

# Mão na massa para agradar o paladar dos candangos

Arquivo pessoal

STELA MÁRIS ZICA

ESPECIAL PARA O CORREIO

A falência da indústria, o crescimento do desemprego e a vida difícil e triste na Itália pós-guerra, na década de 50, praticamente expulsaram os Casella do país. Assim como para muitos imigrantes italianos daquela época, o Brasil foi o destino de Vincenzo e do irmão Gennaro, que encontraram num buffet, na cidade de São Paulo, no início da década de 50, um lugar para trabalhar e recomençar a vida.

O trabalho de garçom na cidade paulista não durou muito. Depois de ouvir os comentários, pela imprensa, sobre a construção da nova capital, Vincenzo e o irmão resolveram apostar no Planalto Central. E, no início de 1957, já estavam de mudança. Com a esposa Antonietta e a filha Concetta — que nasceu na Itália —, Vincenzo foi para o Hotel Santos Dummont, na Cidade Livre (Núcleo Bandeirante), enquanto o irmão se dirigiu para o Hotel Buriti, na 2ª Avenida. E foi na principal e mais agitada avenida do Núcleo Bandeirante — a Avenida Central — que Vincenzo inaugurou o bar mais famoso da cidade: o Lanches Itália.

O pequeno barraco em madeira, cuja antiga proprietária era uma francesa, tinha uma boa localização, ao lado do Cine Bandeirante, bem no centro comercial, o que atraía muita clientela. Era gente que chegava de outros

estados, operários, engenheiros e até autoridades. “Juscelino Kubitschek, Bernardo Sayão e o prefeito da cidade, Paulo de Tarso, eram freqüentadores assíduos do bar, onde costumavam comer alguns petiscos”, recorda o comerciante, que sempre preparava uma calabresa com bastante cebola para o presidente. “A preferida dele.”

“As pizzas de lá não eram como as produzidas na Itália. As originais são assadas em forno a lenha, o que não era permitido por causa da construção em madeira. Então eram feitas em for-

no elétrico mesmo, mas eram deliciosas”, explica o pioneiro, que usava a luz emprestada de um motor estacionário que funcionava apenas até a meia-noite. Antes de fechar, aproveitavam a luz de um lampião para fazer a limpeza.

Sempre alegre e bem disposto, o desbravador encomendava em São Paulo e Goiânia a matéria-prima para a fabricação das massas, bem como as bebidas para o quiosque. O pedido demorava de 20 a 30 dias para chegar. “As cervejas e os refrigerantes vinham dentro de um saco, envolvidos

em palhas para não quebrarem”, conta.

“No início era duro, uma espécie de aventura. Para se ter uma idéia, a gente trabalhava com revólver na cintura, porque saía muito tarde do bar. Mas é claro que nunca aconteceu nada com a gente, só ouvíamos comentários sobre alguém que havia sido morto pelas redondezas”, comenta o comerciante que portava a arma apenas por precaução.

Aos poucos, o napolitano — que aprendeu lá mesmo na terra da pizza o ofício — ia conqui-

tando o paladar dos candangos e aumentando sua clientela. Com o passar do tempo, teve de improvisar umas cadeiras do lado de fora do Lanches Itália para acomodar a todos.

**VINCENZO E O IRMÃO GENNARO MONTARAM NA CIDADE LIVRE O BAR E LANCHES ITÁLIA, O MAIS FAMOSO DA ÉPOCA**



# O italiano veio com o irmão tentam a vida no Planalto Central. Entrou no ramo de alimentação e não saiu mais. Foi dono do Lanches Itália, na Cidade Livre, e do Kazebre 13, no Plano Piloto

**A FAMÍLIA É A GRANDE ALEGRIA DE VICENZO, QUE, JÁ APOSENTADO, SÓ COZINHA PARA A MULHER, FILHOS E NETOS**

## A primeira pizzaria

O amigo e prefeito Paulo de Tarso sempre rodeava o bar e insistia com o imigrante para que comprasse um terreno no Plano Piloto para ampliar o comércio. Até então, o pioneiro não acreditava muito no sucesso da construção da capital no meio daquela "imensidão de mato". Só acreditou mesmo na transferência do governo quando avistou as obras que aos poucos davam forma à igreja Dom Bosco, na W3, e a Rodoviária. "Corremos até a prefeitura para comprar o terreno, mas infelizmente não havia mais nenhum. Tinham acabado", lembra Vincenzo.

Pouco tempo depois, o comerciante recebeu uma proposta do dono do bar Casebre, Sebastião Valadares, disposto a vender o imóvel na 504 Sul. "Fizemos uma reforma no bar, que passou a se chamar Kazebre 13, escrito com K, em homenagem a Juscelino Kubitschek, e com Z e o treze para dar sorte", explica.

Diferentemente do bar da Cidade Livre, a primeira pizzaria da cidade — inaugurada no mesmo dia da inauguração da nova capital — funcionava também como restaurante. O ambiente rústico e agradável — todo construído em madeira — e a receptividade de Vincenzo fizeram do local um dos mais freqüentados pelos moradores. "Talvez o pessoal daqui me achasse um pouco quadrado, mas lá eu não permitia relacionamentos mais íntimos entre os casais. Por isso, quando os via se beijando, eu chamava a atenção e avisava que lá era uma casa de família. Senão começavam com beijo e depois chegavam às vias de fato", explica. Quando ele aparecia, os

fregueses logo diziam: "Lá vem o Sr. Vincenzo..." que ficou famoso na cidade por esse detalhe.

O ambiente familiar e a qualidade das pizzas, feitas no estilo napolitano — assadas no forno a lenha, com massa de espessura média —, levaram os filhos do ex-presidente Ernesto Geisel, "que não saíam do restaurante", e os ex-presidentes Tancredo Neves e Fernando Collor a freqüentarem o lugar.

Era no local de trabalho, onde o candango passava a maior parte do tempo, que ele fazia as amizades. Os poucos momentos de folga ele aproveitava para puxar um papo com os fregueses e falar de futebol. O sucesso no negócio o permitiu até comprar um apartamento na 404 Sul.

Mas conquistar a América não foi nada fácil para este pioneiro de 75 anos de idade. A família, ele só pôde trazer para o Brasil um ano depois de muito trabalho na capital paulista. Com a perda do irmão Gennaro, o pioneiro teve que tocar os negócios, sozinho, por um bom tempo.

“**AS CERVEJAS E OS REFRIGERANTES VINHAM (DE SÃO PAULO OU GOIÂNIA) DENTRO DE UM SACO, ENVOLVIDOS EM PALHAS PARA NÃO QUEBRAREM**”

Hoje, mesmo com "o pé na bota" (Itália), ele afirma não trocar Brasília por nenhum outro lugar. "Brasília representa tudo para mim. Quando vou à Itália, rever os familiares, não vejo a hora de voltar", garante. "A cidade é

um encanto e uma das mais bonitas, não existe outra igual. Apesar da criminalidade — que não é um problema exclusivo daqui —, ainda se vive muito bem em Brasília", acrescenta.

Aposentado, Vincenzo hoje tem uma outra paixão: a família, que nos fins de semana enche sua casa de alegria. A visita dos filhos — Concetta, que veio para o Brasil com 1 ano e dois meses, Gennaro, Salvatore e a brasiliense Maria Cristina — e dos dezesseis netos e sete bisnetos é motivo de comemoração. Para agradar a numerosa família o *nonno* vai para a cozinha preparar a massa, como nos velhos tempos.

Com alegria, cordialidade e o talento no preparo de uma boa massa, os Casella souberam agradar como ninguém o paladar dos candangos. O reconhecimento pelo trabalho prestado na capital é visto nas ruas, no banco ou na igreja, quando o pioneiro é abordado pelos amigos, que logo pedem para que ele volte à atividade.



## Raio X

**Nome:** Vincenzo Casella  
**Idade:** 75 anos  
**Origem:** Nápoles, Itália  
**Ano de chegada a Brasília:** 1957  
**Profissão:** Empresário  
**Esposa:** Antonietta Femia Casella  
**Filhos:** Concetta, Gennaro, Salvatore e Maria Cristina  
**Netos:** Ricardo, Cláudio, Vicente, Antônio, Rodrigo, Érik Bruno, Danile, Higor, Diego, Lucas, Tiago, Felipe, Maísa, Isabella, Sérgio e Nina Júlia  
**Bisnetos:** Nicolas, Giuliana, Rebecca, Leonardo, Taiana, Taissa, Juan Pablo, Jesse e Douglas

Ao lado do marido, Orlando, já falecido, Yolanda veio conhecer a nova capital e ficou. A família foi morar em Taguatinga, montou uma sorveteria e depois se dedicou ao ramo hoteleiro

**A ALEGRIA DE VIVER EM BRASÍLIA CONTINUA PRESENTE EM YOLANDA. AQUI QUE ELA CRIOU O FILHO EDUARDO E CURTE O NETO**



as oportunidades de crescimento que a cidade oferecia nos atraíram mais”, completa.

A idéia era perfeita para o clima quente e seco do Cerrado, mas os problemas com a insuficiência de energia impossibilitaram o funcionamento da fábrica. “A energia que tínhamos na cidade era de um gerador que vivia queimando”, afirma. “A cidade inteira ficava, às vezes, de 15 a 30 dias no escuro, usando lampiões e velas”, completa.

O fracasso do empreendimento mostrou ao casal o caminho que, anos depois, devolveria aos Ahnert a cobiçada segurança financeira: a hotelaria. No início da década de 60, Taguatinga já contava com algumas pensões, mas a procura por hospedagem no Distrito Federal era muito superior à oferta. O setor apresentava-se como excelente oportunidade de investimento e a propriedade adquirida pelos Ahnert era ideal para isto: no terreno havia um galpão, dois quartos na lateral e uma casa com três quartos, sala, cozinha e banheiro.

Com poucos recursos, o galpão foi transformado em quartos e banheiros. Um quarto da casa passou a ser destinado aos hóspedes e ainda havia os dois cômodos da lateral. Tudo ficava no fundo do terreno. Além dos quartos, a família fornecia as refeições. Nascia a Pensão Alvorada. “O fluxo de pessoas era tão grande que havia gente dormindo até no sofá da sala e na cama do meu filho”, lembra Yolanda. “As pessoas imploravam por uma vaga porque não havia onde ficar”, conclui.

### O primeiro hotel

Depois de três anos, em 1964, a pensão teve sua primeira amplia-

ção. Na frente do terreno, Yolanda e o marido construíram um prédio com quatro apartamentos no 1º andar, quatro lojas no térreo e uma recepção. A construção antiga, no fundo do terreno, também ganhou mais quartos e banheiros. Com a energia já funcionando plenamente, uma das lojas do novo prédio foi destinada à indústria de sorvetes, que funcionou bem durante alguns anos e depois foi vendida. A Pensão Alvorada passou a se chamar Hotel São Paulo.

Taguatinga já tinha ares de cidade. Após a transferência dos moradores da invasão do IAPI, próxima ao Núcleo Bandeirante, para lá, a cidade passou a se desenvolver rapidamente. “Meu sobrinho, Leilton Tácito Moysés, ajudou a carregar os barracos da invasão para Taguatinga durante mais de um mês”, revela Yolanda. “A Novacap contratou vários caminhões da re-

gião para fazer este serviço.”

Oito anos depois de montada a Pensão Alvorada, Yolanda tentou novamente conseguir um terreno no Plano Piloto junto ao presidente da Novacap. “Mostrei fotos dos quartos, da recepção e do refeitório durante uma reunião. Expliquei que pretendia construir um hotel e não precisei concorrer ao terreno em leilão”, diz. “Com a venda de uma propriedade que meu irmão tinha em Santos, compramos um lote na quadra 2 do Setor Hoteleiro Norte”, completa.

### O Mirage

No local, não existia nada, nem o viaduto do início da W3 Norte. Apenas um outro edifício em construção dividia o espaço com o novo empreendimento dos Ahnert: o hotel Mirage. Por falta de verba, o hotel demorou anos para ser concluído e funcionou durante algum tempo com apenas o térreo e o

“**QUANDO CHEGAMOS A TAGUATINGA, POUCA COISA HAVIA POR LÁ. ALGUNS BARRACOS DE MADEIRA, A AVENIDA CENTRAL E TRÊS OU QUATRO CASAS DE ALVENARIA**”

primeiro andar semipronto (o prédio hoje tem três andares).

Mas a busca por quartos de hotéis em Brasília era tão intensa, que o hotel passou a receber hóspedes ilustres ainda com as paredes sem reboco e com mobiliário precário. “As camas foram feitas por um marceneiro, os banheiros eram poucos, e as sala de estar e recepção foram montadas com móveis usados”, descreve Yolanda. “As janelas eram forradas com papel, porque não tínhamos cortinas”, conta.

Em 1974, com um empréstimo de 500 mil cruzeiros do Banco do Brasil, o prédio com 1.224 metros de área e 72 apartamentos pôde ser concluído. Na oportunidade, um contador do banco informou Yolanda que o empréstimo só havia sido aprovado por causa do perfil idôneo espelhado na contabilidade da Pensão Alvorada, fechada 14 anos depois.

## Raio X

**Nome:**  
Yolanda Francisca Moysés Ahnert  
**Idade:**  
74 anos  
**Origem:**  
Vargem, São Paulo  
**Ano da chegada a Brasília:**  
1960  
**Profissão:**  
Empresária  
**Marido:**  
Orlando Ahnert (falecido)  
**Filho:**  
Eduardo Ahnert  
**Neto:**  
Eduardo