



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Estreia fora do Plano

Com a expertise de quem atuou por oito anos no Complexo Brasil 21, primeiro como chef, depois como gerente de alimentos e bebidas até o último mês de julho, Victor André Oliveira da Silva (foto) decolou em voo solo. E não foi no Plano Piloto, mas em Águas Claras, no prédio junto ao hotel S4 Mall, na Rua 36 Sul, que o chef paulista de 37 anos abriu Vero Trattoria Italiana no mesmo lugar onde funcionou o Pastucci.

“Preferi instalar a trattoria em Águas Claras para

evitar a concorrência que existe no Plano com muitos restaurantes”, explicou Victor, que tem como sócio investidor o empresário Salatiel Soares, dono de banca de advogados, cuja filha Thais Hammarström assina o projeto arquitetônico.

O chef conta com a ajuda profissional da mulher Marcela Ferro, formada em gastronomia pela Unieuro, que dá aulas de cozinha em escolas do DF, como Seriös e o colégio Everest. “Nos turnos livres, ela desempenha funções importantes na cozinha”, admite o marido.

Pegada italiana

Sangue italiano corre nas veias de Victor por conta da mãe biológica, pertencente à uma família no interior de São Paulo, de nome Crippa. Daí ele ter optado pela culinária do país da Bota batizando o estabelecimento de Vero, que “significa verdadeira gastronomia italiana”, explica o chef. Ao longo de todo o cardápio — desde o couvert com pão, manteiga temperada e caponata até a sobremesa, tiramisù feito com camadas de biscoitos embebidos em café com creme de mascarpone, importado da Itália

(1), com cacau em pó —, todos os pratos tem a pegada italiana.

Na entrada não faltam polenta, carpaccio, brusqueta e arancini, além de croquetes de carne bovina desfiada e à carbonara empanados e fritos servidos com maionese trufada e emulsão de queijo (seis unidades por R\$ 40). O sabor trufado também está presente no purê de batatas que acompanha polpetone (2) recheado com queijo (R\$ 69).

Em matéria de peixe, apenas robalo além de salmão. O primeiro vem grelhado com camarões e molho bisque (R\$ 99) e o segundo, ao

molho de ervas escoltado de fettuccine ao molho de limão siciliano (R\$ 85). Já a carne de porco desossada e temperada com ervas, recheada com linguiça é assada até atingir a crocância clássica da porchetta, acompanhada de polenta cremosa e queijo parmesão (R\$ 89).

Só de parmegiana, há três sabores: de carne bovina, frango com espaguete ao pomodoro e berinjela coberta com queijo gratinado (3), enquanto o cordeiro impera sozinho na paleta cozida lentamente que vai à mesa com risoto cremoso de parmesão e pesto de hortelã (R\$ 88).



Fotos: Vero/Divulgação - Liana Sabo

