



Liana Sabo/CBPress

Fotos: Ricardo Dangelo/Divulgação



tema cozinhando sem fronteiras; Di Oliveira, do Brasis, possibilidades da cozinha agridoce; Ville Della Penna, da Bottega Mia, sobre o tempo amigo da cozinha; Duda Patriota, da Pató, desvendando cheese cake basca; Babi Frazão com a inspiração para cozinha do Afeto, que é o nome de seu restaurante, e Julia Almeida e Marco Silva, da Casa Baco, mostram novo olhar para o alimento. O evento contará ainda com uma feira de pequenos produtores locais, a Farofa, e uma degustação com restaurantes de Brasília no Melhor das Cidades.

## Um pai provedor

Se há chef de cozinha com razões de sobra para homenagear o pai neste domingo é Myriam Carvalho. Envolvida na sua mais nova operação, a Deli, instalada na 408 Norte, Bloco A, a chef ainda dá consultoria para a vizinha Pinella, onde elaborou o cardápio de petiscos. Fica quase defronte ao bistrô, comandado por ela e pelo marido Thiago Martins, ex gerente de alimentos e bebidas do B Hotel.

Todas as vezes que trabalhou por conta própria, Myriam contou com o forte aporte do pai, Gilberto Carvalho (foto), dono de uma propriedade no Altiplano Leste, onde reside e pratica agricultura sustentável. “A cada nova semana, ele me traz ovos e galinha caipira, tomate-cereja, folhagens e ervas, como salsa, alecrim e tomilho”, relata a filha de Gilbertinho, como é conhecido o profissional, que já

Fotos: Deli/Divulgação



exerceu inúmeros cargos na administração federal e agora toca um projeto agrícola de economia solidária no Ministério do Trabalho.

“A contribuição que meu pai faz para a Deli vai muito além do valor da matéria prima e do fato dela ser cultivada de forma orgânica. É um gesto de afeto e de muito amor para eu jamais perder a fé e a coragem diante das dificuldades da vida”, atesta Myriam Carvalho.



## Queijo artesanal

Feito com leite cru e massa semi cozida o premiado queijo da Serra do Bálamo, interior de Goiás, maturado em caverna, é um diferencial da casa, onde é servido de muitas maneiras: em lascas na polenta cremosa ao molho de frango caipira; como mix no recheio de palitinhos de pastel e numa tábua especial com antepastos e pão, uma das atrações do cardápio que oferece saladas e sanduíches. Você também pode levar o queijo vendido em unidade.

Enxuto, o menu apresenta sugestões

de pratos quentes por menos de R\$ 50: polpetone de carne ao molho de tomate, gratinado com muçarela, e fettuccine al l'Alfredo (R\$ 48) (foto); filé de sobrecoxa de frango empanado em panko e gergelim com arroz cremoso de alho poró (R\$ 42); anel de tilápia recheado de legumes ao limão siciliano com purê de batata baroa (R\$ 45) e costela suína ao molho barbecue de goiabada com farofa de maracujá, arroz branco e quiabo grelhado (R\$ 48).

Deli funciona de segunda a sábado, de 12h às 15h e de 17h às 22h. Reservas pelo 99810-0100.

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