

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Sanduíche diferente

Os brasilienses com pouco mais de quatro décadas de vida hão de lembrar que o primeiro “sanduíche natural” em forma retangular com recheios gastronômicos de atum, ovos, ricota, frango desfiado, geleia de ameixa e pasta de berinjela que degustaram na nova capital foi no Marietta, em suas lojas do Venâncio 3000, ParkShopping e Conjunto Nacional.

A grife surgida em 1982 cresceu, ampliou o conceito original e deu origem ao Marietta Café e à hamburgueria Marvin.

“A ideia era fazer algo diferente do que existia no mercado brasileiro com inspiração nas paninotecas italianas e argentinas”, lembra Rafael Costacurta (foto), segunda geração da grife, que conta com uma central de produção capaz de atender as 10 lojas da rede com 234 funcionários.



MARIETTA/DIVULGAÇÃO

Menu Primavera

Para assinalar os 42 anos a marca lança um cardápio especial de três etapas por R\$ 69, que será oferecido até o dia 15 de dezembro no Marietta da 409 Sul, de segunda a domingo, Terraço Shopping, ParkShopping e Casa Park, de segunda a sexta-feira. Consta de salada de tabule de quinoa na entrada, tilápia ao molho de camarões com risoto de limão siciliano no principal e cheesecake, na sobremesa.



MARIETTA/DIVULGAÇÃO

Melhores brancos franceses

Apesar de comportar quase 600 vinhedos classificados a complicação da Borgonha desaparece quando se foca na existência de apenas duas uvas dominantes: Pinot Noir e Chardonnay, nunca misturadas, ambas responsáveis pelos grandes vinhos da região, como Chablis. É um vinho branco vivo com raça, elegante, cuja notoriedade é tanta que o seu nome se tornou em toda a França sinônimo de grande vinho branco seco.

Aqui também somos muitos os apreciadores de Chablis, que foi trazido para degustação realizada no restaurante Lago pela Inovini com alguns exemplares da Maison Louis Latour, empresa que ostenta uma história de ao menos 200 anos e ainda possui o nome do fundador. Destaque para o Louis Latour Chablis (R\$ 580) e Chassagne Montrachet (R\$ 1190), disponíveis na Rota do Vinho.



LOUIS LATOUR/DIVULGAÇÃO

Pudim gourmet

“Com uma sobremesa que marcou minha infância, quero trazer de volta o prazer simples e genuíno de um bom pudim”. É assim que a chef Babi Frazão anuncia o lançamento da Caramelou, grife de receitas dedicadas a resgatar sabor e afeto. A escolha teve em vista “o poder que o pudim tem de unir gerações ao redor da mesa, criar memórias e proporcionar felicidade pura”, assinala a chef brasiliense, ganhadora do concurso Masterchef 2023 da Band.

São seis diferentes sabores em embalagem individual com 110g: tradicional, coco e café que saem por R\$ 15,90 cada e os outros três caramelo salgado, chocolate com baru e paçoca custam R\$ 17,90. Esses preços são praticados pelo IFood, nas lojas podem custar menos, alerta Babi, que distribui o produto em diversas lojas físicas listadas no instagram: @pudimc

ARQUIVO PESSOAL



ARQUIVO PESSOAL