

DOCES DA VIVINHA
A HISTÓRIA DA GOIABADA
MINEIRA CENTENÁRIA PÁGINA 5

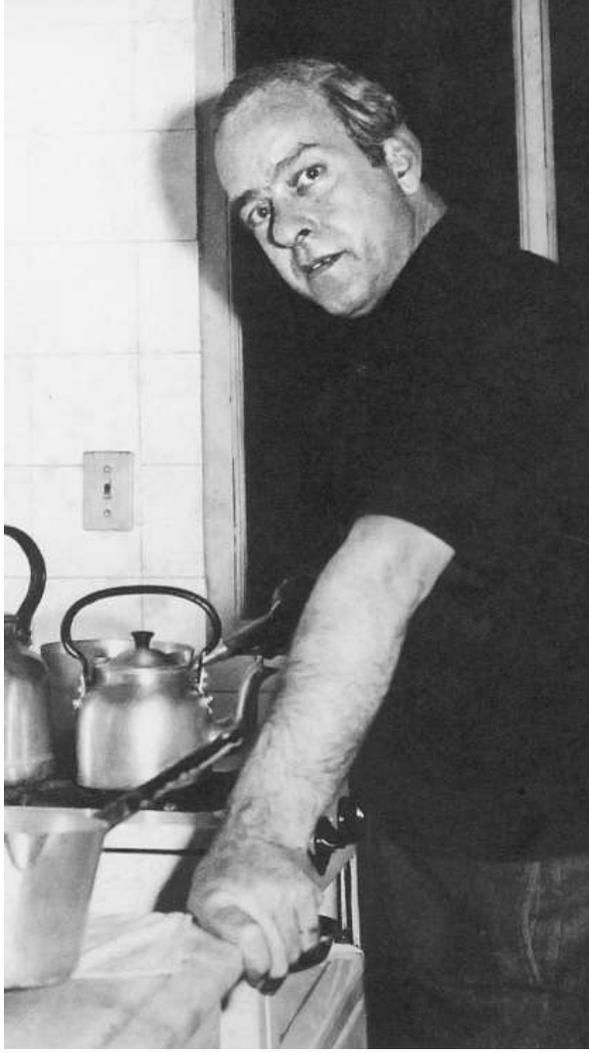
SÓ DÁ ELE
EM NY, O FUNCHO VIROU
DESTAQUE NOS CARDÁPIOS PÁGINA 8



GOURMET



VINÍCIUS à beira do fogão em três momentos, e uma receita do caderninho de cozinha da avó, de onde ele tirava ideias para seus pratos

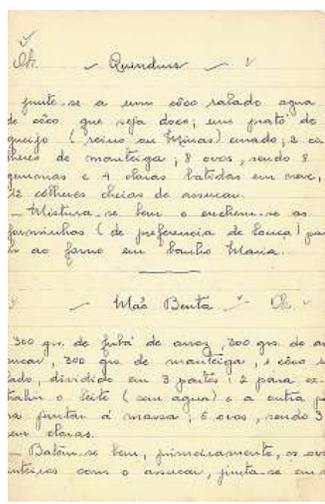


REPRODUÇÕES



O VÍCIO do Vinícius

Mulheres, uísque, poesia, música? Também. Mas amigos e parentes revelam em livro uma outra paixão do poetinha: a gastronomia **Página 2**



MIX

LUCIANA FRÖES

Mais que 'cebiches'

Até o dia 12, o Rio estará participando do Peru Week, festival que acontece em todo o país. Por aqui, as duas casas de bandeiras mexicanas recebem com pratos que mostram que a cozinha da terra do Astrid y Gastón (melhor restaurante da América Latina) tem bem mais que ceviches. Margarita Sayn, do Intihausi (2225-7653) recebe com pachamanca, rocotos e ocopas; Marco Spinoza, do Lima (2527-9662), com butifarras, chalacas e costillitas. Programa!



REPRODUÇÕES

Búzios é a praia

O doce escultural é obra do chef Régis Ferey, eleito o melhor pâtissier da França em 2013 e atual responsável por todas as sobremesas servidas no Palais de l'Élysée, o palácio de governo francês. Ferey está no time estrelar que participará da quarta edição do Les Pantagruel, de 21 a 26 de outubro, o festival gastronômico que anualmente acontece no Hotel La Borie, na Praia de Geribá, em Búzios. O mega encontro contará ainda com o chef Patrick Gauthier, duas estrelas Michelin (Sens); Nicolas Frion, uma estrela com Le Chapin Fin (Bordeaux); Emmanuel Ruz, uma estrela com Lou Fassum (Grasse); Didier Anies, Meilleur Ouvrier de France (MOF); o bretão Olivier Braind; Nicolas Frion, do Languedoc; David Mansaud (braço direito de Alain Ducasse no Brasil); o brasileiro Ivo Farias, do mineiro Vecchio Sogno e outros expoentes da gastronomia franco-brasileira. Last but not least, todas as borbulhas servidas nos jantares virão da cave Barons de Rothchild. Ulalá... (www.lespantagruels.com ou www.laborie.com.br).

Olé dos bons

Vai se chamar Ibérico a nova casa dos donos do Entrepapas, o espanhol Antonio Alcaraz e o chef Jan Santos, que abre em meados de novembro, no Jardim Botânico. Neste novo projeto, Jan Santos vai se aprofundar no que ele chama de gastronomia espanhola "com tradição" (com trocadelho, por favor) onde o antigo e o novo se contrapõem de forma harmoniosa. A dupla terá como parceiros chefs da Gastromotiva e Ecochefs.

Tábua da curtição

Roberta Ciasca, do Oui Oui (2527-3539), lançou a Noite do Sanduíche. É quando as tábuas de sandubas gourmets circulam pelo salão. Tem o trio de terrine de porco com abacaxi caramelado na baguete; o rosbife com aoli de pimentão no pão de cereais e passas; camarão com alho, manjericao, tomates e bacon no pão de milho. A pedida é ficar com os três. E compartilhar. Mas anota af: só rodas às terças-feiras.

Al mare

O italiano Gabbiano, há quatro anos funcionando na Barra, acaba de abrir filial na Zona Sul, melhor ainda: na praia de Ipanema, na Vieira Souto. Por conta do novo CEP, o restaurante do chef Romano Fontanive, que ano passado ganhou o certificado de qualidade Ospitalità, concedido pelo governo italiano (só sete restaurantes fora da Itália exibem o selo), a novíssima filial, que abriu dia 2, ostenta um plus: se chama Gabbiano Al Mare. Uma provinha para aguçar o apetite: o duo de cordeiro da casa, que é espetacular (2521-6464).



Era o que faltava

Sim, é o que parece: sorvete de mostarda Dijon, a última das últimas do "gelateiro" italiano Andrea Panzacchi, responsável por todos os sabores da Vero, sorveteria em Ipanema. E não pense que o moço parou por aí. Nada. Andrea lançou ainda o de melão cantaloup com presunto de Parma; o de batata baroa com críspis de bacon caramelado e o de alho negro. Já imaginou? A chef Ludmilla Soeiro, do Zuka, já imaginou e tem destino certo para a iguaria. Vai servir uma bola junto com um T-bone succulento (3497-8754).

Mapa das Minas

No Antiquarius Grill agora servem degustação de cinco tipos de queijos especiais. Se pensou em Serra da Estrela ou Azeitão, passou longe. São exemplares 100% brazucas, todos vindos das Minas Gerais. Dispostos no prato, lá estão Canastra, Salitre e Araxá (Triângulo Mineiro), além do Mantiqueira e Jequitinhonha, norte do estado. Oportunidade única de

Multiplicação dos pães

O mestre Dominique Guérin está levando a sua linha de pães espetacular, os doces e toda a sorte de petits fours para o Leblon e o Jardim Botânico. A Guerin Boulangerie da Bartolomeu Mitre 630 abre no dia 10, e a da Rua Jardim Botânico 67 dá a largada no dia 14. Já a matriz da Nossa Senhora de Copacabana 920 continua firme e forte. Em matéria de pão, não

RIO com mais SABOR

QUAL A IDEIA?

Nossa cidade é um lugar cheio de sabores e gente criativa.

Queremos unir os apaixonados pelo Rio e por gastronomia na busca de novas ideias para tornar a cidade ainda mais saborosa.

www.rio.com.mais.sabor.vc
Conheça as ideias e envie a sua.

O Azeite Gallo vai realizar a melhor ideia.