



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Fernando Pires/Divulgação



Fernando Pires/Divulgação



Bruno Aguiar/Divulgação



Primeiro time

Depois dos deliciosos pratos inspirados na culinária creole da Louisiana (EUA), confeccionados conforme a receita de Alexandre Albanese e servidos até o último domingo na Belini (113 Sul), como a jambalaya vegana, o frango cajun e a costelinha de porco com barbecue, agora, é a vez de Thiago Paraíso assinar o menu com duas entradas e três principais, como pescada amarela em crosta de cebola e salsa; picadinho de carne de sol com arroz de banana e ovo mole e risoto com cogumelos com

mini cebola tostada. A partir do dia 25, o cardápio será apresentado com as criações de Ronny Peterson, que elegeu lombo suíno empanado com musseline de abóbora e pickles de cebola roxa entre outras sugestões. A ideia do projeto é “tornar acessível a gastronomia e a criatividade de talentosos chefs da cidade, que, por 15 dias, têm cada um, menus executivos (entrada e principal) oferecidos no almoço e no jantar por R\$ 59”, explica Luiz Guilherme Carvalho, sócio-diretor do estabelecimento. Reservas: 3345-0777 ou 99327-5865 (WhatsApp).

Uísque gaúcho

Símbolo de requinte e tradição do velho mundo, o uísque também é produzido em solo tupiniquim e onde menos se espera: na terra do vinho. A brasileira Union Distillery Malt Whisky, que instalou uma destilaria da bebida maltada em Bento Gonçalves (RS), no Vale dos Vinhedos, vai lançar cinco rótulos na próxima terça-feira, às 19h30, na Villa Vita (213 Sul),

Union Distillery/Divulgação



durante uma master class comandada pelo mixologista e especialista em destilados Victor Bianchi. A degustação dá direito a 30ml de

cada um dos uísques, ao preço de R\$ 180. Os ingressos, que são limitados, estão disponíveis pelo telefone e WhatsApp 3542-6592.

Vinho goiano

Dono de uma trajetória pioneira, o médico Sebastião Ferro, que queria plantar uvas só para obter o suco, acabou se apaixonando pelo assunto a ponto de trazer na bagagem de uma visita a Portugal algumas mudas de vitis viníferas lusitanas, que “pegaram” e deram início ao primeiro vinhedo do cerrado goiano, em Paraúna, distante 130 quilômetros de Goiânia. Orgulhoso do seu feito, o doutor vitivinicultor conta com a parceria do craque Bebeto, da seleção campeã do mundo de 1994, com quem esteve em Brasília, apresentando seis rótulos da linha Muralha: castelão; touriga nacional; syrah; os cortes syrah/touriga nacional e syrah/tempranillo e

Vinícola Serra das Galés/Divulgação



o muralha premium com cabernet sauvignon, malbec, tempranillo e syrah. Produzidos pela vinícola Serra das Galés, eles estão à venda na D.O.C. Vinhos (107 Norte) e servidos na rede Dom Francisco.

Atrás do tapume

Começou sendo a “casa sem nome”, como brincava Guto Jabour, até que ele e os outros três sócios — a mulher, Bianca; a irmã Luiza; e o cunhado Thiago Lyra —, decidiram repetir o nome do primeiro empreendimento, instalado no Clube de Golfe, em uma referência ao que está dando muito certo. Assim, se chamará Casa Almeida, misto de padaria, empório e restaurante, que está sendo erguida na esquina de cima da

104 Sul, onde funcionou por três décadas o Carpe Diem.

“A gente quer construir um lugar onde as pessoas se sintam em casa, como extensão da residência, e tenham um espaço com diversas opções de gastronomia, que façam parte do dia a dia: do pãozinho da manhã à sopa deliciosa da noite”, afirmou o jovem empresário, para quem compor o nome com a palavra casa se tornou natural. A abertura está prevista para início do segundo semestre.

Opções para Sexta-feira Santa na Fazenda Churrascada

Santa sexta

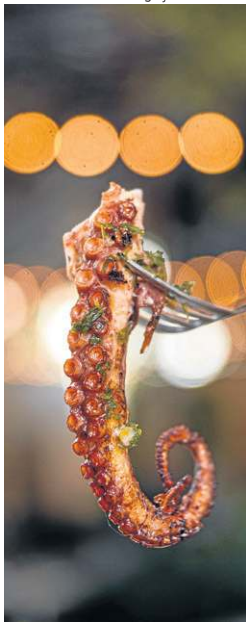
Não será por estar banido o consumo de carne pelos fiéis, como reza a tradição deste dia, que você deixará de conhecer um lugar fascinante em um endereço campestre, que, apesar de muito próximo da Praça dos Três Poderes, se chama Fazenda Churrascada. Nela, também serão servidos frutos do mar e pescado. São duas opções: filé de namorado grelhado na parrilla com crosta de castanha de caju e ervas frescas (300g), finalizado no forno a carvão por R\$ 99.

A outra sugestão da casa, instalada no Clube de Golfe, onde era o restaurante Oliver, é um polvo, também, de 300g grelhado na parrilla, acompanhado de molhos aioli e chimichurri, segundo receita própria, por

R\$ 132. Para garantir os pratos, há mais de 10 sugestões, mas as que se encaixam em um menu sem carne são a beterraba assada na brasa com molho de creme azedo e iogurte e a batata doce assada e finalizada na brasa com manteiga de ervas e sour cream, ambas por R\$ 16, cada.

Embora a grife tenha vindo de São Paulo, onde ocupa uma verdadeira casa de fazenda no Morumbi, desde agosto de 2020, o conceito é conhecido do brasileiro. Há cinco anos, o Brasília Palace Hotel foi palco do 1º Congresso Nacional de Carnes e Churrasco — Capital MEATing, que buscava popularizar e difundir as técnicas de preparo da carne, desde a escolha do corte até o tempero, passando pelos segredos da brasa, com a participação de mais de 20 mestres churrasqueiros do país. É esse conjunto que ganhou o nome de churrascada.

Fernando Pires/Divulgação



Além da brasa

Se você ainda não esteve lá, amanhã e domingo de Páscoa poderão oferecer a chance de degustar os bons cortes preparados na grande parrilla de nove metros, como bife Ancho (R\$ 99), bife de chorizo (R\$ 88), flat iron (R\$ 84), Denver steak (R\$ 79), bombom de alcatra (R\$ 69), short rib (R\$ 149), prime rib suíno Duroc (R\$ 59) e galeto inteiro (R\$ 49). Todas as opções têm a escolha do vinagrete da casa, feito com maçã verde, tomate verde, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e ervas frescas.

Outra técnica é a defumação feita no pit smoker, da qual pode sair o brisquet, depois de 12 horas; a costelinha suína, o cupim

defumado e a picanha finalizada na parrilla (R\$ 119). O que surpreende o frequentador de restaurante na Churrascada é a existência de um açougue, o 481, onde você pode escolher o corte e acompanhar o preparo ou levar a carne para casa, inclusive a mais cara do mundo, que é o wagyu com alto grau de marmoreio, encontrado em apenas 1% dos bois criados no Japão. Nesta experiência, o cliente pode assar o corte em sua própria mesa, em uma pequena churrasqueira. Um luxo! Funciona de terça-feira a quinta-feira, das 12h às 23h; sexta-feira e sábado, das 12h à meia-noite; e domingo, das 12h às 23h. Reservas pelo 99290-2675 (WhatsApp).

Belini/divulgação



DESPEDIDA /

O velório do diretor teatral uruguaio foi um ritual dionisíaco em que a tristeza se misturou à alegria

A última celebração de Hugo Rodas

» ÂNDREA MALCHER*
» GIOVANNA DOS SANTOS*

O Teatro Galpão é a maior sala do Espaço Cultural Renato Russo e destina-se ao teatro, dança, apresentações musicais, cerimônias e solenidades. Por anos, a sala tem sido espaço de celebração da cultura e da dramaturgia brasileira, marcando diversos artistas que passaram por lá. Diante disso, foi proposta uma petição para que o local seja renomeado para Teatro Hugo Rodas, em homenagem ao recém-falecido artista.

Hugo Rodas foi ator, diretor, bailarino, coreógrafo, cenógrafo, figurinista e professor de teatro, responsável pela formação das primeiras gerações de artistas brasileiros. Aqueles formados e influenciados por ele trazem à tona a petição pública como um presente para a cidade que Rodas tanto amou.

Quem teve a ideia inicial sobre a homenagem foi o diretor de teatro e colega de profissão de Rodas, James Fensterseifer. Em entrevista para o **Correio**, ele conta que a proposta surgiu depois que o secretário de Cultura, Bartolomeu Rodrigues, optou por dar ao teatro o novo nome de Teatro Galpão Orlando Brito. “Brito foi um excelente fotógrafo, mas não possui relação com a área da cultura. Não seria um nome ideal para o teatro, ele deveria receber um nome de uma pessoa de fato inserida na

arte e cultura de Brasília”, relatou.

Após saber da morte de Hugo Rodas, James militou nas redes sociais a favor da renomeação, e foi o seu colega de profissão Fernando Martins quem criou a petição para tornar esse desejo realidade. “O intuito inicial era que o nome do teatro mudasse para Teatro Galpão Hugo Rodas, mas com a petição de Fernando, acabou ficando Teatro Hugo Rodas”, explicou James.

“A enfermeira do hospital, ao ver todos que acompanharam ele e deram amparo, falou: ‘a gente morre como a gente vive’. Ela ficou chocada com quanta gente que ia lá, cantava, a farra que estava sendo. É bem isso mesmo, o Hugo morreu como viveu: cheio de gente, de afeto, de amor”. Assim definiu Luiz Ferreira, ator da Agrupação Teatral A Macaca (ATA), a vida de Hugo Rodas.

Legado

As palavras eram demonstradas por todos que foram se despedir do diretor teatral uruguaio que, desde a década de 1970, escolheu Brasília como capital de seu legado. A atriz Lara Pietri-covsky, amiga e parceira de longa data, aponta como a visão de mundo do artista partia daqui.

“Brasília era seu mundo, seu cosmo, o útero no qual ele produziu uma centena de milhares de filhos e filhas, esculpiu atores e atrizes, fez espetáculos que fez muita gente rir e chorar, amar, ter prazer estético. Ele foi o maior

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Cena do velório em tom festivo para reverenciar Hugo Rodas no Teatro Galpão

diretor que essa cidade teve, o maior artista de teatro desta cidade. E eu acho que ele foi um dos grandes do país”, elogia a amiga.

Colaboradora de Rodas desde que ele chegou à cidade, Lara relembra, ainda, o impacto que o diretor teve enquanto docente do curso de artes cênicas da Universidade de Brasília (UnB) e ressalta o compromisso que Hugo tinha com o teatro.

“Ele formou muitos atores, foi para a UnB, com notório saber. Porque ele construiu isso cotidianamente. Eu sou uma testemunha

dos últimos 48 anos da vida dele, dessa construção. Ele sempre dizia que eu era a atriz mais “hugorodiana” dele, porque eu tenho esse temperamento muito parecido com ele e era onde a gente se amalgamava”, relembra.

O velório do artista foi incommon: uma tristeza se misturava à alegria em festejar sua vida. A cerimônia aconteceu no Teatro Galpão, com direito a cenografia de palco e banda d’A Macaca tocando as músicas preferidas do mestre. Jovane Nunes, da companhia Os Melhores do Mundo,

afirma que o tom do adeus fez jus ao homenageado.

“Estou extasiado com a alegria que isso aqui [o velório] foi. Era tudo que o Hugo queria: o teatro cheio, cenário bonito, pessoas cantando e com muito amor envolvido. É uma passagem, mas é uma passagem feliz. No começo da cerimônia, estava tocando uma música que ele gostava muito. ‘Gracias a la vida que ha me dado tanto’, imaginei o quanto a vida deu coisas boas a ele e a nós também, que nos deu ele”, diz Nunes.

Rastro na cidade

André Araújo, ator da ATA, celebra a abrangência transgeracional que Rodas tinha e a linguagem teatral própria que desenvolveu. “Ele morre, mas o que ele trouxe não porque a gente está aí. Está registrado em uma linguagem, nosso grupo carrega uma linguagem que nós desenvolvemos com ele. Mas o Hugo era um dos últimos baluartes, dos velhos que mostravam para nós o que é teatro. Nesse velório tem gente de 20 anos e de 70, é incrível. Ele conquistou isso aí. Ele estava velho, mas manteve a mente dele sempre fresca. Tendo vivido outras épocas, ele se mantinha na atual. O Hugo deixou um rastro pela cidade.”

Muitos dos presentes foram, antes de colegas de trabalho, pupilos de Hugo Rodas. Luiz Ferreira conta como o contato dos estudantes com Hugo era um divisor de águas. “O encontro com o mestre: ou você dá pra isso ou melhor ir pra outra coisa. Desde o começo ele já te provocava, de imediato” elogia Ferreira. “Todos os trabalhos que eu faço hoje fora do grupo [ATA], em outras áreas artísticas, percebo que o Hugo está comigo o tempo todo. Tenho um Hugo interno, penso na simetria das coisas, o equilíbrio, o volume, a ocupação do espaço, tudo.”

*Estagiárias sob a supervisão de Severino Francisco