

## Intercâmbio

Bobó de lagosta, arroz de coentro e palhas de alho-poró e batata baroa; camarão ao vinho branco com penne e manteiga de ervas e polvo são algumas das receitas que não podem faltar nos jantares. Com essas atrações, o chef Foschini, que também é gerente de alimentos e bebidas, recebeu em sua cozinha a colega Ariani Malouf, chef e proprietária do premiado Mahalo de Cuiabá. Em retribuição, a chef Ariani comemorou semana passada os 16 anos do Mahalo com a presença de Foschini lançando o programa Nannai Harmoniza, projeto gastronômico do grupo que “busca manter o intercâmbio entre o Nannai e renomados chefs brasileiros”, explica o titular das panelas do paraíso pernambucano, que recentemente abriu uma operação em Fernando de Noronha.

O próximo convidado que irá cozinhar em Muro Alto será a chef Manu Buffara, dona de um restaurante com seu nome em Curitiba, cuja participação no Nannai Harmoniza está prevista para o dia 28 de janeiro de 2023. Reservas: (81) 3552-0100.

## Borbulhas no museu

Começa amanhã e vai até domingo o Sparkling Festival, que se realiza no Museu de Arte de Brasília com degustação de espumantes e vinhos de verão e de produtos de alta gastronomia, como a seleção do Empório Petrarca. Além dos embutidos Goyas Defumados, queijos veganos, empanadas Chimichurri, o pão de mel Cheio de Graça e até pipoca gourmet participam da primeira edição do evento.



SPARKLING FESTIVAL/DIVULGAÇÃO

Entre as vinícolas estarão presentes Cave Geisse, Míolo, Veroni, Audace, Campes-tre, Monte Reale e a Adega Dia a Dia com seleção de rótulos de importação própria e queijos especiais. A programação é idealizada pela empresária gaúcha Larissa Fin, ela própria

expositora dos vinhos produzidos pelo seu pai no interior do Rio Grande do Sul, em Entre-Ijuís. A novidade do festival, que já passou pelo Rio e São Paulo, é a presença do vinho boliviano Cepas de Altura, produzido por jovens enólogos do país vizinho.

Os ingressos saem a R\$ 145 e poderão ser adquiridos no site: <https://www.ingresse.com/sparkling-festival-br> e dão direito a três horas de degustação dos rótulos expostos e uma taça de cristal oficial do evento de presente.

## Ceia de Natal

Priscila Ávila, (foto) a mais famosa “pimentista” da cidade, que há 15 anos se dedica ao cultivo da capsicum de várias origens, não se contentou em atuar apenas no reino da picância. Depois de formada em administração, com pós em hotelaria, e de vários cursos de culinária ingressou na FIC (Federação Italiana de Chefs), seção de Brasília. Com essas credenciais a chef acaba de conquistar espaço no Viande

Boutique de Carnes, onde montou cardápio especial de Natal, que poderá ser encomendado para 10, 20, 30 e até 40 pessoas. No menu, baby pork, chester, peru, tender, lombo, bacalhau nas natas e como acompanhamentos salpicão, farofa de frutas, cuscuz e rabanada. Encomendas poderão ser feitas até o dia 23 de dezembro e os kits deverão ser retirados na loja da 103 Sul. Telefone: 98369-2060.



ARQUIVO PESSOAL

RENATA ARAUJO/DIVULGAÇÃO



## Premiado na França

Habitado a fazer parte do ranking dos 50 melhores restaurantes do mundo, A Casa do Porco, de Jefferson e Janaína Rueda (foto), situado no centro de São Paulo, amealhou mais um prêmio internacional. Chama-se La Liste, a publicação francesa que faz uma seleção global de restaurantes escolhidos a dedo por críticos gastronômicos e mais de

mil guias de 200 países. Nela, a grife brasileira saltou três pontos ao conquistar 96.00 tornando-se o mais bem colocado do continente. O restaurante é o único no Brasil que planta, cria e produz todos os ingredientes que servem, sendo que o menu degustação, bastante acessível, custa cerca de R\$ 220 por pessoa. Telefone: (11) 3258-2578.

Leia mais notícias em [blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)