

CRÍTICA RESTAURANTE

PECORINO TRATTORIA

# Promete tradição e entrega linha de montagem

PRISCILA PASTRE  
Folhapress

A conta, por favor.” O que se seguiu a esta frase no Pecorino Trattoria da Vila Leopoldina durante um almoço de domingo foi ligeiramente constrangedor. O garçom respondeu: “Claro! Mas antes avalia a gente no Google que o café sai de graça”.

Foi quando notei que o QR code no display em cima das mesas não era para abrir a versão digital do cardápio. Em letras grandes, anunciava: “Ganhe um café expresso”. Embaixo, um pouco menor: “Após nos avaliar no Google”. E numa fonte minúscula, no pé da plaqueta, completava: “Após a avaliação, mostre ao garçom e receba seu café”.

Então peguei o celular. Não para responder o questionário e ganhar a bebida. Mas para ver a nota daquela unidade do Pecorino (que é uma rede com muitas lojas



O molho à bolonhesa que acompanhava o penne não tinha a sedosidade necessária e a massa chegou escorregadia, provavelmente pré-cozida

espalhadas na cidade) no Google. Das últimas 20 avaliações, nada menos que 18 davam a nota máxima: cinco estrelas. As outras duas não ficavam muito atrás: quatro estrelas. Algumas traziam elogios à comida, ao ambiente e ao serviço. Nada exatamente condizente com as visitas que fiz.

O primeiro prato que provei foi um penne à bolonhesa (no cardápio, está como nhoque, mas a casa gentilmente substituiu a receita por penne à pedido do meu acompanhante; R\$ 69). A massa chegou em menos de cinco minutos, e a textura sugeria que havia sido pré-cozida. Escorregadia, ela não aderiu ao molho. Este, por sua vez, era de tomate com carne moída, sem o sabor concentrado e a sedosidade que se espera de um bom bolonhesa.

Pedi também o ravióli verde recheado com muçarela de búfala (R\$ 74). Simples e com recheio na medida, a massa combinou com o molho rústico de tomate e manjericão. Mas mantinha a característica escorregadia na língua. Como a porção não satisfaz, se optar por ele é melhor pedir uma entrada antes.

O fettuccelle ao ragu di agnello (R\$ 78) foi a melhor escolha da refeição, apesar de o nome não ser condizente com a receita. No lugar do ragu (um preparo encorpado, em que a carne desmancha com o cozimento lento), o que chega é um molho de tomate com a carne de cordeiro em pedaços. Apesar disso e de faltar sal, o agnello estava macio, e o cozimento da massa, que

lembra um fettuccine um pouco mais estreito, estava correto.

O tiramissu (R\$ 22) foi um desastre. Em vez da sobremesa italiana macia e cheia de nuances, o garçom trouxe um bloco congelado, montado com o que parecia ser sorvete de creme. A única coisa que remetia ao doce era a camada do meio, de bolacha champanhe embebida em café. Muito doce, não deu para passar da segunda colherada.

Nas duas visitas, famílias ocupavam algumas das mesas do grande salão. Na chegada dos pedidos, os garçons oferecem queijo à vontade ralado na hora, naquele esquema de só parar quando o cliente avisar. Na parede, uma TV passa em looping cenas com as receitas da casa, talvez com a intenção de abrir o apetite.

Quando a rede se vende como tradicionalmente italiana, o que vem à mente é uma cozinha artesanal. Na prática, parece seguir uma lógica industrial, próxima a uma linha de montagem. Ingredientes pré-prontos à espera de serem combinados no seu prato e mandados ao salão.

Com ritmo de fast-food e preparos padronizados, o Pecorino Bar & Trattoria é um lugar para comer rápido e ir embora - de preferência, sem dar cinco estrelas em uma avaliação no Google em troca de um café.

**SERVIÇO**  
**PECORINO BAR & TRATTORIA**  
R. Passo da Pátria, 1.679, Vila Leopoldina, São Paulo

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR AFFONSO NUNES



### Vem aí mais um Bistrô Sesc

O Sesc RJ prepara a abertura, em outubro, do novo Bistrô Sesc Serrador, no 22º andar do Edifício Francisco Serrador, na Cinelândia, hoje um dos anexos da Câmara Municipal. Com vista panorâmica para a Baía de Guanabara, o espaço reunirá café da manhã, almoço, happy-hour às quintas e programação cultural, além de funcionar como ambiente de formação prática para alunos e egressos do Senac RJ. Os pratos executivos terão salada de entrada e sobremesa ou café. O menu da casa será divulgado em breve.



### Novos menus em Ipanema

O D'Praça, restaurante de cozinha italiana contemporânea no coração de Ipanema, passou a abrir às segundas e renovou os menus executivo e à la carte. No almoço, de segunda a sexta, a casa serve entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 119. Entre as novidades estão agnolotti recheado de costela, lasanha de cordeiro, rigatoni com guanciale e polvo e peixe do dia grelhado no Jospé. A acrta de vinhos da casa, com cerca de 450 rótulos, oferece opções adequadas de harmonização para todos os bolsos. Rua Barão da Torre, 358.



### Entre palavras e versos

O Verso Café abriu uma segunda unidade na Livraria da Travessa do BarraShopping, reunindo café especial, vinhos brasileiros e gastronomia de inspiração mediterrânea com insumos nacionais. O local, projetado por Bel Lobo, é dos sócios responsáveis por Pabu Izakaya, Maria e Boi, Koba Izakaya e Baduk. No menu, há bife à parmegiana com queijo Canastra, rigatoni gratinado e cafés coados no V60. A casa também oferece serviço de brunch. Avenida das Américas, 4666, loja 220, BarraShopping.