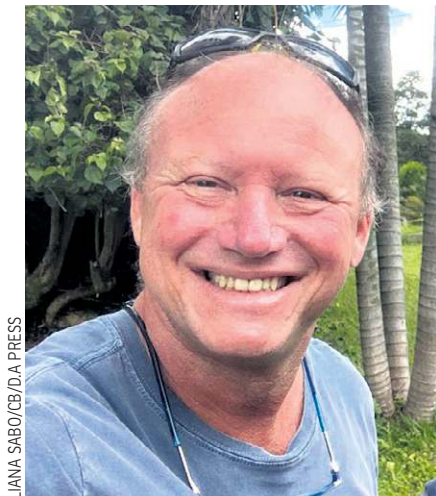


Leia mais notícias em

blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

LIANA SABO/CB/D.A PRESS

Um teste na CasaCor

A CasaCor Brasília em sua 32ª edição, que vai de 15 de agosto a 13 de outubro na Arena Mané Garrincha, traz três grandes nomes da alta gastronomia da cidade: Simon Lau Cederholm (foto) e Thiago Paraíso, estreantes na mostra e Guillaume Petitgas, que fez sucesso no ano passado. Em um ambiente assinado por Luciana Canali, do Movimento Brasília Design Week, o dinamarquês Simon Lau inaugura o espaço

Cuca — Culinária Candanga com menu que traz influências culturais de diversas regiões do país, além da terra natal do chef, que se encontra em visita a família em Copenhague.

“Será uma boa oportunidade para testar o cardápio do restaurante de comida candanga que será aberto na cidade provavelmente ainda este ano”, informa Leonidas Neto, conhecido por chef Léo, braço direito de Simon

Lau, que estará também na CasaCor. No menu, tem desde empadão goiano a smorrebrod de salmão defumado e terrine de ovos, folhas e cebolinha; da sala de fígado de galinha com cajuzinhos a foie gras de Corumbá grelhado, brioche e geleia de cagaita; do pirarucu com pimenta de macaco, capim santo e sorbet de aipo ao bife de chorizo, tutano e xarope bordelaise com terrine de raízes brasileiras.

Outubro na Itália

É o que propõe o empresário calabrês Antonello Monardo (D), que há 14 anos organiza tours enogastrômicos e culturais para seu país de origem, que este ano comemora os 150 anos de imigração italiana no Brasil. Estão previstas duas viagens no outono italiano: Tour da Beleza de 10 a 20 de outubro, se refere a lugares encantadores como Lago di Garda, Portofino, Cinque Terre, Sardenha e outros e Descobrindo as Maravilhas e Raízes Calabresas de 22 a 30 de outubro, uma imersão na apaixonante história da Calábria.

Para a apresentação do

FOTOS: LIANA SABO/CB



roteiro a sua terra natal, Monardo contou com a parceria do chef Ville Della Pena, que acaba de inaugurar na 405 Sul

o restaurante Bottega Mia, onde foi realizado jantar com menu da Calábria, como maccheroni com sugo di carne di



capra (massa artesanal ao molho de carne de cabra na foto) harmonizado com vinhos trazidos pela Mistral e produzidos pela Librandi Wine de Ciró, vinícola incluída no tour. Esteve presente o embaixador da Itália (E), Alessandro Cortese e senhora. Contato: 99971-7349 (whatsapp).

Inverno junino

A chegada da nova estação inspirou o Pontão do Lago Sul a realizar mais uma vez o Festival de Inverno. Em sua 13ª edição, o evento oferece menus especiais em 16 operações gastronômicas do complexo. E, pela segunda vez, os pratos serão releituras das comidas típicas

dos festejos juninos. Mandioca, carne seca e milho estão entre os ingredientes mais usados no festival, que começou no dia 25 e segue até 16 de julho, tanto no almoço quanto no jantar.

Destaque para o creme de mandioca servido com dadinhos de queijo coalho e melão

de cana do Aragon Concept; o risoto de carne seca com quibebe de abóbora do Grand Bier (foto) e as canjicas de leite condensado, rapadura e amendoim do La Paleta. Confira o menu completo do festival em <https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo>.

FESTIVAL DE INVERNO DO PONTÃO DO LAGO SUL/DIVULGAÇÃO

