

Leia mais notícias em

blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Sempre Brasil

Fundada há 16 anos em uma loja de fundos em Águas Claras, a marca Cumarim, especializada em comida à la carte, hambúrgueres e sucos, decidiu imprimir um upgrade gastronômico sem perder a brasilidade...até no nome. Chama-se Pé de Galo a operação que substitui o Cumarim da 204 Sul. Aberta pelo chef goiano Angelo Di Franco (foto), de 37 anos, que se tornou sócio do empreendimento comandado pela dupla José Antonio Moreira e Tarlen Filgueira.

Os três decidiram aposentar a marca Cumarim, cujos estabelecimentos renascem no mesmo lugar com nomes diferentes: o de Águas Claras (Rua Manacá) a partir da próxima semana vai se chamar apenas Cuma e o da 214 Norte, Tomate Verde.

VICTOR ROCHA / EXTREMA



VICTOR ROCHA / EXTREMA



Fígado e moela

Formado pelo curso de gastronomia da Faculdade Evangélica de Anápolis, cidade onde nasceu, Antonio Di Franco trabalhou em Roma antes de vir para Goiânia comandar fogões em três hotéis. Com raízes profundas na culinária

mineira e goiana, o chef implantou o cardápio do Pé de Galo com ingredientes clássicos da região. Destaque para o pastel de moela, a samosa de fígado com jiló, o ceviche de pancetta com polenta, ervas e cebola roxa, as iscas de

filé-mignon flambadas na cachaça de engenho, além de um acarajé às avessas. Vale muito degustar as novidades. A casa funciona todos dias para almoço e jantar na esquina debaixo (Bloco C) da 204 Sul. Telefone: 99153-2260 (Whatsapp).

Festa na Chapada

O Dia das Crianças, que transcorre amanhã, assinala também o quarto aniversário do restaurante Na Mata, distante 260 quilômetros da capital, localizado na entrada do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, onde as sócias Mara Alcamim e Luciana Fabri (E) criaram um refúgio na natureza, que serve incríveis sabores e ótimas bebidas à beira do rio São Miguel, próprio para banho.

Este ano, o niver conta com a inauguração do Espaço Corona no jardim, onde os primeiros 100 visitantes serão recebidos com um brinde da marca, enquanto a trilha sonora será embalada por DJs que trazem uma seleção de ritmos

AMBEV/DIVULGAÇÃO



DIVULGAÇÃO



brasileiros. No restaurante o cardápio é aberto.

O acesso será feito com ingresso de R\$ 20 destinado a projetos de preservação da Chapada dos Veadeiros. O evento vai das 12h às 19h e além da Ambev, conta com o apoio das empresas Del Maipo, Três Corações, YVY, Fibraz e Melhor Carnes. Reservas: 98177-0678

Embaixador do Tejo

Outro gigante do vinho, carioca como Antonio Duarte, é Marcelo Copello (foto), um dos maiores especialistas de vinho do Brasil, com mais de 30 anos de carreira, já foi eleito “o mais influente jornalista de vinhos do Brasil” por uma publicação estrangeira. Publisher da revista *Baco Wine Report*, autor de sete livros premiados em três idiomas, Copello estará em Brasília para falar de ...vinhos portugueses.

Ele é o novo embaixador dos vinhos do Tejo, região que conhece bem, tendo visitado 13 produtores avaliando mais de 150 rótulos para selecionar os melhores que serão apresentados quinta-feira, 17 no restaurante Dom Francisco durante master class e jantar aberto ao público. A caravana do Tejo,

ARQUIVO PESSOAL



como é chamada a iniciativa, está passando por cinco cidades, além de Brasília: Rio de Janeiro, São Paulo, Belo Horizonte, Campinas e Goiânia.