

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Popolare na Modernos e Eternos

O NOME dado ao restaurante propõe uma união entre a música e os prazeres da mesa

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

A sexta edição da mostra anual de arquitetura, design, décor e arte Modernos e Eternos exibe o elegante Restaurante Concerto, projetado por Gustavo Penna e Sandra Penna no teatro original do Colégio e Faculdade Arnaldo. É um dos 35 ambientes que poderão ser visitados até o dia 7 de outubro com direito a desfrutar de uma gastronomia italiana de alto nível a cargo da Popolare Pizza.

O nome dado ao restaurante propõe uma união entre a música e os prazeres da mesa. O teto original estampado com compositores clássicos como Bach, Beethoven, Mozart e Chopin foi preservado e para dar a ideia de continuidade do teto foi instalado um espelho, criando assim, um percurso infinito.

As cadeiras da plateia deram lugar às mesas, sofás em arco e poltronas em tons terrosos para ressaltar a sintonia do

lugar. Sobre o bar sobrevoa uma luminária em formato de um zepelin, com 6m de comprimento. A cortina do palco foi esculpida em painéis metálicos, fornecidos pela Gerdau, que foram perfurados em círculos com corte a laser de tamanhos variados, criando um efeito tridimensional. O cenário está armado para receber apresentações musicais como Banda Cash, Orquestra Casa de Música de Ouro Branco, Mariana Sobreira e vários Djs.

O talento do chef Raffaele Autorino vai além das pizzas, já conhecidas na cidade desde o Prima Napoletana que funcionou no Mercado da Boca do Jardim Canadá. Antes disso, o chef italiano de Nápoles foi sócio do Massimo Battaglioni no Pecatore, restaurante especializado em peixes e frutos do mar que esteve na rua Sapucaí.

Recentemente Raffaele se uniu ao chef



Leonardo Paixão para abrir a Popolare, serviço de delivery de pizzas italianas autênticas, com bons ingredientes e preço justo. A massa é levisíssima devido à horas de fermentação com farinha italiana. Os sabores são poucos e bem selecionados, como Da Horta, Peperoni, Cogumelos, Margherita e Gorgonzola, na casa dos R\$40, a serem apreciados no Restaurante Concerto.

Pratos clássicos italianos também fazem parte do menu elaborado especialmente para o evento. Começamos muito bem com as entradas. Uma ótima burrata fornecida por um amigo italiano do chef é servida com mix de tomates, morangos no balsâmico e basilico (R\$88) e o carpaccio finamente cortado vem com queijo tipo grana e rúcula (R\$73). Ambos são acompanhados de focaccia com azeite e ervas. Adorei a tal pizza frita que em versão mini é apresentada numa tábuca (R\$52). Em cima da massa frita vem ricota de búfala, salame italiano e pesto.

Como principal o Steak Angus ao molho de vinho da Campanha e linguine cacio e pepe (R\$92) está imperdível. A carne da marca Carapreta extremamente macia e suculenta com massa abundante em molho de queijo fazem uma combinação óbvia e perfeita. Se desfazia em grandes lascas o bacalhau ao molho mediterrâneo com cebolas batatas ao forno (R\$118) - excelente

pedida. O sabor de um primoroso molho de tomate pode ser sentido no Spaguetti com almôndegas (R\$69).

As sobremesas ficaram a cargo da Espetacular Doceria, com quatro opções de R\$28 a R\$32. A Tartelette de frutas vermelhas (R\$32) tem base de farinha de amêndoas com creme de baunilha e frutas frescas. O Patê a choux rafrainchissant (R\$29) é um sablé de amêndoas, bombas recheadas com creme de baunilha passadas no caramelo e chantilly com raspas de limão taiti e siciliano. O Trio magnifique (R\$28) revela três sabores em discos de macarrão: baunilha com brigadeiro brulee, limão siciliano com amora e chocolate com menta. E o melhor doce da noite foi o Trois chocolate (R\$32), a torta a base de mousses com uma camada de chocolate meio amargo, outra de chocolate branco, finalizada com chocolate meio amargo. A carta de coquetéis tem 11 opções na faixa de R\$35 com clássicos como Negroni, Tom Collins e Dry Martini além das gin tônicas com as três variedades da Yvy, Terra, Mar e Ar.

Entre os 27 vinhos da adega Verdemar estão o espumante Omnium Brut (R\$79) e até brancos mais elaborados como o Chablis Besson Reseva (R\$399).

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br

