

ED ALVES CB/DA PRESS

Maria Luísa Vaz*
Mariana Reginato*

Em Brasília, o hábito de consumir massas cremosas e encorpadas se intensifica entre maio e agosto, com o frio convidando a experiências mais acolhedoras à mesa. Os brasilienses buscam pratos que combinem conforto e sofisticação, e o nhoque é uma opção perfeita.

Segundo a chef e proprietária Ticiane Werner, houve um aumento na procura da massa com o tempo frio, especialmente pelas inúmeras variações do prato. Para acompanhar, os vinhos combinam perfeitamente e ainda ajudam a aquecer. “Nossa carta de vinhos, com mais de 200 rótulos cuidadosamente selecionados, nos permite oferecer harmonizações que realçam a experiência do cliente. Essa época do ano é ideal para celebrar essas combinações acolhedoras que aquecem o corpo e o coração”, destaca a chef.

“Quando o friozinho chega, nada aquece mais a alma e o paladar do que uma massa fresca e reconfortante”, destaca a gestora do Piselli. O Correio selecionou seis restaurantes com diferentes formas de servir o nhoque e vinhos para acompanhar.



Com a chegada do inverno, os brasilienses procuram opções reconfortantes para a estação mais fria e o nhoque é uma ótima pedida. Confira opções diversas do prato e bons vinhos para acompanhar

COMBINAÇÃO PERFEITA

Ed Alves CB/DA Press

Diretamente da Itália

Com a energia da Costa Amalfitana, o Da Marino carrega a atmosfera de Capri e Positano. Especializada em pescados e frutos do mar, a casa também traz ótimas opções de massas. Como destaque, a sócia local Mirella Montella sugere o Gnocchi All'Alfredo Tartufato (R\$ 95), nhoque de batata servido ao molho cremoso de queijo, com cogumelos e trufas negras. “A combinação tem

conquistado ainda mais espaço nas noites frias da capital”, destaca a sócia.

Para harmonizar nas noites frias, a sugestão é o vinho branco Nino Bianco Cotarella (R\$ 160), lançado em comemoração aos 10 anos da Famiglia Nino, grupo gastronômico brasileiro. Mirella descreve o vinho como leve, boa acidez e com perfil sensorial marcado por notas de frutas



amarelas. “O Nino Bianco (safra 2023, 12,5% de álcool) é vibrante e elegante, ideal para entradas leves, frutos do mar ou preparações com

cogumelos e queijos suaves. Um brinde harmônico entre o terroir italiano e a criatividade da gastronomia local”, opina a sócia local.