



FAVAS CONTADAS

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

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Uma chef andina entre nós

Quando o empresário dinamarquês Claus Meyer, dublê de cozinheiro e apresentador de televisão, além de cofundador do Noma, de Copenhague — considerado mais de uma vez o melhor restaurante do mundo —, teve a ideia de trazer a sua arte para a América do Sul, não cogitou o Peru, que já é dono da melhor gastronomia latina. Optou pelo país vizinho, a Bolívia, cuja capital, La Paz, erguida a 3,6 mil metros acima do nível do mar, carece de empreendimentos da boa mesa.

Foi, lá, na capital do país andino, com 70% da população sendo descendente de indígenas, em que o propagador da nova cozinha nórdica fincou raízes. Em abril de 2012, deu início ao projeto do sofisticado restaurante e bar Gustu, palavra quéchua para sabor, com capacidade para 50 pessoas e onde funciona uma escola para chefs, sommeliers, barmen e garçons.

Nove anos depois, o Gustu prova que Claus Meyer, atualmente com 58 anos, estava certo. Além de formar mão de obra local, a casa exibe talentos, como da chef de cozinha Marsia Taha (foto), 33 anos, agraciada no ano passado com o prêmio Latin America's 50 Best Restaurants, a versão de melhor chef mulher, concedido pelo ranking dos 50 melhores restaurantes da América Latina. Justo a ela, que já esteve no país diversas vezes, está em Brasília para cozinhar, pela primeira vez, pilotando, hoje, as caçarolas do Aquavit. Com isso, inaugura o Projeto Andorinha, idealizado pelo seu ex-colega no Gustu, o sommelier e restaurateur dinamarquês Bertil Tottenborg, radicado na capital brasileira desde o ano passado. Foi ele quem convenceu Marsia Taha "a se juntar a nossa equipe no Gustu, em março de 2015", lembra Bertil.

Experiência boliviana

Com vinhos brasileiros, o sommelier dinamarquês harmoniza esta noite o jantar que começa com anticucho com chuño, tunta e

Fotos: Aquavit/Divulgação



pimenta queimada. São espetinhos de coração de vaca com batatas andinas; cuñapé, tipo pão-de-queijo recheado; e cruado do robalo, espécie de ceviche com coentro e abacate; além de palmito com rapadura e vinagre balsâmico.

O prato principal será pirarucu grelhado na chapa com isaño, que é mais uma das centenas de batatas andinas (foto), e banana. Antes da sobremesa, feita de algas do Lago Titicaca, na divisa da Bolívia com o Peru, que passa por um processo de recuperação, com praliné e caramelo salgado, será servida um prato-surpresa, adianta Bertil.

Filha de mãe boliviana e pai palestino, Marsia nasceu na Bulgária e chegou à Bolívia com seis anos. Estudou gastronomia em La Paz e nas ilhas Canárias, na Espanha. Em 2018, fundou a ONG Sabores Silvestres, com um grupo de chefs, biólogos, botânicos e agrônomos que buscam "preservar técnicas milenares, pré-hispânicas e manter viva a cultura ancestral das comunidades indígenas", explica a chef. E todo esse trabalho de pesquisa do projeto "Sabores Silvestres, são posteriormente apresentados nos restaurantes com o objetivo de refletir a diversidade e o trabalho de investigação", completa Marsia.

O menu com vinho sai por R\$ 550 e sem vinho, R\$ 400. Reservas pelo WhatsApp 8404-1898.

Dupla de craques

Os inúmeros fãs da gastronomia de Luiz Trigo (foto), oferecida nos fins de semana na Quituart, não perdem por esperar. "Daqui a dois meses, será aberto o segundo Le Birosque com um cardápio mais amplo, que dará lugar ao arroz de pato à moda alentejana, ícone do I Maestri do chef Rodrigo Sanchez, meu sócio no novo Le Birosque", anuncia Trigo. Com previsão para 120 lugares, o restaurante da dupla, que já trabalha junto no Grupo Rock's, vai ocupar o espaço do antigo Parrilla Burger, na 408 Sul, com menu à base de pasta e carne suína, como o prime duroc com ervas frescas e creme de batata e alho.



Liana Sabo/CB/DA Press

Gula Gelada/Divulgação



Gelado de suíno

Só poderia ser o criativo chef Leo Hamu, produtor rural especialista em charcutaria, o inventor de um sorvete com pele do porco duroc — a raça que ganhou um festival gastronômico só seu e do qual participam 30 estabelecimentos com pratos variados, a partir de segunda-feira. Desenvolvida à base de leite emulsionado com gordura de bacon, a receita, que ainda leva rum e crocantes de bacon frito, foi aperfeiçoada pelo mestre sorveteiro João Lucas, da Gula Gelada. Acompanha a feijoada duroc por R\$ 55,50, e estará disponível na cozinha do Leo, CRS 505, Bloco A, Sobreloja 28 (entrada pela W2) e por delivery: 99966-9156.

Chocolate com vinho

Com base na uva grenache, o vinho fortificado Banyuls, produzido no sul da França, representa o casamento clássico com chocolate, mas não é a única opção. Há o vinho do Porto, por exemplo. Fugir do convencional está na essência da inquietação do sommelier, como Hallysson Carvalho, da Adega Almeida, que aceitou o desafio da Lindt de harmonizar o doce produto com vinho. Quatro rótulos foram testados: licoroso Casa Rossa, tempranillo La Barone, Stilus Jack Label e Domodo Primitivo Puglia. A próxima degustação será em 27 de setembro. As inscrições para participar são feitas nas lojas da Lindt.

Liana Sabo/CB/DA Press



Liana Sabo/CB/DA Press

Últimos dias

O brasiliense só tem este fim de semana para desfrutar dos extraordinários menus do Restaurant Week, que chega ao fim no domingo, depois de 30 dias de duração da mais concorrida maratona gastronômica envolvendo 92 casas, sendo 24 estreantes. Quase todo o tipo de carne foi contemplada na elaboração dos pratos, além de vegetarianos. Destaque para o linguine com camarões refogados no azeite de ervas finas ao molho de ervas frescas finalizado com tomate seco e farofa crocante servido no Nau, que escolheu a faixa de R\$ 68,90, incluindo saladinha e torta alemã na sobremesa. Confira os cardápios no <https://restaurantweek.com.br>.

LOTÉRIAS / Próximo sorteio da Mega-Sena ocorre amanhã. No último concurso mais de 90 apostas feitas no DF acertaram a quina e a quadra. Especialista destaca que participar de bolões é uma boa estratégia para ganhar

Uma bolada de R\$ 18 milhões

» CARLOS SILVA*
» EDUARDO FERNANDES*

A cumulou! Aqueles que apostarem no concurso 2.514 da Mega-Sena concorrem ao prêmio de R\$ 18 milhões. O sorteio ocorre amanhã, no Espaço da Sorte, em São Paulo, com transmissão ao vivo nas redes sociais da Caixa, às 20h. As apostas podem ser feitas até as 19h do dia que corre a loteria, nas casas lotéricas ou pela internet.

No último sorteio, dois sortudos de Brasília acertaram a quina e ganharam R\$ 41.501,26 (aposta de seis números) e R\$ 166.005,04 (aposta de nove dezenas). Outras 89 jogos feitos no DF fizeram a quadra e receberam R\$ 961,50.

O roraimense Israel Medeiros, 24 anos, aproveitou a visita à capital do país para fazer uma fezinha. Enquanto passava pela Rodoviária do Plano Piloto, ele garantiu uma aposta para a Mega-Sena. "Cheguei faz 25 dias. Aqui, tem um clima muito bom. Vou fazer um jogo, vai que Deus ajuda e eu ganho. A expectativa de levar o prêmio é sempre grande", afirma. Na hora de jogar, Israel tem uma estratégia para escolher os números, mas não revela qual é. Caso ganhe o prêmio milionário, ele já sabe o que fará com o dinheiro. "Quero investir em imóveis para alugar. Também

Carlos Silva/CB/DA PRESS



Israel Medeiros tem uma tática para escolher os números, mas não revela

pretendo comprar uma fazenda e dar uma boa vida para a minha família. Mas quero viajar também e curtir um pouco", detalha.

Matemática no jogo

Professor do departamento de Estatística da Universidade de Brasília (UnB), Lucas Moreira explica que o universo de possibilidades no sorteio da Mega-Sena é enorme, fazendo com que a chance de ganhar seja bem pequena. "Na escolha de seis números em 60, temos cerca de 50

milhões de combinações. Então, se você fizer uma única aposta, as chances de ganhar é uma sobre 50 milhões. É mais provável que caia um raio na cabeça da pessoa", compara.

Há mais chances de levar a bolada para casa se o apostador participar de um bolão, segundo o especialista. "Quanto mais apostas diferentes fizer, você também aumenta a chance de ser sorteado", completa Lucas.

*Estagiários sob a supervisão de Guilherme Marinho

DESTAQUES DA SEMANA



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

*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