

**CARAS**

## Ricardo Amaral e Boni lançam guia sobre os melhores restaurantes do mundo

Ao lado das mulheres, os dois amigos receberam um fila de celebridades para o lançamento de 'Boni e Amaral – Guia dos Guias'



A enorme fila que se formou para o lançamento de *Boni e Amaral – Guia dos Guias*, comoveu os autores, José Bonifácio de Oliveira Sobrinho, o **Boni** (78), e Ricardo Amaral (72). "Todos que vieram nos prestigiar merecem muito afeto. Me deixaram feliz", disse Boni, que, depois de lançar seu primeiro livro há dois anos, uma biografia, se uniu a Amaral para colocar no papel a paixão em comum pela boa mesa. Amigos há 50 anos e entusiastas do turismo gastronômico, eles reuniram dicas sobre 371 restaurantes no Brasil e no mundo. "É um guia humanizado, não uma lista telefônica. Tem muitos verbetes interessantes relatando histórias e bastidores", contou Amaral, ao lado da mulher, **Gisella** (73). Ex-diretor da Rede Globo, Boni comparou o trabalho na TV à culinária. "Cozinhar é mais fácil. Mando na cebola, no alho e no arroz, mas nos atores, não. No entanto, o resultado na televisão é melhor porque a comida é mais perecível", analisou, ganhando elogio da mulher, **Lou de Oliveira** (56). "Ele fala que tenho o sexo no estômago, mas não foi pela boca que me conquistou. É um homem incrível", derreteu-se ela, emocionada ainda com a homenagem que a Beija-Flor fará a Boni, enredo da escola no próximo carnaval carioca. Enquanto esperavam pelo autógrafo, **Luiza Brunet** (51), **Narcisa Tamborindéguy** (47), **Christiane Torloni** (56), **Maitê Proença** (55), **Gloria Maria**, além dos casais **Ana Furtado** (40) e **Boninho** (52) e **Fernanda Pontes** (30) e **Diogo Boni** (34), noras e filhos do autor, elegeram seus pratos preferidos. "A moqueca, sem dúvida. Fê tinha desejo quando estava grávida de Malu", contou Diogo, citando a filha de 2 anos. "A costela com mel é maravilhosa", elegeu Torloni. Tranquilo, Boni fez sua escolha. "Esse povo adora comida coletiva. Assim, meu melhor prato é a paella, mas gosto mesmo é de fazer comida francesa, mais requintada", revelou o gourmet.