

Buscar na internet



Conheça o Sonora



ASSISTA OS VÍDEOS DOS GANHADORES



9



{ 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

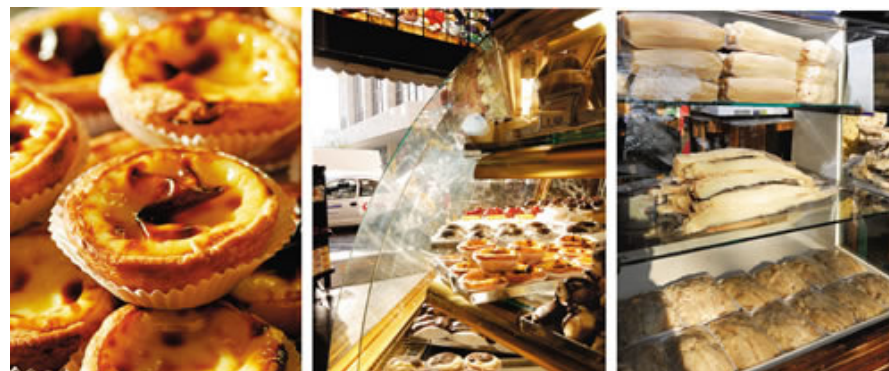
Especial

Best Adress

BAIXA GASTRONOMIA FRIOS

» Casa Godinho - 120 anos Uma história deliciosa

Por Celso Arnaldo Araujo



Pastéis de Belém são os únicos doces não produzidos na casa. O bacalhau da Noruega, vendido em postas impecáveis, ainda é o carro-chefe da Godinho - 12 toneladas por ano, com fila na porta na Semana Santa e no Natal



O setor de bebidas finas é uma tradição desde 1888. O relógio da entrada é uma contribuição dos atuais proprietários aos 120 anos da casa. As empadas assadas na hora, com recheios de camarão, bacalhau e alheiras, são uma sensação de todos os dias

{ Publicidade



AS EMPADAS SALVADORAS

Com o coração na mão pelo investimento arriscado, Miguel tinha consciência de que era preciso mudar para não fechar. Mas mudar o quê numa casa centenária, cujo apelo é justamente a tradição, aquelas prateleiras de imbuia de quatro metros de altura, sem um caruncho de cupim, o piso original da inauguração?

A idéia que o empresário teve foi luminosa: manter a história e abrir um novo capítulo: "Decidi montar uma minipadaria, uma minidelicatessen". Uma pequena reforma e surgiu um balcão de vidro - um toque moderno num arranjo centenário - abrigando uma imensa variedade de delícias, entre pães, doces e salgados.

"Começamos modestamente, fornecendo pães para escritórios da região, depois cafés da manhã ou coffee breaks - hoje, fornecemos para 40 empresas. Mas o que pegou mesmo foi o consumo aqui na loja". Hoje, na hora do almoço e no fim de tarde, a Casa Godinho revive sua melhor época, com gente se acotovelando no balcão para degustar, entre outros itens, sanduíches de qualquer item disponível na casa e as espetaculares empadas de bacalhau, camarão e alheira portuguesa. "Nossas empadas são feitas com molho bechamel, dá para comer o recheio de colher".

O sucesso dessa nova seção do empório - hoje responsável por cerca de 35% do faturamento - deu novo alento à Casa Godinho.



Miguel Romano, sua esposa, a chef Ieda, e parte dos balconistas. O atendimento na Casa Godinho é feito como nos velhos tempos - pessoal e intransferível e com assessoria gastronômica

Com mais gente entrando na loja, mais ela se torna conhecida das novas gerações - atraindo também, pelo movimento, velhos fregueses que já tinham deixado de incluir o local em seu roteiro nostálgico pelo centro. O plano de Miguel Romano para esta nova fase da velha casa Godinho é abrir um pequeno bistrô nos fundos da loja, com poucos pratos, à base de bacalhau, e quem sabe uma mesa de chá da tarde, reunindo algumas das delícias do balcão. Seria um presente para São Paulo e para os fiéis freqüentadores do centro. Tudo depende de um pequeno problema burocrático. O Edifício Sampaio Moreira acaba de ser desapropriado pela prefeitura. Os inquilinos dos pequenos escritórios já deixaram o local. A Casa Godinho, instituição da cidade, deve ficar - mesmo porque, tem tudo a ver com o futuro novo inquilino, a Secretária Municipal de Cultura. Antes do bistrô, a loja inaugurou um segundo endereço - a banca Godinho no Mercado Municipal.

BACALHAU E LINGÜIÇA-PATÊ

Doces e salgadinhos à parte, uma passada de olhos pelas centenárias prateleiras da casa é uma viagem ao mundo maravilhoso dos secos e molhados. Um mar de frutas secas, todas embaladas, de uvas-passa a castanha de caju, conservas dos mais variados materiais, embutidos diferenciados, como as citadas alheiras, o presunto Pata Negra (400 reais o quilo) e a lingüiça-patê de Blumenau - além de algumas raridades, como um torta seca espanhola de amêndoas e tâmaras, compota mineira de manga, extrato de raiz forte e até envelopes de pó para tingir ovos na Páscoa. Mas, falando em Páscoa, o bacalhau talvez seja o produto que mais se identifica com os 120 anos da Casa Godinho.

Mesmo na época ruim do estabelecimento, na Semana Santa e no Natal não tinha pra ninguém: a Godinho sempre foi a casa do legítimo Cod Gadus Morhua. São cerca de 12 toneladas por ano. Entre os molhados, vinhos de todas as procedências, a preços convidativos, e blue chips do mercado de destilados, como o Blue Label. E, mantendo a tradição de atendimento que os supermercados self-serve romperam, na Casa Godinho a atenção ainda é corpo a corpo - incluindo a assessoria gastronômica para sugestões e combinações. Tudo como idealizou José Maria Godinho, um ano antes da Proclamação da República.



Produtos raros: pistache iraniano, chucrute em conserva, torta de amêndoas, queijo da Serra, raiz forte, compota de manga, lingüiça-patê e tintura para ovos

PÁGINAS :: << Anterior | 1 | 2



Atendimento: 11 3046-5599

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