



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Pão e pizza no Pontão

Quentininho saído do forno a partir das 8h, como deve ser nas padarias de todos os bairros, o pão nosso de cada dia não tinha no Pontão, complexo de gastronomia e lazer erguido às margens do Lago Sul, há mais de 20 anos e que conta com 10 restaurantes e seis quiosques. Nenhum, porém, fazia pão. Agora faz!

No mesmo espaço onde funcionou Same Same, de comida asiática, surgiu a Castália, uma das padarias artesanais mais prestigiadas do Brasil, que abriu lá a quarta loja por conta da parceria construída entre os fundadores da grife e a chef-restauradora Raquel Siqueira. “Nosso conhecimento vem de longa data, Pedro Galvão (foto) e eu trabalhamos juntos nos Estados Unidos”, resumiu Raquel, fundadora do Same Same, que chegou a funcionar em três endereços na capital e um em Goiânia. Agora, porém concentrou a cozinha na 402 Sul.

Já a Castália foi fundada em 2017 por Eduardo Tavares, que transformou sua paixão por pães artesanais em um negócio bem-sucedido. Ao lado do irmão André e do primo Pedro, inaugurou a primeira unidade na 102 Norte. Veio para a 305 Sul e expandiu a marca para uma pizzaria na Asa Norte. Ed, como era chamado por quantos o amaram, faleceu ano passado.

DIVULGAÇÃO



CASTÁLIA/DIVULGAÇÃO



CASTÁLIA/DIVULGAÇÃO



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Fermentação natural

A nova unidade é uma mescla das experiências tidas nas padarias e na pizzaria, “onde o cliente poderá saborear todos os nossos produtos”, afirma André Tavares. “Trata-se de uma novidade, tanto no Pontão quanto na cidade, um espaço com

um cenário deslumbrante casado com um extenso cardápio de pizzas, sanduíches, cafés, drinques, vinhos e cervejas”, completa Raquel Siqueira, que assume a parceria no empreendimento com o sócio Rodrigo Angelim. Os quatro contam com a expertise

do chef Sergio Rafaelli.

Feito de fermentação natural, o pão artesanal é a primeira escolha no brunch que oferece folheados, torradas com salmão defumado, brioche e a saudável rabanada francesa assada no forno. Qualquer hora do dia (até às 22h) você poderá

montar o prato, enquanto o almoço com parmegiana gratinada no forno a lenha é servido das 12h às 16h. Sanduíches com massa de pizza e as próprias redondas circulam a partir das 16h. A casa tem bastante espaço em seus 160 lugares. Reservas: 98111-9853.