

## CORREIO INDICA

Liana Sabo

Os 210 quilômetros da BR-060 que separam Brasília de Goiânia estarão mais congestionados do que nunca neste fim de semana. Amantes da boa mesa não vão querer perder a estreia, na cidade vizinha, do chef Claude Troisgros, um dos nomes mais prestigiados da gastronomia que está completando 45 anos no Brasil. Ele inaugura hoje o restaurante Cucina Mia no Shopping Flamboyant (Avenida Jamel Cecílio 3300) no espaço onde funcionou o restaurante japonês de Jun Sakamoto.

Cucina Mia será a primeira unidade da marca de receitas italianas e mediterrâneas com ingredientes frescos e sazonais elaboradas de acordo com as técnicas da alta gastronomia, que tem origem na França, terra natal do chef. Para quem estranha a opção culinária de um Troisgros — três gerações já tocaram o restaurante da família em Roanne, centro-leste francês —, Claude explica: “Tenho sangue italiano nas veias”. Sua mãe e avó eram italianas.

“Cresci vendo minha avó cozinhando. Os domingos na casa dela eram um acontecimento. Eu e meus irmãos ajudávamos no almoço, sempre uma lasanha ou nhoque com molho de tomate especial, que leva mel, vinagre balsâmico e

MANU GONCALVES



**Claude Troisgros,**  
chef da Cucina Mia:  
ingredientes frescos  
e sazonais



## PARA OS AMANTES DA BOA MESA

Chef Claude Troisgros celebra 45 anos no Brasil e inaugura primeiro restaurante em Goiânia

vinho tinto. Até hoje guardo na lembrança o aroma desse molho, que passava quase a manhã toda cozinhando na panela”, lembra o neto famoso.

A cozinha será comandada pelo chef Jefferson Moraes, a quem Claude conheceu em 2016, quando se encontraram no restaurante da vinícola Rocca Delle Macie, no coração da região do Chianti, na Toscana. Além do vinho, o chef Jeff, como é chamado, se tornou conhecedor de azeite. De volta ao Brasil, trabalhou em Manaus e no Rio com a equipe de Troisgros. Agora, pesquisa os produtos do cerrado goiano, como o mel da Apizoom, de Pirenópolis, livre de agrotóxicos e defensivos

agrícolas, e a baunilha da espécie pompona, escolhida para saborizar o mel nativo.

Os produtos locais usados na Cucina Mia incluem ainda queijo goiano e até vinho. “Gostei muito do Sirah Talha-Mar, produzido pela vinícola São Patrício (de Rianópolis)”, afirmou Claude Troisgros, cujo ofício o tornou astro televisivo do reality *Mestre do Sabor*. Terminou a sétima temporada de *The Taste Brasil* em dezembro, e grava agora *Geladeiras em Ação*, no GNT e Gobloplay. O chef não descarta a possibilidade de trazer a cantina italiana para Brasília, cidade que seus sócios, os goianos Marcelo Magalhães e Ronaldo Reis também adoram.