

Caesar Park Ipanema anuncia reforma de US\$20 milhões e promove Festival Italiano

Luiz Marcos Fernandes



Maurício Romani, Paolo Teverini e Alessandro Cecchi

O hotel Caesar Park Ipanema inicia em agosto uma ampla reforma de suas dependências, incluindo os 221 apartamentos com suas suítes. Segundo o diretor geral Maurício Romani estão previstos investimentos entre US\$ 15 milhões até US\$ 20 milhões. "O hotel inicia no segundo semestre uma reforma completa para se tornar mais competitivo no mercado e também na expectativa do retorno que o Rio ganhará com a Copa e as Olimpíadas, onde certamente terá maior visibilidade", adiantou.

Segundo ele, o prazo de conclusão das obras será de um ano. O dirigente comemora também as boas taxas de ocupação registradas nos meses de março e abril. "Depois de um início de ano regular registramos nos últimos meses boas taxas de ocupação atingindo a média de 72%" lembrou ele.

Outra área onde o Caesar Park vem investindo é o setor de Alimentos e Bebidas. Depois do Festival Tailandês, começa quarta feira e se estende até o dia 16 o Festival Bella Italia e já se programa para realizar posteriormente um festival mexicano. O evento da cozinha italiana tradicional será comandado pelo chef Paolo Teverini, que desde o ano passado comanda a gastronomia dos cruzeiros da MSC. No cardápio, opções à la carte, com entrada, dois pratos principais e sobremesas no almoço e no jantar os preços por cada um dos pratos variam de R\$ 40 a R\$ 77.

Entre as opções apresentadas no cardápio entrada de maçã com recheio de foi gras com creme de amoras e pão toscano seguido no prato principal de tortelli de batata com manteiga de trufas negras ou t-bone de novilho grelhado ao fromaggio di fossa e verduras marinadas no vinagre. Na sobremesa mousse de mel de castanha, pinoli e merengue.

O presidente do Consórcio Alta Cucina Italiana, que reúne 23 chefs na Itália, Alessandro Cecchi, recebeu hoje jornalistas da mídia especializada onde destacou a importância da cozinha italiana regional. "Poderíamos ter escolhido São Paulo para este evento para optamos pelo Rio de Janeiro que tem uma cozinha de boa qualidade e diferenciada única", explicou.

Além do festival os interessados poderão ainda participar de um curso que acontece no próprio hotel às 17h onde serão ministrados ensinamentos básicos sobre a cozinha italiana. Já no dia 12 haverá um "wine dinner" com menu degustação de vinhos Batasiolo.

Informações e reservas pelo site www.caesarpark-rio.com