

Peão de obra e pianista trouxeram Itália ao DF

ELIANE DE OLIVEIRA

O mundo da **pasta lasagna, fettuccini, tagliarini, panqueca, tortellini, ravioli, rondell e pizza**, conquistou lugar em várias partes do mundo. São Paulo, com sua numerosa comunidade italiana, é o reduto mais expressivo dessas delícias no Brasil. Mas elas também estão no coração (ou no estômago?) do brasileiro. Destacamos dois "reis das massas" da cidade que, embora não tenham nascido na Itália, herdaram de seus pais e avós a arte de preparar os tradicionais pratos italianos.

São eles Felipe Cordelino e João Falesic, do **Pappardelle** e **La Mamma**,

Pappardelle tem sucesso rápido

Felipe Wilson Cardelino, 51 anos, sequer imaginava que viria a ser funcionário público. Muito menos um comerciante em ascensão. Nascido em São Paulo, neto de italianos, o proprietário do **Pappardelle** formou-se em piano no Conservatório Dramático-Musical paulista e graduou-se em contabilidade e direito.

Na cidade natal, passou num concurso para fiscal de tributos e, em 1968, foi transferido para Brasília. O sucesso como comerciante veio rápido. Há dois anos, ele e a família, resolvendo utilizar os atributos de cozinha — Felipe é filho de portuguesa e casado com Sofia, filha de árabe e espanhola — e dos conhecimentos das cantinas de São Paulo, começaram a preparar massas frescas em casa.

SURPRESA

Os pedidos não paravam, 15 dias após a divulgação. "Os clientes queriam que a gente preparasse a massa com molho, talvez porque aqui o brasileiro não possui o hábito de comprar massas frescas", conta ele. Daí veio a primeira grande virada: montaram uma pequena loja na 404 Sul, com o nome de **Pappardelle**, formada por um balcão e algumas mesas para que os fregueses esperassem pelos produtos.

"A segunda virada foi quando a casa abriu", diz ele, lembrando que os clientes sempre o surpreende-

ram. "Uma das primeiras pessoas que apareceram queria fazer a refeição lá mesmo. Explicamos que não tínhamos pratos apropriados e ela pediu que improvisássemos. Obedecemos e pouco depois transformamos o estabelecimento num restaurante".

Felipe acredita, fundamentalmente, na sorte, no atendimento e na qualidade. Com o faturamento, ampliaram o restaurante em mais um terço. Também no caso dos Cardelino, é a família quem administra o estabelecimento. Felipe, inclusive, toca órgão quinta, sexta-feira e sábado à noite e domingo na hora do almoço. "No começo, a casa enchia tanto que a gente tinha que colocar mesas do lado de fora", recorda. "No primeiro dia em que abrimos houve até reservas".

Num ambiente típico das cantinas italianas de São Paulo, com queijos e vinhos pendurados no teto, o pianista, com 28 anos de formado e 11 de estudos afirma que a mulher Sofia cuida da decoração e os quatro filhos — dois homens e duas mulheres — junto com os genros, da administração. Tratam-se Felipe Wagner, Felipe Antônio, Shirley e Scarlet, casadas com Alfredo e Shidan, respectivamente.

Há planos de expansão. "A gente só não deve se afofar", adverte. Praticamente em frente ao estabelecimento, a família Cardelino abriu duas lojas: uma de venda de massas para via-

respectivamente. Entre tantos outros que tiveram êxitos nos negócios, ambos descobriram tal vocação sem planejamentos anteriores. Falesic — ou — Johnny, como é mais conhecido — saiu do Egito, trabalhou pela primeira vez no País na construção civil, e esperava crescer ainda no ramo da hotelaria. Cardelino, por sua vez, é pianista, formou-se ainda em contabilidade e direito, sendo hoje funcionário público em vias de se aposentar. Hoje estão aí, pensando em expandir os negócios e seguindo o velho mandamento: o melhor é investir na melhoria do ramo que escolhemos, para depois diversificarmos. Sem afovação.

gem, como nos velhos tempos, e um café colonial. Nesta última, o horário de funcionamento é das 7h30 às 11h e depois a partir das 15h. Construiu uma praça interligando-as.

Um atrativo interessante é quando Cardelino toca músicas alegres italianas. Os clientes recebem tampas de panelas para acompanhá-las. "O importante é procurar agradar o freguês, afirma. Os aniversariantes, identificados, recebem uma rápida homenagem, que conta quase sempre com um sorvete e uma vela.

Ao todo, os Cardelino possuem quase 50 funcionários e investem o lucro no negócio. Ele diz que não chegou a sentir a crise, pois entrou no empreendimento há pouco tempo. Admite, entretanto, que em certos períodos do ano o movimento cai. "Já virei muitas noites trabalhando". Recomenda ponderação para quem está começando, além da manutenção do padrão de qualidade. "Desde a primeira vez que servimos, as porções têm o mesmo tamanho" assegura.

Como empresário, vem sentindo algumas dificuldades, principalmente com a "burocracia do vale-transporte" e a indefinição da área econômica. Quanto às discussões em torno do salário mínimo, ele acha que este deve aumentar, "mas o custo tem que ser absorvido. A empresa precisa ter condições de gerar os valores para cumprir com as despesas".

FOTOS: JULIO FERNANDES



João Falesic, do La Mamma, e Felipe Cardelino, do Pappardelle, não vieram da Itália, mas são os reis da massa no DF



La Mamma é negócio de egípcio

Doze dólares no bolso, o total desconhecimento da língua portuguesa, mas muita vontade de vencer. Foi assim que João Falesic, o **Johnny**, do **La Mamma** chegou ao Porto de Santos (SP) com a mãe, Filipa, no dia 6 de junho de 1957. Junto com eles, havia mais 1 mil 200 imigrantes egípcios, que fugiam dos conflitos religiosos e raciais.

Johnny, hoje com 50 anos, conta que sua família possuía uma rede de hotéis e fábricas de asfalto no Egito. "Eu morava num palácio. Só que éramos católicos num país de muçulmanos, e sofriamos discriminação. Por isso sai de lá com minha mãe, já falecida, que tinha 60 anos na época". Como seu passaporte era iugoslavo, por causa da nacionalidade do pai sendo, portanto, — oriundo de país comunista — existiam duas opções: Brasil ou Austrália, que acolhiam imigrantes. Venceu a primeira alternativa.

SANGUE

Apesar disso, ele se considera italiano. "Meus pais eram ita-

lianos. Meu pai ganhou nacionalidade iugoslava por causa da 2ª Guerra, que dividiu a Itália", explica. Entretanto, ao aportar no Brasil, enfrentou as dificuldades de todos os estrangeiros que não tinham dinheiro e não sabiam falar uma palavra em português: arranhou emprego na construção civil, como peão de obra.

Só que o jovem, que quase se formou em Arquitetura, possuía vários atributos: falava fluentemente francês, inglês, italiano, espanhol, grego e árabe e possuía larga experiência em hotelaria. Trabalhou logo depois como despachante internacional na **Real Aerovias** (extinta) e, a seguir, numa rede de hotéis. Em 1971, ganhou o diploma de melhor gerente do ano, entregue pelo proprietário do Brasília Palace, Adalberto do Valle, que o convidou para vir à capital, oferecendo-lhe o dobro do salário.

"A proposta era irrecusável", lembra ele, que verificou a falta de buffets que oferecessem serviços à altura das aspi-

rações dos altos funcionários e diplomatas. Montou o **Buffet D'argent**, no **Country Club** e no **Clube Naval**. Achou por bem, entretanto, concentrar o buffet num único local. Instalou o estabelecimento na 201 Sul, onde funciona atualmente o **La Mamma**.

Servir camarão, lagosta, vinhos importados e **champagne** foi ficando caro para Falesic. As mordomias da capital iam diminuindo e as embaixadas já dispunham de seus próprios buffets. Além disso, havia a crise do petróleo e a queda do poder aquisitivo do brasileiro, "que faz questão de produtos da melhor qualidade, mas escolhe os menores preços". O melhor seria atingir outra faixa de cliente, mais popular. Mudou para os pratos tradicionais da Itália.

FAMÍLIA

João Falesic tem uma média de 30 funcionários, mas o **La Mamma** é administrado pela família. A esposa, Sônia, cuida da cozinha; o filho Cláudio, 23

anos, das operações, garçons e cozinheiros; a filha Susi, 19 anos, do caixa. "Isso evita gerentes e chefes de cozinha".

Para eles, não existem sábados, domingos ou feriados. As férias são tiradas em separado. O negócio não é daqueles que sempre dão lucro, "porque trabalhamos com pessoas que têm os salários corrigidos pela URV e os preços das matérias-primas são altos e em OTN", acrescenta. Lembra ainda a mão-de-obra. "Cada funcionário custa em torno de Cz\$ 150 mil, em função do salário, encargos sociais, vale transporte e alimentação". Pretende expandir o negócio para o ramo de representação e distribuição de produtos relacionados com o comércio de alimentos.

Segundo ele, na verdade o restaurante é utilizado das 12h às 14h e das 21h às 23h. No restante do dia, fica praticamente vazio. Para trabalhar no ramo, deve-se obedecer a cinco critérios que Johnny garante, são fundamentais: o ambiente, a qualidade, o preço, a localização e o serviço.