DIÁRIO CATARINENSE
continente
ANO III - Nº 152
DIÁRIO CATARINENSE, SEXTA-FEIRA, 2 DE MAIO DE 2014
ÁGUAS MORNAS • ANGELINA • ANITÁPOLIS • ANTÔNIO CARLOS • BIGUAÇU • CANELINHA • FLORIANÓPOLIS • GOV. CELSO RAMOS • SÃO JOSÉ
NOVA TRENTO • PALHOÇA • PAULO LOPES • RANCHO QUEIMADO • SANTO AMARO • SÃO BONIFÁCIO • SÃO J. BATISTA • SÃO P. DE ALCÂNTARA • TIJUCAS

Ocupação gastronômica

Com um trailer estacionado na Avenida Presidente Kennedy, em São José, o Yakissoba da Ponte aposta na nova tendência das cozinhas móveis

Yakissoba
Yakissoba da Ponte

FOTOS ALVARÉLIO KUROSSU

Aberto no começo de abril, no Centro de São José, o restaurante de Carlos Barufe pretende conquistar os admiradores da culinária chinesa

PARA EXPERIMENTAR

- **Yakissoba da Ponte**
  Avenida Presidente Kennedy, 789, Kobrasol/Campinas, São José
  De sábado a quinta-feira, a partir das 20h

ROLINHOS DOCES

O estabelecimento oferece quatro tipos de yakissoba: carne, frango, vegetariano e misto (carne com frango). Os valores variam entre R$ 9 e R$15, dependendo do tipo e do tamanho do prato escolhido. Há também os harumaki, conhecidos por aqui como rolinho-primavera; estes vêm salgados (de carne, frango ou legumes) e doces (chocolate e romeu-e-julieta).

– Os harumaki doces são uma novidade por aqui, nunca vimos em outros lugares. É óbvio que não somos os primeiros a vender um rolinho-primavera com chocolate, mas é o tipo de coisa que deixa as pessoas interessadas e curiosas – explica Carlos Barufe.

Por uma questão de higiene, o harumaki é embalado individualmente, sendo retirado do saquinho na hora de fritar. Os legumes usados nos yakissobas e a carne também são separados e pesados com antecedência, para garantir que os pratos não sofram alterações de um dia para o outro.

GABRIEL ROSA

Quando o paulista Carlos de Souza Barufe, 31 anos, se mudou para SC, estranhou a falta de trailers e carrinhos vendendo todo o tipo de comida nas ruas. Acostumado ao caos gastronômico da Rua 25 de Março, em São Paulo, o rapaz se viu cercado por infinitas casinhas de cachorro-quente e lanches. Fã de gastronomia desde jovem, Barufe resolveu investir neste cenário e agora comanda o novo trailer de comida asiática no Centro de São José.

A ideia do cozinheiro é estimular um novo tipo de ocupação do espaço público: oferecer produtos diferentes, ao invés de apostar em mais do mesmo. Uma tenda enfeitada no tom asiático incentiva a permanência dos clientes. Estacionado em um dos pontos mais movimentados da Avenida Presidente Kennedy, o trailer serve entre 50 e 100 pessoas por noite. A maioria prefere comer por ali mesmo, garante o idealizador.

– É uma questão de cultura. Em alguns lugares, as pessoas não têm o costume de comer fora de casa e este tipo de comércio não é estimulado. O yakissoba, por exemplo, é facilmente encontrado nas ruas de São Paulo – reflete Barufe.

O nome do estabelecimento vem do primeiro ponto onde ele foi aberto em novembro do ano passado: o bairro Ponte do Imaruim, em Palhoça. Foi lá que Carlos conheceu Jaqueline Nanon, 24 anos, com quem se casou e montou o negócio pouco tempo depois. No começo, era apenas um carrinho com uma lona de 9 m². Como o local não rendeu tanto quanto esperavam, resolveram apostar alto: adquiriram um trailer, reformaram por inteiro e se mudaram para São José no começo de abril.

Blogueiro do site Comideria (*www.comideria.com*), Daniel Becher visitou o Yakissoba da Ponte no dia da inauguração e se interessou pelo tipo de serviço oferecido. Ele explica que o conceito de *food truck* – um caminhão/cozinha itinerante, que visita diversas cidades oferecendo um prato ou uma culinária específica – não pode ser aplicado ao Yakissoba da Ponte, mas é provavelmente o mais próximo que pode-se chegar sem mudanças nas regras em vigor.

– Nos Estados Unidos, os *food trucks* são muito comuns. Por aqui, as licenças são sempre atreladas ao endereço fixo do restaurante, quase que impossibilitando a ideia – explica Becher.

gabriel.rosa@diario.com.br