



Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

FAVAS CONTADAS

Um Oscar para o sabor

Rio de Janeiro — A lista Latin America's 50Best Restaurants — patrocinada pela San Pellegrino —, o ranking mais respeitado do mundo que busca premiar o talento gastronômico, trouxe de volta ao primeiro lugar o peruano Maido, comandado pelo chef Micha, apelido de Mitsuharu Tsumura, que ocupou a primeira posição em 2019, 2018 e 2017.

O chef vencedor atribuiu o sucesso do restaurante ao uso de ingredientes peruanos e amazônicos. À imprensa, Micha disse que aprendeu muito com a cozinha de regiões vizinhas como Colômbia, Amazônia e Chile. Também defendeu a humildade no trabalho e elogiou a equipe.

Em segundo lugar ficou o colombiano El Chato e, em terceiro, o portenho Don Julio, que já foi comandado pelo chef Pepe, responsável há dois anos pela parrilla do Fuego. À coluna, o atual chef do Don Julio, Pablo Rivero, disse que toda a equipe “ama o Pepe”.

Mais uma vez o melhor brasileiro é A Casa do Porco, que ficou em quarto lugar na lista com a entrega

do prêmio aos fundadores Jefferson e Janaína Rueda, que estivera minutos antes no palco do Golden Room do Copacabana Palace para receber o troféu de melhor chef mulher da América Latina.

O grupo dos cinco se completa com o Fauna no vale mexicano de Guadalupe, sob o comando de Maribel Aldaco, também distinguida com o troféu melhor chef pâtissière latina patrocinado pela empresa República del Cacao.

Na sexta posição aparece o panamenho Maito, comandado pelo renomado chef Mario Castrellón, seguido do restaurante Kjolle, em Lima, conhecido por usar ingredientes 100% cultivados na Amazônia peruana. O oitavo lugar foi o colombiano Leo, da Leonor Espinosa. Completam o top 10 o chileno Boragó, do chef Rodolfo Guzmán, e o peruano Mayta, do chef Jaime Pesaque.

Estabelecimentos de 23 cidades estão na lista, onde reinam Buenos Aires e Lima com oito nomeações cada uma. Seguidas por cinco restaurantes de São Paulo e cinco da Cidade do México.

Fotos: Liana Sabo/CB



Foto geral dos premiados no Copacabana Palace



Liana Sabo/CB

Katia Barbosa, criadora do bolinho de feijoada em seu restaurante Aconchego Carioca, no Rio

Chef peruano Micha, dono do Maido, primeiro lugar na lista dos 50 melhores latinos



Presença brasileira

No top 50 melhores estabelecimentos, o Brasil figurou ainda outras sete vezes, com os prêmios aos cariocas Lasai (14º) e Oteque (20º), aos paulistas Metzi (18º), Nelita (21º), Evvai (22º) e Maní (34º). O único fora do eixo Rio-São Paulo foi o Manu, de Curitiba, que ficou na 35ª posição.

O estabelecimento é

comandado pela chef Manu Buffara, que também foi reconhecida com prêmio especial na área de sustentabilidade, Flor de Caña Sustainable Restaurant Award, pelo projeto em que fornece alimentos de hortas comunitárias a comunidades em vulnerabilidade social na capital paranaense.

O Brasil voltará a ser palco da premiação em 2024. Durante a cerimônia, o prefeito do Rio de Janeiro,

Eduardo Paes, foi responsável pelo anúncio. Além de ser sede da solenidade, a Cidade Maravilhosa mostrou os encantos gastronômicos no coquetel de abertura.

Foram servidos aos convidados bolinho de feijoada, criação da chef Kátia Barbosa, e o tradicional mate limão, diretamente das praias cariocas para o Copacabana Palace, servido por homens com roupas praianas, chinelos e galões cheios da bebida.