

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



### CONFIRA O TOP 10

1. Maido Lima
2. El Chato Bogotá
3. Don Julio Buenos Aires
4. A Casa do Porco SP
5. Fauna Valle de Guadalupe
6. Maito Panamá
7. Kjolle Lima
8. Leo Bogotá
9. Boragó Santiago
10. Mayta Lima



**Chefs Jefferson e Janaína Rueda, donos de A Casa do Porco, de São Paulo, 4º lugar da lista dos 50 melhores**

## Dupla perfeita

Quando começou a criação de uvas na área rural situada há 74 quilômetros do balão da Esaf, km 19 da BR 251, em Goiás, a Fazenda Ercoara já mirava o preparo da deliciosa carne de cordeiro, iniciada cinco anos atrás por experientes chefs que se revezavam no almoço, sempre aos sábados. Faltava porém o vinho local, que vinha de Minas, do Sul ou importado.

Agora tem, graças ao investimento no plantio da uva Sirah e outras variedades feito pela família proprietária da qual faz parte o sommelier Rodrigo Sucena (foto), que com a mulher Renata, se tornaram sócios da Vinícola Brasília. O próprio idealizador do vinhedo é quem vai apresentar os rótulos durante jantar harmonizado de cordeiro com tintos

FOTOS: ERCOARA/DIVULGAÇÃO



— uma das mais perfeitas combinações da alta gastronomia — quinta-feira no Dom Francisco da Asbac.

No cardápio de seis etapas crostini, de polenta com salame de cordeiro e pesto de hortelã; mix de folhas e queijo cremoso de leite de



ovelha; linguine com linguíça de cordeiro; arroz de cordeiro e frutas secas; brasato de cordeiro ao vinho tinto, musseline de mandioca e cogumelos frescos, além de pudim de doce de leite de ovelha na sobremesa. Os pratos serão acompanhados do branco Sauvignon Blanc, do Canindé Sirah Rosé e de dois tintos Aprisco e Maná. Sai por R\$ 165. Reservas: 3226-2005.

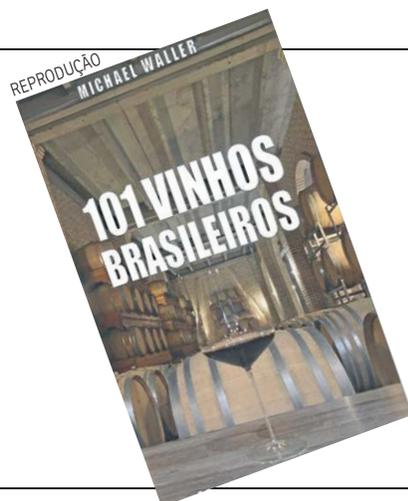
## Jaca é saúde

Com foco na comida saudável, o restaurante Terrapi aberto no Bloco D da 116 Norte estreou, como diferencial da casa, coxinha de jaca, feita de casquinha crocante por fora e recheio suculento por dentro. Não quer dizer que o cardápio não tenha proteína animal. Tem sim, como escondidinho de carne seca com cabotia, queijo gratinado e salada do cerrado (R\$ 32,80); sobrecoxa de frango (foto), guacamole, purê de



abóbora e banana chips (R\$ 34,90) ou filé St. Peter grelhado, cogumelos salteados e mix de quinoa (R\$ 46,80). De sobremesa há pudim de tapioca com cumaru e de chia com frutas. Comanda a casa o casal Daniel Dionísio, professor de educação física e Ana Karina Braga, fisioterapeuta. Funciona de segunda a sábado, das 10h às 22h e domingo das 8h às 20h. Veja insta: @terrapibrasi

FOTOS: ERCOARA/DIVULGAÇÃO



## Livro de vinho

São muito mais de uma centena, mas para efeito didático, o autor criou *101 Vinhos Brasileiros* no título da obra que ganha nova edição a ser lançada terça-feira na livraria A Página, no Shopping Praia de Belas, em Porto Alegre. Esse é o sétimo título do especialista Michael Waller que escreve sobre vinhos para

diversas mídias. “Eu quero que o leitor sinta sede de vinho, com vontade de vivenciar experiências gastronômicas e enoturísticas e se sinta seduzido a aprender mais sobre vinho”, destaca o autor, que conta a história da vinícola, descreve o vinho e brinda o leitor com uma harmonização. Whatsapp: (51) 99924-4901.