

CRÍTICA / RESTAURANTE / EMILE

Camilo Vanazzi, um verdadeiro chef

Por Cláudia Chaves
Especial para o Correio da Manhã

A frente da cozinha Restaurante Emile, no Hotel Emiliano Rio, o chef Camilo Tonello Vanazzi destaca-se por sua trajetória internacional e pela habilidade em mesclar influências francesas, espanholas e brasileiras em pratos.

Natural do Rio Grande do Sul, Camilo iniciou sua jornada culinária aos 17 anos, durante o serviço militar, onde descobriu sua paixão pela gastronomia. Desde então, sua carreira o levou a experiências enriquecedoras em países como França, Itália, Na França, atuou em restaurantes estrelados, incluindo o La Cote Saint Jacques, com três estrelas Michelin, e o Le Pré Catelan, onde contribuiu para a conquista de uma estrela Michelin em 2015 e 2016.

Desde 2019, o chef comanda a cozinha do Emile, onde imprime sua assinatura em um menu contemporâneo que valoriza ingredientes locais e sazonais. Sua abor-



Divulgação

O chef Camilo Vanazzi aposta na culinária brasileira com sofisticação europeia

dagem combina técnicas clássicas com toques criativos, resultando em pratos que celebram a diversidade e riqueza da culinária brasileira, sem abrir mão da sofisticação europeia.

O menu executivo do almoço é um dos destaques do restaurante. Composto por entrada, prato principal, sobremesa e uma taça de vinho a R\$ 133, oferece opções que variam semanalmente, sempre com foco em ingredientes frescos e preparações que proporcionam conforto e elegância. Entre as criações, destacam-se o picadinho, que remete à tradição carioca, um bobó de camarão incrível e pratos que exploram peixes locais como o olho-de-cão e o pargo, preparados com técnicas refinadas e acompanhamentos inusitados.

Além de sua atuação no Emile, Camilo participa ativamente de iniciativas sociais. Ele colabora regularmente com a Gastromotiva, organização que promove transformação social por meio da gastronomia. Em agosto de 2024, participou da celebração dos oito anos do Refetório Gastromotiva, oferecendo um menu exclusivo que refletiu sua filosofia culinária e compromisso com a responsabilidade social.

SERVIÇO

EMILE

Hotel Emiliano - Av. Atlântica, 3804 - Copacabana
Diarimante (6h às 15h e 19h às 23h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Cozinha resiliente

Promovida pelo Sesc/Senac, a feira gastronômica com receitas preparadas por pessoas em situação de refúgio de diversas nacionalidades estará neste sábado (17) na Praça Mauá. A partir das 11h, o público poderá saborear quitutes e drinks típicos de países como Nigéria, Venezuela, Síria, Colômbia e República Democrática do Congo. A feira gastronômica, protagonizada por pessoas em situação de refúgio, reverencia a resiliência de pessoas que foram obrigadas a deixar seus países.

Divulgação



Ana Paula Santos/Divulgação

Quatro anos de delícias

A pizzeria Officina Local celebra quatro anos com novidades como a pizza Guanciale (guanciale artesanal da Porco Alado). A receita leva bechamel, fior di latte, queijo canastra, molho de tomate cereja e finalização com queijo Vó Gilda. No mês de maio, há ainda chopp de maracujá, tábua de queijos brasileiros, tiramisu de limão e vinhos de vinícolas nacionais. Destaque para o hidromel fermentado e o vinho branco Malvasia Bianca. Guilaro Rocha, proprietário e pizzaiolo consegue sabores únicos. E ótimos sempre. E cereja do bolo é o Tiramisu de limão.



Diana Cabral/Divulgação

Noites temáticas

O restaurante Nalu By CDesign, no hotel homônimo na Praia do Recreio, oferece duas noites temáticas: Italiana (quintas) e Espanhola (sextas). Na Noite Italiana, há buffet com pizzas, massas e pratos típicos, acompanhados de música ao vivo. A Noite Espanhola inclui delícias como Paella Valenciana, Cocido Madrileño e Pisto, além de carnes e peixes. Ambas experiências acontecem das 19h às 22h. Nos dias restantes, o restaurante serve pratos à la carte com assinatura do chef. O ambiente acolhedor e a gastronomia refinada garantem momentos memoráveis.