

Na volta do tempo mais frio trazido pela chuva, o *Divirta-se Mais* selecionou restaurantes para quem gosta de harmonizar um risoto e uma taça de vinho

Mariana Reginato*
Tainá Hurtado*

Apreciada ao redor do mundo pela variedade de pratos, a culinária italiana é uma das mais aclamadas quando o assunto é comida de qualidade. Porém, destaca-se um prato particularmente simples, mas que garante uma verdadeira experiência gastronômica: o risoto. Cremoso, fumegante e al dente, o prato tem a possibilidade de ser preparado com diferentes ingredientes, proporcionando diversas opções de sabores.

Surgido no século 11 na região da Lombardia, norte da Itália, risoto significa, literalmente, “pequeno arroz”. Assim como outras comidas italianas, o risoto desembarcou no Brasil com a imigração italiana, em meados do século 19, e, desde então, ganhou diversas variações. Adicionando um toque especial com ingredientes típicos do Brasil, o prato da Itália se transformou em

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Risoto de frutos do mar do Nonna Augusta.



Para aquecer o corpo

um renomado pedido nos restaurantes brasileiros.

Acompanhado de um vinho de qualidade, o risoto é uma ótima aposta para almoços e jantares. Quando a temperatura cai, a procura por esse prato quente e saboroso aumenta. “Nos nossos 14 anos de história, percebemos

que a busca pelo risoto aumenta especialmente em épocas mais frias e chuvosas”, afirma o chef Rodrigo Melo do Cantucci. “Esse prato traz uma sensação de conforto e aconchego, algo que nossos clientes valorizam.”

Pensando em proporcionar uma explosão de sabores e um

abraço em dias mais frios, diferentes restaurantes se empenham em promover uma vivência gastronômica e sensorial. Por meio da troca entre as receitas originais com outros temperos e ingredientes, esses restaurantes promovem novas opções e sensações do prato italiano.

Gostinho de casa

Especializado em tradições familiares, o Nonna Augusta tem receitas exclusivas em livros passados por gerações, e preza pelo valor de sentar-se à mesa com família e amigos. Para quem gosta de inovar os sabores, a especialidade do restaurante é o risoto de

camarão com alho-poró, no valor de R\$ 85.

O Nonna Augusta acredita que o ato de comer é uma relação pessoal e interpessoal, que para além de apreciar um alimento, significa momentos de qualidade, celebração e memórias. Pensando em criar um

ambiente de histórias e acolhimento, a casa oferece um cardápio variado de opções vegetarianas. Quem não consome proteína animal pode escolher entre o risoto de abóbora com queijo de cabra (R\$ 78), o risoto de cogumelos frescos (R\$ 78) ou o risoto caprese (R\$ 78). Outra

opção é o risoto de frutos do mar no valor de R\$ 85.

Segundo a chef e proprietária Rosana Braga, harmonizado com um vinho branco ou tinto, a procura por risotos se dá pela cremosidade, pela temperatura que é servido e pela substância que o prato

garante. No frio, outro pedido comum entre os clientes é o risoto de ossobuco (R\$ 80). “Ele sai muito nessa época de chuva que esfria um pouquinho, porque são dois pratos bem fortes, o ossobuco e o risoto, que juntos dão muita substância”, ressalta.