

Quando os *sabores* florescem

Com a chegada da primavera, restaurantes renovam os cardápios e apostam em ingredientes frescos, frutas da estação e receitas mais leves

Isabela Berrogain

Se cada estação tem o próprio sabor, a primavera chega com uma paleta especialmente colorida. Frutas, ervas,

legumes e ingredientes frescos inspiram pratos que apostam na leveza e no frescor, enquanto os restaurantes da cidade renovam os cardápios para acompanhar a mudança de ares. À mesa, a temporada aparece em receitas que celebram a variedade e a delicadeza dos produtos da época.

A estação das flores, segundo Fabiana Pinheiro, chef do Sallva Bar & Ristorante, é uma boa oportunidade para usar e abusar de ingredientes tipicamente brasileiros, como é

o caso do caju e do cupuaçu, por exemplo. “Laranja, limão, abacaxi e hortelã também são ótimas pedidas”, acrescenta a proprietária da casa localizada no Pontão do Lago Sul.

Marcello Lopes, chef à frente do Italianíssimo, concorda que as frutas são os ingredientes que mais remetem à primavera, porém aponta que há inúmeras possibilidades de sabores que vão além dos estereótipos que a estação carrega. “Culturalmente, optamos por pratos mais leves ao longo desse período,

mas sabemos que também temos noites frias que pedem por um risoto ou uma massa, por exemplo”, afirma o proprietário do restaurante.

“Um prato com cara de primavera não precisa necessariamente ser frio ou pouco elaborado”, acrescenta Wesley Moreira, restaurateur do Don Romano. “Naturalmente, com temperaturas mais altas, existe uma procura maior por opções leves, frescas e equilibradas, mas isso não significa que a cozinha precise abandonar pratos

mais cremosos, massas ou preparos reconfortantes. O mais importante é adaptar a sensação da receita à estação”, explica.

Para ele, uma massa, por exemplo, pode fazer parte de um menu de primavera, desde que ganhe um recheio mais fresco, uma acidez trabalhada ou ingredientes que trazem mais leveza. “A primavera, para mim, não limita a cozinha; ela abre espaço para trabalhar melhor o frescor, as cores e o equilíbrio dos sabores”, declara Wesley.

Novidade no menu

A mudança de estação é sinal de novidade no menu do Sallva Bar & Ristorante, às margens do Lago Paranoá, no Pontão. Comandada pela chef Fabiana Pinheiro, a casa se prepara para a chegada da primavera, com sabores que marcam a temporada, sem abandonar a identidade italiana com alma brasileira. Entre raviolis, linguines e risotos que entram no cardápio da operação, o destaque vai para o vitello tonnato (R\$ 140), com carne bovina Angus, marinada com azeite extra virgem, tomilho, alecrim, alho e especiarias.

O prato é servido pré-assada, fatiado e com molho de atum, alcaparras e anchovas, cuja conserva é feita de forma artesanal. “É leve, aromático e, por ser frio, abre ainda mais o apetite. É uma entrada deliciosa, que deve ser compartilhada sem pressa e com um bom vinho branco”, detalha a chef Fabiana. A sugestão principal é o rótulo português Loios (R\$ 139), que combina as castas Roupeiro e

Rabo de Ovelha, do Alentejo. “É uma opção frutada, fresca e com excelente acidez”, descreve.

Outros petiscos que chegam como novidade da primavera no restaurante são os pastéis de costela (R\$ 70), servidos com molho de tomates caramelizados e defumados, e a tagliata (R\$ 160), acompanhado de farofinha da casa. Entre as massas, as estreias são o linguine terra e mar (R\$ 150), com camarões e polvo salteados, o ravioli burro e sálvia (R\$ 110), finalizado com raspas de limão.

O risoto gamberri (R\$ 195), preparado com arroz arbóreo, vinho branco seco, queijo grana padano, camarões, pimenta-roxa, manteiga, bisque e pomodoro, também é destaque no novo menu. No almoço executivo (R\$ 120), servido de segunda a sexta, das 12h às 15h, novas receitas passam a integrar as combinações de entrada, prato principal e sobremesa ao longo da semana. Algumas opções são penne à bolonhesa, nhoque ao funghi e picadinho da chef.

MINERVINO JÚNIOR/CB/D.A.PRESS



Para harmonizar, a chef sugere uma taça de vinho branco