



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Diversidade na cozinha

Vila de São Jorge —A primeira personalidade gastronômica brasiliense a desembarcar aqui foi Mara Alcamim, que trocou a vida urbana pelas delícias silvestres ao inaugurar o Na Mata, quatro anos atrás. Depois, veio Lui Veronese que, após consultorias esparsas, abriu a Cozinha do Cavaleiro. Por último, chegou Rodrigo Almeida (foto) que, com vasto currículo na capital, aceitou convite para tocar as caçarolas da pousada Baguá, cujos donos eram seus clientes.

Os três chefs vislumbraram que o Cerrado está no futuro da alta gastronomia e conseguiram fazer a ponte entre a culinária ancestral, típica da Chapada dos

Veadeiros, e a cozinha contemporânea de pratos leves, saborosos, com pouca gordura feitos à base de caldos e molhos. Rodrigão, como é conhecido o chef brasiliense que pilota o Baguá Bistrô, a completar dois anos em dezembro, foi buscar na vizinha comunidade quilombola dos Kalungas ingredientes para as receitas.

Como o buriti e o gergelim, que misturado às farinhas de trigo e milho, resultou numa tuile colocada sobre a Burrata do Cerrado (foto acima), feito de melão de baunilha do Cerrado, tomatinhos orgânicos e azeite de manjerição. A receita foi executada durante a aula do chef no Mesa ao Vivo Brasília 2024, no Iesb, no início de agosto.

Campeão de vendas

Não só produtos locais compõem o menu, que ostenta alguns importados como o bacalhau, servido grelhado no azeite com duto de musseline de batatas baroa e inglesa ao azeite de alho assado, minicebola, tomate-cereja, pimentões, azeitona preta e ovo de codorna (foto) no mais pedido prato, que pode servir até duas pessoas. Azeite trufado dá o tom do carpaccio de filé-mignon ao molho de especiarias e parmesão em lascas, enquanto o polvo

vem com mix de legumes da horta salteados no azeite, creme de coentro e redução de alhos negros.

Além do clássico picadinho, há o bife trilhaeiro, de filé acebolado, acompanhado de farofa de ovos, arroz branco, feijão, batata frita e salada de tomate e alface. Minestrone, parmigiana e involtini de frango também povoam o menu do Rodrigão, formado no Senac com curso de especialização em cozinha italiana no ICIF do Piemonte.

FOTOS: BAGUÁ BISTRÔ/DIVULGAÇÃO



Pegada árabe

A outra paixão é cozinha árabe, desde que estreou numa padaria da 108 Sul. “Aos 17 anos, entrei para ser atendente, mas sempre que podia descia para cozinha, para bolear pão e ajudar o padeiro, que era

árabe”, lembra o chef.

O brasiliense de 46 anos, filho de goianos, mantém na Vila de São Jorge o espaço Barack, aberto há um mês com comidinhas árabes oferecidas de segunda a sábado, das 18h às 23h.

É no bonito refúgio Baguá, de deslumbrante vista panorâmica, que dispõe de 11 bangalôs e cinco cabanas, o reino do experiente chef de muitas criações. Reservas pelo telefone e whatsapp: (62) 99404-9314