



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

## Requinte candango

O brasiliense tem apenas uma dúzia de dias para conhecer ou revisitar a Casa Cor 2024 que, em sua 32ª edição instalada na Arena Mané Garrincha, conta com três atrações gastronômicas, das quais uma delas é absolutamente inédita: Cucan, restaurante idealizado pelo chef dinamarquês Simon Lau, que esteve na capital há mais de 40 anos, mas reside desde 1996. Aqui, ele se tornou profundo conhecedor dos frutos do cerrado.

“O nome é uma junção da primeira sílaba das palavras culinária candanga.

### Falso foie gras

Logo na entrada há um bar estilo lounge com uma mesa alta e banquinhos onde você pode, além da bebida, pedir um blinis com salmão defumado e sour cream (R\$ 85); rillettes de camarão com dill e pão (R\$ 60), pamonha frita, geleia de pimenta de dedo de moça (R\$ 35) e torresmo de porco mouro (foto 1) com geleia de jabuticaba (R\$35). Destaque para o delicioso pão artesanal que vem com geleia de laranja, cultivada

E a aceitação do cardápio servirá de teste para o restaurante que abriremos na Asa Sul, em lugar ainda a ser definido”, informa o chef, que tem no colega Leônidas Neto (foto com Simon) o braço direito para tocar a operação. Com uma equipe de primeira linha, na qual se destaca Renata Agostini, que por muitos anos atuou no Universal Diner, o chef Léo executa o exclusivíssimo menu fusão de especialidades nórdicas, francesas e goianas num bonito ambiente assinado por Luciana Canali, do Movimento Brasília Design Week.

no pomar do chef, e pasta de fígado de pato (foto 2), que os franceses chamam faux foie gras, porque é feita sem causar o sofrimento atroz à ave na engorda.

A casa selecionou espumantes gaúchos de vinícolas novas, como Nature da Buffon, além do vinho Cauré da São Patricio, vinícola goiana de propriedade da arquiteta Sheila Podestá, uma das três donas da mostra. As outras duas são Eliane Martins e Moema Leão.

Cucan/Divulgação

