

Amor pela cozinha nacional

Chef do Sallva Bar & Ristorante, a brasiliense Fabiana Pinheiro começou cedo na cozinha, seguindo os passos da tia, Vera, e a avó, Mariquinha. “Foram elas que me ensinaram a buscar o conhecimento sobre as origens dos alimentos e a produzir tudo de maneira artesanal”, ressalta a proprietária da casa que tem como um dos pilares a priorização do trabalho de produtores locais. A profissionalização, porém, veio “só” há 18 anos, em meio a um doutorado de Arquitetura na Espanha. “Me apaixonei pela

cozinha mediterrânea”, revela Fabi, como é carinhosamente apelidada.

“Morei por 10 anos fora do Brasil, mas sempre ficava imaginando como seriam ainda mais saborosos os pratos que eu comia se fossem preparados com os ingredientes e o toque brasileiro”, lembra. Apaixonada pelos sabores nacionais, Fabi tem como destaque no menu do Sallva o pirarucu de manejo sustentável da Amazônia (R\$ 150), servido com nhoque de banana da terra e molho Alfredo. “Meu queridinho”, afirma a chef.



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS

Fabiana Pinheiro, chef do Sallva Bar & Ristorante. No prato, lombo de pirarucu com nhoque de banana da terra

Onde comer?

Afeto

Quituart (SHIN 9/10, Lago Norte)
Sábado e domingo, das 12h às 15h30

Sallva Bar & Ristorante

Pontão do Lago Sul
Segunda a quinta, das 11h à 0h
Sexta e sábado, das 11h à 1h
Domingo, das 11h à 0h

The Plant

CLS 103, bloco C, loja 36
CLN 109, bloco B, loja 15
Todos os dias, das 11h às 22h30

Restaurante Universal

CLS 210, bloco B, loja 30
Segunda, das 19h à 0h
De terça a quinta, das 12h às 15h e das 19h à 0h
Sexta, das 12h às 15h e das 19h à 1h
Sábado, das 12h às 16h e das 19h à 1h
Domingo, das 12h às 16h

CHEGOU UMA NOVA
EXPERIÊNCIA EM SUSHI

SHAKKAI
CULINÁRIA JAPONESA

SABORES AUTORAIS E
CORTES PRECISOS PARA
PALADARES EXIGENTES.



CLN Q102 BL A LOJA 56 - ASA NORTE



@SHAKKAISUSHI