



FAVAS CONTADAS

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

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br



Carlos Vieira/CB/D.A. Press

Almoço argentino

Tido como o rei da empanada na cidade, o argentino Gustavo Mariasis (foto), que há 15 anos fabrica, no formato de pastel, a iguaria de farinha recheada e assada em forno, acaba de lançar novos sabores, sem abandonar a primeira opção gastronômica eleita depois de deixar a cátedra no Iesb.

“Pequeno almoço”, como ele chama a refeição servida no La Porteña, bistrô instalado na 404 Norte, consta de três etapas: entrada, principal e sobremesa ou café por R\$ 74,90. Todos os pratos também têm preços individuais. O cardápio foi totalmente concebido por Mariasis, que, nos últimos anos esteve, dedicado à gestão do negócio. “Estou muito feliz porque voltei a cozinhar, o que não fazia há 15 anos”, celebra o chef.

Com opções leves, o menu oferece na entrada polenta e legumes mediterrâneos (R\$ 18,90) ou salada de folhas verdes, salmão curado e sour cream (R\$ 32,90). Para o item principal, há costela suína com mostarda escura e maçãs ao cardamomo (R\$ 34,90); filé-mignon ao molho Dijon e frutas com mel levemente picante (R\$ 57,90); penne rigate ao molho de presunto Parma e queijos emmental e parmesão (R\$ 32,90). Além de varenikes, raviólis de batata cobertos de mel de origem judaica, fazendo parte da memória afetiva de Mariasis, que costumava degustá-los com o pai nos cafés de Buenos Aires. Saem por R\$ 29,90.

Preço único

De sobremesa, você poderá optar entre a tuile e ganache de café (R\$ 16,90) e o crepe de cream cheese sweet e coulis de frutas vermelhas (R\$ 12,90). Outra sugestão é saborear a empanada doce recheada de maçã. Todas elas têm o mesmo preço: R\$ 8,90.

Há opções sem lactose, como a empanada de massa integral recheada com carne, cebola, azeitonas verdes, uvas passas, ovos, colorau e orégano, e pode vir também com frango no lugar da carne bovina ou feita de massa comum e carne picante. Margarita recheada com ricota, muçarela, manjerição e tomate é uma campeã de vendas. Outros destaques são os sabores de ricota e espinafre; napolitana; alho-poró; milho e calabresa.

O bistrô serve, ainda, sanduíche de carne à milanesa com alface, tomate e fritas (R\$ 27); omelete de cebola e ovo (R\$ 15); e medialunas, que são croissants à moda argentina podendo vir recheados de presunto e muçarela. Saem por



Carlos Vieira/CB/D.A. Press

R\$ 6,90, o simples; e R\$ 9,50, recheado. O chef pode ser visto todos os dias na loja até o fim da tarde, quando faz questão de estar em casa com as duas filhas. Família é a sua paixão, além da gastronomia. “No menu do almoço, recuperei a receita do primeiro prato com o qual conquistei a minha mulher”, relewa Gustavo, ao trazer à mesa o filé ao molho de mostarda Dijon e frutas com mel picante. Funciona segunda e terça-feira, das 12h às 21h30 e de quarta-feira a sábado, das 9h às 21h30. Instagram @laporteñabsb, telefone e WhatsApp (61) 3326-0221.

Suíça em Brasília

Até parece que o Taste SP deu filhote. Um mês depois do evento gastronômico levantar acampamento, começam a construir casinhas no Pontão do Lago Sul para sediar outro encontro que leva o nome do patrocinador: Villa Gourmet BB Seguros (E). Ocupará uma área de seis mil metros quadrados por 76 dias, a partir de terça-feira, 19 de julho, até o domingo, 2 de outubro.

Capitaneado pela empresa Qu4tro Produções, que nunca teve na gastronomia o seu foco, mas na promoção de eventos e projetos culturais, os sócios estreiam no setor com a reprodução de uma vila germânica nos moldes de Campos do Jordão, a cidade no interior de São Paulo, que fica na Serra da Mantiqueira, conhecida pelo clima frio e famosa pelos telhados no estilo enxaimel, daí ser considerada a Suíça brasileira.

“Nós estamos muito felizes em receber a primeira edição do Villa Gourmet, um evento que remete ao charme de Campos do Jordão. A concepção do projeto tem tudo para agradar o brasiliense, que vai se sentir como se estivesse na cidade, uma das mais charmosas do Brasil”, afirma Sandra Campos de Oliveira, administradora do Pontão.

Fotos: Liana Sabo/CB/D.A. Press



Nove participantes

Estão sendo montadas nove opções gastronômicas, entre elas, cinco restaurantes: Chicago Carnes, Mãe & Filha, Au Fondue, Saveur Bistrot e Petrarca Cucina. E quatro quiosques: creperia Chez L'Ami, Pizzaria da Vila, Duck Bill e Swiss Burger. O público poderá visitar o complexo de terça-feira a domingo, aberto gratuitamente na hora do almoço. À noite será cobrado

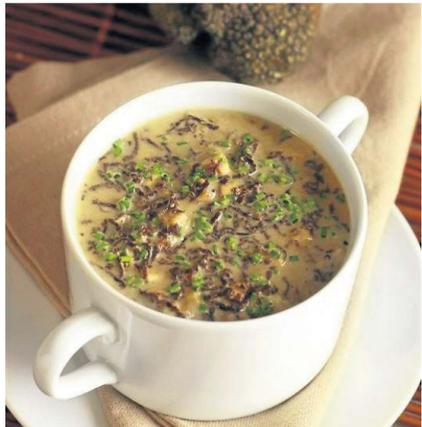
couvert artístico das atrações musicais, no valor de R\$ 30 por pessoa.

“A escolha temática recaiu em Campos do Jordão (D) por ser um dos lugares mais visitados pelo brasiliense no inverno”, explica Lucas Falcão, promotor do evento, que vai trazer chefs de fora para pilotar, por uma noite, um grande jantar. Estão confirmados Paula Labaki e Carlos Bertolazzi, além da cervejaria Baden Baden. Acesse @villagourmetbr.

As trufas chegaram

Aguardadas há mais de um mês, finalmente chegaram ao Piselli Brasília, as trufas negras que estão fazendo a festa no restaurante homônimo em São Paulo. Aqui, elas protagonizam um festival servido em quatro etapas por R\$ 395. Você pode optar pela iguaria separadamente. Assim, a polenta italiana cremosa com ovo pochê e trufa negra da entrada sai por R\$ 98; o ravióli recheado de carne suína ao molho de cogumelos e trufas, por R\$ 175; e o risoto de aspargos verdes, parmesão e trufa negra, por R\$ 165.

Já o segundo prato traz a trufa com pato confitado e polenta ou com medalhão de cordeiro ao forno e creme de espinafre, ambos por R\$ 198, cada. Na sobremesa, a trufa negra vem com creme de mascarpone e mel, por R\$ 79. A temporada é limitada, por isso, reservas devem ser feitas no WhatsApp 99913-7191.



Piselli Brasília/Divulgação



Cremeria Italiana/Divulgação

Gelato com sal

Três anos e meio depois de conquistar o público, especialmente da Asa Sul, onde se instalou na Comercial da 206, a Cremeria Italiana chega a Águas Claras para “atender a demanda que foi fundamental na escolha da localização da nova unidade”, afirma o italiano Paolo Calanchini, chef gelataio, que é o nome que se dá na Itália ao especialista em gelato, iguaria gelada nascida na Toscana. Desde ontem, ele está atendendo a nova clientela na Rua das Pitangueiras, Lote 3, Loja 12. O gelato difere do sorvete, porque ostenta menor teor de gordura e quantidade reduzida de açúcar e, no caso da Cremeria, não contém aromatizantes, conservantes e nem gorduras hidrogenadas.

Vinda de São Paulo, onde continua com vários cursos, a grife arrebatou prêmios pela qualidade dos sabores, e o diferencial é a aposta em novidades, como o crema modenese, gelato de creme ao mel, mesclado com caramelo de vinagre balsâmico de Módena e coberto com crocante de pistache, que ganha um toque muito especial conferido pela flor de sal.

Outros destaques são o fior di latte, feito com baunilha de Madagascar e creme de leite fresco; fragola produzido com morangos frescos selecionados; dolce di latte, com doce de leite argentino, além de sabores tradicionais. Pode conferir no site: cremeriaitaliana.com.br.

TURISMO / A capital oferece uma variedade de espaços culturais que contam um pouco da história e da arte na cidade

Museus para curtir nas férias

» ANA LUISA ARAUJO

Como alternativa para as férias dos brasilienses e ponto de parada para os visitantes, Brasília oferece 12 museus, a maioria com entrada gratuita. Tem opções para quem quer ver arquivos históricos, esqueletos da construção da nova capital e a história de Juscelino Kubitschek. Há espaço para contemplar desde a arte indígena ao modernismo.

Junto à Esplanada dos Ministérios, próximo à Catedral Metropolitana Nossa Senhora Aparecida, fica o Museu Nacional da República. A turista Suzana Ribeiro, 46 anos, e o marido, Iokisa Ribeiro, 54, de Pindamonhangaba (SP), trouxeram o filho para conhecer a capital do país, e visitaram a exposição Modernismo Expandido, na parte externa do prédio. “Mostrasse, nos quadros e nas legendas, a produção artística em conjunto, em reuniões e ateliês de salões. Ou seja, nesse universo, os artistas desse momento trabalharam para produzir essas obras. Elas são resultados desses encontros, dessas trocas”, observa. De acordo com Joaquim de Azevedo, chefe do núcleo de suporte técnico do Museu Nacional, no sábado, passaram pelo monumento 1.432 pessoas. No domingo, no entanto, foram 1.161.

Um dos mais importantes para a história de Brasília, o Museu do

Ed Alves/CB



Julio Oliveira e a família viram um pouco do cotidiano da aurora de Brasília



Aponte seu celular e veja detalhes dos museus do DF

Catetinho foi construído para abrigar o presidente Juscelino Kubitschek durante as obras da capital. Brasileiro, Julio Oliveira, 50, mora na França com a família há 30 anos.

Mesmo já tendo visitado o DF em outras oportunidades, o motorista de caminhão sempre se encanta com as atrações que a cidade oferece. “Eu estou achando extraordinário, especialmente, pela construção”, afirma, ao falar do museu.

Projetado por Oscar Niemeyer, o Memorial dos Povos Indígenas tem a forma de uma maloca Yanomami. A aposentada Beatriz Rauber, 62, e o marido Roberto Cirangelo, 64 anos, vieram de Porto Alegre, com o objetivo de ver os prédios do famoso arquiteto, aproveitando para curtir o acervo criado pelos povos nativos. “O prédio é muito bonito, e a exposição está bem organizada”, disse o gaúcho. O casal também foi ao Memorial JK.

DESTAQUES DA SEMANA

L Livre para todos os públicos

14 Não recomendado para menores de 14 anos

CONFIRA PROGRAMAÇÃO COMPLETA:
[CINECULTURA.COM.BR](https://www.cinecultura.com.br)

14 Não recomendado para menores de 14 anos

16 Não recomendado para menores de 16 anos

14 Não recomendado para menores de 14 anos

14 Não recomendado para menores de 14 anos

*exceto feriados.

CLUBE do assinante

50% DE DESCONTO

Desconto válido nas terças e quintas-feiras*

CineCultura

LIBERTY MALL

SHOPPING CENTER LIBERTY MALL | ☎ 61 3326-1399