



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Vitor Sobral entre nós

Referência da gastronomia lusitana, o chef português, conhecido pela forma única de interpretar e modernizar os pratos tradicionais, vai pilotar em Brasília por quatro vezes, nos dias 20 a 24, o fogão do restô Trás os Montes, na 215 Sul.

“Para nós, é um presente de Deus”, confessa Daniela Cruz, sócia-proprietária da casa aberta em parceria com a advogada brasileira Kelli Torres (na foto depois da Daniela e do chef). As duas estiveram, no mês de fevereiro, por uma semana em Portugal, apreendendo algumas técnicas ensinadas pelo próprio chef no restaurante Lota da Esquina, o último lançado por ele em Cascais.

Na ocasião, ele aceitou convite para vir cozinhar na capital na próxima vinda ao Brasil, onde tem três empreendimentos em São Paulo: Tasca da Esquina, Taberna da Esquina e Padaria da Esquina. O primeiro, que

Fotos: Lota da Esquina/Divulgação - Trás os Montes/Divulgação



funciona há 12 anos nos Jardins, é considerado o melhor restaurante português da capital paulista. Em Lisboa, Sobral é um dos jurados do programa Master Chef Portugal.

Menu surpresa

Os brasileiros que terão o privilégio de degustar a boa e alta gastronomia de Vitor Sobral vão se

surpreender. É o que ele promete oferecer no jantar de sexta-feira, dia 20; no almoço de sábado, 21, ambos com jazz; no jantar de sábado, 21, com fado e no almoço de domingo, 22, animado pelo fadista Francisco Bandarra e os músicos Lucas Trigueiro e João Lucas.

“O chef nos garantiu que teremos surpresa no menu desenvolvido em três

etapas”, revelou Daniela, acrescentando que “Vitor só quis saber quais os ingredientes que usamos aqui”. No cardápio das duas amigas que abriram o Trás os Montes há dois anos (foto), depois de trabalharem quatro anos em casa, há sugestões de bacalhau (bolinho e prato), borrego e pato recheado pasteis, chouriço, leitão, além de polvo e salmão.



Bacalhau

Autor de vários livros de receitas, o chef de 56 anos, que herdou da mãe, atualmente com 90 anos, o talento culinário, nasceu à beira do Rio Tejo. Ele esteve em Brasília várias vezes, inclusive cozinhando na Embaixada de Portugal. Um de seus livros, intitulado *As minhas receitas de bacalhau*, traz nada menos que 500 formas de cozinhar o peixe seco norueguês, que constitui talvez a mais saborosa iguaria da culinária lusitana.

Na mais recente vinda ao Brasil, em agosto, Vitor Sobral participou de um evento gastronômico no Rio de Janeiro, onde apresentou cus-cuz marroquino com base de caldo de camarão e crustáceos; e linguado marinado em molho cítrico à base de alho e tomate sem pele.

As reservas podem ser feitas com harmonização com vinhos portugueses por R\$ 410, individual, e sem harmonização por R\$ 340 pelo telefone 3245-2862.