

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Comida árabe

Refugiados das guerras do Oriente Médio, os irmãos Hayan e Hassan Aldarwishm, nascidos na Síria, nunca haviam trabalhado na área de alimentação, mas confrontados com a situação de sobrevivência num país novo meteram as mãos na massa inspirados pelas receitas da mãe Sanna e ganharam experiência com a ajuda do também sírio Hussein Al Sabag e abriram a primeira Casa da Síria, em 2022 na 313 Norte. A segunda operação veio em abril no Bosque Park. Destaque para arroz com lentilha, pão sírio e sanduíche de alcatra, tomate, molho de tahine ou pasta de alho (shawarma).

Já no bar, que tem drinks até sem álcool, vai passar por uma repaginada e receberá a consultoria da chef Raquel Amaral, autora de receitas especiais e produtora de cachaça. Por enquanto, a bebida mais vendida é o chope servido em caneca de vidro com preço promocional de R\$ 5,95 de terça a quarta o dia todo, de quinta a sexta de 17h às 20h, sábado e domingo, de 11h30 às 20h.

Espaço infantil

Além da gastronomia, o espaço conta com uma programação musical com artistas locais que se apresentam de quinta-feira a domingo à noite. “Nossa ideia é fazer do Bosque Park um espaço de valorização dos artistas de Brasília e proporcionar aos nossos clientes uma experiência completa em um mesmo lugar”, afirma Cléber Landim.

Crianças desfrutam de uma área completa com brinquedos, playground e até banheiros exclusivos no Espaço Kids, atendido por monitores treinados. Ideal para festas de aniversário oferece o conforto para os pais comerem dentro da brinquedoteca bem pertinho dos pequenos. Se levar seu pet há lugar para ele também. Funciona de terça a domingo, das 11h30 às 23h. Informações: @bosqueparknorte

Vinhos raros

A Domno Wines, importadora de vinhos da Famiglia Valduga, grupo que tem mais de 140 anos de história, emprega toda a sua expertise na escolha de rótulos trazidos ao Brasil. Recentemente trouxe duas grifes: a italiana Tenuta Ulisse, da região do Abruzzo e a argentina Bodega Argento, que produz vinhos elegantes, frutados e com perfeito equilíbrio entre a uva e o terroir diferenciado da região de Mendoza.

Além de castas conhecidas, como a branca Trebbiano e a Montepulciano, tinta mais produzida na Itália, Marco Germani (D), gerente de exportação da Ulisse, apresentou durante delicioso almoço no Universal, a uva

Su Maestri/Divulgação



Su Maestri/Divulgação



Passerina, cujo nome se deve ao fato de ser doce e apetitosa sendo seus vinhedos alvo de pássaros no período da colheita. Outra novidade foi o vinho Pecorino de boa acidez e frutado, que ganhou o nome devido às ovelhas (pecora em italiano) saborearem as uvas no vinhedo.

Encerrou a degustação, dirigida pelo sommelier Rafael

Sa (E), que representa a importadora gaúcha em Brasília, o vinho Amaranta Montepulciano, batizado com o nome de um dos mais antigos vinhedos da família, constituída pelos irmãos Antonio e Luigi Ulisse. Amaranta ganhou 99 pontos, a máxima pontuação dada pelo crítico Luca Maroni.

Todos os vinhos são encontrados no site www.domno.com.br

Su Maestri/divulgacao



Pistache na pizza

Um ano e quatro meses depois de lançar novos sabores na Grano & Oliva o pizzaiolo paulista Jacqueson Dichoff esteve de volta revisitando as três lojas da grife comandada pelo chef Rodrigo Melo, em parceria com três sócios. Jacqueson, que venceu o World Stars Pizza & Porto, concurso

mundial disputado ano passado por representantes de 13 países na cidade do Porto, norte de Portugal, deixou uma pizza doce. A sobremesa é feita de tirinhas de massa de 48h de fermentação com creme de pistache. Chama-se Angioletti de Pistache (R\$ 39) com uma versão de Nutella e doce de leite.

Liana Sabo/CB

Outros espetos

Sai a Fogo de Chão de frente do Complexo Brasil 21, mas fica no lugar a mesma vocação pela boa carne grelhada. Será instalada ali mais uma operação do grupo Roberto Oliveira. Chama-se Fogo em Brasa. No primeiro andar, virá um bufê intitulado É Camarão, com foco em peixe e frutos do mar.

