

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

# Ícone do Rio chega a Lisboa

Tem lotado quase todas as noites, inclusive em 25 de abril — 50º aniversário da Revolução dos Cravos, que marcou o fim do regime ditatorial e o surgimento da democracia portuguesa —, o restaurante La Fiorentina, versão lisboeta de um ícone carioca, fundado em 1957. Para o empresário



Fotos: La Fiorentina/Divulgação

Omar Catito Peres (foto), que assumiu em Brasília a última fase do Piantella, levar a cereja do bolo para Portugal “foi uma decisão muito natural, dada a forte ligação que o Brasil tem com a pátria-mãe”.

Localizado na rua São Pedro de Alcântara 65, em frente ao Miradouro, na famosa área

de Príncipe Real, bairro badalado com muitas lojas de moda, antiguidade, galerias de arte e restaurantes, o imóvel antigo foi um achado. “Aqui funcionava um chinês que fechou num dia e no outro, eu já estava assinando o contrato”, revela Catito, que divide o comando da casa com seu enteado Bernard Barzi.

## Cozinha italiana

La Fiorentina Lisboa foi inaugurado em grande estilo com todos os seus 120 lugares tomados por convidados dos dois países, entre eles, a atriz brasileira Luana Piovani, que optou por viver em Portugal, e proferiu o discurso da noite de 10 de abril para enaltecer a chegada da primeira filial da grife fora do Rio de Janeiro.

Depois de passar por restaurantes estrelados pelo Guia Michelin, o chef Armando Capocci, nascido em Roma, que vive em Lisboa há quase uma década, comanda a cozinha do Fiorentina, com cardápio clássico italiano, no qual não faltam ossobuco com molho de tomate e ervas aromáticas com risoto de açafrão; saltimbocca alla romana e filé com molho de gorgonzola e purê de batata trufado. Carpaccio, trio de crostine e flor de abóbora recheada com muçarela abrem o menu que vem escrito em três idiomas: italiano, português e inglês.

Como primeiro prato há uma variedade de pastas: espaguete com anchovas e



botarga; tagliatelle com molho à bolonhesa; tonarelli com pecorino; nhoque, além de bucatini a amatriciana e pacchero com molho de lagostim, flor de abóbora e pistache, que podem ser harmonizados com chiantis, barolos e brunello di Montalcino, além de grandes portugueses como Cartuxa e Quinta do Cabril.

## Rede de endereços

“Para mim é uma oportunidade única executar a cozinha que eu mais adoro. Não é só um trabalho, mas uma chance de continuar a história da Fiorentina e representar os verdadeiros sabores da Itália”, afirma o chef italiano. Com as paredes cobertas de fotografias, o salão em nada difere ao do Rio, que substituiu em Ipanema (Rua Aníbal de Mendonça 112) a matriz nascida no Leme, de onde foram reproduzidos em papel de parede os autógrafos de famosos que ornavam os pilares. Pelé, Tom Jobim, Jô Soares, Rita Hayworth, Nureyev e muitos outros estão todos lá em Lisboa com espaço para novas assinaturas. A mesma decoração se repete nos outros dois locais do Rio: na Barra e desde janeiro na Rua da Assembléia 43, no centro da cidade.

O mais tradicional reduto da boêmia carioca se converteu numa rede de endereços pelas mãos de Omar Resende Peres, o Catito, capaz de reunir celebridades e o consumidor comum em torno de uma receita de sucesso, como bem atestou o promotor lisboeta Diamantino Martins na inauguração da Fiorentina portuguesa: “Não é um restaurante para os artistas, como exclusividade, mas um restaurante onde os artistas, o público e os fãs possam conviver lado a lado”. Segundo Catito, a próxima meta será Madri.