

Leia mais notícias em

blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Cozinha brasileira

O restaurante Juá, de Goiânia, a mais recente marca gastrô a se instalar no Mané Mercado, também aderiu à programação de aniversário da cidade homenageando uma grife local com um menu especial feito em colaboração com o homenageado para ser servido até domingo, 30 de abril. A escolha recaiu na lanchonete Recanto do Pará, instalada na Torre de TV, que oferece um clássico arroz de pato com tucupi, jambu e farofa da casa (foto). Sai por R\$ 74,90.



Bruno Aguiar/Divulgação

Os sabores típicos do Norte têm tudo a ver com a proposta da casa, que pratica uma gastronomia contemporânea com produtos brasileiros. Essa foi a opção do chef acriano Júnior Marinho



Pedro Saeta/Divulgação

(foto), de 37 anos, que, aos 19 anos, mudou-se para Goiânia, para estudar publicidade e propaganda. A paixão pela gastronomia falou mais alto e ele buscou formação no IGA (Instituto de Gastronomia

das Américas) de Goiânia.

Com quatro sócios, Júnior Marinho deu início a um projeto de bar e restaurante de nome Juá, que ficou mais famoso ao se instalar no shopping Flamboyant com menu baseado em folhas, vegetais e peixes brasileiros. Pirarucu de sacaca é um dos hits. Baião de dois revisitado e lasanha também estão no cardápio, que começa com deliciosos bolinhos. Júnior Marinho, que foi finalista do programa Mestre do Sabor, da Globo, divide o tempo entre Brasília e Goiânia. Juá abre todos os dias no Mané Mercado, a partir das 12h.

Divulgação



Sabores do Japão

Maior, o mês que traz as cerejeiras em flor no país do sol nascente, aqui, no primeiro fim de semana, será realizada a maior celebração da cultura japonesa do Centro-Oeste. Entre 5 e 7 de maio, o Pavilhão do Parque da Cidade abrigará o 11º Festival do Japão de Brasília, promovido pela Federação das Associações Nipo-Brasileiras do Centro Oeste (Feanbra) com apoio da Embaixada do Japão, cujo titular Hayashi Teji, que participa pela segunda vez do evento, também estará presente.

Amantes da gastronomia

nipônica terão oportunidade de degustar os melhores pratos, como donburi, yakissoba, sushi, sashimi, tempurá, gyoza e lámen, além de uma diversidade de petiscos, como pastel de broto de bambu, espeto de camarão e muitos outros, além de lanches feitos pelas principais grifes nipo-brasileiras. Ingressos em venda antecipada podem ser adquiridos no Sympla por R\$ 20 (meia entrada com doação de 1kg de alimento não perecível) e R\$ 40 (inteira). Na bilheteria do evento custarão R\$ 25 e R\$ 50 respectivamente.

Medalha para Rosario

“Aposto que não tem ninguém, em Brasília, que não conhece o nome e não aprecie a casa deste nosso concidadão, já há décadas radicado na capital”. Foi com essas palavras que o embaixador da Itália Francesco Azzarello deu início à entrega ao chef napolitano Rosario Tessier da condecoração da Ordem Estrela da Itália, no grau de Cavaleiro. A solenidade foi realizada segunda-feira, na embaixada, com a presença de mais 11 agraciados, entre eles o artista Carlos Bracher e o empresário Jack Corrêa. Para Azzarello, Rosario é “uma figura histórica da gastronomia italiana no Brasil” e destacou ainda “o profissionalismo e a sensibilidade” demonstrados pelo chef com as instituições italianas.



Liana Sabo/CB/D.A. Press