

Leia mais notícias em  
blogs.correio braziliense.  
com.br/lianasabo

## Roda de samba

A brasilidade presente na decoração serve para anunciar as características do menu, que aposta em opções típicas de um boteco brasileiro. Croquete de carne (R\$ 39,90), pastéis (a partir de R\$ 42,90), bolinho de costela com catupiry e crosta crocante (R\$ 40,90) e dadinho de tapioca (R\$ 37,90) estão entre os aperitivos. A tradicional feijoada (R\$ 49,90) também faz parte do cardápio e será servida aos sábados e domingos com roda de samba.

Outra iguaria brasileira no carro-chefe é a caipirinha, servida tanto em formato clássico como nas versões autorais Boa Praça Grape (a partir de R\$ 29,90), servida com vodca, saquê ou cachaça acompanhado de uvas Itália e niágara, hortelã e xarope de açúcar, e Pracinha (R\$ 31,90), bebida com vodca, amora, suco de limão e cordial de amora. O bom e velho chope (R\$ 10,90) também não fica de fora. Na casa, ele é servido abaixo de zero, tirado de uma chopeira com sistema de refrigeração de última geração e nove torneiras.

Quem vai tocar a gestão do bar é Mauro Calishman, que trabalhou 14 anos no Grupo Jorge Ferreira, ao qual pertencia o Bar Brahma, agora substituído pelo Boa Praça.

O Boteco da Boa Praça funciona de terça a sexta-feira, das 17h às 2h; sábado, das 14h às 2h; e domingo, das 12h às 0h. Mais informações pelo Instagram: @botecobopraca.

## Borbulhas gastronômicas

Nos dois próximos dias, amanhã e domingo, o brasiliense poderá curtir um evento que traz espumantes e vinhos de verão, a maioria brasileiros, comidinhas exclusivas preparadas na hora, feira de itens para presente e decoração, além de um bom jazz que

chega até o fundo da alma.

Será na praça central do Casapark, onde a gaúcha santosangelense radicada em São Paulo, Larissa Fin, aporta de novo, desta vez com a segunda edição do Sparkling Festival. “Brasília é uma cidade na qual tem crescido muito

o consumo de vinho, sobretudo o brasileiro. Percebemos isso quando fizemos a última edição do Vinho na Vila, em maio no Casapark”, ressalta a idealizadora dos dois eventos. Ela estreou no shopping em 2022 e retorna agora com mais bala na agulha.

Fotos: Marietta café/Divulgação



**Laura Fin, idealizadora do festival Sparkling**



**Rafael Costacurta, sócio do Marietta**



**Tabule de quinoa com cenoura, pepino, cebola roxa e tomate do Marietta Café**

## Receitas de chefs

A novidade será a presença de dois chefs – Rafael Costacurta do Marietta Café e Catarina Freire do Santuária Café – que vão apresentar comida de verão que harmonizem com espumantes e vinhos brancos disponíveis na feira. O público poderá degustar os pratos, como a salada mista de tabule de quinoa com cenoura, pepino, cebola roxa e tomate preparada por Rafael.

Sócio da grife Marietta fundada

por seu pai Edson Costacurta, Rafael trabalha na rede há 24 anos na área operacional, mas também se responsabiliza pela gestão de alimentos e bebidas, setor onde acumula experiências obtidas em viagens em busca de novos vinhos, sabores e harmonizações. Ele se apresenta sábado, às 16h.

Domingo será a vez da chef Catarina, formada pelo Iesb e especialista em gastronomia autoral pela PUC-RS. Ela vai

ensinar igualmente às 16 horas uma receita pra lá de refrescante e bastante simples com ingredientes crus que pode ser feita em casa sem dificuldade que é o gravlax de salmão com tintura de beterraba e emulsão de mostarda Dijon. Mais de 25 produtores estarão presentes no Sparkling Festival, cujos ingressos poderão ser adquiridos no site <https://sparklingfestival.com.br/sparkling-festival-2023-brasilia/>

## Jantar africano

A Osteria Vicenza, de Edilson Oliveira, no Brasil 21, de cardápio tipicamente italiano, muda hoje de sotaque para celebrar a diversidade cultural africana. Chama-se alkebulan o jantar de cinco etapas capitaneado pelo chef, que se inspira na herança tribal para harmonizar pratos com a bebida. Quiabo, inhame, azeite de dendê, pimenta são alguns ingredientes com os quais o chef quer introduzir o comensal nos sabores ancestrais do continente africano. Sai por R\$ 200 e reservas são necessárias pelos telefones 98129-7955 e 3263-2879.

## Rótulo novo

Com baixíssimo teor de açúcar — são só até 3 gramas por litro —, a Cooperativa Vinícola Garibaldi, que fica na cidade do mesmo nome, acaba de lançar seu primeiro espumante Nature. Trata-se de um blanc de blanc, denominação francesa que significa que a bebida é elaborada apenas com uvas brancas. No caso Chardonnay 100%. O VG Nature Blanc de Blanc tem cor amarelo palha com reflexos esverdeados e borbulhas finas e persistentes. Na gastronomia, vai bem com carnes brancas, peixes, frutos do mar e aves, além de queijos maturados. Sai por R\$ 72 a garrafa no site.