



INVERNO QUENTE

Na página anterior, uma panorâmica da Baía da Armação, todo o conforto do lounge do Rocka e o agito noturno da Rua das Pedras; nesta página, camarões VG com massa caseira, do Farinnatta, o pôr do sol visto do cais do Porto da Barra, o charme do carro antigo à sombra e o visual da Praia Brava



O outro lado de Búzios

Preparamos um roteiro para você curtir o melhor do balneário no inverno. Do restaurante que só abre com reservas ao hotel recém-inaugurado, conheça os lugares que não podem faltar na sua viagem

Texto **Gustavo Leitão**
Fotografias **Luciano Bogado**



DIA E NOITE

Pela manhã, a placidez dos barquinhos na Armação de Búzios; à noite, a Rua das Pedras, endereço mais badalado do balneário



A

Búzios *jet-setter*, cujos embalos praianos duram do raiar do dia

ao pôr do sol, é a cara da península desde os anos 1960, quando Brigitte Bardot e Mick Jagger davam as caras por ali. No entanto, o *boom* turístico das últimas décadas tornou a cidade – a pouco mais de 160 quilômetros do Rio – um destino bem diferente daquele refúgio que encantou os pioneiros. Hoje, para experimentar aquele equilíbrio infalível de sossego, natureza e badalação, é preciso driblar certos obstáculos. O caminho, como bem sabem os frequentadores mais antigos, é deixar se surpreender por um outro lado do balneário. Símbolo do verão, Búzios resplandece no inverno. Mas não espalhe por aí.

Como toda cidade praiana, esse recanto ainda agreste, de apenas oito quilômetros de extensão, é marcado pela sazonalidade. Na alta estação, turistas de todos os cantos fervilham por ali em busca de sol a pino e do

crescente burburinho noturno. Fora de temporada, Búzios oferece uma viagem a seu passado de vila de pescadores. Com ruas mais vazias e tarifas mais em conta, o balneário apresenta temperaturas amenas – média de 22 graus. Entre junho e outubro, os dias quase nunca decepcionam, com as menores precipitações do ano – em agosto, chuvas são um evento raro.

O crescimento turístico não veio sem reveses, como altas de preços e males típicos das metrópoles, como flanelinhas que chegam a cobrar R\$20 por uma vaga nos acessos às praias. Porém, trouxe também uma saudável competição pela atenção do visitante.



Entre junho e outubro, os dias em Búzios quase nunca decepcionam, com as menores precipitações do ano - em agosto, chuvas são um evento raro

Embora o peixe frito pelo próprio pescador ainda possa ser encontrado aqui ou ali, as opções de gastronomia sofisticada cresceram a olhos vistos. As pousadas de luxo e os hotéis boutiques estão por toda parte, com serviços comparáveis aos de grandes resorts. Os caminhos de terra batida que conduziam a faixas de areia mais remotas viraram ruas de verdade. Não estamos mais nos anos 1960. Mas o charme, ali, sobrevive.

Um símbolo recente dessa mistura é o restaurante Sollar, comandando por Danio Braga. Depois de 20 anos à frente do Locanda della Mimosa, em Itaipava, o chef de origem italiana se instalou no Solar do Peixe Vivo, uma casa de janelas amarelas do século 18, relíquia arquitetônica da região. Do salão decorado por Hélio Pellegrino, vê-se o movimento de barcos na Praia da Armação, onde chegam os pescadores. “Sirvo o que aparece de mais fresco, como o pitangora, uma espécie de atum branco”, explica. Outro pilar da casa é a *mozzarella*,



em seus mais variados estágios. O chef encomendou de um produtor de Vassouras uma série de subprodutos que revelam a fabricação do queijo. O percurso começa na cremosa *stracciatella* e termina na *scamorza*, densa e curada. Uma adega de 360 rótulos complementa a viagem.

Outra novidade gastronômica é o Farinatta, escondido em uma casa sem nome na porta, no canto esquerdo de Geribá. O lugar, que só abre para reservas, é herdeiro do Quintal do Nelsinho, que surgiu em Brasília e fez sua glória em Búzios nos anos 1990. Com a morte do *restaurateur* e *bon vivant*, no ano passado, sua irmã, Elô Ramos, assumiu a cozinha, que preserva clássicos como o nhoque presidente, feito com liga de duas batatas (doce e inglesa), camarões e roquefort. “Era o preferido do presidente Collor”, conta Elô, antes de emendar. “Ninguém é perfeito. O salão intimista – ela e o marido, Alexandre Ferreira, moram no piso acima – é decorado com objetos colecionados por Nelsinho em



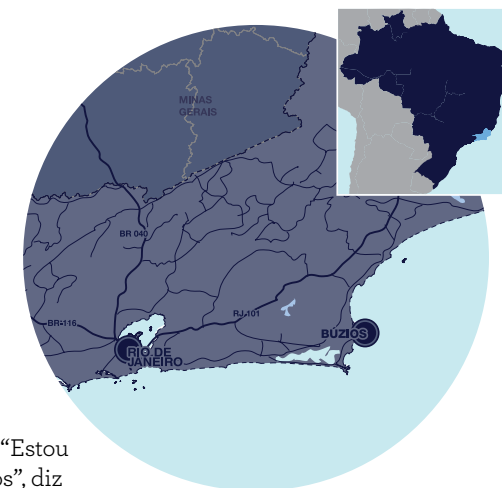
LA DOLCE VITA

O ensolarado panorama que se descortina na varanda com vista privilegiada do Casas Brancas Boutique Hotel e um ceviche de pitangola, criação do chef Danio Braga, do Sollar



SOFISTICAÇÃO

À esquerda, o lombo de lagosta com favas e vegetais salteados, do Rocka; à direita, as garrafas de Veuve Cliquot servidas em um dia de sol no lounge do restaurante; abaixo, uma sessão de massagem no spa do Insólito Hotel Boutique

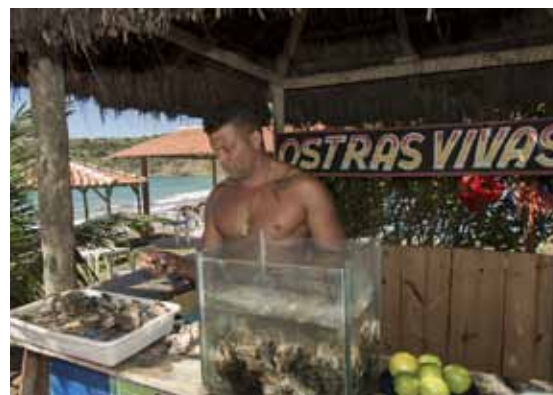


suas andanças pelo mundo, como as coloridas tagines.

Se o lugar é perfeito para um jantar de inverno, outras opções tiram partido das vistosas paisagens diurnas. Na orla Bardot, a poucos metros da pulsante Rua das Pedras, o mais recente endereço do circuito é o BZ, do surfista-empresário Estevão Figueira de Mello, do Bar do Zé. Um pouco mais sossegado que o primo badalado, o lugar serve pratos assinados pelo chef Fabiano de Souza, como o fettucine de lagosta e cogumelos. No quesito cozinha-e-panorama, no entanto, poucos rivalizam com o Rocka, na Praia Brava. A casa de mesinhas de madeiras pintadas de azul e verde-

água é um mirante de janelas amplas cercado por um *beach lounge* com almofadões e ombrelones, onde se pode dourar ao sol com uma taça de Veuve Clicquot na mão. Quem preferir uma refeição completa, pode escolher uma das criações do chef argentino Gustavo Rinkevich, que vão de fresquíssimos ceviches a um leitão assado acompanhado de favas. “Nossa intenção é ser um lugar tranquilo. Não somos vodca e Redbull”, define Santiago Bebianno, que divide a sociedade com o chef.

Prova de que nem tudo mudou no balneário é que logo ao lado fica a Ostra do Russo, onde o pescador serve porções de 15 ostras, colhidas



OFF-LUXO

Exemplo de um lado mais rústico de Búzios, o quiosque Ostra do Russo vende mais de 450 moluscos por dia; na página ao lado, as árvores que nascem em pedras, na Praia da Gorda

WISEIRA

Mesmo no inverno, é bom se proteger dos raios solares. Esta charmosa viseira é um acessório sob medida para Búzios. R\$79. À venda na Yemanjá, Orla Bardot, 362



PEIXINHOS

Estes enfeites de chita colorem qualquer ambiente. Custam entre R\$65 (pequeno) e R\$98 (grande). À venda na Âmbra, Rua das Pedras, 116



Local

Recheado de lojas charmosas, o centrinho de Búzios é o principal endereço para se fazer algumas compras

por ele mesmo todo dia às 6h. “Estou neste ponto há mais de 20 anos”, diz Russo, que chega a vender 450 por dia. Quem quiser mergulhar mais fundo nesse circuito off-luxo pode rumar para a Praia da Gorda, onde 15 minutos de caminhada levam ao Mangue de Pedras, localizado em uma zona de preservação que vem lutando contra a especulação imobiliária. Ali, árvores nascem em pedras no meio do mar, num recanto sem comércio. Ainda na onda contemplativa, a moda do stand-up paddle, que chegou recentemente à cidade, oferece a chance de admirar, da água, a praia da Ferradura e o Porto da Barra. Por R\$30, dá para subir no pranchão por meia hora.

Os que preferem se cercar de mordomias também acham. Com quase 40 anos de história, o hotel Casas Brancas, administrado pela argentina Amália de La Maria, tem

quartos decorados à mediterrânea debruçados sobre a Baía da Armação. Além do spa e café da manhã completo, nas noites de inverno promove projeção de filmes à beira da piscina. Dos mesmos donos, a Pousada Abracadabra foi inaugurada há quatro meses, logo ao lado. Com 16 apartamentos, o espaço tem uma charmosa piscina infinita que se funde à tradicional vista do mar. Na Ferradura, o Insólito Hotel Boutique & Spa, farta os hóspedes com massagens e praia privativa. “É a sétima vez que venho a Búzios e meus planos para o fim de semana são de não fazer absolutamente nada”, confessa a hoteleira Maria Carolina Balro, ao lado do namorado, Felipe Santos Coutinho.



Onde ficar

Casas Brancas Boutique Hotel
Nascido como empreendimento familiar, o hotel cresceu. Hoje, tem 32 quartos, deck com vista panorâmica e spa. O café da manhã é bem completo. Alto do Humaitá, Centro. T 22 2623 1458

Insólito Hotel Boutique e Spa

Ambientes decorados pela dona com itens de design brasileiros dão charme ao lugar. A estrutura tem três piscinas, spa, suítes temáticas e beach lounge. R. E1, lote 3 e 4, Condomínio Atlântico, Praia da Ferradura. T 22 2623 9047

Onde comer

Sollar Búzios
O restaurante de Danio Braga tem três pilares: massas, peixes e mozzarella. O casarão tem janelas voltada para a orla. Av. José Bento Ribeiro Dantas, 994, Praia da Armação. T 22 2623 5392

Farinatta Bistrô & Arte

Clima romântico, ideal para saborear a sequência de fondue de queijo, carne e chocolate. Uma perdição. Enseada do Albatroz, 116, Geribá. T 22 2623 1934

Rocka Beach Lounge & Restaurant

Inspirado em endereços de Ibiza, tem colchões com guarda-sóis à beira-mar. No cardápio, ceviche de peixe branco e camarões e paella aos domingos. Praia Brava, 13. T 22 2623 6159

Quem leva

Azul Viagens
Entre em contato com a central de atendimento para o pacote ideal. O de 7 noites, com aéreo (via Cabo Frio), hospedagem e traslados, custa a partir de R\$1442,50. T 4003 1181 / azulviagens.com.br

Voos Azul

A COMPANHIA OPERA UM VOO DIRETO ENTRE CAMPINAS E CABO FRIO AOS DOMINGOS. A CIDADE FICA A 20 QUILOMETROS DE BÚZIOS.