



As barracas dos chefs

Uma das estrelas da gastronomia da capital, Rodrigo Oliveira engrossa a receita de revitalização do Mercado de Pinheiros

Jussara Soares

Escondido numa pequena rua entre o Largo da Batata e a movimentada Teodoro Sampaio, o Mercado Municipal de Pinheiros sempre esteve à sombra da maior referência do tipo na cidade. A construção imponente na Rua da Cantareira, no centro, que abriga bancas de frutas, verduras, carnes, peixes, bebidas e itens para feijoada, é um dos principais pontos turísticos da capital. Na própria Zona Oeste, um espaço do gênero localizado no bairro da Lapa é infinitamente superior ao de Pinheiros em relação à variedade de produtos que oferece aos consumidores.

Aos poucos, no entanto, o Mercado de Pinheiros, com 39 boxes, começa a mudar de cara. Uma espécie de aperitivo da nova fase ocorreu em outubro do ano passado, com a chegada da Comedoria Gonzales, do chef Checho Gonzales. Em um sistema simples (o restaurante não tem mesas, apenas cozinha e um balcão em "L"), ele serve ali um dos melhores ceviches da capital. Mas a fase de maiores mudanças deve começar em julho, quando o chef Alex Atala (D.O.M., Dalva e Dito e Riviera), por meio do Instituto ATÁ, vai administrar cinco pontos.



O salão: mudanças previstas para julho

ALEXANDRE TOKITAKA/PULSAR



Atala: administração de cinco boxes

LUCIA SKOWRONSKI



O chef do Mocotó: pratos típicos do Nordeste

LUCAS LIMA

► Por dentro da reforma

Os detalhes das mudanças do espaço na Zona Oeste

► A prefeitura vai desembolsar 1,5 milhão de reais na reforma do mercado. Cinco boxes vagos no prédio passarão a ser administrados pelo Instituto ATÁ, do chef Alex Atala.

► As obras devem começar até maio. A previsão para a conclusão é de dois meses.

► Planejam-se reparos na parte hidráulica e elétrica do prédio, inaugurado em 1971.

► O deque no 2º andar, construído em 2006 e com mesas ao ar livre, será totalmente reformado. As madeiras serão trocadas, para aumentar a segurança no local. O quiosque do chef Rodrigo Oliveira ficará próximo ao local.

► No segundo semestre, devem ocorrer nas áreas comuns cursos de cultura e educação voltados para amantes de gastronomia.

Esses locais vão comercializar ingredientes da culinária nacional.

Nos últimos dias, Atala tem dedicado parte de seu tempo a convidar alguns profissionais a trabalhar ali. Um dos nomes certos é Rodrigo Oliveira, do Mocotó. Dedicado às delícias típicas do Nordeste, seu boxe será o único do projeto concebido por Atala a oferecer comida. Funcionará como um misto de café e empório. “Nossa pretensão mais ousada é servir um prato por dia, como ensopado, cozido e baião de dois, no almoço”, diz Oliveira. A proposta é também vender produtos de fabricação própria e um menu com cuscuz, tapioca, queijo e bolo de rolo da Casa dos Frios, do Recife.

Outro chef requisitado para engordar a receita do Mercado foi o gaú-

cho Marcos Livi, do Veríssimo Bar. Caberá a ele a curadoria do boxe dedicado a vender artigos do Rio Grande do Sul, Paraná e Santa Catarina. O próprio Instituto ATÁ, de Atala, e a ONG Instituto Socioambiental cuidarão de dois pontos no lugar. Eles serão dedicados à Amazônia e à Mata Atlântica. O quinto quiosque, cuja coordenação caberá à associação Central do Cerrado, será destinado ao cerrado e ao Pantanal. O pacote de revitalização inclui ainda um cronograma de atividades culturais e educativas nas áreas comuns para gerar interesse do público pelo local. “Vamos oferecer oficinas de cozinha, ensinar as pessoas a plantar, dar aulas de como evitar o desperdício...”, enumera Atala.

A instalação dos novos boxes, porém, depende ainda da liberação de 1,5 milhão de reais prometidos pela prefeitura para alguns reparos no prédio, inaugurado em 1971. “Esperamos que as obras sejam iniciadas até maio”, diz Artur Henrique, secretário municipal de Desenvolvimento, Trabalho e Empreendedorismo. Outro entrave é vencer algumas resistências criadas com a chegada de Atala e sua turma. Ativistas envolvidos com questões de urbanismo no bairro de Pinheiros começaram a criticar a “gourmetização” do Mercado, o que poderia gerar problemas como preços mais altos e expulsão dos comerciantes tradicionais de lá. “Não viemos roubar o espaço de ninguém”, rebate Atala. “Quero contribuir para a valorização do Mercado.” ■