

Uma festa de Babette

Linha orgânica da Fazenda do Retiro faz bonito com qualquer escola culinária

Por **Cláudia Chaves**
Especial para o Correio da Manhã

Existe coisa melhor que uma mesa bem montada, espumante gelado, vinhos ótimos, comida incrível de uma chef criativa e competente, ao lado de pessoas queridas, ex-alunas do coração? Tivemos o privilégio receber o convite, do núcleo de Mariana Fonseca, da Documenta, para participar do jantar de apresentação dos orgânicos da farm factory de Claudia Peroba, a Fazenda do Retiro.

Claudia é expert em alimentação orgânica e sob a produção de

Alexandre Schnabl, um expert do bom gosto, o festim aconteceu no Nouvelle Cuisine, de Lou Bittencourt, onde a anfitriã compõe os serviços com louças lindas. É a chef Monique Gabiatti entregou pratos deliciosos com os ingredientes produzidos na fazenda.

O cardápio de pequenas porções, delicadas como exigia a proposta, que era evidenciar frescor, doçura, sabor versatilidade, foi um mostra de como os orgânicos vão bem com todas as proteínas, com todos os tipos de cozinha - asiática, latino-americana, brasileira, mediterrânea, europeia e grega como o sakanaki, nome advém de ser usada



Divulgação

Os produtos da linha orgânica desenvolvida na fazenda

um frigideira pequena.

Publicamos aqui o menu na íntegra, pois Monique tem um

característica única: transformar o

comum em incomum com acerto. Eis: Salsa Rocoto Acevichada com

Atum Curado; Emulsão de Abacate, Óleo de Abacate e Chips de Banana da Terra; Saganaki com Chutney de Beterraba e Saladinha Fresca; Rabanada de Steak Tartar; Arroz de Tomate com Patacones de Polvo e Aioli; Tacos de Polvo com Hommus de Feijão, Aioli de Missô e Relish de Beterraba; Bao de Porco com Chili Crunch de Orégano e Limão; e, com chave de ouro o Pudim de Pistache com Pralinê de Pistache e Creme Inglês de Capim Limão.

O frescor da noite, as mui-tíssimas risadas, lembranças, comentários com Danni Camilo, a melhor consultora de restaurantes dessas plagas; a chef e consultora Flavia Quaresma, os jornalistas Bruno Calixto, Maria Helena Esteban e Carol Zappa e Alexandre, o produtor, nos fez sair cantando: “Erga as mãos para os céus e agradeça”.

SERVIÇO

FAZENDA DO RETIRO
www.fazendadoretiro.com.br

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Para os miúdos

Crianças adoram presentes diferentes e que possa curtir com quem gosta. Assim, o Café Cardin preparou uma ação especial Cesta de Café da Manhã Kids e Kit Dia das Crianças para encomendas. O Kit é composto por croissant de queijo e presunto, palitinhos de queijo, cookie de Nutella e brownie recheado com brigadeiro. Já a Cesta, uma broinha, um doguinho, uma caixa de mini brownie, um pacote de língua de gato, um croissant simples, um pacote de palitinhos de queijo, um croissant de Nutella, uma porção de requeijão e suco.

Divulgação



Divulgação



Releituras veganas

Ótimos pratos veganos/vegetariano, com clássicos revisitados, é a proposta do chef Richard Langa, do restaurante Joaquina, nas casas da Cobal Humaitá e Leme. Palmito no charbroiler; Bruschetta da casa; Strogonoff vegetariano com tofu defumado orgânico, cogumelo shitake, alho poró assado, molho artesanal com um toque de vinho branco (ou o molho vegano de castanha de caju), batata palha caseira e arroz branco e a Moqueca de banana-da-terra com palmito fresco, molho de moqueca artesanal, farofa de amêndoas e arroz branco são escolhas acertadas.

Tomás Rangel/Divulgação



O melhor do cordeiro

Cordeiro é uma carne deliciosa, desde que preparada de forma correta. Para sorte e gozúdio dos apreciadores, o tradicional restaurante árabe Amir está cheio com uma novidade no cardápio. O stinco de cordeiro – a canela, uma das partes mais saborosas do cordeiro –, servido com salada de couscous marroquino (amêndoas, passas, cenoura e salsinha) e caponata de berinjela servido nos fins de semana, aos sábados e domingos. Tudo sob a batuta competente de Yasmin Boushi que também nos presenteia com Torta de damasco da Yaya com farofa de pistache.