

CRÍTICA / RESTAURANTE / ZUZA FISH BAR

Pé na areia

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Apelidos marcam trajetórias. Normalmente muito bem sucedidas. Pelé, Lula, Zico, Tony, Chico, Gal, tantos e tantas. Assim o chef Christopher Zuza se for chamado de Christopher é capaz de nem olhar. Mas Zuza há anos, desde a Bahia e Búzios, onde comandou durante 16 anos, dominou o cenário, dando goelada nas parilhas argentinas, com o seu restaurante de frutos do Mar.

O Zuza Fish Bar fica no Flamengo, em frente ao emblemático Lamas, mas com uma vibe única. Mesas e cadeiras na calçada, aquele que chegamos para relaxar. Primeiro, só tem frutos do mar, nem um ovinho para marcar presença. Tudo fresco, com receitas tradicionais mas com um toque de Zuza que



Divulgação

Vinagrete de polvo

traz o ar daquela praia maravilhosa.

Fomos com a nova amiga de infância, Noélia Rodrigues, educadora Popular e idealizadora do CEPL - Coletivo de Educação Popular e Libertária, que comanda uma cozinha comunitária na Favela Parque da Cidade. Aceitamos docemente o percurso que Zuza nos oferecer. As ostras frescas, da Ilha Grande, que ficam no aquário adremente pre-

paro com água salinizada. E mais que tudo, vieram frescas, temperatura ambiente nada daquele gelo desnecessário.

A partir daí, tivemos a certeza de que tudo viria com muito acerto, cuidado, inovação, explosão de sabores. Assim foi o tartar de atum (R\$ 48), com pimenta branca e pistache sobre agridoce de laranja. Já o camarão crocante é empanado na panko e servido com

molho de pimenta biquinho. Vinagrete de polvo com dedo de moça, cebola roxa, tomate em cubos, limão e manjericão; O torresmo de lula torna o lula empanada em experiência superlativa. Crocante, levemente temperada.

Primeiro, os drinques para apurar e preparar o paladar. O Bloody Fish com cachaça 7 Engenheiros, suco de tomate, especiarias molho de ostra e borda de bottarga. O Maresias Fitz levemente frutado com caju, cachaça 7. Depois das releituras, caímos no chope da Brahma, garotinho, gelado e na pressão. E como comer frutos do mar é a capacidade de ter as melhores proteínas, a cavaquinha dentro da casca, com couscous é puro luxo. Ficamos por ali, tomando a fresca da noite e ouvindo a voz imaginária do Diogo Nogueira, cantando pé na areia. O dia seguinte foi de acordar com a alma ensolarada.

SERVIÇO

Zuza Fish Bar

Endereço: Rua Marques de Abrantes 1

- A - Flamengo. Telefone: 21 98777-6385.

Atendimento: De terça a sábado, das 18h às 23h. Domingo, das 12h às 17h.

Aceita todos os cartões. 40 lugares

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Divulgação



Rosh Hashaná com mel

Entre 02 e 04 de outubro é celebrado o Rosh Hashaná, o ano novo judaico. Como símbolo presentes em praticamente todas as mesas da celebração estão o mel e a maçã, que significam o desejo por um ano bom e doce. Para comemorar a data, a linha Honey Collection, da Amaze Honey Company, Honeytech, primeira startup brasileira de produtos gourmet a base de mel. Os kits Mel White Blossom, Mel Orange Blossom e Melato Black Forest foram pensados para inspirar prosperidade e doçura no novo ano", diz a empresária.

Rosh Hashaná com tortas

Sempre presente nas celebrações mais importantes das pessoas, a Meu Vício Desde o Início, que comemora 30 anos de delícias, preparou produtos exclusivos para a comemoração do Ano Novo Judaico, que neste ano acontece no início de outubro. A marca apresenta três opções de bolos para as famílias festejarem de forma personalizada e com muito sabor, afinal é uma data muito importante para Helena e Letícia Kertzman, mãe e filha à frente do negócio, que possuem ascendência judaica. São o Bolo de Maçã, Bolo decorado Estrela de Davi, Bolo decorado.

Toma?s Ve?lez



Ju?lia Aldenucci



Gastronomia do Mar

Com a curadoria da craquérrima Flávia Quaresma, o Festival Gastronomia do Mar vai reunir, durante duas semanas, de novembro a dezembro, alguns dos principais restaurantes do Rio e de Niterói. A abertura acontece em 23 de novembro, sábado, com o Boulevard do Mar, montado ao ar livre, na Praça Mauá, com estandes de iguarias do mar e bebidas, além de decoração, artesanato e oficina infantil, de frente para a Baía de Guanabara. O Palco Gourmet, é a cozinha cenográfica onde chefs renomados darão aulas de receitas de pescado para o público.