

## **Projeto de Decreto Legislativo nº 06/2008**

**“Concede o Título do Mérito Joanopolense ao Senhor Juscelino Rodrigues Pereira”.**

O Presidente da Câmara Municipal da Estância Turística de Joanópolis, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições legais, faz saber que o Plenário aprovou e ele promulga o seguinte Decreto Legislativo:

**Art. 1º** Fica concedido ao Senhor **Juscelino Rodrigues Pereira**, o Título do **Mérito Joanopolense**.

**Art. 2º** A honraria a que se refere o artigo anterior será impressa em pergaminho, devendo ser entregue ao homenageado em Sessão Solene designada pelo Presidente da Câmara.

**Art. 3º** As despesas decorrentes da execução do presente Decreto Legislativo correrão por conta de dotações próprias da Câmara Municipal da Estância Turística de Joanópolis, constantes do orçamento vigente, suplementadas se necessário.

**Art. 4º** Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

### **JUSTIFICATIVA**

O presente Projeto de Decreto Legislativo, tem como objetivo, prestar uma homenagem ao Senhor Juscelino Rodrigues Pereira, concedendo-lhe o Título do Mérito Joanopolense. Segue anexo um pouco da história do homenageado.

Joanópolis, 28 de abril de 2008.

**Celso Soares Nogueira**  
**Vereador**

## HISTÓRICO

Juscelino Pereira, 34 anos, nasceu em Joanópolis, interior de São Paulo. Cresceu ao redor do fogão à lenha de sua avó, Mariana Rodrigues Pereira, de onde saíam deliciosos pratos que enchiam a boca dos comensais que iam aos domingos à casa dos Pereira para o almoço.

Passou a adolescência vendo o avô Vicente Rodrigues Marques negociar café e moer sêmola para fazer polenta. Ainda jovem, Juscelino decidiu se dedicar a uma plantação de ervilha. Mas o destino não quis que Juscelino continuasse em Joanópolis e a plantação de ervilha não vingou. Foi então que Juscelino decidiu ir para São Paulo.

Começou a trabalhar no restaurante Sendas como *comim*. De lá foi como garçom para a sede social do Jockey Clube no centro da cidade e não parou mais, foram vários anos de “estrada”, em casas como o *St. Peter's Pier*, onde além de *maitre*, era também o responsável pela adega da casa, começou a se interessar por vinhos, adquiriu um exemplar do livro “*Tintos e Brancos*” escrito por Saul Galvão.

Em dezembro de 92 conheceu numa festa, Manoel Beato, *chef sommelier* do Fasano. Com ele e com a ajuda do expert Jorge Lucki, mergulhou no mundo do vinho. Pronto, a sorte estava lançada! Foi trabalhar como assistente de Beato no Fasano. Logo se tornou garçom do prestigiado restaurante. Em janeiro de 94, com a abertura do *Gero*, passou a *maitre e sommelier* da nova casa da família Fasano.

Passou a fazer viagens enogastronômicas para visitar produtores, principalmente para a Itália. Assim, a gastronomia italiana passou a ser muito forte na sua vida.

Logo assumiu a gerencia do *Gero*, sem deixar o cargo de *sommelier* de lado, passando a se envolver mais com a cozinha. Doze felizes anos se passaram e Juscelino resolveu realizar um antigo sonho: ter seu próprio restaurante. Em homenagem à plantação de ervilhas que não vingou, batizou a nova casa, que abriu em de julho de 2004, de Piselli (ervilha em italiano). Trata-se de uma *osteria e vineria*, com pratos italianos executados pelo chef italiano Franco Bonandini e por uma equipe de cozinheiros que já trabalhou em diversas casas do Grupo Fasano. Entre pastas e risotos, paninis e pizzettes, carnes e peixes, a culinária do Piselli traz as receitas clássicas da Itália e criações pesquisadas por Juscelino e Bonandini. Todos os pratos são decorados com uma ervilha, em homenagem à leguminosa que deu início à esta história, que agora divide feliz com os seus clientes.

Os vinhos, criteriosamente, selecionados por Juscelino nas melhores importadoras do Brasil, tem destaque especial. Na carta, somente vinhos da Bota e do Novo Mundo. O serviço, como não poderia deixar de ser, impecável.

Além de sócio do Piselli, Juscelino é também presidente da Confraria de *Sommeliers*. É um personagem da gastronomia paulistana muito querido por todos.