



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

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



Para beliscar

É de fato uma das vistas mais bonitas da cidade as águas do lago Paranoá iluminadas pelo reflexo das luzes, que vem da orla na Avenida das Nações, quando cai a noite sobre o Pontão. Além do visual, você pode curtir a maratona de pequenos sabores contidos nos petiscos especiais oferecidos por cada um dos 10 estabelecimentos instalados na área. Eles fazem parte da 4ª edição do Petisqueiros do Pontão, que começou ontem e vai até 7 de outubro. Tendo como temática “entre amigos, petiscos para compartilhar”, as receitas disputam o título de melhor petisco e você, além do júri profissional, vai poder votar. Escolha o seu preferido no site www.pontao.com.br.

Na minha opinião tiveram destaque no sabor as asinhas de frango empanadas (foto), cuscuz marroquino e molho de gengibre com pimenta calabresa do Fausto & Manoel (R\$ 74,90); também de frango, coxinhas crocantes com molho de abacaxi servidas com gergelim e coentro do Same Same (R\$ 79,90); a polenta com rabada e aioli de agrião do Gran Bier (R\$ 46); o baby beef grelhado com molho de cogumelos e fritas do Sallva (R\$ 95) e as tiras de filé-mignon ao molho shoyu com shimeji e ciabata com alho (R\$ 89). Todos petiscos servem duas pessoas. Boa surpresa causou aos jurados a mais nova grife do Pontão: Pasteleria do Beto que serve no quiosque croquete de cupim com aioli trufado e geleia de pimenta biquinho por R\$ 57,90.

Um francês no Grande Colorado

Nascido aos pés dos Alpes, na região do Jura — onde é feito o comté de leite de vaca, um dos melhores queijos da França —, Walter Carecchio (foto), filho de mãe francesa e pai italiano, herdou de ambas as culturas o gosto por arte e gastronomia. Primeiro, tornou-se escultor e pintor decorativo. Ele chegou a estudar em Estrasburgo, capital da Alsácia. No curso, conheceu uma brasileira que o incentivou a emigrar para o Brasil. Desde 1986, Walter (que os franceses pronunciam como palavra oxitona com o e aberto) reside em Brasília. Oito anos depois de ter desembarcado na capital, ele conheceu Patrícia Miranda, mineira de Sete Lagoas, e nunca



Liana Sabo/CB/DA Press



mais se largaram. O casal, que sempre gostou de cozinhar ouvia os elogios dos parentes e amigos: “Por que vocês não abrem um restaurante?”.

Só após a pandemia, eles passaram a comercializar os quitutes produzidos em casa, como pão integral, patês e geleias. Morando

Cozinha artesanal

Foi o início do pequeno restô, com apenas 24 lugares, denominado Bistrô do Francês, que abriu as portas em fevereiro servindo um menu franco-italiano semelhante ao dos melhores estabelecimentos europeus de sua categoria. Tudo é feito lá mesmo, a partir do couvert (R\$ 20) composto de duas fatias de pão de castanhas de caju e do pará e manteiga perfumada com ervas. Terrine de campagne com salada do chef (R\$ 40) e brusqueta italiana

com confit de tomate cereja e queijo canastra, pesto com castanha de caju e manjeriço e ratatouille, no estilo mediterrâneo sem azeitona nem uva-passa (R\$ 35), são as duas entradas mais pedidas entre meia dúzia de opções.

Mais enxuta é a seção de pratos principais: apenas cinco. O suficiente para fazer você se sentir francês desde criança. Com o boeuf bourguignon (R\$ 79 — foto) servido com batata gratinada

Aposte na promoção

Como se não bastasse a tentação do menu regular, a casa trabalha com promoções que duram três meses. Até o fim de novembro, você vai poder se deliciar com cassoulet autêntico, que leva feijão branco, carnes e linguiças suína e frango caipira, croutons do pão integral e

arroz branco com ervas (R\$ 59) ou com o chucrute alsaciano, lançado como homenagem do chef à cidade onde estudou. Vem com carne de porco, salsichas alemãs, batatas e mostarda Dijon (R\$ 62).

Outro atrativo é o desconto de 15% dado ao menu completo com

em um condomínio do Grande Colorado há quase 30 anos, quando não havia nada ao redor, e os amigos se referiam “à roça”, Patrícia exultou com o surgimento mais recente de um empório de vinhos e uma lanchonete na redondeza. No fim do ano passado, o proprietário se interessou em vender os produtos artesanais de pegada francesa.

ou com a sopa de cebola e torradas gratinadas com gruyère (R\$ 45). Ou se achar italiano, com o autoral filé Carecchio, um medalhão de mignon ao molho de vinho tinto e risoto de alho-poró (R\$ 99). Completam o item, um filé suíno ao molho de mostarda Dijon, arroz com ervas e pimenta biquinho; e a merluza ao molho de legumes, couve-flor crocante e salada, ambos por R\$ 69, cada. O cardápio ainda tem risotos, pastas e lasanhas

entrada, principal e sobremesa. O Empório 8 Adega fica no Condomínio Solar de Atenas, Quadra 2, Edifício Pontal, onde se esconde o Bistrô do Francês, que funciona de quinta-feira a sábado, para jantar, e no domingo oferece almoço até as 17h. Reservas: 98268-6477.

Batata do rei

O quitandeiro Rogério Muniz, como gosta de ser identificado o proprietário do La Palma, lembra bem do rigor que teve na escolha dos melhores legumes — quiabo, maxixe e chuchu — usados pela chef do Palácio da Alvorada, Roberta Sudbrack, na elaboração do almoço em homenagem ao então príncipe Charles, em 4 de março de 2002. A receita foi um clássico da culinária britânica fish and chips, que a chef desenvolveu a partir do pirarucu da Amazônia acompanhado de batata-doce, no lugar da inglesa. O príncipe elogiou o prato e até pediu a receita. Na ocasião, o futuro rei Charles III sequer dormiu em Brasília, seguindo à tarde para o Rio de Janeiro, após encontrar-se com FHC e inaugurar no Itamaraty a exposição *Os britânicos no Brasil*.



Antônio Cunha/ESP, CB/DA Press



Gustavo Diniz/Diálogo

Chá exclusivo

Antes de completar uma década no Brasil, desembarca no segundo piso do DF Plaza Shopping, em Águas Claras, a grife Tea Shop, fundada em Barcelona e trazida ao país, via Porto Alegre, em 2013. Assume formato de quiosque, onde são vendidas mais de 130 variedades de chás e infusões exclusivas da marca, além de doces e salgados e outros produtos à base de chá.

Fora do eixo

Com mais de 270 restaurantes multimarca em todo o país e atendendo três milhões de clientes por mês, o grupo Madero inaugurou na última segunda-feira a 11ª unidade no Distrito Federal. Trata-se do primeiro drive-thru virtual da marca instalado na Avenida Comercial, Trecho 1, em Taquari. O cliente poderá fazer o pedido no aplicativo e retirar na janela do container qualquer item do menu, cujo carro-chefe é o cheeseburger de pão crocante, alface e tomate orgânicos, maionese artesanal, queijo, carne com baixo teor de gordura, acompanhado de batatas fritas por fora e macias por dentro (R\$ 34,90, a unidade; e R\$ 47,90, o combo).



Madero/Diálogo

ENVELHECER / Exposição traz fotos de profissionais e familiares dedicados a cuidar de quem tem demência

Foco no carinho

» NAUM GILÓ

O envelhecimento traz novos desafios e, muitas vezes, a necessidade de buscar um profissional que ajude no implacável processo. Em mais uma iniciativa para valorizar as cuidadoras, o coletivo Filhas da Mãe lança a exposição gratuita *Mulheres que cuidam e cuidam de si*, disponível a partir de hoje, no Sesc da 504 Sul. Os visitantes poderão conferir fotografias de 20 integrantes do

coletivo que compartilham histórias semelhantes em relação ao cuidado de entes queridos que enfrentam o problema da demência. De autoria do fotógrafo Claudio Reis, as obras ficam disponíveis para o público entre 8h e 22h, até 23 de outubro.

A psicóloga especializada em recursos humanos Cláudia Oliveira, 62, é uma das fotografadas para a exposição. Ela cuida do marido que sofre da doença de Huntington e conta que a experiência é uma oportunidade

de estar trabalhando em prol da velhice. “Por outro lado, volta as atenções para a cuidadora no lugar do cuidado”, diz a psicóloga. Cláudia conta que ser cuidadora não é fácil e que o projeto traz a oportunidade de não se anular, dada a natureza integral do trabalho com a pessoa que tem algum tipo de demência. A psicóloga destaca também que a iniciativa é um espaço para se pensar no futuro de um país que está envelhecendo, sem políticas públicas para as pessoas mais velhas.

Claudio Reis



Cristiana posa, pela primeira vez, para o fotógrafo Claudio Reis

Acostumada a estar sempre por trás das câmeras, a jornalista Cristiana Freitas, 58, nunca tinha sido fotografada antes. Ela cuida da mãe há 10 anos e descobriu a dura verdade de que a demência não é algo que pode

ser barrado, mas que é preciso aprender com cada fase da evolução da doença. Agora, a maior missão de Cristiana é dar conforto e qualidade de vida à mãe de 88 anos. A jornalista é grata pelo fato de a mãe ter condições

Como ajudar

No evento serão arrecadadas fraldas geriátricas, para distribuição entre cuidadoras de Ceilândia

de ter pessoas que cuidem dela, mas reconhece que esse privilégio não é para todos e, por isso, acha importante chamar a atenção para que o Estado entre em ação com medidas que amparem essa população.

A engenheira Jeruza Cozzolino, 60, estranhou um pouco a experiência de ser fotografada porque não é de seu feitio se expor. Jeruza aprendeu a lidar com as oscilações de humor, tão comuns de quem está em processo de demência. “Meu pai sempre foi um cara bem-humorado e aprendemos isso com ele”, disse.

Giberto Gil

IN CONCERT

24 DE SETEMBRO

SÁBADO ÀS 21H30 • AUDITÓRIO MASTER
CENTRO DE CONVENÇÕES ULYSSES

PATROCÍNIO

REALIZAÇÃO

OPEN BAR ★ OPEN FOOD

CAMAROTE

DUDU CAMARGO

OPEN BAR ★ OPEN FOOD

VENDAS

BEBIDAS

- Drinks de gim importado
- Drinks de Pravda
- Espumante
- Vinho tinto
- Cerveja
- Água com e sem gás
- Refrigerante normal e zero

ANTEPASTOS E PORÇÕES

- Seleção árabe
- Salada de verdes
- Salada de cuscuz

PRATOS

- Ravioli de mussarela de búfala ao molho de pomodoro com farofa de parma
- Risoto de costelinha de porco com couve e tartare de banana
- Risoto de pato com geleia de três cascas de limão e farofa de baru

SOBREMESA

- Profiteroles recheados com brigadeiro branco de capim santo, morango, pimenta dedo de moça, calda de chocolate e caramelo da chapada

CLUBE 60%

de desconto para membros de 18 anos