

GUIA MICHELIN RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2019

Com sua ampla variedade de ingredientes nativos, a gastronomia brasileira apresenta grande potencial, com um admirável equilíbrio entre os pratos tradicionais e a inovadora alta gastronomia. Como prova, a Michelin lança a 5ª edição do guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo, que traz uma seleção com 18 restaurantes estrelados, incluindo três novos uma estrela; e 32 restaurantes Bib Gourmand, dos quais sete são novos.



Os três novos restaurantes uma estrela da seleção celebram a culinária brasileira contemporânea: o **Cipriani**, no Belmond Copacabana Palace, com piano ao vivo e vista para a piscina, ousa ao misturar produtos brasileiros e italianos, onde Aniello Cassese, ex-chef executivo de Gordon Ramsey em Londres, oferece receitas tradicionais para o almoço, como vitello tonnato e torta caprese; o **Oteque**, dirigido pelo chef Alberto Landgraf, ganha uma estrela por seu menu único, que cativou os inspetores pela personalidade da cozinha que homenageia peixes e frutos do mar locais; e o **Evvai**, liderado pelo chef Luiz Filipe Souza, destacou-se pelas texturas cuidadosas de seus pratos e pela habilidosa mistura de sabores, que expressa plenamente o estilo do chef.

O restaurante **D.O.M.**, do chef Alex Atala, mantém as duas estrelas por sua cozinha que exhibe sabores brasileiros autênticos. Assim como o **Tuju**, onde o chef Ivan Ralston, que criou uma horta no terraço, procura agora trabalhar em seus próprios cultivos. Já é possível desfrutar frutos do mar, frescos, proveniente dos seus próprios aquários e também do seu sistema de filtragem de água potável, lembrança de sua experiência na Ásia. No **Oro**, as duas estrelas também são confirmadas pelo talento do chef Felipe Bronze. Em seus dois menus degustação, o chef homenageia a moderna culinária brasileira, complementada por uma excelente carta de vinhos local oferecida pela sommelière.

A categoria Bib Gourmand, símbolo da "cozinha de boa qualidade a um bom preço", também traz novidades, contemplando sete novos restaurantes este ano. O **Corrutela** oferece cozinha contemporânea que se preocupa com a boa comida e com o meio

ambiente. Dirigido pelo chef Cesar Costa, o restaurante é sustentável de ponta a ponta: os pratos são compostos principalmente por vegetais orgânicos locais, peixes e frutos do mar; os resíduos alimentares vão para a composteira, onde são transformados em adubo; o plástico é proibido em favor do vidro reciclado; e os painéis solares no telhado abastecem o local com eletricidade.

No **Lilia**, Lucio Vieira, chef e proprietário, compromete-se com a qualidade dos pratos apresentados ao cliente, servindo produtos frescos selecionados no mercado. O ex-veterano do Grand Vèfour, o chef Pedro Marinho oferece generosas porções no restaurante **Pici Trattoria**, também com a proposta de excelente qualidade e preço. Para uma cozinha brasileira, simples e caseira, Manuelle Ferraz abriu a **A Baianeira** após sua carreira anterior como advogada. No entanto, em alguns dias, o cardápio muda em favor de uma proposta mais gastronômica, como o nhoque de batata-doce com requeijão de corte e excelentes sobremesas.

Localizado em uma das principais vias de São Paulo, o **Balaio IMS**, com suas quatro grandes mesas compartilhadas, é um lugar despretensioso. Nele, o chef Marcelo Carvalho prepara cuidadosamente pratos típicos brasileiros, como frango grelhado, purê de mandioca e tempurá de caruru. Também entre os novos Bib Gourmand está o **Baru Marisqueria**, do chef Dagoberto Torres, onde frutos do mar reinam em saborosas receitas baseadas em peixe fresco local, preparado na grelha. Finalmente, o **Komah**, com suas modernas influências coreanas, destaca-se pelas texturas refinadas e sabores marcantes de seus pratos. O chef Paulo Shin, que já trabalhou em restaurantes estrelados, brinca com notas doces e picantes, como o prato de arroz salteado com kimchi e omelete cremosa.

O guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2019:

- ❖ 18 restaurantes estrelados, dos quais:
 - 15 restaurantes uma estrela (3 novos)
 - 3 restaurantes duas estrelas
- ❖ 32 restaurantes Bib Gourmand (7 novos)

A Michelin, líder do segmento de pneus, se dedica ao desenvolvimento da mobilidade de seus clientes, de forma sustentável, criando e distribuindo os pneus, serviços e soluções mais adequados às suas necessidades; fornecendo serviços digitais, mapas e guias, para ajudá-los tonar suas viagens experiências únicas; e desenvolvendo materiais de alta tecnologia, que atendem à indústria da mobilidade. Sediada em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega



117.400 pessoas em todo o mundo e dispõe de 67 centros de produção implantados em 17 países diferentes que fabricaram 190 milhões de pneus em 2018.

