

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



A GARRAFEIRA/
 DIVULGAÇÃO

Delícias do chef

Assina o cardápio o chef niteroiense Rafael Gomes, que venceu o concurso Materchef 2018, depois de atuar em restaurantes em Nova York e Paris. De volta ao Brasil, Rafa mantém restaurantes no Rio de Janeiro: Itacoa (tem uma unidade em Paris), Tiara e Tin Tin. À base de frutos do mar, o menu do Tahi oferece diversas opções de camarão, desde o recheio no pastel com tartare de banana (R\$ 56, cinco unidades) e taco crocante com guaca mole, pimenta e queijo coalho (R\$ 56, duas unidades) ao bobó com farofa de banana, vinagrete cítrico e arroz branco (R\$ 210 para duas pessoas), passando pelo risoto de capupiry com camarões grelhados e bisque (R\$ 128).

Destaques para o tataki de atum com caponata

siciliana, manjerição, castanhas e aceto balsâmico (R\$ 96), o polvo grelhado com molho romesco, batata na manteiga de ervas, crocante de milho e pimentões assados (R\$ 138), além da galinhada dos milagres, prato típico feito com frango caipira e seu caldo, cuscuz e coentro (R\$ 78). Uma das sobremesas reproduz a campeã do Masterchef: cremoso de chocolate branco com coulis de maracujá por R\$ 38, serve até quatro pessoas.

Um capítulo à parte são os drinques autorais assinados pela especialista em cachaças e mixologista Isabela Fornari, como o Beijo Salgado (cachaça Caraçuípe prata, caju, tomilho e limão). Já o Alagados é feito de vermute de jabuticaba, grávia e cacau.

Conforto sofisticado

Mahré Hotel pertence aos mesmos proprietários da Pousada Haya, em Milagres, distante pouco menos de 100 quilômetros de Maceió, por asfalto. Assinam o projeto os escritórios Agra e Lemos Arquitetos e João Armentano, que idealizaram suítes com piscina e jardim privativo. O bom gosto acompanha todos os detalhes: roupa de cama e banho

Trousseau, amenities Bvlgari e sala integrada.

Você ainda pode desfrutar de passeio de jangada pelas piscinas naturais com serviço de drinques e refeições; piquenique durante o pôr do sol à beira do rio Tatuamunha, que é santuário do peixe-boi, importante mamífero marinho que vive na região, e jantares românticos servidos no jardim privativo ou na praia. Telefone (82)99381-1515.

Leve vinho gaúcho

Assim como o jogo de futebol no Maracanã neste domingo para ajudar o Rio Grande do Sul, há inúmeras iniciativas em diversas áreas destinadas a socorrer os desvalidos da tragédia gaúcha. Responsável por quase 90% da produção do vinho brasileiro, o estado recebe agora atenção especial para o setor. Está em curso a campanha *#comprevinho gaúcho*, que conecta regiões afetadas, especialmente no Vale dos Vinhedos, com consumidores de outros estados. O objetivo é levantar recursos tanto para a reconstrução

de áreas destruídas pelas chuvas, como ajudar na manutenção de empregos e de todo o setor.

Lojas de vinho da cidade, como A Garrafeira e Rota do Vinho, estão dando desconto na compra de rótulos gaúchos, além de restaurantes envolvidos na promoção da bebida. A 31ª Expotchê, prevista para os dias 7 a 16 de junho, pretende ser um “ponto de mobilização e apoio para as doações que tem sido fundamentais para a recuperação do estado”, afirma a diretoria da Rome Eventos, responsável pela feira.

Sabor francês

O mês de junho — de primeiro a 15 — vai trazer de volta um dos eventos mais importantes da cena gastronômica brasileira, que é o Goût de France, com o tema Esporte e Gastronomia, inspirado nos Jogos Olímpicos de Paris, a serem realizados de 26 de julho a 11 de agosto. Já estão confirmadas 26 grifes brasileiras na maratona do sabor, que permitirá aos chefs locais um encontro pra lá de especial com o renomado chef francês Erick Jacquin (foto), que há 30 anos escolheu viver no Brasil.

Além de Brasília, outras cinco capitais participam este ano da sétima edição Belo Horizonte, Goiânia, Recife, Rio de Janeiro e

São Paulo e duas cidades goianas: Vila de São Jorge e Alto Paraíso, no coração da Chapada dos Veadeiros. Não há um valor único para os menus. Cada estabelecimento dita o preço em função do que será oferecido na refeição servida em três etapas: entrada, prato principal e sobremesa, elaborados com ingredientes de primeira.



LIANA SABO/CB/D.A PRESS



FOTOS: LIANA SABO/CB

