

SABOR PADRÃO  
Internet fez  
comidas ficarem  
com gosto igual.  
diz chef de NY  
pág. 43

# comida



COZINHA MUITO BOA NA SUA CATEGORIA COZINHA EXCELENTE, VÁLIDA O DEUVOZ COZINHA EXCEPCIONAL, VÁLIDA A YODEN

## ESTRELA GUIA

Centenário, 'Michelin' lança 7ª edição brasileira e é alvo de críticas, mas credibilidade das avaliações parece inabalável

Depois de 125 anos, o guia "Michelin" chega ao Brasil. A partir desta sexta (10), o guia de restaurantes "Le Guide Michelin" chega ao Brasil. A primeira edição brasileira do guia "Le Guide Michelin" chega ao Brasil em 10 de abril de 2015. O guia é publicado anualmente e avalia os restaurantes de acordo com o nível de serviço, a qualidade da comida e a criatividade. O guia é publicado em português e espanhol. O guia é publicado em português e espanhol. O guia é publicado em português e espanhol.

JOSIMAR MELO  
CRÍTICO DA FOLHA

Numa churrascaria já tradicional como a Corrientes 348, na Vila Olímpia, eu não esperaria presenciar de novo aquele equívoco tão recorrente em tantas casas, resumido no seguinte diálogo:

- Como o senhor deseja o ojo de bife?
- Malpassado.
- Olha, o ponto da casa já é beem vermelho...

Tudo errado. Não existe "ponto da casa", existe ponto de cozimento da carne, que é uma convenção sacramentada — inclusive em fotos ilustrativas — em qualquer escola de culinária do Ocidente.

Segundo essa convenção — que vale para picanha na brasa, chateaubriand na frigideira, rosbife no forno, o que for —, uma carne ao ponto não é "beem vermelha", é rosada. A malpassada é vermelha. A bem passada, acinzentada. (Fora os pontos intermediários.)

Enfrento esse diálogo nonsense dezenas de vezes, e termino pedindo "então me traga ao ponto da casa, beem vermelha" — para constatar que a carne sempre virá além do ponto, como aqui. Tanto barulho para nada.

Mas a 348 não costumava dar essas derrapadas, e espero que volte à razão. Pois ela vem passando por uma transformação que prometia torná-la ainda melhor. A velha casa da Vila Olímpia, aberta em 1977, passou por uma reforma e perdeu um pouco do charme improvisado do



Ojo de bife com batatas à provençal

passado, ao menos manteve a luminosidade vinda da rua e está mais confortável.

O processo é concomitante à abertura de filiais pela cidade e à mudança na sociedade, com a entrada de Jair Coser, 57, um dos fundadores da rede Fogo de Chão, recentemente vendida.

Na sociedade mantiveram-se as antigas proprietárias, as paulistas Ana Maria Leis, 71,

e Mara Larios Santalla, 59, viúva do argentino Eduardo Santalla, idealizador da casa, que morreu no ano passado.

Em seu cardápio (agora nas mãos do chef Luiz Gustavo Chagas, 28, que passou por grandes restaurantes europeus) mantêm-se os ecos argentinos em entradas como a linguíça picante e o sortido de miúdos que inclui timo, rins, tripas e chouriço de sangue.

São também bem argentinos cortes como ojo de bife, bife ancho e de chorizo e, fora da grelha, um portenho bife à milanesa. Nos acompanhamentos há a presença brasileira da boa farofa com ovo e do pupunha assado, ao lado das tradicionais batatas à provençal.

Há também duas opções de peixe. Ao pedir o bacalhau grelhado, vem a pergunta

que, aplicada ao peixe, surpreende: "Em qual ponto?". Na dúvida, melhor pedir ao ponto. No caso, veio meio cru no centro.

**CORRIENTES 348**  
ENDEREÇO r. Com. Miguel Calfat, 348, Vila Olímpia; tel. (11) 3849-0348  
HORÁRIO seg. a sex., das 12h às 15h30 e das 19h à 0h; sáb., das

12h à 0h; dom., das 12h às 18h  
**AMBIENTE** a reforma tirou um pouco do charme, mas manteve a vista da rua e deu mais conforto  
**SERVIÇO** esforçado  
**VINHOS** destaque para os argentinos, numa carta com pouca informação e preços altos  
**PREÇOS** entradas, de R\$ 8 a R\$ 45; pratos, de R\$ 45 (meia porção) a R\$ 133 (para dois); acompanhamentos, de R\$ 11 a R\$ 29; sobremesas, de R\$ 14 a R\$ 28