



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Estrelas do sabor brilham no Pontão

Menos de um ano depois de realizar aqui o primeiro Taste Brasília, festival gastronômico presente em 13 cidades de cinco continentes, o evento está de volta neste mês de maio durante dois fins de semana, como é praxe, sendo o primeiro agora, a partir de hoje até domingo no mesmo lugar do ano passado: Pontão do Lago Sul. A próxima rodada será de 12 a 14 com novas atrações.

Além de apresentar o melhor da gastronomia brasiliense, virão duas importantes grifes do circuito gourmet de São Paulo, a começar pelo Mocotó, cujo chef Rodrigo Oliveira, que estreou esta semana no programa MasterChef Brasil, será representado pelo seu sous chef Gabriel Salvini. Ele cozinha

hoje, amanhã e domingo. O próximo fim de semana traz a chef fundadora do Aizomê, Telma Shirashi, nomeada pelo governo japonês embaixadora da cozinha nipônica no Brasil.

Instalado na Vila Medeiros, Mocotó, detentor de uma estrela do Guia Michelin e 23º no ranking dos 50 melhores restaurantes da América Latina, protagoniza menu do sertão pernambucano. Para começar, o famoso dadinho de tapioca com molho agridoce, que passou a ser copiado em todas as latitudes (R\$ 35). Caldo de mocotó (R\$ 30), pudim de tapioca (R\$ 25) e bolo de mandioca (R\$ 30) completam o cardápio, que tem ainda o exclusivo baião de dois com maxixada (R\$ 40).

Prata da casa

Com a incumbência de desenvolver receitas exclusivas, inclusive destacando ingredientes típicos do Cerrado, 11 chefes aceitaram o desafio e se farão presentes, defendendo a culinária de suas casas. São elas: Aroma, de Ronny Peterson; Authoral, de André Castro; Casa Baco, de Gil Guimarães; Lago e Bloco C, de Marcelo Petrarca; Doc Cucina, de Salvatore Loi; Dom Francisco, de Francisco e Giuliana Ansiliero; Le Biroque, de Luiz Trigo; Ouriço, de Thiago Paraíso; Superquadra, de Tónico Lichtszejn e Luiz Alberto Costa; Taipá, de Marcos Espinoza e Teta

Cheese, de Marina Cavecchia e Bobson Melo.

A degustação permite que o cliente customize o menu, optando pela entrada de um restaurante, prato principal de outro e sobremesa de um terceiro. Cada prato tem entre 100 a 120 gramas. Entre os destaques, o menu do Dom Francisco que aproveita o evento para dar início às comemorações dos 35 anos do restaurante, aberto em dois endereços: 402 Sul e Asbac. “Por isso, levaremos os pratos clássicos da casa, como a

Dom Francisco/ divulgação



torta de castanha-do-pará e um exclusivo para o Taste”, informou a herdeira da grife, que trabalha ao lado do pai.

Segundo Giuliana Ansiliero, a novidade será um inédito hambúrguer de pirarucu (foto) com pickles de maxixe, aioli de tucupi e garum, servido com chips de banana da terra por R\$ 35. Claro que não faltará o famoso bacalhau ao forno com batatas, azeitonas pretas, ovo cozido e azeite extravirgem servido com arroz de brócolis (R\$ 35), além de mini bolinhos de bacalhau (R\$ 25).



FERNANDO PIRES/DIVULGAÇÃO