



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Jantar nas alturas

Flor do Cerrado, uma das maravilhas da arquitetura de Brasília, não é de ferro, é de cimento. Diferentemente da Torre de TV, que é de autoria de Lucio Costa, a Torre Digital saiu da prancheta de Oscar Niemeyer e sua equipe e foi o último projeto do genial arquiteto a ser concluído antes da sua morte, em dezembro de 2012. Situa-se no ponto mais elevado de Brasília: Alto Colorado, próximo a Sobradinho num terreno de 40 mil m², escolhido pela Anatel para transmitir o sinal de TV digital para todo o Distrito Federal e cidades do Entorno. Foi edificada pelo consórcio Mendes Júnior/Atrium.

É nela, que após 12 anos da inauguração, uma quase vizinha, a chef e produtora cultural Di Oliveira (foto), do Lago Oeste,

instala uma versão de seu Brasis Ateliê Gastronômico, que vai funcionar no anel térreo, com o nome de Café Bistrô Brasis. “Além de palco para exposições de arte, design e artesanato, a gastronomia é outra vocação dessa monumental obra,” afirmou Karine Câmara, administradora da Torre Digital, autora do convite para a chef mineira exercer lá o seu talento na culinária do cerrado.

Antes, porém, Di Oliveira, que se sente intérprete não só dos sabores de Minas, mas também do Nordeste e da Amazônia, vai pilotar o Jantar nas Alturas, projeto gastronômico a ter lugar em grande estilo na cúpula da Torre Digital, em 18 e 19 de outubro próximo.

Flutuar sob o céu

Distribuído em seis etapas o jantar harmonizado com bons vinhos será precedido de snacks de camarão, ovas de salmão, limão cravo e capim limão e croquete de abóbora cabotiá, costela e pimenta de cheiro harmonizado com Prosecco do Vêneto. Segue o amuse bouche carne de onça feita com carne bovina picada com manga, mostarda e gengibre, na taça Chardonnay Caliterra, enquanto a entrada traz surubim cru com beterraba, cajuzinho do Cerrado e broto de mostarda harmonizado com Alvarinho.

O primeiro prato é feito com ingrediente ícone do Brasis, lombo de pirarucu com batatas, ervas, molho de

cupuaçu, farofa da chef e pimenta rosa. Já o segundo investe no filé-mignon com pimenta de macaco, cerveja preta e palmito pupunha escoltado de rigatoni de alho-poró e o tinto Marques de Tomares. Na sobremesa, tiramisù da chef com tamarindo e queijo canastra. Na finalização do banquete com café ainda vai ter broa de milho, cocada de pé de moleque e bananada caramelizada. Por R\$ 550.

Para Di Oliveira, a ideia é “dar vida a esse espaço idealizado pelo maior arquiteto do século 20. Queremos que todos tenham a sensação de flutuar sob o céu da capital”, ressaltou a chef. Reservas podem ser feitas em @brasisateliiegastronomico. Mais informações no telefone 99624-5655.

