

O GLOBO

ENOTECA

UMA VIAGEM PELO MUNDO DOS VINHOS E DA COMIDA

O açougueiro-estrela Dario Cecchini vem ao Rio de Janeiro esta semana

BRUNO AGOSTINI

10.03.2014 15h43m



Nos últimos anos a gastronomia conquistou uma popularidade tamanha que até um açougueiro pode virar celebridade. Pois o italiano Dario Cecchini, da Antica Macelleria Cecchini, em Panzano in Chianti, é uma personalidade da Toscana, uma referência quando o assunto é a bistecca alla fiorentina. Pois essa semana ele vem ao Rio de Janeiro para um jantar no Pobre Juan, do Fashion Mall. Ele vai servir o seu muito famoso e desejado menu de cinco tempos de carnes,

com as bistecas na brasa, servidas muito mal passadas, temperadas apenas com pouco sal. Durante o jantar serão servidas sangrias e clericots, reforçando o caráter platense da casa, e também Chianti, celebrando esse que é o mais toscano dos vinhos. Custa R\$ 180 por pessoa, e o valor incluir tudo, do couvert ao café, passando pelas bebidas. Tô achando até barato em tempos de Rio \$urreal (informações e reservas no (11) 3040-0390 ou pelo e-mail contato@pobrejuan.com.br). A brincadeira carnívora será a seguinte: salada verde, seguido do chianti cruado (uma espécie de steak tartare), o carpaccio de culo, a costata alla fiorentina, depois a bistecca panzanese e, finalmente, a bistecca fiorentina (corte chamado pelos americanos de poterhouse), acompanham do de batatas assadas. No final, sobremesa e café. O pessoal do Pobre Juan vem mostrando um grande apetite para os negócios. No ano passado, além de inaugurarem as suas duas primeiras filiais no Rio de Janeiro (para ler um post, clique aqui), contrataram o competente sommelier, Diego Arrebola, que havia conquistado o campeonato brasileiro da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS), em 2012, reformulando as cartas dos restaurantes do grupo (com ótimas escolhas). O grupo, que também em 2013 serviu o raro e cada vez mais cobiçado gado britânico Ruby Devon, que anda em alta nas mesas da Europa, aposta em produtos com grife própria: além de carnes de maturação em suas câmaras, com produção controlada e felizes resultados, eles estão lançando uma linha de produtos para serem vendidos no restaurantes, como kits com facas, amoladores e tábuas, para os churrasqueiros de final de semana. Não perco por nada, nem pelo Flamengo jogando a Libertadores.