

## Gastronomia &gt;&gt; POR NEYLA TARDIN E EVELIZE CALMON

## { 4 perguntas para... }



■ **SÉRGIO ARNO.** Paulista de família italiana, comanda a rede de restaurantes La Pasta Gialla, que acaba de chegar a Vitória.

## ELE RESPONDE

## Sérgio Arno, chef do La Pasta Gialla

■ Como você se tornou chef e quais são suas principais influências?  
 ■ Comecei a trabalhar com a cozinha italiana aos 22 anos. Voltei da Toscana aos 25 e abri um restaurante. Foi tudo por acaso, mas seu sempre gostei de cozinhar. Ninguém se forma chef, não há curso de chef, apenas curso de cozinha. Alguém se torna chef com o passar dos anos, com experiência. Gosto de qualquer tipo de cozinha, rústica ou chique, é tudo a mesma coisa. O que diferencia é se o prato é bem feito ou não.

■ Sua massa é inconfundível, com sabor único. O que a diferencia das demais?  
 ■ É feita com produtos naturais, com farinha mesmo e ovo mesmo. Não uso aditivos nem conservantes. Não tem outro segredo. Uso pequenas máquinas na produção, mas sempre há a necessidade de um operador.  
 ■ Quais são os principais pecados de um restaurante italiano?  
 ■ Não pode faltar massa ao dente; molho de tomate bem fresco com frutos maduros; uso de er-

vas aromáticas frescas; e não se deve usar quase nada congelado e nada que venha em lata.

■ “O cliente tem sempre razão” mesmo quando não tem razão?  
 ■ As pessoas são iguais, cliente e dono de restaurante. A gente está aqui para servir e deixar as pessoas à vontade. Mas temos clientes que saem um pouco do plausível. A melhor coisa do mundo é ser honesto e não baixar a cabeça para tudo, explicar o motivos das coisas. Sempre com muito respeito.