



Digite o que procura

No Guia Todo

PUBLICIDADE

folhashop
Magazine Luiza

Multilaser JS074 Vol...

R\$ 278,07

Restaurantes

Crítica: Don Curro mantém qualidade, mas precisa atrair novas gerações



MAIOR

MENOR

URL CURTA

ERRAMOS?

JOSIMAR MELO
CRÍTICO DA FOLHA

03/02/2017 02h03

Restaurantes antigos e tradicionais, de difícil sobrevivência, são preciosidades que alimentam o paladar e a memória, mas precisam se adaptar ao correr do tempo (e os melhores sabem ir mudando para continuar os mesmos).

Fundado em 1958, o Don Curro, parte da história gastronômica e afetiva da cidade, passou por uma mudança intensa: saiu de seu histórico endereço em Pinheiros, foi para um local moderno e chique nos Jardins e deixou de ser tocado pelos dois filhos do fundador (que se desentenderam e se separaram), passando para as mãos da filha de um deles, Sabrina Rios.

Manter um vivo fio de continuidade é um desafio tremendo. Começa, claro, por manter os traços positivos que sempre imperaram na casa, como a qualidade das matérias-primas e certo ar tradicional, até nostálgico, de seus pratos de assinatura, como são evidentemente a paella e os pescados a la plancha (feitos na chapa).



Plancha del Marinero, mix de pescados preparados na chapa, do Don Curro a La Sabrina - Divulgação

Mas, num cenário gastronômico sempre em mutação, é bom atentar para atualizações que podem ser atraentes para o público de hoje.

Paellas saborosas ganham muito com os frutos do mar cozidos ainda (um tiquinho) menos; o mesmo vale para os pescados a la plancha, que são bons (como a pescada-cambucu), mas podem ganhar em ousadia se saírem um pouco antes do fogo –o que exige um olhar moderno e uma precisão obsessiva, coisas que os preços cobrados poderiam permitir.

Arroz um pouco mais al dente, molho da lula em sua tinta mais leve são detalhes que podem atualizar os bons sabores que fizeram a história do Don Curro.

Os preços continuam altos, mas por porções gigantescas e difíceis para o cliente administrar; quem sabe pratos mais realistas assustem menos na hora da conta e ajudem a conquistar merecidamente novas gerações.

Avaliação: bom

R. Oscar Freire, 439, Cerqueira César, tel. 5035-5600. 150 lugares. Ter. a qui.: 12h às 24h. Sex. e sáb.: 12h à 0h30. Dom.: 12h às 17h.