

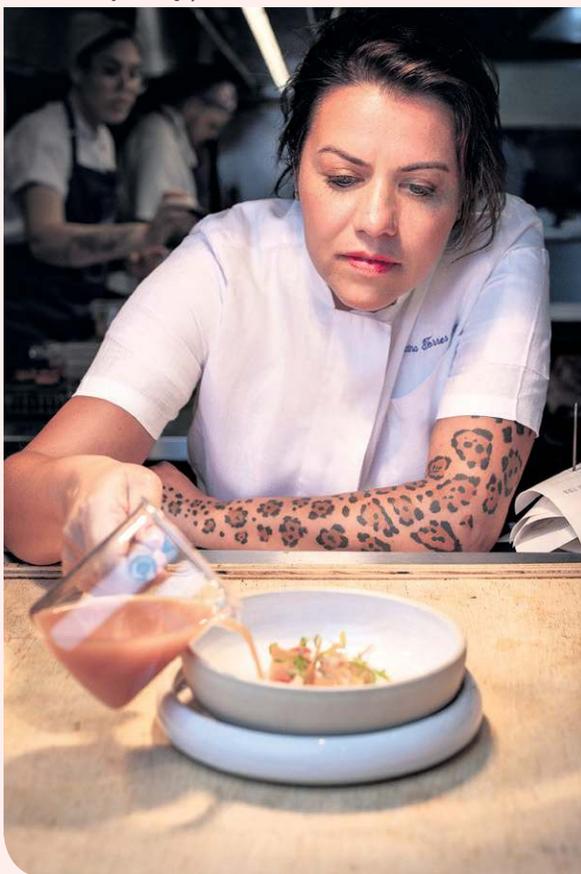
Leia mais notícias em

[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

## Prêmio latino no Rio

O ranking 50 Melhores Restaurantes da América Latina, braço latino do The World's 50 Best Restaurants, terá a premiação de 2023 realizada, pela primeira vez, no Rio de Janeiro, em 28 de novembro. Além dos nomes que serão conhecidos na noite do Copacabana Palace, também será celebrada a paulistana Janaína Torres Rueda (foto), proprietária de A Casa do Porco e do bar Dona Onça, eleita a melhor chef da América Latina este ano, que se junta ao seleto grupo de chefs reconhecidos por suas valiosas contribuições à gastronomia. Dentre as vencedoras de edições passadas estão as brasileiras Manu Bufara e Helena Rizzo. Militante da alta gastronomia democrática, Janaína busca oferecer produtos artesanais de qualidade a preços acessíveis. Ao receber a notícia de sua escolha, disse se sentir “honrada ao lado de tantas mulheres poderosas que representam a mudança que desejamos ver no setor”.

Marcus Steinmeyer/Divulgação



Fotos: Vualá Design/Divulgação



## Para curtir o por do sol

Dez endereços do Pontão, entre eles até um que ainda não abriu (o Aragon), participam da quinta edição do concurso Petisqueiros, que irá eleger o melhor petisco de 2023 a ser anunciado no dia 20 de outubro, último dia do festival, em curso desde o dia 4. Segundo a administradora do complexo enogastrônomico e de entretenimento do Lago Sul, Sandra Campos, o concurso “visa despertar a criatividade das casas participantes, que podem se aprimorar cada vez mais e descobrir novos sabores, atendendo ao paladar do público.

Carol Chaer do Chard escolheu o cupim defumado, delicioso corte de seu Chicago Prime, para servir em tiras com molho por R\$ 79 para duas pessoas (foto 1). Ao lado Fausto & Manoel optou por

frango a passarinho com alho e cebola com pimenta por R\$ 69, também para duas pessoas. Gran Bier propõe bolinho de bacalhau recheado com queijo canastra por R\$ 49, seis unidades, enquanto Izzi Wine Garden desenvolveu mil folhas de batata com pimentões, muçarela, pesto e manjerição por R\$ 45. Manzuá sugere sanduíche de lagosta com maionese e wasabi acompanhado de batata frita (2) por R\$ 59,90 e o Mormaii, dadinho de tapioca, geleia de pimenta e carne desfiada flambada ao rum.

No Sallva, a chef Fabiana Pinheiro, que ganhou concurso com receita de piracucu, volta ao peixe amazônico para oferecer iscas empanadas com farinha panko



e castanha do brasil com aioli por R\$ 65. Coxinha de salmão e maionese de alho é a sugestão do Soho (R\$ 69) e anéis de lula crocantes (foto 3) molho de abacaxi único da casa servidos com limão, cebolinha e floquinhos de coco é a sugestão do Same Same por R\$ 59. Os chefs também sugerem a bebida para acompanhar os petiscos, sempre para duas pessoas. Vejam no @pontaodolagosul

Gui Teixeira/Divulgação



## Banquete italiano

Casa italiana tem esse requinte: no mês de outubro apresenta trufas. No Piselli não é diferente. Já chegaram do Piemonte as trufas brancas que são oferecidas no menu completo de quatro etapas (entrada, primeiro e segundo prato e sobremesa) por R\$ 1.890. Mas você pode pedir qualquer um dos pratos separadamente. Com torrada e ovo pochê ou no filé-mignon com zabaione (foto), as entradas saem por R\$ 500 cada. Tem trufa no talharim, no ravioli e no risoto de alcachofra por R\$ 800 cada e na sobremesa de mascarpone com mel por R\$ 550. Reservas: 99913-7191.