

# O galeto da *Rua dos Sabores*

por Orlando Santos



*d*

epois de uma década funcionando em um amplo e belo espaço na esquina da rua da Assembleia em frente ao prédio do Palácio Tiradentes, no Centro do Rio – onde aliás permanece até hoje com o nome de Crystal Restaurante – e com a experiência acumulada neste período, a família Safi se lança numa empreitada gastronômica.

Desta feita o local escolhido foi a rua do Rosário, 99, entre a avenida Rio Branco e rua da Quitanda, próximo ao centro histórico, onde se destacam o Centro Cultural Banco do Brasil, a Casa França-Brasil, o Arco do Teles, o Paço Imperial, entre outros. A ideia, segundo Cristiano Safi, que ficará à frente da nova casa, batizada de Crystal Galetos, é oferecer uma nova opção para quem trabalha no Centro da cidade.

O cardápio (ver quadro), no entanto, é recheado de opções, e o espaço, antes ocupado por uma rede de fast-food, exhibe agora, além da logomarca da Crystal na fachada, uma arquitetura moderna, decoração esmerada, mobiliário gastronômico de primeira qualidade, espaços amplos e confortáveis.

A *Rua dos Sabores*, ou polo gastronômico do Centro do Rio, como é mais conhecida a rua do Rosário, por contar com mais de 20 restaurantes das mais variadas tendências, fica agora enriquecida com este novo espaço, que certamente tem tudo para se constituir num segundo e vitorioso empreendimento da família Safi.



## CRYSTAL GALETOS

Rua do Rosário, 99, Centro, Rio de Janeiro  
Telefone: (21) 2507-1001

## Point do galeto

Inaugurado em noite concorrida, o Crystal Galetos apresenta em seu cardápio variações raramente encontradas em outras casas do gênero,

a não ser as mais recentes, abertas na Barra e no Recreio.

É o caso, por exemplo, do galetto Crystal, servido com risoto de palmito e salada simples; ou o galetto francês, com risoto de funghi e folhas mistas; e o italiano, acompanhado de *fetuccinni* tricolor ao sugo; além de outras variedades como o galetto sulista (arroz de carreteiro e batata frita) e o 'metido a besta', servido com risoto aos quatro queijos e ratatouille.

Para os tradicionalistas, há o velho e bom galetto simples, acompanhado de farofa de ovo e molho a campanha.

### As origens da galeteria

A expansão das casas de galetto (o termo 'galeteria', importado de São Paulo, é coisa recente) começou com a inauguração, há quase cinco décadas, do Galetto São Judas Tadeu, no coração da Cinelândia, ponto de efervescência política e cultural da cidade. Ali, na rua Ator Jaime Costa, próximo à Álvaro Alvim, quatro portugueses, liderados por Antonio Ferreira, todos devotos do santo, abriram a primeira casa do gênero no Rio.

O destaque do pioneiro sempre foi o galetto na brasa, especialidade que consumiu, assim como as obras no local, alguns meses de pesquisa,



até a escolha definitiva de um fornecedor do Rio, com longa tradição na comercialização de aves

O Galetto São Judas Tadeu permaneceu por mais de 42 anos, até fechar as portas, há cinco anos, porque o novo dono do prédio resolveu uniformizar todo o espaço e, com a reforma, eliminou atividades não ligadas à sociedade. O grupo de portugueses que fundou o Galetto Cinelândia é o mesmo que pouco tempo depois abriu o Galetto Central, no Edifício Avenida Central, e o Bom Galetto, no Castelo, ambos em pleno funcionamento.

Na Cinelândia, no começo dos anos 1960 – e quem é dessa época se recorda muito bem –, os fregueses tentavam comer os galetos com garfo e faca, mas depois começaram a degustar os tenros pedaços de ave com as mãos, lambuzando os dedos. Nada mais prosaico!

A mania dos galetos se espalhou por toda a cidade ao longo do tempo, com cada estabelecimento ostentando em suas fachadas, orgulhosamente, logomarcas como o Rei dos Galetos, Galetto Diplomata, Galetto do Leblon, entre outros – o que comprova que o pioneirismo dos portugueses atingiu em cheio o paladar do morador do Rio. ■

Galetto Francês, um dos pratos especiais da casa, vem acompanhado do risoto ao funghi e folhas mistas.

