



# FAVAS CONTADAS

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

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Fotos: Liana Sabo/CB/D.A Press



## Ícones revivem em Taguá

O gourmet brasileiro (com mais de 30, bem dito) não poderia receber melhor notícia neste Natal do que a volta dos pratos ícones do Piantella, que por quatro décadas reinaram na alta gastronomia da cidade, sem nenhuma concorrência. Desde o tartar com a cebola e a clara cozida bem picadinhos até o fettuccine de camarão; do entrecôte de boeuf, que agora se chama prime rib Angus grelhado com molho de tutano, cebola e bacon ao peixe à belle meunière com arroz de brócolis; do file-mignon ao poivre ao penne no salmão — alguns clássicos garimpados na memória de quem os levou à mesa e os serviu.

Ninguém mais que o experiente maître Olney Bernardo (foto), um mineiro de Caratinga que trabalhou 38 anos no templo da gastronomia brasileiro, extinto em abril do ano passado, no início da quarentena, dando lugar, há pouco mais de um mês, a uma academia especializada em uso de bicicletas no mesmo espaço da 202 Sul. Nem mesmo o enfarte sofrido em 2007 afastou definitivamente o profissional do salão, que voltou recuperado ao antigo posto para conduzir os bons sabores até 2015. Aos 69 anos, o maître aposentado se contenta em ensinar os mais moços, como o filho Olney Bernardo, brasileiro de 35 anos que foi sommelier — formado pela ABS — do Pianta até o fechamento, e, agora, está à frente do Bistrô Helena Nolletto, inaugurado em Taguatinga Norte, QNL 3, Conjunto G, Casa 17.



## Negócio em família

“Quando minha sogra Helena Nolletto trouxe para cá, quase três anos atrás, a confeitaria que ela toca a vida inteira e funcionou em vários endereços, eu já tinha em mente a ideia de instalar uma operação requintada que oferecesse boa comida e ótimos vinhos para atender uma clientela exigente que sempre teve de se deslocar até o Plano, porque não havia nada desse tipo nas redondezas”, explica Bernardo, o filho. Ele aponta que Taguatinga tem “inúmeros barzinhos, mas nenhum restaurante de alta gastronomia”.

Com todos os membros da família envolvidos no negócio, Olney; a mulher, Ana Paula; e o cunhado Welton Gonçalves mandaram erguer mais um pavimento sobre a confeitaria para instalar o salão e a cozinha do bistrô, aberto no fim de novembro em soft open com capacidade para 80 pessoas. Nas caçarolas, o chef Fausto Mamede, que já trabalhou no B Hotel e em outros restaurantes, executa o menu concebido pelos Bernardos, pai e filho, no fabuloso resgate dos melhores sabores do passado, “mas com um toque de contemporaneidade”, ressalta o mais jovem. E quem melhor que o antigo maître para lembrar o que o brasileiro mais gosta?

## Filés e profiterole

O menu começa pela safra de entradinhas — croquete de cupim com aioli; polenta com ovo e azeite trufado; torradinha gratinada com Roquefort; pastel de carne e queijo; e polenta com ovo e azeite trufado —, que culmina com o tartar de file-mignon, ovo cru e cozido, cebola ralada, pickles de pepino, alcarras e azeite extravirgem. Sai por R\$ 45 para duas pessoas. A carne bovina, que sempre foi forte no Piantella, vem com o mínimo de cinco filets-mignons. Além do poivre com batata sauté e arroz (R\$ 75); ao molho de mostarda Dijon com cebola crocante e batata dauphine; parmegiana com espaguete na manteiga; ao molho roti com risoto de funghi (R\$ 79 cada), ainda tem o picadinho de filé à moda da casa, um ícone por R\$ 45. Com mais de 130 rótulos, importados pela Del Maipo, a adega oferece opções de harmonização que podem ser sugeridas por Bernardo filho.

“Nós não ampliamos o cardápio de sobremesas, porque há uma extensa vitrine de doces na confeitaria. Só não poderíamos deixar de fora a banana flambada servida com sorvete de nata e o profiterole”, justifica Olney. Nesse ponto, lembrei que um dos orgulhos do restaurateur Marco Aurélio Costa era o de ter como clientes no Piantella três gerações: pai, filho e neto. Bom augúrio para o novo bistrô. Telefone: 3973-3636 e 9 9697-3636 (WhatsApp).

## Ouro do Chile

Apesar de a mineração ser historicamente uma das mais importantes atividades do Chile, não se trata do metal nobre nem do cobre, mas do azeite, cuja alta qualidade é mesmo responsável pela cor dourada do óleo. Aprecido no mundo inteiro, o ouro líquido do Chile se equipara aos melhores do planeta e vem sendo produzido cada vez com mais tecnologia para garantir ao máximo a integridade da fruta. Em menos de 12 horas, a azeitona é colhida; o suco, extraído; e o azeite, engarrafado. Essa e outras informações foram compartilhadas por Gabriela Moglia, gerente geral da Chile Oliva, que congrega 24 empresas responsáveis por 80% da produção de azeite chileno. A executiva protagonizou uma vídeo-conferência exibida na embaixada do Chile, onde o embaixador Fernando Schmidt (E) recebeu o mestre Francisco Ansiliero (D) e outros chefs de cozinha e jornalistas para degustação de dois exemplares: Santiago e Deleyda. Depois dos Estados Unidos, o Brasil é o maior comprador do azeite chileno que pode ser usado até em sobremesa, como no saboroso pudim confeccionado pela chef cearense Nivia Bartolucci.



Liana Sabo/CB/D.A Press

## Petiscos de estufa

Além de suas famosas empadinhas de massa biscuit de creme de queijos canastra e parmesão, a Toca do Chopp — último restaurante a reabrir na Quitua, depois da pandemia — oferece diferentes petiscos que ficam na estufa. Eles representam, segundo o chef mineiro Claude Capdeville, “sabores de boteco raiz”. Como o cupim ao curry; maçã de peito (corte do peito bovino cozido) servido com batata (R\$ 12, o pedaço); torresmo pururuca (R\$ 16, a porção) e salsichão (R\$ 10). Funciona sábado e domingo, das 11h às 18h. Telefone: 9 9642-9636.



Toca do Chopp/Divulgação



Xaman/Divulgação

xaman.rc Uma coisa é certa, não tem como resistir a uma tábua de frios como a do XAMAM!

## Sabor suíno

Especializado no preparo da saborosa carne suína, o restaurante Xaman Charcutaria (210 Sul) trocou de chef, mas manteve o cardápio. Igor Monteiro já fazia parte da equipe, por isso não teve dificuldade de lançar o menu de festas, que inclui tábua de frios em três tamanhos (P, M, e G, que custa entre R\$ 129, a menor, e R\$ 359, a maior de 200g); pernil ou paleta defumada (R\$ 99, o quilo); tender (R\$ 109, o quilo) e lombo recheado com linguiça Blumenau (R\$ 129, o quilo). Você ainda pode encomendar o acompanhamento, como salada Waldorf, farofa de banana com bacon, salpicão de porco, além de arroz de amêndoas. Pedidos devem ser feitos até domingo, dia 19, mediante 50% de sinal. Telefone: 9 8593-8593.

## Campeão italiano

Se você, como eu, adora o Primitivo di Manduria, da Puglia, poderá encontrá-lo na lojinha da Decanter (Bloco B da 103 Sul), que recebeu quatro rótulos produzidos pela Feline, cujo produtor e enólogo Gregory Perrucci esteve em linha direta com Brasília participando on-line da degustação comandada pelo sommelier Tiago Locatelli, via zoom. Teve início com Anarkos (R\$ 163), um tinto versátil; Archidamo (R\$ 224) exemplo de solo vermelho; Zinfandel (R\$ 285), expressão de solo negro; e Dunico, nascido em solo arenoso próximo ao mar foi batizado em referência a condição especial de ser único nas dunas. Esgotou em poucos dias, mas o gerente Caio Kenji espera recebê-lo por R\$ 521 na véspera do Natal, dia 24, quando a loja estará aberta até as 13h. Telefone: 9 9675-5400.



Sueli Maestri/Divulgação

**EXECUTIVO /** O projeto recebeu R\$ 9,6 milhões em investimento. Instalações serão abertas ao público em 22 de dezembro

# Brasília Iluminada tem data marcada

» PABLO GIOVANNI\*

Com poucas chances de assumir a vaga de conselheiro do Tribunal de Contas do Distrito Federal (TCDF) antes do recesso forense do Judiciário, em 20 de dezembro, o secretário de Economia, André Clemente, segue no comando da pasta e detalhou como será a segunda edição do projeto Brasília Iluminada, ontem, no Palácio do Buriti. As instalações serão liberadas ao público em 22 de dezembro, com encerramento previsto para 20 de janeiro. Dias antes da coletiva de imprensa, quando anunciou as novidades da principal atração de fim de ano do Executivo local, Clemente havia sido avisado sobre a intenção do governador Ibaneis Rocha (MDB) em confirmar o nome do secretário-executivo da pasta, José Itamar Feitosa, para ser o novo titular, após a posse de Clemente no TCDF. A afirmação foi feita pelo chefe do Buriti, ontem, na inauguração da UBS 8 do Vale do Amanhecer, em Planaltina.

Toda a programação da Brasília Iluminada foi paga com dinheiro de emendas de 18 distritais, R\$ 9,6 milhões, ao todo, e deve

gerar 6,8 mil empregos diretos. “Isso mostra a confiança e a credibilidade que eles (deputados) têm com o governo. O Brasília Iluminada é uma ‘sobra’ dos recursos dos parlamentares naquelas ações que não seriam executadas”, destaca André Clemente.

Assim como na edição anterior, o Brasília Iluminada contará com a participação de 500 atrações musicais de artistas locais, que irão subir no palco Céu de Brasília, espaço localizado na Praça do Cruzeiro, com food-trucks. Será obrigatório o distanciamento social e haverá um posto de vacinação para incentivar a imunização dos frequentadores.

Na área central, a iluminação na Esplanada dos Ministérios terá luzes e enfeites, como velas; caixas de presentes, onde pessoas poderão passar por dentro, com neve; árvores de Natal, com uma delas medindo 32m de altura; espaço da solidariedade para doações; Lago Paranoá em miniatura; presépio interativo; e mensagens de esperanças do Natal no gramado central. A praça do Buriti, ainda em obras, deve receber enfeites natalinos e um supertelão em um dos prédios do anexo do Palácio.

Geovana Albuquerque/ Agência Brasília



André Clemente destaca que haverá 500 atrações musicais

## Reforço para Saúde e Segurança

» BRUNA LESSA\*

Em dois eventos para promover inaugurações ontem, o governador Ibaneis Rocha (MDB) anunciou a contratação de 400 profissionais de saúde até a próxima semana, além do novo concurso para a Polícia Militar do Distrito Federal (PMDF). As solenidades ocorreram em Planaltina (DF): a primeira foi abertura da Unidade Básica de Saúde (UBS) nº 8, na entrada do Vale do Amanhecer; a segunda era a instalação da Pedra Fundamental do 14º Batalhão da corporação, no Setor de Áreas Especiais Norte.

Em relação à área da Saúde, Ibaneis afirmou que a pandemia atrasou a entrega de unidades de atendimento, mas considera que o processo está mais rápido agora. “Além da UBS, foi entregue uma UPA, que mais parece um hospital. E nós estamos

acelerando na construção das UTIs do hospital de Planaltina e a ampliação da radiologia. Estamos com a contratação de mais de 400 profissionais na área da saúde que serão nomeados até a próxima semana”, detalhou o governador. A UBS do Vale do Amanhecer, orçada em aproximadamente R\$ 3 milhões, tem capacidade para atender a 200 pessoas por dia.

Durante lançamento da Pedra Fundamental do 14º Batalhão da Polícia Militar, Ibaneis Rocha (MDB) anunciou que trabalha pela realização de um certame da PM, mas sem data definida. “Nós temos que tomar um cuidado muito grande e temos que continuar colocando profissionais dentro dos cursos de formação. Assim que uma turma termina, temos que abrir novos concursos para restabelecer (os quadros) das forças de segurança”, adiantou o chefe do Executivo local. Segundo o governo, o DF tem a necessidade de, pelo menos, 15 mil policiais militares nas ruas, mas conta com cerca de 11 mil.

\*Estagiários sob a supervisão de Guilherme Marinho