



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Fotos: Ricardo Neto/Divulgação



Chef Glauber Britto criou sabores especiais de pão de mel para o menu

O time do mel

Lançado há 22 anos, o Pão de Mel Graça Torres, um dos doces mais conhecidos da cidade, muda de nome e ganha dois novos recheios, sem perder o sabor da massa original à base de mel, farinha de trigo, leite, manteiga, blend de especiarias e ovos. É responsável pelas mudanças a empresária Clarissa Ludovico, única proprietária da marca, que agora se chama Pão de Mel Cheio de Graça.

O upgrade gastronômico no doce original acaba de ser dado pelo chef Glauber Britto, de 38 anos, formado pela escola de culinária Le Cordon Bleu, de São Paulo, que desenvolveu os novos sabores: brigadeiro de manjericao crocante, chocolate branco na cobertura salpicada de amendoim e geleia de frutas vermelhas e ganache de chocolate belga 70% com cobertura de chocolate rubi.

“Eu fui atrás de recheios que combinassem com a massa de especiarias do pão de mel, entre elas canela, um sabor difícil de harmonizar”, explicou o chef baiano, nascido em Vitória da Conquista e residente em Brasília, desde outubro. A nova linha, assinada pelo chef, se chama Le Luxe. Ele também lançou a marca Chez Toi, com a qual executa jantares para até 20 pessoas. Entre seus hits estão uma vichyssoise com guacamole, vieira selada e tuille de parmesão e o vol-au-vent com creme de cogumelos glaceados no espumante. Telefone: (11) 97705-9155.

Planos de expansão

“Muita gente pergunta se a marca do pão de mel funciona em formato de franquia porque teria

interesse em levá-la adiante”, revela Clarissa, que está estudando propostas vindas de Florianópolis, Goiânia e Recife.

A empresária, que presta consultoria na área da moda, integra a direção da grife desde 2011, quando se associou a Renata Torres, filha da idealizadora do pão de mel. Graça Torres se retirou do comando, mas por algum tempo continuou dando suporte à produção do doce, que é feita na sobreloja do bloco A da 510 Sul, onde também se dá a venda.

Mais de 15 mil unidades são produzidas por mês com meia dúzia de sabores, como nozes, limão siciliano e uísque, além do clássico doce de leite. Agora, a proprietária pretende separar a cozinha da loja instalando-a em outro endereço já no segundo semestre. Encomendas: 99871-1902.

Sabor do Sul

Gaúchos e admiradores da cultura e da gastronomia riograndense vão poder curtir outra vez a Expotchê, maior feira de produtos e artigos do Sul realizada fora do estado, que há dois anos não acontecia por conta da crise sanitária. A 29ª edição terá lugar, como de costume, no Pavilhão de Exposições do Parque da Cidade com duração de 10 dias, a partir de hoje.

Tendo como tema Quem tem saudade, vem, a feira oferece vinhos, pães, chocolates, embutidos, queijos coloniais, erva para chimarrão, cervejas, cachaças, conservas, chimias e, como não poderia faltar, o delicioso churrasco. Como o da Spettus, que este ano não terá rodízio, mas bufê no qual cada 100g, de segunda a quinta, sai por R\$ 7,90 e, de sexta a domingo, R\$ 8,40, além de cortes especiais, todos de 300g, como bife de ancho por R\$ 88; de chorizo, R\$ 75 e picanha, R\$ 95.

Outra atração é a costela na baguete com o naco de carne sem osso (300g) assada no bafo e finalizada na chapa servida dentro do

Expotchê/Divulgação



pão com cebola (R\$ 35), especialidade da grife Consulado gourmet, que também serve Joelho de porco com batata sauté e repolho em conserva por R\$ 140 para até três pessoas.

Pilchado não paga

A feira, que vai até o dia 12, fica aberta de segunda a sexta, das 16h às 23h e aos sábados e domingos, das 11 às 23h. Os ingressos custam R\$ 25 a inteira e R\$ 12,50 a meia entrada. Todos os dias, na primeira hora, a entrada é franca, e quem estiver pilchado, ou seja, vestido à moda gaúcha, também não paga para entrar.

Arena Flow/divulgação



Bola dentro

Em suas quase três décadas de profissão, o talentoso chef Dudu Camargo enfrenta pela primeira vez o desafio de criar um cardápio gastronômico esportivo, isto é, voltado para um ambiente que tem no esporte o seu foco. Foi para o restaurante Arena, que leva o seu nome, instalado no segundo andar do Bloco C, Quadra 2, Setor Hoteleiro Norte, onde no térreo e no primeiro andar funciona um clube de pôquer, que o chef desenvolveu receitas inéditas inspiradas na culinária americana. Ou no país vizinho, como é o caso do picante Mata Leão, carne moída com tempero mexicano, creme cheddar flambado no Jack Daniel's escaldado de guacamole e Doritos

(R\$ 49,90). Tem até um burger com fettuccine verde de brócolis (R\$ 49,90 — foto). A temática esportiva acompanha o item sobremesa com Apito Final nos donuts recheados com frutas vermelhas e Match Point no cheesecake de brownie e morango com sorvete de baunilha, R\$ 19,90 cada. Telefone: 99340-7295.

Universidade Cozinha e Bar/Divulgação



Espetinho autoral

Um ambiente familiar e boêmio, que cativou a vizinhança do Cruzeiro com mesas e cadeiras de plástico e cerveja gelada para acompanhar petiscos, com o ambicioso nome Universidade Cozinha e Bar, surgido há seis anos, se expandiu

para Águas Claras e chega agora ao Plano Piloto, onde inaugura quinta-feira, à noite, a terceira operação no Setor Comercial Norte, em frente ao Liberty Mall. No menu, espetinho de bacon com quiabo e jiló empanado na farinha panko servido com molho de mostarda e mel e pasta de cebola.

SÃO JOÃO / Temporada de festas juninas começa com tudo neste fim de semana. DF terá eventos e apresentações até julho

Chegou a hora do arraiá!

» ARTHUR RIBEIRO*

Junho chegou e trouxe os tão aguardados arraiás. O compasso do forró, as comidas típicas, as bandeirolas, as quadrilhas, as fogueiras, tudo que uma festa junina tem direito. A programação de eventos segue até meados de julho, com muitas opções para curtir no Distrito Federal. Depois de dois anos com restrições em decorrência da covid-19, o festejo pode voltar, e os organizadores estão prontos para tirar a poeira das barraquinhas e intensificar os preparativos.

A história da comemoração na capital do país vem desde os anos 1960, com o São João oficial de Brasília tomando conta da plataforma superior da Rodoviária do Plano Piloto. A Secretaria de Cultura e Economia Criativa do DF (Seccec) ressalta que as festas juninas no DF têm forte relação com a origem nordestina dos pioneiros, sobretudo onde hoje é a Ceilândia. Com o passar do tempo, todas as regiões administrativas começaram a fazer o arraiá como parte da agenda.

Um dos arraiás tradicionais da capital é o do Santuário São Francisco de Assis, que atrai o público desde 1982. O frei João Benedito, 52, pároco e reitor da igreja, está animado com a comemoração do São João. “O tempo de pandemia foi de grande sofrimento para

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Grupo Si Bobiá a Gente Pimba vai concorrer na Liga das Quadrilhas

todos nós. Em uma igreja que é movimentada, como o Santuário, era sofrer a cada dia com a ausência dos nossos fiéis e a preocupação de como estão. Nosso povo voltando é um momento de grande alegria. A paróquia como todo é um local não só de orações, mas também de festa”, diz o frei. O São João do Santuário, na SGAN 915, Asa Norte, será em 24 e 25 de junho.

As quadrilhas são outro ponto alto. Várias companhias disputam o título da Liga das Quadrilhas Juninas do Distrito Federal, entre elas a Si Bobiá a Gente Pimba, atual bicampeã do grupo especial. Lethicia Martins, 31 anos, coordenadora e noiva da apresentação, explica que a equipe de 150 integrantes pretende emocionar o público este

ano. “Festa junina é o momento de colheita, ou seja, é o momento de levarmos ao público a nossa mensagem, propósito e espetáculo”, encerra Lethicia.

*Estagiário sob a supervisão de Guilherme Marinho



Aponte o seu celular e veja a programação completa



A FAMÍLIA ENCANTADA



04 E 05 DE JUNHO
SÁB. E DOM. ÀS 16h30
TEATRO ROYAL TULIP

Antecipados: Belini 113 SUL e bilheteriadigital.com


