

À mesa com os candidatos

O menu de Lula e Serra após o debate

Luciana Fróes

• Se o candidato Ciro Gomes tivesse ido à Capricciosa de Ipanema, como sugeriu o deputado Roberto Jefferson, encontraria Rita Camata jantando com Caetano Velloso e Paula Lavigne. Foi sorte seus assessores não conseguirem mesa àquela hora da madrugada. Ciro foi para casa jantar com Patrícia, sem pensar em recorrer ao vizinho e espaçoso Satyricon, restaurante onde o casal almoçou no domingo passado. Outro golpe de sorte: no Satyricon, teriam esbarrado com José Serra e seus companheiros deliciando-se com um *gran piatti* de frutos do mar, uma seleção de ostras, mexilhões e camarões e o pargo no sal grosso, prato preferido do cantor inglês Sting. De sobremesa, nada de tiramisú: Serra foi de manga. Quando o candidato deixou o restaurante de Marly e Miro Leopardi, passava das 4h.

Mesmo horário que Lula, a mulher, Marisa, e um grupo numeroso de amigos saíram pela porta do italianíssimo Osteria Dell'Angolo, reduto de artistas e intelectuais

cariocas. Segundo testemunho de Verônica Cucco, sócia da casa, o sucesso de Lula ao entrar ali só é comparável ao de Chico Buarque, *habitué* da Osteria. E olha que já passava das 2h quando o grupo do PT chegou para jantar.

O pedido de Lula foi refinado. E oportuno: escolheu o ravióli com trufas de Alba, que estão em plena temporada. A mulher Mariza (de brinco de estrelinhas) foi de espaguete com crustáceos.

Mas quem impressionou mesmo foi o candidato a vice de Lula, José Alencar, pelo menos ao chef italiano Alessandro Cucco, que atesta seus conhecimentos sobre vinho. Tanto que pediu um Amarone, nobre do Veneto, encorpadíssimo e de paladar diferente, para acompanhar o tagliatelle de pato com cogumelos frescos.

“É um vinho de para poucos”, define a sommelier Tatiana Comper, da Expand. Lula ficou no Romanée-Conti, que ganhou de presente. Hoje, a garrafa do Romanée-Conti, vazia, está exposta em uma das prateleiras da Osteria.