

Sublimes sabores

Por Cláudia Chaves
Especial para o Correio da Manhã

Existem palavras super na moda. Empreendedor, criativo, inovador, diferenciado. Muitas vezes atribuem tudo isso a uma só pessoa. Lúcio Vieira surge na cena da gastronomia de modo totalmente pioneiro, comendo o mingau pelas beiradas. Em 2017, chegou ao Centro quando muitos estavam saindo de lá. Abriu o Lília, no segundo andar de um sobrado na Rua do Senado, com clima descontraído e cardápio baseado no que os produtores levavam de mais fresco. Chef do Ano no Bib Gour-

mand (categoria Michelin de excelente comida e ótimo preço).

Hoje seu “império” conta mais quatro casas: Labuta Bar, Labuta Mar, Labuta Brasileiro e o Celeste, inaugurado no ano passado. O bar foi concebido durante a madrugada, entre aquelas trocas de mensagens de Lucio e o DJ Nepal. Contemporâneo, com o conceito de listening bar, é o melhor local do Rio para quem gosta de desfrutar música de qualidade, gastronomia descontraída e drinks elaborados.

Desde agosto, e assim será até o fim de setembro, Lucio tem cuidado do almoço com o esmero que tem em tudo o que faz. O almoço executivo consta de opções de entradas, principal



Divulgação

O Celeste oferece surpreendentes opções de almoço

e sobremesa, todas de difícil escolha. Era dia de comemoração importante, lá fomos Chico, João e Carol, que ante a indecisão, cada um fez um pedido e inventamos o próprio rodízio.

As entradas foram ostras cruas com aioli de salsa e dill, vagem com tonnato (molho piemontês cremoso semelhante à maionese, aroma-

tizado com atum); Panzanella com salada de tomate assados, mussarela de bufala, pepinos marinados, feijão branco, alici, alface romana e pimentão vermelho) e família alici que somos, pedimos a carne crua com cebola roxa, ciboulette e alici.

Nos principais, fomos ao ponto direto: fideuá com camarão e copa

lombo (prato de frutos do mar, semelhante à paella, mas com macarrão). Mistura tipo feitos um para outro. O ovo caipira pochê, com a gema no ponto de certo para derrear sobre o brócolis e as migas de pão. A rolha de alcatra, do jeito que deve ser, mal passada para o caldo se misturar à farofa.

E festejamos com os drinks de Frederico Viana, do premiado Vian, responsável pela coquetelaria. Saímos olhando o casario com a certeza que a grande comemoração só ficou mais especial porque aconteceu no Celeste, com Lúcio que é muito além dessas palavras da moda. É um chef especial, com a capacidade de oferecer pratos inesquecíveis.

SERVIÇO

CELESTE

Rua do Lavradio, 11

Segunda a sexta (11h30 às

15h) | sábado (12h às 16h) |

sextas e sábados (19h à 1h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Memória de cozinha

A Ráscal lança seu primeiro livro de receitas. “Nossos almoços de família para celebrar 30 anos de história” reúne 62 receitas marcantes do restaurante e terá seu lançamento no próximo dia 23 na Livraria da Travessa do Shopping Leblon. A obra contempla o interesse dos clientes em saber detalhes dos pratos da casa. Com projeto gráfico do Estúdio Claraboia e fotos de Lalo de Almeida, o livro revisita as memórias da infância de Ralston Bielawski (fundadora), em Terra Roxa (SP), e de Nadia Pizzo (chef) na Ligúria (Itália).

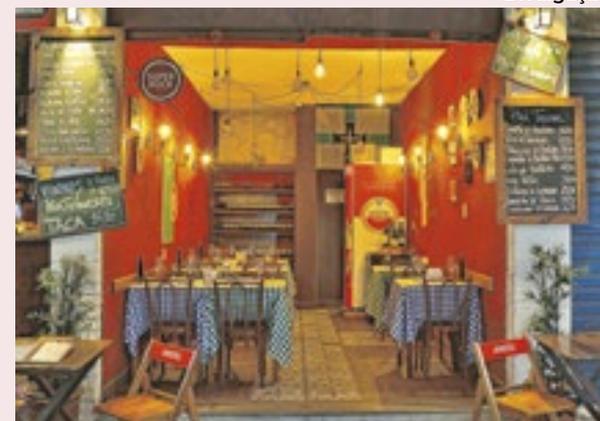
Divulgação



Divulgação

Festival de Cortes

O craque mineiríssimo João Zuddio, da Churrascaria Rio, lança o Corte do Chef – Festival de Cortes Nobres, que varia a cada semana a seleção especial de cortes (Black Angus, Porterhouse, Tomahawk, Prime Rib, Assado de Tira, Bottom Ribs, entre outros). Segundo o chef, os cortes do festival ficam no cardápio fixo da casa e os mais pedidos voltarão em mais semanas “para deixar os clientes felizes”. Como os cortes são surpresa a cada semana, os preços e acompanhamentos também mudam. “Cada guarnição é pensada para harmonizar perfeitamente com o corte”, avisa Zuddio.



Divulgação

Cozido português

A Tasca Carvalho é uma casa portuguesa, com certeza. E agora, aos sábados, serve o tradicional cozido português, autêntico, como se faz na Terrinha com os nobres embutidos da culinária lusitana. Entre as carnes, chouriço, salpicão, morcela, farinheira, copa lombo, costela suína, carne bovina e coxa e sobrecoxa de frango, tudo isso cozido em seu rico caldo, com legumes variados. Não falta nem o arroz e nem o brasileiroíssimo pirão. A dose completa para três ou quatro pessoas sai por R\$ 149,90. A meia dose, para duas, custa R\$ 86,90.