

Festival oferece parrillas selecionadas no Rio e SP

Unidades do Corrientes 348 trazem sete cortes especiais do sudeste uruguaio

AFFONSO NUNES

N eterna disputa entre argentinos e uruguaios pela melhor parrilla — rivalidade que só perde em intensidade para a que se trava nos campos de futebol —, a verdade é que ambos os países saem campeões. Se Buenos Aires consagrou o asado como ritual nacional, Montevideú e o interior do Uruguai cultivam, há quatro séculos, uma tradição pecuária que dispensa apresentações.

Foi justamente dessa tradição que o Corrientes 348 se apropriou para o mais recente capítulo de sua Coleção 348 de festivais de cortes especiais — série que já passou pelo Wagyu A5 japonês, pelas raças argentinas Braford, Brangus e Hereford, e pelo raro Cejas 348.

As cinco casas do grupo — três em São Paulo e duas no Rio — pas-



Fernanda Britto/Divulgação

O bife de chorizo do Frigorífico Copayan é uma das atrações do festival

sam a servir o Festival Angus Uruguaio, em edição limitada que dura enquanto durar o estoque do lote trazido do departamento de Rocha, no sudeste do país vizinho.

A escolha do produtor recaiu sobre o frigorífico Copayan, sediado numa região litorânea entre o Atlântico e a fronteira com o Brasil,

onde pastagens temperadas crescem sob influência direta da maresia. O efeito é uma salga natural da vegetação que, segundo o especialista do grupo, Henrique Freitas, imprime na carne uma identidade própria. “Assim como os grandes vinhos, a carne precisa de tempo para desenvolver seu terroir”, afirma.

Os bovinos permanecem com as mães até os seis meses, passam por 12 a 14 meses de recria em pastagens naturais e, por fim, enfrentam mais de 200 dias de terminação em confinamento — etapa que desenvolve o marmoreio e a cobertura de gordura ideais. São sete cortes: Especial 348 (R\$ 288), bife ancho (R\$ 328),

asado de tira (R\$ 318), ojo del bife (R\$ 328), bife de chorizo (R\$ 284), tapa de cuadril (R\$ 332) e entraña (R\$ 460).

O Uruguai exporta anualmente entre 400 mil e 500 mil toneladas de carne bovina e ostenta raças britânicas — sobretudo Angus e Hereford — cultivadas sobre um tapete verde natural sem qualquer elevação de terreno que daria músculos aos animais. O Copayan obteve em 2019 habilitação para exportar carne congelada para a China.

No salão, a orientação fica por conta do Guardián, profissional que atua como uma espécie de sommelier de carnes, ajudando o cliente a navegar entre texturas e intensidades. “Aos poucos, os clientes estão identificando suas preferências e comendo com mais prazer”, conta Freitas.

SERVIÇO

CORRIENTES 348

Unidade Marina da Glória:

Avenida Infante Dom Henrique, restaurante 103. Tel: (21) 2557-4027 | Segunda a sábado (12h às 23h) e domingos (12h às 21h30)

Unidade Barra da Tijuca:

Avenida das Américas, 7777. Tel: (21) 3648-7008. Segunda a sábado (12h às 23h30) | domingos (12h às 21h) @corrientes348

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

Seis mãos sobre Copa

O Skylab, do Othon Palace, promove no dia 27 jantar a seis mãos com os chefs Frédéric Jaunault, Frédéric Monnier e Rubens Gonçalves. O menu degustação une referências da cozinha francesa e sabores brasileiros. A experiência começa com amuse-bouches assinados pelos três chefs e segue com entradas como camarão, batata-doce e rouille, além de escabèche de peixe. Para o prato principal, Frédéric Monnier apresenta o Cordeiro 7 Horas e a sobremesa reúne chocolate meio-amargo e cupuaçu. Reservas pelo WhatsApp: (21) 97668-3272.



Divulgação

Novo restaurante

O chef Elia Schramm, à frente do Babbo Osteria e do Francese, prepara para novembro a abertura do Romita, seu novo restaurante italiano no Shopping Leblon. A casa terá o espírito de uma trattoria, com ambiente acolhedor e uma cozinha descomplicada, inspirada nos clássicos da riquíssima culinária da Península Itálica. No cardápio, estarão receitas tradicionais italianas, com massas, molhos de tomate e pratos que valorizam sabores afetivos e conhecidos, além de uma carta de vinhos que valoriza os pratos.



Bruno Contrin/Divulgação

Harmonia gastronômica

O Festival Harmonia chega à quarta edição reunindo grandes nomes da gastronomia, de 28 a 30 de agosto, no Parque das Figueiras, na Lagoa. Com entrada gratuita, o evento terá aulas, degustações, ilhas gastronômicas e uma feira de pequenos produtores. Entre os chefs confirmados estão Erick Jacquin, Bel Coelho, Rafael Gomes, Elia Schramm, Heaven Delhay, Frédéric Monnier e Frédéric Jaunault. A programação gastronômica parte dos seis biomas brasileiros, apresentando ingredientes, receitas e saberes de diferentes territórios.