

FESTEJOS DE TRÊS DÉCADAS

Parece ter sido outro dia que escrevi sobre a inauguração do **Cantaloup**. Na época, o então jovem empresário Daniel Sahagoff, apoiado pelo padrastrô Jorge Dantas, convidou Laurent Suaudeau para criar o menu, e o primeiro cozinheiro a comandar o restaurante foi o alemão Deff Haupt. De lá para cá, foram trinta anos e sete titulares. Para comemorar as três décadas, há uma série de três jantares, a ser iniciada na quinta (7) com Viviane Gonçalves, ex-ChefVivi e Emiliano, que elaborou um cardápio em cinco etapas (R\$ 660,00 por pessoa mais R\$ 397,00 se incluir

harmonização) composto de dois amuse-bouches (o shot de tomate com azeite e flor de sal e o atum curado com cogumelo enoki cru e shissô), a abóbora assada na manteiga com molho rôti de cogumelos e eryngui selado e o tagliolini ao beurre blanc com vieira, caviar siberiano e limão-siciliano. De sobremesa, panacota de redução de beterraba com mirtilo, limão-siciliano e mel de jataí. O chef Valdir Oliveira vai receber ainda mais dois convidados, mas os nomes não foram definidos. *Rua Manuel Guedes, 474, Itaim Bibi, ☎ 3165-3445. 🍷 \$\$\$*



FOTOS RICARDO DANIELO/DIVULGAÇÃO



Cantaloup: estreia das comemorações com Valdir Oliveira e Viviane Gonçalves, convidada que faz atum curado com cogumelo enoki cru e shissô



ENRIQUE MEZA/DIVULGAÇÃO

Festival Gastronômico TUCCA Le Cordon Bleu: degustação com Arcelia Gallardo, da Mission Chocolate, e aula com o chef Antonio Maiolica, do Benvenuto



THIAGO QUEIROZ/DIVULGAÇÃO

CHEFS EM AÇÃO DO BEM

A TUCCA, associação sem fins lucrativos dedicada ao tratamento do câncer infantojuvenil, organiza mais um **Festival Gastronômico TUCCA Le Cordon Bleu**, em parceria com o Le Cordon Bleu São Paulo. No próximo fim de semana, o liceu, na Vila Madalena, recebe o evento com curadoria da jornalista Patrícia Ferraz. Na sexta (15), a atração é um jantar para cinquenta pessoas preparado pelo Le Cordon Bleu no Culinary Village (R\$ 2 500,00 por pessoa). Nesta noite, acontece também um leilão de itens variados em benefício da TUCCA. No sábado (16), Patrícia organiza três degustações, uma delas com um endereço premiado pelo COMER & BEBER, a Mission Chocolate, de Arcelia Gallardo, que apresenta os me-

lhores chocolates da cidade, às 16h30. Há ainda uma de queijos e outra de charcutaria. Estão programadas aulas de uma hora com os chefs Carole Crema (10h), dona de uma fábrica de doces; Paulo Soares (11h), head chef do Le Cordon Bleu; Tássia Magalhães (12h), do restaurante Nelita e do bar de vinhos Lita; Dagoberto Torres (13h), do Barú Marisqueira e do Brisa do Barú; Bianca Mirabilli (14h), confeitaria do Evvai; Dani Branca (15h), pizzaiolo da Soffio; Janaina Torres (16h), do Bar da Dona Onça; e Antonio Maiolica (17h), do Benvenuto e um fenômeno do Instagram. *Rua Natingui, 862 (Le Cordon Bleu), Vila Madalena. 🍷 R\$ 180,00 (aulas) e R\$ 260,00 (degustações) (ingressos disponíveis pelo Symply).*