



GASTRONOMIA

(@RESTAURANTS_TO_LOVE)

NATASHA SOBRINHO

ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

PÃO

nosso de cada dia!

De clássicos do café da manhã à fermentação natural, endereços cariocas para celebrar o Dia do Pão

No dia 16 de outubro, é celebrado o Dia Mundial do Pão, uma data que homenageia um dos alimentos mais antigos, democráticos e presentes na cultura gastronômica mundial. No Rio de Janeiro, o pão tem lugar cativo na rotina dos cariocas: seja na tradicional combinação de pão francês na chapa com café, no pão quentinho comprado a caminho de casa ou nas receitas artesanais que conquistam cada vez mais espaço nas mesas da cidade. Muito além do tradicional pão francês, as padarias cariocas vêm ampliando seus repertórios, investindo em fermentação natural, ingredientes selecionados, técnicas artesanais e receitas que valorizam sabor, textura e qualidade. A diversidade da panificação pode ser encontrada em estabelecimentos que preservam a tradição das padarias de bairro e em casas que apostam em uma abordagem contemporânea. Confira abaixo a seleção de padarias que o Correio da Manhã fez para você:



TALHO CAPIXABA



ARAUCÁRIA



LE CORDON BLEU



NEMA



GRÃO ARTESANAL



SO_LO

ARAUCÁRIA - A premiada padaria, na Lapa, é referência em pães de fermentação natural da região. Entre as opções, a baguete (R\$ 10), o sourdough (R\$ 22) e o integral com crosta de grãos (R\$ 27) são escolhas certas. E a novidade, o gougère, um clássico francês (R\$ 16 - 3 unidades), feito com massa de farinha de trigo e ovos, com duplo cozimento e um mix de queijos meia cura Vó Gilda e parmesão. Av. Gomes Freire, 430 - Lapa. @araucariapaes.

CAFÉ LE CORDON BLEU - A escola de gastronomia acaba de inaugurar seu café no campus carioca com uma vitrine de pães artesanais e sanduíches. O menu assinado pelos head chefs Yann Kamps e Philippe Brye traz sanduíches preparados com ciabatta artesanal. Uma das versões combina salmão

defumado, molho tzatziki, pepino e ervas frescas (R\$ 38). Outra leva roastbeef fatiado, molho tártaro, pickles e folhas frescas (R\$ 38). O sotaque francês reaparece no toast parisien (R\$ 28), preparado com pão artesanal tostado, presunto Royal, queijo gruyère e mostarda à l'ancienne. Rua da Passagem, 179 - Botafogo. Tel: (21) 3189-3450.

GRÃO ARTESANAL - A padaria, no Leblon, é especializada em pães de fermentação natural, preparados com técnicas artesanais e ingredientes selecionados. Para celebrar o Dia Mundial do Pão, vale experimentar o sourdough de azeitona (R\$ 26), o pão de cúrcuma com avelã (R\$ 20) e a focaccia (R\$ 8,50). Rua Conde de Bernadotte, 26, loja 121 - Leblon. Telefone: (21) 2487-3083.

NEMA - Com cerca de 20 unidades no Rio, a casa é uma boa pedida para quem quer celebrar a data com panificação de qualidade e preços acessíveis. Entre as sugestões estão o sourdough clássico (R\$ 22); o sourdough com queijo e ervas (R\$ 25); a baguete rústica (R\$ 12) e a bisnaguinha artesanal de brioche (R\$ 23 - 12 unidades). Rua da Passagem, 78 - Lj D - Botafogo. @nemapadaria.

SO_LO - Do pão de fermentação natural às receitas de origem judaica, a casa reúne técnicas e tradições que atravessam gerações e culturas. Essa diversidade está presente na produção própria de pães, preparados na casa sob a responsabilidade do padeiro Tarcizio Almeida da Mata e utilizados em diferentes pratos do cardápio. Entre as receitas estão sourdough (R\$ 28), brioche (R\$

6), pão folha (R\$ 14), bagel (R\$ 10), challah (R\$ 24) e babka (R\$ 18), cada um com características específicas de ingredientes, fermentação, textura e origem. Av. Epitácio Pessoa, s/nº, Quiosque 5 - Lagoa. Tel: (21) 97574-4443.

TALHO CAPIXABA - Entre as especialidades da padaria, com três unidades cariocas, está o croissant simples (R\$ 12,60/unidade); o pão levain clássico (R\$ 51/kg), a baguete tradição (R\$ 57,60/kg), e o brioche (R\$ 79,20/kg). Uma sugestão da casa para começar bem o dia são os sanduíches. O carro-chefe é o Sanduíche Delícia (R\$ 56,70) feito na Ciabatta, rosbife, queijo bola, tomate fresco, pasta de mostarda com mel e rúcula. Av. Ataulfo de Paiva, 1022 - lojas A e B - Leblon. Tel: (21) 2512-8760.