

CRÍTICA / RESTAURANTE / TASCA DO CARVALHO

Lá em cima tem um tiro lioliro

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Na Rua Ronald de Carvalho, a Dias Ferreira de Copa, com ótimos restaurantes, bares, lá está Tasca Carvalho, verdadeira embaixada da gastronomia, com pratos de todas as regiões. Tal qual aquelas deliciosas tascas que encontramos por toda terrinha, com o ambiente acolhedor e desprezioso, onde o sabor e a hospitalidade andam de mãos dadas. O atendimento, liderado pela simpática Cleide, é de primeira — sempre pronta a sugerir o prato certo ou um bom copo de vinho para acompanhar.

Fomos eu e minha amiga Helé-Nice que sabe tudo de sabores como apaixonada pela boa comida, que o é. Logo à chegada, o pão servido, feito com receita própria, já nos



Divulgação

A Tasca do Carvalho oferece em seu cardápio pratos de todas as regiões portuguesas

conquistou — levemente crocante por fora e macio por dentro, ideal para molhar no azeite ou acompanhar uma alheira fumada, servida completa com legumes, batatas e

salada. Um verdadeiro clássico transmontano, preparado com rigor e paixão.

Já a sardinha inteira assada na brasa, servida com pimentos assados e batatinhas ao murro, é um hino aos Santos Populares e à tradição das festas portuguesas — grelhada no ponto, suculenta e com aquele sabor a carvão que só se encontra nas ruas de Alfama em junho. Agora, dizendo presente na calçada da Tasca Carvalho, todos os domingos até às 16h, inundando o ar com o cheiro que já nos faz ficar de olho gordo no prato.

Os preços são justíssimos, especialmente tendo em conta a qualidade dos ingredientes — muitos importados de Portugal — e o cuidado no preparo. Desde a punheta de bacalhau até ao polvo à lagareira, cada prato honra a cozinha lusitana com autenticidade e sabor caseiro. Não é de admirar que o local esteja sempre cheio de clientes fiéis.

Essas qualidades raras, boa comida, nada gourmetizada, cozinha afetiva, as tradições perfeitamente preservadas estão na Tasca Carvalho, esperando apenas, como nos musicais contemporâneos, que a clientela se levante e comece a dançar o vira em homenagem ao chefe Pedro Ebert.

SERVIÇO

TASCA DO CARVALHO

Rua Ronald de Carvalho 266 LJ D - Copacabana
De terça a sexta (17h a 1h), sábados (12h a 1h) e domingo (12h às 22h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Divulgação



Louco por pizza e vinho

A Temporada de Queijos e Vinhos da Oliver's Pizza aposta certa para aquecer o inverno carioca. As opções, como a Pizza de 5 Queijos e a Pepperoni 4 Queijos, destacam-se pela combinação rica de sabores. A proposta de harmonização com vinhos escolhidos torna a experiência gastronômica em uma rara combinação. O cuidado com a massa artesanal e a variedade de coberturas são pontos positivos. Com unidades espalhadas pelo Estado do Rio, a acessibilidade é um trunfo.

O gigante dos suínos

Jimmy Ogro é irreverente, criativo e dono de um talento que conquista paladares em todos os seus empreendimentos. O melhor chefe no preparo dos suínos! No comando do BistrOgro, sua casa que leva todos os cortes suínos a um lugar onde transforma ingredientes simples em experiências memoráveis. E agora, vai levar o seu famoso "Pirulito de Adulto" para o Bauernfest em Petrópolis, prometendo arrepiar a Serra com sabor e ousadia. Além da parceria de peso com a Cervejaria Odin, Jimmy mostra mais uma vez que entende de comida, de festa e de fazer história.

Divulgação



Ocre/Divulgação



Teva na Amazônia

O Teva inova ao mergulhar na biodiversidade amazônica com pratos 100% vegetais com sabores autênticos do Norte. A criatividade do chef Daniel Biron une ingredientes como jambu, tucupi e cumaru. Destaque para pratos como o bolinho de jaca e o feijão manteiguinha, que mostram o poder da cozinha vegetal brasileira, um experiência gastronômica com a identidade regional. As sobremesas, como o cheesecake de cumaru com açaí, encerram a refeição com um toque doce e afetivo da floresta. Uma verdadeira viagem sensorial com consciência ecológica.