

Do Pantheon ao Fortunato – a delícia está perto



Foi o caso da salada acima. Aparentemente apenas camarões sobre rúcula e tomatinhos. Mas os tomates cereja na **Itália** – aliás os tomates em geral – seja pelo solo, pela água, pela forma de cultivo – nada tem a ver com os nossos tomates. São doces, saborosos, alguns chegam ser picantes...uma verdadeira aventura e jamais chegam apenas para enfeitar a salada: eles tem vida e personalidade .

Pode se dizer o mesmo de qualquer peixe ou pescado que os italianos fazem a perfeição. Este, coberto por sal grosso e levado ao forno, uma vez aberto de seu “cartoccio” era

suavidade pura: tenro e suculento...



E a vitela com maionese de atum e alcaparras ? – a clássica “vitel thonée “dos franceses cuja maionese chega a mesa sem vergonha de ser amarela: é que ela é batida na hora, com ovos e azeites estupendos que fazem toda a diferença na hora de saborear a carne.

Deixei para o final falar do vinho: o que quer que se peça nesse restaurante não decepciona: eles são super corretos e sempre vão indicar algo precioso – seja na versão tinto ou rosé – mas principalmente os brancos, difíceis de encontrar com bons preços nesse patamar de qualidade!



Por essas outras, se estiver em Roma, vá ao Da Fortunato – e depois me conta!