

# Ao sabor da culinária mediterrânea

Semana da Gastronomia Italiana: almoços e aulas

BRUNO CALIXTO  
bruno.calixto@oglobo.com.br

A partir de segunda-feira, a 3ª Semana da Gastronomia Italiana no Mundo ocupa o Terrazzo Belvedere, no topo do prédio do Consulado Geral da Itália, no Centro. No evento, uma iniciativa do consulado e do Instituto Italiano de Cultura, além das atrações culturais, chefs irão

preparar o almoço (entrada, principal e sobremesa, a R\$ 100) e dar aulas. A programação, que tem como tema a cozinha do sul do país europeu e inclui degustação de vinhos, vai até 1º de dezembro.

— A ideia é oferecer uma vitrine da gastronomia italiana mediterrânea, ressaltando as diversidades regionais e mostrando a dialética entre tradição e contempo-



**Dolce vita.** O chef Paolo Di Bella preparando babà napolitano, doce típico

raneidade — diz Livia Raponi, diretora do instituto.

Entre os destaques, estão o almoço e a aula do chef Roberto Cerea (três estrelas Michelin), no dia 20, que terá no menu gnocco recheado

com fondue e trufa negra e risoto com castanhas, barriga de leitão e redução de vinho.

Valentino Libro, eleito o melhor pizzaiolo da Itália em 2014, comanda aula de pizza napolitana entre os dias 26 e

28. Especialista em culinária do tempo do Bourbon, a napolitana Flavia Pantaleo prepara, dia 23, pratos apreciados pela realeza. Participam ainda chefs italianos radicados no Rio, entre eles Paolo di Bella, da Casa do Sardo, e Carmine Marasco, do Da Carmine, de Niterói, além do baiano João Diamante.

O evento terá projeção de filmes; concerto do acordeonista Pietro Roffi, na noite do dia 20; exposição com imagens de objetos pertencentes à imperatriz Teresa Cristina; e happy hour com drinks, pizzas, vinhos e DJ. Os bate-papos e as atrações culturais são gratuitos. A programação está em [oglobo.globo.com/rioshow](http://oglobo.globo.com/rioshow).