



# FAVAS CONTADAS

Leia mais notícias em [blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo)

Liana Sabo • [lianasabo.df@dabr.com.br](mailto:lianasabo.df@dabr.com.br)

## Quase um quarto de século

A célebre questão sobre o que veio primeiro, o ovo ou a galinha, se aplica à gastronomia brasiliense. Só que, nesse caso, em se tratando do ensino, primeiro, veio a demanda, conforme revelou a professora Eda Machado, fundadora do Iesb, que um dia me disse: “Liana, a sua coluna também nos inspirou a criar o curso de gastronomia para atender o grande número de alunos interessados a ter um futuro promissor”.

Lembrei do fato, porque *Favas Contadas* completa, neste domingo, 24 anos. Foi em 15 de maio de 1998 que ela circulou, pela primeira vez, em um modesto quarto de página com uma foto em preto e branco e cinco notinhas sobre o ainda incipiente circuito gastronômico da cidade. Foi ganhando músculos e cresceu para meia página. Veio a cor, que tornou ainda

mais apetitosos os pratos publicados. Até que deu um salto: passou para duas páginas do suplemento *Divirta-se mais*.

O nome, tomei emprestado de uma coluna publicada por um jornal do interior do Espanha, onde eu havia estado pouco antes. Comum na Península Ibérica, tanto espanhóis como portugueses usam muito a expressão

“ah são favas contadas” para confirmar alguma coisa da qual não se tem dúvida. Além de sugerir que a deliciosa leguminosa tenha sido mesmo contada.

Depois de uma interrupção por conta da crise sanitária, *Favas Contadas* voltou a ser publicada no caderno Cidades em 1º de outubro do ano passado. Sempre, às sextas-feiras.



Cedoc/CB/D.A Press

Embaixada da Coreia/Divulgação



### Rigor no ensino

O curso de gastronomia do Iesb, por sua vez, surgiu oito anos depois da coluna. Foi fundado em fevereiro de 2006 e, até hoje, formou mais de 1,6 mil chefs, que atuam na cidade e fora. Muitos restaurantes brasilienses pertencem a ex-alunos da instituição que sempre primou pelo ensino de alta qualidade.

Lembro do entusiasmo do chef Alex Atala ao preparar um filhote, peixe nobre da Amazônia, durante aula, quando confessou que nunca havia encontrado uma escola tão bem equipada quanto a cozinha do Iesb. Nela, passaram Claude Troisgros; o chef suíço Patrice Bressoud; o francês Christophe Pouy, da Escola Ritz Escoffier de Paris; Bela Gil; entre outros.

Por último, o chef Paulo Shin, do restaurante paulistano Komah, ministrou uma master class para



Embaixada da Coreia/Divulgação

os alunos enfrentaram um superdesafio: o curso de kimchi, um dos preparos mais

antigos e tradicionais da culinária coreana, com base em hortaliças e pimenta. Avaliados por três jurados, o chef Sebastián Parasole, coordenador do curso; a embaixatriz da Coreia, Chun Jin-ah; e esta colunista, oito duplas participaram da competição.

Saíram vencedores Eduardo e Tamyres, com um roll de couve com kimchi e molho de amendoim (foto), no primeiro lugar, fazendo jus a R\$ 2 mil ofertados pela Embaixada da Coreia. Nívea Maria e Brenda Cintra de Souza, com kimchi de acelga, cebola, alho, molho de peixe e pimenta receberam R\$ 1,5 mil. Juliana e Mateus, com uma tábua de petiscos no estilo finger food com kimchi ganharam R\$ 1 mil pelo terceiro lugar.

### Pegada raiz

A criativa chef Roberta Azevedo (foto), da Comedoria Sazonal, que participou da Semana do Kimchi, assina até domingo,



Belini/Divulgação

22 de abril, o cardápio da Belini (113 Sul). Com duas entradas — pimentão recheado com quinoa e coalhada da casa gratinado com queijo e salsa crioula e a esfera vegana de guacamole com pico de gallo e chips de mandioca — o menu tem três sugestões principais a escolher: arroz jollof (perfumado típico africano) com banana em casca de bacon; guisado de grão de bico com açafrão da terra e espinafre, quinoa soltinha e ovo frito; e barriga de pirarucu ao molho tahine, especiarias e coentro com purê de mandioca, farofa de talos e quiabo assado. Por R\$ 59, no almoço e no jantar.

### Mel e limão

Componentes que vão bem em muitas preparações, da cachaça ao biscoito. Daí se chamar



Marga Ströher/Divulgação

konig, que no idioma alemão é mel, a grife da gaúcha Marga Ströher, que antes de se tornar artesã, estudou em Munique, onde aprendeu a preparar diversas receitas de biscoitos alemães, que ela desenvolveu aqui, acrescentando ingredientes locais. Podem ser temáticos: depois dos coelhinhos e dos ovos da Páscoa, veio o coração de mãe, e saem no formato que o freguês quiser, como moedinhas de massa de limão-siciliano cobertas com fina camada glaceada de suco de limão. Outros sabores: castanha do Brasil, amendoim, canela e laranja com cardamomo. Uma delícia. Telefone: 99995-0667.

## Água na boca

Do ceviche à porchetta; da pamonha à carne de sol e às moquequinhas de camarão, de peixe e de banana-da-terra; do pudim de pistache ao algodão doce de baunilha-do-cerrado, o cardápio do Taste Brasília Festival é mesmo uma “explosão de sabores e aromas”, como anuncia o crítico gastronômico Luiz Américo Camargo, curador do evento. Trata-se de uma oportunidade única para fãs e admiradores de grandes chefs da cidade saborearem pratos por menos de R\$ 50. Cada restaurante estipula o valor de seu prato exclusivo, cujos preços variam de R\$ 20 a R\$ 45.

Faltando duas semanas para começar a primeira etapa do festival, no Pontão do Lago Sul, os ingressos estão à venda. Será realizado ao ar livre, durante dois fins de semana completos: 27, 28 e 29 de maio e 3, 4 e 5 de junho.

Taste Brasília Festival/Divulgação



### Pratos ícones

Na estreia da edição do maior festival gastronômico do mundo, presente em 13 cidades do mundo, inclusive São Paulo, o

visitante poderá se deliciar com pratos clássicos e opções criadas exclusivamente para o festival. Como a galinhada apresentada pela dupla pai e filha, Francisco e Giuliana Ansiliero (foto). Com coxa e sobrecoxa

Davi Fernandes/Divulgação



de frango, é feita no arroz do cerrado, receita que leva polpas de burriti, pequi, cajuzinho e cagaita e, por cima, uma tulipa (coxinha) assada, por R\$ 30. Como também o filé de pirarucu com molho de arubá e arroz dos Kalungas, além da salada de bacalhau com feijão manteiguinha de Santarém. E o denver (miolo de acém) Angus com a incensada farofa de ovos clássica sai por R\$ 40.

Outro ícone, a porchetta assada à pururuca pelo chef Luiz Trigo, do Le Birosque, servida com polenta cremosa é de arrancar suspiros ao lado do arroz de sua caldoso e couve crocante. Ambos os pratos na faixa dos R\$ 35. Já a cozinha japonesa será representada pelo herdeiro da

melhor tradição gastronômica nipônica da cidade, Cristiano Komiya San, filho do saudoso Komiya San, que abriu em 2019 as portas do primeiro izakaya de Brasília, o Sakeyo. O chef Cris vai preparar yakitori, espetinhos de frango servido com molho e farinha panko (R\$ 25 — foto) e tempurá de camarão e vegetais (R\$ 45), além de guiso, pastel de origem chinesa, recheado de legumes com carne de porco (R\$ 20).

Defensor incontestado do bioma do cerrado, o chef Gil Guimarães apresentará capiau, bolinho de canjiquinha com linguiça caipira e requieirão do sertão (R\$ 25, duas unidades); lombo de sol com canjiquinha, cajuzinho, ora-pro-nobis e demi glace, no almoço; e pizza capriciosa de muçarela de búfala, coração de alcachofra, presunto artesanal, cogumelos, basilico e pomodoro relati, no jantar, por R\$ 35 cada.

**EXECUTIVO** / Mais de 400 medalhas foram entregues a pessoas que atuam na integração da segurança pública na capital do país. Três jornalistas do **Correio** receberam a homenagem, ontem, em cerimônia na Academia de Bombeiros

# Contribuição para a paz no DF

» PEDRO MARRA

Com objetivo de reconhecer e prestigiar os cidadãos que colaboraram nas ações da segurança pública do DF, o governador Ibaneis Rocha (MDB) entregou 281 medalhas de Mérito Segurança Pública do DF e 126 de Mérito Integração Segurança Pública do DF. A cerimônia ocorreu ontem, na Academia de Bombeiro Militar do Distrito Federal, no Setor Policial Sul. “É um evento de muita importância pelo resultado que a gente vem conseguindo colher a partir da integração das forças de segurança”, declarou o chefe do Executivo local.

Secretário de Segurança Pública do DF, Júlio Danilo destacou que a capital federal registra os índices de criminalidade mais baixos da história. “Quando fazemos um recorte do primeiro quadrimestre deste ano, percebemos que conseguimos manter essas reduções, mesmo com o retorno das atividades”, avaliou o chefe da pasta. Fevereiro de 2022 teve o menor índice de crimes violentos letais intencionais em 23 anos.

Casos envolvendo o tema costumam ser julgados no Tribunal de Justiça do Distrito Federal

Renato Alves/Agência Brasília



Darcianne Diogo e Ana Maria Campos, com o ministro Anderson Torres

(TJDFT), que foi representado pelo presidente da Corte, o desembargador Cruz Macedo. “Recebo a homenagem ao TJDFT, porque é (uma medalha) em razão do trabalho do Tribunal, prestando jurisdição todos os dias, aos seus magistrados e aos nossos servidores”, afirmou. Outra autoridade condecorada foi o ministro da Justiça, Anderson Torres.

O **Correio** teve três jornalistas homenageadas com o Mérito Segurança Pública: a A diretora de Redação, Ana Dubeux, a editora do caderno *Cidades* Ana Maria

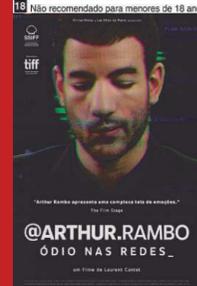
Campos, que assina a coluna *Eixo Capital*, e a repórter Darcianne Diogo. “Gostaria de dedicar essa medalha a todos que fizeram muito pela paz da nossa cidade: policiais civis, militares, promotores de Justiça, magistrados e todos os cidadãos de bem”, agradeceu Ana Maria.

A repórter Darcianne Diogo celebrou a homenagem. “Sintome lisonjeada em ser agraciada com a medalha Mérito Segurança Pública, o que é motivo de reconhecimento, satisfação pessoal e profissional”, comentou.

## DESTAQUES DA SEMANA



PROGRAMAÇÃO COMPLETA EM [CINECULTURA.COM.BR](https://CINECULTURA.COM.BR)



13 Não recomendado para menores de 14 anos

14 Não recomendado para menores de 14 anos

14 Não recomendado para menores de 14 anos

16 Não recomendado para menores de 16 anos



Desconto válido nas terças e quintas-feiras\*



SHOPPING CENTER LIBERTY MALL | 61 3326-1399