de suco de limão
- 8 ovos; 1 cabeça de alho bem batida

Coloque todos os ingredientes no processador, exceto o óleo. Bata e acrescente o óleo em fio até chegar à consistência de maionese.

Receitas de Cadillac Burger, Rua Juventus, 296, Mooca, tel. (11) 2273-8074, São Paulo, SP; cadillacburger.com

ARROZ DE POLVO

10 A 12 PORÇÕES

ARROZ DE POLVO

- 1 kg de polvo, cozido e cortado em rodela
- 500 g de arroz-agulhinha
- 500 ml do caldo de cozimento do polvo
- 300 ml de água quente
- 200 ml de azeite extravirgem de oliva
- 3 dentes de alho

Sal, pimenta-do-reino, salsa e cebolinha fresca, cortada a gosto

PICLES DE TOMATINHOS

- 300 g de tomate-cereja cortado ao meio
- 60 g de sal; 600 ml de água
- 300 ml de vinagre de vinho branco

ARROZ DE POLVO

1 Em uma panela de fundo grosso, coloque um pouco de azeite, o alho picado e refogue bem. 2 Adicione o arroz, um pouco do caldo do polvo e a água quente. Cozinhe o arroz com meia tampa até que esteja al dente. 3 Aqueça uma caçarola ou frigideira com azeite e, assim que estiver bem quente, doure o polvo cortado. 4 Adicione o arroz, a cebolinha picada e deixe incorporar os sabores. 5 Coloque os picles de tomatinho, o restante do caldo do polvo e cozinhe até secar. Acerte o sal e a pimenta. 6 Finalize com azeite e salsa picada.

PICLES DE TOMATINHOS

1 Em um bowl, coloque 60 g de sal, 600 ml de água e misture bem. Junte os tomatinhos e reserve por 24 horas. 2 Lave os tomatinhos, escorra bem e coloque-os em um recipiente esterilizado, com tampa. Cubra totalmente com vinagre e guarde na geladeira por 5 dias antes de usar.

BOLO DE COCO HOSPEDARIA

24 PORÇÕES

BOLO

- 180 g de farinha de trigo; 150 g de açúcar
- 6 g de fermento químico
- 240 ml de leite integral; 5 ovos caipiras
- Manteiga para untar a forma

CALDA

- 1 litro de leite; 200 ml de leite de coco
- 2 latas de leite condensado; coco fresco ralado

BOLO

1 Bata as claras em neve até ficarem firmes. Reserve. 2 Bata as gemas com o açúcar, aos poucos, até obter um creme aerado e homogêneo. 3 Aos poucos, acrescente a farinha e o leite. Adicione o fermento. 4 Coloque a massa em uma forma, untada com manteiga, e asse por 30 minutos a 180 °C.

CALDA

1 Misture o leite, o leite de coco e o leite condensado. 2 Porcione o bolo em quadrados uniformes e mergulhe os quadrados na calda de leite. 3 Finalize com coco fresco ralado, embrulhe-os em papel-alumínio e deixe gelar por 1 dia. Receitas de Felipe Zanuto, do Hospedaria, Rua Borges de Figueiredo, 82, Mooca, tel. (11) 2291-6629, São Paulo, SP; e A Pizza da Mooca, Rua Guasimbé, 439, Mooca, tel. (11) 3571-1221, São Paulo, SP; apizzadamocca.com.br