

## **Que tal provar a culinária de Veneza sem sair do Brasil? O Campo Belo acaba de ganhar um restaurante especialista nesta cozinha!**

A charmosa cidade de Veneza, na Itália, é muito conhecida, no mundo todo, por exemplo, pelos seus canais, suas gôndolas que remetem a passeios românticos e sua rica arquitetura. Uma cidade histórica, muito visitada por turistas, que fica cada vez melhor com o passar dos séculos. O que muita gente desconhece é que Veneza, como qualquer outra cidade italiana, também se destaca na culinária, explorando bastante pratos como massas, risotos e, sobretudo, peixes, ostras e outros frutos do mar. Pois saiba que, agora, é possível apreciar essa culinária peculiar aqui no Campo Belo. Há 10 dias foi inaugurado, na Avenida Vieira de Moraes, o restaurante Osteria Venexiana, administrado pelo Chef Manuel Curtarello, de 43 anos, um italiano especialista na culinária típica veneziana que mudou para o Brasil somente há quatro meses e já trabalhou por muitos anos em restaurantes italianos e franceses – especialmente no Sul da França, na sofisticada região de Côte d’Azur.

Seu restaurante Osteria Venexiana é pequeno, simples, acolhedor e mantém a forte personalidade que se encontra em um restaurante tradicional de Veneza. Lá você vai encontrar uma variedade de massas (nhoque e lasanha, por exemplo), muitos pratos com peixes, ostras e outros frutos do mar, sopas, risotos, queijos, fatias de pizza e vinhos. Um dos pratos servidos na casa, e muito tradicional em Veneza, é o “Sarade in Saor” (literalmente, “Sardinhas em Sabor”). O prato, como outros do cardápio, conta uma história interessante. No passado, os pescadores de Veneza tinham a necessidade de conservar os alimentos durante longas viagens. Nasceu, assim, esta receita de sardinhas fritas e conservadas em um molho composto por vinagre, açúcar, cebolas caramelizadas, uva passa e pinhões. Elas são servidas frias, como um prato de entrada. São muito populares em Veneza. Outra dica tradicional é o “Bigoi in Salsa” (literalmente “Macarrão no Molho”). Sua massa é como o espaguete, mas muito mais grossa, enquanto o molho com cebolas e anchovas é cozido levemente com uma pitada de vinagre balsâmico para equilibrar a suavidade do prato. Entre as sobremesas, destaque para o “Zuppa Inglese”, com creme de baunilha ou chocolate e biscoitos embebidos no licor de amora.

### **SERVIÇO**

Osteria Venexiana

Rua Vieira de Moraes, 1620

Fone: 2619-2446

(almoço e jantar)