



Baião de dois com maxixada, criação do chef Rodrigo Oliveira

FOTOS: RICARDO D'ANGELO/DIVULGAÇÃO

Dadinhos de tapioca com molho agridoce, um must do Mocotó



Drinques autorais

Além do time de restôs, dois bares participam do evento. O estreado 313 Drink Bar, aberto há 10 meses na quadra que lhe empresta o nome (313 Sul, Bloco B, Loja 1) tem uma carta de nada menos que 22 drinques autorais do mixologista Vitor Moretti, que leva para o Taste três preparações: Cold brew, licor de café, redução de abacaxi com pimenta verde de cheiro e flor de sal na baunilha; vodca Peach & Orange, redução de frutas vermelhas, tônica red mint e folha de sálvia, além de uma versão própria do Negroni. Trata-se de um blend de vermute, gim, bitter e azeitona siciliana marinada em salmoura espanhola. Todos os três saem por R\$ 35, cada.

O outro bar é o Iracema, de Giovanna Lima, que nos últimos três anos funciona na 213 Norte, Bloco B, loja 2, de terça a sábado, a partir

das 18h até 1h. Lá, a bartender Adriana Pino desenvolveu com exclusividade o drink Torquato de Bourbon, cajúna, cítricos e compota de caju com xerém. Ainda tem o de cachaça de jambu com xarope mascavo e rapadura chamado Caipeta e Jandira de gim Tanqueray, néctar de maracujá, limão tahiti e tangerina. Todos por R\$ 35, cada.

É responsável pela seleção de restaurantes, cardápios e aulas de chefs o jornalista Luiz Américo Camargo, crítico gastronômico. Trinta expositores participam do Taste Festival, que tem patrocínio do Banco Santander. O evento, que tem programação para toda a família, com aulas de culinária para crianças, busca incentivar a sustentabilidade usando material biodegradável com vistas a evitar desperdício e obter lixo zero.

Ingressos estão à venda online. Informações: brasil.tastefestivals.com

FOTOS: ROYAL SALUTE/DIVULGAÇÃO



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

Uísque para Charles III

Criada há 70 anos para homenagear a rainha Elizabeth II pela sua coroação, a marca Royal Salute lança outro excepcional uísque escocês envelhecido, desta vez para o filho Charles, que chega amanhã ao trono inglês. Chama-se Royal Salute Coronation of King Charles III Edition a cobiçada bebida produzida em apenas 500 preciosas garrafas disponíveis no mundo ao custo de 25 mil dólares, cada.

Trata-se de um blend de 53 uísques raros de malte e grãos de expressão rica e complexa com notas

de groselha fresca, praliné de chocolate amargo e castanhas torradas. “No paladar, um sabor de figos doces e gengibre fresco leva a um final longo e rico com um tom de especiarias”, definem especialistas.

Vem num decantador de cristal na cor azul safira alojado em caixa de madeira inspirada na icônica Abadia de Westminster, com detalhes esculpidos que lembram o cenário histórico das cerimônias de coroação britânica desde 1066. Para o Brasil serão trazidas somente duas garrafas, sendo uma já vendida e a outra, possivelmente será leiloadada com fins beneficentes. Royal Salute é distribuído pela Pernod Ricard. Mais informações, visite royalsalute.com



Embutido dá prêmio

A Confederação Nacional de Agricultura (CNA) promove pela segunda vez, este ano, um concurso que premia os melhores embutidos feitos no Brasil por pequenos e médios produtores artesanais. Depois da avaliação técnica das amostras inscritas no Prêmio CNA Brasil Artesanal 2023 – Charcuteria, um júri popular irá avaliar os sete finalistas, que são dois de Minas Gerais, dois do Rio Grande do Sul, um da Bahia, um do Paraná e um de Santa

Catarina. Os melhores serão conhecidos nos próximos dias.

De origem francesa a palavra charcuteria deriva de dois vocábulos: chair (carne) e cuit (cozido) e denomina um dos mais antigos métodos de produção de alimentos da humanidade, tendo sido a preservação dessa comida a sua sobrevivência durante períodos de escassez. Além de ter possibilitado longas viagens de migração, onde nem sempre era possível obter alimentos frescos diariamente.