

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Filé ao funghi com nhoque do restaurante Vittoria d'Italia

Momento de aproveitar

Com a chegada do fim da quaresma, amanhã, a população cristã se prepara para retornar aos hábitos de consumo de carne. Confira a seleção feita pelo Divirta-se Mais de restaurantes que oferecem pratos estrelados pela proteína

Isabela Berrogain

Os brasilienses adeptos da quaresma podem se preparar para retornar aos hábitos alimentares comuns. Após a realização dos 40 dias em jejum de carne, o tradicional costume cristão chega ao fim amanhã e marca a volta do consumo da proteína amada pelo

brasileiro. Finalizado o período de sacrifício alimentar, o consumo de carnes normaliza na capital — por isso, o Divirta-se Mais traz sugestões para o público da cidade aproveitar o Sábado de Aleluia.

Chef do Vittoria D'Italia, Francesco Bravin relata o claro aumento do consumo de peixes no período entre

o carnaval e a páscoa. “Durante a quaresma, a venda de frutos do mar, camarões, mexilhões frescos, entre outros, aumentou muito”, conta Francesco.

Restaurantes como o Olinda, por exemplo, voltados para o consumo de carne de sol, encontraram alternativas para evitar a diminuição do fluxo de clientes durante a temporada de peixes. “Na quaresma, é normal uma queda no nosso movimento e, para amenizar um pouco, esse ano criamos um prato especial com pescada amarela, arroz de coco e farofa de banana da terra”, aponta o chef Romão Olinda.

Passados os 40 dias, os restaurantes da cidade se preparam para a alta demanda por carnes no fim de semana. “Temos muitos clientes que não conseguem ficar sem (carne). A volta, portanto, marcará um final de semana de muita carne”, aposta Francesco Bravin.

Uma década de sucesso

Celebrando 10 anos de existência, o restaurante Vittoria d'Italia abraça a clientela brasiliense em um ambiente pequeno e aconchegante, que exala a culinária italiana. A casa, batizada em homenagem à filha do chef Francesco Bravin, tem como proposta trazer para o quadradinho central a típica comida do país europeu e conta com o dedo do italiano da criação do menu até o preparo dos pratos.

“Eu, que estou na cozinha, cozinho todos os pratos quentes”, afirma Francesco. O chef conta com ajudantes para o preparo das partes frias, como saladas ou sobremesas, mas é o responsável pela preparação dos macarrões, risotos e filés. Para Francesco, é um prazer estar sempre presente no restaurante, garantindo que o resultado final saia do jeito que ele mesmo planejou.

O prato escolhido pelo chef para o momento pós quaresma é o filé ao funghi com nhoque ao gorgonzola e nozes caramelizadas (R\$ 89,50). “Este é um prato que é um grande sucesso na casa e se encaixa bem nesse período que está chegando, de dias mais frescos”, explica. “Cogumelos e gorgonzola me fazem lembrar o outono da Itália”, completa.