

Nobreza

Restaurantes da cidade utilizam a carne bovina como destaque em diferentes cortes e inovando em cada prato

da carne

Mariana Reginato

Favoritas da grande maioria, as carnes sempre se destacam, independentemente da origem de comida e da preferência de cada chefe. Não importa se é cordeiro, bife ancho, bisteca ou prime rib, a proteína conquista muitos e é testada pelos chefs da capital, na culinária italiana, mediterrânea e brasileira.

O chef do restaurante Nonno Cantinetta argumenta que a carne se encaixa perfeitamente na cozinha italiana. “Na culinária italiana, queremos muito o equilíbrio entre os ingredientes e o respeito ao que acompanha as massas frescas, que são as principais estrelas dessa gastronomia. Então, buscamos evidenciar principalmente a qualidade da carne como o ponto e o tipo do corte, combinando suavemente com alguns ingredientes como ervas, azeites ou molhos delicados”, enfatiza o chef Théo Marques.

Leandro Pompeo, um dos sócios do Fuego, casa especializada em parrilla, ressalta que o contato com a proteína também é emocional. “A carne também tem uma relação muito afetiva com o público brasileiro. Ela está presente em encontros, celebrações e momentos de convivência. Quando bem preparada, desperta memória, conforto e experiência sensorial, por isso continua sendo protagonista em diferentes estilos de gastronomia”, comenta Leandro.

O melhor na brasa

Criado para unir a paixão de Leandro Pompeo e Tiago Boita por carne, fogo e bons momentos, o Fuego Alma y Vino funciona há mais de 20 anos e fica localizado na 112 Sul. “O grande

diferencial da casa está justamente nessa combinação entre técnica, seleção criteriosa de ingredientes e uma proposta que valoriza não apenas o prato, mas toda a experiência gastronômica,

unindo fogo, vinho e ambiente acolhedor”, comenta o sócio Leandro.

Um dos cortes mais apreciados pelos amantes da parrilla argentina e uruguaia, o bife de chorizo (R\$ 129) é um dos pontos altos da casa. “Preparado na brasa, ele se destaca pela maciez, marmoreio equilibrado e sabor

intenso da carne”, destaca Leandro. Para acompanhar, a sugestão fica com os vinhos tintos argentinos Zuccardi Serie A Malbec (R\$ 279) e o Malacara Malbec, no valor de R\$ 170.

O sócio do Fuego compartilha os segredos para carne brilhar na mesa. “Acreditamos que o principal