

Terraço Itália: Quatro décadas em alto estilo

Nada melhor que um cardápio especialmente preparado a quatro mãos por dois renomados chefs, para comemorar condignamente os 40 anos do Restaurante Terraço Itália, o cartão postal exclusivo da cidade de São Paulo.

Esta a surpresa preparada por Sergio Comolatti, Presidente do Grupo Comolatti e sua equipe, para tornar inesquecível essa ocorrência.

E nada mais significativo do que juntar às qualidades já amplamente reconhecidas do seu Chef Giancarlo Marcheggiani à experiência e sofisticação de outro toscano, o Chef Franco Rovilli da renomada Cantinetta Antinori, de Firenze (Toscana), pela primeira vez no Brasil.

Foi assim, com um cardápio preparado a quatro mãos pelos Chefs Giancarlo Marcheggiani e Franco Rovilli que o Restaurante Terraço Itália comemorou, de 25 a 29 setembro de 2007, os seus 40 anos.

Para dar inveja e água na boca a todo “buongustaio”, segue o cardápio da Semana Gastronômica:

Além de todas estas novidades, o fabuloso **Piano Bar** do Terraço Itália - localizada no andar 42 - lançou um drink especial comemorativo de seus 40 anos, o **Quarancello**, a base do licor de limão Limoncello. A receita - exclusiva - promete ser um dos hits do próximo verão paulistano. O Limoncello é um dos licores apreciados pelos frequentadores da sofisticadíssima Costa Amalfitana e é preparado com essência do limão siciliano mais a infusão de sua casca em álcool e cereais.

O Quarancello é preparado com Rum Bacardi, Limoncello, licor de Kiwi, soda e meia colher de açúcar.

Sua receita foi elaborada pelo Barman Walter Noves Carvalho, com 37 de seus 58 anos transcorridos no Terraço Itália. Walter iniciou sua trajetória como lavador de louça e

copeiro. Ao inaugurar o Piano Bar (em 1972) tornou se auxiliar de barman. Como barman oficial do Terraço Itália o baiano Walter está no cargo há 32 anos, atendendo e preparando os drinques de cabeças coradas e turistas de todo o mundo. Em 1987 ganhou o título de Campeão Paulista de Coquetelaria.



A cantora italiana Mafalda Minozzi, no show exclusivo no lançamento da Semana Gastronômica.



Sergio Comolatti, presidente do Grupo Comolatti, recebe em nome do Restaurante Terraço Itália o prato-diploma da Accademia Italiana della Cucina, representada na ocasião por Giuseppe Marchigiano.

Cardápio a Quatro Mãos

Drink de Boas-Vindas: Quarancello

Couvert

- Cesta de pães
- Azeites Temperados com Ervas
- Degustação de Picollo Crostini
- Creme de Abobrinha e Menta

Vinho: Galestro Cápsula Viola I.G.T. Scalabrone di Bolgheri Rose

Entrada

- Salada de Cannellini e Camarão
- Terrine de Alcachofra e Pecorino alla Chiantigiana

Vinho: Orvieto D.O.C. Campogrande Scalabrone di Bolgheri Rose

1º Prato

- Tortelle de Ricota com molho de Ragú de Pato (nana)
- Risoto de Abóbora Amarela e Gorgonzola

Vinho: Santa Cristina I.G.T. 2005 Villa Antinori I.G.T. 2003

2º Prato

- Filet de Cernia em folha de Repolho e Alho Porro

Vinho: Orvieto D.O.C. Campogrande Cervaro Della Sala I.G.T. 2004 - Chardonnay

3º Prato

- Lombinho de Vitela com Polenta Tartufada

Vinho: Villa Antinori I.G.T. 2003 Tignanelo I.G.T. 2003

Sobremesa - Degustação

- Torta de Pêra e Nozes
- Pudim de Ricota ao Vinho Tinto
- Pão de Uva Passa ao Zambaione de Vinho Santo

Vinho: Donatto degli Antinori I.G.T. Muffato Della Sala I.G.T. 2004

Café - Biscoitos Toscanos



Os chefs Marcheggiani e Rovilli, ao centro, união de talentos com os Chefs Roberto e Bruno Stippe, da Federazione Italiana Cuochi, no lançamento da Semana Gastronômica.

A Cantinetta Antinori

A **Cantinetta Antinori** é hoje um charmoso e prestigiado restaurante com capacidade para 60 pessoas. O chef Franco Rovilli, considerado um dos mais talentosos de sua geração, nasceu em Florença em 1960 e a partir de 1980 é o responsável pelas cozinhas da Cantinetta. Suas criações já foram conhecidas na Suécia (no restaurante Come Prima), em Mônaco (no Hotel Sheraton), em Paris (no restaurante Recamier) e em Londres (nos restaurantes Corney & Barrow e Carlesi). Agora foi a vez de São Paulo aplaudir as deliciosas e criativas sugestões de Rovilli como podemos ver no cardápio acima.

A História da Cantinetta

Localizado na Praça San Michele Bertelde hoje Praça Antinori perto do Rio Arno em Firenze, o Palácio Antinori foi construído em uma fase de transição da era medieval para a renascentista, na época de Lorenzo di Médici - “O Magnífico” - cuja Firenze se transformou em uma das capitais políticas e econômicas do mundo. Atualmente os dois primeiros andares servem como escritório e os dois últimos como residência do Marquês Antinori. O edifício não é apenas a sede de uma empresa vinícola, mas sim demonstra como se transforma uma antiga tradição em uma moderna e comercialmente bem sucedida realidade.

Ao lado direito do piso térreo do Palácio Antinori se encontra a **Cantinetta Antinori** e o Wine Bar desde 1957. Ao lado da entrada, esculpido em mármore, o brasão da Associação “Dell’Arte de Vinatieri”.

A idéia de ter um restaurante num palácio nobiliárquico remonta a uma tradição florentina onde os tradicionais nobres, proprietários das fazendas dos arredores do palácio, utilizavam o piso térreo para efetuarem a venda de seus produtos a toda a população. A venda era realizada através de uma pequena janela na altura de um homem. Esta janela ainda pode ser vista em vários palácios da cidade.

Ao Grupo Comolatti e sua fabulosa equipe do Terraço Itália, façamos um brinde, com o Quarancello!!! (v.nardini - revista Oriundi)