



DIVULGAÇÃO

FOTO: G. S. S. / G. S. S. / G. S. S.

## Viagem a trabalho

Donos de cobiçadas estrelas no *Guia Michelin*, dois chefs europeus visitam a cidade nesta semana — e vão cozinhar. Mais jovem profissional laureado pela publicação, o escocês Tom Kitchin (*foto à dir.*) tinha 29 anos quando recebeu sua estrela, em 2007. Proprietário do restaurante que leva seu sobrenome, em Edimburgo, ele prepara, na segunda (9), no Zozô, um menu harmonizado com uísque. Parte da programação do Whisky Festival, o banquete começa por três minientradas, entre elas a sopa gelada de beterraba com truta defumada. Depois chegam o beef wellington (assado, envolto em massa folhada) com shiitake e, de sobremesa, baba (bolinho leve feito de massa de pão de ló) ao uísque com frutas da estação. O serviço custa R\$ 120,00 por pessoa e dá direito a bebidas — a lista inclui Johnnie Walker Blue Label, água e suco. No Galani, instalado no 23º andar

do Hotel Caesar Park, o italiano Paolo Teverini (*à esq.*) pilota os fogões de quarta (11) a domingo (15), no almoço e no jantar. No primeiro dia, o mestre-cuca três-estrelas, dono de uma casa em sua cidade natal, Bagno di Romagna, na região da Emilia-Romagna, também vai ministrar um curso sobre pratos típicos de sua terra. Na quinta (12), comanda um wine dinner (R\$ 250,00), degustação de seis pratos harmonizados com vinhos da vinícola Batasiolo. O menu começa por delícias como vieiras assadas com pistache e creme de burrata.

**Zozô.** Avenida Pasteur, 520, Praia Vermelha, Urca. ☎ 2542-9665 (150 lugares). 12h/16h e 20h/0h (sáb. e dom. almoço até 17h; fecha seg.).

**Galani.** Avenida Vieira Souto, 460, 23º andar (Hotel Caesar Park), ☎ 2525-2525 (98 lugares). 12h/15h30 e 19h/23h (sáb. e dom. almoço até 16h30).