



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • [lianasabo.df@dabr.com.br](mailto:lianasabo.df@dabr.com.br)

Leia mais notícias em [blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo)

RWSPO



## O melhor de Sampa

Vêm aí as férias de julho e o desejo do gourmet brasileiro de visitar o lugar que mais ama no Brasil: a capital paulista. São dezenas de endereços antigos, tradicionais, recentes e novíssimos que atraem sempre mais. A coluna esteve lá e traz para você meia dúzia de sugestões para se deliciar com comida francesa, brasileira, carnes, massas e claro, pizza, afinal as de São Paulo superam as romanas. Será?

### Espaço Matarazzo

Situado a poucas quadras abaixo do Masp, na Avenida Paulista, o centro mais pulsante de São Paulo, o complexo ultraluxuoso Rosewood é um lugar de aconchego e tranquilidade inserido no mais verdejante quadrilátero daquela cidade, daí ser conhecido como “oásis metropolitano”. Aberto há seis meses, ocupa o espaço que abrigou a maternidade Condessa Filomena Matarazzo fechada há mais de 20 anos. Foi o empresário francês Alexandre Allard quem “descobriu” a propriedade abandonada e a adquiriu em 2011. Fez ali um deslumbrante prédio de puro design e arte, que abriga um hotel contemporâneo com três restaurantes e um bar. Antes de você chegar ao Le Jardin, poderá visualizar documentos e fotos que contam a história da família Matarazzo.



Alexandre Landau

Nascido em Santo Ângelo, interior do Rio Grande do Sul, o chef executivo, Felipe Rodrigues, trabalhou por mais de uma década em restaurantes e hotéis icônicos em Londres e Estocolmo, daí sua vasta experiência no comando do Le Jardin, de cozinha contemporânea; Blaise, toque francês na gastronomia brasileira; Rabo di Galo, sofisticado bar de drinks especiais e Taraz, com menu de Felipe Bronze.

### Carnes variadas

Comer uma boa carne em ambiente requintado que não lembre o rebuliço de uma churrascaria. Essa é a proposta da NB Steak com quatro endereços na capital paulista, além de um em Campinas. Entre os cortes ícones da casa, há o cupim, fraldinha, costela, bife ancho, picanha e assado de tira. Ainda tem uma soberba paleta de cordeiro, acompanhada de geleia de menta, e galetto, sem falar que na parrilla também se grelha o peixinho do dia. A grife premiada chegou em 2013 a São Paulo e está presente na Faria Lima, na Avenida JK, no Campo Belo e em Alphaville.



### Louça de Brasília

No Le Jardin, que funciona o dia todo, o cardápio é mais versátil. Há petiscos para compartilhar, como ostras, pizzetas e sanduíches. Nesse ítem, a expressão francesa está bem evidenciada na terrine de foie gras, compota de damascos, brioche e castanhas brasileiras (R\$ 125). Outro enfoque é o produto da estação como na burrata com nectarina e amêndoas tostadas no azeite (R\$ 85) ou palmito pupunha, endívias, coco fresco, figos e castanha de baru na entrada de R\$ 70.

Foi o próprio chef que fez as sugestões de polvo grelhado com batata baroa crocante, iogurte de limão e páprica (R\$ 130) e do melhor arroz de pato que já comi, com cogumelos salteados, linguíça e calabresa artesanal (R\$ 120). Veio num prato fundo com fina borda em ouro na clássica louça branca francesa Degrenne, fornecida pela Schipper, instalada no SIA. “Desenvolvemos 141 projetos com itens especiais, alguns exclusivos para o Rosewood São Paulo, além do fornecimento da maioria dos utensílios operacionais do hotel”, informou o empresário Sérgio Pimenta, sócio-proprietário da grife brasileira.

Rosewood São Paulo fica na Rua Itapeva 435, bairro da Bela Vista, telefone (011) 3797-0500.

### Suíno orgânico

“Uma celebração do porco em inúmeras formas”, escreveu a revista londrina *Restaurant* na apresentação do único brasileiro a integrar o ranking dos 50 melhores restaurantes do mundo em 2021, quando a Casa do Porco ocupou a 17ª posição.

Temperado apenas com salmoura e assado na brasa por cerca de oito horas, o porco caipira San Zé, o queridinho da casa, “nasceu no Paraguai, mas só foi batizado, educado, consagrado e transformado em celebridade em São José do Rio Pardo (terra natal de Jefferson)”, explica o seu autor. Rueda o apresenta como o ápice do banquete gastronômico composto de várias etapas: Ora pro nobis, lardo, cítricos e favo de mel; milho crioulo, flor de copa lombo curada e bottarga de gema caipira; cabeça de porco, abacaxi, amendoim e flores.

Ainda vem peixe com urtiga,

Mauro Holanda



bacon e raspa de limão; tartar de porco com nori, abacate e ervas frescas. Segue sushi de papada com tucupi negro e ameixa fermentada para dar lugar a pancetta com goiabada, prato icônico da casa desde 2015. Ainda vem codeguim, porquinho frito e umbigo de porco com azeite de urucum, consomé de legumes tostados e soja fermentada. Na sobremesa, sorvete de beterraba que traz o gosto da terra e explode num suspiro de broto de coentro resumindo o mais típico sabor da roça surpreendendo o paladar pela alta qualidade e refinada sofisticação.

### Opções imperdíveis

Excelência que o brasileiro já conhece há um ano quando a marca aportou aqui no Iguatemi, o Piselli tem em Sampa uma vertente sofisticada e jovem, que funciona com o nome Piselli Sud, na mesma rede, só que no shopping da Faria Lima. Exemplar no atendimento, a casa tem entre os destaques camarão empanado no tempurá negro, aioli defumado e bottarga; atum com crosta de especiarias em redução de vinho Marsala, babaganush defumado e coalhada seca, além de carpaccio de peixe branco, erva doce e ovas frescas. Telefone: (011) 3031-5404.

Você escolhe o grelhado de carne bovina, suína ou pescada com



Arquivo Pessoal



Piselli Sud/Divulgação

delicioso molho que os acompanhamentos vêm juntos: chuchu gratinado com gruyère, risoto de quinoa, quiabo refogado com tomate e polenta com agrião, entre outros. São a aposta do Boucherie, segundo empreendimento de Claude e Thomás Troisgros em São Paulo. De sobremesa, musse de chocolate e petit gâteau de doce de leite. Fica no Itaim Bibi, Rua Professor Tamandaré Toledo 25, Itaim Bibi. Reservas pelo WhatsApp: (11) 3071-44228.

### Pizza paulistana

Feita de massa fina com bordas altas e leve crocância a pizza paulistana é considerada uma das melhores do mundo. Quem afirma é um especialista no assunto: o chef Franco Ravioli, que assina o cardápio do Foglia Forneria Artigianale, aberto este ano no bairro da Vila Nova Conceição.

Na entrada há um bar, um jardim vertical e ao fundo o forno à lenha, de onde saem 17 opções de pizzas, feitas com ingredientes frescos e importados. Além das

clássicas, há as de sabores originais criados pela dupla de chefs pai e filho.

Destaque para a de figo e gorgonzola; tartufata, com cogumelos, brie, rúcula temperada, parmesão e azeite trufado e Foglia, com tomate concassé, burrata, pesto e crocante de prosciutto (R\$ 71,39). Fica na Rua Domingos Fernandes 548, telefone: (11) 3846-9695.



Foglia Forneria Artigianale/Divulgação

**LOTERIA /** Brasilienses garantem apostas na Mega-Sena, acumulada em R\$ 80 milhões, e na Quina de São João, que tem o segundo maior prêmio de sua história — R\$ 200 milhões. Ambos os sorteios serão amanhã

# Chance de se tornar milionário

» EDIS HENRIQUE PERES

Os balões e bandeirolas típicos de festa junina e a fila movimentada nas loterias durante esta semana têm um motivo: o sorteio da Quina de São João, no valor de R\$ 200 milhões, e a Mega-Sena, acumulada em R\$ 80 milhões. Ambos os concursos ocorrem neste sábado. A Quina, por ser edição especial, não acumula. Caso ninguém acerte as cinco dezenas, o prêmio será dividido entre quem levou as quadras e assim sucessivamente.

Eliane de Jesus, de 50 anos, moradora de Planaltina-DF e autônoma, aproveitou que passava em frente à Lotérica Fila da Sorte, da Rodoviária do Plano Piloto, e já garantiu sua aposta. “Se eu ganho esse prêmio, garanto que só vou viajar, aproveitar para conhecer o mundo. Não vou nem querer saber de (ficar em) casa.”

### Arraiá milionário

A 12ª Quina de São João tem o segundo maior prêmio da história da modalidade. O sorteio do concurso

Carlos Vieira/CB



### Quina de São João e Mega-Sena movimentam casas lotéricas

5.881 será na Festa de São João de Campina Grande, na Paraíba.

De acordo com a atendente da lotérica Fila da Sorte, Maria Aparecida Nascimento, os jogos entre as modalidades estão bem equilibrados esta semana. “Tem muita gente procurando tanto a Mega-Sena como a Quina. Está sendo uma movimentação intensa, porque é a esperança de todos (de ficar milionários), né?”, diz Maria.

A servidora pública e moradora de Samambaia Glicia Teixeira, 59, mantém uma rotina de apostar duas vezes por semana. “A gente continua tentando, porque um dia chega a nossa vez”, opina. “Já ganhei apenas um pequeno valor na Lotofácil, mas quem não tenta, não ganha nada”, diz.

### Probabilidades

A aposta mínima da Mega-Sena, com seis números, está R\$ 4,50. No entanto, também é possível escolher mais dezenas e aumentar as chances de ganhar: sete números marcados saem a R\$ 31,50, com probabilidade de acerto de 1 em 7.151.980. A aposta com 15 números custa R\$ 22.522,50, com chance de acerto de 1 em 10.003.

Na Quina, o apostador deve escolher de 5 a 15 números entre 80 dezenas. A aposta simples, de 5 números, tem uma chance em 24 milhões. No entanto, com uma aposta de 8 números, no valor de R\$ 112, as probabilidades passam a ser de 1 em 429 mil.

FESTIVAL  
VARILUX  
DE CINEMA  
FRANÇÊS  
2022

[variluxcinefrances.com](http://variluxcinefrances.com) [f](https://www.facebook.com/variluxcinefrances) [i](https://www.instagram.com/variluxcinefrances) [y](https://www.youtube.com/variluxcinefrances) /variluxcinefrances

INGRESSOS JÁ À VENDA PARA TODOS OS FILMES E SESSÕES!

CONFIRA PROGRAMAÇÃO EM  
[CINECULTURA.COM.BR](http://CINECULTURA.COM.BR)

CLUBE  
do assinante  
CORREIO BRAZILIENSE

50%  
DE DESCONTO

\*exceto feriados. Desconto válido nas terças e quintas-feiras\*

CineCultura  
LIBERTY MALL

SHOPPING CENTER LIBERTY MALL . BRASÍLIA/DF

61 3326-1399

\*Verifique a Classificação Indicativa dos filmes no site.