

Três chefs carocas tipo exportação

Jéssica Trindade, Kátia Barbosa e Monique Gabiatti levam nossa cozinha à 10ª edição do Punta del Este Food & Wine

AFFONSO NUNES

Os sabores da cozinha carioca tem data marcada com o mundo. No dia 17, o festival uruguaio Punta Del Este Food & Wine completa dez anos e reservou um espaço próprio para o Rio, que chega em força com uma delegação de chefs mulheres. Jéssica Trindade, do Madame Olympe e do Chez Claude; Kátia Barbosa, do Aconchego Carioca e do Sofia; e Monique Gabiatti, do Polvo Bar e Polvo Marisqueira, vão apresentar um prato cada,

num recorte que atravessa o boteco, o produto do mar e o fine dining carioca. A missão é promovida pela Prefeitura do Rio, por meio da Secretaria Municipal de Turismo, e se encaixa numa estratégia mais ampla de promoção internacional da cidade. “Estar em Punta del Este nos 10 anos deste evento tão importante permitirá ao Rio compartilhar os seus sabores, por meio de mulheres que fazem parte da construção dessa cena gastronômica, e, ao mesmo tempo, criar novos vínculos com uma cidade com a qual tem muito em comum”, diz a secretária de Turismo, Daniela Maia. “Seguimos com o compromisso de levar a nossa cozinha para além das fronteiras do Brasil, com o intuito de valorizar e dar visibilidade à gastronomia como um importante ativo para o nosso turismo”, completa. Jéssica Trindade, de 39 anos, passou mais de duas décadas ao lado de Claude Troisgros — começou como estagiária no antigo Bistrô 66 — até assumir o comando do Madame Olympe, casa que entrou no Guia Michelin 2026 com uma estrela oito meses depois da inauguração, o que a fez a primeira mulher carioca e a segunda brasileira a conquistar o prêmio.



Katia Barbosa, Jessica Trindade e Monique Gabiatti, três vertentes da cozinha que faz no Rio

Kátia Barbosa é a autora do bolinho de feijoadá que devolveu o boteco ao centro da cena gastronômica do Rio, com receitas afetivas e técnicas bem executadas a serviço dos sabores populares. E Monique Gabiatti trata peixes e frutos do mar com intervenção mínima, ao ritmo da pesca e dos pescadores locais, nos três endereços que assina na cidade. O festival reúne mais de 15 chefs do Uruguai, da Argentina e do Brasil, entre eles Juan Gaffuri e Nicolás Díaz Rosaenz, de Buenos Aires, além de nomes de Montevideu, José Ignacio e Punta del Este. A vitivinicultura acompanha o cardápio: vinícolas uruguaias e rótulos da Argentina, do Chile, da Espanha e da França. Em dez edições, o evento recebeu mais de 10 mil participantes, cerca de 70 chefs e 50 vinícolas. “Dez edições depois, essa ideia continua a mesma: mostrar nossa gastronomia ao mundo e aproximar outras cozinhas do Uruguai”, recorda Gabriel Bialystocki, fundador do festival. “Mas também ser o ponto de encontro anual para quem gosta de comer e beber bem, descobrir novos sabores e compartilhar ao redor de uma mesa.” A viagem ao Uruguai coroa um percurso de internacionalização. O Rio sediou o Latin America’s 50 Best Restaurants em 2023 e 2024, garantiu a avaliação Michelin nos restaurantes da cidade até 2026, foi destino convidado do Madrid Fusión em janeiro deste ano e virou, em outubro passado, a primeira cidade da América do Sul a ocupar o posto de convidada do San Sebastián Gastronomika.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Izakaya na Barra

O chef Maciel, conhecido pelos restaurantes japoneses DonBurizin e Portinha, ambos no Leblon, prepara uma novidade para a Barrinha. Vem aí o Cantinho do Izakaya, sua nova aposta inspirada nos tradicionais izakayas japoneses, um tipo de boteco nipônico. A proposta da casa é criar um ambiente descontraído, daqueles para comer, beber e ficar sem pressa. No cardápio, a ideia é apostar em pequenos pratos para compartilhar e sabores da cozinha japonesa. A abertura está prevista para dezembro.



Bonjour, Leblon!

O Rio de Janeiro vai ganhar a primeira unidade carioca do Le Jazz Brasserie, restaurante paulista conhecido pela cozinha francesa de excelência. A casa abre as portas no Shopping Leblon na segunda quinzena de outubro. A proposta da casa é trazer para a Cidade Maravilhosa o clima descontraído das tradicionais brasseries francesas. No cardápio, clássicos da culinária francesa, além de uma seleção de vinhos para acompanhar. Será a estreia carioca da marca, que já conquistou seu espaço em São Paulo.



Oktoberfest à vista

A Rio Tap Beer House, no Flamengo, entra no clima da Oktoberfest de 6 a 11 de outubro. A casa, premiada pela carta de cervejas especiais, terá uma seleção de rótulos alemães, como Weihenstephaner, Paulaner, Hofbräu HB e Erdinger. O destaque fica por conta da Paulaner Oktoberfest Festbier, servida oficialmente na festa de Munique. Para acompanhar, entra em cena a linguíça de cordeiro com picles de grãos de mostarda, criação especial para a ocasião. Tudo isso em uma ambientação temática que promete transportar os cervejeiros para a Alemanha.