



Friccò de Corpo e Alma

7.670 dias. 184.086 horas. 11.045.160 minutos. Ou ainda, 21 anos.
E aí vem a pergunta: o que você faria em 21 anos?

Nós, do Friccò, combinamos ingredientes, temperos e amigos. Sim, amigos. Porque são mais, muito mais do que clientes, que passaram por esta casa, onde nasceram amizades que devem ficar para sempre.

Uma trajetória que se confunde com a cidade de São Paulo, com o Brasil que acolhe, abre espaço para novas comidas, costumes, culturas.

O Friccò fez história nesse país, com suas inovações, receitas originais, noites especiais, festivais gastronômicos, cursos, encontros. Ampliamos a casa, diversificamos, e mais importante: mantivemos a essência do alimento fresco, feito com a alma e o respeito de todos os envolvidos.

Mas há um momento na vida que a gente precisa olhar e questionar: ainda estamos no caminho certo diante de tantas novidades e desafios deste século XXI?

Temos a certeza que o Friccò sempre esteve e está no caminho certo da boa comida. Por isso, o Sauro e a Rita Scarabotta decidiram: 2019 é o ano de reinvenção! Explorar novas oportunidades e caminhos.

E a "buona" notícia é que nós vamos dar continuidade à produção de embutidos, pães de fermentação natural, às aulas da charcutaria italiana, e consolidar ainda mais a marca Sauroditalia. A loja hoje é a porta de entrada do Friccò. Continuará oferecendo as delícias artesanais que todos já conhecem.

Antes de tocar essa nova fase, precisamos fazer alguns ajustes. Um deles é encerrar as atividades do restaurante, afinal, o foco está mudando.

E, sem chororô gente! Não é despedida! Serão vários dias de comemorações. O Sauro, a Rita e toda Equipe do Friccò querem celebrar ao lado de quem ajudou a construir toda essa trajetória: Clientes e Amigos. A festança tem data marcada.

Anota aí na sua agenda: jantar nos dias 13,14,15 de dezembro, a partir das 19 horas.

Venha comemorar os 21 anos do Friccò e fazer parte desta renovação.

Em breve passaremos mais detalhes dos jantares comemorativos.

A partir de 2019 seremos Sauroditalia!

E lembre-se: o nosso legado é o sabor que fica registrado no paladar e na memória.

Rita e Sauro