

Prestes a completar 80 anos, o Mercado figura, ao lado do Edifício Itália, da Estação Júlio Prestes e do Pátio do Colégio, entre os pontos turísticos de maior interesse na Capital, visitado por viajantes de todo o mundo – mas, muito além disso, é um ambiente único que oferece preciosidades culinárias disputadas não só por clientes, mas por dezenas de milhares de pessoas que para lá se dirigem todos os dias

POR HUBERTO IBERNECK/  
FOTOS AGÊNCIA LUZ

Massimo Ferreri era um garoto quando o pai, Felice, o levou, ainda de madrugada, para fazer compras no Mercado Municipal Paulistano. Ex-oficial da Força Aérea italiana, Felice havia pousado em São Paulo após a guerra e aqui abriu, sucessivamente, três churrasqueiras – Pampa, Passapalha e Colônia. Era para abastecer a cozinha dessas casas que ele madrugava no Mercado, como dizem muitos – sem discarfiar, provavelmente, de que estava proporcionando ao seu jovem acompanhante uma experiência decisiva. “Toda a vendura ficava exposta no lado de fora do prédio, e aquele mar de verde era um espetáculo tão fascinante que desorientou para mim o mundo que seria o meu, o de gastronomia”, conta Massimo – crítico do multibrotado restaurante que leva seu nome, na Alameda Santos, em São Paulo.

Mais de meio século depois, já não se usa expor mercadorias ao ar livre, como antigamente, mas o velho mercado, prestes a completar sessenta anos de existência, não perdeu sua capacidade de atrair encantamento, e não apenas em garotos como foi Massimo Ferreri. Muito mais do que um ponto de comércio, não importa que hoje ele figure, segundo a Prefeitura paulistana, entre os dez pontos turísticos reais visitados da cidade, na constante companhia, por exemplo, do Edifício Itália, da Estação Júlio Prestes ou do Pátio do Colégio. Seja para comprar, seja comer bem, seja simplesmente para admirar o que é belo ou curioso, o Mercado Municipal consolidou-se, diria um americano, como um must go place na capital paulista. Exagero? Saiba então que nada menos de 30.000 pessoas, em média, passam por ali em dias de semana, e que este número, aos sábados, domingos e feriados, costuma dobrar.

Observando-se o que se expõe à venda em seus 272 boxes é bom pensar que parte daqueles mercadorias vai estar, mais tarde, na mesa dos melhores restaurantes de uma metrópole que tem na gastronomia, justamente, um de seus pontos fortes. É no Mercado que o chef francês Laurent Souaudeau, entre tantos outros, manda buscar peixes e frutos do mar para as aulas da escola de arte culinária que leva seu nome – muitas vezes, na peixaria 1918, de Renato Rubelio Batista. “Lagosta, camarão, Lula, polvo, sardinha, bacalão, camarões rosa grandes”, enumera o jovem René,

para acolher uma dezena de restaurantes. Na mesma tacada, criou-se um subsolo com 1.600m<sup>2</sup> para acomodar sanitários, fraldário, ventilar e ambulatório. No térreo, instalou-se uma estação de reciclagem de lixo – metal, plástico, papel, vidro, matéria orgânica. Por fim, devolveu-se ao público a sua cor original, re-encontrado após cuidadosa e paciente respação de sucessivas camadas de tinta.

Toda essa medida concorreu para fazer com que o Mercado Municipal deixasse de ser apenas local de compras para assumir também, cada vez mais, a vocação de ponto de turismo e gastronomia. Sinal de novos tempos, antes mesmo que a reforma se consumasse, foi a visita que o rei Harald V, da Noruega, fez ao mercado, em outubro de 2005. Na ocasião, Sua Majestade se deixou fotografar nos boxes do Império Chiappetta – fundado em auto endosso, em 1908, pelo imigrante italiano Carlo Chiappetta –, e não por acaso: a grande estrela, ali, já era o baco-lão da Noruega.

"O peixe do Chiappetta pode ser um pouco mais caro", avalia o advogado Renato Azeu e Silva, "mas é o melhor quando posto para cozinhar, ele escama como um lobo que se folheia". Já na época da visita do rei, os responsáveis pelo império pesquisavam maneiras de harmonizar o bacalhau do Mar do Norte com frutas secas brasileiras – goiaba, caqui, maçã, mamão, péssigo, taju, abacaxi, figo, além de importados como damasco, tarte – , outra notável especialidade da casa. E há muito mais nos balões e prateleiras, enumera Leonardo Chiappetta, neto do fundador, atualmente à frente do negócio ao lado do irmão Eduardo: azeitonas, macarão artesanal, risotos prontos artesanais, ketchup, trufas, açafrão, patês, cavari, produtos para confeitaria e confiteira. "Temos a oferecer tudo aquilo que compõe uma boa mesa, da entrada à sobremesa", resume o irmao Leonardo Chiappetta.

Se o império se orgulha de ter acolhido um momento escandinavo, dois outros estabelecimentos notórios do mercado – o Bar do Menê e o Hocca Bar – podem se gabar da visita que Iben fez, em 2003, uma celebridade mundial da gastronomia, o chef novo-iorquino Anthony Bourdain. De passagem por São Paulo para promover seu livro *Em Busca do prato perfeito*, Bourdain teria exclamado, enquanto dava conta do gigantesco sanduíche de mortadela que é a principal atração do Bar do Menê: wonderful! E no

Hocca Bar, depois de cravar os dentes no não menos afamado pastel de bacalhau: delicious!

Os dois petiscos são de longo, os best-sellers de sua categoria do mercado, embora se possa especular que o acompanhamento mais adequado para o sanduíche do Bar do Menê, dada a inacreditável quantidade de mortadela nele cortida, eventualmente poderia ser uma ambulância. Este e pastel de bacalhau do Hocca são indiscutivelmente os mais badalados – mas, para muitos, não exatamente os melhores petiscos do Mercado Municipal. Há quem, entrando no prédio pelo portão 3, vá direto, bom-em-frente, às diminutas instalações de uma franquia da Casa Godinho – não servise ela uma variedade das espezendas empadinhas que a casa-mãe, na Rua Libero Badani, fundada em 1888, há muitas décadas oferece a uma clientela para si exigente.

O próprio dono do ponto, Carlos Eduardo Costa, pode generosamente, se solicitado, servir de guia para outros petiscos do Mercado. O pastel de bacalhau do pequeno microscópico e imperceptível Jônto, por exemplo. Ou, em outra categoria, o lanche no pão-folha da Dan d'Aça, para o qual o freguês pode escolher cinco ingredientes num repertório que inclui queijo, tomate seco, rúcula, peito de peru, alface, queijo de minas, pasta de tomate seco e cenoura e beterraba raladas. A dona da casa, Juliana Marinho, se basta com os três primeiros itens, capzes, assegura, de fazer do lanche uma inesquecível delícia. Qualquer que seja o recheio, recomenda ela, há que entremear as bocadas com goles do suco de clorofila, outra especialidade da casa, na qual entram abacaxi, kiwi, maçã, couve e hortelã – "sem coar, por favor!", enfatiza Juliana.

Onde mais se escondem outras maravilhas, sejam petiscos, sejam ingredientes para a mesa caprichada! Elas podem estar, nem sempre muito à vista, nem sempre balcões, em qualquer ponto, em qualquer das ruasinhas em que se quadrícula o piso lúmen do octogonário e agora renovado Mercado. O melhor, nesse caso, é estar de olho, como recomenda o velho Pasquale Nigro, sempre atento às novidades que a todo o momento podem estar oferecendo, sem que nos demos conta, nesse carismático patife da gastronomia. ✓

TRANSDOVIDE E D'AMORIM

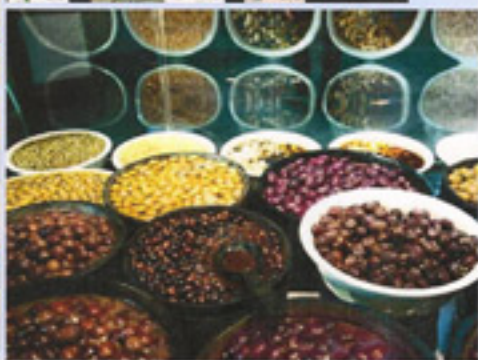
Mão-de-Renato, acrescentando a informação de que, rigoroso, "o Laurent exige produtos frescos, do dia". Ele conta que ali se abastecem também as cozinhas de hotéis do nível do Emílio, por exemplo, sendo pontificado o chef José Rastinato.

Atualmente, à frente de sua rotisseria, a Felice e Maria, é na Rori Quiljós que o citado Massimo Ferri compra manteiga e ricota extra. A mesma ricota, aliás, fartamente utilizada nos cantilões dos numerosos casas que o restaurador Walter Mancini plantou na Rua Avanhandava, no Centro de São Paulo. Rori – como é mais conhecida o dono do negócio, Roque Bruno Tadeu Pica, engenheiro civil convertido ao universo dos laticínios – que aprovêlona em quantidade a pizzaria Veridiana, numa conhecida esquina do bairro de Santa Cecília. Exclusivamente para outra pizzaria, a Bráz, ele fabrica (no município de São Sebastião da Gramma, perto de São João da Boa Vista, quase divina com Minas Gerais) uma mussarela ainda mais especial, pouco curada e com pouco sal, explica, "o que é a aproxima da mussarela italiana". Tão cauteloso quanto perfeccionista, Rori diz que não lhe interessa crescer demais, para não pôr em risco a qualidade dos produtos, encontrável na refinada Casa Santa Lucia, nos Jardins, mas não em supermercados.

Outro freguês fiel, ali, é Pasquale Nigro que, com sua mulher, Clotilde, toca a sempre apinhada cantina Pasquale, na Vila Madalena. "Corpo muita coisa lá", diz: manteiga ("não tem igual, não dá para substituir, o cliente percebe"), provola, mussarela, ricota de cabra, ricota defumada ("mais seca, fácil de assar") e queijo cavalo, queijo entre a mussarela e o provolone. "Você não encontra um queijo cavalo igual ao do Rori", afirma Pasquale, "parece o que se produz na Puglia" – a região italiana cuja culinária inspira a cozinha da vitoriosa casa da Vila Madalena. E o que dizem, então, do butiro, queijo feito com a mesma massa do queijo cavalo e que tem seu núcleo recheado de manteiga?

Pasquale Nigro, que frequentava o Mercado muito antes de se tornar restauranteiro, há onze anos, em busca de ingredientes para fazer em casa a sua soppressato, tem lá hoje um esquema para abastecer a despensa da cantina: um motoboy a quem passa, por telefone, a incumbência de aparar encomendas. Além dos queijos da Rori, pode ser um peçonhine apimentado ou "um queijo fresco, muito interessante, do Império Crustini". Amêndoas e pizzache, para o sorvete, do Império Rori. Ou, ainda, tempo





res e tripa da Casa de Salgados Rocha, para fabricar linguiça, "Mendo buscar", ele e Pinquillo, "mas vou eu mesmo sempre que posso, porque é preciso ficar de olho, assuntar, descobrir, ver se há novidade".

Pessoas físicas e jurídicas não dispensam as carnes ditas exóticas - javali, javali, queixada - do açougue que leva o pitoresco nome de Furoco Felo. Não longe dali, desdobra-se para atender às encomendas a Casa Quintas de Feijoado, fornecedores, entre outros restaurantes, do À Brasileira e do Arco da Cantareira. No comando do dia a dia segue firme o proprietário, António Correia Quintas Filho que, aos 84 anos, é o decano dos comerciantes do Mercado Municipal, de acordo com o filho Marco António: "O velho está aqui há 75 anos", contabiliza o herdeiro, "menos quinze dias de férias que tenho conta vez".

Entre a passagem de pertences para feijoado, seu Quintas conta que começou ali no final da década de 1930, aos nove anos, ajudando o pai, fundador da casa, circunstância que faz dele um conhecedor como poucos da história do mercado. História que inclui capítulos dramáticos, sobretudo do tempo em que, em época de chuvas, as águas do Tamariz invadiam toda a parte térrea do prédio. Seu Quintas descreve em detalhes uma daquelas inundações, com mercadorias a boia, no verão de 1964. Outros veteranos não esquecerem a de 1966, quando as águas atingiram, nas paredes, a marca de um metro de altura. Talvez se trate da mesma tragédia a que se refere Leonardo Chiappetta, do afamado empório conhecido por esse sobrenome, botando a mão no alto do peito para indicar ali onde seu corpo esteve mergulhado na batalha para salvar mercadorias.

"As enchentes eram tão comuns", lembra Leonardo, "que, aqui dentro, já estávamos acostumados a subir em calças nessas ocasiões". Uma vez, al por 1967 ou 68, perdeu-se enorme quantidade de artigos às vérgenas do Natal. As águas inundaram enchavavam sacos de arroz postos em pilha, até que es de baixo começavam a estourar, fazendo deslizar es de cima, que ainda estavam secos. A fôrça da correnteza virava o punho a perder grandes barris com azeitonas. Naquilo mas, só faltava o bacalhau, especialmente do Império Chiappetta, enfiar e, sentada do, pôr-se outra vez a nadar...

Não é de espantar, assim, que em 1973 se tenha pensado seriamente em demolir o Mercado Municipal Paulistano, que completara 40 anos não apenas bastante deteriorado como esvaziado de boa parte





Lembrança preparada pelo Espírito Obsequioso



Antônio Carneiro Queiroz Filho, da Casa Queiroz de Folgado

de sua importância – e até mesmo de ser o papel de peixe em gêneros alimentícios à população paulistana, para o qual fora criado, estava sendo agora muito mais bem disponibilizado pelo Centro de Abastecimento de São Paulo, o Ceasa, para o qual modernas instalações tinham sido construídas, entre 1961 e 1966, às margens do rio Pinheiros. Pouco tempo depois, em maio de 1969, o Ceasa seria fundido com a Companhia de Armazéns Gerais de São Paulo, a Cagesa, para formar a atual Companhia de Estoqueiros e Armazéns Gerais de São Paulo, Cnagospil.

Se assim era, para quê, então, argumentavam muitos, manter de pé o defasado, decadente, agonizante Mercado Municipal Paulistano, a empurrar, no Centro de São Paulo, uma vasta área – 22,230m<sup>2</sup> – que poderia ser muito bem aproveitada? Numa época de fechamento político como aquela, início dos anos 1970, em que os governantes não se davam ao trabalho de consultar a população antes de interferir na cidade livre o caso do Elevado Costa e Silva, o Minhocão, do prefeito renomeado Paulo Maluf, cuja derubada é cogitada seriamente, pela degradação urbana que acarretou, só a ação de alguns defensores do patrimônio arquitetônico e histórico pôde salvar das picaretas uma das joias da arquitetura e da vida paulistana.

**O MERCADO**

...abre das 6h às 18h de segunda a sábado e das 7h às 16h aos domingos e feriados...

- 0 km<sup>2</sup>
- 30 metros de altura
- 16 metros de extensão de pé-direito
- 12.600 m<sup>2</sup> no térreo
- 2.300 m<sup>2</sup> no mezanino
- 272 lojas
- 10 restaurantes
- 1.500 pessoas trabalhando
- 30.000 visitantes por dia de segunda a sexta e o dobro durante os fins de semana e feriados
- 400 unidades de mercadorias comercializadas todos os dias
- 6 casas administrativas
- 4 conjuntos de sanitários
- 1 auditório
- Estação de reciclagem de lixo
- Estacionamento Zona Azul
- Além mais pedras na estação São Bento



O Mercado Municipal começou a nascer na década de 1920, para substituir outro bem precário, ao ar livre, que existia não longe dali, na esquina da Rua 25 de Março com a Ladeira General Carneiro. A escola do terreno, delimitado atualmente pelas ruas da Cantareira e Anselmo Abade e pelas avenidas Mercúrio e do Estado, na antiga Vila de Carmo, atual Parque Dom Pedro, não foi casual: o Rio Tamanduaí, correndo ao lado, durante anos foi, e poderia continuar sendo, um canal de escoamento da produção agropecuária de localidades do interior por ele banhado. Não se imaginava então o esgoto a céu aberto em que o rio haveria de se transformar, nem que suas águas poluídas iriam volta e meia inundar as dependências do Mercado, inutilizando toneladas de gêneros alimentícios. O problema não seria resolvido antes de 1978, quando o Departamento de Águas e Energia Elétrica do Estado de São Paulo deu início às obras de canalização do Tamanduaí. Hoje, em dia de muita chuva, uma piscina se forma na esquina da Rua da Cantareira com a Avenida Mercúrio, mas as águas já não chegam ao Mercado.

A elaboração do projeto do novo mercado foi confiada ao mais requisitado esboçador da arquitetura da cidade, o de Francisco de Paula Ramos de Azevedo – profissional que, nascido em 1857, haveria de morrer no mesmo ano em que as obras tiveram início, 1926, depois de haver legado a São Paulo edificações preciosas como o vizinho Palácio das Indústrias, o Teatro Municipal, o Liceu de Artes e Ofícios (atual Pinacoteca do Estado), o Palácio dos Correios, o Palácio de Justiça, a Escola Normal Caetano de Campos, a Casa das Ruínas e o Colégio São. O principal responsável pelo projeto foi o arquiteto Felisberto Ranzini (1881-1976), a quem se devem as linhas do edifício, em estilo eclético tardio, com 30m de altura e pé-direito do até 16m. A iluminação no interior é garantida também por extensas estufas.

Para adornar o prédio, escolheu-se o que de melhor havia no País na época, as artes de Corrado Sorigerich Filho (1865-1935), vitralista que veio da Alemanha, com o pai, aos nove anos de idade. Sorigerich, que deixaria sua marca também no Palácio das Indústrias, na Casa das Ruínas, na Faculdade de Direito do Largo de São Francisco e em muitos outros prédios, utilizou vidro importado da Alemanha para compor os painéis que ilustram a produção de alimentos no interior paulista, num esforço que, entre a concepção e a execução, lhe custou quatro anos de dedicação.



Corrado Sorigerich Filho, da primeira foto







Tudo já estava pronto na Rua da Cantareira em 1932, mas a eclosão da Revolução Constitucionalista, no mês de julho, forçou o adiamento da inauguração. Ainda cheirando a tinta, o prédio foi improvisado como depósito de munições e armas – o que acabou dando ensejo a atos de barbárie: segundo se conta, havia soldados que, para afinar a pontaria, faziam mira nas cabeças das figuras nos vitrais. Restaurá-los requereu de Sorgericht o mais dos meses de trabalho, tão logo a Revolução terminou, em 4 de outubro, com a rendição das forças paulistas. O mercado seria finalmente entregue aos paulistanos em 25 de janeiro de 1933, dia em que São Paulo, àquela altura com 1 milhão de habitantes, completava 379 anos de fundação.

Sem maiores cuidados de manutenção, o prédio aos poucos se deteriorou e, se em meados dos anos 1950, veio a encantar o marinheiro Massimo Ferrari, certamente não foi pelo estado em que se encontrava. Depois de escapar da demolição, em 1973, seis anos se passaram antes que viesse uma pequena reforma. Outra, igualmente tímida, foi realizada no final da década seguinte. Dessa, aliás, participou Conrado Adalberto Sorgericht (1902-1994), na restauração dos vitrais criados por seu pai sessenta anos antes.

A primeira iniciativa ambiciosa para modernizar e devolver brilho ao Mercado Municipal teria de esperar pelos anos 2000, quando a administração da prefeita Marta Suplicy fez nele intervenções de porte. A partir de projeto do escritório do arquiteto Pedro Paulo de Mello Sacconi, construiu-se um mezanino de 2.000m<sup>2</sup>, servido por dois elevadores e duas escadas rolantes,



