CORREIO INDICA

Liana Sabo

Nova identidade

Aos 30 anos, Universal muda de nome para UNV de fachada, e renova menu com vinhos próprios

DIVULGAÇÃO/UNIVERSAL



Sócios Leones Oliveira e Estânia Morey e chef Rogério Evangelista

Parece que foi ontem. Uma menina espevitada e curiosa nascida na Candangolândia, filha de pais goianos, decide aprender a fotografar...em Nova York. Para manter o curso que era caro, a aluna das lentes foi trabalhar em restaurante. Aprendeu a cozinhar, apaixonou-se por sabores e acabou virando chef de cozinha. Com essa bagagem volta a Brasília e funda o mais icônico restaurante da temporada.

Já lá vão 30 anos desde que Mara Alcamim inventou o Universal Diner, que agora passa a contar apenas com três letras do nome original: UNV. Quando se recebia visitante na capital que quisesse compartilhar uma boa mesa, a senha era esta:" Vá lá no Universal que não tem mesmice". Em parte, graças à decoração kitsch que incluía a carcaça de um Fusca na fachada externa e bananeiras artificiais no interior, além de uma parafernália de objetos pendurados.

O Fusca agora é vermelho, uma espécie de boas vindas ao cliente que tem ao seu dispor extenso cardápio, mas os pratos mais pedidos são três: prime ribs, camarão na mini moranga, ambos por R$ 249 cada, e magret de pato (R$ 179), além do prato da boa lembrança, que dá direito de levar um mimo pra casa. No Bloco B da 210 Sul, o almoço não termina, emenda com a nova happy hour que vai até às 18h.

São muitas as novidades no amado endereço, que quando completou 22 anos foi parar em mãos que já estavam dentro da casa fazia tempo: Estefania Morey, na gestão com o administrativo Leones Oliveira e o chef Rogério Evangelista, na cozinha. Desde então, o restaurante mantém características que marcaram sua história, mas também investe em mudanças para acompanhar o mercado. Elas foram anunciadas na última terça-feira em noite de gala em alto estilo até com banda, presentes e muitas surpresas, como novos pratos que vem se somar ao cardápio autoral, como o menu de quatro etapas oferecido por R$149.

DIVULGAÇÃO/UNV



UNV lança linha própria de bebidas com três vinhos argentinos e um espumante brasileiro

Rótulos próprios

Outra novidade é o lançamento de uma linha própria de bebidas com três vinhos argentinos e um espumante brasileiro, que é produzido na Serra Gaúcha pela vinícola Monte Reale com tradição familiar e investimentos em tecnologia. Elaborado pelo método charmat, chama-se Valdemiz Brut e apresenta borbulhas finas e persistentes com notas de frutas cítricas e flores brancas.

Já no reino do tinto argentino não poderia ser outra casca que a icônica Malbec. São dois rótulos com características distintas: um Malbec Varietal 2024 com taninos agradáveis e acidez equilibrada e o outro Malbec Selection 2023, ambos de Mendoza vêm para harmonizar com pratos de carnes grelhadas, cordeiro e receitas mais intensas.

A seleção contempla ainda um vinho branco feito com Torrontés, uma das uvas mais representativas da vitivinicultura do país vizinho. "Chegar aos 30 anos com vinhos que carregam a identidade do Universal é muito especial para nós. Sempre tivemos o cuidado de fazer com que cada detalhe da experiência tivesse a nossa personalidade, da cozinha ao atendimento. Ter nossos próprios rótulos representa um amadurecimento dessa trajetória e, ao mesmo tempo, uma maneira de celebrar. Queremos que as pessoas reconheçam nesses vinhos um pouco da história e do espírito do Universal", afirma Estefania Morey.