

CANTINAS, PIZZARIAS & RESTAURANTES

COM CONCEITO DE COMIDA RÁPIDA E ATENDIMENTO DIFERENCIADO, DOM SEBASTIÃO INAUGURA RESTAURANTE NO SHOPPING PANTANAL, EM CUIABÁ

A conceituada culinária italiana do Dom Sebastião agora pode ser apreciada por aqueles cujo tempo é limitado, mas não deixam de desfrutar de uma comida de qualidade. Inaugurado recentemente no primeiro andar do Pantanal Shopping, o restaurante busca na calmaria dos corredores um novo conceito de comida rápida com o conhecido atendimento de excelência do Dom Sebastião.

Para a nova unidade, as pizzas e os pratos mais clássicos do menu foram selecionados a dedo pelo chef Paulo Vitor Leite. Por meio do sistema “cook and chill”, que em tradução literal significa “cozinhar e resfriar”, os clientes podem aproveitar as melhores massas sem se preocupar com o tempo.

De acordo com Paulo, as pizzas podem ficar prontas em até cinco minutos após o pedido. “É um novo formato do Dom Sebastião, com conceito de comida rápida. O Shopping é comida rápida. Nosso forno é o mesmo formato que usamos no Univag, que é um forno que assa as pizzas em dois minutos. É um forno de finalização”, explica o chef.

Fugindo da grande movimentação da praça de alimentação, o restaurante inova



ao garantir seu espaço nos corredores do shopping, trazendo mais comodidade para o cliente, que é servido à mesa por um garçom. Além disso, há também entrega para viagem.

Outra novidade incorporada foi uma cara de vinhos inédita, com outras opções além das que tinham na adega dos outros restaurantes. Para seguir o horário de funcionamento do

shopping, um cardápio de café da manhã também foi desenvolvido. Nas palavras de Paulo Vitor, o Dom Sebastião do Pantanal Shopping é “a nossa segunda casa”.

“Estamos com um conceito de fast food, mas um fast food com as nossas características. Com esse sistema de atendimento na mesa, que é algo que não temos no shopping. O garçom vem, traz a bebida, e você não bebe em um copo descartável, bebe em uma taça, com talher, prato, em uma cadeira e mesa confortável”, conta.

São cinco opções de pratos quentes, como lasanha, macarrão e o carro-chefe, a famigerada parmegiana. Para as pizzas, existe mais de 10 opções, sendo todas elas com o padrão Dom Sebastião de qualidade, com farinha de longa fermentação e molho italiano. Seguindo a concepção de fast food, os preços das pizzas são acessíveis. Além disso, há também as pizzas especiais, com ingredientes sofisticados, como mussarela de búfala e presunto de Parma.

domsebastiao.com.br



NOVA TRATTORIA DE BH, D'AGOSTIM DI PARATELLA, NO SANTO AGOSTINHO, MANTÉM PACTO DE FIDELIDADE COM A ITÁLIA

Divulgar a autêntica cozinha italiana em Belo Horizonte é a proposta de Matheus Paratella em seu novo restaurante, no Bairro de Santo Agostinho. O chef assina o cardápio do D'Agostim Di Paratella, comandado por ele e Thiago Parreiras, dono da cafeteria que funcionava no local. Os pratos se inspiram na gastronomia de raiz italiana, ressaltando as peculiaridades das diferentes regiões daquele país. “*Nosso cardápio é reduzido, mas conta com o acréscimo de algumas sugestões durante a semana, valorizando produtos sazonais. Dessa forma, usamos ingredientes sempre frescos*”, explica Paratella.

Os sócios definem a casa como uma tradicional *trattoria* italiana. “*A proposta é oferecer serviço de qualidade tanto na comida quanto no atendimento. Trabalho diretamente em todos os pratos e faço questão do contato com o cliente. Dou atenção à cozinha e também ao salão*”, afirma o chef. Assim como nas *trattorias*, o ambiente é pequeno, com capacidade para 40 pessoas. Chama a atenção as vitrines que exibem as massas frescas, feitas lá mesmo.

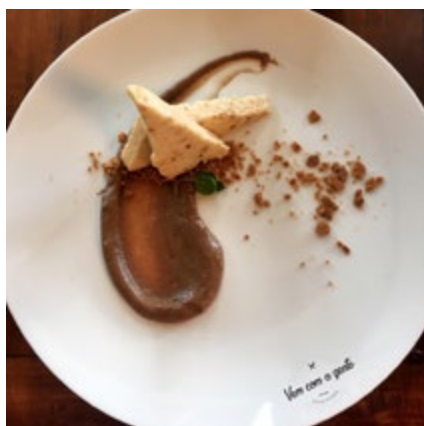
A divisão do cardápio segue a risca o estilo italiano, com opções divididas entre aperitivo, antepasto, primeiro e segundo pratos, além da sobremesa. Para abrir o apetite, há a tábua de embutidos e queijos italianos. Outra opção é o *Olive all'Ascolana*, azeitonas recheadas com carnes bovina e suína, empanadas, típico da província di Ascoli Piceno.

São três opções de antepastos. O *La mia caprese* reúne tomate recheado, burrata, basílico e anchova. A *Carne cruda battuta al coltello* (carne crua picada na faca) e a *Insalatina di piovera & Fagioli cannellini* é salada de polvo e feijão-branco servida com molho *citronete* (suco de limão, azeite extra virgem, sal e pimenta do reino).

Todos os pratos são individuais. Como na Itália, há opções de primeiro prato (geralmente massa) e do segundo, com carnes ou frutos do mar.

Paratella criou cinco opções de primeiro prato, todas baseadas na culinária do Piemonte, região onde o chef viveu por mais de 20 anos. Destacam-se o *Talharim com ragu de coelho* e a massa artesanal recheada com carnes de porco, boi e coelho salteadas com os próprios molhos. O *Risoto ao funghi* é deglaçado com vinho branco e finalizado com funghi trifolati.

Para o segundo prato há uma opção típica



da região de Vicenza: Bacalhau refogado com cebola, salsa fresca e creme, acompanhado de polenta. A Bisteca bovina grelhada e fatiada, servida com salada da estação, é outra sugestão do chef.

Pedida típica italiana, o *tiramisù* não poderia faltar entre as sobremesas. Em parceria com a marca de sorvetes Alessa, Paratella criou a refrescante Alba 40 graus, uma torta de ricota e coco que leva crocante de avelã,

salsa *alla gianduiotto* (creme à base de pasta de avelã e cacau) e *gelato* flor de leite.

A carta de vinhos lista 17 rótulos, todos italianos; e a marca exclusiva da *trattoria*, nas opções tinto e branco, é servida em jarra de 500ml. Entre as cervejas, há a italiana Birra Moretti, além de rótulos da Backer.

O D'Agostim di Paratella fica na rua Bernardo Guimarães, 2.520, no bairro de Santo Agostinho, em Belo Horizonte, MG.

A MELHOR PIZZA DE MANAUS É DA LOPPIANO

Sempre que viaja a São Paulo, cidade repleta de ótimas pizzarias, o proprietário Rogério Cunha busca novas referências.

A empreitada resulta em discos com cobertura equilibrada e borda média, salpicada com gergelim, assados nos fornos à lenha da matriz e também da filial, inaugurada em 2016, no bairro Dom Pedro. Nos dois endereços, o cardápio relaciona quase 60 sugestões, o que inclui pizzas clássicas, doces e de inspiração regional.



Do primeiro grupo, fazem sucesso a Portuguesa e a Margherita. Ingredientes amazônicos aparecem na pizza de Tacacá, coberta por mussarela, jambu, camarão e

azeitonas, além de tucupí, servido à parte; e na Caboquinha, de mussarela, queijo de coalho e fatias de tucumã. Há ainda receitas menos convencionais, caso da Light de Brócolis, com o vegetal mais mussarela de búfala, ricota, alho frito e quinoa sobre massa integral.

De terça a quinta (exceto feriados), as duas unidades promovem um rodízio.



loppiano.com.br

VENITE, QUE PRODUZ A TRADICIONAL PIZZA PAULISTANA, ESTÁ DE VOLTA!



MARGUERITA

(mussarela, rodela de tomate e molho de manjeriço)

43



CALABRESA

(com cebola)

42



MINISTRONA

(mussarela, calabresa, rodela de tomate e cebola)

44



MUSSARELA

42



ESTRELADA

(mussarela, cebola e ovos estrelados)

46



A tradicional pizzaria Venite, que funcionou por mais de 60 anos em cima de uma velha borracharia no coração da Vila Mariana, em São Paulo, reabre as portas em novo endereço, agora no bairro de Moema. Fundada em 1956 pelo padeiro piracicabano João Malagueta, a Venite foi ponto de encontro de diversas personalidades, atraindo uma clientela fiel desde a sua abertura. Foi a pizzaria queridinha do chef Alex Atala, por exemplo.

Após um período fechada, a Venite está de volta, desta vez pelas mãos de João Carlos Malagueta, filho de Malagueta, que passou os últimos 20 anos ao lado do pai na pizzaria. Eram apenas os dois que preparavam a massa, montavam e assavam as pizzas. Agora, o legado segue mantendo a mesma tradição e os sabores inesquecíveis. Assada em forno a gás, a pizza Venite tem a massa crocante, fina e levíssima. São 29 sabores incomparáveis.

pizzariavenite.com.br

RESTAURANTE BENE: UM DOS MELHORES ITALIANOS DO RIO DE JANEIRO

Na última semana de novembro, o Bene, restaurante italiano localizado no Sheraton Grand Rio Hotel & Resort, com vista incrível para o mar, apresentou seu novo cardápio de verão. Com menu inspirado na Sardenha, ilha de origem do chef Augusto Piras, os novos pratos apresentam a mistura perfeita entre a gastronomia italiana e os ingredientes frescos do Estado do Rio de Janeiro. Para as entradas figuram salada de figos, rúcula, presunto de Parma, ricota cremosa e gotas de balsâmico, carpaccio de Meca (também conhecido como Marlin ou Peixe Espada) com emulsão de orégano e terrina de lagostins. Já entre os pratos principais há risoto de polvo fresco com aipo branco e os canelones caseiros com recheio de lagostas de Cabo Frio.

No quesito sobremesas, as frutas são o grande destaque, como o crepe suflê com mangas caramelizada, cestinha de morango frescos e creme inglês e o famoso creme catalana ao aroma de limão siciliano.



“A comida italiana mais conhecida no Brasil geralmente são pratos quentes, mais pesados. Mas, como aqui, a Itália, e principalmente a Sardenha, possui um clima bem quente durante o verão e, por isso, também temos pratos clássicos que são leves e mais adequados ao clima. É o caso das saladas, sobremesas com frutas e massas com frutos do mar, que o tornam mais leves e, claro, o tradicional gelato” explica Augusto Piras.

O chef italiano Augusto Piras é formado pelo *Istituto Alberghiero di Stato*, em Alghero, na Sardenha, e comanda o Restaurante Bene desde 2015, quando foi convidado para dar consultoria para o espaço. Durante quatro anos, atuou como chef responsável pela cozinha do restaurante *La Tambouille*, em São Paulo, e atualmente atua como consultor e chef executivo.

Criado em 2015, o Restaurante Bene foi inaugurado como forma de levar uma gastronomia italiana moderna e autêntica à cidade do Rio de Janeiro. O chef consultor Augusto



Piras foi convidado para desenvolver o menu e também toda a proposta do restaurante. O Bene também ficou conhecido ao longo dos anos com o Bene Belíssimo Brunch, uma

refeição ao estilo italiano com menu de queijos, frios e massas; além de pães artesanais e frescos com receitas exclusivas da casa.

bene-rio.com.br

ISAÍAS NERIES ASSINA O NOVO MENU DO NOSTRO CUCINA ITALIANA



O Nostro, que já foi Caffè, Ristorante e agora tornou-se Nostro Cucina Italiana, mudou de visual e contratou o chef Isaías Neries (que comanda o Parador Lumiar, em Nova Friburgo) como consultor. Doze receitas já entraram em cena, é o caso do risoto de beterraba e Brie.

Trata-se de um lugar onde se pode apreciar o sabor legítimo da culinária Italiana. Essa é a melhor definição para o Nostro Cucina Italiana.

Antigo Café fundado em 2006, o Nostro levou para o Leblon receitas com o verdadeiro

toque italiano. O restaurante é hoje uma das melhores referências para quem aprecia a arte de comer bem.

Seu menu está repleto de pratos finos e saborosos, preparados com muito requinte por verdadeiros *experts*. O prazer do paladar é complementado, ainda, pelo prazer dos sentidos, proporcionado por um atendimento mais do que diferenciado e por um ambiente agradável, informal e clima descontraído, perfeito para se viver os melhores momentos com



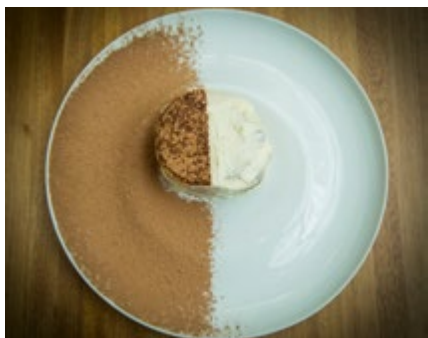
amigos e família.

nostrocucinaitaliana.com

PISELLI ANUNCIA MENU ESPECIAL DE NATAL

Desde o dia 3 de dezembro, os clientes que frequentarem o Piselli SUD, localizado no piso térreo do Iguatemi Shopping, e o Piselli Jardins poderão degustar o delicioso *Menu di Natale* preparado pelo chef Carlos Vesentini.

Com a missão de dar início às celebrações de fim de ano, a opção ficará disponível até 31 de dezembro e levará um dos clássicos da casa: *Risotto Piselli*, que é um risoto de ervilhas com queijo Pecorino, o prato mais tradicional da casa, já que leguminosa marcou as origens do *restaurateur* e sócio da casa, Juscelino Pereira. Como sobremesa, será servido *tiramisù* de panetone, que é baseado na tradicional receita italiana, acompanhado de sorvete de pana cotta, crumble e creme de café.



“A minha vinda de Joanópolis para São Paulo se deu devido a uma mau sucedida tentativa de plantação de ervilhas. Aliás, hoje vejo que nada deu errado. Muito pelo contrário, pois foi isso que me impulsionou a buscar um trabalho na capital e realizar o meu sonho, baseado nos ensinamentos de meu avô e de meu pai, que diziam que um homem deveria estar apurinado até os 35 anos”, diz Juscelino Pereira. “O Piselli foi inaugurado



exatamente no dia do meu aniversário de 35, depois de muitas lutas e batalhas. É por isso que afirmo que ervilhas dão sorte. Aliás, sugiro que elas sejam incorporadas nas tradições de fim de ano. Ervilhas também são sinônimo de fartura!”, finaliza.

piselli.com.br

ERNESTO RISTORANTE PROMOVE FESTIVAL DE TRUFAS NEGRAS E BRANCAS FRESCAS



Reza a lenda que as trufas são “iguarias dos deuses” encontradas apenas nas raízes de poucas árvores. As italianas, da região do Piemonte, são consideradas as melhores do mundo. Difíceis de serem encontradas, as trufas passaram a ser veneradas pelos amantes da gastronomia, caindo no gosto dos principais chefs de cozinha do planeta. Desde o dia 21 de novembro, o Ernesto Ristorante, de Curitiba, PR, comandado pelo chef Dudu Sperandio, está promovendo um saboroso Festival de Trufas Negras e Brancas Frescas.

O chef curitibano acaba de retornar de uma semana na Itália, onde foi buscar trufas negras e brancas na cidade de Alba, na região do Piemonte. Durante o Festival de Trufas Negras e Brancas Frescas do Ernesto Ristorante, o público poderá saborear um menu exclusivo e surpresa



com quatro preparos: entrada, primeiro prato, prato principal e sobremesa. O cardápio completo, com todas as opções, está custando R\$ 470 por pessoa.

“Poucas iguarias são tão saborosas quanto as trufas, sem contar toda a dificuldade para encontrá-las. É muito difícil trabalhar com trufas frescas e quando isso acontece, temos que aproveitar muito. Tenho certeza que o jantar será surpreendente, explorando ao máximo o sabor dessas trufas que acabam de chegar da Itália”, comenta Dudu Sperandio.

O Ernesto Ristorante fica na rua Myltho Anselmo da Silva, 1483, no bairro Mercês. O Festival de Trufas Negras e Brancas Frescas se estende até durar o estoque. As reservas são limitadas e podem ser feitas pelo telefone (41) 4141-5477.

dudusperandio.com.br

SUCCESSO DE PÚBLICO! FESTIVAL DE GASTRONOMIA ITALIANA MARCOU O 18º ANIVERSÁRIO DO ALL SEASONS

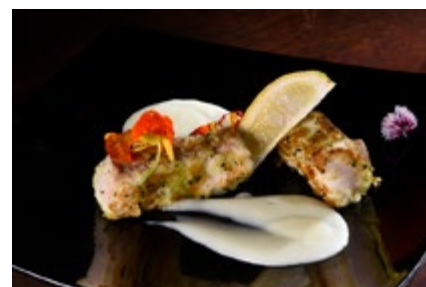
Há 18 anos é uma das principais casas da cena gastronômica dos jardins. Localizado no lobby do Golden Tulip Paulista Plaza, na Alameda Santos, já recebeu vários prêmios de grandes veículos, tais como as revistas Veja Comer e Beber e Gula. Na cozinha, uma equipe afinada, que trabalha junta há mais de uma década, garante a qualidade e o requinte dos pratos que chegam à mesa. De segunda a sexta-feira, o almoço fica por conta de um buffet variado com diversas opções de pratos frios e quentes. Já no jantar, o cardápio apresenta sugestões com inspiração na cozinha internacional. Aos domingos, um longo e completo *brunch* é convidativo para desfrutar sem pressa. Os drinks, servidos sob o pé direito com mais de 12 metros de altura, saem do *Lounge Bar*, que fica logo ao lado. E as sobremesas do cardápio são da *La Pâtisserie Café e Delícias*, localizada no mesmo piso. A casa vivenciou as mudanças de perfis de público e diversas tendências gastronômicas, mas se mantém fiel à tradição e propósito e atende aos seus clientes em um ambiente aconchegante, sofisticado e com decoração minimalista.

Em outubro, para comemorar esses 18 anos, o All Seasons recebeu pela segunda vez o chef Vittorio Serritelli, do *Istituto di Istruzione Superiore Alfredo Panzini* de Senigallia, província de Ancona, para comandar o Festival de Gastronomia Italiana. Foi um total sucesso de público, maior que no ano passado.

O chef criou um menu degustação (R\$130) com 19 opções de pratos entre as suas mais recentes criações. No entanto o cardápio, bastante democrático, permitiu também que os pratos sejam degustados de forma avulsa. Entre as opções de entradas, havia desde sugestões com valores mais acessíveis, como o *Fegatini di pollo com mele caramellate*, até o *Mantecato de bacalhau ao azeite de oliva e cips de pão*.

Figuravam no cardápio como primeiro prato, o *Ravioli del plin com salsa pomodoro panna e linguiza*, o *Spaghetti De Cecco alla carbonara com Olio al Tartufo Casa Rinaldi e Trufa Preta* e *Lasagne frutti di mare e pesto genovese*.

Inspirado nos diferentes sabores e texturas dos nossos pescados, o chef criou, como opção de segundo prato o *Guazetto* (ou Pirarucu) *alla livornese*, o *Spiedini di calamaro e scampi alla*



griglia salsa di arancio e o *Agnello all'agro dolce* também eram sugestões de segundo prato.

Entre as sobremesas, havia as opções que vão de receitas tradicionais com um toque do chef, como o *Tiramisu*, o *Profiterol con cuore di chantilly* e *glassa cioccolato*, e à criações como a *Torta pere e cioccolato* e a *Crostata di lamponi e meringa com salsa crema*.

Os pratos do menu degustação, dividido em quatro tempos, tinham como principal característica a fusão entre a culinária italiana tradicional e a inovadora com principal in-

fluência na região de Marche, localizada no centro da Itália, com seus peixes, frutos do mar e molhos. O comensal podia escolher entre quatro opções de entradas, quatro opções de primeiro prato, seis opções de segundo prato e cinco opções de sobremesas.

E para que a experiência seja completa, a casa oferecia ainda uma carta especial de vinhos italianos que são verdadeiros ícones das suas regiões de origem e que possuem características ideais para a harmonização com pratos do menu criado por Serritelli.

Vittorio Serritelli é um dos principais chefs da Itália na atualidade. É professor e responsável pelo restaurante do Istituto di Istruzione Superiore Alfredo Panzini, de Senigallia, que possui uma das mais renomadas escolas de gastronomia da região. Viaja o mundo para promover e difundir a culinária inovativa italiana, principalmente de Marche. Também é o idealizador de eventos gastronômicos, membro da Federação Italiana de Cozinha e instrutor da *Italian Culinary School* de Torino para cozinheiros Japoneses.

restaurantallseasons.com.br

