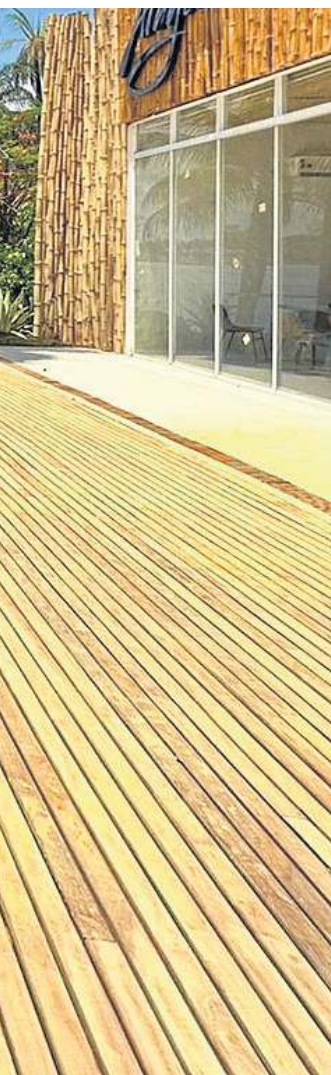


Leia mais notícias em  
[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

## Menu espanhol

“Nosso menu é 30% de pratos clássicos do Aragon paulistano e 70% são criações autorais minhas”, revela Leandro Garden, que completa em 5 de novembro 38 anos. Embora as últimas incursões do chef foram na gastronomia italiana (Solo e Ciotto), o açafraão espanhol está deliciosamente incorporado nas novas receitas, como o croquete de jamón com cebola, empanado na farinha panko e decorado com ketchup de goiabada cascão, aioli e fios de açafraão (E), seis unidades por R\$ 62.

Não faltarão ostras frescas na entrada, nem paellas clássicas, além de diversos arrozes e pratos de frutos do mar, como o camarão carabineiro (D). Consta de três unidades grandes salteadas inteiras no azeite e vinho branco por cima de risoto que vai à mesa com a recomendação do chef para “amassar com o garfo a cabeça do crustáceo a fim de potencializar o sabor do prato”, feito ainda com cubos de beterraba reduzidos no vinho do porto (R\$ 360). Reservas: 98144-0989.



## VINUM BRASILIS COMEÇA HOJE...

VINUM BRASILIS/DIVULGAÇÃO

Chega à maioria a maior feira de vinhos exclusivamente brasileiros que vem sendo realizada em Brasília nas duas últimas décadas com o objetivo de divulgar e prestigiar a produção nacional apresentando novas vinícolas e revelando o lançamento de rótulos. Vinum Brasilis é fruto da paixão e tenacidade de seu idealizador Petrus Elesbão (foto), que tem nos especialistas Antonio Coêlho e Eugenio Oliveira seus dois escudeiros.

Mais de 200 rótulos de espumantes, brancos, rosés e tintos produzidos por cerca de 50 vinícolas estarão sendo degustados

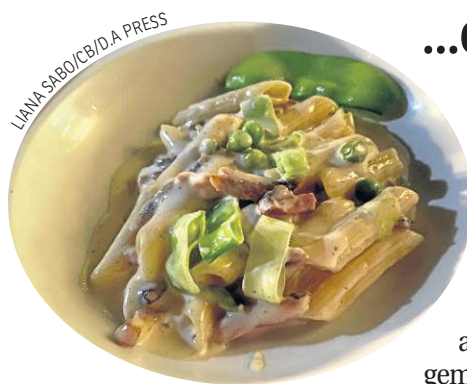


ANA RAYSSA/ESP. CB/D.A PRESS

e vendidos na feira que começa hoje, a partir das 18h no salão Millennium da Ascade (L-2 Sul), com uma novidade: comidinhas italianas a cargo do restaurante Piselli.

## ...com pasta italiana ...

São três opções de pratos criados especialmente para a Vinum e que harmonizam com os bons goles oferecidos na feira: Pasta & Piselli é feito de penne com fonduta de parmesão, pancetta e ervilhas frescas (foto), sai por R\$ 47, mesmo valor da arrabiata, molho de tomate picante com linguça artesanal do produtor local Júlio Holz, que pode vir com penne ou polenta. Já o prato de carne bovina, ragu di brasato assada ao vinho tinto é escoltado de polenta cremosa por R\$ 59. De origem italiana são todos os ingredientes da marca Paganini.



LIANA SABO/CB/D.A PRESS

## ... azeites brasileiros...

Além da estreia de várias vinícolas na feira, outra grande novidade será o lançamento da Oleum, minifeira de azeites brasileiros que acontecerá dentro da Vinum com diferentes expositores. Estarão presentes os produtores dos azeites Acendra, Casa Gabriel, Kochen, Batalha, Can-deia, CapOlive, Don José, Território 63 e Nina.

LIANA SABO/CB/D.A PRESS



## ...e vinhos premiados

Juri técnico especializado provou às cegas quase 70 rótulos para eleger os melhores que ganharão na feira selo exclusivo do concurso. Na categoria de espumante, ganhou medalha de ouro, o brut branco Zanella; de prata, o brut rosé Lírica da vinícola Hermann e de bronze empataram Biografia brut branco 2015 de Maximo Boschi e Gioia Surlie 2017 da Aurora.

Na categoria vinho tinto, o melhor foi o Cabernet Sauvignon Reinado 2020 da Audace com ouro. No segundo lugar recebem medalha de prata o Alicante Bouschet Riosol 2018, feito com uvas do Vale do São Francisco e o brasileiro Maná Syrah 2021 da Ercoara. A medalha de bronze foi para o Cabernet Franc gaúcho da Valmarino.

Você pode adquirir na [bilheteriadigital.com/vinum-brasilia-2023](https://bilheteriadigital.com/vinum-brasilia-2023) ao preço de R\$ 180 ingresso para a feira que se realiza hoje e amanhã no horário das 18h às 22h.