

# RIO À VISTA!

Se o Rio de Janeiro já é surpreendente, imagine visto do mar. Foi pensando nesse deslumbramento sem igual que Gustavo Filgueiras, CEO e sócio do **Emiliano**, criou o serviço de passeio de barco que sai do Posto 6, em frente ao hotel, em Copacabana

Por **Juliana Pinheiro Mota**

Foto **Vicente de Paulo**





### ROLÊ AL MARE

Na pág. ao lado, Gustavo Filgueiras em frente ao posto 6. Aqui, o barco usado para o passeio

**E**m geral, os barcos que navegam pela orla carioca zarpam do late Clube ou da Marina da Glória, lugares que exigem deslocamento de carro. Nos dias em que não é possível embarcar no Posto 6 por causa do mar agitado, esse é o roteiro. Mas a logística “pé na areia” dos passeios customizados para os hóspedes do hotel Emiliano costuma funcionar com perfeição porque ali o mar quase sempre é manso. “O embarque é feito na praia. Um bote leva até o barco, na maioria das vezes de 43 pés para até 12 pessoas”, conta Gustavo Filgueiras, que desde criança aprendeu a amar o mar navegando com o pai em Paraty. “Ele era um supermergulhador e, agora, esse virou meu hobby”, diz ele, que pratica pesca submarina. “O melhor peixe que já comi foi uma garoupa de 5 kg que pesquei na Ilha da Queimada Grande, perto de Santos”, lembra.

Com trajeto que inclui as seis ilhas do arquipélago das Cagarras, em Ipanema, e a Baía de Guanabara com direito ao Museu do Amanhã e aos cartões-postais da cidade, o passeio é digno de entrar para a lista das coisas que devemos fazer antes de morrer. Quando o mar permite, navega-se até a Barra, nas Ilhas Tijucas, onde é possível fazer a travessia de stand up paddle.

Seguindo a mágica dos hotéis 5 estrelas de realizar qualquer desejo de seus clientes, os passeios podem ser customizados conforme o gosto de cada grupo. “É possível até mandar alguém da equipe do restaurante para cozinhar o almoço”, diz Gustavo, que recentemente recebeu amigos no barco com risoto de frutos do mar. “Servimos o welcome drink para deixar todo mundo relaxado”, diz Maïke Schlegel, sócia da empresa parceira especializada em aluguel de barcos, a Tropical Yacht Charter. Como a comida não está incluída, a graça é levar uma espécie de piquenique com vinho e champanhe. “Mas, se solicitarem com antecedência, a gente providencia tudo. E fazemos questão de ter sempre um guia para dar as informações culturais”, completa ela, expert na arte do receber al mare.

O passeio de 3 a 6 horas no barco de 43 pés custa R\$ 6.300 e no de 38 pés, R\$ 3.800. [emiliano.com.br](http://emiliano.com.br) e [tropicalcharter.com.br](http://tropicalcharter.com.br)

## ANO NOVO, CARDÁPIO NOVO

Depois de uma temporada em Fiji, o novo chef do Emile – restaurante do **Emiliano Rio** –, Camilo Vanazzi, acrescenta combinações de sabores e texturas marcantes a sua cozinha contemporânea. Com ingredientes tipicamente brasileiros e sazonais, muitas vezes vindos do litoral, as criações do chef reforçam a conexão com o Rio de Janeiro, criando uma identidade ainda mais carioca: alimentos leves e saudáveis acompanhados de apresentação colorida e sofisticada. Entre os destaques estão as vieiras da costa verde grelhadas na manteiga de avelã com creme de couve-flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica, além do canelone de abobrinha recheado com tomate confitado, azeitonas, pupunha grelhado, molho de spirulina e mini brotos orgânicos. O novo cardápio passa a valer a partir da segunda semana de fevereiro. Já em São Paulo, a cozinha fica sob o comando de Breno Berdu, que acaba de chegar ao endereço dos Jardins. Responsável pelos eventos do Grupo D.O.M., de Alex Atala, no 7 Gastronomia, Breno traz na bagagem a preocupação com a origem dos alimentos, sempre frescos e orgânicos. Para o chef, conectar-se aos fornecedores locais é a melhor forma de oferecer pratos com mais afetividade. **(Juliana Vaz)**

