



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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

Bla's/Divulgação



Comer viajando

Perguntado uma vez sobre qual é a refeição ideal, Brillat-Savarin, um dos mais famosos gastrônomos franceses, respondeu que “uma refeição feita em Paris é uma viagem cosmopolita em que cada parte do mundo está representada por seus produtos”. A afirmação do advogado, político e cozinheiro, que viveu na época de Napoleão, quase 300 anos depois ainda é válida e continua a influenciar seguidores.

Como o criativo chef Gabriel Bla's (foto), que acaba de reformar o cardápio com inclusão de ícones da culinária internacional, o que o levou a adotar um novo nome para o restaurante da 406 Norte: Bla's Cozinha de Culturas. Nela, cada continente foi representado por um ou mais pratos, drinques e sobremesas proporcionando uma volta ao redor do mundo baseada em quesitos como sabor, textura e aroma. “Estamos trazendo algo para que as pessoas possam conhecer outras culturas sem precisar sair de Brasília”, explica Gabriel.

Pé no mundo

As mudanças se devem ao fato de o menu já ter forte influência da culinária internacional, reconhece o chef, que teve várias experiências em países visitados. “Esse foi o ponto pé para repaginar o cardápio e mudar a proposta da casa, fazendo a transição do nome Cozinha Criativa para Cozinha de Culturas”, justifica o proprietário do Bla's, cuja inventividade começa pelo nome. Batizado Gabriel Braga Lima Albano, o brasileiro de 34 anos pinçou a primeira letra dos nomes de família para formar a grife com a qual prefere ser conhecido acrescentando apenas o apóstrofo s, que em inglês, significa possessivo.

Em um endereço quase escondido atrás do Bloco D, o cantinho acolhedor e agradável carimbou passaporte para oferecer preparações de países como Alemanha, Argentina, Bélgica, Índia, Inglaterra, Itália, Peru, Portugal, Tailândia e claro, Brasil também. Para começar, bosque de cogumelos (R\$ 32,90) traz shitake e shimeji salteados, tomate confit, com emulsão verde e terrinha de ervas. Missoshiro (foto), outra contribuição nipônica, é uma sopa (R\$ 21,90) à base de hondashi, tofu, algas e cebolinha; além de fish and chips (R\$ 64,90), um clássico britânico feito com iscas empanadas com panko, escoltadas de batatas fritas e molho da casa.



Vai de formiga

Alguns pratos, até de olhos fechados, você é capaz de adivinhar a procedência, basta sentir o cheiro como o típico bife de chorizo argentino na brasa com chimichurri, pimentão vermelho defumado antes de ser confitado, provolone empanado, batatinhas douradas com alho e tomatinhos confit (R\$ 79,90 — foto). Aliás, desafio é coisa que o chef aprecia. Gabriel já promoveu degustação às cegas de suas iguarias.

Outro top é o camarão au champagne que lembra a França, porque leva espumante no molho e é escaldado de arroz cremoso de queijo brie e amêndoas laminadas, acompanhado de batata julienne frita. De sobremesa, peça banana flambada ao rum, sorvete de baunilha e formiga baniwa com o nome caribeño por R\$ 25,90. A casa funciona de terça-feira a domingo. Telefone: 3879-3430 e [instagram.com/blas406](https://www.instagram.com/blas406).

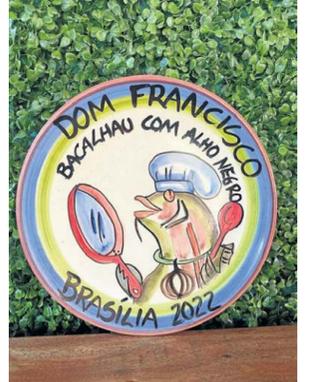


Bacalhau na lembrança

O grupo Dom Francisco apostou no grande hit da casa para o lançamento do Prato da Boa Lembrança 2022, que traz lascas de bacalhau assadas com alho negro servidas sobre purê de grão-de-bico (R\$ 175, com direito ao prato de cerâmica). “Nos 10 anos em que participamos da Associação dos Restaurantes do Prato da Boa Lembrança, nosso foco sempre foi uma receita inédita de bacalhau, o ícone da casa”, afirmou Giuliana Ansiliero (E), sócia-proprietária e herdeira da renomada marca construída pelo pai, o chef Francisco Ansiliero (D).

Neste mês, no qual a rede Dom Francisco completa 34 anos, a inspiração para o prato foi mais profunda. “Obcecada pelos sabores portugueses desenvolvi com o meu pai um purê de grão-de-bico cozido no caldo de bacalhau, que é assado no forno com azeite extravirgem e alho negro conferindo sabor mais delicado ao peixe”, explica Giuli, como é chamada a protagonista da metade da receita executada a quatro mãos.

Dom Francisco/Divulgação



Menu de julho

Outro lançamento, que é a cara da casa, é o menu especial do mês de julho servido em três etapas, sempre com uma opção para cada uma, a começar pela entrada com uma proposta que anda em alta nos últimos tempos: sabores amazônicos. Fish 'n' Chips contém mini hambúrguer de pirarucu, deliciosa maionese de tucupi obtida com uma superredução do produto e chips de banana-da-terra. Ou então, polpetta de abobrinha empanada com panko, servida com fonduta de queijo canasta.

No principal, você pode optar entre ossobuco preparado ao forno com vinho tinto acompanhado de polenta cremosa e filé de peixe acarará-açu grelhado, molho de camarão com leve toque de dendê e leite de coco escaldado de purê de raízes. Já a sobremesa traz dois clássicos: petit gâteau de banana com sorvete de nata ou cheesecake de chocolate com avelã. O menu sai por R\$ 120. Se o cliente preferir degustá-lo harmonizado, poderá com apenas R\$ 50 a mais, receber uma taça de espumante na entrada, de vinho branco ou tinto conforme a escolha do principal e de vinho de sobremesa com o petit gâteau ou de Porto Ruby com o cheesecake. Disponível no almoço e no jantar de segunda-feira a sábado no Dom Francisco da 402 Sul, telefone 3224-1634; e somente no jantar do Dom Francisco da Asbac, telefone: 3226-2005.

Fernando Pires/Divulgação



Um borgonha dos Andes

É como foi considerado o espetacular chardonnay argentino (foto) produzido pela Terrazas de Los Andes, vinícola fundada nos arredores de Mendoza, no fim do século passado, de propriedade do maior grupo de grifes de luxo do mundo: Louis Vuitton/Moët Hennessy, conhecido pelas iniciais LVMH. O vinho foi lançado esta semana no restaurante Chicago (QI 11, Lago Sul) acompanhando delicado salmão ao sabor de alecrim e limão siciliano com queijo coalho com melão. Custa R\$ 460 a garrafa, enquanto outro branco feito com a mesma uva, o Reserva Chardonnay sai por R\$ 129, “ótimo custo-benefício”, destaca a restauradora Carol Chaer, que teve a incumbência de harmonizar o menu do lançamento de outros grandes rótulos tintos elaborados pelo francês Hervé Bierné Scott, enólogo, diretor e fundador da vinícola argentina.

Su Marstri/divulgação



Três malbecs

“Através do mesmo varietal malbec e de um método de vinificação cuidadoso, a personalidade e o caráter de cada terroir são revelados”, assinalou Mateus Turner de Godoy, representante da empresa no Brasil ao apresentar Los Cerezos, plantados em 1929; Los Castaños em 1945; e Licán em 2012. As parcelas foram escolhidas por sua capacidade de esculpir o varietal emblemático para atingir o mais alto grau de pureza e tipicidade dos vinhos produzidos artesanalmente em lotes limitados.

Completa o portfólio, um soberbo vinho de sobremesa do estilo latest harvest: o Petit Manseng Single Vineyard (R\$ 270, meia garrafa), que pode ser servido em taça por R\$ 64, informa Carol.

COMPORTEAMENTO / Levantamento feito por empresa de transporte por aplicativo mostra que Brasília foi a cidade onde os passageiros mais deixaram itens nos veículos. Os celulares estão no topo da lista dos pertences que ficaram para trás

Os objetos mais esquecidos

» ANA MARIA POL
» ARTHUR DE SOUZA

Com os infinitos compromissos e a cabeça cheia de preocupações, é comum que as pessoas andem distraídas e acabem deixando para trás alguns itens essenciais — e outros nem tanto — nos veículos de aplicativo. A lista de objetos esquecidos por usuários durante viagens não é pequena. No caso dos brasilienses, a desatenção dos moradores da capital fez com que Brasília ocupasse, no ano passado, o primeiro lugar entre as cidades com mais “esquecidos” do país, segundo levantamento da Uber.

De acordo com o aplicativo de viagens, o levantamento é feito levando em consideração dados proporcionais das cidades. Desde o primeiro levantamento realizado no Brasil, celulares, carteiras e mochilas estão entre os itens mais esquecidos — com o telefone móvel reinando na primeira posição há alguns anos. Segundo a diretora geral da Uber no Brasil, Sílvia Penna, embora exista a recomendação para que os usuários verifiquem o veículo e se certifiquem de que não se esqueceram de nada, os passageiros ainda estão sujeitos a momentos de distração. “Para esses casos, é fundamental ressaltar que a Uber está

Fotos: Marcelo Ferreira/CB/D.A. Press



Gustavo esqueceu o celular em um carro de aplicativo, em 2019

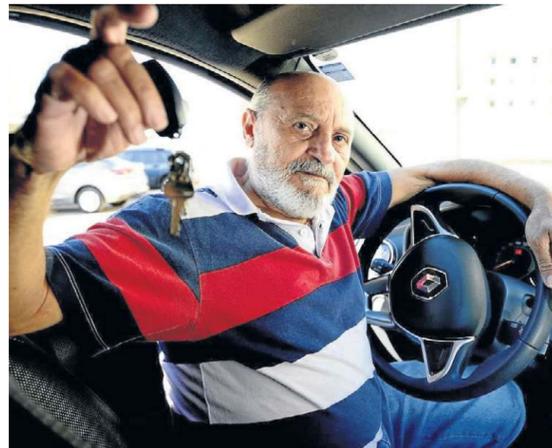
implementando todas as medidas possíveis para ajudar a recuperar os objetos”, ressaltou.

Cadê o presente?

O esquecimento dos brasilienses resultou em histórias inusitadas e, em muitos casos, inesquecíveis. É o que diz o motorista de aplicativo Valdenez Ferreira. Ele recorda que, há alguns anos, um usuário deixou um presente comprado para a sobrinha no banco de trás do carro. “O presente foi para debaixo do banco

e ele não viu, nem eu. Trabalhei o dia todo e ele entrou em contato comigo pelo aplicativo. Marcamos um ponto de encontro e levei para ele. Acabou se tornando algo inesquecível porque ele ficou tão agradecido e emocionado. Na época, ele até tirou foto comigo e fez uma avaliação bem legal”, recorda.

Valdenez conta que a alegria não foi pelo presente em si. “Acredito que tenha sido pelo gesto de devolução. Muitos descreditam que os motoristas vão devolver e acabam não



Valdenez guarda alguns objetos na esperança de encontrar os donos

nutrindo as esperanças de terem os itens”, diz o motorista. Além do presente, ele recorda que já viu de tudo um pouco: chaves, absorventes, celulares. Com o intuito de tentar devolvê-los, ele conta que anda com todos os itens no carro, sob a esperança de, um dia, encontrar os donos dos objetos. “A gente não costuma perceber quando algo é esquecido, normalmente são os outros usuários que notam quando algo fica no carro. Por isso, nem sempre dá pra saber de quem é o objeto”, justifica.

Medo e alívio

O cientista político Gustavo de Sousa, 28, é um dos passageiros que já deixou objeto dentro de um carro, durante uma viagem. Ele conta que esqueceu o celular em um carro de aplicativo durante uma festa de carnaval, em 2019 e, apesar do receio de não conseguir recuperar, teve êxito. “Ao desembarcar, não notei que estava sem o celular. Demorei um pouco para perceber que tinha esquecido o aparelho no carro e liguei para o motorista através da plataforma

logo em seguida”, relata.

Apesar do medo de não ter seu aparelho de volta, o cientista político conta que o motorista foi “extremamente solícito”. “Ele avisou que uma outra passageira entregou o celular para ele assim que o encontrou. Por conta do horário, combinei de encontrar o motorista em um ponto de encontro no dia seguinte e deu tudo certo”, destaca. “Ainda ofereci um valor em dinheiro, como forma de retribuição pela devolução do celular, mas ele — gentilmente — recusou”, recorda o jovem.

Cidades no pódio

- 1º Brasília
- 2º Florianópolis
- 3º São Luís
- 4º Vitória
- 5º Goiânia

Fonte: Uber

Ranking de itens

- 1º Celulares/câmeras fotográficas
- 2º Carteira/bolsas
- 3º Mochilas
- 4º Chaves
- 5º Óculos

Fonte: Uber