

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS

COMIDA DO CERRADO

Comandada pelo chef Gil Guimarães, a Casa Baco celebra cinco anos em atividade. Voltada para a culinária brasileira, ela dá destaque a produtos da região

Responsável pela Casa Baco, Gil Guimarães celebra cinco anos de sucesso do restaurante voltado para a culinária brasileira. No menu, encontram-se pratos autorais das culinárias italiana e brasileira, feitos com ingredientes típicos do Cerrado, fornecidos, majoritariamente, por produtores locais. À noite, o cardápio da loja localizada no Casa Park se expande à outra operação do chef — a Baco Pizzaria, que carrega uma história de mais de duas décadas.

“A gente abriu na véspera da pandemia”, lembra Gil. “Então é um orgulho chegar aos cinco anos hoje, com a nossa pizza napolitana premiada e com o apoio dos pequenos produtores artesanais”, afirma. Padeiro mineiro, o chef é responsável pela 17ª melhor pizza da América Latina, de acordo com o prêmio italiano 50 Top Pizza. O sucesso levou o



Gil Guimarães celebra cinco anos de Casa Baco

cozinheiro a inaugurar a primeira operação internacional — Sofi Pizza e Vinho, no centro de Lisboa, Portugal.

“Nesses cinco anos, levamos a culinária do Cerrado para o Brasil, com o baru, o pequi, o cajuzinho do cerrado e a pimenta de macaco, fazendo uma comida caseira e tipicamente brasileira”, descreve. Um dos destaques do menu é o arroz de território (R\$ 72). Feito na panela de ferro, o prato é uma combinação de arroz molhadinho com

SERVIÇO

Casa Baco

Casa Park (ST SGCV/SUL Lote 22 Loja 105, Park Sul) De segunda a quinta, das 12h às 15h30 e das 18h às 23h30 Sexta, das 12h às 16h e das 18h à 0h — Sábado, das 12h à 0h — Domingo, das 12h às 23h30

ovo, linguiça, cogumelos, carne de lata, pimenta de macaco e castanha de baru.

Para além do bioma nacional, o restaurante reúne influências de toda a trajetória profissional de Gil, como, por exemplo, a

comida italiana. Representando a gastronomia europeia, outra estrela do cardápio é o ravioli ao limão (R\$ 79), raviolis recheados com ricota de búfala, compota de cajuzinho-do-cerrado, castanha-de-baru ao creme de limão e presunto cru italiano.

Quando o assunto é sobremesa, o chef ressalta a opção da pamonha brülée (R\$ 26). Composta por milho verde, açúcar e pimenta de macaco, o prato é uma nova versão da pamonha doce do Goiás

Novidade

A Casa Baco é a nova adição ao seletivo grupo de restaurantes da Associação Boa Lembrança. Fazem parte do projeto 99 restaurantes espalhados pelo Brasil, cada um representado por um prato de cerâmica que leva uma arte exclusiva — além de servir como lembrança para os clientes, a louça apresenta uma história única por trás de cada criação. Celebrando a novidade, o chef convida o público a provar a carne de Sol da Cerratinga (R\$ 108), inspirada nos biomas Cerrado e Caatinga e feita com carne de sol black angus, pirão de requeijão do Sertão, farofa de castanha de baru, pickles de maxixe e demi-glace de pé de porco.

Após a refeição, o prato de cerâmica pode ser levado para casa. A carne de sol da cerratinga e a louça exclusiva ficam disponíveis na Casa Baco por um ano. “Carne de Sol da Cerratinga traz uma experiência gastronômica única porque representa a combinação de sabor, arte e história. O prato une dois biomas brasileiros: o Cerrado e a Caatinga. O requeijão e a manteiga de garrafa representam a caatinga. Do cerrado, tem a farofa de baru e a demi-glace de pé de porco. A carne de sol é das duas regiões e, para brindarmos a cozinha brasileira, é finalizada com feijão manteiguinha de Santarém, lá do Norte”, detalha Gil.