



Felipe Bronze está em São Paulo desde 2021, quando inaugurou o Pipo

Felipe Bronze amplia atuação em São Paulo

Chef cria plataforma e, em parceria com jovens chefs, quer abocanhar novos paladares paulistanos

Um dos chefs de cozinha mais midiáticos do país, Felipe Bronze atua em São Paulo desde 2021, quando inaugurou o Pipo. Agora, sua pre-

sença na cidade cresce com a Bronze+, empresa que pretende criar novos negócios em parceria com outros chefs. Dois projetos já estão em funcionamento. No Itaim Bibi, o Lina, de cozinha italiana contemporânea,

foi criado a quatro mãos por Bronze e Bia Limoni, ex-Pasta Shihoma. Já o Pipo deixou o Museu da Imagem e do Som (MIS) e ganhou nova casa no térreo do shopping Eldorado, em parceria com Paul Cho, fundador da Paul's Boutique.

A próxima expansão será da Kio Bakehouse, padaria artesanal de Henrique Yukio, que ganhará sete unidades dentro de hotéis Estanplaza. Segundo Bronze, os chefs parceiros participam da criação do conceito e do cardápio, mas não da operação cotidiana, conduzida pela equipe da Bronze+. Eles recebem royalties, enquanto os investimentos podem vir de operadores parceiros. “Não é franquia”, explica.

No Lina, Bronze e Limoni desenvolveram pratos que combinam a experiência da chef com massas e o domínio do chef sobre a brasa. O espagete all’arrabbiata (R\$ 117), por exemplo, leva kimchi tostado na brasa. Na salada non è una caprese (R\$ 68), tomate coração-de-boi é servido com amêndoas fritas, straciatella, figo, estragão e alici.

No novo Pipo, o cardápio reúne pratos, muitos feitos na brasa, e pizzas individuais à moda napolitana. Entre elas estão a de cebola (R\$ 66), favorita de Bronze, e a de milho e limão (R\$ 66), que combina milho tostado, sobrasada, coentro e limão-siciliano.

A Kio Bakehouse também terá novidades. Yukio pretende preservar o DNA dos folhados, mas criar um conceito que misture padaria, confeitaria e restaurante. Os produtos serão preparados na cozinha da Vila Madalena e finalizados nas unidades. O chef já planeja uma fábrica para atender à expansão.

Outro braço da Bronze+ será a Fomo, plataforma de conteúdo que Bronze define como “a CazêTV da gastronomia”. A ideia é produzir programas para o YouTube ligados aos restaurantes e chefs parceiros, aproximando audiência e consumo. “Você assiste ao preparo da receita e sabe onde comer”, afirma.

Dono do Oro, no Rio, que mantém duas estrelas Michelin desde 2018, Bronze não pretende levar a alta gastronomia para a Bronze+. Seu foco são negócios escaláveis, que não dependam da presença diária do chef. Fred Caffarena e Cadu Evangelisti estão no radar, embora ainda sem contratos. Bronze vê potencial para transformar a expertise de chefs como Caffarena em marcas maiores: “Por que ele não pode ter um Almanara da vida?”

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Festa italiana

O Gabbiano, referência gastronômica da Barra, completa 17 anos com sete dias de programação especial a partir de 25 de agosto. Ela começa com jantar a quatro mãos dos chefs Romano Fontanive e chef Ignacio Peixoto, do Itsary. Nos dias 26 e 27, entra em cena o tradicional menu Harry’s Bar. No dia 29, noite especial de nhoque. No domingo, 30, a casa promove pizza com cinema, exibindo um clássico italiano no salão. Entre os destaques do jantar inaugural estão tortellini de ricota de búfala e boursin e o clássico Sgroppino de limão.



Teva 10

O Teva Bistrô, pioneiro em culinária vegetal contemporânea no Brasil, completa 10 anos com uma semana especial de comemorações até 21 de agosto. A programação reúne menus temáticos, promoções e eventos, como feijoada vegetal com roda de samba, Noite do Taco, culinária japonesa e Noite do Burger. A casa, que recentemente passou a servir café da manhã, também apresenta novidades no cardápio, entre elas lámen Tan Tan, lasanha de vegetais e acarajé artesanal.



Almoço musical

O Roxy, em Copacabana, passa a oferecer almoço aos fins de semana, unindo gastronomia, música e cultura brasileira. O novo menu é assinado pela chef Katia Barbosa e reúne 33 opções, entre clássicos afetivos, receitas de boteco e sobremesas. Entre os destaques estão bolinho de feijoada, picadinho do chef, arroz de moqueca, feijoada e camarão na moranga. Aos sábados e domingos, apresentações de Gui Valença e Camila Marotti embalam o almoço com MPB, bossa nova e clássicos internacionais.