

Secretário revela seus sabores

Vila em Pedro do Rio concentra restaurantes que valorizam produtores locais e atraem o público carioca

Por Affonso Nunes

A pequena Secretário, no distrito de Pedro do Rio em Petrópolis, é um destino gastronômico serrano que combina belezas naturais com culinária de qualidade. A região atrai cariocas e turistas em busca de experiências culinárias que valorizam ingredientes locais e atmosfera rural. Inaugurado em 2019 pelo casal Anna Dolezal e Lucca Medeiros, o Sítio Gastronômico mais parece uma casa de campo cercada por mata e morros. Neste aconchego, Anna, formada pela Le Cordon Bleu, desenvolve pratos como lulinhas grelhadas (R\$ 68) e costelinha de porco Duroc (R\$ 128), utilizando temperos da horta própria e produtos de fornecedores regionais. Lucca cuida da carta de

vinhos e sempre está pronto para sugerir as melhores harmonizações. O Catarina's Bar & Bistrô une gastronomia e hospitalidade. Catarina, chef pela Le Cordon Bleu, e Raphael, sommelier com 12 anos de experiência, oferecem desde cruudo de peixe (R\$ 75) até carnes na parrilla como entraña (R\$ 95) e pirarucu amazônico (R\$ 98). Às quintas-feiras, promovem o Tokyo Thursdays, experiência asiática com lamen e yakitori. A casa prioriza vinhos brasileiros em sua carta. Aberta há um ano por Silvana Catherine e Renan Abreu, a Maritsa Forneria especializou-se em pizza romana no talho. A massa da casa é um blend de farinhas italianas, molho San Marzano e fermentação natural de 48 a 72 horas. Entre as opções, destacam-se a pizza com queijo Lua Cheia (R\$ 95) e a de pera



Tomás Rangel/Divulgação

O Sítio Gastronômico usa temperos de sua horta própria

com gorgonzola da Mantiqueira (R\$ 87). Os três estabelecimentos compartilham da mesma filosofia: valorizar os produtores locais, ingredientes sempre frescos e aquele ambiente acolhedor de nossa incrível Região Serrana.

- SERVIÇO**
Sítio
Gastronômico:
Estrada Francisco Guimarães, 1100. Sex e sáb (12h30 às 22h) e dom (12h30 às 18h). (24) 99926-5873
Catarina's Bistrô:
Estrada do Secretário, 180. Qui (18h às 22h), sex (12h30 às 22h), sáb (12h às 22h) e dom (12h às 17h). (21) 99642-8537
Maritsa Forneria:
Estrada do Secretário, 246. Qui (18 às 22h30), sex (18 às 23h) e sáb (12h às 23h). (21) 99568-7867

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR AFFONSO NUNES

Vinhos da casa

O Esperança.Eco, em Laranjeiras, lança linha própria de vinhos e café. Em parceria com a vinícola Bellaquinta, de São Roque (SP), criou três rótulos: Branco Moscato, Rosé e Tinto Cabernet Sauvignon (R\$ 105 cada). O café exclusivo é produzido pelo Café Ao Leu com grãos de altitude e notas de chocolate e doce de leite (R\$ 52, 250g). A chef Verônica Moreira define como “evolução natural” do restaurante vegetariano, buscando experiências autênticas alinhadas à sustentabilidade e qualidade artesanal da casa.



Santiago Harte/Divulgação



Ana Paula Santos/Divulgação

Sabor ibérico

A Officina Local lança a pizza sazonal Pirineus (R\$ 69), criada pelo pizzaiolo Guilardo Rocha com embutidos da charcutaria paulista Pirineus. Uma opção para quem aprecia sabores ibéricos autênticos. Rocha nos conta que sua receita combina chorizo e sobrasada mallorquina sobre base de queijos brancos, sálvia fresca e mel. A iguaria está disponível nas unidades de Copacabana e Botafogo. A pizza pode ser harmonizada com syrah 2022 da Vinícola Tassinari (R\$ 185, garrafa / R\$ 39, taça), medalha de ouro na Grande Prova de Vinhos Brasil 2025.



Divulgação

Para os miúdos

O Empório Farinha Pura faz de outubro um mês de descobertas culinárias para o público infantil. O mercado gourmet do Humaitá preparou uma agenda que combina gastronomia, arte e sustentabilidade, tendo como ponto alto o tradicional Café da Manhã com personagens no Dia das Crianças. Neste domingo (12), das 9h às 12h, os personagens dos Smurfs invadem o espaço para um café da manhã especial com os pequenos. O evento inclui buffet livre, pintura facial e distribuição de brindes. Crianças de 4 a 8 anos: R\$ 49,90 | Adultos: R\$ 84,90.