



# FAVAS CONTADAS

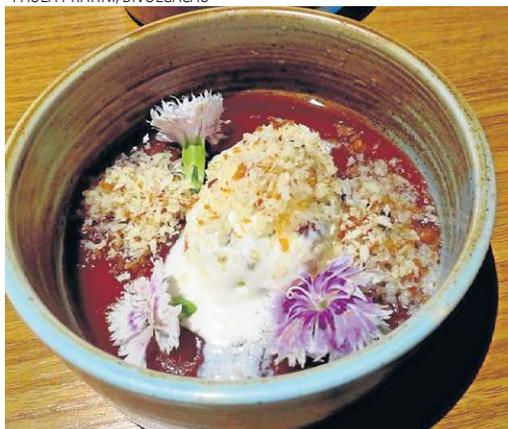
Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

## Onde o porco não está só

Dois meses antes do fim do ano, pode-se avaliar qual é o ingrediente que vem fazendo mais sucesso em 2022. Pelo sabor, pela maciez, pela textura e pela suculência nada é mais deliciosa que a carne do porco duroc, uma raça que está sendo produzida com sucesso no Distrito Federal. Chegou a ter um festival para chamar de seu, que reuniu mais de 30 restaurantes, inclusive o Xamam & Charcutaria (210 Sul), focado exclusivamente na carne suína. Agora não é mais, mas o duroc continua reinando no cardápio.

“As pessoas vinham e adoravam os sabores suínos, mas demoravam para voltar justamente por causa da limitação do menu. Agora, temos quase todos os pratos de proteínas com opção de boi, frango e porco”, afirma o publicitário Luiz Maria, cuja mulher, Márcia Monteiro, é sócia-proprietária da casa com o chef charcuteiro Alexandre Freitas, conhecido por Xandy. Da primeira sílaba do nome dos dois donos é que saiu o da casa: Xamam, que não tem a ver nem com filosofia nem com músico famoso.

PAULA PRATINI/DIVULGAÇÃO



Sorvete de embutidos maturados

PAULA PRATINI/DIVULGAÇÃO



Barriga de porco duroc. Preparo leva três horas de cozimento

## Sequência versátil

A novidade é o menu de degustação, geralmente trocado a cada três meses. É pilotado pelo chef Michael Douglas (foto), 22 anos, natural de Curvelo (MG), que fez muita coisa na vida — desde vender bombom feito por ele no sinal luminoso até trabalhar em várias cozinhas da Feira do Guará —, e, há seis meses, comanda as caçarolas do Xamam, onde atuou como auxiliar do antigo chef. A mãe foi quem transmitiu conhecimento culinário para o filho, que aprendeu na prática o ofício pesquisando aqui e ali a ponto de confeccionar sushi sem nunca ter trabalhado em restô japinha.

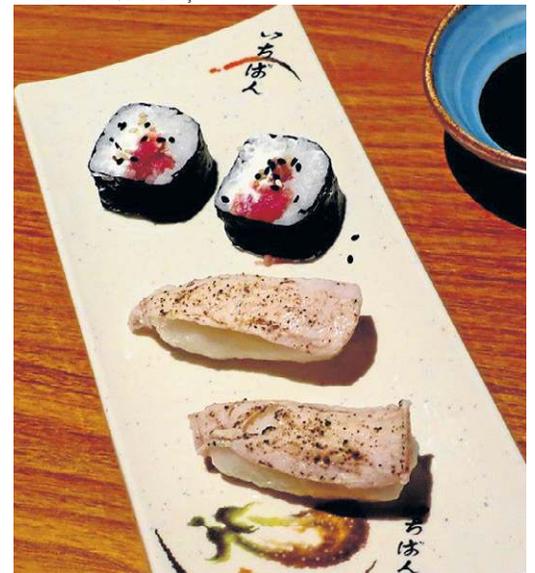
Deliciosos niguiiri de lombo e roll de linguiça Blumenau.

PAULA PRATINI/DIVULGAÇÃO



shoyu, o outro vem depois de dois minis baos (pãozinho de origem chinesa cozido no vapor) no formato de hambúrguer recheado com suã desfiado e o outro com copa lombo. Segue uma seleção da charcutaria da casa, inclusive tartar de quibe antes do mix de folhas, tomate-cereja e castanhas. Uma lavanda em toalha quente convidada você a limpar os dedos, enquanto dá uma pausa para vir o arroz caldoso com linguiça e bochecha suínas.

PAULA PRATINI/DIVULGAÇÃO



Niguiiri de lombo e roll de linguiça Blumenau

## Empório

Barriga de porco duroc cozida por três horas no sous-vide e assada por cinco minutos no forno a 300°C é a receita de Douglas, que coloca a carne sobre um leito de purê de batata assada e decora com uma folha de arroz com um agradável tempero caseiro. Encerra o menu, sorvete feito na casa com os embutidos maturados mesclados ao creme de leite e ao leite condensado passado na farinha panko com farofa de bacon e regado em calda de geleia de goiaba com toque de cachaça. Por último, o cliente ganha uma caixinha com uma surpresa, e o menu escrito em pergaminho. Sai por R\$ 219.

O Xamam tem também um empório com produtos para os clientes levarem para casa. São os embutidos, como salames — peça inteira e fatiados — e as carnes temperadas, como prime rib, pancetta, picanha, rosbife e muitos outros confeccionados por Xandy, sócio da casa, que foi quem teve ideia de abri-la em dezembro de 2020. Funciona todos os dias, das 10h às 23h, no empório, e das 12h às 23h, no restaurante. Telefone: 98593-8593.