

GUILHERME FELIX CB/DA PRESS

Entre goles e *sabores*

Mais do que uma dupla clássica, cerveja e petiscos criam uma experiência de sabores marcada por equilíbrio, contraste e harmonia

Entre os petiscos do Dito Boteco, destacam-se o disco de carne e o jiló empanado

Isabela Berrogain

Poucas combinações traduzem tão bem a descontração à mesa quanto a de petiscos e cerveja. A harmonização entre comida e bebida envolve aromas, texturas e até intensidade, criando possibilidades que

podem transformar um simples happy hour em uma experiência gastronômica. No ritual, amigos e familiares celebram o encontro de sabores, enquanto cada gole complementa uma mordida.

Michael Dantas, do Villa Copacabana, acredita que a paixão por tal combinação

é resultado direto da cultura brasileira. “Petisco e cerveja representam um momento de descontração: sentar com os amigos, conversar e aproveitar um momento depois de um dia de trabalho”, avalia o proprietário da casa.

Sócio do Marco Zero, Henrique Lemos concorda:

“É uma experiência que vai muito além da comida. É sobre estar com quem ama, assistir a um jogo, curtir um samba e passar algumas horas juntos. O petisco acompanha esses momentos sem pesar, enquanto a cerveja refresca e complementa os sabores”.

Para Michael, uma boa harmonização entre aperitivo e cerveja é quando a bebida maltada consegue equilibrar o sabor do prato. “Ela ajuda a limpar o paladar entre uma mordida e outra, tornando a experiência mais agradável”, afirma o dono do Villa Copacabana.

Comida farta e cerveja gelada

O Dito Buteco, inaugurado há menos de dois meses em Taguatinga, busca resgatar a cultura do “bar de verdade”, com mesa cheia, cerveja gelada, boa gastronomia e conversa fiada. Dito Ferreira, proprietário que dá nome à casa,

resume a operação: “Comida farta feita como se faz em casa; atendimento próximo, em que o garçom te conhece pelo nome, e ambiente onde os mais velhos reconhecem o clima de boteco que sempre funcionou e os mais novos encontram

um lugar que tenham vontade de ficar”.

Entre os aperitivos do menu, a indicação de Dito vai para o disco de carne (R\$ 17,90), empanado e recheado com queijo. “É uma receita de tradição familiar que passou de geração para

geração”, conta o proprietário. Outro destaque é o jiló empanado (R\$ 6,90), cozido no vapor e recheado com linguiça suína. “Tem aquele amargor característico que, com a linguiça e a crosta crocante, vira outra coisa. Quem não gosta

de jiló costuma mudar de ideia”, garante.

Segundo ele, ambas opções pedem um chope Brahma (R\$ 10,90) “bem tirado na caldereta, com creme”. Para quem prefere a garrafa, a pedida é uma Original (R\$ 14,90) “estupidamente gelada”.