

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

Sunsaki/Divulgação



## Iguaria francesa

Um dos mais saborosos ingredientes é a vieira, molusco de carne branca que habita duas conchas em forma de leque. Os franceses a chamam Coquilles de St. Jacques, porque a concha é a insígnia dos peregrinos que atravessam o país e vão cultuar na Espanha o Santuário de Santiago, discípulo de Jesus que, acredita-se, esteja enterrado em Compostela. Para homenagear a Olimpíada de Paris, que começa hoje e vai até 11 de agosto, a casa lança festival de vieiras neste fim de semana dentro do rodízio por R\$ 179. São três pratos: gunga de salmão com topo de vieira e manteiga trufada, ussukuzuri e o terceiro, surpresa feita na hora.

Bruno Paixão, que já alugou casa na cidade, divide o mês entre Brasília, Niterói e Rio de Janeiro, onde tem uma risoteria em Ipanema. Aqui encontrou no maître sommelier Carlos André de Souza, a experiência que procurava para gerenciar o Sunsaki, projetado pela arquiteta Karla Amaral. Reservas: 99179-3179.

**Bruno Paixão encontrou em Carlos André o escudeiro para tocar a casa repleta de sabores japoneses**

## Bisteca do mundo

Da picante culinária crioula de condimentos marcantes presente na Louisiana (EUA) vem a inspiração para o Bife Cajun T-Bone que pontifica o cardápio da Fazenda Churrascada, neste mês de julho e até o dia 23 de agosto. Faz parte do projeto Churrascos do Mundo e é assinado pelo chef Mike Johson, proprietário do St. Louis Sugarfire Smoke House, que tem 13 operações naquele país. O prato (R\$ 249) vem com molho Worcestershire caseiro e manteiga de chalota com milho cremoso.

Fernando Pires/Divulgação



Mas não foi bisteca que o presidente da Itália, Sergio Mattarella, comeu na Churrascada, semana passada. Preferiu sabores locais, como linguça cuiabana, queijo coalho com compota de maçã verde e jalapeño e um ancho

brasileiro com salada juliana e batata-frita com sobremesa de banana split da Fazenda. Instalada no Clube de Golfe, a casa funciona de terça a sábado para almoço e jantar e domingo, das 11h30 às 19h. Telefone: 99271-2652.

## Vinho no balcão

Desde que colocou os pés em Brasília, o enólogo e produtor gaúcho Carlos Sanabria tem procurado inovar: leva uvas daqui para vinificar em Bento Gonçalves; faz vinho na Serra Gaúcha para vender aqui; toma conta de loja de vinho na cidade e é consultor de vinícola brasiliense. Tudo ao mesmo tempo. Agora vem sua mais nova invenção: um bar a vin, não como são os franceses, mas um boteco de vinho no estilo

Robson Bocatti/divulgação



tupiniquim. La você poderá tomar vinho direto das torneiras em copo ou taça e comer petiscos populares — arancini, croquetes, dadinho de polenta, sanduíches e saladas da casa,

além de sobremesas à base de uva —, interpretados de forma autoral pelo chef Marius Alvarenga.

São mais de 18 rótulos produzidos na Serra Gaúcha e assinados pelo

próprio Carlos Sanabria. O Boteco Sanabria fica nas Entrepradas 708/709 Comercial Norte, Bloco F, Loja 29 e funciona de terça a sábado, das 17h às 23h30. Telefone: (54) 99934-3049.

## Sucesso há 36 anos

“Quando abri o restaurante, Giuliana tinha 14 anos, hoje ela está na cozinha elaborando o bacalhau da casa para o nosso almoço”, revelou o orgulhoso pai Francisco Ansiliero, que comemorou em grande estilo com a família e formadores de opinião na

área da gastronomia os 36 anos de sua grife inaugurada a 22 de julho de 1988 no restaurante da 402 Sul, hoje comandado por Giuli, como é chamada a filha do meio. Na foto, Francisco com a mulher Carmélia e as filhas Giuliana, Graziela e Gigliola.

Liana Sabo/CB

