

CORREIO INDICA

Sorriso no rosto e taça na mão

Andrés Ruiz*

A tradição do Ano-novo envolve crenças e superstições. Da cor da roupa até a bebida consumida, o clima festivo reúne hábitos em busca de um novo começo de ciclo, repleto de esperança e renovação. Passar a virada com a taça na mão é, na cultura brasileira, mais uma forma de celebrar a nova fase que está por vir.

Dessa forma, a expectativa para um bom réveillon também é traduzida na qualidade dos drinks desse período. Para Letícia Holanda, bartender freelancer, o drink perfeito deve prezar pela correta dosagem de cada insumo utilizado. “O drink perfeito precisa ter o equilíbrio dos ingredientes usados e, acima de tudo, o gosto em mente da pessoa que for apreciar”, explica ela.

Segundo Letícia, o Mojito (1 limão, 50ml de rum branco, 3 ramos de hortelã, 1 colher de chá de açúcar, cubos de gelo e água com gás a gosto) é bastante popular nesse período. Uma alternativa, sem sair da moda, fica por conta dos conhecidos Gin Tônicos (60ml de gin, 160ml de água tônica, 2 rodela de limão e gelo britado), que em toda época cai no gosto do público.

De acordo com ela, a magia dos drinks está na própria versatilidade. “Quando vou criar receitas e pensar em quais drinks preparar, levo em consideração as frutas da época, o clima e o tema da festa. É possível adaptar o que você for servir a todas as situações”, completa.

Para Gabriel Cutrim, barman do Oficina Bar SIG, o segredo está no capricho, na dedicação e também no cuidado com o gelo, que, se não for batido, deve ser aplicado antes. Sem abrir mão do tradicional, ele alega: “No réveillon, as pessoas gostam de drinks que contenham espumante, champanhe e até vinhos, devido a nossa cultura de trazer boas energias e esperança para um próspero ano-novo.”

Por isso, um dos prediletos

Divulgação



Bartender Letícia Holanda com o drink Margarita na mão

é o Aperol Spritz (150ml de espumante prosecco, 100ml de aperol, cubos de gelo, uma rodela de laranja e 50ml de água com gás). Para os mais conservadores, o Moscow Mule clássico (50ml de vodca,

20ml de suco de limão, 20ml de xarope de açúcar, 5 gotas de angostura bitter e finalizado com espuma de gengibre por cima) nunca sai de época.

Quanto a dietas restritivas e para aqueles que não desejam consumir álcool, a Sangria Bambina (1L de suco de uva integral, 1 maçã cortada em cubos, 1 abacaxi pequeno sem miolo e cortado em cubos, 1 cacho pequeno de uvas sem caroço, 500ml de refrigerante de limão e gelo a gosto) fecha a conta como uma deliciosa opção para compartilhar, servida em uma jarra grande.

***Estagiário sob a supervisão de Severino Francisco**



Moscow Mule do Oficina Bar