



Olimpíada 2024

Um dos desafios para a execução das receitas foi acertar a mão nos temperos. A 12 quilômetros de altura do solo, o gosto se potencializa. O sal fica mais salgado e o açúcar, mais doce, além do álcool que inebria com facilidade. “Eu não sabia disso e tive que desenvolver técnicas especiais para não alterar o sabor dos pratos quando forem aquecidos pela comissária”, revelou

FOTOS: LIANA SABO/CB



Comissário Guilherme Bandarra oferece espumante brasileiro no voo para França com vinhos dos dois países

o chef francês na apresentação do menu para a imprensa especializada do país, que experimentou 18 preparações servidas na própria aeronave que irá a Paris. “A partir de maio, outros voos da Azul partindo do Brasil para Lisboa, em Portugal, e para Orlando e Fort Lauderdale, nos Estados Unidos, também servirão a bordo o menu de Claude Troisgros, até o fim de julho de 2023”, informou Jason Ward, vice-presidente de Pessoas, Clientes e ESG da companhia.

No último ciclo da degustação do menu de julho, a inspiração veio de Minas Gerais, estado que tem exatamente o tamanho da França e também é rico na gastronomia regional, como a galinha caipira servida desfiada com polenta, quiabo e o caldo. “Fiz questão de usar muito molho nos pratos para umedecer e não deixá-los secos”, pondera Claude. Musse de goiaba com queijo completa o cardápio rumo a Paris, que, no segundo semestre de 2024, sediará, pela terceira vez, os jogos olímpicos de verão (lá houve olimpíada em 1900 e 1924).

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

LIANA SABO/CB/D.A PRESS



Nino está chegando

Com dois anos de atraso, troca de construtoras, mudança de prazos e até embargo da obra, chegou quarta-feira à cidade a equipe paulista que tem 40 dias para finalizar o prédio na esquina de baixo da 403 Sul (ex-Piantas), destinado ao Nino, restaurante de cozinha italiana mais premiado de São Paulo.

“Cada semana estarei trazendo especialistas conforme a necessidade, como pedreiros, marceneiros, serralheiros, pintores e outras categorias”, informou o engenheiro Vitor

Ferreira, chefe da obra, que acaba de alugar apartamento nas proximidades para alojar a equipe. Na fachada, o projeto arquitetônico é semelhante ao dos outros restaurantes da grife. No térreo terá dois bares com mesas ao ar livre e, no primeiro andar, salão mais reservado. A cozinha funciona no subsolo.

Nino é o apelido do chef Rodolfo de Santis, que nasceu na Puglia (Itália) e, aos 14 anos, iniciou sua trajetória gastronômica. Hoje está à frente de 10 estabelecimentos no Brasil.

Vinho da cidade

Água de Beber, música composta em Brasília por Tom Jobim e Vinícius de Moraes enquanto se refrescavam à beira do



DIVULGAÇÃO

riacho que corre nos fundos do Catetinho, serviu de inspiração para o enólogo Carlos Sanabria lançar um vinho em homenagem à cidade. São apenas 400 garrafas do vinho chamado Tom, feito com a uva Teroldego

cultivada na Serra Gaúcha, que maturou 12 meses em barrica de carvalho francês.

O rótulo traz uma pintura da artista plástica Stephanie De Paula referente à canção ícone do compositor e maestro brasileiro. Está disponível na loja Sanabria Vinhos Naturais e Fermentados, 407 Norte, Bloco A, e custa R\$ 240.

PARABÉNS PARA NÓS, CORREIO E BRASÍLIA!
CHEGAMOS AOS 63 SEMPRE JUNTOS.