

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Fotos: Arquivo Pessoal - Quitutices/Divulgação



Mesmo propósito

Trata-se da chef Lidiane Barbosa (**cima**), paulista de Santos, que enveredou pela gastronomia saudável para fugir da anorexia (chegou a pesar 46kg e ter aversão à comida). Por insistência do pai, ela se formou em direito, mas em um intercâmbio em Barcelona conseguiu fazer um curso técnico em gastronomia, que lhe deu as bases do que pratica hoje: comida saudável.

Em 2017, Lidiane já é especializada em gastronomia funcional veio a Brasília ministrar um curso no qual teve, entre os alunos, a chef Inaiá Sant'Anna. Desde então, elas têm atuado juntas trocando receitas. "Gosto muito de trabalhar com pessoas que têm o mesmo propósito e valores", afirma Lidiane, para quem Inaiá "é perfeccionista e me desafia".

Elas celebram o fato de ter havido uma evolução na oferta de ingredientes, desde que começaram até os dias atuais. Você pode ter certeza de que vai encontrar novas receitas e outras aperfeiçoadas, além de opções veganas no variado menu de pizzas, pães, salgados assados, croissants, empanadas, donuts, rosquinha de coco e comidinhas prontas para levar para casa e congelados.

Duas vezes Quitutices

Produzir iguarias sem glúten e sem lactose para pessoas alérgicas deu tão certo para a chef Inaiá Sant'Anna (**baixo**), ela própria celíaca, que, seis anos depois de inaugurar o primeiro espaço na 315 Sul, se prepara para abrir, do outro lado da rua, o Empório Quitutices, na 314 Sul. A ampliação da marca se deu aos poucos.

Em janeiro de 2019, a Quitutices Confeitaria ganhou um espaço maior com atendimento às mesas e um cardápio de café e produtos de confeitaria. "O conceito é oferecer as mesmas elaborações adaptadas para alérgicos ao glúten e à proteína do leite de vaca, com qualidade e sabor. Assim, quem não tem alergia também pode acompanhar um alérgico ou até mesmo dar preferência a esse tipo de preparo", pondera a chef, que conquistou uma sócia para seu negócio.



Jantar gourmet

A chef Luiza Jabour caprichou na elaboração do menu confiança que lança hoje no jantar do Almeria, no Clube de Golfe, servido em três etapas, de terça a sexta-feira, por R\$ 135. Para começar, rabana salgada (queijo brie, jamon espanhol, molho hollandaise e gema curada) ou croquete de cordeiro com coalhada e especiarias. Entre os principais, você pode optar entre a barriga de porco pururucada com aligot de batata roxa, acelga chamuscada e gel de maçã verde (**cima**) ou a saltimbocca de baby beef com salame espanhol e mantecare de risoni (pasta de massa em forma de arroz) com pesto de espinafre. Quem não quiser carne pode pedir cappelletti com legumes. Na sobremesa, churros com sorvete de caramelo e chocolate branco queimado ou panna cota com sorbet de frutas vermelhas (**baixo**). Antes, porém, vem um sorbet de limão siciliano para limpar o paladar. Reservas: 99337-8338.

Fotos: Almeria/Divulgação



Aula de vinho

Se você quiser se tornar sommelier de vinhos, a chance é agora, porque a ABS-DF (Associação Brasileira de Sommeliers do Distrito Federal) acaba de lançar um curso presencial aos sábados, que começa em 22 de outubro. As aulas serão dadas pela manhã e à tarde no Clube de Engenharia em quatro módulos com visita técnica a uma vinícola da região. Sai por R\$ 6.199 à vista ou parcelado por R\$ 6.799 em até 12 vezes. Matrículas abertas no site www.absdf.com.br.

Boa volta!

Alegria estar de volta no *Divirta-se Mais*