



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Donna Jô – Búzios

**ENCERRAMENTO de uma década e abertura de outros caminhos de uma das chefs mais reconhecidas da Região dos Lagos**

Ao completar dez anos de Donna Jô, a chef Joana Gallo se despede do Porto da Barra para seguir uma nova trajetória em sua carreira e levará a marca para outros horizontes. Formada em gastronomia e nutrição, deu aulas no Senac do Rio de Janeiro e ministra workshops de culinária. Inaugurado como filial do italiano Quadrucci em 2008, o restaurante com vista para o por do sol na Praia de Manguinhos ganhou o nome Donna Jô em 2013 e seguiu com proposta de fusão da gastronomia regional brasileira com a italiana.

Como membro da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança foram nove pratos criados, dentre eles o taglioline de ora-pro-nóbis com frutos do mar, linguíça mineira e barriga de porco, desenvolvido em conjunto com o chef Flávio Trombino do Xapuri, restaurante ícone de Belo Horizonte. De família também mineira, a chef carioca cresceu na cozinha de um hotel em Caxambu, local onde começou sua paixão e forte conexão com o universo gastronômico.

Ao rever a coleção na parede me lembrei da edição de 2016, a primeira participação do Donna Jô, que estreeou com o ravióli negro de lagosta e eu fiz questão de incluir no meu acervo.

O último prato desenvolvido foi uma homenagem ao cacto encontrado em abundância no litoral buziano com propriedades hidratantes e proteicas, cujas folhas, brotos e flores podem ser utilizados gastronômica e nutricionalmente.

"A palma foi um regaste que eu fiz em Búzios, já que sou pesquisadora

de PANCS e do lado da minha casa tem uma grande plantação. É bem comum de se encontrar em qualquer canteiro por aqui. Comecei a fazer um laboratório em casa e testei várias receitas usando a palma forrageira. Para colorir a massa do ravióli usei a flor da palma, que tem uma linda tonalidade rosa e com a raquete, que é a folha da palma, fiz um pesto e o sabor se parece com aspargos", conta a chef animada com suas descobertas.

O recheio de batata e parmesão ficou bem suave para que a palma pudesse se mostrar, acompanhada de camarões ao gengibre, bisque e creme de leite fresco (R\$135). Como de praxe, quem pede o prato leva uma cerâmica pintada à mão, com um design personalizado alusivo a receita. Garanti a minha.

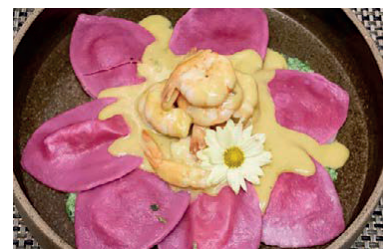
Deixarão saudades receitas consagradas como o Bobó na Lata servido em três panelinhas de cerâmica com camarões em duo de purês, aipim e baroa, arroz basmati e farofa de taioba com pankó e também o dourado grelhado com de risoto de paella que mescla camarão, lula e linguíça artesanal, ambos R\$98.

Dia 30 de julho é a última chance para curtir o happy hour com o ceviche de salmão com caju (R\$26), os cogumelos paris recheados com seu ragú, gratinados com grana padano (R\$23) e os mini crostinis de cogumelos com alho-poró, tomate com manjeriço e queijo de cabra com cebolas caramelizadas (R\$20). Sucesso em seus novos projetos, Joana.

FOTOS / Léa Araújo



Chef Joana Gallo



Ravioli de flor de palma forrageira



Bobó na Lata



Ceviche de salmão com caju



Por do Sol no Porto da Barra

21 A 27 DE JULHO DE 2023

04 sociedade / CIDADE CONECTA



Salada de lagosta



Lula de Arraial do Cabo

## 01 / Rocka Beach Lounge

Com vista de camarote para a Praia Brava em Búzios, o Rocka faz sucesso há 13 anos com sua alta gastronomia contemporânea e criativa pelas mãos do chef Gustavo Rinkevich. O menu está sempre com novidades e no inverno desse ano provei uma maravilhosa salada de lagosta escalfada com remoulade de palmito e manga fresca, creme de coral, ovas de truta e mix de folhas da horta (R\$89), e um tartar de peixe do dia com ova de truta, mascarpone e crocante de capuccina (R\$49) dos deuses. Dentre os novos pratos principais a opção vegana está com um toque defumado espetacular nos legumes e palmito grelhado com shitakes na brasa acompanhado de quinoa salteada, molho "romesco" e brotos orgânicos (R\$91). A lula chega fresca de Arraial do Cabo e foi servida inteira, feita na brasa, com praline de gergelim preto, batata, cebola e tomate confit (R\$132). Fechamos com um delicioso arroz doce ao leite de coco caramelizado, manga glaceada e sorvete de canela (R\$36).

## 02 / Marie 2021, Maison Ventenac

Colombard é uma uva francesa que, geralmente, aparece em corte com outras variedades e no Marie 2021 representa 80% da composição desse vinho branco que me encantou pelas notas de limão típicas, dentre outros aromas frutados e uma acidez salivante. É possível também perceber certa salinidade em boca, dada pelos solos calcários em que as vinhas da comuna de Ventenac se encontram. A Maison Ventenac preza por uma viticultura biológica de mínima intervenção, que respeita a biodiversidade, em que as leveduras indígenas desenvolvem-se ali em total serenidade, na expressão genuína do terroir da região de Cabardès, sul da França. Custa R\$149 na Liber Wines. As vendas para pessoa física e jurídica podem ser feitas com Osvaldo Torquete pelo (31) 99610-3004.



Marie 2021, Maison Ventenac

## 03 / Calebitto

No dia 12 de julho foi inaugurada na Rua das Pedras - a mais famosa de Búzios - uma sorveteria artesanal que usa técnicas italianas para desenvolver as próprias receitas exclusivas. A incrível cremosidade é dada pelo creme de leite fresco e o segredo é o balanceamento preciso dos ingredientes. Não pude deixar de experimentar meu sabor predileto, pistache e está perfeito, assim como o Raffaello, feito com chocolate branco com coco, ganache de chocolate branco, amêndoa laminada e coco ralado. Outro imperdível é o Flor da paixão, mistura de mousse de maracujá, geleia de amora e chocolate branco. O copinho com três sabores a R\$18 inclui biscoito das casquinhas de baunilha, maracujá ou chocolate. A marca surgiu em Macaé no ano de 2019, expandiu para Campos e em breve será lançada em Cabo Frio e Rio das Ostras. Está sendo desenvolvido o sorvete para cachorro.



Calebitto