



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

O anfitrião da Copa

Com um deficit no número de leitos para sediar um evento da envergadura da Copa do Mundo, o Catar acabou se socorrendo com os vizinhos, como a fabulosa Dubai, que fica cerca de uma hora de voo de Doha, capital do país árabe onde se realiza o mais importante certame de futebol do planeta e o primeiro no Oriente Médio. Imaginação e recursos não faltaram para abrigar tanta gente apaixonada pela competição, daí o uso de hotéis flutuantes, navios de cruzeiro e fan village, composto por tendas em estilo beduíno erguidas em meio ao deserto árabe como estruturas temporárias.

Quem preferiu ficar em um país menos rígido como Emirados Árabes, tem a opção do transporte charter. A empresa Fly Dubai programou 30 voos diários, ida e volta entre Dubai e Doha por cerca de 390 dólares, podendo chegar até 48 voos. Outra opção é ficar mesmo em Dubai, cuja rede hoteleira programou telões e outros mimos de hospitalidade de luxo, como o que vem sendo oferecido pelo grupo Marriott, que tem mais de 60 hotéis na região e não para de crescer. Só em um deles, porém, você vai encontrar um brasileiro na linha de frente cuidando para que você seja atendido com o que há de melhor para comer e beber.



FOTOS: LIANA SABO

Revelação

Trata-se do chef Rodrigo Cabral (foto), que estreou na área de gastronomia ainda quando estudante de publicidade e propaganda e teve de dar consultoria para o pai Fernando Cabral (ex-presidente da Abrasel), que abriu no Pontão do Lago Sul o Café Antiquário. Ao se tornar gerente do negócio, Rodrigo decidiu fazer gastronomia participando da primeira turma do curso no Iesb. A primeira experiência no Oriente Médio ocorreu em 2010 quando foi a Dubai gerenciar um restaurante no hotel The Palace.

Apassionado pela cozinha brasileira, de volta ao

país lançou o Ares do Brasil, que lhe valeu o prêmio Chef Revelação 2013, conferido pela revista **Encontro**. Em 2017, retornou para Dubai onde foi gerente de dois restaurantes até conhecer o chef Richard Sandoval (que tem mais de 40 operações no mundo), que o convidou para dirigir suas casas no Oriente Médio com base em Doha. Após a curta experiência, Rodrigo voltou a Dubai, “onde me sinto mais em casa e tenho mais chances de desenvolver minha carreira”. Desde julho, aos 38 anos, o brasileiro aposta em nova função no setor hoteleiro internacional.



Wagyu, a carne japonesa mais cara do mundo