



GASTRONOMIA

Léa Araújo

Cozinhando com Paixão

FOTOS / Arquivo Pessoal

NESTA experiência, participantes finalizam os pratos preparados no restaurante Glouton e ainda batem um papo, ao vivo, com o chef

Devido ao sucesso das vendas para o Dia dos Namorados, em que os 200 menus disponíveis se esgotaram em menos de 12 horas, finalmente o chef Leonardo Paixão decidiu retomar os trabalhos no Glouton.

O restaurante foi um dos primeiros a suspender as atividades diante da ameaça que a Covid-19 representa para ambientes com concentração de pessoas, antes mesmo da proibição de funcionamento pelos órgãos governamentais.

Até então, nem mesmo o delivery ou take away foi ativado, já que o chef Léo Paixão não se sentia à vontade ao colocar clientes e funcionários em risco de contágio. Foram três meses bolando o retorno e traçando planos de como seria o recomeço.

Nesse meio, tempo o chef ganhou uma enorme popularidade nas redes sociais ensinando comidas simples e atingiu mais de 500 mil seguidores em seu perfil pessoal do Instagram. Até que veio a data mais romântica do ano e o chef se entusiasmou em fazer mais seis jantares seguindo um formato parecido.

No dia 12 de junho foi feito um delivery de jantar. O projeto agora é de take away, em que os próprios clientes buscam no restaurante o menu comprado previamente pelo site.

O “Cozinhando com Paixão” é um evento de experiência de cozinha em casa em que os participantes vão finalizar os pratos preparados no Glouton, batendo um papo com o chef Léo Paixão ao vivo.

Entre 10h e 16h dos próximos seis sábados, o kit estará disponível no restaurante, dentro de uma bolsa térmica personalizada, contendo todo o menu de cinco pratos, uma garrafa de vinho de alguns mimos surpresa. Às 19h30 começa a “live” e as instruções para o preparo do jantar.

Nessa primeira semana, petiscos, entrada, prato principal e sobremesa para duas pessoas terão o custo de R\$ 400, mais as taxas do Sympla, incluída uma garrafa de vinho tinto Morgadio de Mora Reserva 2013, um blend alentejano das uvas Trincadeira, Syrah e Alicante Bouschet.

São pratos clássicos do Glouton, iniciando por aqueles triângulos crocantes de pastilla de queijo do Serro com mel, um petisco que sempre comia por lá e já perdi as contas de quantas vezes me delíciei.

Outro petisco será o pintxos de polvo à galega, e me lembro de como era macio esse polvo com batatas. Para a entrada, mais frutos do mar: bisque de camarão com favas verdes que explodem na boca.

O arroz melado de galinha com quiabo é tão famoso que já esteve estampado na página dos 50 melhores restaurantes do mundo; cheio de sabor, é um prato que não sai do menu. Quase chegando a hora de se desconectar, vem a sobremesa, profiteroles com calda quente de chocolate e sorvete de baunilha.

Caso você seja alérgico a algum ingrediente, basta informar no campo “Restrições alimentares”, no momento da compra, ao se cadastrar no site Sympla.

São cerca de 70 funcionários contratados nas três casas – Glouton, Nicolau Bar da Esquina e Nico Sanduiches – que estão por trás desse novo projeto paliativo para contornar a crise e evitar demissões.

A economia precisa girar, mas com parcimônia, tomando os devidos cuidados de higiene e garantindo a saúde de todos.

Mais experiências gastronômicas:
www.degustatividade.com.br



Nos 25 anos da Intervip vamos presentear você com “Small Talks” de gente que chegou longe, com ou sem intercâmbio, em diferentes segmentos.



“Longe é um lugar que não existe.”

FIQUE LIGADO NO INSTAGRAM DA @INTERVIPINTERCAMBIOS

24/06



ELOI OLIVEIRA
ESPORTES

25/06



SIMONE AZEVEDO
BIOTECNOLOGIA

02/07



SAMIR LAKHANI
EMPREENDEDORISMO
SOCIAL

09/07



SANDRA STARLING
POLÍTICA