



Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

FAVAS CONTADAS



Inspirados em los hermanos

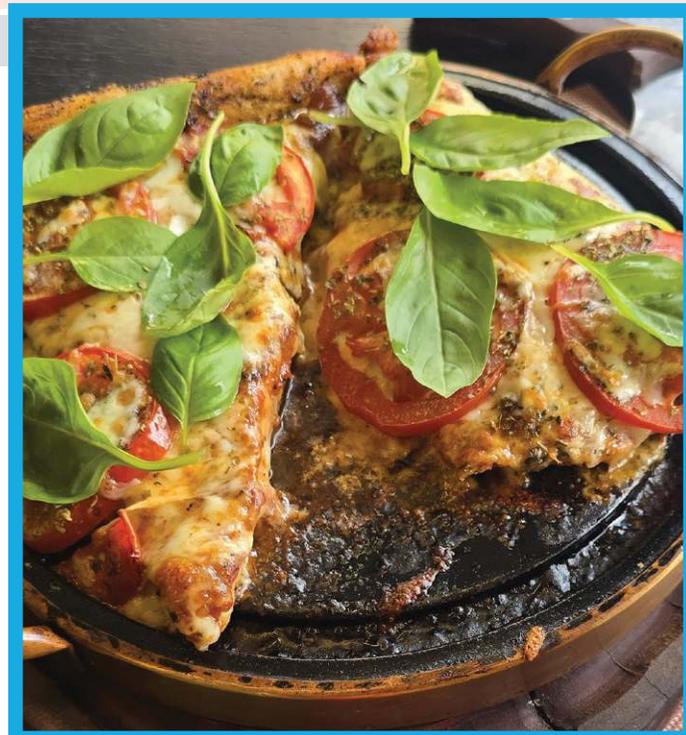
Pela primeira vez, Brasília vai ser sede de uma disputa pra lá de gostosa! Entidades daqui em parceria com a chancelaria do país vizinho se uniram para promover um concurso de gastronomia argentina, no qual participam 36 casas que aceitaram o desafio de interpretar o sabor portenho. Durante um mês, a partir de hoje e até 30 de novembro, o público terá a oportunidade de escolher o

melhor prato por meio de votação on-line.

No evento, que promete destacar a rica e tradicional culinária argentina com um toque de talento brasileiro, os preços variam de acordo com o tipo de cardápio oferecido pelo restaurante. São quatro categorias: menu tradicional por R\$ 54,90, almoço e R\$ 69,90, jantar; plus por R\$ 68,90, almoço e R\$ 89,90, jantar; premium por R\$

89, almoço e R\$ 109, jantar e diamond por R\$ 109, almoço e R\$ 149, jantar.

Os restaurantes fornecem um QR Code direcionado para o site oficial do concurso. Lá, os clientes encontrarão um formulário a ser preenchido e ao final vencerá o estabelecimento que obtiver mais vezes a pontuação máxima e todos os que votarem concorrem a uma cesta de produtos argentinos.



Matambre de Duroc do Fred

“Viagem” pela Argentina

Com uma população de aproximadamente 47 milhões de habitantes, a Argentina vem de uma tradição culinária que remonta à época pré-colombiana, quando um só ingrediente — a batata, base da cozinha latino-americana, transformou a gastronomia mundial. Mais tarde, a cozinha argentina recebeu a influência das culinárias italiana e espanhola. “Rica em sabores a nossa cozinha transparece uma vasta gama de tradições e ingredientes que variam de uma região para outra, estabelecendo um diálogo com o território e as pessoas que o habitam”, sintetiza o Secretário Joaquim Coniglio, encarregado de promoção comercial e cultural da Embaixada da Argentina no Brasil.

FOTOS: NICOLAS MONTEIRO/EMBAIXADA DA ARGENTINA/DIVULGAÇÃO



Chorizo com polvo do IVV Swinebar



Assado de tiras do Toro



Panqueca do Villa Tevere

O país está dividido em cinco regiões gastronômicas, sendo a menor com apenas três províncias Entre Rios, Corrientes e Misiones, faz fronteira com o Brasil, e é onde habitam os dourados, surubis, pacús, corvinas e outros tantos peixes. A mais importante, porém, é a dos Pampas, onde ficam Buenos Aires, Córdoba, Santa Fé, Pampa e São Luis. Lá, que é produzida a maior riqueza

agro da Argentina. Assada na parrilla, a carne se converte em cortes emblemáticos que constituem a comida preferida dos argentinos... e também amada pelos brasileiros. Como choripán, que vem no pão francês com molho chimichurri.

Ao norte, a região do Altiplano Inca traz uma enorme quantidade de receitas de milho, alimento dos deuses, acreditavam os índios.

Entre Jujuy e Tucuman fica a província de Salta, famosa pelas melhores empanadas do país. Logo abaixo vem a imponência dos Andes com destaque em Mendoza e San Juan onde se encontram os maiores vinhedos e também oliveiras. Outro destaque é a quinoa, cereal andino muito aceito na alta gastronomia.

Por último, a imensidão da

Patagônia rodeada de montanhas, lagos e rios traz uma deliciosa cozinha de influência européia, que foi se transformando e incorporando ingredientes locais para chegar a autêntica gastronomia patagônica, na qual se destaca a excelente qualidade do cordeiro, do caranguejo e trutas, além da variedade de frutas vermelhas.

Que os chefs e as chefs brasilienses tenham uma ótima inspiração para reproduzir os sabores argentinos entre nós. O vencedor irá representar o Brasil no 9º Torneio Federal de Chefs, que ocorre em Buenos Aires em agosto de 2025. Sindhobar, Fecomércio e Senac — DF, parceiros da Embaixada da Argentina, anunciarão o resultado do concurso na primeira semana de dezembro. Veja quem participa: <https://gastronomiaargentina.com.br/>