

Um jantar exclusivo com o número 2 da cozinha de Massimo Bottura

Compartilh. 23

Tweeter 2

Recomendar



Sous chef Yoji Tokuyoshi, do premiado italiano Osteria Francescana, o terceiro melhor restaurante do mundo, vai cozinhar em São Paulo e no Rio

Por [Françoise Terzian](#) 20/ago/2013 19:18



O sous chef Yoji Tokuyoshi do premiado Osteria Francescana, de Modena (a terra de Pavarotti), vai cozinhar para 64 brasileiros na sexta e no sábado, por R\$ 590 por pessoa. O número dois da cozinha de Massimo Bottura, o rei das caçarolas da casa que tem três estrelas Michelin e ocupa a terceira posição do 50th Best - restaurant in the world na lista San Pellegrino, chega ao Brasil para fazer dois jantares exclusivos no Pobre Juan. O primeiro acontecerá em São Paulo, no dia 23 (sexta-feira), na unidade da Vila Olímpia. Já o segundo ocorrerá no Rio de Janeiro, no dia 24 (sábado), no Village Mall.

O Pobre Juan oferecerá para os jantares um menu degustação, em sete tempos, elaborado a quatro mãos por Tokuyoshi e a chef executiva da casa Priscila Oliveira ao valor de R\$ 590. Yoji usará ingredientes nacionais. Como ele costuma dizer "as ideias podem mudar de origem, os ingredientes não."

Algumas das iguarias que irão compor seus pratos são: foie gras, porcini, Kobe Beef, escargot e ovo de pata. Para criar seus pratos, o chef prima pela combinação de sua herança japonesa com a cultura italiana (país onde cresceu).

Os vinhos selecionados pela Confrérie des Hospitaliers de Pomerol, Bordeaux, irão harmonizar com o menu. A reserva deve ser feita antecipadamente e há 32 lugares em cada cidade.