

Muitas horas no fogo depois, eis o brasato



Se na página anterior a picanha foi a grande vencedora dos grelhados, o corte retorna aqui como campeão, mas em roupagem diferente. Nas mãos do cuoco Giuseppe La Rosa, ela se transforma no brasato al Barolo, o mais votado nesta nova categoria, a de pratos preparados com carne, porém longe das brasas. O chef e proprietário do Vecchio Torino – melhor massa no Prêmio Paladar 2006 – gosta de executar a receita à maneira antiga. São horas de cocção, em temperatura baixa, tendo como ingrediente-base do molho um bom tinto – ele usa mesmo o Barolo, vinho-ícone da região do Piemonte. Para acompanhar, uma guarnição não menos suntuosa: risoto de trufas pretas, servido numa panelinha à parte. Reconhecido pelo uso de bons produtos e pela fidelidade às re-

ceitas de sua terra, La Rosa, de 67 anos, mantém o nível do Vecchio Torino desde o início, em 1994. Seu talento em dar profundidade aos sabores até faz a clientela relevar os preços sempre robustos, a ausência de opções de vinhos em taça...●

Onde comer

- **Vecchio Torino** – R. Tavares Cabral, 119, Pinheiros, 3816-0560. Brasato al Barolo: R\$ 72
- **Tenda do Nilo** – R. Coronel Oscar Porto, 638, Paraíso, 3885-0460. Fatte: R\$ 32
- **Aguzzo** – R. Simão Álvares, 325, Pinheiros, 3083-7363. Filé à parmigiano: R\$ 43
- **Fasano** – R. Vittorio Fasano, 88, Jd. Paulista, 3062-4000. Tournedos Rossini: R\$ 120
- **Smoky Jô** – R. Mourato Coelho, 25, V. Madalena, 3061-1085. Medalhão de costelinha de porco desossada com arroz defumado: R\$ 21



os outros finalistas



● **Fatte**, Tenda do Nilo
Os ingredientes são simples, a mistura parece caseira... mas o conjunto dos tenros pedaços de músculo, coalhada, grão-de-bico, castanhas, migalhas de pão sírio, é simplesmente delicioso.

3 votos | XXXXXXXXXXXX



● **Filetto di manzo al parmigiano all'Aguzzo**, Aguzzo
Este parmigiano é a prova de como o restaurateur Osmânio Rezende sabe trabalhar com a cozinha italiana com classe. Uma crosta muito bem feita, um molho equilibrado, um filé macio. E pronto.

2 votos | XXXXXXXXXXXX



● **Tournedos Rossini**, Fasano
Um prato clássico, feito por um clássico da cidade: o filé em corte alto, chega na companhia de escalope de foie gras e trufas pretas (em conserva). Para guarnecer, aspargos e batatas.

1 voto | XXXXXXXXXXXX



● **Medalhão de costelinha de porco desossada**, Smoky Jô
Costelinha tem osso? Pode não ter no minúsculo restaurante de Jô Wolf, um expert em defumação. Sobre o medalhão de carne suína, molho barbecue, ao lado de salada e arroz – defumado, claro.

XXXXXXXXXXXX

5 votos | XXXXXXXXXXXXXXXX

os votos dos comilões

ALESSANDRA BLANCO

Filetto di manzo al parmigiano all'Aguzzo

É o que eu chamo de comfort food: um lindo pedaço de filé mignon, envolto em farelos crocantes de pão, à milanesa e com um caprichado molho de tomates por cima? Minha avó poderia ter feito. Mas um prato que eu consiga reproduzir deveria ser eleito o melhor de São Paulo? Como não sobrou nenhum farelinho da milanesa, e sal de lé com uma tal sensação de acolhimento e felicidade, tinha de ser o meu voto.

BRAULIO PASMNIK

Brasato al Barolo

Na Grande Enciclopedia Illustrata Della Gastronomia Reader's Digest, a receita do prato piemontês pede o uso de um copo de vinho Barolo. Pode apostar: Giuseppe usa o Barolo! A carne é macia, o molho denso e perfumado. Acompanhando, um bem feito risoto de trufas pretas não frescas, mas de boa conserva.

JACQUES TREFOIS

Brasato al Barolo

Um brasato perfeito, preparado com vinho Barolo mesmo (um

Dezzani safra 2002), o que faz a diferença. Acompanha um excelente risoto no ponto de cozimento perfeito e com trufas pretas em pedacinhos. Como escolta, uma ótima mostarda de Cremona.

LUIZ AMÉRICO CAMARGO

Filetto di manzo al parmigiano all'Aguzzo

Como eles conseguem manter o espírito deste prato clássico, farto e generoso de sabores, e, ao mesmo tempo, prepará-lo de forma tão leve e equilibrada? Pois este filé tem uma crosta de pão italiano firme, frita com esmero, e um molho de tomate que, de tão fresco, impede que o conjunto se torne enjoativo.

LUIZ HORTA

Fatte

O prato do Tenda do Nilo foi a exceção, uma coisa que tinha tudo para dar errado e, no entanto, é ótimo, fresco e intenso ao mesmo tempo, cheio de sabores que se casam, simples mas bem feito, delicioso na sua profusão barroca de coalhada, castanhas, pão frito, músculo. Dá água na boca de pensar nele, sim Habib.

PATRICIA FERRAZ

Tournedos Rossini

Filé mignon grosso e alto, grelhado, sentado numa fina fatia de pão, circundado por um molho de trufas pretas e, no seu topo, uma generosa fatia de foie gras fresco. Acompanha um feixe de mini-aspargos amarrado com toucinho toscano e batatas. Mais um clássico do chef Salvatore Loi.

RICARDO FREIRE

Fatte

Foi a coisa mais divertida que experimentei desde que parei de comer sucrilhos. Fabuloso! Comida árabe como você não acha em lugar nenhum. Está lá a carne que poderia ter virado esfiha, o molho que não nega o parentesco com a coalhada, e ainda os croûtons de pão sírio – mas o resultado é tão surpreendente, que é provável que sua primeira reação seja uma risada. Delícia.

ROBERTO SMERALDI

Brasato al Barolo

Um prato realizado de acordo com a tradição. A marinada e o cozimento lento da carne evitam que ela resseque internamente, problema frequente nos brasati. O molho é equilibrado e delicado, mesmo valorizando o vinho. Boa a

mostarda de frutas quado. Dispensável o risosinal, excessivamente

ROSA MORAES

Brasato al Barolo

Estas fatias generosas revelam a maestria de Giuseppe La Rosa, a seus ingredientes de marca saborosa de sitalianas. Cozida lenta sua própria marinada tinto, vem servida numa panelinha. A carne dá na boca. Adorei.

SAUL GALVÃO

Brasato al Barolo

Páreo duro, mas ficou do Vecchio Torino, e adorado também o fadorado do Tenda do N

SILVIO GIANNINI

Fatte

Ainda custo a acreditediminuta cozinha ter o manjar sírio-libanés primoroso que já proherança de valor inel deixada pela mãe da emocionada ao primeia coalhada fresquíss de alho e castanhas, músculo delicadament cozidos com grão-

FOTOS: C