

Revoada gastronômica

Com a alta procura pela carne de aves, o *Divirta-se mais* selecionou seis restaurantes em que essas carnes roubam a cena

Davi Cruz*

Giovanna Kunz*

Protagonista em inúmeras receitas, as aves são proteínas leves, saudáveis, versáteis e com custos mais acessíveis, o que explica a popularidade na mesa dos brasileiros. Apesar de ser um alimento comum e de fácil preparo, quando bem feitas, as aves entregam resultados extremamente saborosos, atrativos e que vão muito além do frango convencional.

Com grande índice de consumo, o público brasileiro preza pela qualidade dos produtos. “Na minha visão, em Brasília, o consumo de aves é bem elevado e muito bem aceito, porém, cada dia mais os consumidores procuram saber a procedência e a qualidade dos produtores e restaurantes. Ainda há espaço para o peito de frango grelhado, mas

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Magret com laranja, manga, figo e fritas com ervas do restaurante Le Jardin Bistrot

existem outras opções que o brasileiro adora, como a galinha caipira, a codorna e, claro, o pato, que pode ser confitado em cozimento lento em baixa temperatura”, diz Tiago Santos, chef de cozinha do Le Jardin Bistrot.

Para Carlitos Apolinário, chef e sócio do restaurante Tapá, as aves são sinônimo de

diversidade. “Para a cozinha de um restaurante, receitas com aves podem ser sinônimo de versatilidade e inovação com muitas possibilidades de preparos, como carnes grelhadas, assadas ou cozidas”, define.

Apesar da vasta opção de espécies, o frango continua sendo a ave mais popular na culinária brasileira. “O

frango, em particular, desfruta de grande popularidade devido à sua pluralidade e acessibilidade financeira, sendo comumente preparado de maneiras diversas, como grelhado, assado ou incorporado a receitas tradicionais locais”, ressalta Victor Silva, gerente de restaurantes do Brasil 21.

Lá vem o pato...

Pedacinho da França em Brasília, o Le Jardin Bistrot surgiu da vontade de trazer a essência dos bistrôs de

Paris para a cidade. “Nós sentimos a importância de representar a gastronomia francesa em Brasília com um autêntico bistrô parisiense, pois não existem muitos restaurantes realmente franceses em sua culinária e em sua cultura”, relata Tiago Santos, chef de

cozinha do restaurante.

Para criar sabores à altura da culinária francesa, a casa preza por ingredientes de qualidade. “Aqui não entra margarina, nem molho de tomate industrializado, muito menos conservantes e caldos industrializados. Tudo é feito do zero, com

ingredientes de qualidade e paciência”, ressalta o chef. O prato do cardápio que os franceses apreciam e ganhou o coração dos brasileiros é o magret (R\$ 92), peito de pato com demi-glace de laranja, laranja suprema, manga, legumes noisette e fritas com mix de ervas.