

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



O que não dizem os rótulos

Eu tenho um prazer especial em saber a origem e o significado do nome de um vinho ou de uma vinícola. É comum descobrir deliciosas histórias como a da grife Norton da Argentina. Chamava-se Edmund James Palmer Norton o engenheiro inglês enviado ao nosso país vizinho para construir o que, até hoje, é uma obra-prima do continente sul-americano: a ferrovia Mendoza-Chile, que atravessa os Andes.

Terminada a obra, o inglês estava enamorado de uma mendocina, cujo pai era proprietário de terras. Norton casou com ela e deu início ao plantio de vinhedos até fundar a empresa em 1895. Quase cem anos mais tarde, a bodega, como é chamada vinícola em espanhol, foi vendida para outra

família igualmente ícone em sua atividade: os Swarowski, que a compraram incorporando mais um cristal a sua brilhante coleção. São eles que administram a Norton, responsável pela produção de bons vinhos argentinos exportados para 122 países, inclusive o Brasil.

Quem assina os rótulos é Davi Bonomi (**foto**), eleito melhor enólogo da Argentina em 2020, que esteve em Brasília semana passada para apresentar três malbecs, além de um chardonnay de ótimo preço (R\$ 90) e um cabernet franc Altura, com toque de menta (R\$ 139). Entre os malbecs, destaque para o Altura vindo de um terroir muito especial no Valle de Uco a 1.100 metros de altitude. O preço médio é R\$ 159. Tem na Porto a Porto, telefone: 3797-6699.

Cantina do Carlão

Depois de homenagear o pai duplamente com o Papà Cucina, no Gilberto Salomão, e Babbo Osteria, no Terraço Shopping, o empresário Carlos Rodrigues, mais conhecido por Carlão, rende homenagem ao avô, ainda vivo, ao batizar como Nonno Cantinetta a mais nova operação, que abrirá as portas antes do Natal, no Brasília Shopping. “Será um italiano raiz com comida típica de cantina, como a entrada de alcachofra (carciofo gratinanti — **foto**)”, adianta o restaurateur. A iguaria faz parte da memória afetiva do Carlão, ex-maître do Fasano, que veio a Brasília com a equipe do Gero.

Com um salão interno de cinco janelas para o ar livre, a cantina ocupa a ala norte da praça de alimentação, onde, até poucos dias, funcionava o Cantón, de Marco Espinoza. Com capacidade para mais de 100 lugares, o bonito projeto é assinado pelo Studio Brick, mesmo escritório de arquitetura que fez na 103 Sul o Marie Cuisine, restô franco-italiano do Carlão.

“Nossa expectativa é muito grande para a vinda do Nonno Cantinetta, que deverá abrir com a decoração de Natal finalizada. Este ano, será suspensa uma árvore de verdade”, afirma Gilberto Azevedo, superintendente do Brasília Shopping.



Fotos: Divulgação



Sugestões para a Copa

A chef Renata La Porta (**foto**) aproveita a festa de entrega do 17º Prêmio Engenharia de Comunicação — conhecido pelo slogan O dia em que o jornalista vira notícia, criado por Kátia Cubel —, para lançar, em 25 de outubro, o menu da Copa do Mundo no Catar, que mescla a gastronomia do Brasil com influências dos países adversários no certame. Saladas decoradas com flores e frutas, dadinhos de tapioca, bacalhau empanado na tapioca com mostarda indígena, pastéis de vento com bobó de camarão, ceviches e espetinhos fazem parte do cardápio.

“Servirei um arroz de pato com linguça portuguesa e crisps de couve e nhoque de batata roxa recheado com nozes em fonduta de roquefort com pera caramelizada entre os pratos quentes”, adianta a chef, que completa as sugestões com a banoffee de banana. Encomendas pelo 99644-2735 (WhatsApp).

Renata La Porta/ Arquivo pessoal

