

SETE NOTAS GASTRONÔMICAS DE SP QUE PROMETEM EM 2023

Bruno Calixto

O ano mal começou e as apostas na cena gastronômica de 2023 já rendem elogios. A seguir, algumas das casas que devem ser (ou continuar em) destaque nos próximos meses em São Paulo, seja pelas novas aberturas, seja pelo histórico dos chefs envolvidos e ou até mesmo das propostas e efemérides

NOVO CARDÁPIO DO DALVA E DITO, DE ALEX ATALA: CRIATIVIDADE E INOVAÇÃO

Comida afetiva que abraça. É assim no Dalva e Dito, primeira casa de Alex Atala, que acaba de ganhar um novo cardápio e também um novo *chef*: o manauara José Guerra (ex-D.O.M.), famoso por mesclar ingredientes do Brasil com técnicas internacionais. No lugar da moqueca, entram em cena as ostras com caju (irrecusável). Sai o croquete de vaca atolada e vem o ca-

marão envolto em espaguete de batata (crocante!). Cada prato varia de R\$ 98 a R\$ 170.

Dos veteranos, ficam criações como o Mujica, tradicional caldo amazônico feito de mandioca, peixe, ovo de codorna, coentro, limão e cebolinha. Junto vai uma rodela de biju, para chuchar com vontade. Para combinar com o Pajé, drinque com brandy de Jerez, bitter de alcachofra, limão, tônica, compota de jabuticaba e folha de louro. Divino e maravilhoso!

*Rua Padre João Manuel, 1.115, Cerqueira César
(11) 3068-4444*



Dalva e Dito

Foto: Divulgação

EMPÓRIO FASANO DE MILHÕES: MERCEARIA COM VINHOS E CAFÉ AO AR LIVRE

Massas, molhos, cafés, vinhos, itens de pequeno produtor e importados. Quem vai ao novo empreendimento do grupo Fasano já sabe onde está antes mesmo de cruzar a porta. A começar pelas cifras altas e os rótulos de vinhos da casa. E também pela escolha criteriosa dos produtos distribuídos nas gôndolas.

Com 27 restaurantes e nove hotéis pelo Brasil e por outros países, a marca aposta agora no Empório Fasano. Das 500 opções, o público se depara com 60 rótulos de vinhos, frios e queijos especiais. Uma boa parte de pequenos produtores, caso da goiabada mineira Doces Vivinha. Tem até jogos de cama, mesa e banho. Negócio de milhões!

A visita começa no térreo, onde estão geladeiras e prateleiras, e termina no terraço, literalmente o ponto alto da casa: para provar o blend de café (com origem em MG) com rótulo da casa, semelhantes ao *ristretto* italiano (R\$ 9,50) a (R\$ 11). *Mamma mia!*

Rua Bela Cintra 2.245, Jardins – (11) 3896-4300



Empório Fasano

Foto: Divulgação

IMAKAY: A CIÊNCIA A FAVOR DA COMIDA. CHURRASCO DE PEIXE?

A ciência sempre foi uma aliada da gastronomia, e o último grito é o *dry aged* de pescados – maturação a seco sob baixíssimas temperaturas, bastante difundido em churrascarias. O processo ganha evidência no novo Imakay, no Itaim Bibi, um misto das cozinhas do Japão com o Peru. São oito espécies maturadas por dias, todas usadas nos sushis, além de outros preparos.

“Maturação de 12 dias, não pode congelar”, explica o *chef* e sócio David Rodrigues, que manda atum curado na forma de presunto, vieiras japonesas; lula com nirá e camarão na brasa selado e até dupla de sushi de Wagyu – a carne marmorizada de origem japonesa –, um sucesso absoluto, servido com ovo de co-dorna e pimenta togashi. Explosão na boca toda.

Rua Urussuí 330, Itaim Bibi – (11) 3078-7786



Imakay, carpaccio de atum, Menu Enjoy

Foto: Divulgação

LE BLÉ: 6 MIL CROISSANTS, FRIOS ARTESANAIS E CURSOS DE GASTRONOMIA

Ledo engano pensar que a Le Blé é mais uma padaria bacana de São Paulo. A casa de pães da Consolação é também uma escola de panificação, pâtisserie e barista no segundo andar. E aposta nos frios artesanais – eles fazem 11 tipos ali, passando por mortadela com toque de anis, presunto royale, pastrami, rosbife, peito de peru (o legítimo, de cor mais pálida que o rosado da grande indústria)... Todos esses embutidos vão na tábua sozinhos (R\$ 45) ou em sanduíches e pizzas (R\$ 38, para dois) que saem fumegantes do forno a lenha, instalado no meio do salão. Impossível não notar.

Na sessão de *viennoiserie*, o campeão de vendas é o croissant -- 200 por dia. O empresário e padeiro Fabio Pasquale é quem cuida do pãozinho lotado de manteiga, que descansa numa sala climatizada (17 e 18 graus).

“As pessoas em São Paulo vão à padaria para tudo, elas abrem e fecham vendendo”, comenta Pasquale. A febre do *sourdough* passa longe dali – *“Paulista não compra pão grande, no máximo uma baguette.”*

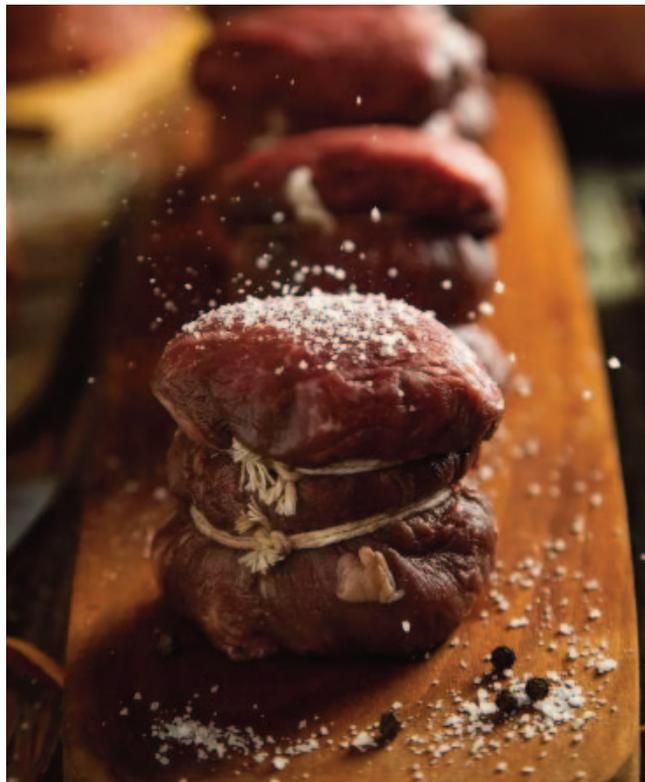
Rua Padre João Manuel 968, Cerqueira César



Le Blé

Foto: Site oficial / Reprodução

OSSO DURO DE ROER, CARNE MATURADA A SECO E DE SABOR ÚNICO



Osso

Foto: Instagram / ossocarnes

Diretamente do Peru para São Paulo, o Osso é um restaurante de carnes comandado pelo *chef* peruano Renzo Garibaldi. A primeira filial da cozinha fora do Peru. O forte são os cortes *dry aged* — maturação a seco, em que a carne descansa numa câmara fria em temperatura, umidade e ventilação controladas. Fácilimo de engolir e de amar também.

Entre os destaques que chegam empratados, *T-bone*, *prime rib* e *tomahawk*, passando por chorizo, picanha e wagyu (R\$ 120 a R\$ 280). Antes, prove o pão de queijo da fazenda Atalaia, o ceviche de cavala com lula a doré e a linguíça peruana Maple.

Das dicas do *chef* Victor Cabanas, chama atenção a “*vaca véia*” (8 a 12 anos), com maturação de 70 dias, de sabor amendoado, suculento. Quem não sabe brincar...

Rua Bandeira Paulista 520, Itaim Bibi

PRETO COZINHA: A COZINHA BAIANA AUTORAL QUE SURPREENDE PELA AUTENTICIDADE

Dá para ficar só nas entradas e esquecer da saída. Mini pastel de arraia, camarão pistola em massa de aipim e mexilhão no leite de coco são destaques para beliscar (R\$ 37 a R\$ 57) no cardápio do Preto Cozinha, uma das novas casas mais aclamadas dos últimos tempos em Pinheiros.



Barriga de porco e Caju Brother do Preto Cozinha

Fotos: Lais Acsa

“*Comida baiana contemporânea e autoral com toque sul africano*”, define o *chef* e proprietário Rodrigo Freire, advogado de formação que aprendeu a cozinhar com a avó. Ele criou pratos que traduzem os encantos da sua Bahia, mas de olho no paladar dos outros brasileiros: arroz de xinxim e sururu com vongole, bacon, camarão seco e mix de castanhas são sem igual. Surpreende a bem servida feijoada de frutos do mar (R\$ 194), versão do cassoulet de feijão branco da avó. Tudo ali é carregado de memória, inclusive os drinks de Chris Carijó, como o Caju Brother (releitura do caju amigo feita com cachaça branca, cajuína, limão cravo, compota de cajú avinagrada e hortelã, gaseificado).

Um casarão de três andares, paredes de cimento queimado, bar no porão e jardim. São mais de 30 lugares. A festa de 1 ano será 05/05, dia de Oxum.

Rua Fradique Coutinho 276, Pinheiros
(11) 99114-3539.

VILA ANÁLIA, A VOLTA AO MUNDO NA ZONA LESTE DE SÃO PAULO

A foto de um homem-bala na parede não é aleatória. O personagem em foco é Leopoldo Temperani, o primeiro do Brasil a ser cuspidor de um canhão circense, patriarca de uma linhagem familiar italiana que, recentemente, colocou a zona Leste paulistana no mapa da gastronomia contemporânea. Em meados de 2022, quatro netos de Leopoldo decidiram inaugurar o Vila Anália, complexo que reúne cinco restaurantes de *chefs* conhecidos na região do Jardim Anália Franco.

São cinco casas: o francês Merci, o italiano Temperani, o espanhol Tapas 93, o japonês Susume e o grego Mii, além de uma confeitaria, uma sorveteria e uma loja de chocolates. A capacidade é para até mil pessoas.

A primeira é o italiano de pegada moderna que leva o nome da família e tem no comando o *chef* consultor Antonio Maiolica. De cara, levou o prêmio de melhor pizza de São Paulo pela revista “*Gambero Rosso*”. Não saia de lá sem provar a flor de abóbora recheada de ricota de búfala. *Delizia!*

De personalidades bem distintas, as casas dividem o mesmo endereço, onde convivem nomes como o *sommelier* Ricardo Santinho e Márcio Silva, que se consagrou no Guilhotina, assinando toda a carta de drinks. Tem ainda a azeitóloga Ana Beloto e seu marido, o *pâtisserie* Pedro Frade. Programão para quem come bem sem hora para acabar.

*Rua Cândido Lacerda 33, Jardim Anália Franco
(11) 2673-5378*



De cima para baixo,
da esquerda para a direita:
Escargots no Merci;
Ussuzukur no Susume;
Camarão com pasta kataifi e
creme avocado no Mii
Ambiente Temperani;
Ambiente Tapas 93

Fotos: Neuton Araújo

