

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Xodó brasileiro

Um brinde ao Dia Nacional da Cachaça! Para celebrar o destilado, confira os pratos que harmonizam perfeitamente com a tradicional caipirinha

Isabela Berrogain

Bebida originalmente brasileira, a cachaça é xodó nacional. Também conhecido como 'pinga', o destilado que conquistou a coquetelaria mundo afora e virou símbolo nacional é celebrado hoje. Versátil e poderosa, a bebida é o ingrediente chave das amadas caipirinhas, drinque a cara do Brasil — refrescante, barato e fácil de fazer. Com a celebração do Dia Nacional da Cachaça e a sexta-feira coincidindo, motivos não faltam para brindar.

Para Henrique Migras, sócio do Versão Brasileira, a caipirinha representa a essência tropical e descontraída do país. “É uma bebida que mistura simplicidade

Feijoada do Versão Brasileira

com frescor e sabor marcante, ideal para o clima tropical do país”, descreve Migras. Apesar de a receita que leva limão ser a queridinha do público, frutas como morango, abacaxi e kiwi também se encaixam perfeitamente na mistura. “A versatilidade da caipirinha é um dos motivos

de seu sucesso, permitindo inúmeras combinações e adaptações ao gosto de cada um”, completa.

Gabriel Bla's, chef do Bla's Cozinha de Culturas, define a caipirinha como “sinônimo da cultura brasileira” e sugere opções ideais para harmonização com a bebida.

“A caipirinha vai bem com opções como feijoada, torresmo à pururuca e frango a passarinho, por exemplo”, lista. “Ela combina com qualquer tipo de comida gordurosa, porque ela lava a gordura. A acidez do limão limpa o paladar, então funciona muito bem”, opina.

