

# O GLOBO



## Pipa ao sabor do vento

Próximo ao sul de Natal, milhares de famílias pescadoras criam um estilo de vida que se torna cada vez mais sustentável



### Gastronomia Influência asiática à mesa

Um dos encantos de Pipa para muitos é o vento frequente, principalmente entre os meses de julho a dezembro, perfeitos para o kitesurf, modalidade que tomou o lugar do windsurf nas Olimpíadas do Rio em

2016. E foi atrás dos bons ventos e das ondas que o inglês Jason Butterfield, adepto do kitesurf (e autor das fotos desta reportagem), e o italiano Fabio Santoro, surfista nas horas vagas, chegaram em terra potiguar e decidiram abrir em 2010 o restaurante

**Especialidade**  
O chateaubriand está no cardápio do Aqui, de inspiração asiática e mediterrânea

Aqui, com ambiente charmoso e agradável, terraço com jardim onde se escutam as ondas do mar, ótima seleção musical e cardápio com inspiração nas cozinhas asiática e mediterrânea elaborada pela chef dinamarquesa Signe Noerregard Thegersen. A filosofia do Aqui é bem simples: "food, arts & friends", e é por isso que um amigo dos sócios, o chef italiano Marco Sforza chegou para trabalhar com Signe nesta temporada de verão.

Marco fez sua formação profissional com o renomado chef milanês Gualtiero Marchesi, considerado fundador da moderna cozinha italiana, e impressiona com um currículo com passagem por restaurantes como o Nobu, em Nova York. Não deixa de experimentar o atum caju, o peixe thai e o chateaubriand. Os pratos têm frescor e uma combinação de sabores muito interessantes. No final, sobremesa e sorvete de coco com abacaxi assado no forno com especiarias e termino com um bom cappuccino acompanhado de biscoitos. Com certeza, mais novidades culinárias vão aparecer em breve no menu agora assinado por Signe e Marco. Segundo o mestre Gualtiero Marchesi, "a culinária é uma ciência e o trabalho do chef é transformá-la em arte".

Para quem gosta de sabores italianos, o Aqui oferece pratos como pizza, massas frescas, risotto e gnocchetti. O chef Signe também oferece pratos como o chateaubriand, o peixe caju e o atum caju. O restaurante também oferece um espaço para exposições de arte e música.