



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Fotos: ED ALVES/CB/DA Press Liana Sabo



Uma referência jovem

Oito anos depois de fincar bandeira na 409 Sul, trazendo suas mais apreciadas atrações: o forno a lenha, o leitãozinho à pururuca e a sortida adega com rótulos do mundo inteiro, a marca goiana Bartolomeu se rejuvenesceu. Virou Bartô e a rima continua com bistrô, espaço mais moderno, arejado, que passou a integrar a área externa mobiliada com ombrelones protegendo mesas grandes, ideais para a degustação intercalada de longos papos, que às vezes duram a tarde inteira.

A guinada na proposta se deu por obra do empresário João Paulo Araújo, de 36 anos, agora na carreira solo muito mais voltada para o funcionamento da casa. Sem abrir mão de alguns célebres pratos que caracterizam o cardápio, a nova pegada é “lenha, brasa e vinho”, resumo o restaurateur, que convenceu a mãe Marínez Stoppa (foto) vir de São Paulo ajudá-lo a tocar a grife. Ela, que estava parada há muitos anos, está adorando tomar conta de outro Bartô, a loja de vinhos instalada no Shopping Iguatemi.



Assados na parrilla

Neste domingo, considerado o de maior movimento do calendário há muitas opções de assados. Desde a picanha família até o tomahawk (ambos de 900g por R\$ 258 cada); do prime rib suíno Duroc (300g por R\$ 108 e 600g por R\$ 158) ao galeto marinado por seis horas com alho, mix de pimentas e ervas finas, escaldado por polenta (R\$ 128 para duas pessoas); do matambre de porco, servido na entrada (200g por R\$ 44) ao bacalhau pil pil com arroz de limão siciliano (R\$ 238 para duas pessoas). Sem falar na paleta

de cordeiro uruguaio, marinada no forno por 24 horas em temperatura baixa, e finalizada na parrilla por 40 minutos (900g por R\$ 198).

Da culinária portuguesa, a casa serve arroz de pato e de porco, com a carne suína desfiada e finalizado com crispy de couve e pedaços de pururuca (R\$ 198 para quatro pessoas). Ainda tem o arroz de costela e de bacalhau, todos tamanho família.

Individuais são o risoto de cogumelos (R\$ 78), de camarão e lula e de rabada (R\$ 98 cada). No reino das batatas, você tem a rústica, aligot (purê super cremoso) e recheada com gorgonzola ou queijo e parmesão, que combinam muito bem com os assados. Outra saborosa seleção é a de focaccias: de parmesão, burrata, parma (foto), alecrim e diávo.

Conhecido pela variada adega o restaurante Bartô não quis se limitar aos vinhos e investiu numa atraente carta de drinques elaborada pelo mixologista Vitor Moretti. No destaque, Porto Sour, feito com vinho do porto. Eles são um atrativo a mais para o lounge, instalado no primeiro andar, prestes a ser inaugurado. É lá em cima que João Paulo pretende animar a noite cult com jazz. Funciona de terça a domingo. Telefone: 3442-1169.

Muito mais que padaria

Após tocar por 35 anos a loja-nha Rei do Pão de Queijo, no Bloco B da 302 Sul, também chamada rua do hospital, a família Almeida, de Uberaba (MG), achou que já era hora de expandir a venda do produto ícone da cozinha mineira. “Procurávamos um ponto em outro lugar quando desocupou a loja da esquina, onde funcionou o Sabor Brasil, o que nos permitiria ter muito mais espaço”, conta o empresário Leonardo Almeida, um dos dois filhos de Lourival de Almeida, que montou o negócio em 1987. O outro é a filha Mariana, que toma conta do caixa.

Assinado o contrato de locação com a imobiliária, começaram as obras que demoraram oito meses, “em função da necessidade de se fazer um reforço na estrutura do imóvel que havia perdido uma coluna”, lembra Leonardo. Entregue



Parentela/Divulgação

para a arquiteta Marcela Arantes, a reforma ganhou o estilo colonial mineiro com o toque acolhedor que a família (foto) queria. “Até o fundo da loja na parte externa tem o mesmo estilo”, ressalta o empresário, que montou confeitaria com panificação e se prepara agora para fornecer refeições.

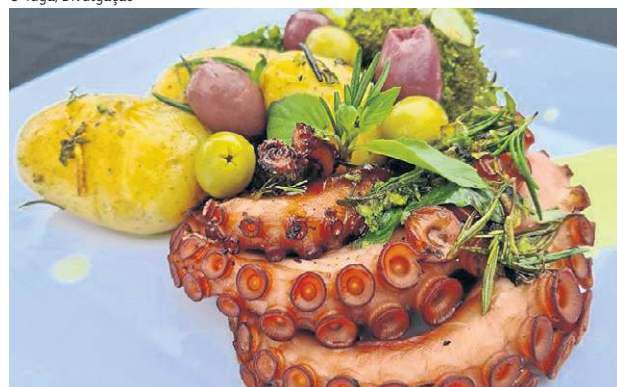
Chama-se Parentela, o novo negócio que tem à frente Leonardo e a mulher, Claudia, tendo como gerente Richard Thoele numa operação que funciona desde às 6h30 até as 22h, de segunda a sábado. Domingo, o horário é das 7h às 20h.

Destaque para os pães de fermentação natural inclusive nos sanduíches, com croque-monsieur com queijo minas. A confeitaria contou com a expertise do chef pâtissier francês Fabien Hellet, além de invenções mineiras, como doce de goiabada com queijo. “A ideia é servir caldos quentes à noite”, informa Leonardo, formado em administração e com experiência até na formulação de cardápio, no qual acrescentou cuscuz, omelete e tapioca. Neste domingo, dedicado ao Dia das Mães, haverá um café da manhã especial, a partir das 8h. Telefone: 3273-0219.

O que vem por aí

No sistema híbrido presencial e delivery, que prevaleceu nos dois últimos anos, o Festival Brasil Sabor vai ser realizado de 12 a 29 de maio em 20 estados e no Distrito Federal com a participação de cerca de 900 estabelecimentos, nos quais será celebrada a experiência gastronômica com a preparação de pratos que remetam à cozinha local. Com o patrocínio da Ambev, a décima sexta edição do evento é promovida pela Abrasel-DF, que estipulou três faixas de preço: R\$ 45, R\$ 65 e R\$ 90. Mais de 50 restaurantes já confirmaram a participação. Veja o site: www.brasilssabor.com.br.

O Tuga/Divulgação



O polvo na brasa (foto) e o bacalhau à lagareiro, servidos até pouco tempo somente nos fins de semana na pista paralela ao acesso à Ponte JK, poderão ser degustados todos os dias, a partir do dia 20, quando o chef português Antonio Machado Barrigana inaugurar o restaurante O Tuga no Casa Park. O novo point gastronômico, que ocupa bonito espaço externo do shopping, apresenta entre os pratos novos bacalhau do convento e o misto telhas e cataplana de bacalhau. Telefone: 98627-1122.

Southside/Divulgação



Pela primeira vez, Brasília receberá o Taste Festival, evento gastronômico presente em 13 cidades do planeta, inclusive São Paulo, onde vem sendo realizado desde 2016 promovido pelo Santander, que agora o apresenta no Pontão do Lago Sul, durante dois fins de semana: 27 a 29 de maio e 3 a 5 de junho. Preços que cabem no bolso e variam de R\$ 20 a R\$ 45 serão cobrados pelas iguarias confeccionadas por renomados chefs. Menos de 15 grifes foram selecionadas — 13 restaurantes e um bar —, o Southside comandado pelo mixologista Gustavo Guedes (foto), que além de dominar os clássicos, se destaca nos drinques criativos muitos deles com o tempero do Cerrado. Serão cobrados ingressos, que já estão à venda on-line: www.eventim.com.br/artistataste-of-bsb/

SAÚDE / A partir de hoje, pontos de vacinação contra a covid-19 espalhados no Distrito Federal começam a aplicar o segundo reforço, agora para maiores de 60 anos. Avanço da dengue também preocupa a Secretaria de Saúde

Quarta dose a partir de 60 anos

Minervino Júnior/CB/DA Press

Helena Blavatsky
A Voz do Silêncio

Com **Beth Zalzman**
Texto de **Lúcia Helena Galvão**
e encenação **Luiz Antônio Rocha**

Parceria: **TEATRO ROYAL TULIP**
07 de MAIO
sábado às 18h e 21h
Ingressos: Belini 113 Sul e bilheteriadigital.com/HELENABLAVATSKY

CLUBE 50% do assinante de desconto

A vacina contra a covid-19 se tornou o forte aliado do brasiliense no combate a doença, que provocou até agora 11,6 mil mortes na capital federal. A Secretaria de Saúde Federal (SES-DF), em coletiva de imprensa na tarde de ontem, anunciou a quarta dose para maiores de 60 anos, que começa a partir de hoje em pontos de vacinação espalhados pela capital.

Subsecretário de Vigilância à Saúde, Divino Valero salientou que a liberação da quarta dose é de extrema importância para que tenha uma maior porcentagem da população imunizada e, consequentemente, protegida do vírus da covid-19. “Todos os idosos acima de 60 anos estão aptos e convidados a ir tomar a quarta dose”, disse. “Também reduzimos a segunda dose da Pfizer, que deixará de ser de 8 semanas (56 dias) para 21 dias, conforme orientação do Ministério da Saúde”, acrescentou Valero.

Antes liberada apenas para maiores de 70 anos, a secretaria detalhou que menos da metade do público apto a receber a quarta dose procurou algum ponto de vacinação para fazer uso da dose — estimado em 130 mil pessoas, apenas 48,71% se vacinaram. Os locais de vacinação são divulgados diariamente e podem ser



Idosos com 60 anos ou mais podem tomar a quarta dose

conferidos no site da Secretaria de Saúde do DF (saude.df.gov.br).

Dengue

A secretaria alertou que o pior momento da dengue no Distrito Federal está por vir nos próximos dias. De acordo com o secretário-adjunto de Assistência à Saúde, Pedro Zancanaro, o aumento dos casos deve acontecer entre a primeira e a segunda quinzena de maio, quando o DF atinge a vigésima semana epidemiológica. “Ainda não chegamos no pico

dos casos de dengue, e a gente tem a expectativa de chegar nos próximos dias, mas estamos preparados”, esclareceu o adjunto.

Para o secretário de Saúde, Manoel Pafiadache, o aumento dos casos é uma preocupação, e aproveitou para trazer um dado, que aponta que a maioria dos focos da dengue é notificada em residências.

*Estagiário sob a supervisão de José Carlos Vieira