



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Chefs Contra o Câncer 2026

12ª EDIÇÃO ganha formato de jantar-espetáculo com gastronomia, música e arte em uma noite dedicada ao protagonismo feminino

FOTOS/João H. Eugênio e Francisco Dumont

Na 12ª edição, realizada no Complexo CentoeQuatro em benefício da Casa de Acolhida Padre Eustáquio — CAPE, o tradicional jantar ganhou ares de espetáculo, com a gastronomia tratada como arte ao lado da música, projeções e luz. Uma noite dedicada ao protagonismo feminino, com seis chefs à frente do menu e mulheres também na harmonização, coordenação da cozinha, direção artística, cena e serviço.

Patrícia Soutto Mayor, do Buffet Célia Soutto Mayor apresentou canapé de manga e Parma, nuvem de tartar de ragù de linguça, camarões lollypops ao molho shoyu, mignon na cana-de-açúcar e triângulo de palmito com aceto balsâmico. Cinco bocadas acompanhadas pelo Estelado Rosé Extra Brut País, da Miguel Torres, espumante chileno escolhido por Laura Fonseca, do Taste-Vin.

Com curadoria de João H. Eugênio e Thiago Romano, da Romano Comunicação, o ponto de partida foi uma pergunta às chefs: que gosto tem o Brasil? As respostas deram origem aos “Brasis à Mesa”, narrativa desenvolvida pela doBrasil Live para transformar o jantar em espetáculo gastronômico.

O primeiro foi o Brasil das Águas, com inspiração no Pará. A carioca Flávia Quaresma, do saudoso Carême Bistrô e do Mesa Pra Dois no GNT, abriu o jantar com ajo blanco paraense com feijão-manteiguinha, camarão e cuscuz de mandioca, além de castanha-do-Pará, farinha-d’água, tucupi, pimenta-de-cheiro, coentro e quiabo.

O creme chegou leve e ácido, o camarão trouxe intensidade e o cuscuz, textura. Na taça, o uruguaio Albariño Gran Reserva 33 Aniversário, da Verdemar Gimenez Mendez.

O Brasil que Nasce da Terra veio com Mariana Correa, da La Patisserie e professora da UniBH com a Le Cordon Bleu. A confeitaria inverteu expectativas: creme de coco, grué de nibs de cacau, beterraba glacçada, chips e sorbet de abacaxi, sabores e técnicas facilmente associados à sobremesa, chegaram como entrada. Doçor, acidez e amargor se encontraram em diferentes texturas, brincando com os limites entre doce e salgado.

“Morena Tropicana”, de Alceu Valença, embalou esse Brasil de raízes, sementes e frutas. Para um prato fora do convencional, outro vinho fora da curva: o espanhol, orgânico e laranja Pellnua “Raw” Orange Wine 2024, da Bodegas Enguera. Harmonização muito acertada.

Ana Gabi Costa, chef do Trintaem, apresentou o “Porco sem mágoas”: copa-lombo braseado com cachaça e limão, coalhada com purê de abóbora assada e balsâmico, salada de cheiro-verde com couve, redução de mexerica, óleo de pimenta-biquinho e chips de banana madura.

O porco chegou suculento, equilibrado pelo frescor das ervas e acidez da mexerica. Abóbora e banana crocante trouxeram doçura, e a pimenta-biquinho levantou o conjunto. “Paisagem da Janela”, de Lô Borges, acompanhou o capítulo, com Benvindo Syrah 2025, da Garcia de Paula, produzido na Serra do Ibitipoca, em Lima Duarte.

A temperatura subiu no Brasil entre Fogo e Brasa. Dayse Paparoto, vencedora da primeira temporada do MasterChef Profissionais e chef do Paparoto Cucina, apresentou costela bovina assada por 12 horas, com aligot de mandioca e queijo meia cura e vinagrete de milho grelhado.

O prato intenso ganhou corpo com o chileno Elki Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2025, do Valle de Elqui. Nas paredes, a paisagem virou brasa enquanto Ana Luísa cantava “Todo Amor que Houver Nessa Vida”, de Cazuza.

Da brasa nasceu o Brasil Solar. Saiko Izawa, pastry chef do Rosewood São Paulo e eleita Latin America’s Best Pastry Chef em 2017, encerrou o jantar com pavlova de frutas amarelas e compota de berinjela, com manga e abacaxi.

A acidez das frutas equilibrou a doçura e a crocância do merengue, enquanto a berinjela apareceu delicadamente, quase como fruta em calda. Um final fresco depois da potência da costela. O dourado tomou as projeções e “Feira de Mangaio”, na interpretação de Clara Nunes, encerrou o percurso. Na taça, Graham’s Extra Dry White Port fechou as harmonizações de Laura.



Saiko Isawa, Dayse Paparoto, Flávia Quaresma, Mariana Correa, Ana Gabi Costa e Laura Fonseca - Foto Francisco Dumont



Saiko Isawa - Pavlova de frutas amarelas e berinjela



Flávia Quaresma - Ajo Blanco Paraense



Dayse Paparoto - Costela Bovina com alegro de mandioca e vinagrete de milho



Mariana Correa - Creme de coco, nibs de cacau, sorbet de abacaxi e beterraba glacçada



Ana Gabi Costa - Porco sem Mágoas

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br