

Maria Luísa Vaz*
Mariana Reginato

Instaurado pelo Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac), o dia 13 de setembro celebra anualmente a bebida tão presente nas comemorações dos brasileiros. Para vivenciar uma data tão única, nada melhor do que brindar, seja sozinho ou com os amigos. Das caipirinhas clássicas a drinks autorais e diferenciados, o Divirta-se Mais selecionou seis restaurantes para os brasilienses degustarem o destilado com diversidade de preparo e harmonização.

Mesmo com um cardápio que faz tributo à culinária italiana, o Piselli desenvolveu um drink em homenagem à cultura brasileira, pois, segundo Camila Cardoso, a gestora da casa, o destilado é muito apreciado em Brasília, tanto pura quanto em coquetéis. “A forma mais clássica de harmonização ainda é com pratos da culinária brasileira, como a feijoada. Mas a sua versatilidade, semelhante à de um bom vinho italiano, permite uma vasta gama de harmonizações com diferentes pratos”, destaca.

Localizado no centro da capital, o Mezanino tem uma carta de drinks reconhecida pelas elaborações únicas e bebidas diferenciadas. Para a mixologista Vanessa Oliveira, a cachaça é sempre sinônimo de momentos descontraídos, seja

Um brinde à CACHAÇA

em um encontro com amigos ou durante uma refeição especial. Ela ressalta também que “as pessoas adoram combiná-la com petiscos, peixes frescos ou carnes grelhadas. A caipirinha clássica permanece no topo do ranking dos brasilienses, mas cada vez mais pessoas se encantam por drinks autorais, com frutas tropicais e combinações diferentes que deixam a cachaça ainda mais agradável e cativante”.

Priorizando a experiência clássica do boteco brasileiro, o Boa Praça oferece diversas opções de drinks e petiscos para curtir uma tarde descontraída. “Nossos clientes, como outros brasileiros, harmonizam a cachaça com uma grande quantidade de pratos, buscando equilíbrio ou contraste de sabores. Cachaças brancas combinam com pratos mais leves, como frutos do mar e frios, enquanto as envelhecidas harmonizam com carnes vermelhas,



feijoada e petiscos fritos como pasteis e torresmos e nossas almofadinhas. A harmonização pode ser feita por semelhança, como cachaças com notas amadeiradas com pratos defumados, ou por contraste, como

uma cachaça doce com um prato picante. No boteco boa praça com uma carta com mais de 70 drinks nossos carros chefes são as nossas caipirinhas”, explica Bruno De Luca, o sócio local do Boteco Boa Praça.

Brinde exclusivo

Inaugurado em São Paulo em 2004, o Piselli foi, ao longo dos anos, conquistando o público com um cardápio inspirado nos clássicos de São Paulo e homenageando a região italiana de Toscana. Em 2021, a casa abriu uma unidade no Iguatemi Shopping, e mesmo com as

referências internacionais no menu, criou um drink exclusivo com a energia do brasileiro: o brasileiro (R\$ 54), que combina cachaça local (do Valdormiro), redução de maracujá com cumarú, limão e manjericao.

“É uma opção refrescante e equilibrada, perfeita para

abrir o apetite. A versatilidade da cachaça permite que ela seja combinada com diferentes ingredientes, como frutas, mel e especiarias, o que a torna ideal para a criação de coquetéis modernos”, destaca Camila Cardoso, gestora do Piselli. Para harmonizar, ela recomenda a

massa fresca Pappardelle Al Ragú di Ossobuco (R\$ 126), “a acidez do drink e o sabor cítrico do maracujá com limão realçam o sabor da carne e quebram a untuosidade do ragu”, completa.

***Estagiária sob supervisão de Severino Francisco**

FOTOS: GUILHERME FELIX CB/DA PRESS.

CONHEÇA LUGARES PARA CÚRTIR O SÁBADO, QUE CELEBRA O DIA DA CACHAÇA, E SE DELICIAR COM DRINKS ÚNICOS FEITOS COM A BEBIDA TIPICAMENTE BRASILEIRA

