

Isabela Berrogain

Seja ela branca, seja envelhecida, cachaça combina com comida. A bebida, que ganha destaque neste domingo, pode acompanhar diferentes estilos de pratos e revelar novas possibilidades à mesa. Da cozinha brasileira a preparos contemporâneos, a escolha certa do rótulo pode valorizar sabores, aromas e texturas — e transformar a harmonização em parte importante da experiência gastronômica.

Para Gabriel Bla's, chef responsável pelo Bla's Cozinha Criativa, é importante olhar para o conjunto de sabores e texturas do prato na hora de harmonizar cachaça e comida. "Pratos mais gordurosos podem se beneficiar bastante de uma bebida com acidez e frescor, porque ela ajuda a equilibrar a sensação de gordura na boca", exemplifica o proprietário.

O principal, segundo ele, é buscar equilíbrio, para que a cachaça valorize a comida sem esconder os sabores. Andrey Angelim, chef do Fazenda Churrascada, reforça que a madeira pesa mais do que a marca na hora de combinar o destilado com alguma receita. "Carvalho é discreto e versátil. Madeiras brasileiras, como umburana e bálsamo, entregam canela e cumarina com força de sobre-mesa e atropelam um prato salgado e delicado", ensina.

Para quem está começando a experimentar o destilado, a dica de Oswaldo Scafuto, proprietário do Santé, é uma combinação leve e refrescante, "que permita conhecer a bebida sem que ela se torne muito intensa". "Uma caipirinha clássica, feita com uma boa cachaça branca, limão e açúcar na medida certa, é uma excelente porta de entrada. O mais importante é começar com uma combinação que agrade o paladar e, aos poucos, descobrir outros estilos", sugere.

Às vésperas do Dia Nacional da Cachaça, em 13 de setembro, descubra combinações que mostram como o destilado brasileiro pode ocupar um lugar de destaque também na gastronomia.

Entre sabores e alambiques

Às vésperas do Dia Nacional da Cachaça, chefs revelam combinações para explorar o potencial gastronômico do destilado

CARLOS VIEIRA



Pato confit e drinque Amazônia: harmonização ideal

Combinação criativa

A inventividade e originalidade do Bla's Cozinha Criativa se estende para além dos pratos que fazem parte do menu da casa. As receitas do chef Gabriel Bla's são pensadas para harmonizar com as cartas de vinhos e drinques servidas no restaurante — a cachaça, portanto, não fica de fora das combinações.

Uma das harmonizações de destaque, segundo o chef, é entre o pato confit (R\$ 93), servido com arroz caldoso de tucupi ou nhoque de batata

com tucupi, e o drinque Amazônia (R\$ 34,90), feito com cachaça de jambu, xarope de açaí, suco de limão, xarope de guaraná, formiga baniwa e gelo.

Outra sugestão, principalmente para os que estão começando a experimentar a cachaça, é a barriga suína croc, servida ao molho poivre com batatas rústicas assadas, que faz parte do menu executivo da casa, servido em até três etapas, com valores a partir de R\$ 59,90, acompanhado da caipirinha de limão (R\$ 24,90).

"A acidez do limão ajuda a cortar a gordura da carne e deixa a experiência mais refrescante", explica Gabriel. Para quem prefere uma bebida mais aromática e menos direta, a caipirinha especial Bla's (R\$ 29,90), com limão taiti, limão siciliano, folha de limão, tangerina, cachaça premium, mel e gelo, também é uma boa porta de entrada, de acordo com o chef.

"A gordura e a suculência da carne suína combinam muito bem com a acidez e o frescor da bebida, enquanto os cítricos com limão taiti, limão siciliano e tangerina ajudam a limpar o paladar. A cachaça premium e o mel também trazem mais complexidade para o drinque", detalha.