



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Riú

FOTOS/Léa Araújo

A excelência na cozinha se repete em mais uma casa do casal de chefs

Pedro Stussi e Carolina Elias inauguraram um novo projeto, bem ao lado do primeiro restaurante que abriram há um ano e meio. Além de ser uma extensão física do Casa Riúga, o bar Riú tem identidade própria, pratos menores e mais ousados, seguindo a linha contemporânea. O ambiente é mais descontraído que o Casa Riúga, onde a proposta é mais intimista. Ideal para iniciar a noite, ou para finalizar, ou ainda quem sabe permanecer por lá e montar seu próprio menu diante de tantas excelentes opções, como eu fiz e recomendo. Funciona também como uma aconchegante fila de espera para o Casa Riúga. “O Riú e o Riúga se complementam, dependendo do que você quer para sua noite”, ressalta o chef proprietário Pedro Stussi.

Já havia me encantado pelos sabores do Casa Riúga, fui com a expectativa lá em cima e ainda assim me surpreendi pelo nível das deliciosidades que provei. Começamos pela tostada de pão naan, coberta por cogumelos, coalhada, picles de cogumelos e amendoim (R\$48). Na sequência, saboreamos a lula na brasa envolvida por um denso molho de sobrasada e salsa verde (R\$82). E então fomos para uma das iguarias que

mais aprecio, a língua de boi, em uma textura macia e aveludada, com o toque da brasa, acompanhadas por maionese de mandioquinha (R\$52). O assado de tira (R\$115), em seu ponto perfeito, foi envolvido em bagna cauda, um molho à base de anchovas, alho, azeite de oliva, delicioso. Até a sobremesa tem criatividade, e eu delirei pelo sorvete de camomila, azeite, praliné de avelã (R\$15). Dá para sentir que o trabalho desse casal envolve paixão, dedicação a detalhes e combina técnicas apuradas na transformação dos ingredientes em experiências memoráveis.

Os coquetéis também estão imperdíveis. Muito bem equilibrado, o Eva (R\$38) leva lillet branco, cachaça, suco de uva verde, coentro, finalizado com bitter da casa cheio de especiarias. A coquetelaria clássica abrange boa parte do cardápio. Muito bem executados, o potente Hanky Panky (R\$40) e o cremoso Dominicana (R\$25) finalizaram muito bem essa noite cheia de excelentes sabores no balcão.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Casal de chefs Pedro e Carol



Lula na brasa



Sorvete de camomila, azeite, praliné de avelã



Tostada de cogumelos



Língua na brasa

01/CARM Códega do Larinho 2022

A Casa Agrícola Roboredo Madeira – CARM é uma das vinícolas mais emblemáticas do Douro Superior, em Portugal, com uma história familiar que remonta a meados do século XVII. Localizada na aldeia de Almendra, a propriedade é gerida pela mesma família há gerações, mantendo uma forte ligação com a terra e a agricultura tradicional. Em 1966, a família plantou a primeira vinha do Douro em patamares. Já a atual adega, na Quinta das Marvalhas, foi construída em 2004, combinando tecnologia moderna com técnicas tradicionais. A CARM não se dedica apenas ao vinho. O conjunto de suas propriedades inclui 220 hectares de oliveiras, 200 hectares de vinhas e 60 hectares de amendoais, todos situados na nobre zona do Douro Superior, área que integra a Reserva Arqueológica do Vale do Côa. O CARM Códega do Larinho 2022 é um exemplo da filosofia da vinícola de valorizar castas nativas e o terroir único da região. Elaborado 100% com a uva branca autóctone Códega do Larinho, proveniente de vinhas velhas, o vinho não passa por madeira, sendo mantido em tanques de aço inoxidável em contato com as borras finas para preservar o frescor e ganhar textura. É importado pela World Wine (R\$214).



CARM Códega do Larinho 2022

03/Pão de Queijo Xodó de Minas

O Xodó de Minas é uma marca de pão de queijo tradicional de Minas Gerais, fundada em 2007 e sediada em Contagem. A empresa aposta na conveniência do congelado sem abrir mão do sabor. Utiliza ingredientes selecionados – como os queijos Canastra e Parmesão – em receitas que remetem ao pão de queijo caseiro feito por avó, mesmo sendo comercializado em larga escala. Produz cerca de 950 toneladas por mês e distribui produtos para São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Bahia, Paraná, Santa Catarina e Distrito Federal. Recentemente, foram lançados os recheados de frango com requeijão e apenas requeijão em embalagens de 1kg e 3kg. Gosto de assar bastante até deixar bem dourado por fora, com aquela deliciosa crocância externa complementada pelo recheio generoso. Pode ser encontrado em supermercados como Superpão e Epa Premium em torno de R\$25 o pacote de 1kg.



Pão de Queijo Xodó de Minas

02/Living Lounge Bar & Sushi

Na expectativa para o lançamento do novo Chevrolet Sonic, desfrutei de ótimos coquetéis no Living Lounge Bar & Sushi do hotel Renaissance São Paulo. Sob o imponente pé-direito de seis metros, o bar logo no hall de entrada do hotel é um



Coquetéis Living Lounge Bar & Sushi

convite para iniciar a noite e curtir as apresentações musicais. Destaque para o equilíbrio frutado do Brasil (R\$60) que leva Whisky Jack Daniel's, limão siciliano, frutas amarelas e gengibre. Palmas também para releitura de um dos meus clássicos preferidos, o Espresso Martini, nessa versão que incorporou o toque de frutas vermelhas e resultou no autoral Café Alma (R\$56).