

FAVAS CONTADAS

Petiscos de outro mundo

FOTOS: SU MAESTRI/DIVULGAÇÃO









Feitos de arroz, peixe fresco, ancho suíno, copa lombo (**foto-1**) ou de batata com queijo, torresmo, geleia, couve-flor e cajuzinho do cerrado ao toque de pimenta, gergelim ou mostarda, petiscos variados dão início ao cardápio contemporâneo do The Alma Wine Bar, inaugurado mês passado nos fundos da loja colaborativa Dobe, no Bloco A da 112 Sul. Apesar de novíssima, a casa já estreou no festival Restaurant Week (que vai até domingo) na categoria de menu premium (R$ 109), no qual está muito presente o talento do chef Lui Veronese (**foto-4** (**D**)) no uso de produtos locais.

"Minha bandeira é o cerrado. Sempre que possível, faço uso de ingredientes do cerrado nos meus trabalhos", diz o chef brasiliense, que tem no colega Eduardo Reis (**foto-4** (**E**)) formado em gastronomia em São José do Rio Preto, o seu melhor intérprete. Os dois trabalharam juntos no Café de La Musique, cujo lançamento dois anos atrás foi feito pela dupla com menu elaborado por Veronese. "Ele é um artista na criação do prato; faz o original e eu replico", reconhece o modesto Edu, como é chamado o chef igualmente brasiliense, que já passou pelo Doma Roofstop e pelo Greta.

Lui Veronese, por sua vez, comanda com a mulher Luciana, diplomada pelo Iesb, a Cozinha do Cavaleiro, restô instalado na casa de cultura Cavaleiro de São Jorge, na Chapada dos Veadeiros. Reserva pelos telefones com prefixo 61: 99999-6343 e 99973-9932.