

≡



exame.

Revista Exame

Michelin dentro de casa

De portas fechadas durante a quarentena, restaurantes de alto padrão estreiam no mundo do delivery



Delivery do Gero Fasano: a embalagem selada a calor garante textura e temperatura ideais | Divulgação / (Gero Fasano/Divulgação)



Guilherme Dearo

Publicado em 7 de maio de 2020 às 05h23.

Última atualização em 12 de fevereiro de 2021 às 13h09.

Com a quarentena por causa da **pandemia do coronavírus**, restaurantes e bares no Brasil tiveram de fechar as portas. Segundo a Associação Nacional de Restaurantes (ANR), dos 9.000 pontos comerciais associados no país, metade já perdeu de 50% a 90% do faturamento mensal em comparação com março de 2019. Com as contas vencendo, os estabelecimentos de alto padrão, muitos com estrela **Michelin**, depararam com a necessidade de explorar um campo até então intocado, e até visto com desconfiança: o delivery. O salão mantém a aura de exclusividade e garante o primor do atendimento. Da louça ao serviço do garçom, tudo faz parte da experiência de alta gastronomia de quem topa pagar uma conta que começa nos três dígitos. A questão, portanto, é como manter a excelência mesmo com o popular sistema de entrega.

Com seu restaurante de uma estrela Michelin em Pinheiros fechado, o chef Leonardo Jun Sakamoto, um dos suhimen mais respeitados do país, começou a fazer encomendas de graça, a pedido de amigos. Após alguns dias, os clientes perceberam que era hora de começar a pagar pelo serviço. Nasceu ali a ideia de estreitar o **delivery**. Hoje, o chef prepara, em média, 40 pratos por dia. Ele criou dois pratos individuais, com peixes que variam de acordo com a disponibilidade da semana. No balcão, Jun é mais um sócio. Com a demanda, contratou mais um ajudante na cozinha e outro para auxiliar nas entregas.

Jun entrega pessoalmente os **sushis e sashimis**, perfeitamente dispostos em um prato de cerâmica, recolhido no dia seguinte. “Eu aviso que não precisa lavar, mas as pessoas são atenciosas e me devolvem o prato limpo. Por sorte, ninguém quebrou nenhum até agora. São cerâmicas caras”, conta. Para ele, a proximidade com os clientes é essencial para manter a qualidade da experiência, já que, numa situação normal, ele estaria cara a cara e em constante diálogo com oito pessoas em seu balcão. “Quero manter a boa relação com o cliente. O telefone toca no meu celular, sou eu que atendo todo mundo”, diz.



O restaurante Gero, do grupo **Fasano**, também apostou no delivery pela primeira vez, montando um cardápio especial que funcionasse com o serviço de entrega. “Escolhemos pratos que chegam à casa dos clientes com apresentação, sabor e textura ideais”, explica Mayra Chinellato, diretora de alimentos e bebidas do grupo Fasano. O famoso risoto ficou de fora por perder brilho e consistência na viagem. O cardápio traz massas tradicionais e polpettine, por exemplo. Guarnições como brócolis e lentilhas também funcionam. A embalagem foi assunto prioritário para o restaurante. “Ela é de papel revestido e leva uma selagem a calor, que mantém ainda mais a temperatura do alimento.” Os pratos do menu de delivery têm preços, em média, 20% menores do que os usuais.

Para o chef Luiz Filipe Souza, do Evvai, restaurante com uma estrela Michelin, a adaptação cuidadosa de pratos também foi a saída para assegurar a excelência do serviço. “O maior desafio foi manter o contraste de temperatura e textura. O risoto de funghi e queijo cuesta é servido no salão com uma emulsão do queijo aerada como uma espuma, que não tem estabilidade para viajar, então incorporamos o queijo na mantecatura do risoto”, explica. Por enquanto, o novo delivery tem respondido por 30% do faturamento médio do restaurante. “Mais de 70% da carta está fora, por não ser viável para o delivery. Pensamos em conforto, qualidade, segurança e questões como o fornecimento para decidir como montar o serviço.”

Breno Berdu, chef do Restaurante Emiliano, que montou um menu reduzido e kits especiais para o Dia das Mães, acredita que uma embalagem especial é essencial para manter a qualidade de pratos elaborados. “Escolhemos uma que fecha hermeticamente, para que o calor não saia e nada do exterior contamine o alimento. Traçamos um limite de 5 quilômetros para o delivery. Mais do que isso, a qualidade se perde e não vale a pena”, diz.

Sem *maître* nem garçom

Alguns pratos dos menus montados exclusivamente para os tempos de pandemia

JUN SAKAMOTO

Prato sushi Itininmai, de 22 peças, ou prato sashimi Itininmai, de 25 peças. As peças variam de acordo com a disponibilidade dos peixes, como atum, vieira, salmão, linguado, carapau, robalo, olho-de-boi, pargo e hokigai (molusco bivalve).

R\$ 200 cada prato.

GERO FASANO

Há entradas como *insalata caprese* com *mozzarella* de búfala (**R\$ 58**) e salada caesar com frango orgânico (**R\$ 59**). Nos pratos, massas como *penne al baccalã* (**R\$ 89**) e *lasagna alla bolognese* (**R\$ 80**).

EMILIANO

Entre as entradas, couve kale orgânica com queijo pecorino (**R\$ 45**). Como prato principal, *cavatelli* ao molho de trufas (**R\$ 107**, para duas pessoas) e espaguete de pupunha com camarões (**R\$ 138**, para duas pessoas).

EVVAI

De antepasto, berinjela parmegiana com grana padano (**R\$ 49**) e tartar de atum, gengibre e emulsão de palmito assado (**R\$ 55**). Nos pratos, massa fregola com vieiras e polvo (**R\$ 87**) e costela ao vinho tinto com purê de cenoura (**R\$ 93**).