

Leia mais notícias em

[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

## Gosto de Nápoles

O Cruzeiro Novo, um dos bairros mais antigos da cidade, estreia um point gastronômico que promete o mais autêntico sabor da pizza napolitana (E). Feita de massa fina, maturada por 48 horas, a redonda oferece muitos recheios preparados pelo chef pizzaiolo Claudio Soares, responsável pelo cardápio da marca Oca di Napoli, criada por ele e pelo irmão Aldo Soares. Além das clássicas marguerita e calabresa, há uma pizza exclusiva de carne de panela

WENDERSON ARAUJO/DIVULGAÇÃO



desfiada, cebola roxa, banana da terra, pimenta de cheiro e muçarela, que se chama Nordestina (D).

Destaque para a suave criação Zucchine & Tartufo, que mescla abobrinha marinada, creme de ricota, muçarela, parmesão com

azeite trufado (R\$ 69). Outra muito especial é a Cicinelli com tomate confit e aliche, alho crocante, azeitonas pretas e orégano (R\$ 65). A pizza brie e parma, além desses ingredientes, leva geleia de pimenta e pomodori pelati, presente em todas

elas regando com o sabroso molho de tomate cru, sem a pele, os mais diversos recheios. Fica no SHCES Quadra 607, Bloco C, Lote 1. Funciona de terça a quinta-feira, das 18h às 23h, e de sexta a domingo, das 18h à 0h. Telefone: 98567-0876.



WENDERSON ARAUJO/DIVULGAÇÃO

## Folclore português

O grupo folclórico português de Goiânia, que encantou o presidente de Portugal durante apresentação em Taguatinga, no Bicentenário da Independência do Brasil, volta à capital em 12 de novembro para cantar e dançar no restaurante Tuga, do Casa

Park. “Serão dois momentos: às 13h no almoço e às 20h30 no jantar”, informa o proprietário Antonio Machado Barigana. Você vai poder curtir o tiro liro e algumas danças de roda enquanto degusta os sabores da cozinha lusitana, entre eles, a aposta no Festival

Mundo Gastrô — conexão Portugal, uma deliciosa entrada de brandade de bacalhau (foto) com purê de batata, noz moscada, azeitona, cebola e creme de leite, que introduz o prato principal bacalhau a lagareiro por R\$ 114, o combo. Reservas: 98565-2325.

O TUGA/DIVULGAÇÃO



MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS



## Festa na mata

Ao completar dois anos na Chapada dos Veadeiros, o restaurante Na Mata, de Mara Alcamim (foto), vai dar filhote. Será chamado Farofa e, como o nome indica, um recanto bucólico especializado no ingrediente mais genuinamente brasileiro, que é a farinha. Com ela, pode-se fazer inúmeros sabores, tantos quanto a

criatividade permite. E isso, a premiada chef brasileira, fundadora do Universal, tem de sobra.

Em 12 de novembro, ela soprará as velinhas do bolo de aniversário em uma festa inesquecível. “Somos muito gratas pelo que vivemos até aqui. E nada como receber os amigos e os clientes em nossa casa com muito amor, arte e

aquela comida que só Mara sabe preparar para nós”, convida Luciana Alcamim, que idealizou a celebração com jazz e orgia gastronômica, animada pelo trio de artistas: Tico de Moraes, guitarrista; Izabella Rocha (Nati-ruts); e a DJ Mica, das 19h às 22h. O primeiro lote sai por R\$ 290. Vendas pelo 98177-0678 (WhatsApp).