

Uma entrequadra diferente

Fotos: Davi Zocoli

Sem área residencial, comercial da 109/110 Norte trabalha com a criatividade para garantir movimento e faturamento

Três amigos, três sicilianos. Uma típica comida italiana e um projeto social direto. O I Siciliani, na comercial da 109/110 Norte, é assim. Enquanto agrada ao paladar do brasileiro, aproveita para dar oportunidade a quem não costuma ter muita chance na vida. Wendel Reginaldo dos Santos, 16 anos, é um dos funcionários mais antigos da casa. Está há quase um ano no restaurante, fazendo de tudo um pouco. Saiu direto das ruas da comercial, onde lavava carros nos finais de semana, para detrás do balcão do I Siciliani e hoje tem uma profissão.

A cantina italiana é um dos muitos negócios diferenciados instalados na 109/110 Norte. Contrariando o projeto original de Brasília, onde as comerciais foram criadas para dar suporte aos moradores das respectivas quadras residenciais, na entrequadra sobram lojas e faltam apartamentos e moradores. A

SQN 109 tem apenas dois prédios habitados, enquanto na SQN 110 os primeiros blocos estão em fase de construção.

Problemas para quem depende do movimento de moradores para garantir a rentabilidade de um empreendimento. A solução para muitos comerciantes, portanto, foi montar um negócio onde o público fosse direcionado e fiel e procurasse a entrequadra com um fim determinado - para saborear as massas do I Siciliani, por exemplo.

Salvatore Sciortino, um dos sócios do restaurante, diz que nunca teve problemas com a localização, mesmo estando em uma loja não muito visível - o restaurante fica na lateral do bloco C da 109. "Nossa clientela é fiel. Recebemos muito pessoal de embaixada e apreciadores da comida italiana, que vêm, tanto para almoço quanto para o jantar, porque já conhecem o restaurante", diz ele. No caso do I Siciliani, o diferencial é o serviço e o ambiente bem descontraído. "Aqui, somos como uma família e fazemos questão de oferecer um bom serviço", conta Giovanni Spadola, outro dos proprietários - Adriano é o terceiro sócio.

O cliente recebe, segundo Giovanni, tratamento bem personalizado. "Mostramos a massa na mesa. Depois, a pessoa

escolhe o molho de sua preferência", explica. Giovanni afirma que grande parte do material utilizado no restaurante é importado da Itália. O molho é feito com polpa de tomate, que vem diretamente de seu país de origem. O queijo parmesão e o vinho também são italianos.

O cardápio é bem variado, mas tem alguns dias em que a comida é especial. Às terças-feiras, por exemplo, é dia do Festival de Massas. Por um preço único, é oferecida entrada e quatro tipos de massas. Às quintas-feiras, aproveitando a chegada de produtos frescos, acontece o dia do peixe e dos mariscos. E todo dia 29 de cada mês é o dia do nhoque - 29 de julho é o dia de San Genaro, padroeiro da Itália. Diz a tradição que, neste dia, é preciso saborear a refeição com uma cédula embaixo do prato para atrair prosperidade. No I Siciliani esta é mais uma tradição que os proprietários fazem questão de manter.

NELZA CRISTINA

Repórter do JORNAL DE BRASÍLIA



Comercial da 109/110 Norte sobrevive da criatividade dos lojistas e de uma clientela cativa

