

DE ROLLS-ROYCE EM LAS VEGAS • VISITAMOS O FOUR SEASONS DAS SEYCHELLES

EDIÇÃO 31 • 2015

Forbes

Brasil

EXCLUSIVO

GPA

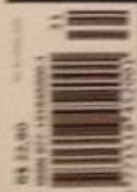
UM RAIOS X
DO GRUPO
QUE CONTROLA
PÃO DE AÇÚCAR
E CASAS BAHIA

ROBERTO
SETUBAL, DO
ITAÚ UNIBANCO

AS EMPRESAS MAIS VALIOSAS DO BRASIL

COMO O **ITAÚ UNIBANCO**
TORNOU-SE O MAIOR NEGÓCIO DO PAÍS

E MAIS: AS 100 MAIORES COMPANHIAS DO MUNDO



GASTRONOMIA

CENTOLLA. MAS PODE CHAMAR DE GRANCHIO

Conheci Juscelino Pereira ainda nos anos 1990, quando ele era garçom do Fasano, ainda instalado no casarão da Rua Haddock Lobo que fica em frente ao restaurante Gero. Fui lá jantar com um consultor americano. Ele leu atentamente o cardápio, que estava escrito em italiano e em português. Na hora de escolher, pediu uma ajuda na tradução. Queria saber o que significa "camarão crocante". Respondi: "*crispy shrimp*". Juscelino, o garçom que nos atendia, tirou o pedido e, no final, pediu licença e perguntou: "'Crispy' é 'crocante' em inglês?". Diante de minha afirmativa, ele fez uma anotação em seu bloquinho e se afastou, sorrindo. Fiquei surpreso com o interesse dele e pensei comigo: "Esse garoto vai longe".

Eu tinha razão. De garçom do Fasano foi a maître e gerente do Gero, do mesmo grupo. Há 11 anos, abriu seu próprio negócio, o restaurante Piselli, que constantemente se reinventa e surpreende os clientes. Da última safra de inovações, destaco três.

A primeira é o maiale tonatto. Uma versão da combinação clássica de vitela com molho de atum, só que feita com lombo de porco. Juscelino resolveu investir nessa versão por achar que a vitela produzida no Brasil ainda deixa a desejar. O resultado é de uma delicadeza ímpar e sabor inesquecível.

Temos também duas atrações com *granchio*, o nome italiano que se dá à *centolla* chilena. Começamos pela entrada, um tartar de caranguejo com caviar de ovas mujol. A delicadeza do crustáceo, quase doce, combina de forma divina com o salgadinho das ovas. Uma entrada magnífica. A outra é o tagliatelle feito com uma espécie de ragu de caranguejo (há também uma versão com massa com tinta de lulas, mas essa é melhor). Esse molho, que vem com um toque de pimenta na medida certa, tem a quantidade perfeita de *granchio* e um tempero que faz lembrar um fim de semana em Positano, na varanda do hotel La Sireneuse, olhando o Mediterrâneo. O.K., eu sei que não há *centollas* na costa amalfitana, mas essa é a sensação que esse prato provoca. Vale muito a pena.

JULIANA SANT'ANNA/INFORMAÇÃO

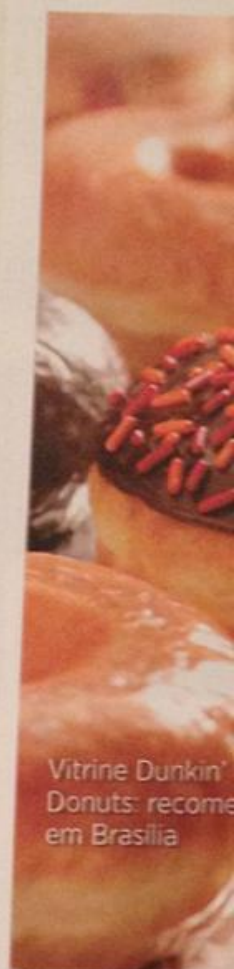


Maiale: uma versão especial do vitelo tonato



Tartar de *granchio*: combinação especial com ovas de mujol

INVESTIM
DUNK
VOLT



Vitrine Dunkin' Donuts: recomendação em Brasília

ENQUANTO H
animados com a
em investir no p
pensam ao con
exemplo disso é
barca por aqui a
local em 2005. A
Brasília e agora
franquia no Rio

O Brasil do séc
costumes americ
ween, a instituiç
moraçãõ, entre o
Patrício são algu
campo das grand
tece algo parecido
ram-se no Brasil
como Subway, P.
Cheney's. Todos
pede, portanto, qu