



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

## Réveillon à moda gaúcha

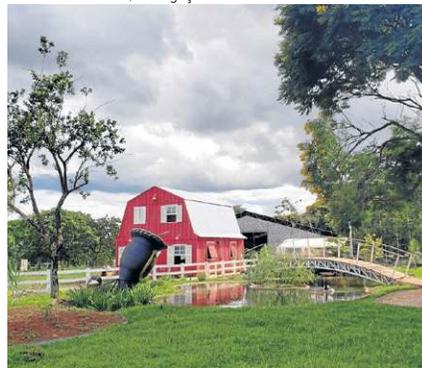
Costela, chimarrão e música típica do Sul serão algumas atrações da Costelaria Gaúcha, que finalmente inaugura amanhã com fogos de artifício durante 14 minutos, no Trecho 2 do Setor de Clubes Esportivos Sul, na área da Associação Rotariana de Brasília. Previsto para abrir em 7 de setembro último, “as obras atrasaram e só agora podemos funcionar com todos os equipamentos”, explica um dos dois sócios-proprietários Gilberto Zortea (foto), gaúcho de 45 anos, nascido em Erechim, que assa carne desde os 21.

O novo empreendimento, distante três quilômetros da Praça dos Três Poderes, tem no empresário e advogado Raul Canal o outro sócio, responsável pela administração, enquanto Zortea toma conta da operação gastronômica, que saiu da Astrife (Associação dos Servidores do Supremo Tribunal Federal) há uma semana. Com um mural de cenas gaúchas, assinado pelo artista plástico Ricardo Stumm, a Costelaria Gaúcha passará a oferecer o cardápio único, que acompanha saboroso churrasco a partir de sexta, 6 de janeiro, Dia de Reis.

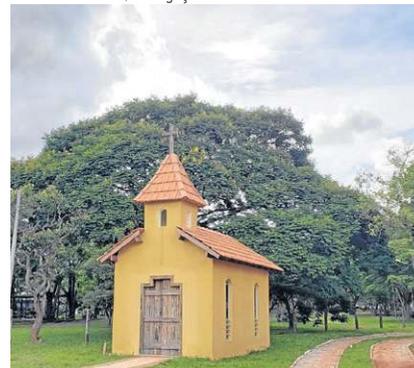
ED ALVES/CB/D.A.PRESS



Costelaria Gaúcha/Divulgação



Costelaria Gaúcha/Divulgação



### Costela assada e show

Tendo como cenário uma autêntica fazenda em miniatura, onde não faltam curral de animais, lagunho com patos e até uma igrejinha, a small farm, que agora está agregada à Costelaria, será o centro da festança para um público de 450 pessoas, a partir das 21h do último dia do ano. Na mesa rola, é claro, o menu da grife: costela bovina, assada no fogo de chão, salada de batata com maionese, arroz de costela, feijão tropeiro, farofa,

vinagrete e mandioca cozida, além da mesa com frutas, lentilhas e leitão.

No palco, música country a cargo do renomado grupo musical Coração Gaúcho e dança típica, sob direção do coreógrafo Sandro Lamb. Também se apresentará o cantor sertanejo Gleno Rossi, filho de Brasília. O público poderá escolher entre dois ambientes: sob a lona (R\$ 350, por pessoa) e rooftop em cima dos contêineres (mesas a R\$ 500 por pessoa), com direito a uma garrafa de espumante

### Os reis chegaram!

Há mais de dois mil anos a cristandade comemora semana que vem, 6 de janeiro, Epifania (em grego significa revelação) data consagrada ao surgimento dos Reis Magos como primeira manifestação de Cristo aos gentios. Vindos do Oriente, os reis Gaspar, Belchior e Baltazar guiados pela estrela levaram ouro, incenso e mirra (perfume) ao menino nascido numa manjedoura em Belém.

Desde então, o Dia de Reis é lembrado de várias formas. Uma delas é celebrar com a gallette des rois, como fazem os franceses. Aqui, o chef pâtissier Guillaume Petitgas há 15 anos desenvolve a receita da iguaria feita de massa de amêndoas. A pequena sai por R\$ 35,90 e, a grande, por R\$ 78,90, mesmo preço da versão Romeu e Julieta, que é recheada com um mix de goiabada com queijo. À parte, vem o kit complementar com uma coroa e uma fava de porcelana por R\$ 20. Você poderá encomendar nas quatro lojas da La Boulangerie: 306 Sul (3244-1394); 212 Norte (3541-8981), QI 21 do Lago Sul (3797-2726) e Quadra 300 do Sudoeste (3542-4177).

LA BOULANGERIE/DIVULGAÇÃO

