MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS



O filetto Don Corleone leva redução de Coca-Cola na receita

Combinação de sabores contrastantes ganha espaço na gastronomia e aparece em diferentes pratos que exploram o equilíbrio entre doce e salgado

Entre o sal e o açúcar

Isabela Berrogain

Doce e salgado podem até ser opostos, mas, quando se encontram à mesa, criam uma combinação capaz de surpreender o paladar. A mistura proporciona uma experiência de contrastes, em que a doçura suaviza sabores mais intensos, enquanto o salgado realça nuances adocicadas. Além de despertar diferentes sensações, a união pode acrescentar texturas e até uma percepção maior de saciedade. Não à toa, a combinação conquista espaço em diferentes cozinhas e mostra que, na gastronomia, os opostos se complementam.

Para Elias Pacheco, chef e proprietário do Villa Tevere, a combinação entre doce e salgado funciona porque cria contraste e traz equilíbrio aos pratos. "No paladar, parece aguçar e despertar os sentidos. A cada garfada, essa sensação que o cérebro recebe fica ainda mais interessante. É uma junção incrível", avalia.

Gabriel Barros, chef e proprietário do Rala, percebe a mistura como uma forma de realçar o gosto dos alimentos. "Ao mesmo tempo em que você sente a doçura em uma parte da língua, em outra você sente o salgado. São sabores que se complementam e surpreendem", pondera. "Os ingredientes doces, por exemplo, são bons para fazer texturas, como molhos para pratos que usam mais do sal", explica.

Na cidade, são diversas as opções de pratos que unem os mais variados sabores em uma só garfada. Confira a seleção do Divirta-se Mais.