

Coxinha do Ragazzo é a melhor do Brasil

Rede vende um total de 250 milhões de unidades ao ano em suas mais de 250 lojas e atende às principais exigências do consumidor: frita na hora, com recheio de qualidade e crocância

Frita na hora, a coxinha é um quitute insuperável para os brasileiros. Muito além das festas, nas quais é obrigatório, o salgado está presente em cada esquina para quem busca um lanche rápido, reconfortante e, claro, saboroso.

Há, porém, endereços onde ganhou a preferência nacional. Duas pesquisas recentes, da consultoria NielsenIQ e do instituto Datafolha, apontam que as mais de 250 unidades da rede Ragazzo oferecem a coxinha que mais satisfaz uma clientela exigente, por natureza.

Por ano, a rede Ragazzo vende 250 milhões de coxinhas – o equivalente a mais de um salgado para cada brasileiro. O carro-chefe é o sabor "frango com cremely", versão cremosa da receita tradicional. Mas outras opções, com o tempo, ganharam o cardápio, mantendo a mesma qualidade: calabresa, carne, quatro queijos e marguerita.

Pesquisa divulgada em abril pela NielsenIQ apontou que a coxinha oferecida pelo Ragazzo é a melhor para 12% dos brasileiros entrevistados - a consulta foi realizada em todas as regiões do país. Dentre os entrevistados, 50% afirmaram já ter provado o salgado do Ragazzo. Na hora de avaliar o produto, 95% deram notas de 7 a 10. A avaliação máxima foi atribuída por 45% dos consultados.

Já para os moradores da cidade de São Paulo, onde a rede Ragazzo está mais presente, a avaliação positiva é ainda maior: 29% consideram o Ragazzo como a melhor marca ou local de venda de coxinhas. A rede lidera com folga esse ranking. Notas 9 e 10, que representam alta satisfação, foram atribuídas por 59% dos entrevistados.

"A coxinha é um dos salgados mais amados do brasileiro e já está ganhando o mundo, segundo pesquisas internacionais", afirma Alberto Saraiva, fundador e CEO de foodservice que inclui a rede Ragazzo. "Nós do Ragazzo, com nosso DNA, entendemos muito do gosto do brasileiro e, por isso, temos a nossa coxinha reconhecida pelo sabor e crocância."

A crocância, aliás, é um dos principais requisitos avaliados na hora de escolher uma coxinha, segundo as pesquisas. Ser frita na hora e a quantidade de recheio também são as características que mais pesam na avaliação do consumidor (veja infográfico nesta página).

Origem

Há controvérsias sobre a origem da coxinha. Uma das vertentes aponta que a receita de croquette de poulet (croquete de frango), em formato de pera, já existia na França do século 18. O chef francês Marie-Antoine Carême a menciona em seu livro "A Arte da Cozinha Francesa do Século 19 - Tratado das Entradas Quentes", de 1844. O acepipe teria chegado a Portugal e alcançado o Brasil, em 1808, junto com a corte portuguesa em fuga das tropas napoleônicas.

Há outra versão de que a coxinha teria nascido em Limeira (SP), onde teria vivido um filho da princesa Isabel e do Conde D'Eu. A voracidade do menino por coxas de galinha despertou a criatividade das cozinheiras e o resultado teria agradado a toda a família real. Não há, porém, comprovação histórica sobre essa versão.

Uma terceira narrativa diz que a receita original francesa foi adaptada por imigrantes italianos na Grande São Paulo do final do século 19, saudosos do arancini, um bolinho frito de arroz com recheio. O historiador e sociólogo Câmara Cascudo, autor de "História da Alimentação no Brasil", atesta que o salgado se tornou uma versão mais acessível das coxas de galinha para o proletariado paulista do início do século 20.

Já a origem da coxinha do Ragazzo é conhecida por todos. O português Alberto Saraiva abriu as portas da primeira loja da rede em São Caetano do Sul (SP), em 1991. O que era para ser um fast-food de receitas italianas tornou-se um negócio no qual a coxinha de frango representa hoje 70% das vendas. Nasceu, assim, a rede Ragazzo, com mais de 250 unidades próprias e franquias nos estados de São Paulo e do Rio de Janeiro e nas cidades de Curitiba e de Manaus.

"Ao longo dos seus 31 anos de história, a marca Ragazzo teve grande parte do seu crescimento impulsionado por seu produto hit, a coxinha de frango cremely", afirma Saraiva. "A coxinha é o principal item do menu do Ragazzo, um modelo de rede desenvolvido para a alimentação rápida e para oferecer a máxima conveniência aos consumidores."

A receita da coxinha do Ragazzo não é divulgada. Mas a do negócio, sim. Saraiva não faz segredo sobre a produção centralizada, para manter a qualidade em elevado padrão. Os salgados são distribuídos para as mais de 250 lojas, onde o diferencial está em serem fritos na hora por funcionários constantemente treinados.

Com esses passos, a rede atende às exigências do consumidor brasileiro.

O fato de ser acessível ao bolso dos brasileiros também é uma das marcas registradas da rede. Como todas as coxinhas são manufaturadas em uma central, é possível baratear os custos e garantir um preço mais vantajoso ao consumidor. E o valor cobrado é o mesmo em todas as unidades da rede, sejam lojas próprias ou franqueadas.

A receita de Saraiva se reflete nas pesquisas. Os resultados das análises da NielsenIQ e do Datafolha mostram ainda que a preferência pela coxinha do Ragazzo independe da localização, gênero, condições socioeconômicas e idade. E comprovam que o salgado é, sim, uma unanimidade.

Segundo o Datafolha, o hábito de comer coxinha é majoritário em todas as variáveis socioeconômicas (a exceção é entre os que têm mais de 60 anos) e alcança índices mais altos entre as faixas etárias mais novas (72% entre os que têm de 16 a 24 anos).

<https://estudio.folha.uol.com.br/ragazzo/2023/05/coxinha-do-ragazzo-e-a-melhor-do-brasil.shtml>

Veículo: Online -> Portal -> Portal Folha de S. Paulo