

CRÍTICA / RESTAURANTE / COLTIVI

# Um fim de semana como deve ser

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

**A** proposta era ficar com Rosa e Nuno para teatro, vermos “Corcunda de Notre Dame”, relaxarmos. E escolhemos as refeições que mais gostamos. Brunch, no sábado pela manhã, e a tradicional pizza da noite de domingo. Rosa pesquisou o que era brunch e logo falou: “Gostei disso”. Nuno deu aquela risadinha de contentamento. E fomos nós para o Coltivi, naquela casa linda, com quintal, árvores, perfeito exemplar do passado da linda arquitetura brasileira.

Fomos atendidos de forma maravilhosa pelo João. Nuno escolheu o iogurte com granola, frutas e mel. As frutas frescas, o mel verdadeiro, nada daquela calda açucarada. Bateu um prato e pediu bis. Juntamente com Rosa, Nuno também quis os Ovos Benedict, com muffin inglês (aquele pãozinho achatado, nem doce, nem salgado); ovo mollet (cozido com gema mal passada); molho hollandaise (limão, gemas, muita manteiga e sal) cebolete (a cebolina francesa) e a páprica.

Rosa pediu o Benedict com cogumelos, que comeu dois pratos. Nuno foi com presunto de parma e dividiu com a irmã. Nem precisa falar como tudo estava delicioso e perfeito para as crianças se acabarem. Vovó pediu sobrecoxa frita, molho Tonkatsu, pó de algas, no bao (o pãozinho asiático no vapor), a que não resisto. Comida asiática de boa qualidade é fazer como eles: em qualquer refeição é um bálsamo.

Domingo, o chefe Meguru Baba (ex-Alex Atalla) que nos presenteou com uma rara conversa sobre gastronomia, pois é um dos que sabe, gosta e nos ensina muito. O chef usa matéria-prima da mais alta qualidade aliada às melhores técnicas de cozimento e panificação com sourdough (fermento natural). O resultado são deliciosas pizzas contemporâneas com diferentes massas de fermentação natural feitas com farinha de trigo integral e semi-integral.

A primeira surpresa é a escolha das massas. São produzidas 4 com diferentes



*Do brunch matinal à pizza de domingo à noite, o Coltivi é sempre uma opção acertada*

farinhas, misturas e ponto de fermentação. Todas as massas nos pareceram incríveis. As crianças escolheram a Rotonda (blends de farinhas Italianas ricas em fibras, levain natural e fermentação longa fazem a pizza leve, de fácil digestão e sabor intenso) com cobertura Marguerita. Foi um sucesso porque é pizza de verdade, nada das invenções que anda por aí.

Antes de pizza, escolhemos duas entradas. A Choripizza, uma invenção perfeita.

Simples, básica e que com ingredientes de primeira qualidade: linguiça Parrillera Pirineus, scamorza branca (de leite de vaca com corte), chimichurri, cebolete. Zucca que mistura vários continentes: Creme de abobora japonesa, tahine de cogumelo, tempurá de alho poró confit, pó de shisso. A tempurá perfeita e tahine de cogumelo, a pasta de sementes de gergelim com o legume atinge outro patamar.

Pedi como massa a Brisa De Farinha,

Blend de farinhas tipo 1 integral, fermentação em biga 30 horas, cocção com a cobertura de Alicci, Tomate san marzano DOP, alici siciliana, stracciatella, alho poró confit tostado. Cortada em pequenos quadrados, para se comer com acerto, com as mãos. Rosa nomeou o Mate da Casa como o melhor que já tinha tomado. Nuno quis a Limonada gaseificada e com frutas vermelhas.

As crianças, nas duas visitas, ficaram brincando pelo quintal. E aí virou efetivamente um programa de casa de vó. Vamos repetir, cada um com seu cada qual, Eu e Rosa vamos às ostras, nas sextas-feiras porque é o dia que chegam. Nuno quer repetir a conversa com Wesley que cuidou de nós com todas a eficiência e comer a doçaria. Coltivi é a tradução de cultivar. Nessa casa, comandada pelo italiano Piero Zolin com Meguru Baba se cultiva afeto, bom atendimento e enorme carinho pelas pessoas e pela gastronomia. Como fazem as avós. Nuno e Rosa são meus netos.

## SERVIÇO

COLTIVI

Rua Conde de Irajá, 53 - Botafogo  
Quartas e quintas (19h às 23h30),  
sextas (19h à 0h), sábados (brunch,  
de 9h às 15h, e jantar, das 19h à 0h)  
e domingos (brunch, de 9h às 15h, e  
jantar, das 19h às 23h)