with english text

# Chic Food...

VIAGEM + LUXO

O TURISMO TRATADO COMO GRIFFE

## d'O GNOMO
Pernil de Porco à Daniela

## O OLIVAL
Spaghetti de Abobrinha ao Molho Mediterrâneo

## VERÍSSIMA BISTRÔ
Portafoglio de Mignon com Brie e Batata Rösti

Burrata Caprese do Il Pumo

## LA TAVERNE BISTRO
Ravioli de Beterraba e Shimeji, Ricota e Castanha do Pará

# TALHERES COBIÇADOS

## As caçarolas bem temperadas da cidade de Cunha

FOTO LUIZ FRANÇA

## IL PUMO
Gnocchi al Sugo de Batata, Manjericão e Parmesão ralado

## CANTO DAS CACHOEIRAS
Truta Espalmada com Purê de Inhame e Cuscuz de Pinhão

+

'PIT STOP' NO CAFÉ & ARTE, NO CENTRO HISTÓRICO, E NO CAFÉ CAPRIL

# TALHERES COBIÇADOS
## As caçarolas bem temperadas de Cunha (SP)

A poucos quilômetros da capital paulista, a cidade de **Cunha** vem se firmando como um dos destinos mais procurados pelos adeptos do turismo rural e de aventura. Isto motiva empreendedores a aumentar o leque de oferta no setor hoteleiro, atendendo a demanda com a abertura de hotéis e pousadas com ares campestres, ao mesmo tempo em que proprietários de imóveis rurais conciliam suas atividades principais com novas investidas no segmento gastronômico. Se antes a cidade era mais conhecida pelos mais criativos trabalhos em cerâmica, com talentosos artesãos *experts* na arte de moldar o barro, hoje apresenta promissora vocação em se tornar um atraente destino gastronômico. **VL Chic Food**, o caderno gastronômico da revista **VL – Viagem + Luxo**, fez uma incursão nas opções mais destacadas em Cunha. São elas: **Veríssima Bistrô**, um *biscuit* lapidado na Serra do Mar, que acaba de ser incluído no seleto grupo dos melhores restaurantes do mundo, segundo o Traveller's Choice 2020; **d'O Gnomo**, onde o talento e a criatividade do chef Caio Penteado faz as honras da casa; **La Taverne Bistro**, especializado em cogumelos e pescados; **O Olival**, uma propriedade com seu campo de oliveiras e uma gastronomia bem elaborada com produtos oriundos da própria região; **Il Pumo**, onde o chef proprietário Vito Consoli desenvolve o melhor da culinária de Puglia, na Itália, sua terra natal; e **Canto das Cachoeiras**, lugar mágico para reflexão com seu bistrô de cardápio enxuto mas muito apreciado por realçar o sabor dos ingredientes selecionados. Entre um giro e outro, duas paradas obrigatórias: **Café & Arte**, ao lado da Praça da Matriz, para um delicioso expresso (não deixe de experimentar o irresistível alfajor da casa); e o **Café Capril**, com uma oferta de produtos feitos com leite de cabra, entre bolos incrementados e variados queijos. A linda propriedade, que proporciona um dos mais lindos pôr do Sol em Cunha, remete àquelas fazendas californianas, de tão bem cuidada.

**A few kilometers from the capital of São Paulo, the city of Cunha has established itself as one of the most sought after destinations for fans of rural and adventure tourism. This motivates entrepreneurs to increase the range of offers in the hotel sector, meeting the demand with the opening of hotels and inns with country air, at the same time that owners of rural properties conciliate their main activities with new investments in the gastronomic segment. If before the city was best known for the most creative works in ceramics, with talented artisans who are experts in the art of molding clay, today it has a promising vocation in becoming an attractive gastronomic destination. VL Chic Food, the gastronomic section of the VL - Viagem + Luxo magazine, made a foray into the most outstanding options in Cunha. They are: Veríssima Bistrô, a polished biscuit in Serra do Mar, which has just been included in the select group of the best restaurants in the world, according to the Traveler's Choice 2020; d'O Gnomo, where the talent and creativity of chef Caio Penteado does the honors of the house; La Taverne Bistro, specializing in mushrooms and fish; O Olival, a property with its olive field and a well-prepared cuisine with products from the region itself; Il Pumo, where owner chef Vito Consoli develops the best cuisine in Puglia, Italy, his homeland; and Canto das Cachoeiras, a magical place for reflection with its lean menu bistro, but much appreciated for enhancing the flavor of the selected ingredients. Between one tour and another, two mandatory stops: Café & Arte, next to Praça da Matriz, for a delicious espresso (be sure to try the irresistible alfajor of the house); and Café Capril, with an offer of products made with goat's milk, including incremented cakes and various cheeses. The beautiful property, which provides one of the most beautiful sunsets in Cunha, refers to those Californian farms, which are so well looked after.**

PUBLISHER E EDITOR

Chic Food...

VIAGEM + LUXO

**Publisher e Editor**
Luiz França
lufran@viagemluxo.com.br

**Editor de Arte**
Cláudio Garcia
claudiogarcia@viagemluxo.com.br

**Para anunciar**
lufran@viagemluxo.com.br

**Financeiro**
Luís Cláudio de Oliveira
luis.claudio@viagemluxo.com.br

**REDES SOCIAIS**

**FACEBOOK**
www.facebook.com/viagemluxo

**INSTAGRAM**
@viagemluxo

**ISSUU**
www.issuu.com/viagemluxo

VIAGEM + LUXO
Publicação impressa/eletrônica da VL Editorial

**Jornalista Responsável**
Luiz França - Reg. MTPS nº 13.595

**WWW.VIAGEMLUXO.COM.BR**

**VERÍSSIMA BISTRÔ**:
*Portafoglio de Mignon com Queijo Brie e Batata Rösti*

**d'O GNOMO**: *Pernil de Porco a Daniela; Trutas com Shiitake na Manteiga e Shimeji ao Vinho Branco*

**IL PUMO**: *Gnocchi al Sugo de Batata, Molho de Tomate, Manjericão e Parmesão Ralado*

**LA TAVERNE BISTRO**:
*Ravioli de Beterraba e Shimeji, com Ricota e Castanha do Pará*

**CANTO DAS CACHOEIRAS**:
*Truta Espalmada, com Purê de Inhame, Legumes e Cuscuz de Pinhão*

**O OLIVAL**: *Spaghetti de Abobrinha ao Molho Vermelho Mediterrâneo*

FOTOS LUIZ FRANÇA

# d'O GNOMO RESTAURANTE

No reino encantado da Serra do Mar, entre fadas e duendes, o chef **Caio Penteado** exerce uma verdadeira alquimia gastronômica no preparo de pratos autorais para o **d'O Gnomo**, restaurante que comanda em um dos locais mais aprazíveis de Cunha. A inspiração culinária vem da utilização de elementos regionais fornecidos por produtores locais, aliados ao talento criativo do simpático chef, combinação mais do que perfeita que resulta em uma cozinha regional criativa, atestada no amplo cardápio que passeia por antepastos (*Patê de Filé de Truta Grelhado e Desfiado, queijo Ricota de Cunha, Creme de Leite e Especiarias*), grelhados (*Truta à Moda do Gnomo, filé de Truta enrolado na Mozzarella de Búfala ou Truta Grelhada*, acompanhado por *Arroz Negro ao Vinho Branco e Purê de Batata Prata*) e irresistíveis sobremesas (*d'O Gnomo, com duas bananas Prata, fritas e flambadas na Cachaça de Cunha, sorvete de Creme de Cunha e castanhas de Caju e Geleia de Amora; e Mousse de Cambuci*, feita a partir do Cambuci, fruta típica da Serra do Mar). Com degustações ao ar livre, o visitante é recepcionado com a simpatia local e um taça do *Drink Do Gnomo*, um coquetel bem preparado à base de licor de *Creme de Cachaça Piracicabana* e *Lavanda*. Uma delícia!!!

FOTOS LUIZ FRANÇA

Drink D'O GNOMO

**d'O GNOMO RESTAURANTE & PETISCOS**
*Estrada do Ribeiro, 2300 - Ribeirão - Cunha*
Reservas (somente almoço) tel. +55 12 99734 8869

PATÊ DE TRUTA, sucos naturais e sobremesa D'O GNOMO

Universo gastronômico D'O GNOMO:
o prazer da gula sem limites

# & PETISCOS

# LA TAVERNE

Acima, RAVIOLI DE BETERRABA E SHIMEJI, com RICOTA e CASTANHA DO PARÁ. Ao lado, duas variações de pratos quentes: TRUTA e SHIITAKE

# BISTRO

Na porteira de entrada do Sítio Coração da Terra, o ambiente rústico contracena com a alta gastronomia do LA TAVERNE BISTRO

La Taverne Bistro

Em Cunha, algumas atrações gastronômicas estão localizadas fora do perímetro urbano da cidade, o que comprova, mais uma vez, que o melhor da vida vem do campo. Na porteira de entrada do Sítio Coração da Terra, o casal **Ana Maria** e **Carlos Schuch** comanda desde 2005 o restaurante **La Taverne Bistro**, com a proposta de oferecer uma cozinha contemporânea especializada em cogumelos e pescados. O passado profissional dos dois tem pouco a ver com o universo gastronômico. Carlos é formada em Engenharia de Computação e acabou se especializando em vinhos, enquanto que Ana Maria era fotógrafa de eventos na cidade de Cunha, especializada em books de casamento, hoje chef responsável pela cardápio do bistrô. Aliás, o menu do restaurante é tão inquieto quanto o mundo da moda, renovado sazonalmente em duas temporadas: Primavera/Verão e Outono/Inverno. Adepto do movimento *slowfood*, o casal cultiva no local uma horta orgânica de onde colhem muitos ingredientes para compor as atrações preparadas no restaurante. E tem mais: do galinheiro saem ovos caipiras e do curral duas vaquinhas produzem leite, razão pela qual todos os produtos lácteos do restaurante vem do próprio sítio. Êta trem bão!!!

**LA TAVERNE BISTRO**
*Rodovia Vice Pref. Salvador Pacetti, 3877*
Reservas tel. 12 3111 5123 | 3111 6039

# IL PUMO GAST

A apreciada BURRATA CAPRESE, especialidade do chef Vito Consoli

O chef apuliano VITO CONSOLI em ação, no preparo da festejada BURRATA CAPRESE

Há quem diga que a base da culinária de Puglia (Apúlia, em italiano), localizada no sul da Itália, são os molhos, cujos ingredientes utilizados no preparo são para melhorar e jamais alterar o sabor básico dos produtos. A deliciosa característica pode ser confirmada no restaurante italiano **Il Pumo**, comandado pelo chef apuliano **Vito Consoli**. Dono também do *Laticínio Fior d'Itália*, em Terra Brasilis ele exercita sua experiência culinária aprendida com seus familiares, oferecendo no cardápio do Il Pumo pratos clássicos da culinária italiana e sua especialidade maior: o verdadeiro preparo da *Burrata*, entrada à base de Queijo Mozzarella recheado com Massa Fresca e Creme de Leite fermentado (**n.r.:** A Burrata nasceu em Andria (Puglia), em 1956, atribuída a Lorenzo Bianchino, morador local). Risotos bem elaborados e massas frescas em várias versões também são destaques no cardápio da casa, a exemplo do disputado *Gnocchi al Sugo*, feito com batata e servido com Molho de Tomate, Manjericão e Parmesão ralado. Como arremate desta experiência gastronômica, *VL Chic Food* recomenda o saboroso *Alfajor de Pinhão,* com Ganache de Chocolate e Morango com Chantili.

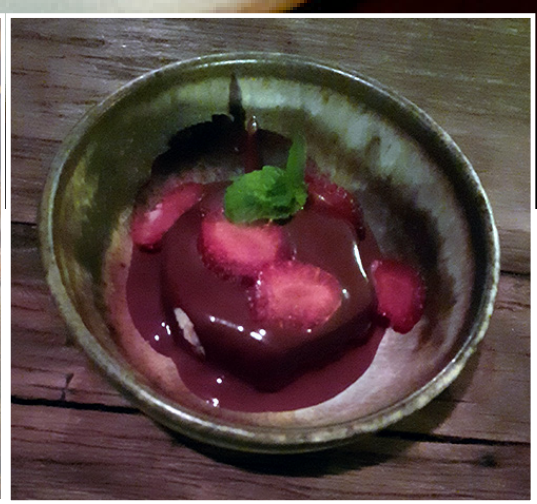
**IL PUMO GASTRONOMIA ITALIANA**
***Praça João Olímpio - Cunha***
**Reservas tel. +55 12 9 9674 1491**

O Il Pumo funciona no ARMAZÉM, um espaço que concilia gastronomia e arte. Ao lado, drink DOM VITO, a base de GIN e ESPUMANTE DEMI SEC, e ALFAJOR DE PINHÃO, com GANACHE DE CHOCOLATE e MORANGO COM CHANTILI

FOTOS LUIZ FRANÇA

# RONOMIA ITALIANA

Massas artesanais do Il Pumo: GNOCCHI AL SUGO, de Batata, MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO e PARMESÃO



Destaque no cardápio do Veríssima Bistrô: PORTAFOGLIO DE MIGNON COM BRIE, um escalote recheado com Queijo Brie, molho demi-glace e acompanhado por batata Rösti

FOTOS LUIZ FRANÇA

# VERÍSSIMA BISTRÔ

Jardim do Veríssima Bistrô: a iluminação noturna varloriza as sugestivas esculturas

Sousplats de porcelanas assinadas: trabalho artístico também se põe à mesa

Ao adentrar no **Veríssima Bistrô**, a primeira impressão é notar o ambiente intimista e aconchegante que sua proprietária **Vera Sorgiacomo** criou para receber uma clientela ávida por vivenciar momentos agradáveis, enquanto aprecia o melhor da culinária cunhense, rica em sabores e preparos inusitados. Vera é também consultora de restaurantes e organizadora de eventos, corporativos ou sociais, mas é no seu restaurante, com iluminação tênue, artísticos *sousplats* de porcelanas assinadas e jardim ornado por esculturas (ideal para os eternos enamorados), que a chef apresenta toda a sua criatividade na mistura de temperos, cujo resultado são pratos que despertam o apetite de qualquer um. Seu cardápio com ares de bistrô, como manda o figurino, oferece opções de peixes e carnes, a exemplo do *Portafoglio de Mignon com Brie*, um escalote recheado com Queijo Brie, Molho Demi-glace e acompanhado por Batata Rösti. Experimentado e aprovado por esta editoria. Aliás, vivenciar uma experiência gastronômica no Veríssima Bistrô é um privilégio e a certeza de estar presente em um dos restaurantes que faz parte do seleto grupo de 10% dos melhores do mundo, segundo a Travellers' Choice 2020. Merecida premiação!

**VERÍSSIMA BISTRÔ**
*Rua Manoel Prudente de Toledo, 584 – Cunha*
Reservas tel.: +55 12 9 9634 7919

**SALADA ITALIANA, mix de folhas servidas com MUSSARELA DE BÚFALA,lascas de PARMESÃO e pãozinho de alho; e TORTA DE MORANGO**

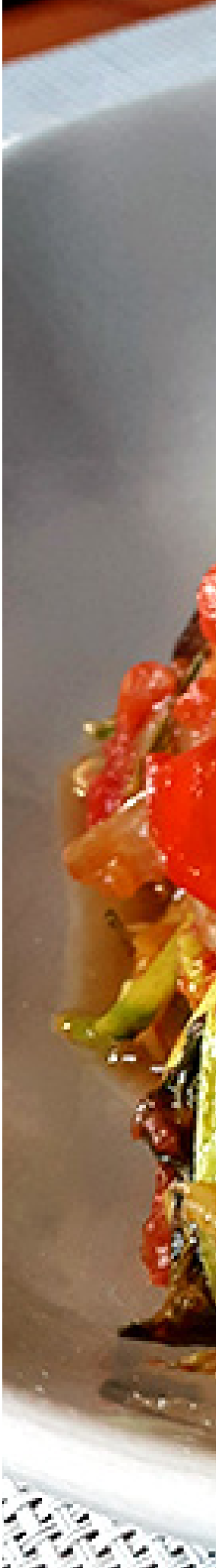
# O OLIVAL

FOTOS LUIZ FRANÇA

Dizem os proprietários do **O Olival,** uma propriedade campestre em Cunha com inspiração sensorial, que a principal proposta do local é “proporcionar aos visitantes uma experiência autêntica no campo de oliveiras em plena Serra do Mar”. No final, dali todo mundo sai conhecendo os macetes para o cultivo e manejo das azeitonas e, de quebra, aprende a reconhecer um autêntico azeite extra-virgem.
Com tantas curiosidades para serem respondidas, dá para perceber que o ideal é curtir o local sem presa, aproveitando as benesses naturais e as delícias oferecidas no restaurante (almoço ou jantar) com sugestões de pratos preparados com produtos frescos da região. Intitulado *Menu O Olival do Dia*, optamos para o almoço três sugestões de pratos: *Ceviche de Pupunha com Batata Doce* (entrada), *Spaghetti de Abobrinha ao Molho Mediterrâneo* (prato principal) e *Sorvete de Manjericão* (sobremesa). Uma profusão de sabores incomensuráveis. Para prolongar a experiência em casa, confira alguns produtos não industrializados que o O Olival dispõe, a maioria deles produzido por parceiros cuidadosamente selecionados. O visitante ganha no sabor e a certeza de estar apoiando uma produção sustentável da região.

**O OLIVAL**
*Rodovia 171 - Cunha x Paraty, km 58,3*
Bairro Aparição - Cunha
Reservas tel.(whatsapp): +55 11 99628 1302

**O Olival: CEVICHE DE PUPUNHA com BATATA DOCE e SORVETE DE MANJERICÃO**



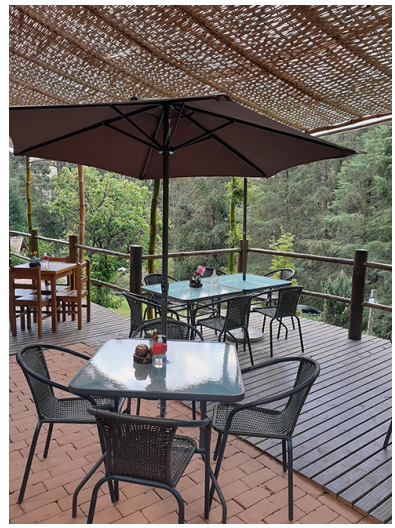
Menu O Olival do Dia : SPAGHETTI DE
ABOBRINHA AO MOLHO MEDITERRÂNEO

Canto das Cachoeiras: TRUTA ESPALMADA, acompanha PURÊ DE INHAME, LEGUMES SALTEADOS e CUSCUZ DE PINHÃO

# CANTO DAS CACHOEIRAS

FOTOS LUIZ FRANÇA

Para quem procura um ambiente mágico para reflexão, em total sintonia com os quatro elementos da natureza, o **Canto das Cachoeiras** é um local que não pode ficar excluído de sua programação em Cunha. Inaugurado em 2019, trata-se de um espaço que tem como proposta a preservação e o contato direto com a natureza, tendo como cenário trilhas convidativas e cachoeiras espetaculares. As atividades, que atende visitantes de qualquer idade, está sob o comando de orientadores que fazem parte do estafe da casa. Para repor as energias, o restaurante local, com pinta de bistrô, dispõe de um cardápio enxuto listado com delícias preparadas e oriundas de produtos da região. De entradas a sobremesas, incluindo lanches rápidos e chá da tarde, nossa opção foi experimentar a saborosa *Truta Espalmada, com Purê de Inhame, Legumes Salteados e Cuscuz de Pinhão*. Para arrematar esta delícia de dar água na boca, ficamos com a *Banana Flambada, no Cognac, acompanhada com uma bola de Sorvete de Creme*.



**Irresistível sobremesa: BANANA FLAMBADA, no COGNAC, acompanha BOLA DE SORVETE DE CREME**

**CANTO DAS CACHOEIRAS**
*Estrada Municipal do Paraibuna, Km 2,5*
*Portão - Cunha*
De quinta a segunda
(e feriados), das 9h às 17h
Bistrô das 12h às 15h
Reservas tel. (11) 9 8959 7008

# CAFÉ & ARTE

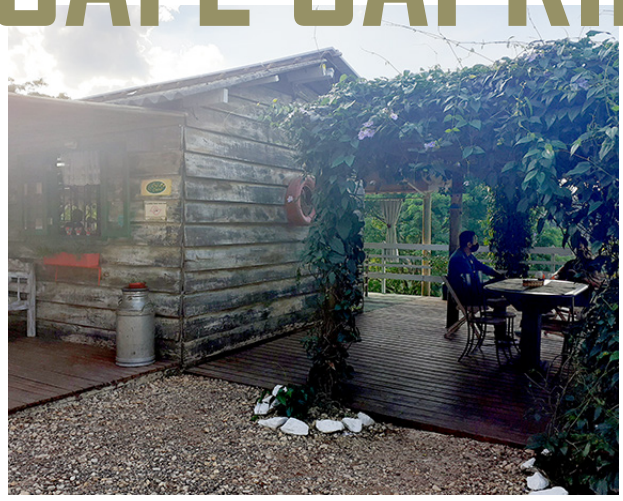
Depois de boas caminhadas pelas ruelas pacatas e convidativas de Cunha, principalmente na região que compreende o circuito histórico da cidade, uma parada no **Café & Arte**, bem ao lado da Praça da Matriz, é obrigatória. É o momento ideal para saborear um delicioso café expresso, acompanhado por deliciosos quitutes, doces ou salgados, de sabores variados. Ao mesmo tempo, o ambiente interno festivo expõe peças do artesanato local (algumas esculturas em papel machê) e produtos produzidos na região (compotas de doces e antepastos), uma boa oportunidade para levar para casa uma lembrança da cidade, indispensável *souvenir* que faz parte de todo viajante.

**CAFÉ & ARTE EMPÓRIO**
*Rua Comendador João Vaz, 16 – Centro – Cunha*
Diariamente, das 10h às 21h
Tel. +55 12 3111 2779

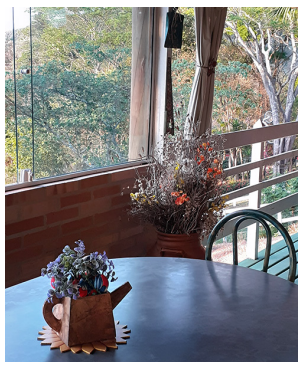
**Café & Arte: simpática cafeteria ao lado da Praça da Matriz, em Cunha. Entre doces e travessuras, prefiro um delicioso Alfajor (foto ao lado)**

FOTOS LUIZ FRANÇA

# CAFÉ CAPRIL

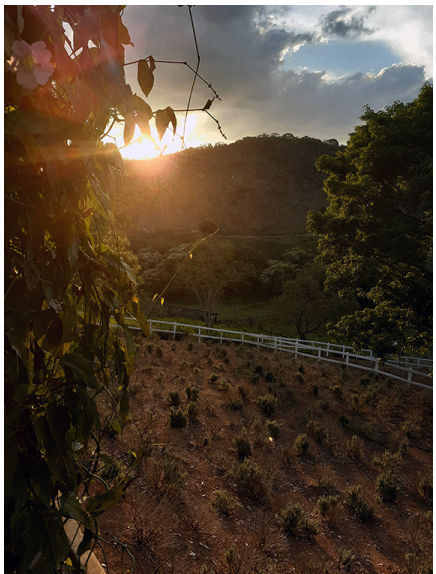


O **Café Capril** está localizado em uma propriedade que remete àquelas fazendas californianas, de tão bem cuidada. Seus proprietários, **Anna Paula Klinkerfuss** e **James Roberto Gomes**, fazem do ofício da criação de cabras um ambiente convidativo para todos os visitantes vivenciarem momentos especiais, forte atração para entreter a garotada que vai se divertir pra valer quando conhecer o curral onde ficam dóceis cabritinhas. Na linha de produção do local, uma profusão de produtos, de bolos incrementados a queijos diversos, feitos com leite de cabra, além de compotas sob o selo Alquimia do Vale. Tudo pronto para degustação no salão com deslumbrante vista panorâmica ou, se preferir, levar um pouco para casa (**n.r.:** Ao cair da tarde, o pôr do Sol no Café Capril pincela o céu com nuances vibrantes, um caleidoscópio de cores desafiador para qualquer Impressionista retratar as maravilhas da natureza).



**Café Capril: de bolos incrementados a queijos diversos, tudo é feito com leite de cabra. Na lojinha, uma boa variedade de compotas para a felicidade de todo visitante**

**CAFÉ CAPRIL**
*Rodovia Paulo Virgínio, Km 41,5 – Cunha*
Tels. +55 12 3111 1679 | +55 12 9 9716 1920 (Whatsapp)



### D'O GNOMO

In the enchanted kingdom of Serra do Mar, between fairies and goblins, chef Caio Penteado exercises a real gastronomic alchemy in the preparation of authorial dishes for **d'O Gnomo**, a restaurant he commands in one of the most pleasant places in Cunha. The culinary inspiration comes from the use of regional elements provided by local producers, combined with the creative talent of the friendly chef, a more than perfect combination that results in a creative regional cuisine, attested in the wide menu that goes through antipasti, grilled and irresistible desserts. The visitor is welcomed with local sympathy and a glass of Drink Do Gnomo, a well-prepared cocktail based on Cachaça Piracicabana and Lavender liqueur. Delicious!!!

### LA TAVERNE BISTRO

In Cunha, some gastronomic attractions are located outside the urban perimeter of the city, which proves, once again, that the best of life comes from the countryside. Since 2005, at the entrance gate of Sítio Coração da Terra, the couple Ana Maria and Carlos Schuch have commanded the restaurant **La Taverne Bistro**, with the proposal of offering contemporary cuisine specialized in mushrooms and fish. The restaurant menu is Aadepto from the slowfood movement. The couple cultivates an organic garden on the spot where they harvest many ingredients to compose the attractions prepared in the restaurant.

### IL PUMO

Some say that the basis of Puglia cuisine (Apulia, in Italian), located in southern Italy, are sauces, whose ingredients used in the preparation are to improve and never change the basic flavor of the products. The delicious feature can be confirmed in the Italian restaurant **Il Pumo**, led by the Apulian chef Vito Consoli. Also owner of the Dairy Fior d'Italia, in Terra Brasilis he exercises his culinary experience learned from his family, offering on the menu of Il Pumo classic dishes of Italian cuisine and his greatest specialty: the true preparation of the Burrata, an entry based on mozzarella cheese stuffed with fresh dough and fermented sour cream.

### VERÍSSIMA BISTRÔ

When entering the **Verissima Bistrô**, the first impression is to notice the intimate and cozy atmosphere that its owner Vera Sorgiacomo created to receive a clientele eager to experience pleasant moments, while enjoying the best of local cuisine, rich in unusual flavors and preparations. The restaurant has dim lighting, artistic signed porcelain sousplats and a garden decorated with sculptures (ideal for the eternal lovers). Experiencing a gastronomic experience at Veríssima Bistrô is a privilege and the certainty of being present in one of the restaurants that is part of the select group of 10% of the best in the world, according to Traveler's Choice 2020.

### O OLIVAL

The owners of **O Olival**, a country estate in Cunha with sensory inspiration, say that the main proposal of the place is "to provide visitors with an authentic experience in the olive field in the heart of Serra do Mar". In the end, from there everyone gets to know

the tricks for growing and handling olives and, in addition, learns to recognize authentic extra-virgin oil. With so many curiosities to be answered, the ideal is to enjoy the place without prey, taking advantage of the natural benefits and delights offered in the restaurant (lunch or dinner) with suggestions of dishes prepared with fresh products from the region.

### CANTO DAS CACHOEIRAS

For those looking for a magical environment for reflection, in total harmony with the four elements of nature, Canto das Cachoeiras is a place that cannot be excluded from its programming in Cunha. Inaugurated in 2019, it is a space that proposes the preservation and direct contact with nature, with the backdrop of inviting trails and spectacular waterfalls. To replenish the energy, the local restaurant has a lean menu listed with prepared delicacies and products from the region. From starters to desserts, including quick snacks and afternoon tea.

### CAFÉ & ARTE

After good walks through the quiet and inviting alleys of Cunha, especially in the region that comprises the historic circuit of the city, a stop at **Café & Arte**, right next to Praça da Matriz, is mandatory. It is the ideal time to enjoy a delicious espresso, accompanied by delicious delicacies, sweet or savory, with different flavors. At the same time, the festive indoor environment exhibits pieces of local

crafts (some sculptures in papier-mache) and products produced in the region (jams and antipasti jams), a good opportunity to take home a souvenir of the city, an essential souvenir that is part of of every traveler.

### CAFÉ CAPRIL

**Café Capril** is located in a property that refers to those Californian farms, so well looked after. Its owners, Anna Paula Klinkerfuss and James Roberto Gomes, make the craft of raising goats an inviting environment for all visitors to experience special moments, a strong attraction to entertain the kids who will have real fun when they visit the corral where docile little goats are. In the local production line, a profusion of products, from cakes added to various cheeses, made with goat milk, in addition to jams under the Alquimia do Vale seal.