



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Conheça o sabor do Vietnã

Por influência de monges budistas, a gastronomia vietnamita se vale de uma variedade grande de vegetais. Quando recebe o aporte de peixes e carnes, já está de tal modo baseada em produtos frescos e uso mínimo de óleo. Dependente de ervas, que fazem o equilíbrio entre os ingredientes, mais o emprego seletivo de especiarias, para garantir o bom gosto, a transformam em uma das culinárias mais saudáveis do mundo!

É isto que você vai poder comprovar a partir de 21 de abril, aniversário de Brasília, quando terá início o Festival Mundo Gastrô: Conexão Vietnã, que vai até 8 de maio em diversos restaurantes da capital. A iniciativa é do Sindicato Patronal de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (Sindhobar), cujo presidente, Jael Silva, buscou parceria com o país asiático para estabelecer uma conexão com o Distrito Federal. “Unindo sabores, saberes e turismo”, afirmou Jael. O menu oferecido no almoço e no jantar é composto de entrada e prato principal. Serão duas faixas de preço: R\$ 69 e R\$ 89, ficando a cargo de cada estabelecimento escolher aquela que melhor se adequar a sua criação no prato.

O festival conta com o apoio efetivo da embaixada vietnamita, cuja embaixadora Pham Thi Kim Hoa, nascida em Hanói, capital do país, é profunda conhecedora dos segredos e das técnicas da cozinha, a ponto de orientar a execução dos pratos, como fez semana passada em um breve ensaio,



Raquel Siqueira, embaixadora Pham Thi Kim Hoa e Jael Silva

no qual estiveram presentes alguns chefs e a equipe da embaixadora no restaurante Same Same, especializado na culinária do Sudeste Asiático.

Além do Same Same, que tem três operações (711 Norte, Pontão e 402 Sul), estão inscritos no evento os restaurantes Dom Francisco (Asbac e 402 Sul), Makisan, Grande Muralha, Fred, Taypá, Gran Bier, Sagres, Mayer, Downtown, Capim Dourado (hotel Grand Mercure), Ticiane Werner e Universal. Apoiam o festival o Senac, o BRB e a BAT Brasil (antiga Souza Cruz).

Buda estilizado

Desde o caldo de cana, passando pelo chá com leite de coco e chegando aos camarões salteados no molho de tamarindo, ao arroz jasmim com carne de porco, além do macarrão bifum e chips de alho e cebola roxa, fazem parte do exótico cardápio do Same Same, comandado pela chef Raquel Siqueira, que colocou a expertise à disposição dos chefs convidados para o ensaio. Fundado por ela há três anos na 711 Norte, o restaurante deu tão certo que atraiu os sócios Rodrigo Angelin e Murilo Hypolito, ex-donos do Together, envolvidos na expansão da marca com quatro operações, inclusive em Goiânia.

Só agora, porém, a grife tem um vinho para chamar de seu. Trata-se do Chardonnay da Valmarino (foto), fundada em 1997 em Pinto Bandeira (RS), cujo nome é uma homenagem aos antepassados que vieram de Cison di Valmarino, na Itália. De cor amarelo claro e tons esverdeados, o vinho branco ostenta no rótulo um buda estilizado como os que enfeitam a rede.



Rolinho viet de vegetais frescos



Buda estilizado e garrafas de vinho

Italiano rápido

Há quase 20 anos, o expert no ramo de restaurantes André Sampaio e a sommelière Ana Clara Carvalho (foto) se conheceram no Grupo Fasano em São Paulo, onde ela trabalhava na fornaria, quando ele chegou em 2003. Em 2010, os dois vieram com a equipe que inaugurou o Gero Brasília, no Iguatemi, de onde ela saiu para se casar, enquanto André ficou até a criação do À Mano, na 411 Sul, onde chamou a amiga para assumir a

adequação. “Na época, Ana dizia que queria abrir o próprio negócio”, lembra ele. A oportunidade veio, agora, quando os dois se lançam na produção de massas frescas no estilo fast food de alta qualidade, denominado Que Pasta?. Na praça de alimentação do Shopping Iguatemi, a partir de 10 de abril, com serviço de entrega. No menu, nhoque de abóbora, cappelletti, espagete ao funghi e ravióli de ricota entre outros pratos.



Que Pasta/Divulgação

Fora dos Eixos

A expansão do circuito gastronômico para os bairros, como no Taguatinga Shopping, teve aumento de 15% nas vendas e se prepara para receber, em julho, duas marcas gigantes do sabor: Coco Bambu, especializada em frutos do mar, com mais de 1 mil metros quadrados com brinqueadeira; e Outback, rede internacional que segue estilo australiano. O foco é a população da região Sul do Distrito Federal: Guará, Taguatinga, Ceilândia, Águas Claras, Riacho Fundo e Park Way.

• Também em Águas Claras, chega uma novidade que bomba em Sampa e, agora, aterrissa por aqui, em forma de um pãozinho enrolado recheado com açúcar e canela, o cinnamon roll (foto). A iguaria de origem sueca (kanelbulle, por lá) seduziu o paulista Raphael Antonaci, que a transformou na marca Cinnaroll, franquia recém instalada no Gourmet Center do DF Plaza Shopping pelas mãos dos empresários Felipe e Amanda Dalpra. Há sete versões para os rolinhos, entre elas, chocolate amargo, mirtilo e amêndoas (R\$ 21,90, tradicional; e R\$ 14,90, mini); caramelo, flor de sal e raspas de chocolate e creme de pistache e chocolate ao leite (ambas por R\$ 26,90, tradicional; e R\$ 18,90, mini).



Cinnaroll/Divulgação



Pratos do Fortunatta para Restaurant Week

Só até domingo

O brasiliense tem ainda três dias para experimentar os pratos inspirados no tema sabores da infância que norteou a 25ª edição do festival Restaurant Week, prevista para ser encerrado no último domingo, 27 de março. Devido à enorme procura do público, a direção do evento prorrogou até 3 de abril em todas as 63 casas espalhadas por nove regiões administrativas da capital. O valor dos menus se mantém o mesmo: R\$ 49,90, almoço; e R\$ 64,90, jantar, no tradicional; R\$ 59, almoço; e R\$ 74,90, jantar, no menu plus; e R\$ 79, almoço; e R\$ 109, jantar, no menu premium. Para conhecer os restaurantes e o que eles oferecem acesse o site @restaurantweekbrasil.

AGRICULTURA / A 7ª edição do festival, em Brazlândia, celebra a época de colheita da fruta. Pela primeira vez, ocorre o colha e pague, em que os visitantes têm a oportunidade de consumir o produto direto do pé

Hoje começa a Feira da Goiaba

» ARTHUR DE SOUZA

A goiaba será o centro das atenções em dois finais de semana no Distrito Federal. Ela tem a maior produção entre as frutas em Brasília, com 9,1 mil toneladas colhidas em 2021; seguida pelo abacate, com 5,8 mil toneladas; e o limão, com 5 mil toneladas. Os dados são da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-DF). A partir de hoje, moradores da capital do país poderão se deliciar na 7ª edição da Feira da Goiaba, em Brazlândia, que celebra a época da colheita. Pela primeira vez, no evento, ocorrerá o colha e pague — em que será possível pegar a fruta direto da goiabeira para consumo.

Gerente local da Emater-DF de Brazlândia, Hélio Lopes conta que a ideia de oferecer o colha e pague para a Feira da Goiaba estava sendo avaliada há alguns anos. “Nós fizemos outros eventos como esse na Festa do Morango. Como tem sido um sucesso, resolvemos trazer a experiência para a Feira da Goiaba e, este ano, conseguimos encontrar uma propriedade adequada e um produtor que se interessou

Programe-se

A Feira da Goiaba ocorre em 1º, 2, 3 e 7, 8, 9 e 10 de abril, na Associação Rural e Cultural de Alexandre de Gusmão (Arcag), com entrada franca. O colha e pague será em 3 e 10 de abril, na Chácara Bom Jesus, Assentamento Betinho (Brazlândia). O ingresso custa R\$ 50. Crianças de 10 a 12 anos pagam meia. Para quem tiver até nove anos, a entrada é gratuita. Mais informações no site: dfrural.emater.df.gov.br.

em participar”, detalha.

Hélio explica que tudo teve início em 2016, depois que equipes da Emater-DF fizeram uma visita técnica na Flórida (EUA). “Lá, existe uma pequena comunidade que montou uma produção de alguns frutos e vegetais, onde a população colhia e pagava — chamada de you pick and pay (você pega e paga, em tradução livre). Com isso, resolvemos tentar trazer esse modelo,

adaptado para as nossas condições”, lembra o gerente. Ele explica que o objetivo do projeto é fomentar uma forma de turismo associado à produção rural. “Não é só o fruto que vai estar em pauta, mas aquela satisfação da pessoa poder sair do perímetro urbano, sair com a família para passear, poder visitar, tirar fotos, colher e consumir a fruta no próprio pé”, convida.

Felicidade

Os produtores escolhidos foram Edson Corrêa, 50 anos, e sua mulher, Vanusca Marques, 44. Eles plantam goiabeiras há 15 anos, entre outros vegetais. A fruta é responsável por cerca de 40% da renda familiar — que vem totalmente da agricultura. “Isso, porque conseguimos cultivar quase o ano inteiro, geralmente, até agosto”, relata Edson. Segundo Vanusca, a decisão de diversificar o pomar aconteceu pelo fato de o marido conhecer a cultura. “Ele já mexia com a goiaba antes, em uma propriedade da família. Por isso, nós resolvemos dar continuidade à produção, aqui, na nossa terra”, revela.

Sobre a produção, o casal

Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press



Acima, Edson e Vanusca: a propriedade deles será a sede do projeto colha e pague da feira. Ao lado, o gerente da Emater-DF Hélio Lopes lembra que a ideia surgiu após uma viagem aos EUA

A GOIABA NO DF (2021)

Quantidade colhida: **9.188** toneladas - Área rural de produção: **313,6** hectares (ha)

Valor Bruto de Produção (VBP): **R\$ 30,1 MILHÕES**

conta que, na época considerada boa — de fevereiro a maio — chegam a cerca de 750 caixas (20kg, por recipiente) por mês, em uma área que totaliza 4 hectares. “Nós tentamos utilizar o mínimo possível de fertilizantes

e agrotóxicos, tanto para o cultivo da goiaba quanto para nossas outras culturas”, garante Vanusca. Os agricultores se sentem prestigiados por a propriedade ter sido escolhida como sede do colha e pague. “Acredito que

outros produtores gostariam de ter a oportunidade de participar e acabou que nós tivemos essa chance. Então, a gente fica contente por isso. Se for possível, gostaríamos de participar todos os anos”, brinca o casal.