

Buscar na internet



Conheça o Sonora

Gas



{ Newsletter

E-mail

OK

{ Busca

Buscar...

OK

HOME

NESTA EDIÇÃO

EDIÇÕES ANTERIORES

CARTA DO EDITOR

EXPEDIENTE

ANUNCIE

ASSINE

FALE CONOSCO

{ Nesta Edição

{ Degustação



Edição 27

Novembro/Dezembro
2008

Sumário da Edição

Capa

People

Roteiro

Degustação

Mercado

Ingredientes

Novidades

Especial

Best Adress

BAIXA GASTRONOMIA FRIOS

» Casa Godinho - 120 anos Uma história deliciosa

Por Celso Arnaldo Araujo



No alto, a Casa Godinho ainda na Praça da Sé e a fachada do edifício Sampaio Moreira, onde se localiza desde 1924. Acima, a entrada do velho empório

Gente mais velha passa na porta, entra com reverência e, ao olhar para as centenárias prateleiras de imbuía, começa a entrar num mundo de lembranças da infância, quando vinham ali com os pais. Os mais jovens entram sem cerimônia, para experimentar as delícias do balcão de doces e salgados. Sob o prisma de qualquer idade, a Casa Godinho, histórico empório de secos e molhados na Rua Libero de Badaró, merece todas as honras: é o estabelecimento comercial mais antigo ainda em atividade em São Paulo. E em plena forma. Depois de um período de vacas magras, acompanhando a deterioração do centro da cidade, comemora seus 120 anos com todo o vigor de um armazém dos velhos tempos que mantém uma impecável coerência desde que abriu suas portas: ali só se vende do bom e do melhor. Vamos entrar?



{ Publicidade



São Paulo, 1888.

Nos estertores do Império, a cidade começa a ganhar ares de metrópole e se aproxima dos 50 mil habitantes. Surgem os primeiros hotéis familiares - antes disso, conviver com desconhecidos num mesmo espaço era considerado comportamento promíscuo.

Em 1883, na Estação da Luz, faz-se a primeira demonstração da iluminação elétrica na cidade - com a cobrança de ingressos... A esta altura, algumas centenas de imigrantes europeus já tinham se instalado na cidade, escapando das instabilidades do continente e apostando no Eldorado da América. Como precisam ganhar o pão de cada dia, logo saem em busca de uma colocação num mercado de trabalho em ebulição. A cidade é um canteiro de obras e a burguesia afluyente está sedenta por produtos de primeira - leia-se, importados da Europa. Enquanto imigrantes franceses abrem os primeiros salões de beleza e lojas de flores e os alemães se tornam donos de farmácias, portugueses dedicam-se a empórios de secos e molhados - vinhos, azeites "do bom", frutas secas e conservas têm grande demanda. Um desses lusitanos que redescobriram o Brasil, José Maria Godinho, abre um armazém especializado nesses produtos na emergente Praça da Sé. Dá a ele seu próprio nome: Casa Godinho. A princípio, muitos lêem "gordinho" e ainda assim acham o nome simpático, porque as delícias ali à venda justificariam a engorda do título com um erre. Mas logo a Godinho "pega" e se torna uma espécie de templo dos melhores secos e molhados do mundo - o mundo que chegava a São Paulo pelo Porto de Santos, numa época em que ainda não havia supermercados.



Na entrada da mercearia centenária, o novo balcão de pães, doces e salgados que recuperou o movimento da casa. Ninguém resiste a suas espetaculares empadas

MUITOS SÓCIOS, UMA CRISE

Um salto no tempo de 106 anos. É onde entra na história o engenheiro químico Miguel Romano. O pai de Miguel, Giuseppe, teve por décadas uma lotérica na Rua Miguel Couto, travessinha da Libero - rua para a qual a Casa Godinho havia se mudado em 1924, nos térreos de um edifício histórico: o Sampaio Moreira, com 12 andares e 50 metros de altura, se tornaria naquele ano o primeiro arranha-céu de São Paulo e foi, pelos cinco anos seguintes, o prédio mais alto da cidade, sendo então desbancado pelo Edifício Martinelli, na mesma calçada. Vizinho da Casa Godinho, seu Giuseppe acabara ficando amigo dos sucessores de José Maria na direção do estabelecimento, os portugueses Luis Gonçalves da Costa e Casemiro Soares Leite. Fazia compras lá e levava Miguel, que o ajudava na lotérica e ficou trabalhando com o pai, até se formar em engenharia e se casar. A esta altura, porém, ele já estava impregnado com aquela paixão que muitos paulistanos têm pelo centro - o mesmo centro que os faz sofrer com sua prolongada deterioração.

Miguel chegou a comprar sua própria lotérica, na Rua Boa Vista, e um belo dia resolveu vendê-la para comprar um restaurante, o Darling, bem no centrão - uma experiência que durou pouco. Por algum tempo, Miguel ficou pesquisando o mercado atrás de uma nova oportunidade de investimento. Casemiro ficou sabendo disso e ofereceu-lhe 25% na sociedade da Casa Godinho. Negócio aceito. Isso foi em 1994. Em 2000, dois dos outros sócios saíram, talvez prevendo que o barco estava adernando. "Em outubro de 2.001, estávamos em situação pré-falimentar", conta Miguel. E não era difícil explicar. Àquela altura, o downtown paulistano chegara ao fundo do poço, com o êxodo de grandes empresas. Pessoas com poder aquisitivo para comprar secos e molhados finos e bebidas premium também já tinham migrado para os empórios chiques nos Jardins, como o Santa Luzia e o Santa Maria. A Godinho só vendia bem duas vezes por ano - Páscoa e Natal - reavivada por seu tradicional bacalhau da Noruega. Sem perspectiva de uma retomada nos negócios, Miguel estava disposto a vender sua parte e partir para outra. Casemiro, então o único sócio remanescente, ofereceu-lhe uma quantia irrisória. Miguel retrucou: "Por isso eu não vendo. Você vende?". Casemiro vendia. Para Miguel, era tudo ou nada.

PÁGINAS :: 1 | 2 | Próxima >>



Atendimento: 11 3046-5599

Copyright **United Magazines Ltda.** © 2008 - Todos os Direitos Reservados