



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Leia mais notícias em
blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo

Vêm aí Greta e O Tuga

Fotos: Divulgação



A retomada da economia está dando bons frutos, também, na gastronomia, que se vê invadida por novas grifes dispostas a abrir as portas logo após o início de 2022. Como a estreada Greta, quarta operação do grupo — do qual fazem parte Soho, Wine Garden e Totti Cucina. Como essas três, a nova casa de culinária grega se situa no Lago Sul, na QI 9, onde funcionou o Marietta Café. “A ideia é fazer uma casa muito alegre, com música que anime degustar a boa comida mediterrânea”, prevê Cláudio Melo, líder do grupo, que contará com a ajuda da filha Luisa Melo para tocar o empreendimento.

No fim de fevereiro, chegará ao Casa Park mais uma unidade de O Tuga, que nasceu num espaço coberto por Iona dentro da Associação dos Servidores do Supremo Tribunal Federal (Astrife), a menos de 500 metros da Ponte JK. Foi lá que “o diretor do shopping, Ivan Valença, deliciou-se com o bacalhau a lagareiro, feito na brasa, e nos convidou para abrir um restaurante no Casa Park”, conta o português Antonio Barrigana — cujo pai, Eduardo Barrigana, desenvolveu o projeto de instalação do ar-condicionado do centro comercial, inaugurado em 2000.

Com inauguração prevista para o fim de fevereiro, o novo restô ocupará a parte posterior do prédio (ao lado da Dular), com entrada independente e mesas na calçada, segundo projeto assinado pelo arquiteto Rodrigo Biavati. No cardápio, chouriço português, bolinho e pastel de bacalhau, polvo com batatas ao murro, camarões à Moçambique (cozidos na manteiga com alho e páprica), além de lombo de bacalhau e pastel de nata, de sobremesa. Vamos aguardar.



Totti renovado

Ao completar um ano na QI 11 do Lago Sul, onde era o Dudu Camargo Lago, o italiano Totti Cucina reformula o conceito, muda o cardápio e recebe três novas peças-chave, condutores indispensáveis para o funcionamento da casa: os dois chefs Vítor Luiz, executivo, e Rodrigo Carpaneda, no comando das caçarolas, além do expert no ramo de restaurantes André Sampaio, como diretor operacional. Com esse trio, o estabelecimento busca diversificar a pegada italiana para atingir a verdadeira vocação do espaço: a de ser “um point de referência jovem”, retrata Sampaio, que se profissionalizou no Fasano e ainda faz parte do A Mano.

O exemplo da modernidade começa pelas entradas, em que há uma lasanha frita, representada por três pequenas unidades da iguaria cobertas com geleia de tomate (R\$ 37); também a burrata frita, com passata de tomate e pesto (R\$ 85); e o arancini vem à carbonara, com queijo (R\$ 30), bacon e aioli de pimenta de cheiro. Sobre uma cama de creme de batata baroa, vêm seis camarões empanados (R\$ 99). Entre os principais, há pastas e risotos que fogem das receitas clássicas para adquirir personalidade própria, como o risoto de beterraba com queijo coalho (R\$ 66); o ravioli de pera com ricota (R\$ 65); o espaguete de abobrinha com cenoura, pomodoro, mix de cogumelos e redução de balsâmico (R\$ 76), ideal para vegetarianos; e o polvo grelhado com batata

Sunday Slices/Divulgação



bolinha, vinagrete de caju e aioli de pimenta de cheiro (R\$ 126).

Já a carne bovina, que é o ingrediente que o brasileiro mais ama, vem no delicioso fileto di manzo (mignon) em crosta de pão com risoto grana padano e redução de vinho tinto finalizado com rapadura (R\$ 99). Completamente desconstruído, o tiramisù exige que você o refaça na colher com pitadas de sorvete de capuccino, mascarpone e biscoito champagne (R\$ 36). À noite, imponente forno à lenha instalado na cozinha e visível do salão fornece pizzas tradicionais (margherita, quatro queijos, pepperoni) e gourmets (straciatella e pesto; bacon, brie e blueberry; e queijo coalho e rapadura). Telefone: 61 3202-7074.

Expansão do queijo

Três anos e oito meses depois de abrir o primeiro bar de queijos de Brasília, na 103 Sul, Marina Cavechia e o sócio André Vasquez dobram o tamanho do Teta Cheese e incorporam a loja ao lado para ampliar o atendimento e oferecer mais sugestões do produto à base de leite animal, tão antigo quanto o mundo, mas cada vez mais gourmetizado. Destaque para os queijos de leite cru, como Briozo, da Serra do Bálamo, em Goiás; os paulistas Bem Brasil e Mandala, de Pardinho (SP) — medalha de ouro no Mondial du Fromage, na França, onde o Brasil ameilhou 20% dos prêmios entre 46 países; além do Juá, feito no Serro (MG). Outro destaque são as tábuas de queijos — todos de fabricação nacional com leite de vaca, cabra, búfala e ovelha —, que podem ser para duas (R\$ 150) ou quatro pessoas (R\$ 205). Nos fins de semana, há cardápio para almoço e jantar, inclusive brunch, executado pelo chef Bobson Melo. “Temos 44 tipos de queijo que vêm de pequenos produtores”, orgulha-se Marina, especialista no assunto. Encomendas pelo WhatsApp: 61 99452-6594.

Liana Sabo/CB/D.A Press



Borbulhas do Petrus

Somente 16 anos depois de dar corpo à Vinum Brasiliis, maior feira especializada em vinhos brasileiros do país, o idealizador do evento, Petrus Elesbão, decide lançar um vinho para chamar de seu. Trata-se de um espumante, que sequer tem nome, mas a qualidade passou no teste de sete experientes provadores, que atribuíram o primeiro lugar numa degustação às cegas na qual concorreram cinco rótulos. O de Petrus foi elaborado pelo enólogo Renato Savaris, proprietário da vinícola Maximo Boschi, do Vale dos Vinhedos (RS).

Etiene Carvalho/Divulgação



A última feijoada

Em latim, o nome da casa significa “aproveite o dia”. Por 30 anos, a fiel clientela do Carpe Diem aproveitou e se deliciou com as comidinhas, o bom chope, os tira-gostos, o vinho, o samba e a boa prosa nas muitas horas alegres, que agora são só saudades. Obrigada, La Rocque; obrigada, Fernanda. A esquina de cima da 104 Sul ficará triste e vazia com a ausência de vocês. Amanhã, a gente se despede, com feijões premiados e banda, a partir das 12h. Reserva pelos telefones: 61 3325-5301 ou 61 99655-2002 (WhatsApp).

Passa lá

Amanhã, das 16h30 às 18h, no Café Gentil — 410 Sul, Bloco B —, mais uma tarde de autógrafos do livro Histórias dos sabores que vivi, com bate-papo sobre o sabor que Brasília tem. Rosualdo Rodrigues, Cristine Gentil e eu convidamos você. Participe!

Professores dão dicas para o segundo dia de provas, no domingo, que terá questões de matemática e ciências da natureza

Reta final de preparação

» ANA ISABEL MANSUR

Às vésperas do segundo dia de provas do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem), o Correio promoveu mais uma live com professores do Centro Educacional Sigma, ontem. A transmissão, mediada pela jornalista Sibeila Negromonte, contou com a participação dos professores Paulo Luiz, de matemática; Alessandro Santana, de biologia;

Paulo Ferrari, de física; e Juliana Gaspar, de química.

Durante a fala, Paulo Luiz destacou o padrão dos conteúdos nas últimas edições do Enem, com questões de porcentagem, proporção, geometria plana e espacial, além de aritmética e logaritmos. “Em média, o candidato tem três minutos para resolver cada uma. A estratégia é deixar os itens mais difíceis para o fim, mesmo que saiba o assunto”, aconselhou o professor de matemática.

Alessandro Santana mencionou que a edição deste ano deve seguir a coerência das anteriores. O docente da área de biologia ressaltou a provável abordagem de temas ambientais na prova, como poluição, combustíveis fósseis, ciclo biogeoquímico, cadeia alimentar e geração de energia. “A pandemia (da covid-19) é uma temática esperada, mas não acredito que será a aposta”, observou.

O professor Paulo Ferrari afirmou que as questões de física devem seguir o padrão interdisciplinar, com

temáticas aplicadas ao cotidiano, como conversão e fontes de energia, leitura de manuais de eletrodomésticos, cálculo de potência e fenômenos ondulatórios. Contudo, ele orientou os alunos para o foco em outras disciplinas. “Física não pode ser prioridade, a não ser que se tenha muita facilidade”, pontuou.

Por fim, a professora Juliana Gaspar elencou alguns prováveis assuntos da prova de química: equilíbrio e deslocamento; propriedades dos compostos; método de separação de misturas; funções orgânicas.

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Transmissão de ontem está disponível nas mídias sociais do Correio

O COLÉGIO QUE MAIS APROVA EM
MEDICINA,
EM TODO O DF, NO PAS/UNB.

*5 aprovações das 18 vagas no PAS/UnB 2020 referentes ao Sistema Universal, sem contemplar o Sistema de Cotas.

Sigma

Da Educação Infantil ao Ensino Médio

AGENDE UMA VISITA

sigmadf.com.br | f sigmadf

