

Gui Teixeira/Divulgação



Badejo e cupim

O peixe escolhido para a moqueca foi o badejo que vem com molho de licuri, dendê, leite de coco, escaldado de fufu, que é arroz segundo receita africana com vinagrete. Já a carne não poderia ser um corte mais saboroso que o cupim cozido por 18h no método sous-vide e finalizado no forno acompanhado de canjiquinha de milho crioulo cremoso e salada quente de ora-pro-nobis com limão. No reino da doçura, o uso de açúcar é bem moderado na bavaoise de cupuaçu, tuille de jatobá e gel de polpa de cacau. A sobremesa faz dupla com ambrosia de especiarias brasileiras, como pimenta de macaco, puxuri, priprioca e cumaru servida com sorvete de laranja bahia e coberta com uma tuille de missô e mel.

O menu sai por R\$ 195 por pessoa e pode ser harmonizado com surpreendentes drinques preparados pela mixologista Luisa Dougado, que criou o Ginger, de gim, gengibre e limão (R\$ 32) e o N1 de cachaça de jambu, guaraná, limão e gengibre (R\$ 34). Para duas pessoas há um menu de quatro etapas e drinques por R\$ 249. Outros cardápios personalizados podem ser levados até você pelo chef Diego Badra e sua criativa equipe. Reservas: 99130-8558.

O que virá no Venâncio

O premiado chef peruano Marco Espinoza se prepara para abrir duas operações — Chaco e Cantón — no Venâncio Shopping (foto), com inauguração prevista para o início de 2023, ao lado do Jamie Oliver Kitchen. Com isso, a atual fase do centro comercial que tem como foco a gastronomia “ganha



um deck gourmet na área externa que irá atrair o público em diversos horários”, observa João Marcos Mesquita, superintendente do Venâncio Shopping.

Especializado em carnes e frutos do mar, o Chaco traz uma

parrilla para executar as gostosuras da casa, enquanto o Cantón, extinto no Brasília Shopping, renasce no formato semelhante ao do Rio de Janeiro. As duas operações funcionarão próximas. Do lado oposto, surge ainda antes do Natal, a cantina Que Pasta? de propriedade do restaurateur André Sampaio, da sommelière Ana Claro Carvalho e do empresário João Pedro Vieira. No comando das caçarolas estará o chef Matheus Grilo, ex-Greta.

Goles sustentáveis

Desde o ano 2000, a Chandon do Brasil tem seu vinhedo próprio em Encruzilhada do Sul (serra do sudoeste gaúcho), que é considerado um modelo em viticultura sustentável, no qual são estimuladas as defesas naturais da videira reduzindo o uso de produtos químicos e melhorando as condições para cobertura vegetal e o aumento da biodiversidade. Nessa

Sueli Maestri/Divulgação



Divulgação



“vitrine”, nasceu o novo espumante da grife: Blanc de Noir, o primeiro elaborado a partir de uvas Pinot Noir, colhidas a mão.

Na condição de parceira da Chandon, coube ao restaurante

Sallva sediar o lançamento do espumante produzido com três safras diferentes, harmonizado com carré de pirarucu (foto), corte exclusivo feito sob a orientação da chef

Fabiana Pinheiro, premiada pela confecção das melhores receitas desenvolvidas com o peixe amazônico. Presente à degustação o francês François Hautekeur, gerente de enologia do grupo Moët Henessy.

Mérito gourmet

O chef sul mato-grossense Paulo Machado (foto), especializado na cozinha pantaneira, interrompeu viagem à Barcelona, onde busca fixar residência, para vir a Brasília receber a medalha no grau de Cavaleiro da Ordem de Rio Branco,

em cerimônia realizada quarta última no Itamaraty. Desde 2013, ele realiza expedições chamadas Food Safaris, que consistem em viagens para lugares exclusivos com o objetivo de divulgar os sabores da cozinha brasileira no mundo.



Arquivo Pessoal

Cristina Roberto/Divulgação



Bela Gil entre nós

Nomeada para o grupo de Desenvolvimento Social e Combate à Fome do governo de transição, a chefe de cozinha e apresentadora do programa Bela Cozinha, na GNT, Bela Gil (foto) tem frequentado muito

a cidade. Fiel à sua opção gastronômica não poderia ser outra escolha a não ser comer no Cura, a nova cozinha orgânica de Cristina Roberto no Jardim Botânico. Funciona para almoço, telefone 99256-4525.

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