



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

30 anos de (boas) lembranças

Viajar pelo mundo da boa mesa em busca de iguarias que marcassem os momentos especiais com agradáveis lembranças. Este é o conceito motivador da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, que completa 30 anos no Brasil. Em Brasília, a ARBL reúne cinco grifes — Bloco C, Dom Francisco, Koji, Universal e Villa Tevere — mais Montserrat, de Pirenópolis e Mahalo, de Cuiabá,

duas cidades que fazem parte no Centro-Oeste da entidade, que presenteia seus clientes com um prato de cerâmica pintado à mão, com design alusivo à receita degustada.

Em noite de muita alegria e sabor, os sete chefs mostraram seus talentos indo todos para a cozinha preparar jantar em seis etapas harmonizado com vinhos para 170 pessoas, entre elas, colecionadores do prato da boa lembrança, que

receberam o mimo especial alusivo à data. A associação surgiu há três décadas, sob a batuta do chef Danio Braga — nascido na região da Emilia Romagna, na Itália. Quando se radicou no Brasil, ele trouxe um costume dos restaurantes de lá: além da conta, levar ao comensal um souvenir ao fim da refeição. O hábito deu origem à Associazione del Ristoranti del buon ricordo.

Charutinho com tartar de atum, croquete de mangarito com cogumelos Yanomami e costela com arroz no molho do assado foram destaques do jantar executado pelos chefs de sete restaurantes



BOA LEMBRANÇA/DIVULGAÇÃO

