

## NETO – FOUR SEASONS/

POR ISABEL RAIA  
FOTOS JULIANA FRUG



Mais do que um menu capaz de fazer os comensais viajar para a Itália, o Jantar Magno no Neto foi marcado pelo reencontro na cozinha. Brilharam na execução do menu: David Kasparian, Luiz Filipe Souza, Lucas Corazza, Roberto Serra, Rafael Silva e Paolo Lavezzini

# NOSSA ITÁLIA

Restaurante que tem inspiração na cozinha da *nonna*, no Hotel Four Seasons, recebe chefs com pegada italiana em um dos Jantares Magnos do Mesa São Paulo

**S**e tem uma cozinha pela qual é difícil não se apaixonar, essa é a italiana. Isso porque ela carrega consigo o forte poder do aconchego e ainda tem a virtude de oferecer pratos fáceis de entender e comer, sendo possível seguir uma dieta diária com receitas daquele país sem cansar de seu sabor. Por essas e outras, ela merece ser homenageada a qualquer oportunidade, inclusive durante o Mesa São Paulo. Localizado no hotel Four Seasons, o restaurante Neto é uma das casas que mais se destacam atualmente na capital paulista e foi palco de um dos jantares deste ano.

O menu começou com o jovem talento de Luiz Filipe Souza, do Esvai – restaurante que estreou na lista do Latin America's 50 Best Restaurants neste ano. O chef serviu um ravióli de beterraba com queijo de cabra de Taperoá (Paraíba) e salada líquida. “É uma brincadeira de texturas, em que a beterraba substitui a massa.” O prato foi harmonizado com o VIC Charmat, um vinho elaborado com Sauvignon Blanc, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon. A noite

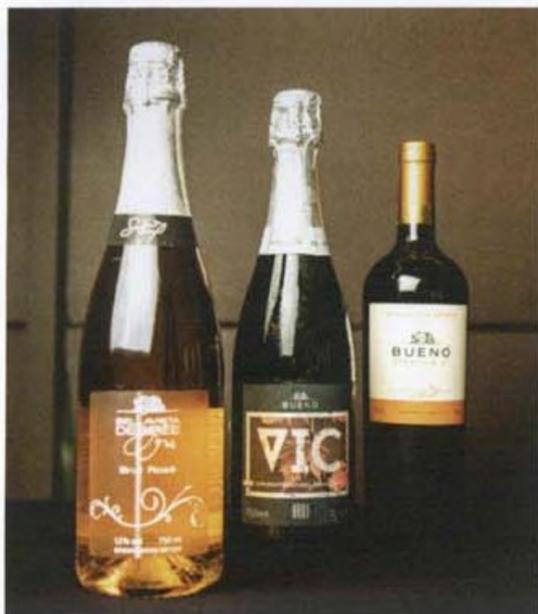


ainda foi palco de um grande reencontro, pois quando Paolo Lavezzini, chef anfitrião da noite, chegou ao Brasil anos atrás, dividiu as panelas com Luiz Filipe, no Fasano.

Mas as coincidências não param por aí. Luiz também já trabalhou no Piselli com Rafael Silva e Juscelino Pereira, dupla responsável pela sequência do menu. Eles serviram camarão empanado na tinta de lula com maionese defumada. “O grande segredo do prato está na maionese defumada, quando todo mundo espera que esse sabor seja trazido pelo camarão”, disse Rafael. “O Luiz e o David (*sub-chef do Neto*) me ajudaram muito quando abri o Piselli e é muito bonito ver essa parceria”, afirmou Juscelino. Preencheu as taças o vinho Bueno Bellavista Desirée Brut Rosé.

Sem saber falar uma palavra em português, Roberto Serra mostrou que a linguagem na cozinha é universal e serviu uma impecável fregola feita à mão com polpettine de cordeiro escaldada ao perfume de tomilho e pecorino. O chef do Ristorante Su Carduleu, localizado na Sardenha, contou que escolheu um prato tradicional de sua região. “Mas reinterpretado, por isso as porpettas de cordeiro, as ervas – que dão frescor – e os tomates, que trazem doçura.”

O vinho Paralelo 31 harmonizou tanto a



Os pratos foram harmonizados com rótulos da Bueno Wines, uma das grandes vinícolas brasileiras. Todos os servidos durante o jantar foram elaborados na Vinícola Bellavista, localizada na região da Campanha Gaúcha, no Rio Grande do Sul



RAVIÓLI DE BETERRABA COM QUEIJO DE CABRA DE TAPEROÁ E SALADA LÍQUIDA



CAMARÃO EMPANADO NA TINTA DE LULA COM MAIONESE DEFUMADA





**“QUERIA TRAZER  
MAIS VEGETAIS E OTEI  
PELA COUVE-MANTEIGA  
SALTEADA COM ALHO.  
COMO A CARNE SUÍNA  
É SEMPRE ACOMPANHADA  
DE UMA FRUTA DOCE,  
COMPLETEI COM  
A SALADA DE BANANA”**

**PAOLO LAVEZZINI**



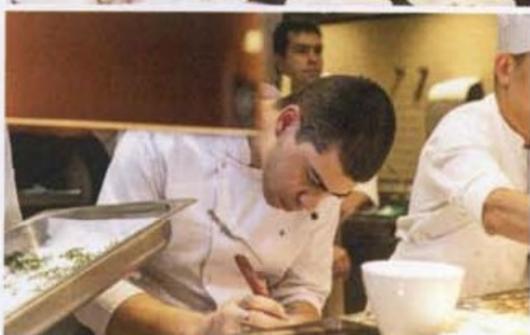
**LEITÃO BRASEADO  
ACOMPANHADO DE  
COUVE-MANTEIGA**



**POLPETTINE DE CORDEIRO  
ESCALDADA AO PERFUME  
DE TOMILHO E PECORINO**



GIANDUIA, CARAMELO, FLOR DE SAL, CHOCOLATE AO LEITE COM CACAU, CAFÉ E BANANA



massa quanto o leitão braseado acompanhado de couve-manteiga, servido por Paolo Lavezzini. Elaborado na Campanha Gaúcha, no Rio Grande do Sul, esse rótulo mescla Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot e é ideal para acompanhar carnes de porco, de caça e queijos fortes, casando perfeitamente com as duas receitas.

Foi com inspiração em sua terra natal, Parma, que Paolo criou o prato principal da noite. “Queria trazer mais vegetais e optei pela couve-manteiga salteada com alho. Como a carne suína é sempre acompanhada de uma fruta doce, completei com a salada de banana”, disse ele, que se julgou feliz em receber um Jantar Magno pela segunda vez.

Fechando a noite, o confeitiro Lucas Corazza, do programa *Que Seja Doce*, do GNT, serviu a sobremesa batizada de gianduja e feita com avelãs, caramelo, flor de sal, chocolate ao leite com cacau de origem Brasil, café e banana. “É um doce com sabores de que gosto, da Itália. E gianduja é um dos meus preferidos, é quase um abraço. Já a banana traz a brasilidade e a textura, visto que é servida crocante.” O primeiro vinho da noite voltou para as taças provando sua versatilidade. Isso porque o VIC Charmat é reconhecido como espumante jovem e equilibrado, ao mesmo tempo que traz acidez refrescante. Perfeito para brindar aos encontros e à cozinha italiana.