

## Combinação surpreendente

VICTOR ROCHA

Enganam-se aqueles que acreditam que as massas só harmonizam bem com o vinho. A bebida pode ser a escolha número um na hora de saborear um bom macarrão ou um delicioso risoto, mas a cerveja também pode ser a combinação ideal para tais pratos. Na casa Ticiane Werner, uma das harmonizações sugeridas é justamente entre o casarecce negro e camarão (R\$ 69) e a Heineken (R\$ 18).

“A Heineken é uma cerveja lager puro malte, refrescante e de cor amarelo-dourado, produzida com ingredientes 100% naturais: água, malte e lúpulo. Durante seu processo de fermentação, a exclusiva Levedura A é responsável pelo sabor característico e bem equilibrado, com notas frutadas sutis”, descreve a chef responsável por dar nome ao restaurante. O prato, por sua vez, é composto por casarecce artesanal feito com tinta de lula ao molho de parmesão,



Casarecce negro e camarão da Ticiane Werner

camarões salpicados com bottarga e limão siciliano.

Segundo Ticiane Werner, a combinação entre a cerveja e a massa proporciona uma experiência gustativa em que ambos se complementam perfeitamente, elevando o prazer de cada mordida e gole. “O amargor leve da Heineken complementa e equilibra a riqueza do molho de parmesão e a intensidade da bottarga, sem dominar os sabores delicados do prato. A refrescância da cerveja ajuda

a limpar o paladar entre as mordidas, permitindo que cada garfada seja apreciada plenamente, destacando os sabores do camarão e o toque cítrico do limão siciliano”, explica a chef.

“Por último, a versatilidade da bebida faz com que ela seja uma companhia ideal para pratos com ingredientes variados, garantindo uma experiência gastronômica harmoniosa e prazerosa”, acrescenta.

Aos mais interessados, Ticiane indica outras

possíveis harmonizações entre tipos específicos de cerveja e pratos diversos. “As lagers, leves e refrescantes, combinam bem com pratos leves como saladas, frutos do mar e comida japonesa. O sabor amargo das Pilsners vai bem com comidas apimentadas, como a culinária mexicana ou pratos tailandeses. As Pale Ales, por sua vez, harmonizam bem com carnes grelhadas, hambúrgueres e pratos mais robustos”, cita.

“As IPAs, devido ao seu amargor e complexidade, combinam com comidas fortes, como pratos indianos, churrasco e queijos intensos. As Porters e Stouts, escuras e encorpadas, são perfeitas com sobremesas de chocolate, carnes defumadas e queijos azuis”, complementa a chef. “A chave para uma boa harmonização é equilibrar os sabores da cerveja e do prato, de modo que um complemente o outro sem sobrepor”, conclui.

## Espaço inovador

Localizado na Asa Norte, o Santé 13 compartilha da paixão brasiliense pela boa e velha cerveja. O espaço é o local ideal para os que desejam experimentar opções de cervejas não tão tradicionais, como, por exemplo, a Roleta Russa IPA (R\$ 19) e a Rosa dos Ventos (R\$ 25), cerveja de trigo com pitaya, presentes no menu da casa.

Para uma perfeita harmonização, a casa recomenda o angus divino (R\$ 96), carne angus ao molho dourado de cebolas com arroz biro biro

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Prato Angus Divino, do Santé 13

crocante divino, acompanhado pela Colorado Ribeirão (R\$ 22). Nas sextas e sábados, o espaço oferece ao público

happy hour das 16h às 20h. Durante o período, um balcão com quatro garrafas de Stella Artois sai por R\$ 36.

### ONDE COMER?

#### GODOFREDO

CLN 408, bloco B, loja 12. De segunda a quinta, das 17h30 à 0h. Sexta e sábado, das 17h30 às 2h

#### PRIMEIRO BAR

SIG quadra 8, lote 2395. Segunda, das 11h à 0h. De terça a quinta, das 11h à 1h. Sexta e sábado, das 11h às 2h. Domingo, das 11h às 23h

#### SANTÉ 13

CLN 413, bloco A, lojas 23, 34, 35, 36 e 40. Terça e quarta, das 12h às 23h. Quinta, das 12h à 0h. Sexta e sábado, das 12h à 1h. Domingo, das 12h às 17h

#### TICIANA WERNER

CLS 201, bloco C, lojas 5 e 11. De segunda a sábado, das 11h30 à 0h

