

O GLOBO

CONTÉÚDO DIGITAL
globo.com.br

Islandia. Aurora boreal, vulcões e cavalgadas na terra do gelo
Pernambuco. Blocos esquentam o carnaval na orla de Recife

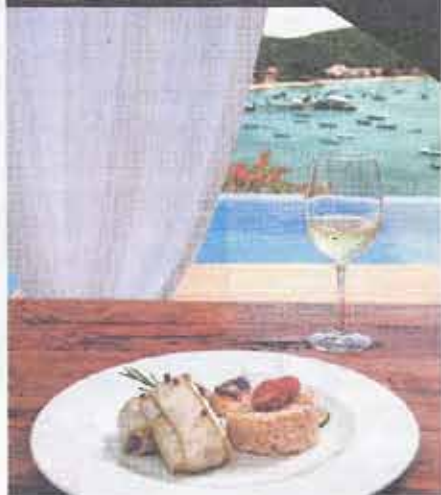
Boa Viagem



Búzios tá pra peixe

Restaurantes que buscam o frescor dos ingredientes
estão entre as novidades da temporada no balneário

BEM-VINDO



Verão para um bom carioca — ou não — é sempre tempo de voltar a Búzios. Nesta temporada, sugerimos uma escapada ao balneário, uma viagem rápida para conferir as novidades. Lá, onde o sol parece brilhar sempre, os restaurantes não param de se reinventar, e os hotéis seguem se renovando, conforme conta a repórter Fernanda Dutra. E, não custa lembrar, já é quase carnaval. Quem se dispuser a ir um pouco mais longe vai encontrar em Recife uma festa ainda mais animada este ano, com os desfiles de blocos que vão tomar conta da praia de Boa Viagem. Já a correspondente Fernanda Godoy se despede da cidade de Nova York, com uma edição especial da seção "Pelo mundo". Tudo isso, e muito mais, nesta edição. Boa viagem.

Cristina Massari
EDITORA ASSISTENTE

CAPA Escultura em bronze, "Os pescadores", da artista Christina Motta na Orla Bardot, no Centro de Búzios. Acima, prato do novo restaurante Místico: namorado na folha de abobrinha com bananas grelhadas e risoto de limão. Fotos de Daniela Dacorso

NA WEB
oglobo.com.br/boa-viagem

BLOG DE BORDO oglobo.com.br/blags/bordo
FACEBOOK facebook.com/BoaViagemOGlobo
TWITTER twitter.com/BoaViagemOGlobo

EXPEDIENTE

EDITORA Carla Lencastre (carla@oglobo.com.br)
EDITORES ASSISTENTES Bruno Agostini (bruno.agostini@oglobo.com.br) e Cristina Massari (cristina.massari@oglobo.com.br)
REPÓRTERES Eduardo Maia (eduardo.maia@oglobo.com.br) e Fernanda Dutra (fernanda.dutra@oglobo.com.br)
DIAGRAMADORA Mariana Morgado (mariana@oglobo.com.br)
Redação 2534-5000 boaaviagem@oglobo.com.br
Publicidade 2534-4310 publicidade@oglobo.com.br
Correspondência Rua Visconde Marinho 35, 2ª andar, Rio de Janeiro, CEP 20230-001/RJ.

Islândia

EM BUSCA DE VULCÕES E DA AURORA BOREAL • P6

Turquia

A CAPADÓCIA COMO NÃO SE VÊ NA NOVELA • P14

Escapadas

A NOVA CARA DA GASTRONOMIA DE BÚZIOS • P18

Recife

CARNAVAL À BEIRA-MAR EM BOA VIAGEM • P26

EUA

CALDEIRÕES MULTIÉTNICOS DE NOVA YORK • P35

Placas em Reykjavík mostram como a língua falada na Islândia pode parecer uma sopa de letrinhas ao turista





BÚZIOS

Temporada de rede cheia

Verão traz nova leva de restaurantes escondidinhos, reformas
e expansões de hotéis, além de menos cruzeiristas



Escadaria. Novo acesso à Praia Azeda foi inaugurado no final de junho do ano passado

Borda infinita. Nova piscina da Pousada Abracadabra

Refresco. Drink do Kojiki leva mel de maracujá e refrigerante de carambola feitos na casa

Polvo. Carpaccio do Rocka, que passou a abrir à noite na temporada

FERNANDA DUTRA BÚZIOS
fernanda.dutra@oglobo.com.br

Entre as fotos da melhor onda e do pôr do sol mais bonito deste verão, Santiago Bebianno guarda a lembrança do atum gordo que veio, em parte, ao meu prato. Mais adiante, um linguado de dar água na boca

posa de cabeça para baixo nas mãos do chef Gustavo Rinkevich. Aquele linguado, lembram os sócios do restaurante e lounge Rocka, na Praia Brava, virou até patê no cardápio de jantar da casa, que pela primeira temporada está abrindo à noite. Rinkevich conta que, não raro, os pescadores aparecem na praia para oferecer o melhor do dia. O mesmo já ocorre com Danio Braga, comandan-

do o Sollar em seu primeiro verão buziano. Ele conta que penou no início para encontrar um pescador que lhe atendesse, mas hoje também recebe as melhores peças para fazer iguarias como o torresmo de badejo.

Pescados frescos e legumes da horta, combinados em pratos do dia que roubam a cena do cardápio, são o forte também dos mais novos e dignos de nota restaurantes de Búzios: Mís-

tico, dentro da recém-reformada pousada Abracadabra; Farinatta, do casal Elô Ramos e Alexandre Ferreira; e o japonês Kojiki, no também novo Espaço Domme, em Manguinhos. Os três funcionam em espaços reservados, fora do burburinho da Rua das Pedras — que, aliás, nesta temporada vê 31% menos cruzeiristas do que no ano passado, segundo a Associação Brasileira de Cruzeiros Marítimos. ●

Da horta e do mercado para a mesa

De cima, o burburinho da Rua das Pedras é só um silencioso ir e vir de gente. É a típica ventania buziana que faz a trilha sonora da noite no restaurante Místico, novidade da temporada na Pousada Abracadabra, numa subida com vista para a Praia da Armação. Isso quando não há um jazz ou blues tocando ao vivo na casa.

Vindo de um restaurante de enormes proporções na badalada Ibiza, o Blue Marlin, o chef José Luiz Catriman curte a casa aconchegante, em início, elaborando todas as noites menus degustação diferentes, além do cardápio regular com inspiração mediterrânea.

— Todos os dias, vejo o que há de bom nas hortas, nas feiras. No almoço, testo novos pratos para durante o jantar oferecê-los no menu degusta-

ção de cinco etapas — conta. — A ideia é explorar a combinação de frutos do mar com massas, mas vamos criando também com base no gosto dos clientes.

Quando estive por lá, Catriman iniciou a noite com um refrescante gazpacho de morango, melão e tomate cereja servido no copo de cosmopolitan; e ceviche de linguado marinado na água de coco com pimenta rosa de

**O FARINATTA
CONVIDA A
REENCONTRAR
CLÁSSICOS
BUZIANOS**



FOTOS DE FERRIANDA DOTR



Do presidente.

Nhoque com camarões, prato que fez sucesso no lendário Quintal, está de volta.

Místico. Filé de namorado com purê de cenoura em leite de coco e canela.

De Ibiza a Búzios.

Chef José Luiz Catriman renova menu todo dia com ingredientes frescos.

Torresmo. Badejo vem com pele ao lado.

Farinatta. Novo restaurante em Geribá não tem fachada e só aceita 30 comensais por noite.



DANIELA DACORPO



entrada. Em seguida, ofereceu um delicioso tagliatelle, adocicado pelo sabor da beterraba no molho de tomate, com polvo. O uso original da raiz tem precedentes. Antes do Blue Marlin, Catriman dava expediente com os amigos num restaurante vegetariano em Barcelona, o Sésamo, vizinho ao Mercat St. Antoni. E fazia como em Búzios: compras de manhã e novos pratos no almoço para servir no jantar. Assim, aprendeu a brincar com legumes e vegetais que se destacam mesmo diante de um filé de namorado na manteiga de caju, a exemplo do purê de cenoura acrescido de leite de coco e canela, servido com abobrinhas em finas fatias.

Se o Místico pede ao cliente a predisposição de se surpreender, o Farinatta o convida a reencontrar clássicos buzianos como o nhoque do presidente e o macaquito. Esses foram consagrados por Nelsinho Ramos no lendário Quintal — mantido nos fundos da casa do chef que trocou Brasília por Búzios no final da década de 1990. A casa fechou quando Nelsinho adoeceu. Mas, um ano depois da morte do irmão, a também chef Elô Ramos decidiu continuar o legado. Construiu um espaço nos fundos da casa, decorado pelo marido e artista plástico Alexandre Ferreira, onde recebe por noite somente, com reserva, 30 comensais, entre 21h e 23h. Como Nelsinho, Elô vem à mesa narrar o cardápio do dia.

— Elô tem uma forma de descrever os pratos muito rica. Faz com que você tenha vontade de provar tudo — conta Ferreira, que, por isso apostou numa cozinha aberta para o salão.

O nhoque do presidente — que encantou não só o titular do cargo quando foi batizado, Fernando Collier —, por exemplo, é feito de batatas inglesa e doce. O resultado é uma massa levíssima e suave, que cai perfeitamente bem com o creme fresco, o molho pesto e os camarões. Macaquito combina camarões VG com creme de banana da terra, farofa crocante e arroz.

Com pouco tempo de funcionamento, o Farinatta também está criando os próprios clássicos. Servido pela primeira vez no jantar do dia 21 de dezembro, o ossobuco au jus com nhoque foi apelidado de “Ossobuco do Fim do Mundo” e, já que a profecia maia não se concretizou, segue dando as caras no menu.

O espaço é decorado com as telas abstratas de Ferreira, e ainda vende massas frescas e vinhos. Até o carnaval, o Farinatta abre diariamente. Depois, só nos fins de semana.

Também é exclusividade da temporada o turno da noite do Rocka. A badalação diurna do clube de praia na Brava dá lugar a um ambiente onde o som das ondas batendo é mais alto do que a música. Perfeito para voltar todas as atenções ao menu da casa.

Para o cardápio noturno, o chef

Gustavo Rinkevich manteve algumas opções já consagradas como o carpaccio de polvo com alioli e maça verde. Mas acrescentou opções menos praianas, digamos assim, como o leitão confitado à pururuca com abacaxi assado e molho de cerveja e mel.

O destaque, porém, são as opções rabiscadas a giz no quadro negro. Todos os dias, Rinkevich passa na horta recém implantada. Dali tirou o tempero para o atum com broto de mostarda e flores comestíveis.

— A horta tem sido incrível por que amplia as possibilidades criativas — conta Rinkevich, que também passou por Ibiza. — Mas por outro lado estou procurando fazer mais carnes, a pedidos dos clientes locais, daí o leitão, que tem saído bastante.

É o que o chef Danilo Braga, à frente do Sollar pelo primeiro verão, conta com propriedade sobre Búzios:

— Quem mora aqui não quer saber de comer peixe todos os dias.

Braga abriu o Sollar em abril do ano passado, trocando a serra de Petrópolis — onde passou mais de 20 anos na pousada e restaurante Locanda della Mimosa — pelo balneário.

— Búzios é muito mais alegre — diz.

O cardápio da casa — que fica atrás da estátua de Juscelino Kubitschek, na Orla Bardot, tem janelas amarelas e um amplo pátio interno com jardins verticais — também é mais leve. Destaca os diversos tipos de mozza-

rella nos seus vários pontos de maturação, começando na stracciatella, que também rende um cremoso risoto com molho de tomate.

Massas, risotos e peixes completam a base do cardápio. Braga dispensa os pescados não encontrados nos mares locais, tal como o salmão. Aposta em outros menos disseminados nas cozinhas, mas existentes em abundância nos arredores. É o caso do pequeno pitangola (também conhecido como olho-de-boi), de carne branca, com que faz o ceviche. E quando serve peixes mais populares, como o badejo, os apresenta de forma incomum: com mozzarella, berinjela e torresmo feito da pele do próprio peixe. A julgar pelos novos hábitos e o condomínio que constrói, vizinho ao restaurante, Braga veio para ficar. ●

Serviço

Farinatta: Até 13/2, diariamente das 21h às 23h, com reservas. Só aceita dinheiro. Enseada do Albatroz 116, Geribá. Tel. (22) 2623-8934, farinatta.com.br

Místico: Diariamente, das 12h à meia-noite. Menu degustação de cinco etapas tem preço variável (média de R\$ 120 por pessoa). Alto do Humaitá 13, Centro. Tel. (22) 2623-1217, abracaciaabrapousada.com.br

Rocka Beach Lounge & Restaurant: Diariamente, das 11h às 18h; e das 19h30m à meia-noite (turno noturno até 13/12). Praia Brava. Tel. (22) 2623-6159, rockafish.com

Sollar: Até 13/2, diariamente, depois, de quarta a domingo, das 12h à meia-noite. Orla Bardot 934, Centro. Tel. (22) 2623-5392, sollarbuzios.com

DIVERSÃO



FOTOS DE FERNANDA OUTRA

BÚZIOS

Hotéis renovam seus quartos e ganham piscinas

Inaugurado há pouco mais de um ano, o hotel boutique Costa do Sol, fica no alto da Praia Brava, cercado pela Mata Atlântica. O hotel tem 32 suítes decoradas com obras de arte de artistas locais, mimos como máquina de café expresso; e oferece o serviço gratuito de transfers para praias e o centro da cidade.

Na busca pelo certificado ISO 12000, o hotel, que utiliza madeira ecológica nas estruturas, está se adaptando para utilizar somente energia eólica — o que já será a realidade da nova ala, com conclusão prevista para o final de fevereiro, com mais 32 quartos, spa, academia e um espaço voltado a eventos. O hotel foi eleito o melhor do país pelo site Trip Advisor, num prêmio anual baseado no percentual de resenhas positivas, entre outros critérios.

O Costa do Sol ainda oferece, na Casa de Chá Terraço, os pães e doces do pâtissier belga Bertrand Materne, discípulo de Paul Bocuse, que, desde 2008 em Búzios, já trabalhou com outros hotéis locais como o Insólito Boutique Hotel. Este, na Praia da

Ferradura, redecorou recentemente nove quartos da ala modernista; e está com uma nova chef, Lúcia de Souza, que veio de experiências na Côte D'Azur, pautando a programação de verão. Para o Cine Insólito Open Air, que ocorre todas as quintas-feiras à noite no beach lounge do hotel, há no cardápio, por exemplo, pipoca com manteiga trufada. As sextas, Lúcia comanda o Tapas Insólitos, um festival de tapas ao som de jazz — só com reservas. No cardápio, há pratos brasileiros como bastões de mandioquinha frita com creme de gorgonzola mas também enroladinho de alga nori com salmão, caviar e wasabi.

A Pousada Abracadabra, no Centro, reformou toda a área comum para a temporada. A principal mudança foi a criação do restaurante Místico; e de uma piscina de borda infinita que se beneficia da privilegiada vista da Praia da Armação. As saletas do prédio principal ganharam nova decoração, com painéis de tecido e estofados em cores suaves. Os 16 quartos foram redecorados e passaram por pequenas obras de reforma.



A piscina aquecida de frente para a praia de Geribá é também uma das principais novidades da pousada Maravista. E ao lado dela, há uma concorrida jacuzzi. A pousada reformou recentemente as 18 suítes, trocando piso, roupa de cama e redecorando o espaço. Também adaptou uma suíte de 80 m² especialmente para casais, com duas varandas com vista para o mar e banheira de hidromassagem. ●

Praia Brava:

Quartos decorados com obras de artistas locais no Costa do Sol

Ferradura:

Insólito redecorou quartos da ala modernista

Centro:

Pousada Abracadabra renovou todos os ambientes

Onde ficar

Costa do Sol: Diárias para casal por a partir de R\$ 408. Rua 16, Lotes 13 e 14, Alto da Brava. costadosolboutiquehotel.com.br

Abracadabra: Diárias para casal por a partir de R\$ 402,90. Alto do Humaitá 13, Centro. abracadabrapousada.com.br

Maravista: Diárias para casal por a partir de R\$ 575. Rua dos Gravatas 1058, Geribá. maravista.com.br

Insólito: Diárias para casal por a partir de R\$ 1255, inclui acesso ao beach lounge. Rua E1, Lotes 3 e 4, Praia da Ferradura. insolito.com.br