

Churrasco com ou sem espeto

Dois 'experts' discutem a melhor técnica de preparo

Lina de Albuquerque

SÃO PAULO — Os dois maiores experts em carnes no Brasil, Marcos Bassi e Janos Wessel, donos dos mais sofisticados açougues do país, acendem a brasa em torno de uma polêmica cujo eixo da discórdia é o espeto. Forma arcaica de preparar a carne para Wessel, elemento impor- tantíssimo no folclore do churrasco para Bassi, o espeto é apenas uma das inúmeras diferenças entre a filosofia dos veteranos churrasqueiros que agora também se tornaram concor- rentes num novo mercado: o vídeo.

"O furo do espeto provoca a dilatação e a perda do suco da carne", explica Wessel na fita de vídeo *Os Segredos da Família Wessel* realizado pela produtora TV 1, do jornalista Sérgio Motta Mello. Na sua opinião, a operação com o espeto é pouco higiê- nica e deve ser substituída pela grelha, que protege mais a carne. Para Bassi, porém, o argumento é uma balela. Ele desfila boa parte dos 63 minutos do vídeo *O artesanato da carne*, da produtora Vem Comigo, do jornalista Goulart de Andrade, com um velho espeto *a la gaúcha* na mão. "Churrasco é estado de espírito con- fraternização", acredita Bassi, 40 anos. "O espeto já faz parte desse ritual".

Proeza — Com ar de coinci- dência, as duas fitas que ensinam as técnicas do preparo da churrasco che- garam ao mesmo tempo. A de Bassi, mais completa, acompanha todos os percursos da carne até a boca do consumidor, desde o manejo do gado confinado, passando pela manipula- ção e os hábitos alimentares. Será editada também em inglês, francês e japonês. Já vendeu 6.800 da primeira safra de 20.000 cópias — uma proeza pelos padrões do mercado brasileiro onde a marca de 1.000 fitas vendidas já é considerada boa.

A investida de Wessel, centrada exclusivamente na fase do churrasco, é mais modesta e limita-se a uma edição de 2.000 cópias iniciais. "En- quanto o Bassi dá uma aula de veteri- nária, eu vou direto ao assunto que interessa ao consumidor", ataca Janos Wessel, 32 anos. Marcos Bassi não deixa por menos. "O vídeo de Wessel é uma autopropaganda descarada: ele perde pelo menos doze minutos falan-



Para Bassi, o velho ritual deve continuar

do sobre os próprios acessórios, como a grelha e a faca que comercializa"

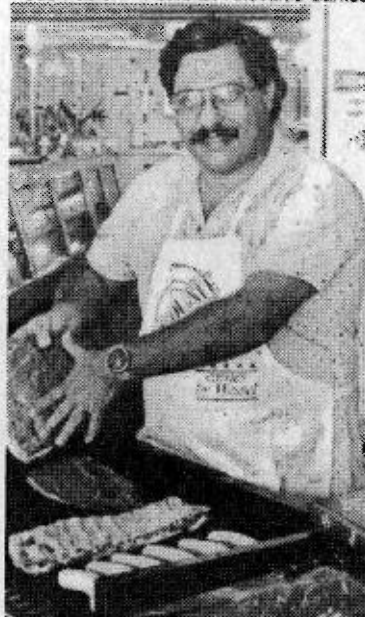
Janos Wessel admite que teve intenção de fazer um produto institu- cional. Mas, de fato, ele às vezes puxa a brasa para sua carne com um apetite desmesurado. "A carne no Brasil tem duas fases", garante na abertura. "Antes e depois da chegada da minha família". Marcos Bassi é menos explí- cito (não chega a falar em *aB* e *dB* mas, de alguma forma, também deixa claro que se considera o maior conhe- cedor de carne do país. Janos Wessel acusa Bassi de ter copiado o nome de alguns tipos de cortes de carne, como o Top Sirloin (miolo de alcatra cuja forma de separar, segundo ele, foi invenção do seu pai), e o material da embalagem. Bassi não leva a sério as acusações: "Não considero o Wessel meu concorrente"

Histórias diferentes

Marcos Bassi tem sete restaurantes (em São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte), uma central de carnes nobres e duas lojas em São Paulo. A família Wessel é dona de três casas de carne e dois restaurantes em São Paulo, mais um açougue no Rio. As histórias desses dois impérios do chur- rasco adversários são completamente diferentes. Autodidata, descendente de italianos, Bassi começou a traba- lhar com carne aos sete anos, como faxineiro de um açougue tradicional de São Paulo de propriedade de um antigo funcionário de seu avô, que também tinha sido açougueiro.

O pagamento, ele se recorda, era

São Paulo — Fotos de Arovaldo Santos



O objetivo de Wessel é preservar a higiene

feito em miúdos — fígado, coração e outras partes da carne que a clientela sofisticada daquele local não consu- mia — vendidos por ele nos fins de semana, de porta em porta, nas casas de famílias menos abastadas. Aos 15 anos, ele já tinha o maior açougue de São Paulo, Carnes e Merceria Brasil, e a namorada com quem atualmente é casado. Janos Wessel e o irmão Ist- van, 41 anos, húngaros naturalizados brasileiros, são a quinta geração de uma família que lida com carne, em Budapeste, na Hungria, desde 1710. Seu pai, Laszlo, 72 anos, chegou ao Brasil em 1956, e tornou-se balconista da importadora de comidas e bebidas Vilex, um dos mais venerados tem- plos de consumo gastronômico de São Paulo, onde se destacou por implan- tar os tipos de corte aprendidos na Hungria.

Na opinião de dois dos mais co- nhecidos gourmets de São Paulo, o diretor do *Guia Quatro Rodas* da Editora Abril, Celso Nucci, e o cola- borador do suplemento *Comida*, do jornal *Folha de S. Paulo*, e apresenta- dor do programa vespertino *Lugar de Homem é na Cozinha*, da TV Man- chete, Sílvio Lancellotti, tanto Bassi como Wessel são excelentes. "Os dois representam o maior avanço do co- mércio de carne no Brasil, cada um com suas características", opina Nuc- ci, Lancellotti, que já assistiu aos dois vídeos, concorda. Para ele, Bassi e Wessel não precisam brigar: "Até os vídeos dos dois se complementam", avalia