GUILHERME FELIX/CB/DA PRESS

ou do recheio, mas do equilíbrio entre os ingredientes, da textura e da intensidade dos sabores", pondera Thaís.

O chef Luiz Trigo, do Doc Cucina, destaca que a massa fresca, por sua composição, já oferece uma base leve para diferentes preparos. "A massa é o veículo para levar o sabor do prato ao paladar, portanto, a textura e a qualidade dos ingredientes são fundamentais para a composição perfeita", explica.

No Piccolino, o chef Bruno Domingos chama atenção para a técnica de produção. A escolha de uma farinha de qualidade, como a do tipo 00, o controle da hidratação e a espessura adequada são fatores que influenciam a textura da massa. "Quando a massa é feita com a técnica correta, ela cozinha no tempo exato (al dente), permitindo uma digestibilidade muito mais suave", garante o cozinheiro.

GUILHERME FELIX CB/DA PRESS

Os raviólis ganham destaque entre as massas leves do A Mano

O frescor da fruta

Prestes a completar oito anos de portas abertas, o A Mano construiu uma trajetória na capital marcada pela valorização da cozinha italiana, dos ingredientes frescos e dos preparos artesanais. "Nosso diferencial está no cuidado com cada etapa, da escolha dos insumos à elaboração dos pratos, sempre buscando unir sabor, qualidade e criatividade", afirma o proprietário Leandro Pompeo.

Para quem procura uma massa diferente das preparações mais tradicionais, a chef Thais Donato indica o ravióli de maçã (R$ 89), recheado com toque de canela e servido com molho de queijo pecorino e pimenta-do-reino. "É um prato que explora o contraste entre o dulçor delicado da fruta e os sabores intensos do queijo e da pimenta. O resultado é uma combinação equilibrada, aromática e surpreendente", descreve.

Para harmonizar com o ravióli, a sugestão é o Vulcanici Garganega e Chardonnay (R$ 44 — taça), vinho branco italiano da região do Vêneto. "Com aromas cítricos, notas de frutas como abacaxi e pêssego e um paladar fresco, o rótulo dialoga com o toque adocicado da maçã e ajuda a equilibrar a intensidade do molho de pecorino, tornando a combinação agradável e harmoniosa", explica a chef.