S.A.X

style · arts · xtras

ESPECIAL GASTRONOMIA

OS RESTAURANTES BRASILEIROS ESTÃO COM ESSA BOLA TODA?

"É UM ROUBO, É UM INSULTO À GASTRONOMIA MUNDIAL!"
Erick Jacquin

"ME DERAM UMA ESTRELA, MAS NEM COMERAM NO MEU RESTAURANTE"
Ton Vasconcelos

"NÃO EXISTE O MELHOR DO MUNDO. EM NADA"
Henrique Fogaça

"É SÉRIA A LISTA DA RESTAURANT MAGAZINE"
Ricardo Amaral

"GASTRONOMIA É A BOLA DA VEZ NO BRASIL"
Walter Arruda

Viagem Gourmet: **ROROS e TOSCANA**

NANNAI
Resort & Spa

NANNAI RESORT & SPA: UMA EXPERIÊNCIA DE EXCLUSIVIDADE, LAZER E RELAXAMENTO

CONDÉ NAST johansens
Luxury Hotels · Spas · Venues
AWARDS 2014

2014 TRAVELERS' CHOICE
tripadvisor

+55 81 3552 - 0100 | reservas@nannai.com.br | www.nannai.com.br

/nannairesortespa @Nannai_Resort /nannairesortespa

CACÁ FERNANDES

Pé na cozinha

Digerido o sucesso da nossa primeira edição digital, propositalmente mais apimentada, tenho o prazer de apresentar um especial de gastronomia, com um molho, pra variar, também picante, pois acredito que ninguém goste de comida insossa. Totalmente gourmet, essa edição abre um debate saboroso a respeito das "listas dos melhores", que parecem alimentar esse novo mundo gastronômico, a da prestigiosa Restaurant Magazine, e a do aguardado Guia Michelin brasileiro prometido para 2015. Conversamos francamente com algumas das línguas mais afiadas (e mais premiadas) da atual gastronomia brasileira, tais como o francês Erick Jacquin e o paulista Henrique Fogaça, que comandam a versão nacional de um programa de grande sucesso na TV mundial, o Master Chef, e Ton Vasconcelos, cujas criações já foram comparadas às dos melhores restaurantes do mundo, e com os experts em boa vida e boa comida Walter Arruda e Ricardo Amaral para nos ajudar a entender essa nova realidade e responder a uma questão crucial: os restaurantes brasileiros estão com essa bola toda? Além do prato principal oferecemos um menu degustação que vai satisfazer os mais exigentes paladares, com destaque para viagens gastronômicas à Toscana, na Itália e à Røros, na Noruegua, e o Time Off repleto de incríveis iguarias. Deguste sem moderação! Bon Appetit! •

MINI.com.br
A BMW Group Brand

DPZ

NOVO MINI.
VAI SER AMOR À PRIMEIRA VISTA.
PELA SEGUNDA VEZ.

THE NEW MINI. THE NEW ORIGINAL.

Não lançamos apenas um novo carro. Reinventamos um ícone. O Novo MINI mantém o espírito, a atitude e o design inconfundíveis. E agora ele é uma máquina. O novo motor é turbo em todas as versões e o câmbio é mais avançado. A nova suspensão adaptativa passa suavemente pelas imperfeições da pista. O Driving Modes ajusta a performance ao seu jeito de dirigir - mais econômico ou mais esportivo. Por dentro, ele tem mais espaço e um novo painel com um sistema inovador de navegação e conectividade. Venha conhecer o Novo MINI. Mais que um novo carro, um novo ícone.

novoMINI.com.br

Todos juntos fazem um trânsito melhor.

TODA EDIÇÃO

4 **EDITORIAL**
Pé na cozinha

11 **CULT PICKS**
Short list cultural

63 **SAX SHOP**
Le Creuset, Versace & Rosenthal, Bertazzoni, KitchenAid e Veuve Clicquot

68 **SAX MACHINE**
Volvo XC 90 R-Design e Bell 429WLG

73 **TIME OFF VIAGEM**
Røros e Toscana

88 **TIME OFF HOTEIS**
Serra Gaúcha e Foz do Iguaçu

92 **TIME OFF GASTRONOMIA**
Loi, Supra, Djapa, Quattrino e Paradis

108 **TIME OFF BEBIDAS**
Vinhos e destilados

SAX
style · arts · xtras

www.saxmagazine.com

NESTA EDIÇÃO

20 **ESPECIAL GASTRONOMIA**
Os restaurantes brasileiros estão com essa bola toda?

32 **ERICK JACQUIN**
Esse francês não é bad boy

36 **HENRIQUE FOGAÇA**
Erick Jacquin está doido?

42 **TON VASCONCELOS**
Sem papas na língua

46 **WALTER ARRUDA**
Agora é o Brasil

48 **MODA**
Beauty Fresh

CAPA Ilustração iStock | Getty Images

SAX
style · arts · xtras

Armando Nasser
CEO

Robson La Ferrera
Direção Geral

EDITORIAL

Cacá Fernandes
Edição

Alex Solnik
Edição Especial

Colaboraram nesta edição
Alexandre Dornellas, Ana Pimenta, Carlos Cesário, Carlos Rosa, Drielle Ormeleze, Eliézer de Souza, Johnny Mazzilli, Ney Ayres, Piero D'Avila, Rodrigo Gomes

ARTE

Camilla Schahin
Projeto Editorial e Gráfico

Eurico Kenji Sakamoto
Edição de Arte e Revisão

PUBLICIDADE

Celso Ideriha
Direção Comercial

Gerência Comercial
Vitor Matarezio 11 99258 2309

Representação Comercial RJ
Jane Morgan 21 9989 5970

Representação Comercial SP
Guilherme Monteiro 11 99965 0939

Anuncie
comercial@saxmagazine.com | vitor@saxmagazine.com

Projetos Especiais
k2@k2mkt.com.br

ATENDIMENTO

Fale Conosco
contato@saxmagazine.com | +55 11 2361 9409

www.saxmagazine.com

Rua Fidêncio Ramos, 223, conj. 31 – Vila Olímpia – 04551-010 – São Paulo / SP – Brasil
S.A.X. Magazine ®, registrada no Centro Brasileiro do ISSN - CBISSN Instituto Brasileiro de Informação em Ciência da Informação e Tecnologia - ISSN 19800800,
é uma publicação periódica editada por Fenícia do Brasil Ltda. Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução total ou parcial sem autorização expressa dos editores.
Artigos assinados são de responsabilidade de seus respectivos autores.

O valor obtido com
o licenciamento da imagem
do Ayrton Senna é 100%
destinado ao Instituto
Ayrton Senna.
TAG HEUER
TAGHeuer
AVANT-GARDE EYEWEAR
AYRTON SENNA COLLECTION

MARIUS MOREL

1880

Distribuidor Oficial: Fenicia do Brasil
www.feniciadobrasil.com.br

•CULT PICKS•

MÚSICA | LITERATURA | HQ | TEATRO | CINEMA | TV

HONG 'RED' YI

Comida e arte: artista oriental compõe pinturas tridimensionais com uma receita própria

FOTOS **DIVULGAÇÃO**

Campbell's
CONDENSED
TOMATO
SOUP

A artista e arquiteta malasiana Hong Yi, conhecida por Red, utiliza uma técnica similar à do brasileiro Vik Muniz, e embora seus materiais de criação sejam alimentos crus e frescos, a sensação que sua arte provoca é de deleite visual, nos fazendo olhar/enxergar vida além do suporte. As intervenções artísticas que Red produz são impressionantes. Um de seus trabalhos mais famosos é o "retrato" da atriz Zhang Yimou com 750 pares de meias e canas de bambu.

Durante um mês (em março de 2013), Red colocou diariamente no seu Instagram algumas das suas criações num prato de comida. De sementes de girassol e cascas de ovos, passando por fatias finas de pepino, até biscoitos recheados, praticamente tudo o que se vê são comestíveis que se convertem em figuras artisticamente bem compostas e desenhadas.

Red é conhecida como a artista que 'ama a pintura, mas não com um pincel', seus trabalhos foram apresentados pelos meios de comunicação em todo o mundo, incluindo o The Huffington Post, Wall Street Journal, ABC, CNN, NBC e o Daily Mail. E trabalhou com clientes como Hewlett Packard, Unilever, Nespresso, AT&T, BBDO, Mercedes-Benz, Esquire e Astro, foi convidada para apresentar as 6ª e 7ª Conferências EG em Monterey (Califórnia). Em 2013, esteve presente no TEDxkl (em Kuala Lumpur), na cúpula do Jovem Eempreendedor APEC (em Pequim) e lecionou nas universidades de design Domus Academy, e NABA, em Milão.

Red foi nomeada uma dos "12 brilhantes malaios" da revista Esquire de 2013. Atualmente dirige seu próprio estúdio de design e vive e trabalha entre Xangai e Malásia.

HONG YI
Instagram @redhongyi
www.redhongyi.com

O "retrato" de Ai Weiwei, feito com sementes de girassol

Nossa relação com a comida

Apesar da moda gourmet das grandes metrópoles, nos dias de hoje, diante do ritmo de vida cada vez mais acelerado, se dedica cada vez menos tempo ao preparo de suas refeições. Preocupam-se com a quantidade de calorias ingeridas e com a qualidade dos ingredientes, mas reservam mais horas para assistir aos programas de culinária na TV do que efetivamente passam dentro da cozinha. E enchem a despensa com produtos industrializados supostamente "saudáveis". Nesse cenário tão contraditório, o escritor Michael Pollan convida o leitor a redescobrir a experiência fascinante de transformar os alimentos. A partir dos quatro elementos da natureza — fogo, água, ar e terra —, ele nos mostra o calor ancestral do churrasco, o caldo perfumado dos assados de panela, a leveza dos pães integrais e a magia da fermentação de um chucrute. Ao relatar suas experiências pessoais com os processos de preparação da comida, Pollan mergulha numa história tão antiga quanto a da própria humanidade e propõe uma redescoberta de sabores e valores esquecidos.

IMAGEM DIVULGAÇÃO

COZINHAR
Autor: Michael Pollan | Tradução de Cláudio Figueiredo
448 páginas | R$ 49,90 | Editora Intrínseca

Sabores do Oriente

Yotam Ottolenghi, dono de restaurantes ao redor do mundo, e seu sócio, Sami Tamimi, usam receitas para desenhar o panorama de uma das cidades mais diversas do planeta. Jerusalém é um lugar polêmico, cosmopolita e histórico. As receitas do livro trazem o leitor para essa realidade e o inspiram a testar receitas deliciosas e práticas. Recheado de histórias pessoais, 'Jerusalém' te leva a uma viagem sem precisar sair da cozinha.

O livro impressiona pela mistura de sabores e temperos típicos da região, o que comprova a diversidade dos autores. Yotam Ottolenghi é dono da rede de restaurantes que leva seu nome e também do restaurante NOPI, em Londres. Seus livros anteriores, Ottolenghi e Plenty, também foram best-sellers. Escreve para o jornal The Guardian, tem um programa de televisão e mora em Londres. Seu sócio, Sami Tamimi, começou na cozinha ainda muito jovem, assistindo à sua mãe preparar delícias palestinas em sua casa no oeste de Jerusalém. Depois de anos investigando suas paixões culinárias, incluindo comidas do Iêmen, Marrocos, Egito, Pérsia e até das comunidades judaicas do leste europeu, em 2002 se juntou a Yotam para abrir o restaurante Ottolenghi.

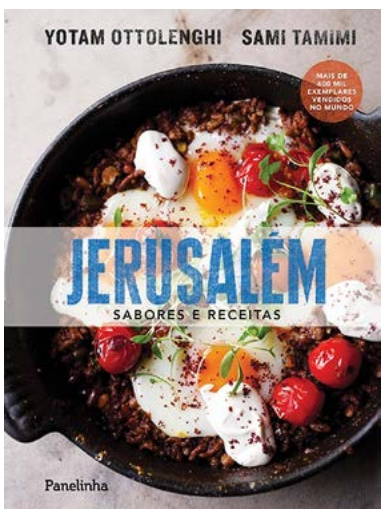


IMAGEM DIVULGAÇÃO

JERUSALÉM SABORES E RECEITAS
Autor: Yotam Ottolenghi e Sami Tamimi
Tradução de Eni Rodrigues
320 páginas | R$ 99,90
Editora Companhia das Letras/ Panelinha

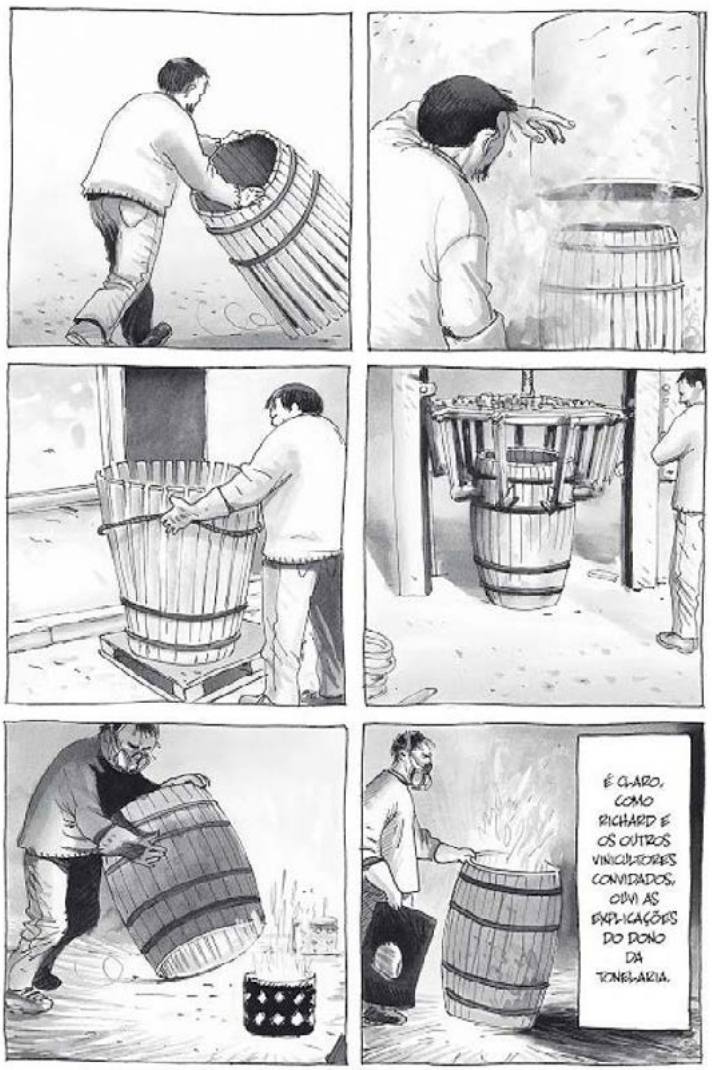
Massas além da imaginação

PISSANI

massas gourmet

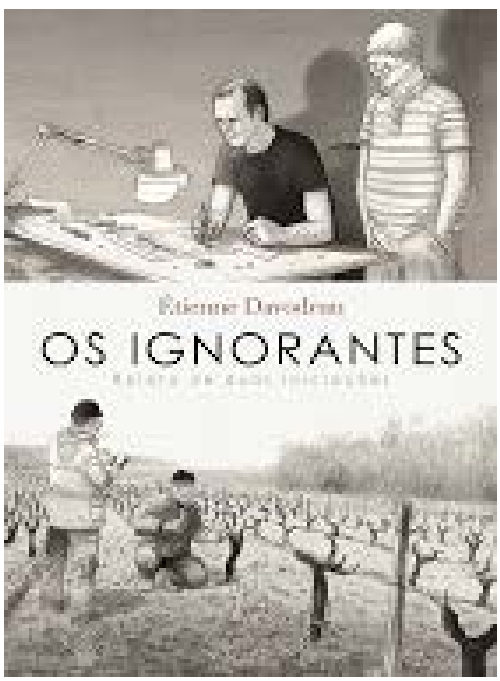
WWW.PISSANI.COM.BR

São Paulo | Brasília



Do vinho para os quadrinhos e vice-versa

O artista plástico francês Étienne Davodeau já tinha enveredado pela literatura antes desta ótima quadrinização 'Os Ignorantes' (escreveu 'Lulu', femme nue' e 'Le chien qui louche') Como autor de HQ, resolveu partir para um desafio do qual nada sabia: o mundo do vinho. Para encontrar alguém que tivesse a experiência adequada, surgiu o vinicultor Richard Leroy, alheio a tudo o que se refere a quadrinhos. É sobre essa divertida convivência entre opostos que surge a narrativa gráfica que versa sobre os dois mundos, não necessariamente antagônicos. Depois de um ano trabalhando nos vinhedos e na adega de Richard, Étienne conseguiu expressar sua visão, ao mesmo tempo que proporcionou ao seu amigo Richard uma imersão inédita no mundo dos quadrinhos. Leia enquanto desfruta de uma ótima safra. Ou beba enquanto se diverte na leitura.



IMAGENS **DIVULGAÇÃO**

OS IGNORANTES
Autor: Étienne Davodeau | Tradução de Monica Stahel
272 páginas | R$ 39,00 | 20 x 28 cm | Editora Nemo

Charles
notiluca.com.br
NOTILUCA

Food Truck is hot

Com a liberação da chamada “comida de rua” por aqui, tivemos uma explosão desse tipo de empreendimento e o novo filme de Jon Favreau, ainda em cartaz nos melhores cinemas, vem comprovando o sucesso dessa tendência. Filmes “gastronômicos” costumam fazer sucesso, foi assim com ‘A festa de Babete’, ‘Como água para chocolate’ e ‘Sideways’, só para ficar nos mais óbvios, e que se confirma com ‘O Chef’, reunindo um elenco de grandes astros (Dustin Hoffman, Scarlett Johansson, Robert Downey Jr., John Leguizamo e Sofía Vergara) para contar uma história típica do cinema independente americano, de onde o diretor Jon Favreau é cria. O filme narra a história de Carl, interpretado pelo próprio diretor, que acabou de perder seu emprego como chef de um famoso restaurante de Los Angeles. Empreendedor, resolve adquirir um furgão/trailer e passa a produzir food truck com receitas cubanas. Cozinhar nas ruas se torna uma experiência nova, agregando um novo sabor à vida do agora bem sucedido Chef, em uma virada de mesa bem animada e contagiante. Pitadas de romance, uma dose generosa da gastronomia popular com requinte, e o resultado só poderia ser um belo sorriso no rosto.

O CHEF (Chef, Estados Unidos)
Direção e Roteiro: Jon Favreau
2014 | color | 114 min. | Comédia | 12 anos

IMAGENS **DIVULGAÇÃO**

Dia dos Namorados na cozinha

‘Bistrô Romantique’, filme de estreia do diretor belga Jöel Vanhoebrouck, se passa no interior do restaurante dirigido por Pascaline – que prepara um jantar elegante para o Dia dos Namorados. Enquanto conduz o salão e seu irmão chef na cozinha, Pascaline é surpreendida por um amor do passado e sua ousada proposta, e ainda, será pedida pelo seu amante para que o acompanhe em uma viagem. Durante o jantar, os personagens coadjuvantes provocam situações tensas e reviravoltas em suas histórias de amor.

BISTRÔ ROMANTIQUE (Brasserie Romantiek, Bélgica)
Direção: Joël Vanhoebrouck
Roteiro: Jean-Claude Van Rijckeghem e Pat van Beirs
2012 | 102 min. | Comédia dramática | 14 anos

ASSOCIAÇÃO PRÓ-DANÇA APRESENTA

SÃO PAULO COMPANHIA DE DANÇA

DIREÇÃO ARTÍSTICA: INÊS BOGÉA

Circulação Outubro e Novembro

Presidente Prudente
04.10
Centro Cultural Matarazzo
Teatro Paulo Roberto Lisboa

Grand Pas de Deux de o Cisne Negro, de Mario Galizzi
Pas de Deux de Bachiana n° 1, de Rodrigo Pederneiras
e *Oficina de Dança*

São José do Rio Preto
10 e 11.10
Teatro Municipal Humberto Sinibaldi Neto

Petite Mort, de Jirí Kylián
The Seasons, Édouard Lock
Espetáculo Aberto Para Estudantes e Terceira Idade e *Oficina de Dança*

São Vicente
11.10
Oficinas Culturais Oswaldo Névola Filho

Exibição do documentário
Canteiro de Obras 2013
e *Oficina de Dança*

Caraguatatuba
18.10
Teatro Mario Covas

Grand Pas de Deux de o Cisne Negro, de Mario Galizzi
Vadiando, Ana Vitória
workwithinwork, William Forsythe
Espetáculo Aberto Para Estudantes e Terceira Idade e *Oficina de Dança*

Mogi-Mirim
21.10
Teatro do Centro Cultural Profº Lauro Monteiro de Carvalho e Silva

Pas de Deux de O Quebra Nozes, da SPCD
Ballet 101, de Eric Gautier
Mamihlapinatapai, de Jomar Mesquita com colaboração de Rodrigo de Castro

Catanduva
25.10
Centro Cultural & Estação Cultura Deco Ruete

Exibição do documentário
Canteiro de Obras 2013
e *Oficina de Dança*

São Paulo
06 a 09.11
Teatro Sérgio Cardoso

The Seasons, de Édouard Lock (ESTREIA)
Gnawa, de Nacho Duato
Peekaboo, de Marco Goecke
e *Espetáculo Aberto Para Estudantes e Terceira Idade*

São Paulo
13 a 16.11
Teatro Sérgio Cardoso

Ateliê de Coreógrafos Brasileiros:
Bingo!, de Rafael Gomes (ESTREIA)
Criação, de Cassi Abranches (ESTREIA)
Vadiando, de Ana Vitória

São Paulo
20 a 23.11
Teatro Sérgio Cardoso

Romeu e Julieta, de Giovanni Di Palma

São Paulo
27 a 30.11
Teatro Sérgio Cardoso

Gala SPCD e convidados:
Grand Pas de Deux de O Cisne Negro, de Mario Galizzi com Thiago Soares (Primeiro Bailarino do The Royal Ballet)
Grand Pas de Deux de Dom Quixote, da SPCD com Daniel Camargo (Primeiro Bailarino do Stuttgart Ballet)
Le Spectre de La Rose, de Mario Galizzi (ESTREIA)
Bachiana nº1, de Rodrigo Pederneiras

FOTOS: Marcela Benvegnú, Édouard Lock e Wilian Aguiar

acessibilidade comunicacional

Espetáculos com recursos de audiodescrição, janela de libras e legendagem para pessoas com deficiência

Veja a programação completa no **SPCD.COM.BR**

REALIZAÇÃO

ASSOCIAÇÃO PRÓ-DANÇA
ORGANIZAÇÃO SOCIAL DE CULTURA

SÃO PAULO COMPANHIA DE DANÇA

ESPECIAL GASTRONOMIA

MAIN DISHES

From Chief

BRASIL
no ranking dos 50 melhores do mundo!
realidade ou fantasia?

REPORTAGENS, TEXTOS E EDIÇÃO DE **ALEX SOLNIK**

"É um roubo, é um insulto à gastronomia mundial!"

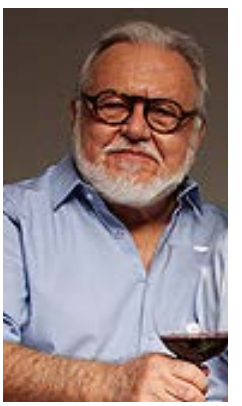
Erick Jacquin

"Gastronomia é a bola da vez no Brasil"

Walter Arruda

"Não existe o melhor do mundo. Em nada."

Henrique Fogaça



"A lista da Restaurant Magazine é uma lista séria"

Ricardo Amaral

"Me deram uma estrela, mas nem comeram no meu restaurante"

Ton Vasconcelos

Chef Alex Atala

FOTO JONNE RORIZ | AGÊNCIA ESTADO

No século XVII, o chef François Vatel matou-se com uma punhalada depois de um banquete que organizou para a corte de Luís XIV dar errado. Em fevereiro de 2003, o chef Bernard Loiseau deu um tiro na cabeça com uma espingarda que ganhara da mulher, arrasado pelos rumores de que seu estabelecimento perderia a classificação de três estrelas no Michelin – a distinção máxima do mais influente guia de restaurantes do mundo. No Brasil ainda não chegamos a tanto, mas desde que um chef brasileiro entrou no panteão dos maiores mestre-cucas do planeta, a temperatura das cozinhas brasileiras nunca mais foi a mesma.

NÃO ERA O DIA DA GALINHA

Em 2006, pela primeira vez um restaurante brasileiro, o D.O.M. apareceu entre os 50 melhores do mundo - como o 40° - da revista Restaurant, jogando holofotes no seu chef, Alex Atala. Sua fama instantânea ultrapassou fronteiras e fogões, ele foi parar na capa da revista Time como um dos homens mais influentes do mundo. A gastronomia ganhou um impulso inédito no Brasil. Parece que só faltava uma revista estrangeira dizer que os brasileiros eram bons cozinheiros para os próprios brasileiros se convencerem disso.

Nesses oito anos, tanto o cenário gastronômico brasileiro quanto o próprio Atala mudaram muito. Atala é um show-man requisitado nos encontros gastronômicos internacionais, onde sempre é a estrela principal. Sua performance mais patética e também a mais comentada até hoje deu-se no MAD Symposium de Kopenhagen, em agosto de 2013. As luzes do salão haviam voltado assim que Atala terminara sua palestra, surpreendendo-o com uma galinha viva no colo. Ele perguntou, então, à

ATALA LEVANTOU-SE E, SEM DEMONSTRAR EMOÇÃO, TORCEU O PESCOÇO DO ANIMAL

D.O.M.

FOTO MAURO HOLANDA

Chef Jefferson Rueda

Cabrito com cará e chicória, do Attimo

plateia de umas trezentas pessoas se deveria matar ou não o bípede. “Kill! Kill! Kill” responderam os convivas em uníssono. E então Atala levantou-se e, sem demonstrar emoção, torceu o pescoço do animal de um só golpe. Mais tarde, repartiu com todo mundo a galinha decapitada que preparou como “frango a passarinho”.

UMA BOBAGEM

A permanência de Atala na lista dos 50 mais, sempre em escala ascendente – chegou a 4° em 2012 e 7° em 2014 – e a inclusão de restaurantes por ele indicados entre os melhores da América

Green tomato gel, do D.O.M.

Chef Helena Rizzo

Bombom de abacate, do Mani

São Paulo e Rio disputam três estrelas

"Estamos felizes em partir rumo à descoberta da paisagem gastronômica dessas duas metrópoles, que já são referências na gastronomia mundial, e oferecer ao nosso público uma seleção de seus melhores restaurantes e hotéis. Vamos cobrir todos os orçamentos, gostos e preferências e, com isso, nossos leitores vão poder descobrir uma gastronomia brasileira sutil e versátil, semelhante à imagem da sociedade brasileira, diversificada e multicultural."
Essa nota à imprensa divulgada em maio de 2014 pelo diretor internacional do Guia Michelin, Michael Ellis, confirmou os boatos insistentes de que a bíblia dos gourmets lançaria a sua primeira edição da América Latina. Serão duas edições, na verdade, ambas dedicadas ao Brasil, uma com restaurantes do Rio e outra, de São Paulo, previstas para circular no início de 2015. Os chefs brasileiros estão quebrando a cabeça para descobrir quem serão os juízes e se já estão em campo. O segredo é a alma do negócio. O guia tem credibilidade justamente por ninguém saber quem e quando vai comer o que e aonde. Nenhum dos julgadores é identificado. A lista dos restaurantes visitados fica guardada num cofre.
Além daqueles já consagrados, outros, menos conhecidos, poderão ser visitados. Dado o rigor do Michelin, que não costuma distribuir sua distinção máxima a torto e a direito, é grande a expectativa para saber se algum restaurante carioca ou paulista será agraciado com três estrelas. Lançado na França em 1900, o guia avalia mais de 45 mil restaurantes em 23 cidades de três continentes.

IMAGEM DIVULGAÇÃO

FOTO DIVULGAÇÃO

Chef Erick Jacquin

Latina acenderam luzes amarelas nas cozinhas concorrentes que aventaram a possibilidade de a lista refletir muito mais uma ação entre amigos do que a excelência gastronômica alardeada. Decidido a esclarecer essas dúvidas, saí a campo. Os chefs premiados pouco puderam ajudar, pois alegaram não ter tempo de conversar com a S.A.X., casos de Helena Rizzo, do Mani Manioca, habitué do The 50 Best, eleita a melhor chef da America Latina em 2013 e a melhor chef do mundo em 2014, e de Jefferson Rueda ("que vai ficar trancado nos três próximos meses gravando um reality de culinária no SBT", desculpou-se a assessoria), do Attimo.
Os críticos mais veementes da lista da Restaurant foram o francês Erick Jacquin e o brasileiro Ton Vasconcelos (leia entrevistas completas nas páginas seguintes). Fazendo jus à fama de sempre dizer o que pensa, doa a quem doer, Jacquin soltou os cachorros. Chamou a lista de "uma bobagem" e "um insulto à gastronomia mundial". Vasconcelos contou que a revista premia restaurantes sem experimentar sua comida, fato que aconteceu com ele próprio. E apontou defeitos nos dois melhor colocados restaurantes brasileiros: "O Mani parece um botequim"; "No D.O.M. eu não como mais."

TRÊS ESTRELAS

O publicitário e atual diretor do blog Alta Saciedade, Walter Arruda reconheceu que os patrocinadores preferem agradar aos chefs estrelados, mas concorda com a premiação da maioria dos indicados (leia a entrevista na página 46).

A FEBRE GASTRONÔMICA NA TV NÃO TEM HORA NEM DIA. ESTÁ NO AR VINTE E QUATRO HORAS

O rei da noite Ricardo Amaral, grife da noite carioca e paulista não admite contestações: "a lista é séria", diz ele.
Muitas dúvidas acabarão em 2015, quando o Guia Michelin promete lançar sua primeira edição na América Latina, com restaurantes brasileiros apenas, e tão somente do Rio e de São Paulo, que serão julgados com o mesmo rigor dos últimos 114 anos e que distribui uma, duas ou três estrelas aos estabelecimentos mais reconhecidos, sem colocá-los em sequência, ou seja, sem definir quem é o primeiro ou quinto. O Michelin atribui estrelas, três no máximo. A pergunta mais frequente no meio é se algum dos 50 melhores da Restaurant vai merecer as três estrelas Michelin.
Seja ou não ação entre amigos, a globalização da gastronomia brasileira esquentou a nossa indústria de alimentos e a do entretenimento, ao despejar nas prateleiras das livrarias milhões de livros e veicular nas emissoras de TV de todo o mundo milhares de programas de culinária e reality shows. O reino da gastronomia televisiva tem dois expoentes. No quesito "programa de culinária" ninguém bate Jamie Oliver; no quesito "reality show" o manda-chuva é Gordon Ramsey, dono de franquias globais como Master Chef, Hell's Kitchen e Kitchen Nightmares e de um estilo chulo e rasteiro, típico da tribo de que fez parte na juventude: foi jogador de futebol. O primeiro reality brasileiro aponta para uma estrela ascendente, um

Chefs Henrique Fogaça, Erick Jacquin e Paola Carosella

chef francês de quatro costados, o já citado Erick Jacquin, anteriormente confinado a salões dos muito ricos e agora popular entre os telespectadores que podem ser qualquer coisa, menos ricos.
A febre gastronômica na TV não tem hora nem dia. Está no ar vinte e quatro horas. Outro dia liguei a TV às seis da manhã. Lá estava, na GNT a Rita Lobo e seus olhos verdes ensinando a fazer uma deliciosa sobremesa. Tem tanto programa de culinária na TV fechada quanto programas religiosos. E também se equivalem no orçamento baixo. O programa religioso só precisa de um bom pregador e de um palco. O programa de culinária só precisa de um cozinheiro e de uma cozinha.

Os restaurantes brasileiros incluídos no *The World's 50 Best Restaurants 2014*

D.O.M.
7° DO MUNDO | 3° DA AMÉRICA LATINA
Restaurante que despertou a atenção do mundo para a cozinha amazônica
CHEF: Alex Atala
ESTILO: Brasileiro-amazônico contemporâneo
DESTAQUE: Fettucine do coração da palma salpicado com pipoca moída
R. Barão de Capanema 549
Jardins – São Paulo/SP
[11] 3088 0761
www.domrestaurante.com.br

MANI
36° DO MUNDO | 4° DA AMÉRICA LATINA
Olhar poético da cozinha brasileira
CHEF: Helena Rizzo
CHEF: Daniel Redondo
ESTILO: Brasileiro contemporâneo
DESTAQUE: Arroz de Lagostins com emulsão de açafrão
R. Joaquim Antunes 210
Jardim Paulistano – São Paulo/SP
[11] 3085 4148
www.manimanioca.com.br

Os restaurantes brasileiros no *The Latin America's 50 Best Restaurants 2014*

MOCOTÓ
12° DA AMÉRICA LATINA
Sabores rústicos e autênticos do interior do Brasil
CHEF: Rodrigo Oliveira
ESTILO: Brasileiro nordestino
DESTAQUE: Fava Amarela cozida lentamente com linguiça, bacon e carne seca
Av. Nossa Senhora do Loreto, 110
Vila Medeiros – São Paulo/SP
[11] 2951-3056
www.mocoto.com.br

Fideua de lagostim dos Chefs Helena Rizzo e Daniel Redondo, no Mani

FOTO FERNANDO SCIARRA | AGÊNCIA ESTADO

ROBERTA SUDBRACK
13° DA AMÉRICA LATINA
A comida "confortável" encontra seu minimalismo
CHEF: Roberta Sudbrack
ESTILO: Brasileiro contemporâneo
DESTAQUE: Robalo cozido em baixa temperatura com tomate e jambu
Av. Lineu de Paula Machado 916
Jardim Botânico, Rio de Janeiro/RJ
[21] 3874-0139
www.robertasudbrack.com.br

REMANSO DO BOSQUE
34° DA AMÉRICA LATINA
Cozinha amazônica mescla tradição e inovação
CHEF: Thiago Castanho
ESTILO: Cozinha amazônica tradicional e contemporânea
DESTAQUE: Filé de Filhote grelhado, guarnecido de macaxeira na manteiga e salada de feijão-manteiguinha
Travessa Perebebuí, 2350
Marco – Belém/PA
[91] 3347-2829
www.restauranteremanso.com.br

OLYMPE
35° DA AMÉRICA LATINA
Restaurante francês, alma brasileira
CHEFS: Thomas e Claude Troigros
ESTILO: Francês com gingado brasileiro
DESTAQUE: Escalope grelhado com o coração do carpaccio
R. Custódio Serrão 62
Lagoa – Rio de Janeiro/RJ
[21] 2537-8582
www.claudetroisgros.com.br

EPICE
36° DA AMÉRICA LATINA
Cozinha ousada de um incansável pesquisador
CHEF: Alberto Landgraf
ESTILO: Naturalista brasileiro
DESTAQUE: Confit de Paleta de Leitão, Abóbora Japonesa, Lasanha de Leitão e Leite de Amêndoas
R. Haddock Lobo 1002
Jardins – São Paulo/SP
[11] 3062-0866
www.epicerestaurante.com.br

ATTIMO
38° DA AMÉRICA LATINA
Cozinha italiana rural com enfoque contemporâneo
CHEF: Jefferson Rueda
ESTILO: Ítalo-caipira contemporâneo
DESTAQUE: Língua de Boi Cozida em baixa temperatura, purê de batata e marsala
R. Diogo Jácome 341
Vila Nova Conceição – São Paulo/SP
[11] 2339-3250
www.attimorestaurante.com.br

FASANO
44° DA AMÉRICA LATINA
Tradição italiana em hotel icônico
CHEF: Luca Gozzani
ESTILO: Italiano
DESTAQUE: Risoto à milanesa com tartufo branco
Hotel Fasano São Paulo
R. Vittorio Fasano, 88
Jardins – São Paulo/SP
[11] 3062-4000
www.fasano.com.br

Como são escolhidos os restaurantes no *The World's 50 Best Restaurants 2014*

A lista do **THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS** é formada pelas opiniões de mais de 900 líderes internacionais da indústria dos restaurantes, divididos em 26 regiões através do mundo, cada uma com 36 membros, inclusive o chefe que vota em sete restaurantes, sendo que ao menos três devem ser destinados a estabelecimentos fora de sua região. Ao menos dez membros devem ser trocados a cada ano.
As pessoas por trás do **THE LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS** são 252 experts da indústria de restaurantes da América Latina divididos em quatro regiões: México e América Central, incluída a região do Caribe; América do Sul (Norte); América do Sul (Sul); e Brasil. Cada região tem seu próprio painel com 63 membros, formado por estudiosos e críticos de gastronomia, restaurateurs e reconhecidos gourmets.
As principais regras do prêmio **THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS** e **THE LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS** são:
1) A votação é estritamente confidencial até o anúncio da lista
2) Cada um dos eleitores vota em sete restaurantes, três dos quais de fora do seu país
3) Eleitores devem ter comido nos restaurantes votados nos últimos 18 meses
4) Eleitores não podem votar em restaurantes de sua propriedade ou nos quais tenham interesse comercial
5) O voto é para o restaurante, não para o restaurateur ou o chef
6) Eleitores fazem suas escolhas na ordem de preferência (essa informação é usada em caso de empates). Eles podem votar num pequeno e desconhecido restaurante de um lugar remoto ou escolher os mais renomados restaurantes de seu país ou região – o que importa é a sua opinião e experiência pessoal.
Não há critério para o restaurante ser escolhido. Eles não precisam obrigatoriamente vender determinado produto. Eles não precisam ter sido abertos há muitos anos nem ter vencido qualquer concurso gastronômico antes.

Cerimônia da edição 2014

FEIJOADA INGLESA

Por mais irônico que possa parecer, o bastão de Atala, que já fez pela cozinha brasileira tudo o que tinha a fazer, passa agora às mãos do inglês Jamie Oliver. Por vários motivos. O mais forte é que pela primeira vez uma receita de um prato brasileiro vai sair num livro internacional de culinária, "Comfort Food", de sua autoria. E a receita é de um chef brasileiro, chapa de Oliver há muitos anos, desde que eles batucavam sambinhas nas horas vagas do The River Café, onde Oliver já cozinhava e Almir Santos apenas lavava pratos.

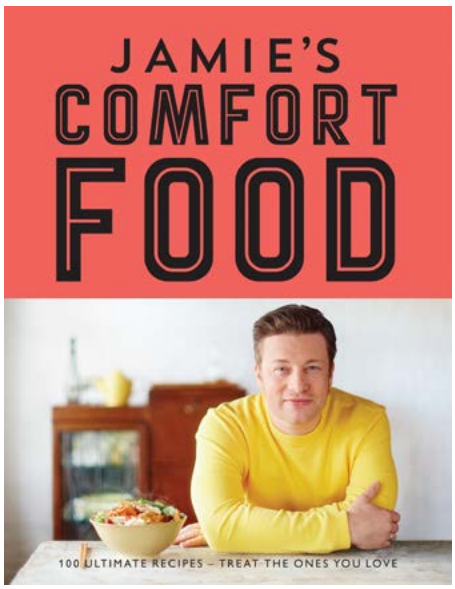
"Estou muito feliz por poder dividir a receita de feijoada do meu irmão brasileiro Almir Santos em meu novo livro, 'Comfort Food'. Ele é um homem maravilhoso, um fantástico cozinheiro com quem eu tenho o prazer de trabalhar desde meus 20 anos".

Essa afetuosa mensagem no instagram de Oliver, com data de setembro deste ano inaugura um novo tempo. Para o Brasil e para Almir, é claro, um ex-eletricista paraibano que resolveu, há 15 anos, vencer em Londres. E venceu. Inaugura a era dos brasileiros bons também de cozinha, como são bons de bola.

O toque de Midas de Oliver é determinante nessa questão. O homem de 290 milhões de libras, 26 títulos de livros, mais de 50 restaurantes, inúmeros programas de TV decidiu investir no Brasil. A inclusão da feijoada em seu portfólio coincide com a abertura em breve de um Jamie's Oliver Italian em São Paulo. Nem tudo é perfeito. Um chef inglês vai abrir no Brasil um restaurante italiano! Não há dúvida, porém, que nos próximos anos Oliver vai ajudar a expandir a gastronomia brasileira em todo o mundo, abrindo novos mercados para profissionais e produtos brasileiros.

Feijoada com a grife de Almir Santos e Jamie Oliver

Chef Jamie Oliver



FOTOS DIVULGAÇÃO

"SANTOS ME AJUDOU EM TUDO"

O "case" de Almir é comparável aos de outros brasileiros que deixaram o país para tentar a sorte no futebol europeu. A sua habilidade era outra, porém: limitava-se a lavar pratos. Mas ele teve a sorte de lavar pratos num restaurante badalado de Londres, o The River Café.

Nas horas vagas os funcionários formavam

Peixe no Tucupi, da Chef Helena Rizzo

uma roda de samba comandada por um jovem cozinheiro inglês de 20 anos fanático pelo ritmo brasileiro chamado Jamie. Agregavam-se ao batuque outros brasileiros que trabalhavam lá, inclusive Almir.
O samba os uniu. Jamie virou Jamie Oliver e subiu como um foguete aos olhos do mundo;

A INCLUSÃO DA FEIJOADA EM SEU PORTFÓLIO COINCIDE COM A ABERTURA EM BREVE DE UM JAMIE'S OLIVER ITALIAN EM SÃO PAULO

Almir seguiu seu aprendizado no The River Cafe. Mas não perderam contato. Em 2001, Almir foi convidado para treinar funcionários de uma das redes de Oliver, a Fifteeen, onde trabalham muitos outros brasileiros. Hoje coordena o Food Team, responsável por desenvolver receitas para os programas de TV, livros e para a Jamie Magazine, entre outras funções.
"Santos me ajudou em praticamente tudo que eu fiz", disse à BBC Brasil o dono de vários negócios que englobam restaurantes como Fifteen, Barbecoa, Union Jacks e a cadeia Jamie's Italian, e também programas de TV, livros e venda de produtos que vão desde macarrão e azeite a utensílios domésticos. "Os brasileiros trabalham duro e quase sempre são amáveis, genuínos e muito humildes", disse Oliver.
"O interessante é que, nos últimos anos, os primeiros restaurantes brasileiros abriram aqui e as pessoas estão ficando empolgadas com isso - tenho certeza de que a comida brasileira vai se tornar a bola da vez em Londres."

UM BRASILEIRO NO THE FAT DUCK

Hoje os chefs brasileiros despontam como as grandes vedetes de uma casa de gabarito. E estão sendo contratados ainda jovens por estabelecimentos da Europa assim como os clubes europeus compram jogadores brasileiros ainda no nascedouro. O sommelier português João Pires adorou a comida de um restaurante de Floripa chamado Indaiá, pouco conhecido no eixo Rio-São Paulo. De volta a Londres, recomendou o chef Gustavo Piffer ao seu patrão, o chef londrino Heston Blumenthal, considerado o número 1 do Reino Unido. Impressionado com as maravilhas relatadas por Pires a respeito de um profissional de apenas 23 anos, Blumenthal convidou-o para trabalhar no The Fat Duck,

eleito por três anos consecutivos o melhor do mundo, dono de três estrelas do Guia Michelin e no Dinner, situado no Hotel Mandarin Oriental no Hyde Park, em Londres, e que em 2012 ficou em 9° lugar no prêmio "San Pellegrino Worlds 50 Best Restaurant Awards".

SAI O MAITRE, ENTRA O CHEF

Marcelo Pinheiro é um cozinheiro de ouro, não tão badalado entre nós como outros, mas um campeão internacional devidamente incensado na Europa depois de representar o Brasil, na 11ª edição do maior concurso de cozinha salgada da gastronomia mundial, o Bocuse D'Or, em janeiro de 2007, em Lyon, França, quando concorreu com chefs de outros 23 países, detentores das melhores cozinhas do mundo.

Em 2010, ele recebeu uma das mais ambicionadas honrarias da gastronomia mundial: foi diplomado membro da Academie Culinaire de France,

FOTO ROSANA McPHEE

NINGUÉM PODERIA IMAGINAR, HÁ 15 ANOS, QUE A CULINÁRIA BRASILEIRA DARIA ESSE SALTO

tornando-se um dos poucos estrangeiros a fazer parte da mais antiga associação de chefs, fundada em 1883. Ele é o mais premiado dos nossos chefs, com diversos prêmios no Brasil e o primeiro a vencer um concurso de cozinha internacional - a Copa Azteca de Cozinha, em 2005, que lhe garantiu a vaga na Copa do Mundo dos Chefs de Cozinha - o Bocuse d'Or, em 2007.

Nascido na Paraíba, em 1970, e começando muito cedo na profissão, o chef Pinheiro tem mais de 20 anos de experiência no comando de grandes cozinhas de hotéis nacionais e internacionais, com passagens, no exterior, pelo Hyatt Vendon, Hyatt Madelaine, Hyatt Aeroporto, todos em Paris, pelo InterContinental Carlton, também na França, e pelo InterContinental Madrid, na Espanha.

No Brasil, já foi sous-chef do InterContinental São Paulo, chef de cozinha e responsável pela área de banquetes do Hotel Gran Hyatt São Paulo por dois anos, e chef executivo do Holiday Inn Parque Anhembi, maior hotel do Brasil. Hoje comanda em grande estilo uma equipe de 32 profissionais do hotel InterContinental, que prepara banquetes para até 700 pessoas, faz outside catering (refeições a serem enviadas para locais fora do Inter) e o menu do room-service de 189 apartamentos, e também pilota o requintado restaurante do hotel, o Tarsila, especializado em cozinha brasileira contemporânea.

Ninguém poderia imaginar, há 15 anos, que a culinária brasileira daria esse salto. Nunca duvidamos do nosso talento para cozinhar, tivemos cozinheiros notáveis que trabalharam para presidentes da República, para artistas, para banqueiros, mas nunca antes tivemos um cozinheiro com algum destaque no cenário internacional da gastronomia até 2006.

Não havia muito no Brasil a cultura do chef. Os poucos chefs disponíveis chegavam da França ou da Itália. Os brasileiros eram chamados de mestre-cuca e não de chef. A estrela dos restaurantes finos não era o chef, mas o maitre. Alguns ficaram célebres, a exemplo de Ramon, da churrascaria Rodeio. Um gentleman cujo único pecado era apostar (e perder) no Jockey. Quando ele foi demitido, alguns clientes fiéis comandaram o motim contra a Rodeio. Passaram a frequentar a nova casa do Ramon. •

FOTO **DIVULGAÇÃO**

ERICK JACQUIN

“É um roubo! É um insulto à gastronomia mundial!”

O chef francês contesta lista dos melhores do mundo

POR **ALEX SOLNIK** | IMAGENS **DIVULGAÇÃO**

Um dos primeiros chefs a chegar ao Brasil, ele vive a fase mais popular como a figura principal do reality show Master Chef da TV Bandeirantes, onde distribui tapas e beijos aos candidatos ao prêmio máximo. Mas suas opiniões fortes não se restringem apenas aos novatos da cozinha, como podemos constatar nessa entrevista exclusiva que ele concedeu no Tartar & Co., cujo menu é de sua autoria.

Qual era o panorama da gastronomia no Brasil quando você chegou aqui?
Eu cheguei ao Brasil faz vinte anos. Já tinha chef francês aqui, tinha o Bassoleil... tinha muitos chefs. Teve uma mudança nos produtos, a profissão de cozinheiro não estava valorizada e hoje está valorizada, então muda um pouquinho, hoje está muito melhor, a concorrência é muito maior.

Não existia nem chef brasileiro na época, não é?

“O CHEF BRASILEIRO FAZIA COMIDA ITALIANA... COMIDA FRANCESA... MAL FEITO”

Era cozinheiro, mestre cuca...
Tinha chef brasileiro, mas ele não fazia a comida brasileira. O chef brasileiro fazia comida italiana, comida francesa... mal feito. Tinha chef brasileiro, mas ele não fazia essa comida de hoje. Não fazia a comida dele, fazia a comida dos outros. Ninguém queria comer comida brasileira. Ninguém queria ir ao restaurante comer feijão. Ou produtos da Amazônia.

Você chegou aqui para trabalhar no...
Le Coq Hardy...

Que era o mais fino da época...
Eu fui convidado para trabalhar quando era chef em Paris, fiquei três, quatro anos, depois saí pra fazer outra coisa, fui trabalhar no Café Antique. Foi legal, foi bom. Tinha tudo lá, material, produtos de qualidade. Foi maravilhoso.

Na França você já era premiadíssimo?
Eu era chef em Paris num restaurante uma estrela Michelin, vim ao Brasil mudar um pouco a minha vida, conhecer outra coisa, aproveitar, eu estava com 29 anos... foi uma oportunidade. Mas eu não imaginava ficar.

O Guia Michelin ainda é a bíblia dos restaurantes?
É o guia mais reconhecido do mundo para avaliar restaurantes. É o ponto de referência da avaliação de restaurantes no mundo.

Como eles fazem a seleção?
Tem gente que visita restaurantes, avalia. Depois de várias visitas vem um inspetor e avalia de novo.

E aquele outro prêmio da revista Restaurant?
Esse é uma bobagem terrível!

Não é como o Michelin?
Nada a ver. As pessoas que votam não precisam nem visitar o restaurante. "Lá em Kopenhagen tem o melhor do mundo." Mas nunca foi lá.
Então, funcionam desse jeito. É um roubo!
É um insulto à gastronomia mundial!

Nessa lista é que começaram a entrar restaurantes brasileiros, você acha que isso não quer dizer nada?
Vamos comparar o incomparável. Tem mil restaurantes na França e não sei quantos no mundo que não se comparam aos outros. Eu não concordo com essa revista! Mas nem um pouco.

É puro marketing?
Exatamente. Não tem fundamento. O Guia Michelin não pede opinião dos outros. Ele vai lá, come e fala: Lá, não. Será que tem cento e poucos brasileiros que foram comer no Noma?

A França ainda é a top da gastronomia ou perdeu o lugar para os espanhóis?
Ninguém perdeu de ninguém, não existe esse negócio. A Espanha tem uma forma de gastronomia, a França tem outra, tem gente que gosta de um, tem gente que gosta de outra, não tem vencedor, não tem perdedor, não existe. São os jornalistas que querem competição. Mas o público não quer competição. Os cozinheiros não querem competição. Os jornalistas é que tentam se valorizar. Não tem como comparar.

Não é como no futebol: você marca gols, e então ganha.
É isso mesmo.

O que você acha da culinária na TV?
São duas coisas diferentes: programa de gastronomia e reality show de gastronomia. Acho que é um jogo da gastronomia, é legal, é bacana. Reality show só tem um no Brasil.

O SBT já está preparando outro...
Mas não tem nada a ver. É mais forte, é mais puxado.

Como é que os ingleses que nunca tiveram fama de bons cozinheiros de repente dois deles são os cozinheiros mais famosos do mundo? Jamie Oliver e Gordon Ramsey.
Mas eles não são chefs de qualidade, são one man show da gastronomia. Eles são gente boa na TV, eles são bons cozinheiros, com certeza. Mas não é todo mundo que consegue fazer o que eles estão fazendo na TV. Eu acho que eles são maravilhosos, não são?

Você tem viajado?
Viajo muito à França, minha terra.

Como está a gastronomia na França?
Está bem, está bem. A França tem os melhores produtos, a França tem o melhor vinho, lá tem tudo para ser o melhor, completamente tudo.

Como está a culinária brasileira no mundo? Tem ideia?
Não sei. Isso não é pergunta para mim! Isso é pergunta para brasileiros. Eu sou vendedor de comida francesa. Eu não sei como está a cozinha brasileira no mundo, realmente eu não sei. Não sei se ela é conhecida, não sei se ela é reconhecida...

O que você acha dessa nova geração de chefs brasileiros, de Alex Atala pra cá?
É muito bom para o país, eles tem um time de chefs, uma gastronomia reconhecida, acho muito bom, acho essencial para o Brasil. Faz parte da cultura hoje no Brasil, é muito bom.

O Brasil melhorou em termos de gastronomia?
Cem por cento!

Na França tem alguma novidade, pratos novos?
Eu não sei te responder, eu estou aqui no Brasil. Sempre tem novidade, sempre.

FOTO DIVULGAÇÃO

Tartar de peixe

Desde que começou essa história de gastronomia tem novidades todo dia.

Qual é a onda agora? É a cozinha molecular?
Na França não é. Nada a ver.

É a nouvelle cuisine?
Não, na França é comida tradicional, comida simples, produtos. A nouvelle cuisine acabou há vinte anos.

E a cozinha molecular, você conhece?
Eu conheço igual a você! Você come devagar, Hein! Eu como rápido. Cozinheiro come rápido porque nunca tem tempo pra comer.

Eu vi fotos de quando você chegou ao Brasil. Você era mais magro.
Lógico. Muito mais.

Quantos anos?
Vou fazer 50. Fui engordando comendo.

Nesse Master Chefe você está avaliando amadores. Qual é o nível? Baixo? Médio?
Os cozinheiros do Master Chef são de regiões diferentes, são de profissões diferentes, poder aquisitivo diferente e cada um tem sua visão da gastronomia e cada um tem sua visão da comida. É um reflexo, é um espelho da sociedade brasileira. Tem gente que come de uma forma, tem gente que come de outra forma. Tem coisa boa, tem coisa mais ou menos, tem coisa maravilhosa. Mas o nível não é ruim, podia ser muito pior. Todo mundo está comentando esse programa. Estão me dizendo que eu vou virar ator de cinema.

Você tem que fazer o teu programa.
Todo mundo fala. Eu gostaria. Tenho alguns convites. Vamos ver. Eu gostaria mais num canal aberto, muito mais legal. Na Band, por exemplo, é um excelente canal, eles são muito familiares, os diretores são muito profissionais.

É um programa barato de fazer?
Não é, não, é muito caro. São onze, doze câmeras filmando ao mesmo tempo. É uma produção de 100 pessoas. Não é barato, não, tem externas, viagens. Vamos gravar fora do Brasil. Na Argentina.

Por que programas de cozinha têm sempre nomes como "A cozinha do inferno", "A cozinha do pesadelo"...?
São vocês, os jornalistas que fazem isso, não somos nós. pra nós é La cuisine, só. Já falaram de mim como chef carrasco, como a cozinha do inferno... Não sou eu que falo isso. Mau caráter, bad boy da cozinha, já fui chamado de tudo, mas eu fui chamado, não fui eu que me chamei. •

O caso do pudim

Quando terminamos de almoçar, Jacquin anunciou: agora você vai comer o melhor pudim de leite do Brasil. Chegou o pudim, eu o comi, mas achei doce demais. Eis que nesse exato momento, enquanto eu pensava nisso, Jacquin chama o maitre, na minha frente e afirma: esse pudim está errado! Não é a minha receita! Está doce demais. Tem leite condensado, e na minha receita não vai leite condensado. Quase aplaudi em pé. Um grande chef não descansa nem enquanto come. E não tem medo de dizer o que pensa na frente de quem quer que seja. Feito isso, despediu-se: "vou à cozinha dar uma bronca porque aquilo está uma bagunça!"

Tartar Vogue

TARTAR & CO.
Av. Pedroso de Morais, 1003 – Pinheiros | São Paulo/SP
[11] 3031 1020
www.tartarandco.com

HENRIQUE FOGAÇA

“O Jacquin come cocô!”

O chef revelação brinca com o “mau humor” de seu colega de Master Chef, novo sucesso da TV

POR **ALEX SOLNIK** | IMAGENS **DIVULGAÇÃO**

Em vinte dias de estágio no D.O.M., Fogaça viu Alex Atala cozinhar no máximo duas vezes, mas foi o suficiente para ele decidir o que queria ser. Aos 40 anos e 12 de forno e fogão, começa a despontar como chef revelação, o que o credenciou a ser um dos “carrascos” do Master Chef da TV Bandeirantes. Num belo pátio que comporta o seu Sal Gastronomia e uma descolada galeria de arte, ele falou à S.A.X. Magazine sem medo de errar, a respeito da TV, de prêmios e dos preços salgados da concorrência.

O que te inspirou a cozinhar? Foi a onda Alex Atala?
Fiz um estágio à época lá... conheci o pessoal... mas foi mais porque minha família era do interior, eu morava com minha irmã aqui... foi mais uma necessidade de comer alguma coisa diferente da comida congelada que minha mãe comprava... aquela lasanha congelada. Eu trabalhava em banco, comecei a me interessar por fazer um ranguinho meu, e foi indo, fiz uns jantares aqui e ali... meu cunhado comprou uma kombi, comecei a fazer hamburger, fiz estágio, entrei no curso de gastronomia, saí do banco e a coisa foi indo, tudo num período muito rápido.

“EU VI O ALEX ATALA, TALVEZ UMA VEZ, NA COZINHA... DUAS VEZES...”

No ano 2000 começou esse movimento de gastronomia no Brasil, mais ou menos...
Pois é, foi quando começaram os cursos na Anhembi, no Senac... há uns 14 anos...

Qual foi a importância do Atala pra tua carreira?
É um cara que eu respeito muito, gosto, um cara que pôs a gastronomia brasileira em evidência...

Como ele conseguiu?
Ele pesquisa muito... viaja... fiquei lá um mês no estágio, um tempo que eu gostei, é uma cozinha profissional, eu já tinha passado em outros restaurantes...

O que você aprendeu lá?
Você só vê... o cara da confeitaria... todo dia aquela rotina, picar cebola, fazer molho...

Você não pode fazer muita pergunta? Fica só observando?
Eu vi o Alex talvez uma vez na cozinha...duas vezes...

Não era nem ele o cozinheiro?
Ele meio que passava por lá... durante esse mês que eu fiquei eu vi ele duas vezes... ele estava viajando, tinha evento, não sei que...

São outros que cozinham...
Tem o Giovani que trabalha com ele sei lá uns 18 anos, muito gente fina...e... eu ficava com o pessoal lá...

Você só olhava ou fazia alguma coisa?
Finalizar prato, nunca. Estagiário vai desfolhar manjericão, picar cebola, carregar lixo, sei lá. Mas você vê tudo o que acontece na cozinha. Fiquei lá, depois de lá comecei a trabalhar no Namesa do Shopping Iguatemi, depois apareceu uma oportunidade de abrir uma cafeteria, meti a cara, vendi um carro, comprei uns negócios, um fogão, umas paradas, comecei vendendo lanche, depois de um mês pus prato de comida, pus prato todo dia, todo dia, todo dia, comecei a inventar o cardápio...

Qual foi o primeiro prato que você criou?
Primeiro prato que eu pus aqui foi um risoto de açafrão, que eu tinha açafrão... e um filé mignon no molho de vinho. Depois disso eu pus milhares de pratos durante dois anos, eu ficava enlouquecido de madrugada comprando coisas no mercado, via um peixe lá, dizia "me dá cinco filés disso aí". Daí passava um espinafre, chegava com aquele monte de coisas e começava a visualizar.... fazia quatro pratos... vendeu, vendeu... acabou, acabou, fiz isso durante uns dois anos, intensamente, sem medo de errar... sem me preocupar com o que as pessoas iam achar.

O mais difícil é o tempero, cada pessoa tem um gosto.
Sim... eu me baseio em agradar ao meu paladar, é nisso que eu acredito, vejo se está combinando, se está bem montado. Eu não sigo muito isso de agradar todo mundo. Prefiro me agradar primeiro, porque daí vai ter uma verdade.

Quantas receitas já inventou?
Sei lá... não sei falar quantas. Eu faço muitas... crio receitas para eventos...

Qual é o carro-chefe do Sal?
O atum é o prato que está no menu há muito tempo, o Sal vai fazer dez anos, o atum está pelo menos há uns nove. O atum era um peixe que eu sempre gostei muito, eu pus o atum e ele está até hoje, só que durante muitos anos rodando com vários outros acompanhamentos. Ele é crostado no gergelim, selado na frigideira, vai com molho que é feito à base de carcaça de salmão, maçã, gengibre, hortelã, açúcar, ele vem com arroz negro, produzido aqui próximo e com palmito. Tem o javali que tem uns sete anos, um prato que eu quebrei a cabeça pra fazer, é uma carne muito magra, é uma carne muito difícil de trabalhar e chegar num padrão ideal.

Peixe Filhote

Nhoque com Ragú de Javali

Costela

Como você resolveu o problema do javali?
Eu fiz no forno, fiz na panela de pressão, no vácuo e nada me agradava. Eu ia desistir, desencanar, mas falei: "não, meu trabalho é esse, meu desafio é esse", transformar o alimento, fazer com que ele fique bom com as dificuldades que ele tem, superar as dificuldades... bati um marinado de cenoura, salmoura, salsão, vinho tinto, deixei marinando de um dia para outro, selei, puxei o alho, pus em fogo baixo, e saiu a receita ideal, um ragu que é cozido no vinho tinto, tomate, legumes... a carne ficou suculenta depois de quatro horas no forno.

Teu estilo tem nome?
Comida contemporânea com um pezinho no Brasil, gosto de trabalhar com palmito pupunha, siri mole... que vem de Santa Catarina, então tem produtos bem próximos à gente.

O que você acha da internacionalização da cozinha brasileira?
O nosso país é muito rico, tem muita coisa, muito produto que não chega nem aqui em São Paulo, quanto mais no mundo, produtos da Amazônia, de Belém. Ontem, por exemplo, no Master Chef eu fiz um pudim de cumaru. Cumaru é uma semente da Amazônia, com a qual eu faço uma panacota, que é um pudim. Eu procuro usar ingredientes aos quais se tem pouco ou nenhum acesso. Eu tenho um esquema em Belém, eles mandam pra mim. Mandam castanha laminada do Pará, por exemplo, cumaru...

"EU FIZ NO FORNO, NA PANELA DE PRESSÃO, NO VÁCUO E NADA ME AGRADAVA"

E a TV tá indo legal?
É uma coisa que não é nada além do que eu faço, é uma extensão do meu trabalho, sou um jurado de amadores, não tem nenhuma relação com faculdade, são pessoas que gostam de cozinhar, eu estou bem à vontade.

Está tendo boa audiência?
Tá indo bem... é o primeiro reality show de cozinha com formato bem feito, na TV aberta, o brasileiro gosta disso...

Pra você traz uma repercussão ótima, não é?
Está sendo muito bem visto, muito bem elogiado. É bom pro meu restaurante, é bom pra minha imagem, é uma coisa que eu estou fazendo naturalmente, eu ajo na televisão do jeito que eu sou, tem nada de "você tem que ser assim!"...

Por que esses programas de cozinha são inferno da cozinha... pesadelo da cozinha...? Palavrões pra lá e pra cá!
Porque o negócio tem que ter um drama... tem que ter uma tensão...cozinha é foda! Cozinha é aquilo... é um lugar quente, de pressão, o cliente tá esperando...óleo quente... facas... nego gritando na orelha...

Você é "carrasco" também, como o Erick Jacquin?
Não, eu sou justo. O Jacquin come cocô! Ele come uma latinha de cocô por dia! (Risos) Cada um tem um jeito, um perfil. O dia a dia no restaurante não é mole, não. Cara que acha que cozinha é glamour... tá na área errada... já vi muito estagiário que no primeiro dia garante que vai abraçar e sete dias depois vem com desculpas, dor disso, dor daquilo, dor no pé.

O que você acha dessas premiações?
Já ganhei como chef revelação pela Veja...

Você acha legal?
São coisas que acontecem... A gente vive numa sociedade um pouco mentirosa, um pouco de panelinhas e coisas. São concursos que...

Esse por exemplo da Restaurant, são realmente os melhores do mundo?
Eu vejo que tudo é meio... o melhor do mundo... geralmente é uma tendência, é um glamour, é

"A GENTE VIVE NUMA SOCIEDADE UM POUCO MENTIROSA"

uma coisa a mais... não existe o melhor do mundo... pra nada!

Outro dia fui a um restaurante, veio um menu degustação, umas coisinhas que não dá pra identificar o que é, com uma corzinha...
Sou contra isso. Comida tem que ver, tem que ver o bifão. Tem que ter molho...

Os franceses ainda mandam na gastronomia ou não mandam mais?
Não mandam nada. Eu já falei pro Jacquin!

Você tem contato com os chefs do exterior?
Já tive alguns contatos, mas... eu sou meio bicho do mato... fico aqui no meu canto... conheço os chefs daqui, mas... meu rolê é na música, eu tenho uma banda de rock...a Oitão... quarenta anos... tô na metade da minha vida.. se eu viver até os 80... Agora é que as coisas estão aparecendo... para muitas coisas já tenho falado não... já abracei muitas coisas, convites, viagens... estou filtrando e vendo o que dá pra fazer... tenho projeto de um livro com uma editora interessada...

Isso aí dá muita grana.
O que?

Tudo isso, gastronomia...
O restaurante em si se paga... dá uma mixaria, dá pra viver... eu vivo com pouco também... eu gosto de ter meu tênis importado, minhas motos... uma viagenzinha ali com minha mulher e tal... então, aquilo, legal o que tem em volta, o programa, eventos, eventos é muito legal quando é evento grande.

Os ingleses, o Jamie Oliver e o Gordon Ramsey ficaram milionários...
O Jamie Oliver é uma entidade. Alguém que foi pra Inglaterra me contou que o Jamie Oliver tem um prédio de dez andares só para a equipe dele, ele tem 100 a 200 funcionários. Um prédio gigante, com toda a sua estrutura. Coisa grande.

O cara tem uns cinquenta restaurantes. Isso é que dá grana. Um restaurante só se paga, mas cinquenta... aí a coisa melhora...

A marca da caveira

Na parte superior esquerda da bata do chef Henrique Fogaça, bordada em linha preta, há uma pequena caveira sob a qual, em vez de um par de ossos, repousam, cruzados, um garfo e uma faca. Um símbolo que eu nunca vi associado a comida.
"Gostei da tua caveira" eu disse. "Você acha que a caveira inspira a clientela ou não?" "A clientela vai ter que me aceitar do jeito que eu sou. Se não está à vontade no lugar, véio, por favor, vai em outro restaurante. Desculpe, eu tenho que estar bem comigo, a identidade que eu acredito, e a caveira nada mais é do que...?" "O que nós somos." "O que nós somos. Sem nenhum tipo de preconceito. Todo mundo é igual."

Ou a lama é maior. Se bem que, pra chegar em cinquenta tem que estar tudo indo bem...

E o Gordon é mais rico ainda, não é?
Fui em Las Vegas, ele tem um prédio lá. O prédio não é dele, mas a imagem dele tá lá, estampada, gigante, um prédio maior que o do Jamie Oliver. Imagem forte...

A maioria das pessoas nem sabe o que é a comida dele, nunca experimentou nem vai experimentar.
Eu fui, lá em Las Vegas tinha um restaurante de carnes dele e um negócio de hamburger. Nós fomos lá. Legal. Correto. Tava bom? Tava bom. Mas nada "ohhhhhh!".

Na televisão parece gostoso, mas vai saber! Você costuma ir a muitos restaurantes mundo afora?
Eu vou pra conhecer. Domingo agora eu vou pra Chicago com uma lista de restaurantes.

Quais são os bons?
Restaurante bom é aquele que você vai e sai satisfeito. Aquele que você vai, gasta dinheiro, e sai falando entre dentes não é bom. Você vai no bagulho, come, sai falando mal, pagou a conta e outro que você sai, gastei essa grana, mas valeu a pena. Depende da grana também.

Mas qual você indica em Nova York? Em Paris?
Não guardo os nomes, sou meio Alzheimer. Minha mulher tá reservando um monte de restaurantes, ela lê muito, pesquisa, ela gosta, como sou um pouco desatento ela me ajuda. O melhor investimento pra mim é sair pra comer. Ou pra passar raiva ou pra ter alguma coisa a acrescentar.

Em São Paulo também?
Em São Paulo esses últimos que eu fui eu passei raiva. Outro dia gastei 600 paus! Eu e minha mulher, tomamos um vinho, uma entrada, na semana retrasada. Não lembro qual foi o restaurante. É melhor passar num supermercado comprar uma carne e fazer um negocinho. •

SAL GASTRONOMIA
Rua Minas Gerais, 350, Higienópolis
São Paulo/SP
[11] 3151 3085
www.salgastronomia.com.br

CÃO VÉIO
Rua João Moura 871, Pinheiros
São Paulo/SP
[11] 4371 7433
www.caoveio.com.br

FROM THE GALLEY
Ten Vasconcelos

TON VASCONCELOS

“Eu não sirvo abacaxi com formiga”

Premiação da Restaurant é bullshit, diz o chef

POR **ALEX SOLNIK** | IMAGENS **DIVULGAÇÃO**

Embora não seja seu principal negócio, o businessman Neriton Vasconcelos não é marinheiro de primeira viagem na gastronomia. Há nove anos leva em águas tranquilas seu exclusivíssimo restaurante From the Galley e há quatro meses fundou a Cooking School mais sofisticada de São Paulo. Viajante inveterado, já saboreou os pratos mais famosos de quase todos os restaurantes mais estrelados do mundo e conta para nós da S.A.X. Magazine as suas impressões – sem papas na língua.

O que você acha da lista da revista Restaurant? Você já foi aos restaurantes que segundo eles são os melhores do mundo?
Eu acho isso bullshit. As pessoas recebem esse prêmio, é legal, infla o ego do cara, mas... qual o melhor restaurante que você já foi? Você não sabe! Como é que alguém pode dizer que o Atala é o sétimo do mundo?! Eu gosto do Atala. Aliás, gostava dele muito mais antes. Agora eu não vou mais ao restaurante dele porque não gosto da comida que ele faz.

“A COMIDA É MUITO BOA, MAS VOCÊ ENTRA NO MANI, PARECE UM BOTEQUIM”

Mudou?
Mudou. Tem valor? Tem. Foi ele que botou a cozinha brasileira no mundo porque o Atala fez isso tem muito mérito, mas eu acho que não pode ser classificatório. É mais interessante o que o guia Michelin faz. Ele manda os caras lá, a opinião não é de um cara só, são jornalistas que não são pagos pela revista para comer no restaurante, eles pagam do bolso. Se você vai e não paga você fica de calça justa. Eu não acredito. Não que eu tire o mérito de todos os restaurantes que estão na lista. São restaurantes bons. Mas eu acho que essa classificação, “primeiro do mundo”, “segundo do mundo” é marketing. Se você tem relacionamento com um jornalista muito bom... por que vou ajudar um cara que eu não gosto? O Mani... a comida é muito boa, mas você entra no Mani, parece um botequim: cadeira ruim, prato ruim, talher ruim, copo... Os meus copos são Hendricks... eu uso faca Langlois... a análise do restaurante tem que ser um conjunto de coisas. A minha cadeira é Philippe Starck... eu uso guardanapo de linho...aquele móvel é móvel do século XIX...O cara que comanda a Restaurant na América do Sul é um cara duvidoso: é o Josimar Mello. Ele é que seleciona para América do Sul. Você tem que ir a cinco

Exclusivo e íntimo

Com uma sessão de jantar por noite para apenas 20 pessoas, o exclusivo restaurante From the Galley, sob a batuta do restaurateur e chef Neriton Vasconcelos oferece Menu Degustação, com oito courses, ou Menu Confiance, com 5 courses, em releituras criativas de pratos sofisticados.
Os menus são reformulados mensalmente, sempre proporcionando uma inédita experiência de sabores e sensações. O restaurante conta, ainda, com uma sala reservada, para ambientar jantares íntimos de casais, ou para grupos de até seis pessoas, umidor para degustação de charutos, narguille e uma adega com excelente seleção de vinhos.

restaurantes e selecionar. Não digo que o Josimar seja venal, nada disso. Mas eu acho que o Josimar usa... por exemplo: ele mandou uma estrela pra mim. Ele foi ao restaurante, no primeiro ano, fez uma crítica no jornal, foi bom, ele pichou uma coisa lá, eu disse que era mousse de côco, ele disse que era mingau; ele é esquisito, mas tudo bem. Me mandou uma estrela. E eu não era do ramo Imagina pra mim que conhecia a estrela Michelin, fiquei feliz, vou me esforçar, vou ganhar três, não sei que... peguei e preguei na porta do restaurante, achando que aquilo era dado corretamente. No ano seguinte, ele não foi mais ao restaurante, mandou outra estrela pelo correio. Achei meio estranho, mas tudo bem. Botei lá na parede.
No outro ano ele mandou outra estrela. Aí eu devolvi dizendo que ele não foi ao restaurante, como é que ele mandou um estrela? Em três anos você muda! Ele fez um evento da Eletrolux, então ele deu uma estrela porque tá vendendo um processo pra Eletrolux pra fazer o show room e mandou estrela pra todo mundo aí, sem critério nenhum! Se ele não vai no meu restaurante ele não pode me avaliar. Não pode dar nenhuma estrela. Pra mim não tem nenhum valor.
A 4 Rodas me deu uma estrela. Eles foram ao meu restaurante, pagaram a conta, então eu acho essa coisa mais certa. Acho que falta um pouco de seriedade aos críticos do Brasil. Fica na moda A Dona Onça... todo mundo vai na Dona Onça, badala, o Washington Olivetto, sai na Caras, ele acha que é bom... é bom; mas não é uma coisa do outro mundo. Eu prefiro o Attimo, do marido dela. É muito melhor. Eu gosto dele desde a época do Pomodoro... essas classificações são muito subjetivas... eu acho que tem muito: eu sou teu amigo...

E o Guia Michelin? É sério?
Esse é sério. Um cliente perguntou: você conhece o Le Chevre D'Or? Conheço, um restaurante lindo, caro pra caramba, três estrelas Michelin, um espetáculo, um restaurante divino. Eu comi exatamente esse suflê de caviar no Le Chevre D'Or. Eu falei: eu fui lá, eu não comi isso, foi coincidência, eu fiz da minha cabeça. Eu tenho impressão que eles são de algum guia importante. E estão fazendo pesquisa. Eles conheciam tudo que era restaurante. Tenho impressão que são do guia Michelin.

Em qual restaurante você votaria como o melhor do mundo?
Primeiro, eu não aceitaria ser jurado... porque eu gosto de tantos...eu não posso votar num cara pra ser o primeiro do mundo se eu acho que tem muitos primeiros do mundo...

Você já comeu no Ferran Adrià?
Fui. Maravilhoso. Mas não é um restaurante que eu vou voltar. Porque a comida não é gostosa de encher a boca. Eu acho muito legal, adorei ter ido lá, mas não é um restaurante que eu vou voltar. Levei quatro anos pra conseguir uma reserva. Pra mim era um templo. Pra qualquer cara que trabalha com gastronomia ir no Adrià é como ir a Meca. Eu fui, gostei, ele foi muito simpático, me deu um livro autografado, mas não é um restaurante que eu vou dizer assim: esse camarão tá gostoso! É legal, é diferente, são trinta e dois pratos... gosto mais do José Adrias dos Estados Unidos, um cara muito criativo... Prefiro Alain Ducasse... Alain Passard... custa 400 euros o menu degustação e só serve legumes! Puxa, você pagar 400 euros por legumes é porque é muito

bom, adorei, esse eu voltaria, só não volto porque não tenho dinheiro.

E no Adrià foi quanto?
Setecentos e poucos euros!. Conheço vários espanhóis, Já fui a todos eles. O Noma também conheço... O Noma, por exemplo, é o primeiro restaurante do mundo. Ele usa produtos locais. Carne de bisão... carne de animais selvagens... é muito específico... é o primeiro do mundo em novidade... como novidade, é o mais criativo, ele cria coisas que os outros não criam... Quer ver uma mulher que eu acho ótima? A Roberta Sudbrack. Ela faz coisas com quiabo... camarão com chuchu... de uma forma simpática, criativa, o chuchu no tempo certo, o camarão no tempo certo...você come e enche a boca de água.

Ela é a melhor do Rio?
É, não tenha dúvida que é.

E o Troigros?
Eu gosto do Troigros... mas... o melhor chefe pra mim é o Laurent. Esse é hors concours. Eu fui outro dia no Epíce... tinha sabe o que? Orelha de porco! Eu não suporto, é horrível, ninguém gosta de comer orelha de porco! É gordurosa... é uma cartilagem... não acredito que alguém goste daquilo... gostar, gostar.

Esse Epice também foi premiado um dos 50 melhores da América Latina.
Ele é bom. Não é excepcional. A comida que eu faço é comida gostosa, pra encher a boca. Eu não faço abacaxi com formiga não.

Onde você viu isso?
No D.O.M. Ele serve quadradinhos de abacaxi com uma formiga do Amazonas.

Viva ou morta?
Frita.

Eles servem formiga lá? Caríssimo?
Quatrocentos reais o menu degustação.

Já comeu num Jamie Oliver?
Horrível! Porque ele pega muito garoto... ele faz um trabalho legal, ele divulgou a cozinha, motivou os garotos, mas ele não trata os alimentos com carinho... é muito estabanado... eu gosto dele, mas o restaurante... eu comi mal... em Londres...o Fifteen...o cara ganha 20, 30 milhões de dólares por ano... o Gordon ganha mais do que ele... mas eu nunca gritei, nunca joguei panela nos outros, também a origem desses chefs é camponês, vem aqui, se acha acima da média, acha que pode fazer tudo. •

FROM THE GALLEY
R. Leopoldo Couto Magalhães Júnior, 761
Itaim Bibi | São Paulo/SP
[11] 3073 0928
www.fromthegalley.com.br

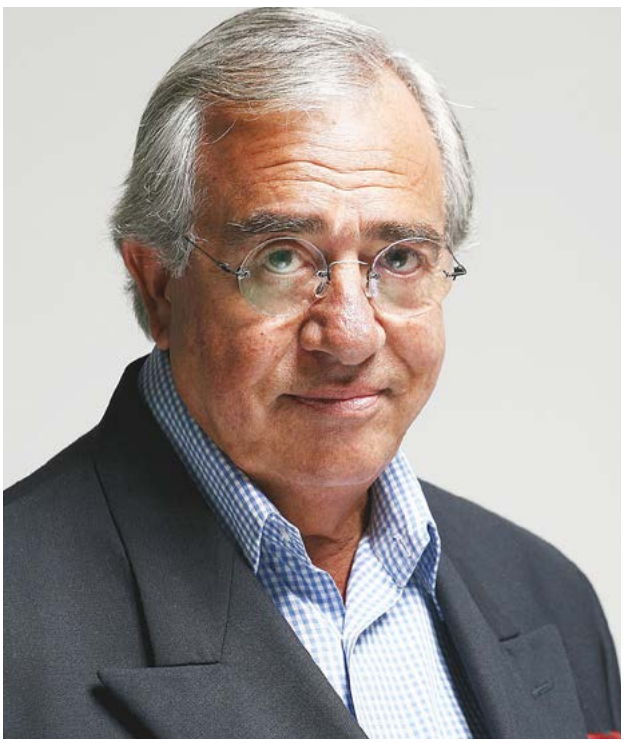
COOKING SCHOOL
R. Cônego Roque Virginiano 75
Itaim Bibi | São Paulo/SP
[11] 94534-7017
www.cookingschool.com.br

WALTER ARRUDA

“Gastronomia é a bola da vez no Brasil”

Palavras do publicitário, jornalista e editor do blog Alta Saciedade

POR **ALEX SOLNIK** | FOTO **ALTA SACIEDADE**



Os restaurantes classificados como os 50 melhores do mundo da revista Restaurant realmente são os melhores ou é mais marketing que outra coisa?
Sem dúvida, o marketing é uma arma poderosa. No capítulo gastronomia, um tempero diferenciado e fortíssimo que explode em sabores nos bolsos dos donos de restaurantes e distintos patrocinadores. Em 2002, quando começou, a Restaurant era uma revistinha. Sua primeira lista dos 50 contemplava cinco britânicos, incluindo o The Ivy, sempre cheio, sempre badalado, mas distante das melhores ofertas gastronômicas. Isso porque o júri era só de ingleses. Depois a coisa engrenou, a revista cresceu, formou um júri internacional e ganhou peso. Tanto que a água San Pellegrino é seu maior patrocinador. Claro que a intenção do patrocinador é agradar chefs estrelados. Hoje, o júri conta com 900 jurados espalhados pelo mundo. Claro que existe lobby, claro que existe marketing. Mas também é claro que existe talento. Não sei se o Alex Atala é melhor cozinheiro do que marqueteiro. O que sei é que quando analisamos a lista, constatamos que ele está ali sem qualquer favor. É respeitado, tanto pelo público quanto pelos seus colegas. Gosto muito dele e do seu trabalho, que acabou por virar os holofotes para a culinária brasileira.”

Quais são os teus ‘the best’?
O presidente Charles De Gaulle já dizia “como é possível governar um país que tem 246 tipos de queijo?”. Se nem o grandão se sentia confortável para falar dos prazeres dos queijos, que autoridade tenho eu para falar dos mais de trocentos restaurantes que mereceriam estar na lista? Em termos promocionais, isso só complica uma lista de 50. Fazer uma lista maior implicaria numa dispersão que prejudicaria o marketing. Eu conheço um monte, mas nunca vou conhecer 1000, embora faça força. Meus preferidos, entre outros, são o Jacques Cagna e o L’Atelier de Joël Robuchon na França, o Arzak na Espanha, o Marques de Marialva de Cantanhede, Portugal, o Piperno em Roma, o The Spotted Pig em Nova York. No Brasil, o D.O.M, o Maní, o Chou, em São Paulo; o Lá em Casa e o Remanso do Bosque, em Belém do Pará.

Você sabe quem são os 36 brasileiros que escolhem os melhores da Restaurant? Ou a lista é secreta? E mais: qual é o mais confiável? Restaurant ou Michelin?

Sei de apenas dois jurados brasileiros do Restaurant: Alexandra Forbes e Josimar Melo. Ambos com muita quilometragem em suas andanças gastronômicas, são autoridades no assunto. Quando se pergunta qual guia é mais confiável, Restaurant ou Michelin, costumo responder que ambos são referenciais, mas não definitivos; tenho mais confiança nas indicações dos meus amigos e com certeza suas sugestões estarão em ambos os guias porém sem ordem de classificação. Às vezes, o primeiro da minha lista é o vigésimo de outra. E daí?

Falando em D.O.M., você já comeu abacaxi com saúva? Gostou? O que mais de exótico você comeu lá?

Existe um prato famoso do Alex, que é o "Lagostim com miniarroz e pó de formiga", cuja receita recomenda misturar e bater num processador, formigas saúva com alga nori seca e sal negro e depois passar por uma peneira. Dá pra desafiar algumas pessoas para um blind test e perguntar o que comeram. Acertarão? Talvez só quando virem a descrição na conta. Esta sim, exótica. Gourmets e gourmands que me perdoem, mas existem ocasiões em que um bom sanduíche de pernil do Bar do Estadão é o melhor prato do mundo. Ou uma galinhada do Dalva&Dito do mesmo talentoso Alex.

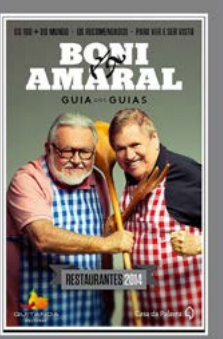
O que acha dessa profusão de culinária na TV?

Programas de culinária na TV sempre existiram e sempre com boa audiência. A TV paga aumentou esse número para ocupar espaços com produção mais barata e popularizou formatos. Acabou criando superstars, tipo Bourdain, Jaime Oliver, Chuck Hugues, Nigella e o antipático Gordon Ramsay, entre outros. Ao mesmo tempo, o aumento do poder aquisitivo de uma burguesia emergente, a oferta em supermercados de produtos e temperos nunca dantes cozinhados, lojas com revolucionários utensílios, a aura de sucesso de novos chefs, provocou a atração de milhares de jovens para uma nova e charmosa profissão, a de Chefs. Escolas e faculdades de gastronomia se multiplicaram de forma incrível, oferecendo cursos que custam até R$ 3 mil por mês, fazendo a juventude acreditar que quando sair montará seu próprio restaurante e vai ganhar rios de dinheiro como Alex Atala etc e tal. Hoje em dia, montar restaurantes virou um negócio. De sucesso em alguns casos; de fracasso, na maioria. Para cada 20 novos restaurantes que abrem, fecham 15. E os homens descobriram a cozinha: a cada dia surgem novas confrarias e nós viramos "pilotos de prova" dos amigos. A indústria imobiliária inventou o "terraço gourmet" que está indo além da churrasqueira. A presença dos homens na cozinha é um fenômeno que não para de crescer no Brasil. Na verdade, esse mercado começou a explodir com a abertura das importações em passado recente. Foi quando começaram a chegar ao país ingredientes como temperos franceses, carnes exóticas, massas italianas e utensílios de cozinha alemães, suíços, americanos e franceses. Blogs e sites de gastronomia cresceram na mesma intensidade. O meu, www.altasaciedade.com.br, é uma ideia para encurtar caminhos e seu conceito The best of, permite ter tudo do bom e do melhor num só endereço. Gastronomia é a bola da vez no Brasil.

"ÀS VEZES, O PRIMEIRO DA MINHA LISTA É O VIGÉSIMO DA OUTRA. E DAÍ?"

RICARDO AMARAL: *"É uma lista séria"*

"A lista da Restaurant Magazine é uma lista séria, são convidados nomes respeitados da gastronomia mundial para votarem. Há uma tendência de privilegiar o novo, a pesquisa, o contemporâneo, muitas vezes em detrimento da qualidade e excelência de restaurantes e chefes tradicionais. Mas isso vem dos jurados, onde é viva esta tendência."



Ricardo Amaral, rei da noite, restaurateur e gourmet, e José Bonifácio de Oliveira Sobrinho, autores do 'Guia dos Guias'

Já comeu num restaurante do Jamie Oliver?

Não tive oportunidade e nem vontade, embora goste muito desse jovem, de um talento incrível e sempre me pergunto como sabe tanto em tão pouco tempo de vida. Nasceu pra isso. Ele vai muito mais longe, com seus projetos sociais, preocupado com uma alimentação mais saudável nas escolas, ensino nas pequenas cidades e encaminhamento de menores para cursos que organiza. Embora o persigam, inveja e acidentes de percurso só atingem quem está tendo sucesso, sou fã dele e aplaudo sua carreira. •

Chapéu Eduardo Laurino, brincos e anel, ambos Hstern, colar e brecelete vazado, ambos Eleonora Hsiung com braceletes Jana Favoreto, saia sobre body, ambos Amir Slama com cinto Letage e clutch Isla

Fotos Piero D'Avila

Styling e Direção de Arte Alexandre Dornellas

Óculos Versace por Luxottica, colar Eleonora Hsiung, braceletes Jana Favoreto, blusa de franja Pat Pats com saída Amir Slama sobre body Reinaldo Lourenço e cinto YouCom

Barbara com brinco Hstern, casaco e saia, ambos Apartamento 03 com body Mar Rio e cinto Letage, nas mãos broche de concha Pat Pats com óculos Prada por Luxottica e sandália Lanca perfume. Pablo com blazer preto sobre camisa e gravata de smoking, ambos Maximu's Rigor com calça montaria, chapéu, bota e chicote, ambos Spur. Anderson com blazer branco sobre camisa e gravata de smoking, ambos Maximu's Rigor com calça montaria Reinaldo Lourenço, chapéu, bota e chicote, ambos Spur

Óculos Versace por Luxottica, blusa Alfreda com calcinha Hope Resort, pulseiras douradas Fabrizio Giannone com braceletes prata Jana Favoreto e bolsa Kate Spade

Chapéu Eduardo Laurino, brinco Hstern, trench coat Mob sobre casaco e saia, ambos Apartamento 03 com body Mar Rio e cinto Letage, nas mãos broche de concha Pat Pats com óculos Prada por Luxottica, anéis Morana acessórios e sandália Lança Perfume

Brinco Hstern, colar e anel, ambos Estela Geromini, braceletes Jana Favoreto, blusa sobre os ombros usada como casaco e top, ambos Pat Pats com hot pant Amir Slama, camisa Heloisa Faria, bolsa Dzarm com alça feita de lenço Heart heart heart e sandália Schutz

Óculos Versace por Luxottica, colar Eleonora Hsiung, braceletes Jana Favoreto, mantô Vitor Zerbinato, top Coven sobre body Caju Brasil e sandália Arnaldo Ventura

Gargantilha e bracelete vazados [illegible] Eleonora Hsiung com braceletes Jana Favoreto, t-shirt de couro sobre os ombros Shoulder com capa [illegible] Slama sobre conjunto de top [illegible] Pat Pat[illegible]

Chapéu Reinaldo Lourenço, colar e bracelete vazado, ambos Eleonora Hsiung com braceletes Jana Favoreto, bolsa Mulberry, saída amarrada na cintura, sobre body, ambos Amir Slama com cinto Youcom e sandália Lança Perfume

Jocilio e Pablo, ambos com blazer sobre camisa e gravata de smoking Maximus Rigor com calça montaria, chapéu, bota e chicote Spur

Maquiagem Rodrigo Gomes por Bare Minerals
Cabelo Carlos Cesário
Assistente de Produção Carlos Rosa e Drielle Ormeleze
Modelos Barbara Cavazotti e Pablo Coelho, ambos Joy, Anderson Weisheimer e Jocilio Piantino, ambos Ford

Brinco e braceletes, ambos Eleonora Hsiung, faixa usada no pescoço Colcci, blazer Studio 21, saia Printing sobre body Reinaldo Lourenço, pulseiras usadas como tornozeleiras Fabrizio Giannone e sandália Lança Perfume

ÖGA

Scandinavian Spirit

•SAX SHOP•

DESIGN | TECH | GLAM | GROOMING

gourmet

Chapa quente

A Le Creuset reforça a linha Non-Stick com o lançamento de seis novos produtos no Brasil, produzidos em alumínio, garante a distribuição e retenção de calor, com maior durabilidade e excelentes resultados de cozimento. Linda, versátil e fácil de limpar, a linha Non-Stick permite a confecção de uma enorme variedade de pratos, desde carnes, frangos, peixes, até sobremesas.

Linha Non-Stick | Preço sob consulta | Le Creuset | www.lecreuset.com.br

IMAGEM **DIVULGAÇÃO**

O encontro das grandes marcas

A Grifes & Design, loja referência em objetos de decoração, apresenta a coleção Medusa Gala, do encontro das consagradas marcas Versace e Rosenthal. Inspirada em jantares luxuosos, a nova coleção traz o contraste da cor branca com o dourado, tons ideais para criar ambientes contemporâneos, sofisticados e clássicos. A Medusa Gala conta com xícaras, bules, pratos, bowls e vasos. O primeiro encontro entre as duas marcas aconteceu em 1993, dando início a uma parceria de grande sucesso. De um lado, a Rosenthal com sua reputação internacional que une tradição e inovação e, por outro, a italiana Versace com seu estilo próprio, único e expressivo.

Grifes & Design | Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 819 | [11] 3062 1251 | www.grifesedesign.com.br

Panela nova é que faz comida boa

Com forte apelo visual, cores atraentes e design sofisticado de produtos e utensílios de cozinha, versatilidade é a palavra de ordem da marca francesa Le Creuset, que lança a linha Mate em todo o país.

A Mate traz como novidade o acabamento fosco e conta com os produtos de ferro fundido, cerâmica e utensílios para cozinha de silicone, nas cores branco algodão, azul mineral, ametista e sisal, com uma grande variedade de formatos, estilos e tamanhos para atender os mais diversos estilos de cozinha.

Os produtos da linha são adequados para todas as fontes de calor, incluindo cerâmica e indução e também podem ir ao forno. São peças únicas, que não apresentam ponto de solda e as tampas das panelas possuem pegadores resistentes a altas temperaturas.

Panela redonda Mate
Preço sob consulta
Le Creuset
www.lecresuet.com.br

IMAGENS **DIVULGAÇÃO**

Nova chaleira elétrica chega ao Brasil

A KitchenAid, marca premium de eletroportáteis e acessórios de cozinha, traz um novo modelo de chaleira ao Brasil. Na opção Empire Red, a novidade une ergonomia, design com luzes de LED e praticidade em um só produto. Com sistema de controle da temperatura variável de 50º a 100º C, possui seis temperaturas pré-programadas e é possível ajustar o aquecimento do líquido com precisão. Com o visor digital o consumidor acompanha a temperatura interna de líquidos, como leite, água, caldos e chocolate quente. Com capacidade para 1,7L, leva pouco mais de oito minutos para ferver todo o líquido no interior, suficiente para aproximadamente sete xícaras. A base removível possibilita levar a chaleira à mesa como um bule, sem a presença de fios.

Chaleira KitchenAid
Preço sugerido: R$ 699,00
www.kitchenaid.com

Retrô-luxuoso

A linha de fogões Heritage foi criada para comemorar o aniversário de 125 anos da Bertazzoni e tem como inspiração o design dos primeiros fogões a lenha, produzidos em 1882.
O modelo H486G MFE NE é equipado com 6 queimadores que inclui uma chama tripla, grill de mesa e forno duplo ideal para preparar simultaneamente vários pratos com tempos, temperaturas e formas de cozimento diferentes.
O amplo forno principal TURBO de 83 litros é acompanhado pelo forno estático de 59 litros com 4 funções que é útil também por ser mais rápido ao assar alimentos menores.
Possui ainda um elegante design retro disponível em 3 diferentes cores, com detalhes cromados e em aço inox escovado que levarão ao seu lar toda a tradição italiana da boa mesa.

Preço: R$ 56.000,00
Lofra
www.lofra.com.br

Correio bem elegante

A Veuve Clicquot anuncia sua coleção Clicquot Mail, uma linha de produtos inovadores que resgata a tradição da Madame Clicquot em se comunicar por meio das correspondências.

Uma releitura das caixas de correio vintage americanas, Clicquot Mailbox é uma caixa de correio metálica, na cor yellow Clicquot, desenhada perfeitamente para acomodar uma garrafa de 750 ml de Veuve Clicquot Brut.

VCP MAILBOX

Preço sugerido: R$ 320,00

Com visual chic e estiloso, em alusão à clássica e elegante bolsa envelope, Clicquot Clutch se abre para revelar um nicho isotérmico que acomoda perfeitamente sua garrafa de champagne, sendo capaz de mantê-la na temperatura ideal para consumo por até duas horas. Possui acabamento e alça em couro e uma janela transparente para facilitar a personalização.

CLICQUOT CLUTCH

Preço sugerido: R$ 390,00 (contém uma garrafa 750 ml de Veuve Clicquot Brut)

SAC LVMH: [11] 3062 8388

www.veuve-clicquot.com

KOALI

le monde vivant

QUETZAL

TESTE **VOLVO XC 90 R-DESIGN**

Briga das grandes

Novo modelo tem visual único, opções de motor de até 400 cv e desempenho esportivo

POR **CACÁ FERNANDES** | FOTOS **DIVULGAÇÃO**

A Volvo Cars revelou as primeiras imagens do novo XC90 R-Design, modelo voltado para consumidores que buscam um carro de visual impactante e com estilo esportivo e dinâmico.
A proposta visual, de um rodar dinâmico, é confirmada pelo interior focado no motorista, com bancos R-Design esportivos em Nubuck e couro perfurado. A gama de motores Drive-E oferece até 400 cv, e o novo acerto de suspensão do XC90 garante uma experiência de condução ágil.
A apresentação do R-Design ocorre após o lançamento de 1.927 unidades numeradas do XC90 First Edition, que foram oferecidas exclusivamente de forma online e se esgotaram em 47 horas.

DETALHES R-DESIGN EXCLUSIVOS
O exterior do modelo R-Design inclui vários detalhes distintos, como a grade, o spoiler frontal, o friso de metal dos vidros, o sistema de escapamento com duas ponteiras integradas, trilhos de teto brilhantes e capas de retrovisores na cor prata fosca. As rodas de 20" ou de 22" (opcionais) R-Design, completam o visual do modelo.
Dentro, os bancos esportivos e o volante

Entre viajar de avião e viajar de verdade em uma cabine assim, melhor cancelar as passagens e curtir a estrada

revestido de couro perfurado são acompanhados de detalhes R-Design especiais, como a alavanca de câmbio, pedais, tapetes e soleiras de porta iluminadas. O motorista também terá uma chave exclusiva R-Design revestida de couro. A tela central touchscreen e o painel de instrumentos digital de 12,3" foram, logicamente, incluídos nesta versão. O painel de instrumentos traz um tema exclusivo dos modelos R-Design. O sistema é virtualmente livre de botões e representa uma forma completamente nova para os condutores interagirem com o carro e acessarem uma gama de produtos e serviços na nuvem, via internet.

NOVA ESTRATÉGIA DE VERSÕES

A R-Design é uma das quatro versões para o XC90. A Kinetic é a de entrada, seguida pela competitiva versão Momentum. Os modelos Inscription e R-Design formam dois galhos de uma árvore: o pacote Inscription é desenvolvido para consumidores que buscam visual elegante e experiência de luxo, enquanto o R-Design tem aura dinâmica e esportiva. •

www.volvo.com.br

TESTE **BELL 429WLG**

Novos horizontes

A Bell Helicopter reforça seu elenco de máquinas com a chegada de mais um astro

POR **CACÁ FERNANDES** | FOTOS **DIVULGAÇÃO**

O mais avançado helicóptero biturbina leve do mundo incorporou em sua nova versão o trem de pouso retrátil, atendendo a um segmento de mercado que considera as rodas um equipamento imprescindível em suas operações. Com velocidade e alcance excepcionais, alta performance no voo pairado e maior margem de segurança, o Bell 429WLG é primeiro helicóptero do mundo a ser certificado para WAAS (sistema de aproximação de pouso vertical em piloto automático). Além disso, o modelo possui a maior cabine da categoria, com capacidade para até seis passageiros e dois pilotos, ou sete passageiros e um piloto, sendo todos com assentos anti-crash.

O Bell 429WLG conta também com uma moderna plataforma de aviônicos Full Glass Cockpit, com telas digitais de LCD de última geração já na sua versão standard, os mais modernos painéis da atualidade, com piloto automático de quatro eixos (opcional) e homologação para single pilot IFR.
Recentemente, o Bell 429WLG recebeu certificação da ANAC para operar com peso máximo de decolagem (MTOW) de 7.500 Ib (3.402 kg), o que o destaca entre as aeronaves da mesma categoria, que são limitadas a 7.000 lbs (3.175 kg). •

Preço básico: US$ 6,355 milhões (FOB – EUA)
www.bellhelicopter.com

NÃO IMPORTA AONDE VÁ.

SOFISTICAÇÃO E REQUINTE EM QUALQUER LUGAR.

WWW.LEXUS.COM.BR

TASK

VENHA FAZER UM TEST DRIVE.

LEXUS RX 350

SÃO PAULO

LEXUS JARDINS
R. COLÔMBIA, 740 TEL.: 11 **3469-0555**

LEXUS MORUMBI
AV. DAS NAÇÕES UNIDAS, 17.271 TEL.: 11 **5643-0555**

LEXUS
THE PURSUIT OF PERFECTION

Os veículos da marca Lexus, comercializados no Brasil pela rede autorizada Lexus a partir de junho de 2012, possuem quatro anos de garantia sem limite de quilometragem para uso particular e, para uso comercial, quatro anos de garantia ou 100.000 km, prevalecendo o que ocorrer primeiro. Excluem-se da cobertura de garantia os itens de desgaste natural e de garantia diferenciada. As revisões periódicas especificadas no manual do proprietário deverão ser efetuadas na rede autorizada Lexus para que a garantia seja válida. Consulte o livrete de garantia, o manual do proprietário ou o site www.lexus.com.br para obter mais informações. Itens e versões poderão não estar disponíveis no mercado brasileiro no momento da compra. A Lexus reserva-se o direito de alterar as especificações de seus produtos sem aviso prévio. Imagem meramente ilustrativa. RESPEITE A SINALIZAÇÃO DE TRÂNSITO.

BLUEBAY
CÂMBIO EXCHANGE

Daycoval
Câmbio

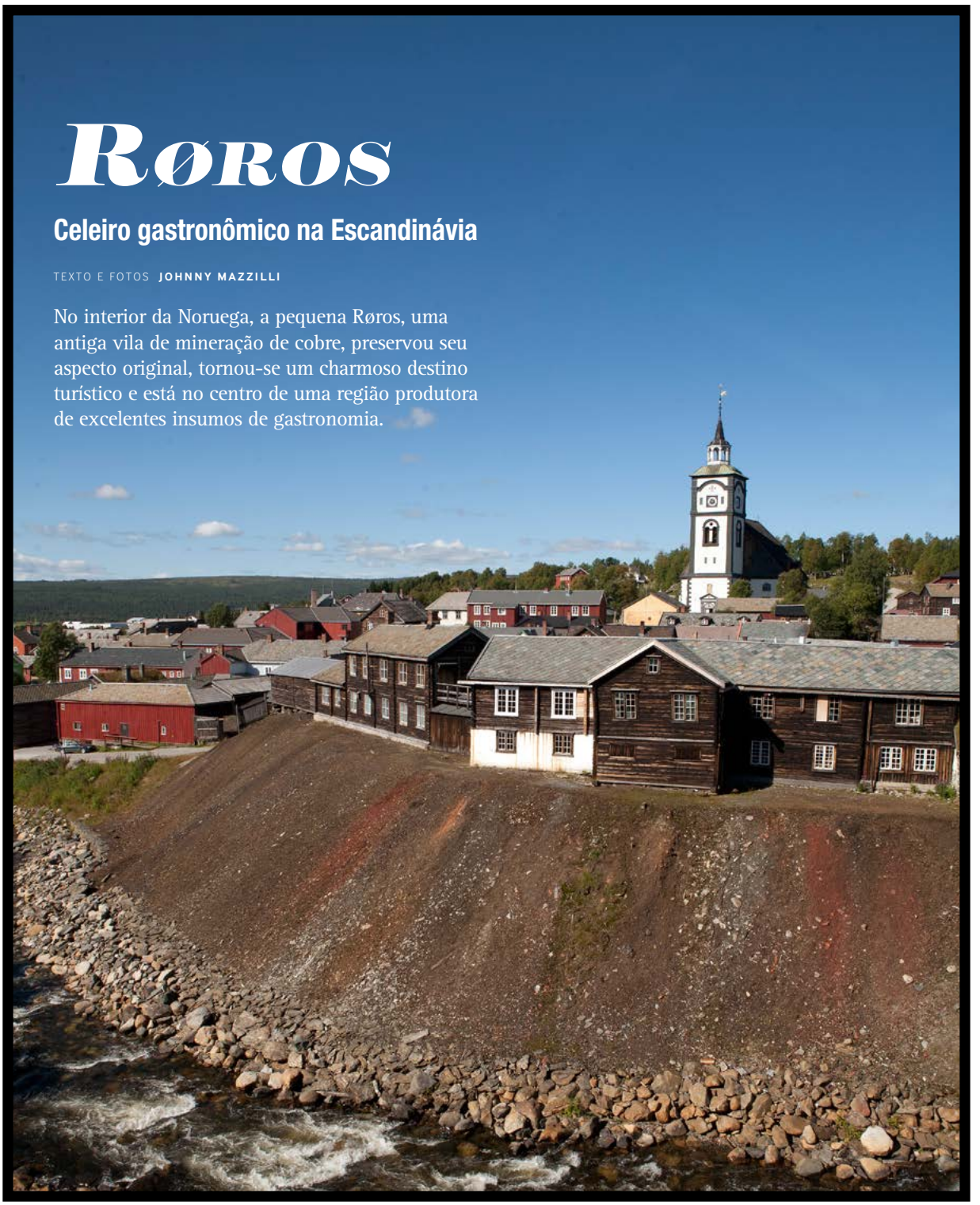
Avenida Paulista, 2001 - loja 08 - São Paulo - SP - (11) 3253-0071
Shopping Center Norte - loja 700 - São Paulo - SP - (11) 2252-2711
www.bluebaycambio.com.br

Røros

Celeiro gastronômico na Escandinávia

TEXTO E FOTOS **JOHNNY MAZZILLI**

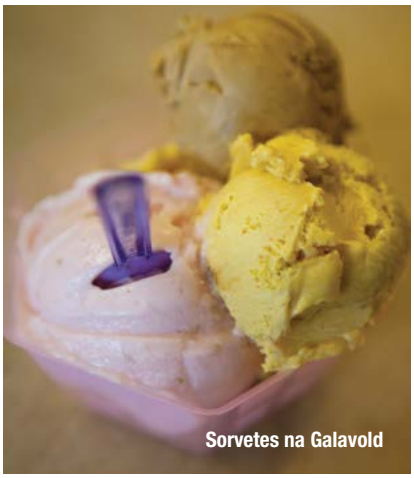
No interior da Noruega, a pequena Røros, uma antiga vila de mineração de cobre, preservou seu aspecto original, tornou-se um charmoso destino turístico e está no centro de uma região produtora de excelentes insumos de gastronomia.



Rua central de Røros

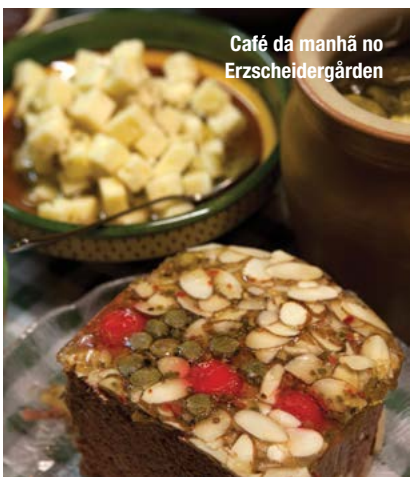
Com pouco mais de cinco mil habitantes, a vila soube aproveitar seu aspecto pitoresco de 300 anos atrás, com seu casario de madeira com portas decoradas, pintadas com cores vibrantes e a marca registrada: os telhados gramados. Além da exuberância da natureza ao redor, com florestas, lagos e belos rios de corredeira, a região tem um histórico de produção de alimentos que atrai cada vez mais as atenções do mundo. Em 1980, a Unesco alçou Røros a condição de Patrimônio Mundial.

A exploração do minério de cobre se encerrou em 1972, e deixou sinais peculiares na cidade e no entorno, como a interessante Olavsgruva, uma caverna originada da extração do minério, com 500 metros de extensão e 50 metros de profundidade.



Sorvetes na Galavold

Erzscheidergården



Café da manhã no Erzscheidergården

Bergstaden restaurant

Bergstaden restaurant

Turistas que a visitam empreendem uma viagem ao passado, através de um vislumbre da mineração de cobre desde os seus primórdios, em 1650. Na parte alta da cidade, precisamente ao lado da antiga fundição, hoje convertida em um curioso museu da mineração, montanhas de pequenos fragmentos de ferro fundido, subproduto descartado da separação do cobre, formam uma grupo de dunas negras e íngremes, que no inverno se cobrem de branco e parecem um grupo de montanhas nevadas que assomam no flanco da cidade. Já no longínquo ano de 1771, a realeza da Noruega percebeu que a região era de alto valor estratégico para a produção de alimentos, e criou o que se conhece até hoje como The Circumference – a Circunferência, um limite circular em

Algo de Magritte na paisagem

Kjerkgata, ou "rua da igreja", a rua principal de Røros

torno de Røros, e seu interior foi declarado área de especial interesse real. Hoje, a produção destes insumos torna-se cada vez mais expressiva. Renas são criadas livremente pelas montanhas, com as quais são produzidos cortes, embutidos e defumados. Na Galavold, uma bela fazenda nos arredores, são produzidos queijos estilo Gouda, e ovos e leite biológicos transformam-se em deliciosos sorvetes naturais, de sabor e textura incomuns. No verão, turistas saem da cidade e pedalam até a fazenda para se fartar de sorvete. Nos rios da região, entremeados de corredeiras, cresce o Pike, um peixe predador (Esox lucius), cuja carne branca, firme e saborosa é muito apreciada. Além das corredeiras, o pike também é criado em lagos adjacentes aos rios, e sua carne é exportada para restaurantes da Europa, notadamente para estabelecimentos em Londres, onde caiu no gosto dos comensais. Pelas florestas, alces e javalis procriam livremente, e a caça é praticada dentro dos limites das cotas estabelecidas pelo governo, e os restaurantes da cidade estão sempre bem abastecidos de seus cortes. Pelos campos, faisões são abundantes e também abastecem os restaurantes. Frequentemente, os próprios chefs locais vão à caça, e durante os meses do verão, aproveitam estas saídas para se abastecerem de cogumelos porcini, que crescem em profusão nos campos úmidos. A alguns quilômetros da cidade, antílopes são criados para a produção de embutidos finos. Pelos campos, crescem em abundância algumas variedades de berries, pequenas frutas características das regiões de clima temperado frio, com as quais são elaboradas saborosas geléias de cores vibrantes.

No Noma, o celebrado restaurante dinamarquês situado na capital Copenhagen, eleito três vezes o melhor do mundo,

A famosa Sleggveien, rua tombada pela Unesco

a manteiga utilizada na cozinha é produzida em Røros, cuja pequena fábrica produz também um saboroso queijo cottage.
No Erzscheidergården, nome difícil de um pequeno e acolhedor hotel e restaurante local, o café da manhã já foi premiado como o melhor da Noruega – o que definitivamente não se traduz em dezenas de opções, e sim oferecer um set irresistível

Criação de cervos para produção de embutidos

Bergstaden restaurant

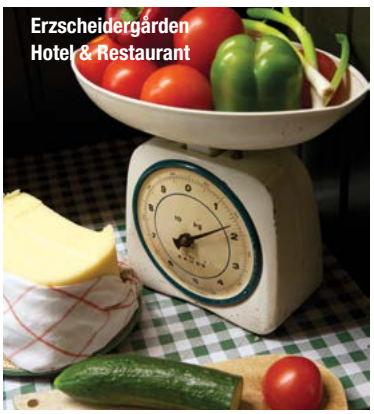
Prato de Mikael Forselius

de delícias típicas, elaboradas com produtos frescos locais.
Tamanho envolvimento com a gastronomia só pode ser possível através de muita dedicação continuada - em Røros, as crianças estudam gastronomia no ensino fundamental, com ênfase na produção local. O resultado é que as pessoas tem uma espécie de orgulho cívico de seus destacados insumos locais. Além disso, qualquer pessoa na cidade sabe precisar de imediato onde se situam os produtores dos mais variados insumos.
Além da gastronomia, que atrai cada vez mais turistas, a cidade também tem expressiva produção artística. No pitoresco e muito bem preservado centro histórico, encontram-se diversas lojas e oficinas de artesãos, dos quais o maior expoente é, sem dúvida, o escultor Per Sverre Dahl, com suas curiosas e bem humoradas peças de argila. Em 1853,

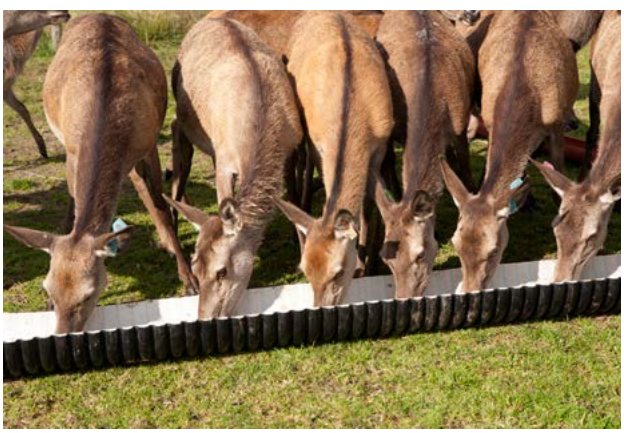
A rua Sleggveien

um decreto real determinou que todos os anos tenha lugar em Røros um mercado público festivo de rua, sempre na segunda quinzena de fevereiro, com quatro dias de duração. O mercado – Røros Martnan, com o tempo tornou-se o principal evento do calendário turístico da cidade, com mais de 200 expositores e que atrai anualmente mais de 20 mil visitantes. Os expositores e produtores rurais vendem suas artesanias, geléias, ovos, embutidos, manteigas, peixes e carnes defumadas, presuntos de rena e de ovinos, queijos e cogumelos. Espetáculos de dança e shows com bandas de rock e blues se sucedem noite adentro. Como o evento acontece no fim do inverno, o frio faz os pubs e restaurantes ficarem literalmente abarrotados de gente, que atravessa a noite bebendo, comendo e dançando. •

O chef Mikael Forselius



Erzscheidergården Hotel & Restaurant



Prato de Mikael Forselius

Mais um prato de Mikael Forselius

Outro prato de Mikael Forselius

Café da manhã no Erzscheidergården

Café da manhã no Erzscheidergården

Como chegar

Quem Leva
A SWISS tem voos diários de São Paulo a Zurich, e de lá a Oslo. Do aeroporto de Oslo são três horas até Røros em um confortável trem.
[11] 3048 5810
www.swiss.com

Onde Ficar
Vertshuset Hotel
www.vertshusetroros.no

Onde Comer
Vertshuset
www.vertshusetroros.no

Erzscheidergarden
www.erzscheidergaarden.no

Bergstaden
www.bergstadenshotel.no

Quando ir
Fevereiro – No fim do longo inverno escandinavo, tudo está inteiramente nevado e o frio é ameno. A cidade torna-se mais bucólica e acolhedora, com muita neve e luzinhas acesas em toda parte. São populares os passeios de trenó e de esqui, e é a época do festival Røros Martnan.

Junho a agosto – Nos meses de verão a paisagem é verdíssima e exuberante. Há atividades para todos os gostos, como caminhadas, pedaladas, descidas de rios em caiaque, pesca de pike e salmões, visitas a produtores variados, caçada de cogumelos, degustações e festivais gastronômicos.

Informações sobre Røros
www.roros.no

Turismo na Noruega
www.visitnorway.com/us

Celebre os melhores momentos da vida no Sheraton da Bahia.

Inaugurado em maio de 2013

Sheraton da Bahia HOTEL SALVADOR

Avenida Sete de Setembro, 1537 - Campo Grande, Salvador - Bahia
Tel.: 55 71 3021 6700 | www.sheratondabahia.com

Tour gastronômico pela Toscana

Rapolano Terme

Para viajar pela idílica Toscana, através da paisagem, da história, da arte, dos vinhos e da maravilhosa gastronomia regional, a ordem é não ter pressa

TEXTO E FOTOS **JOHNNY MAZZILLI**

A belíssima Florença, capital e coração da Toscana, é o melhor lugar para começar uma viagem pela região. A cidade é um verdadeiro museu a céu aberto, e são necessários pelo menos dois dias caminhando por ela, incansavelmente, enveredando por seus recantos, para conhecê-la um pouco. Não deixe de experimentar duas especialidades deliciosas típicas da cidade, o Bife a florentina, um filé alto, grelhado em carvão e malpassado por dentro, e o Crostini di fegato, uma pão ligeiramente torrado e sobre o qual se passa pasta de fígado.

Saindo de Florença, optei por percorrer estradas vicinais, pouco frequentadas, para apreciar a bucólica paisagem. Atravessei diversas vilas medievais, com suas vielas tortuosas, estreitas e sinuosas, cruzei pontes seculares, casarios centenários e parei em diversos alimentaris, pequenos estabelecimentos onde se come uma comida simples, saborosa, bem servida e barata.

Pelo caminho visitei pequenas adegas e vinícolas, onde experimentei os vinhos elaborados na região. Vinhos deliciosos que às vezes não custavam mais que um ou dois euros a taça. Após um pernoite na pequena e silenciosa Tavernelle Val di Pesa, segui rumo à histórica Siena, porém mais interessado nas vilas medievais ao redor do que nas cidades maiores e mais conhecidas.

Castelnuovo Berardenga

Um dos pratos do chef Marco Luciano

Laticastelli Relais Chateau

Prato do chef Marco Luciano

O trajeto entre Florença e Siena é de apenas 72 km, que apesar de curto, se recomenda percorrer em dois dias. Os cenários parecem ter saído de um filme. A Toscana tem uma geografia pontuada por inúmeras colinas, que o homem cuidou, ao longo dos séculos, de recobrir com vinhedos. É a terra natal da uva Sangiovese, variedade tinta nativa da região, com a qual são produzidos vinhos tradicionais e muito famosos, como o Chianti, Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano e, mais recentemente, os cobiçados Supertoscanos. Há milhares de produtores de todos os tamanhos, bem como adegas em todas as vilas, onde se pode degustar um sem número de rótulos regionais por valores muito modestos.

A culinária toscana utiliza uma grande variedade de cogumelos nativos da região e colhidos nos campos, pelas manhãs. Um dos pescados mais utilizados é o atum, que é frequentemente servido ligeiramente selado, quase cru no interior, acentuando seu sabor. Carnes de caça são bastante apreciadas e não podem faltar o azeite extravirgem e deliciosos pães rústicos. É famoso também o macio e saboroso guance de maile, a bochecha de porco cozida e servida com legumes. Uma interessante curiosidade histórica: embora o Boeuf Bourguignon tenha adquirido fama mundial como um prato francês, ele

Vinhedo de Sangiovese

se originou na italianíssima Toscana, onde é conhecido como Peposo, uma receita saborosa e simples de origem medieval, onde a carne de segunda é cozida lentamente em vinho tinto. O prato foi levado da Itália para a França por Catarina de Médici, quando se casou com Henrique II, no ano de 1523. Nascida em Florença, na Itália, ao se mudar para a França, Catarina levou consigo um séquito de amas, serviçais, cozinheiros, confeiteiros (ela era fã inveterada de doces) e ingredientes como a alcachofra, trufas e cogumelos. Levou, sobretudo,

Laticastelli Relais Chateau

Laticastelli
Relais Chateau

o ideal de refinamento à mesa. Uma vez na França, passou a ser atentamente observada pela nobreza. A história diz que apetite era o que não lhe faltava. No começo, seus hábitos causaram estranheza na corte, mas rapidamente se disseminaram entre a nobreza. Foi Catarina que introduziu o exótico hábito de lavar as mãos antes das refeições.

Da padaria toscana vem a Schiachiatta, uma focaccia assada e temperada com azeite de oliva e sal. Às vezes é adicionado à massa mortadela, salame ou queijo. Outro prato comum é o Baccelli i Pecorino, favas jovens com queijo pecorino, azeite, sal e pimenta. Em alguns casos, o prato é enriquecido com orégano, folhas de salsa, vinagre e alho. É geralmente servido com fatias de pão.

Prato do chef
Marco Luciano

Outro prato do chef
Marco Luciano

Peposo, o ancestral toscano
do francês Boeuf Borguignon

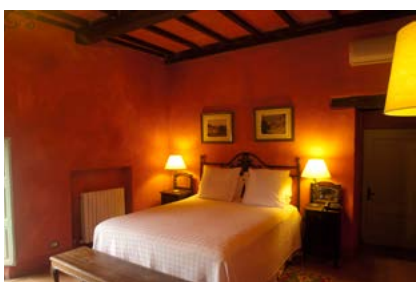
No dia seguinte, cheguei à Siena, onde o recomendável é desfrutar o resto do dia na cidade, apreciando suas muralhas e edificações medievais. Manhã seguinte, o objetivo é visitar a bucólica Rapolano Terme, distante 38 km. Rapolano é uma pequena cidade de águas termais. Chegando lá no começo da tarde, a melhor pedida é ir direto para um banho em suas águas medicinais, quentes e sulfurosas. Revigorado, é hora de relaxar um pouco, caminhar pela vila e esperar o jantar. Encantado com o lugar, decidi passar três dias explorando a área, e me hospedei no Laticastelli Relais Chateau, um hotel delicioso nos arredores da cidade. A edificação principal do hotel, erigida em pedra, data do longínquo século 11. O hotel tem uma charmosa viela principal, calçada em pedra com quartos dos dois lados, marcados por pequenas bandeirolas.

No restaurante do hotel, a autêntica e deliciosa gastronomia toscana, conduzida pelo competente chef Marco Luciano. Para entrada, frios e lascas do delicioso pecorino, um dos queijos mais emblemáticos da região. Para beber, um Rosso de Montalcino, o irmão mais modesto do Brunello de Montalcino, um tinto leve, ácido e perfeito para entradas e antepastos. Os italianos mantém a tradição de servir entrada, *primo piatto* e *secondo piatto*, o prato principal. Um muito bem servido Bigoli com ragu de carne bovina e tartufo nero quase liquidou com a fome, mas ainda guardei espaço para um delicioso risoto di pecorino.

Para acompanhar o primeiro prato e o principal, um vinho mais encorpado e potente, um Brunello de Montalcino. De sobremesa, uma pannacotta, pudim de leite e creme de leite, servido com geleia de morango. Para finalizar a orgia gastronômica, o célebre cantuccini de amêndoas, biscoito que é uma especialidade típica regional, acompanhado de uma dose generosa de Vin Santo. Duas doses, no meu caso. Após o jantar, no clima ameno de setembro, permaneci no terraço, do lado de fora, olhar fixo na escuridão, ouvindo músicas medievais toscanas. Após doses generosas de vinho, a música ecoava em minha cabeça. Uma brisa gostosa balançava a folhagem e acentuava a sensação de acolhimento e tranquilidade.

No dia seguinte, visitei vilarejos ao redor, como

Castelnuovo Berardenga, a 20 km de distância. Com menos de uma centena de habitantes, o município se orgulha de ser uma "área desnuclearizada". De Castelnuovo Berardenga, estiquei à Monte San Savino, a 38 km de distância, uma comuna medieval com pouco mais de oito mil habitantes. A luz de fim de tarde é quase sempre dourada. Os bucólicos vilarejos se intercalam com bosques de ciprestes, girassóis e as incontáveis colinas recobertas de vinhedos. Nos povoados, vielas estreitas escondem surpresas encantadoras, como pequenos alimentaris, lojas de embutidos e adegas, onde se come e bebe de forma simples e maravilhosamente bem, por muito pouco dinheiro. As estradas são caminhos de terra batida, de cor clara, quase branca. Pelo caminho, olivares, campos de trigo, muitos vinhedos, antigas praças e igrejas. De San Savino toma-se o rumo de belíssima Arezzo, pela estrada secundária E78. Imperdível passar o resto do dia apreciando a cidade, suas praças e monumentos. No fim do dia, retornei a Rapolano Terme, onde mais um jantar maravilhoso me esperava. Novamente fiquei sentado lá fora, apreciando a brisa. É inviável viajar pela Toscana com um cronograma de horários rígidos. A sacada é justamente o contrário, é levar o tempo que quiser, parar onde quiser, se demorar mais ou menos, desfrutar mais longamente daquilo que nos encanta mais. Na Toscana, o importante não é chegar ao destino final, e sim desfrutar das belezas e encantos que no surpreendem pelo caminho. A cada final de tarde, um por do sol mais tranquilo e bonito que o outro, um cenário mais bucólico que o outro. E todas as tardes, uma sensação gratificante de lavar a alma. •



Como chegar

Quem Leva
A SWISS tem voos diários de São Paulo à Zurich, e de lá conexão à Florença. De Florença, alugue um carro e siga sem pressa
[11] 3048 5810
www.swiss.com

Onde Ficar
No romântico Laticastelli Relais Chateau, na pequena vila medieval de Rapolano Terme
www.laticastelli.com

Uma antiga fazenda de café, totalmente restaurada, abriga um dos lugares mais belos e confortáveis para você se hospedar. Muito mais que um hotel fazenda, um hotel histórico com infraestrutura completa de lazer e eventos.

Fazenda Dona Carolina

HOTEL HISTÓRICO

1872

Itatiba ♦ Apenas 100km de São Paulo
11 4534.9100 ♦ 3255.9499 ♦ www.donacarolina.com.br

No alto da montanha

Localizado na charmosa cidade de Gramado, o Serrano Resort é a primeira alternativa para quem deseja curtir o frio da Serra Gaúcha com muito conforto

O premiado Serrano Resort Convenções & Spa tem tudo que se espera de um resort de padrão internacional: infraestrutura e requinte. Com 272 apartamentos cuidadosamente decorados e cercados por um bosque natural de araucárias, em uma excelente localização – a 800 metros do centro da cidade (Igreja Matriz e Palácio dos Festivais), a 2 quilômetros do Lago Negro e a120 km do Aeroporto Internacional Salgado Filho (Porto Alegre/RS).

A diversidade do Serrano proporciona um verdadeiro tour gastronômico, com opções para todos os gostos: Maggiore Lounge e Bar, ambiente descontraído e serviço de bar com drinks e coquetéis, e sua Hamburgueria com uma grande variedade de sanduíches; Forneria di Como, especializado em cozinha italiana (massas e focaccias), sua adega guarda 1.200 garrafas de 134 rótulos; Frontera Sur e seus cortes de carnes nobres do Cone Sul, e deliciosos acompanhamentos, saladas e sobremesas; Maggiore Lounge Bar, ideal para momentos de descontração com drinks e lanches; Garda Café e Restaurante serve o renomado café da manhã com mais de 80 itens, e com um excelente serviço de Buffet, o melhor da culinária nacional e regional aos almoços; e Spazio Due, com estilo clássico e intimista, ideal para os casais. O Menu Confiance é um dos destaques, onde o chef prepara um menu personalizado de acordo com o gosto dos hóspedes.

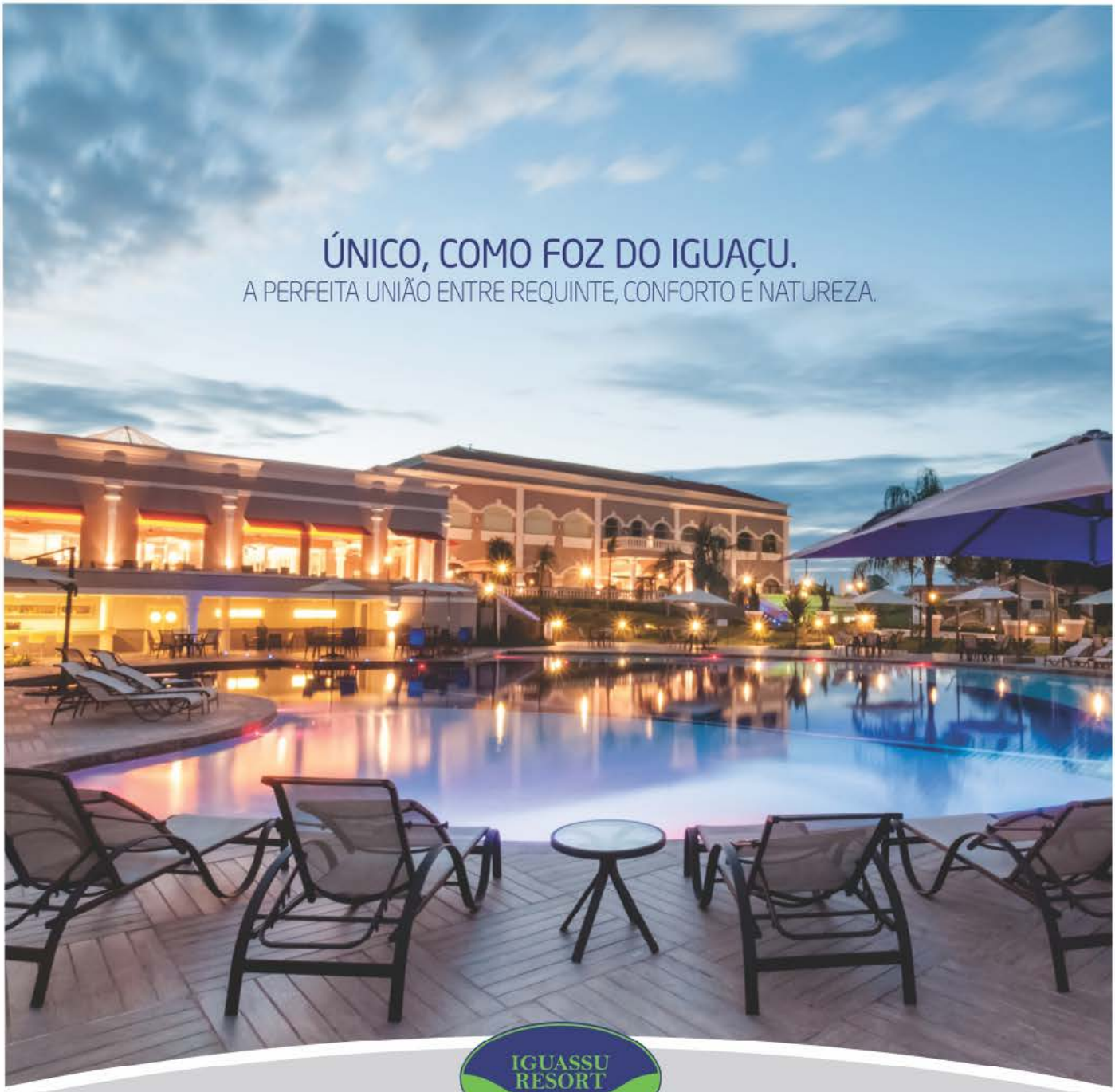
O lazer recebe igual atenção: piscinas térmicas cobertas e piscinas externas, hidromassagem, saunas seca e úmida, e o Pocahy Zen Spa garantem momentos de relaxamento e tranquilidade. Academia, sala de ginástica, quadras esportivas, sala de jogos, pista de caminhada e lojas proporcionam diversão para quem se preocupa com o bem-estar durante as férias.

Entre as comodidades, o resort oferece copa baby, fraldário, sala de internet (gratuita) e salão de beleza (à parte). Um completo Kids Club anima a criançada com idade entre 4 e 12 anos.

Um centro de eventos com área de 3.000 m² e capacidade para 1.600 pessoas está à disposição para encontros e reuniões, com dois auditórios climatizados e moduláveis e um teatro com 350 lugares.

Reserve agora, para suas próximas férias. •

SERRANO RESORT CONVENÇÕES & SPA
Avenida das Hortênsias, 1.480
Gramado/RS
[54] 3295 8000
www.gjphotels.com



A perfeita união entre requinte, conforto e natureza faz do Iguassu Resort uma verdadeira maravilha. Localizado em meio a um dos mais belos cenários do planeta, com 225 hectares de área verde, incluindo o Iguassu Falls Golf Club, um campo de 18 buracos desenhado pelo renomado Erik Larsen. O lugar ideal para momentos inesquecíveis.

HOTEL DO GRUPO GJP HOTELS & RESORTS

Av. Das Cataratas, 6.845 - Foz do Iguaçu - PR | Central de reservas: 0800 600 8088 | iguassuresort.com.br

Novo campo de golfe Foz do Iguaçu 2015

Campo do Iguassu Falls Golf Club irá colocar a cidade no mapa do golfe mundial

Foz do Iguaçu já é uma referência em diferentes setores e está prestes a se tornar conhecida internacionalmente pelo campo de golfe do Iguassu Resort. O Iguassu Falls Golf Club está sendo reformulado pelo arquiteto americano Erik Larsen, um dos principais nomes da área no mundo.

A previsão é de que os trabalhos sejam concluídos até o fim de outubro. Enquanto a revitalização está em andamento, os interessados já podem praticar a modalidade, já que sempre haverá nove buracos disponíveis para jogo. Quem quiser já pode se associar, contando com condições especiais.

Larsen, ex-presidente e membro da Sociedade Americana de Arquitetos de Campos de Golfe e ex-presidente da Arnold Palmer Design Company, é o responsável pelo desenho do campo, o primeiro assinado por ele em sua própria empresa.

Com quase 30 anos de experiência – são mais de 100 campos desenhados em 23 países pela empresa de Palmer –, Larsen está em feliz e orgulhoso com seu primeiro trabalho no Brasil. Um país que, segundo ele, “é muito apropriado

para o golfe". Ele destaca que o gosto dos brasileiros por vida social e diversão com estilo combina com o esporte.
Localizado a apenas sete quilômetros do magnífico Parque Nacional das Cataratas do Iguaçu e cercado por 225 hectares de área verde preservada, o Iguassu Resort irá oferecer um campo do nível dos melhores do mundo em um lindo cenário. "O que mais irá chamar a atenção dos turistas estrangeiros será a beleza com que nos deparamos ao entrar na área do resort... e o canto dos pássaros é incrível!", comenta Larsen.
Ainda que possa receber eventos profissionais de altíssimo nível, uma das preocupações do arquiteto é de que o campo não intimide iniciantes e jogadores com handicap alto. "Um bom campo de golfe precisa respeitar tanto o bom jogador quanto o mediano. Não é difícil desenhar um campo difícil, nem um fácil. O desafio mesmo é desenhar os dois no mesmo espaço", brinca.
Para estimular a prática do esporte, o Iguassu Falls Golf Club oferece aulas e clínicas de golfe. Podem participar pessoas que nunca tiveram qualquer contato com o esporte, jogadores com baixo handicap ou mesmo quem já tem alguma experiência e quer se aprimorar. O professor proporciona o nível de instrução adequado às necessidades de cada um.
A clínica é uma ótima opção como atividade complementar para eventos, já que o esporte pode ser praticado em qualquer idade e proporciona integração entre os participantes, que percorrem os buracos juntos, ao ar livre.
O responsável pela área de golfe do resort é Sean Corte-Real, campeão nacional português tanto como amador quanto como profissional. Ele já competiu no European Tour e jogou ao lado de Tiger Woods no circuito amador universitário dos Estados Unidos. Corte-Real ainda atuou durante dez anos no Vila Sol Spa and Golf Resort, no Algarve, em Portugal, considerado um dos melhores campos da Europa. Para se associar, os interessados podem entrar em contato pelo telefone (45) 3521-3400 ou pelo e-mail golf@iguassuresort.com.br.

BENEFÍCIOS DO GOLFE

A prática do esporte pode ser feita por pessoas de todas as idades e condições físicas, já que oferece baixo risco traumático. Entre os benefícios para a saúde estão a liberação de endorfinas, regulação dos níveis de glicose, aumento da força e resistência e melhora no sono, além da força cardiovascular. As caminhadas ao ar livre melhoram músculos e ossos, além de reduzirem o stress e o colesterol. A exposição ao sol também facilita absorção de vitamina D.
A estratégia de jogo estimula o raciocínio, o que previne doenças cerebrais como o mal de Alzheimer, a coordenação motora e a capacidade de concentração. Completar os 18 buracos geralmente queima em torno de 300 calorias. De acordo com estudo realizado com 300 mil praticantes e publicado pelo Scandinavian Journal of Medicine & Science in Sports, quem joga golfe vive cerca de cinco anos a mais. A socialização ajuda a relaxar e favorece o bem-estar dos praticantes. •

IGUASSU RESORT - FOZ DO IGUAÇU
Avenida das Cataratas, 6845
Foz do Iguaçu/PR
[45] 3521 3400
www.iguassuresort.com.br

FOTO TADEU BRUNELLI

Itália + Brasil

A proposta do novo restaurante de Salvatore Loi e Ricardo Trevisani é celebrar a clássica cozinha italiana

FOTO JOHNNY MAZZILLI

Ao completar 15 anos de Brasil, Salvatore Loi abre, em sociedade com o restaurateur Ricardo Trevisani, sua própria casa, nos Jardins. Salvatore Loi nasceu na pequena Tempio Pausanio, na Sardenha, em 1962. Formado em hotelaria, trabalhou por mais de 20 anos em importantes restaurantes de Roma, Paris e Madrid. Em 1999, ele foi trazido ao Brasil por Rogério Fasano, na condição de chef das casas do grupo. Loi recebeu de prestigiados veículos de comunicação diversos prêmios por sua atuação à frente dos restaurantes. A revista Veja o elegeu chef do ano em 2001 e 2004. Sua filosofia é: "fazer comida bem feita e honesta, respeitando os sabores dos alimentos".
A trajetória gastronômica de Ricardo Trevisani já soma 30 anos: nove deles vivenciados em restaurantes do norte da Itália. É também egresso do Fasano, onde foi responsável pela abertura de diversas casas do grupo.
No cardápio, Loi serve pratos autênticos da cozinha italiana, como massas artesanais preparadas diariamente e cozidas na hora.
De sobremesa, torta de chocolate em redução de Porto e torta da Puglia com cerejas italianas em

FOTO JOHNNY MAZZILLI

FOTO JOHNNY MAZZILLI

FOTO JOHNNY MAZZILLI

calda e amêndoas. Um dos hits do restaurante é o delicioso Pudim de Pistache com calda de caramelo, que cresce na preferência dos clientes e vem ganhando inusitada repercussão: levíssimo, de consistência perfeita, e doçura na medida exata. Quem precisar aguardar por uma mesa também receberá do chef os crocantes de polenta para beliscar com uma taça de vinho. A carta privilegiou rótulos italianos, sem deixar de dar atenção a outros países e vinhos de bom custo-benefício.

No espaçoso ambiente, idealizado por Trevisani e com direção de arte de Nando Marmo, prevaleceram o branco, bege e pistache. Fotos de família e uma biblioteca gastronômica no bar de espera completam a aura convidativa e elegante do acolhedor e afetuoso ristorantino. •

FOTO TADEU BRUNELLI

LOI RISTORANTINO
Rua Doutor Melo Alves, 674, Jardim Paulista | São Paulo/SP
[11] 3063 0977
www.loiristorantino.com.br

O melhor da tradição italiana

Supra di Mauro Maia resgata gastronomia com modernidade em espaço descontraído no Itaim Bibi

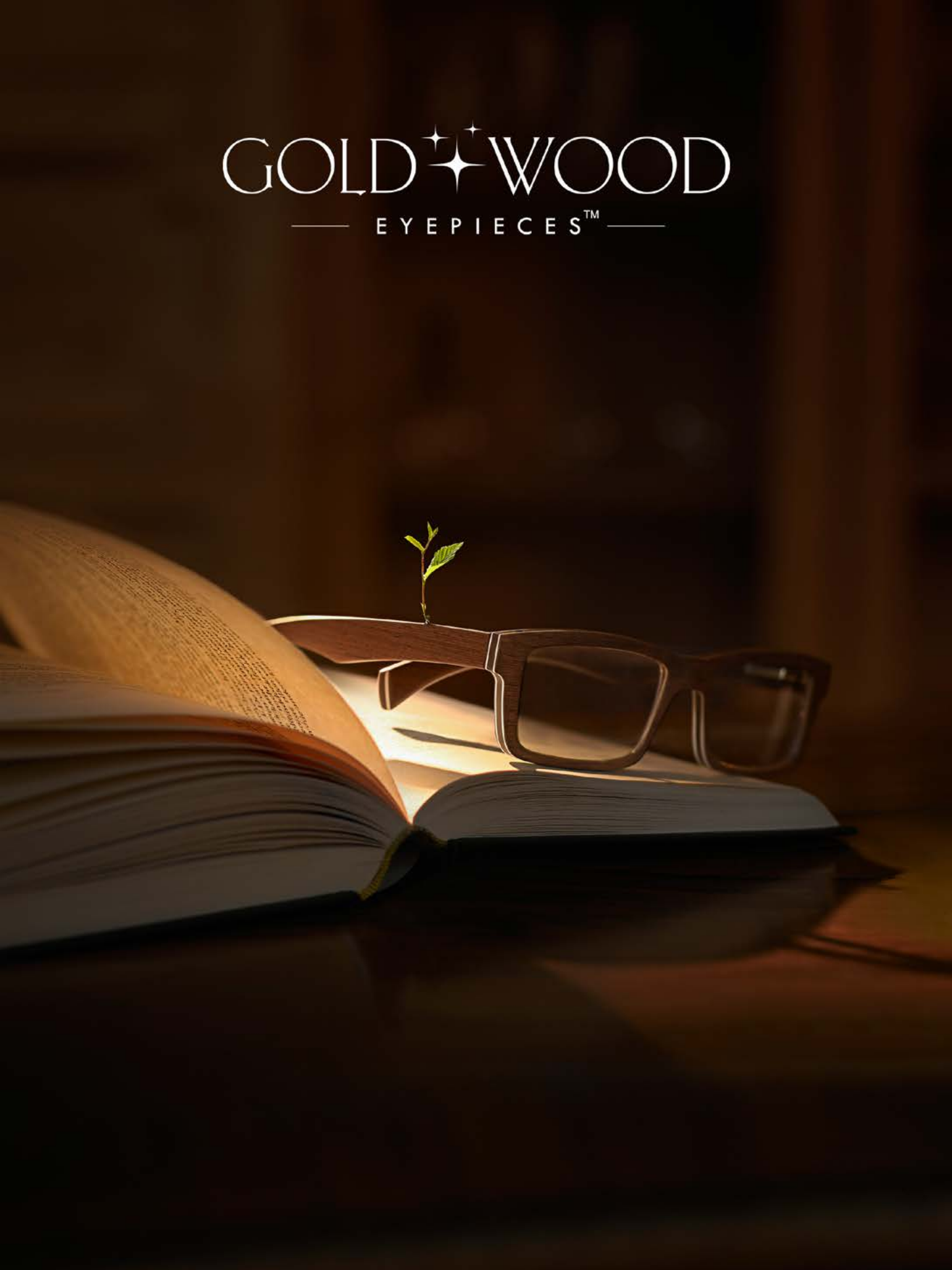
A casa também contempla os clássicos do antigo endereço, como o Agnolotti dal Plin in Salsa di Arrosto

IMAGENS TADEU BRUNELLI

No charmoso bairro do Itaim Bibi, o restaurante italiano Supra di Mauro Maia apresenta-se com um ambiente contemporâneo, da leveza dos móveis italianos e a modernidade de um pé direito-alto, às imagens que levam da Itália ao Brasil em apenas um passeio pelo corredor da casa. Todos os detalhes da decoração foram aprovados pelo premiado Chef Mauro Maia e seus sócios, o também Chef Rodrigo Bizzo e Deborah Generali, gerente operacional. Com muito conforto e bem-estar, a casa de 450m² comporta uma cozinha aberta onde é possível ver a mini fábrica artesanal de massas e o esmero no preparo dos pratos, passando pela loja gourmet e rotisseria, e a adega de vidro com capacidade para 800 garrafas composta de rótulos internacionais e nacionais. Para os apreciadores de vinhos, um espaço especial na rotisseria foi reservado para a exposição de todas as marcas.

O Supra di Mauro Maia oferece menu executivo e pratos à la carte com destaque para os famosos – desde o antigo estabelecimento – Agnolotti dal Plin in Salsa di Arrosto, Risotto ai Frutti di Mare e Tagliolini Neri Picante com Gamberi, Clamaretti e Zucchini – massa fresca produzida com grano duro, ovos e tinta de lulas ao molho de camarões e mini-lulas ao vinho branco, tomates, abobrinha e pimenta vermelha picada. Além de entradas, pratos especiais de carnes e peixes, incluindo Cabrito e Vitelo assado, entre outras especialidades da casa. Nas sobremesas, destaque para as especialidades italianas Canolli Siciliani, Semifreddo di Cioccolatto e o sorvete cremoso italiano de fabricação própria. •

SUPRA DI MAURO MAIA
Rua Leopoldo Couto de Magalhães Jr, 681 – Itaim Bibi
[11] 3167 5666 / [11] 3071 4473
www.supracucina.com.br

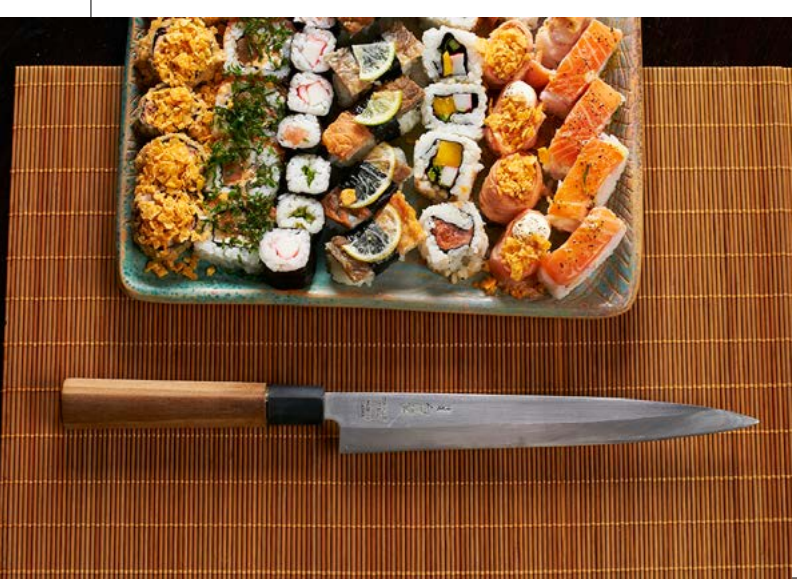

GOLD WOOD
EYEPIECES™

IMAGENS TÚLIO VIDAL | STUDIO1

Enfim, um rodízio de verdade

Novo restaurante japonês funciona no mesmo sistema de churrascaria, e oferece 35 opções de pratos

TEXTO E FOTOS **NEY AYRES**



Na esquina das ruas Gaivota e Agami, em Moema, o novo restaurante japonês Djapa impressiona pelo ambiente amplo, moderno e aconchegante. Com 10 anos de experiência, conta com unidades em Arujá e Mogi das Cruzes – duas cidades da Grande São Paulo com grande concentração de descendentes de japoneses –, o Djapa chega à São Paulo propondo o mesmo sistema dos rodízios de churrascaria, nos quais pratos passam pelas mesas à vontade. Enquanto a maioria dos restaurantes japoneses adotam o "rodízio", retirando os pedidos logo na chegada do cliente, o Djapa tem um rodízio premium de verdade, e é reconhecido por oferecer sua rica variedade de pratos que primam pela qualidade a um preço acessível no segmento em que atua.

O rodízio tradicional do Djapa, que conta com 35 opções de pratos, custa R$ 64,90 todos os dias, no almoço e no jantar. Uma outra opção econômica é o rodízio executivo servido no almoço de segunda a sexta, exceto feriados, que custa R$ 39,90. As crianças até 5 anos não pagam e as de 6 a 10 anos pagam apenas a metade do valor.

DESTAQUES DO RODÍZIO DE VERDADE
São 35 opções de pratos, além das variações de temaki e sushis. Somente de temaki (cone) são mais 13 tipos de recheios, com destaque para as versões de salmão com polvo e camarão empanado. Aos sushis e niguirizushis de atum, salmão e peixe branco, juntam-se opções como camarão, ovas e robalo, que não são incluídos nos "rodízios" tradicionais.

Embora a culinária japonesa esteja consolidada, sempre há quem não está familiarizado. O Djapa é excelente opção para quem está nos primeiros passos e ainda não se adaptou ao peixe cru. Dos diversos pratos quentes, o salmão com shimeji e abacaxi no papelote é um hit da casa. Os tradicionais teppan (grelhado na chapa) de filé mignon, frango e peixes variados; ou os empanados (katsu) de carne e frango também estão na lista. Para facilitar a vida dos iniciantes, estão à disposição pratos não-japoneses, como casquinha de siri, ostra gratinada, bolinho de bacalhau e pastéis variados. •

DJAPA
Rua Gaivota, 168 – Moema
São Paulo/SP
[11] 2691 2003 | 2691 2004
www.djapa.com.br

IMAGENS RAFAEL WAINBERG

Dedicação e louvor à gastronomia

Pioneirismo e tradição marcam o aniversário do Restaurante Quattrino

Movida por uma paixão gastronômica, a chef e empresária Mary Nigri abriu seu restaurante nos Jardins há 25 anos, no refinado quadrado entre as ruas Oscar Freire e Padre João Manuel. A arte em recepcionar aliada ao esmero no preparo dos pratos levou o Quattrino a um nível de referência incomparável, tornando-se ambiente comum entre formadores de opinião, artistas nacionais e internacionais, bem como entre o público que busca em um mesmo espaço ter uma experiência memorável. De lá pra cá, a história do Quattrino foi marcada pelo pioneirismo de pratos na cozinha variada, destacando-se por utilizar produtos 100% naturais e com ingredientes frescos, e criações consagradas da chef Mary Nigri como o famoso e único Gnocchi da Sorte, além do cardápio da Dieta Dukan, Ravenna e os requisitados pratos sem glúten.

Para celebrar o aniversário do restaurante, Mary Nigri apresentará, no decorrer do ano, receitas exclusivas e uma série de comemorações e ações envolvendo seus clientes. A casa, que recentemente passou por uma repaginação no ambiente, ganhou na parede pé-direito alto da entrada quadros com os momentos dos famosos no restaurante, como Pelé, José Wilker,

Adriane Galisteu, Miguel Falabella, Gilberto Gil, entre outros artistas renomados e clientes assíduos do Quattrino. Destaque também para a ampliação da adega que agora acomoda cerca de 170 garrafas.

No cardápio, uma homenagem aos amigos e frequentadores do restaurante, outra novidade lançada pelo Quattrino em seus primórdios. Penne Galisteu (tomate fresco, mussarela de búfala, azeitona e manjericão), Capellini Wilker (camarões e lula ao pesto).

Para os clientes que mantém a tradição do Gnocchi da Sorte, comemorado todo dia 29, as opções são Mandioquinha, Batata ou Rúcula (com carne seca). •

Quattrino
Rua Oscar Freire, 506 | Jardim Paulistano | São Paulo/SP
[11] 3068 0319 | 4003 2665
www.quattrino.com.br

Em apresentações especiais, os peixes terão cortes diferenciados e versões defumadas

IMAGENS TADEU BRUNELLI

A temporada começou

Diretamente dos lagos do Alasca para as mesas brasileiras, as iguarias do Norte

Presente há dois anos no Brasil, a agência governamental Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI Brasil), responsável pela promoção da indústria pesqueira do estado norte-americano do Alasca, comemora a parceria de empresas locais com as indústrias nacionais, e as primeiras exportações dos peixes premium – pescados selvagens provenientes do Alasca – diretamente para o mercado brasileiro.

Distante a milhares de milhas dos grandes centros urbanos e industriais, a região tem muitas espécies de peixes e frutos do mar. Instituições estaduais e federais se preocupam em preservar o meio ambiente e garantir uma gestão produtiva, sustentável, limpa e saudável da pesca, estabelecendo e fiscalizando cotas rigorosas de pesca, de acordo com acompanhamento de biólogos. Conhecido mundialmente pelo processo de pesca sustentável, a proibição da criação de peixes no Alasca foi determinada pela Constituição do Estado ainda na década de 1950, fazendo com que todos os peixes

Lançamento oficial dos pescados selvagens do Alasca no Brasil: receitas incríveis e muito saudáveis

IMAGENS DIVULGAÇÃO

nativos sejam selvagens.
A atividade pesqueira local emprega tecnologias que permitem a limpeza e o congelamento dos peixes em barcos-fábrica, ainda em alto mar, poucas horas após a pesca, preservando assim, todas as propriedades e o frescor dos produtos. Por não ficarem confinados em tanques, os pescados têm uma alimentação natural, livre de ração, antibióticos e outros tipos de produtos químicos, e nadam livremente. Como resultado, apresentam baixos teores de gorduras saturadas e são riquíssimos em Ômega 3, benefícios que aliados ao sabor da carne, fazem com que os produtos sejam considerados verdadeiras iguarias na gastronomia internacional.
Estarão disponíveis no Brasil: Salmão Selvagem Sockeye – uma das mais nobres dentre as cinco espécies de Salmão Selvagem, apresenta coloração vermelha vibrante e sabor inconfundível; Black Cod (Sablefish) – uma verdadeira iguaria de carne branca, macia e muito suculenta; Chum (Keta); Pink (Rosa); Bacalhau do Alasca sem adição de sal (Cod) e a Polaca.

ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS
Importação e distribuição: Damm Produtos Alimentícios, Kalena Foods, Nativ Pescados e Noronha Pescados.
Foodservice: Restaurantes Cantaloup, Kosushi, Kinoshita, Cantaloup, La Tambouille, Clos de Tapas, Casa Europa, São Gualter, Amadeus, Nagaiama (Rio de Janeiro), Lavarenne (Curitiba), entre outros.
Varejo: Casa Santa Luzia, lojas Pão de Açúcar (verificar unidades), Walmart (verificar unidades) e Zaffari. •

Alaska Seafood Marketing Institute
[11] 2579 0431
www.alaskaseafood.com.br
www.alaskaseafood.org

Sobressaem-se a textura do peixe e sabor superior aos peixes que encontramos no mercado

IMAGEM DIVULGAÇÃO

Invasão Italiana

De 18 a 25/10, São Paulo sedia a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus homenageando as diferentes regiões do país por preços fechados. Foram criadas160 novas receitas, especialmente para a ocasião.

Este ano o evento vai contar com a vinda de até nove chefs italianos: além dos já confirmados Giovanni Guarneri (Sicilia) e Pasquale Palamaro (Campania), que cozinharão juntamente com os chefs brasileiros; quatro artesãos (chocolateria, panificação, confeitaria e sorveteria) devem marcar presença em aulas especiais na nova sede do ICIF (Instituto de Culinária Italiana). Também estão programadas palestras e degustações de produtos.

A culinária da Itália é caracterizada pela qualidade dos ingredientes e variedade de receitas, que apresentam particularidades em cada uma das regiões. O evento é uma ótima oportunidade para o público conhecer melhor cada uma delas: Sicília, Basilicata, Veneto, Valle D'Aosta, Umbria, Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Campania, Lazio, Puglia, Piemonte, Calabria, Trentino Alto Adige, Sardegna, Molise, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Abruzzo e Liguria.

Os menus serão oferecidos no almoço e jantar - podendo variar de acordo com o horário - e os preços acompanham os perfis das casas. •

FOTO TADEU BRUNELLI

IMAGEM DIVULGAÇÃO

LT lightec

Copa Gastronômica

Os chefs estrelados que fizeram sucesso na Copa do Mundo no Brasil

Em um evento realizado no novíssimo hotel em Copacabana, o Palace Hublot – da marca suíça de relógios (do conglomerado de luxo LVMH), recebeu seus principais clientes para assistir aos jogos da Copa do Mundo, como co-patrocinadora da Fifa. Durante os 30 dias, mais de 4 mil convidados do mundo inteiro, além de ir ao jogos no Brasil, puderam contar com diversas atrações como shows-festas de DJs famosos, e a presença de celebridades internacionais, como os jogadores Alan Shearer, Gary Neville, Gary Lineker, Ruud Gullit e Pelé. Gustavo Kuerten foi uma das celebridades que participou do jantar solidário promovido pela Hublot, que arrecadou US$ 30 mil para sua fundação, que beneficia crianças carentes do Brasil.
A programação gastronômica ficou por conta da N.A. Produções Enogastronômicas, que traz chefs e sommelieres de renome internacional para Brasil, e organização de eventos de alta gastronomia, responsável pelo A&B do evento: foram cinco menus diários, com café da manhã, almoço, chá da tarde, jantares e coquetéis com Champagne Moet Chandon – foram consumidas mais de 2.550 caixas – o serviço chegou a ter 24 horas, segundo o consultor gastronômico Roberto Jardim, responsável pelo seleção dos chefs, e do staff que trabalhou no evento. Estiveram presentes também ao evento, os Chefs franceses Alain Burnel e Marc Bayon, o Chef espanhol Jorge Andrès e o Chef japonês Carlos Ohata.
Os principais parceiros foram café Nespresso, as águas italianas Panna, S. Pellegrino e Perrier, e a champagne Moet & Chandon. • POR **NEY AYRES**

Chef Alain Burnel

Chef Jorge Andrès

Conforto Requinte Exclusividade

Villandry reserve

A Luxury House

★ ★ ★ ★ ★

Campos do Jordão

Você, sua Família e Amigos desfrutando no Melhor lugar do mundo: A sua casa de Férias.

PUBLICIDADE

informações
fone: (12) 3662 4515

www.villandryreserve.com.br

IMAGENS **FLÁVIO SAGAE**

O paraíso é aqui

Macarons feitos à mão, com receitas internacionais e alma paulistana

Comandada pelo chef de cozinha Pierre Cornet – Vernet (em seu currículo, o restaurante da Maison Christian Dior em Paris), a Paradis inaugura sua primeira loja na capital de São Paulo. A marca já é um sucesso no Rio de Janeiro, onde possui cinco lojas e está no estado carioca desde 2011. Coloridos, os doces da Paradis são feitos à mão, de maneira artesanal, com técnicas francesas e ingredientes vindos dos melhores produtores ao redor do mundo. Como uma homenagem à sua avó (Elise Paradis) que ensinou a receita genuína de um macaron à Pierre, a boutique de doces tem como grande diferencial produtos exclusivos que foram criados especificamente para o Brasil.

Para celebrar a chegada em terras paulistanas e agraciar o público, a Paradis criou quatro sabores de macarons que são únicos da loja de São Paulo: Harmonie (Contreau com chocolate meio amargo), Belucci (Amarena – tipo de cereja silvestre – com Pistache), Mon Amour (Framboesa com Rosa) e o Chuau (feito a partir da melhor seleção do cacau do tipo Criollo). Além dos macarons, a casa também oferece delícias bem diferentes, como a Mademoiselle - bombom de marshmallow com três texturas: uma mousse de marshmallow, o recheio de ganache ou da fruta cremosos e um praliné crocante; Eclairs Gourmet (possuem uma fina casquinha de chocolate em sua cobertura); e Barras Grand Cru de chocolate em diversos sabores como chocolate branco com morangos e blueberry (podem ser quebradas na hora de acordo com a quantidade que o cliente pedir). •

PARADIS
Rua Haddock Lobo, 1380 – Jardins | São Paulo/SP
[11] 3542 2652
www.paradis.com.br

www.jfrey.fr
JF Rey
patented
J.F.
REY®
eyeweardesign
Hand Made
www.jfrey.fr
www.jfrey.fr

Herência, 2007

Vinho Pontuado

Este vinho da vinícola Santa Carolina recebeu varias pontuações mais de 90 pontos, 92 pontos Wine Spectator, 94 pontos Tom Cannavan; 92 pontos Descorchados Patricio Tapia; 92 pontos Wine & Spirits; e 91 pontos Wine Enthusiastic., produzido no Vale do Colchágua, colheita manual sua composição e de 94 % Carménère, 6% Malbec e Cabernet Sauvignon. O seu amadurecimento é feito em 18 meses em barricas carvalho francês, sendo que o primeiro ano 100% do vinho passa em barricas novas e 60% do vinho permanece mais 6 meses nessas mesmas barricas e os 40% restantes são transferidos para barricas novas por 6 meses. Nesse processo o vinho passa por fermentação malolática (transformação do ácido málico em ácido lático). Antes de ser comercializado permanece 6 meses em repouso na vinícola. •

R$ 550,00
Casa Flora
www.casaflora.com.br

Silencio

O super premium

SILENCIO colheita 2010, o super premium da umas maiores vinícolas do chile Cono Sur este vinho foi criado a partir de diversas provas às cegas, é um vinho mais complexo, com estrutura e longevidade. Envelhecido 22 meses em barricas de carvalho francês, o vinho permanece posteriormente por mais dois meses em tanques de aço inox para afinamento resultando em vinhos de aramas frutas vermelhas e negras com especiarias , vinho encorpado porem elegante no palato, vinho para guarda. •

Preço para consumidor: R$ 780,00
www.lapastina.com.br

DAX®

ÓTICA ESPECIALIZADA

Alameda Lorena, n° 1652 | Avenida Paulista, n° 2001 | Morumbi Shopping | Shopping Anália Franco
Shopping Bourbon Pompéia | Shopping Center Norte | Shopping Iguatemi | Shopping Iguatemi Alphaville
Shopping Iguatemi JK | Shopping Penha | Shopping Plaza Sul | Shopping Vila Olímpia

www.oticadax.com.br | Telefone: (11) 3673-3335

Crystal Head

Mais pura do mundo

É uma vodka ultra-premium canadense, criada pelo ator Dan Aykroyd e considerada uma das mais puras do mundo, é produzida com grãos da melhor qualidade e água de degelo polar, sem poluição, na região de Newfoundland, Canadá. Quatro vezes destilada e sete vezes filtrada, das quais três através de diamante herkimer. No seu processo, não se utiliza açúcares, ácidos cítricos e glicose. •

Crystal Head Vodka
www.crystalheadvodka.com

Grappa Nardini

Blend de quatro tipos de uvas

Umas das melhores grappas da Itália, proveniente da região Bassano Del Grappa, Veneto. Sua composição: Cabernet, Merlot, Pinot Bianco e Tocai Friulana. Gradação alcoólica: 50%, e seu afinamento mosto é submetido aos processos de dupla destilação e filtragem a frio. Aroma: fragrância persistente. Paladar: seco e intenso. Temperatura: 14º C. Compatibilização: digestivo. Pode também ser usado na confecção de coquetéis. •

Preço sob consulta
Casa Nardini
www.nardini.it

IMAGENS DIVULGAÇÃO

O APP MENSAL GRÁTIS
TODO MÊS UMA NOVA EDIÇÃO, COM OS PRINCIPAIS DESTAQUES DA DANCE MUSIC

A ICÔNICA REVISTA
A PUBLICAÇÃO DE MÚSICA ELETRÔNICA & CLUBBING COM MAIOR CIRCULAÇÃO NO MUNDO, EM PORTUGUÊS

Available on the iPhone App Store

Google play

WWW.MIXMAG.NET/BRAZIL

mixmag