

Gourmet **Brasília**
Renato Russo
adorava comer
COQ AU VIN

PÁGINA 8



DECORAÇÃO & CIA

A VOLTA DAS
COZINHAS
COLORIDAS

PÁGINA 3



CONTOS QUE
TE CONTO

PÁGINA 2



WhatsApp

ALTA
em

**MARLENE
GALEAZZI**



PÁGINAS 6 e 7

PERFIL



A beleza por si só não é fundamental para construir uma história de vida. Esse é o caso da gaúcha que deixou sua terra natal em busca da realização profissional.

PÁGINAS 4 e 5

Flávia Roberta Rosalen

**TALENTO PARA
OS NEGÓCIOS**



FOTO: © FREPIK

Vou de Táxi

Na crônica desta edição, reúno 11 histórias curtas que envolvem corridas de táxi, as quais serão contadas em três edições deste caderno, a começar pelas que seguem

O ano era 1976 e eu havia ingressado na UnB, Universidade de Brasília. Todo feliz, curtia meu status de universitário, quase um pop star. Com excesso de cabelos e escassez de barriga (realidade que se inverteria com o tempo), só faltava um detalhe para fazer sucesso com as meninas: um carro.

Com tal objetivo, iniciei uma frenética corrida por trabalho, sempre acompanhado do amigo Ney, com quem compartilhava o desemprego e os classificados de todas as manhãs. Recortávamos os anúncios mais alvissareiros e caíamos no mundo. Logo a sorte nos sorriu. Ele foi trabalhar na Capemi – Caixa de Pecúlios, Pensões e Montepios Beneficentes, considerada “o maior sistema empresarial privado, sem fins lucrativos, brasileiro, no ramo da previdência complementar, seguros e assistência financeira”. A empresa, criada em 1960, encerraria suas atividades na década

de oitenta, mergulhada em escândalos. Menos aquinhoado, eu acabei no PENAC (Pecúlio Nacional Circulista), organização sediada no Rio Grande do Sul e que mantinha escritórios em Brasília.

Lotado na filial do Gama, imediatamente entrei em atividade. O Gama daquele tempo era um lugar precário, poeirento e com poucas ruas asfaltadas. E lá ia eu, entre pó, buracos e o esgoto a céu aberto.

– Bom dia, minha senhora! A senhora já ouviu falar do PENAC? PENAC é o Pecúlio Nacional Circulista, que proporciona aposentadorias, pecúlios, pensões e Tcham! Tcham! Tcham! Tcham! CASA PRÓPRIA!

Esse último benefício fazia faiscar os olhos daquela gente sofrida. Mas, até onde sei, apenas uma moradia foi entregue. Na ocasião, circularam com carro de som, juntaram um monte de gente e, entre fanfarras

CONTOS QUE TE CONTO

LUIZ CÉSAR FIUZA

fiuza2345@gmail.com



e balões, contemplaram o felizzardo. Depois disso, nunca mais. Aquela seria a única residência entregue, um gesto simbólico que teve o condão de promover esperanças entre os desesperançados. Mas, além dessa miragem, o PENAC pouco ou nada tinha a oferecer para pessoas que mal sabiam assinar o nome. Fora isso, uma clientela, no limite da pobreza e ignorante sobre os produtos oferecidos, só rendia minguados tostões ao vendedor, distanciando-o, mais ainda, do sonho automotivo.

Meu companheiro de desemprego e subemprego, o Ney, também amargava rendimentos baixíssimos e, assim, logo formamos a dupla “Tô Duro” e “Eu Também”.

Os amigos convidavam:

- Fiuza e Ney, vamos comer pizza?
- Não dá. Tô duro. (Eu)
- Eu também. (Ney)

Chegava sexta-feira e ficávamos admirando o Augusto e o Magrão, funcionários do SERPRO e da Sears (quem lembra?), desfilando com as namoradas. O primeiro, numa Brasília do ano, e o segundo, num pomposo GM Chevette — quanta inveja! Mas, como dizia vovó, “não há bem que sempre dure e nem mal que nunca se acabe” e, em breve, conseguimos dar um salto na vida. Ney se tornou colega do Augusto no SERPRO, enquanto eu entrava no BRB — Banco Regional de Brasília.

Meu primeiro contracheque veio turbinado, cheio de verbas extras (ah, que tempo bom!). Não titubeei e, de pronto, adquiri um poderoso fusca vermelho, ano 1975. Desde então, raramente recorri a táxis. Não obstante, esse meio de transporte fez parte de importantes momentos da minha existência, como vou mostrar.

A ORIGEM:

Conhecido de meu avô, seu Silva era um taxista requisitado no Engenho de Dentro. Dono de um Oldsmobile Futuramic 88, 1950, transportou meus pais no dia do casamento,

em 1954, e me trouxe da maternidade, em 1957. Feito repetido em 1966 e 1967, com o nascimento de minhas irmãs. Tudo ao volante do mesmo carro, aquele velho dinossauro preto. O táxi, portanto, está na gênese da família.

O TAXISTA GOURMET I:

Simplicidade e qualidade, duas virtudes fascinantes. Uma vez ouvi falar de um restaurante pertencente a portugueses, situado “atrás do Ministério da Guerra”, no Rio de Janeiro. Apesar de despojado e sem quaisquer requintes, teria sido frequentado pelo idealizador e primeiro chefe do temido SNI — Serviço Nacional de Informações, general Golbery do Couto e Silva.

Curioso, quis conhecer. Para tanto, tomei um táxi e me dirigi à região da Saúde, berço do samba, sempre festejado na Pedra do Sal. Mas havia muitos estabelecimentos no lugar. Qual deles? A solução foi o taxista, ora convertido em cicerone. Ele me apresentou a gastronomia local e indicou o restaurante procurado. Desfrutei, assim, de uma tarde regada a lagosta e maravilhosos doces da “Terrinha”, ovos moles de Aveiro e pastel de nata. Com perdão de nossos ancestrais lusitanos, que consideraram o termo “Terrinha” pejorativo.

O TAXISTA GOURMET II:

Sempre à cata da melhor culinária, estava eu na linda João Pessoa de trinta anos atrás, procurando odores e sabores da ancestral cozinha nordestina. Encontrei estabelecimentos incríveis, mas não aquilo que desejava. Assim, resolvi consultar o Oráculo de Manaíra, seu Nezinho, experiente taxista e profeta das divindades paraibanas. Foi, então, que os deuses nos mandaram para Santa Rita, onde, sob o toldo colorido de um bar, provei do inesquecível pirão de guaiamum da Dona Otilia. Prato digno das potestades da terra onde “o Sol nasce mais cedo”.

> Continua na próxima edição

Brasília Agora

TÍTULO DEPOSITADO NO INPI
SOB Nº 828213798

JORNAL BRASÍLIA AGORA EMPRESA
JORNALÍSTICA LTDA - ME

REDAÇÃO E DEPTº COMERCIAL

SIG Quadra 3 Bloco B, Entrada 75 - Sala 101 - Brasília-DF
CEP: 71200-432 - Fone: (61) 3344-9063 e 3344-9064.

Parque Gráfico: SIA quadra 3C lote 24, fundos. Fone: 3341-3852

E-mail: bsbagora@gmail.com
Site: www.brasiliaagora.com.br

Diretor: SÍLVIO AFFONSO

Editora Geral: KÁTIA SLEIDE

Editor: RODRIGO LEITÃO

Colunista: MARLENE GALEAZZI

Fontes: AGÊNCIAS BRASIL e BRASÍLIA

* ARTIGOS E COLUNAS ASSINADOS SÃO DE
INTEIRA RESPONSABILIDADE DE SEUS AUTORES

CIRCULAÇÃO

BRASÍLIA: Plataforma superior e inferior da Rodoviária do Plano Piloto; Estações do Metrô; GDF e Governo Federal. Tribunais, bancas de revistas, rede de escolas particulares e rede de hospitais e clínicas.

GOIÁS: Goiânia; Anápolis; Luziânia; Cidade Ocidental; Novo Gama; Valparaíso; Santo Antônio do Descoberto; Águas Lindas; Formosa; Planaltina de Goiás.

Lista VIP + Restaurantes + Agências de Publicidade.



DECORAÇÃO & CIA



Na cozinha deste apartamento, o arquiteto Bruno Moraes conciliou a delicadeza dos armários em verde com o despojado dos elementos presentes no décor industrial.

FOTOS: GUILHERME PUCCI



Neste duplex realizado pelo arquiteto Bruno Moraes, a combinação de cores resultou na sensação de tranquilidade.

Alegria das cozinhas COLORIDAS

Nas últimas décadas, as cores mais intensas deram lugar a espaços com atmosfera mais clean. Agora, retornam com uma nova leitura e equilíbrio, contribuindo com o bem-estar dos moradores

As cores são responsáveis por proporcionar diferentes sensações nos ambientes. Do aconchego à alegria, cada paleta entrega ao décor uma sintonia e significado diferentes. Em décadas passadas – nos idos de 1970 –, as cozinhas também se destacavam pelos tons fortes, inclusive nos eletrodomésticos, mas depois de explorada por muito tempo, a atmosfera clean voltou a reinar, como se as outras propostas do círculo cromático não pudessem mais marcar presença nesse ambiente.

Em uma releitura, ela, que é um coração pulsante das casas, voltou a se destacar pela ousadia de tonalidades que fazem bem no dia a

dia e contagia os moradores. Ao ser repaginada, ressignificar o uso das cores nas cozinhas veio acompanhado pelo equilíbrio, como estratégia para conter um grande medo: o de enjoar. “Em tempos passados, a intensidade era a tônica das cores nos projetos, mas hoje a proposta não é a de pesar, mas sim de trazê-las sob medida, com um ‘que’ de descrição e vivacidade”, analisa o arquiteto Bruno Moraes, à frente do BMA Studio.

De acordo com ele, o entendimento é simples: se as paredes receberem revestimentos de tons intensos, os móveis seguirão uma linha mais neutra, com uma paleta mais clara ou tons de amadeirado. “Ou vice-versa”, complementa.

Na década de 1970, o colorido era intenso e presente tanto na marcenaria, revestimentos e eletrodomésticos. Hoje, sua presença é realizada sob medida.

A inserção no décor

Como ponto de partida, o profissional afirma que é necessário quebrar o paradigma do medo que ainda paira sobre as cozinhas coloridas. “O receio é recorrente e compreensível. Por isso, sempre ressaltamos para nossos clientes que, antes de inseri-las, fazemos um estudo para entender as cores que combinam com aquele estilo de projeto. O caminho é acompanhar as orientações do círculo cromático e as indicações existentes dentro da psicologia das cores, principalmente para esse espaço”, orienta.

E ao contrário do que muitos pensam, incluir cores na cozinha não significa torná-la um espaço chamativo. “A combi-

nação de cores parece simples, mas não é. Sinceramente, é fácil de errar e ficar cafona”, alerta o arquiteto. Ainda assim, em cozinhas, ele declara seu apreço por trabalhar tons azulados e esverdeados combinados com cores neutras, pois elimina-se o risco de uma decoração carregada. “Basicamente, o pensamento que nos ajuda a decidir na cozinha é o mesmo de outros ambientes e, entre esses atributos, analisamos o estilo de vida do cliente, idade, cultura e a regionalidade, entre outros pontos”, detalha.

Sobre a combinação das cores, Bruno sustenta a importância de o morador contar com a consultoria de um arquiteto ou designer de interiores. Assim como as pessoas têm contato com especialistas em colorimetria para descobrir a paleta que melhor combina com o tom de pele e o estilo, o mesmo raciocínio também se aplica nessa decisão dentro da arquitetura de interiores.



Esta cozinha azul é sinônimo de tranquilidade, alegria e aconchego. Neste conceito aberto e de convívio para receber os convidados, o tom do mobiliário escolhido pelo arquiteto.

UTILIZANDO CORES SEM ENJOAR

Outro receio indicado pelo arquiteto Bruno Moraes diz respeito às questões de tendência e o que entra e sai de moda. Entretanto, ele defende que a decisão bem elaborada foge desses temores e que há como colorir a cozinha dentro de uma proposta atemporal. “Eu percebo que, quem já nos pede, de cara, as cores nesse ambiente está em busca de um lar mais vivo e descontraído”, compartilha. “Mas, na maioria das vezes, somos nós, profissionais de arquitetura, que argumentamos e desfazemos o medo de arriscar”, diz ele.

Nessas ocasiões, uma boa condição é concentrar as cores apenas em um ponto visual e sem exagerar. Seja qual for a opção, é possível criar atmosferas, cenários e composições que conversam diretamente com a personalidade dos moradores.

SAIBA MAIS

BMA STUDIO

Criado há 14 anos, o escritório BMA Studio é comandado por Bruno Moraes, arquiteto formado pela Febasp e pós-graduado em Gerenciamento de Empreendimentos na Construção Civil pela FAU Mackenzie. Ele já passou por grandes escritórios, como o de Siegbert Zanettini. Atua em gerenciamento e execução de obras, concepção de projetos, reforma, stands decorado, espaços corporativos e áreas comuns de edifícios. **MAIS INFORMAÇÕES** no Instagram @bmastudio.

PERFIL

FLÁVIA ROBERTA ROSALEN

Beleza e empreendedorismo como fórmula de sucesso

➤ POR MARLENE GALEAZZI

A luta não foi fácil, mas, seguindo o exemplo dos seus antepassados italianos, ela colocou o trabalho na bagagem

Uma linda mulher, costuma-se dizer, não precisa provar nada a ninguém. Mas, para algumas delas, a beleza por si só não é fundamental para construir uma história de vida, alcançar o sucesso e solidificar os alicerces de uma vida plena de lutas e realizações. Exatamente como é o caso de Flávia Roberta Rosalen, gaúcha que deixou sua terra natal em busca dos seus sonhos. A luta não foi fácil, mas, seguindo o exemplo dos italianos, seus antepassados, ela colocou na bagagem o trabalho, a determinação e criatividade e seguiu em frente, disposta a tudo enfrentar. No meio do caminho, muitas surpresas a esperavam. Algumas delas pinceladas pelo colorido das flores, outras com o gosto amargo dos espinhos. Mas nada que a fizesse desistir.

Apontada como uma outra versão de Gisele Bündchen, ela nunca negou que a passarela não seria o seu chão e que preferia, no lugar de mostrar a moda, com ela trabalhar, transformando-a numa profissão. Aos 16 anos de idade, recém saída da adolescência, já surpreendia ao ser dona de uma confecção, onde além de vender, também criava os modelitos.

Já empresária e dona de um rosto cuja beleza deslumbrante chamava a atenção, ganhou um concurso de “Garota Verão”, se mudou para São Paulo, trabalhou no Domín-

gão do Faustão, viveu 10 anos no México, criou uma importadora de açaí e, quando menos esperava, encontrou o amor no senador Ciro Nogueira com quem se casou.

Flávia, filha de Domingos e Dorilde Rosalen, nasceu em Garibaldi, município da serra gaúcha, onde se criou ao lado de Flaviana, sua única irmã. E foi com ela que Flávia, ainda muito jovem, entrou no mundo dos negócios, inaugurando uma pequena loja de confecções próprias. Sobre aquela época, ela lembra: “Eu tinha vergonha de pedir dinheiro para meu pai e queria ser independente. Como a cidade estava começando a se tornar uma espécie de polo de confecções, eu também resolvi investir na área.



Registro da beleza deste a infância e confirmada também nos tempos em que foi modelo



Novos horizontes foram se abrindo

“O trabalho nunca me assustou pois sou de uma família acostumada a ele”. Apesar de estar se dando bem no seu negócio, novos horizontes foram se abrindo na vida da garota que começou a despertar a atenção dos organizadores de concursos de beleza e descobridores de talentos. E foi assim que ela deixou sua amada cidade, o convívio com a família para enfrentar a vida na capital gaúcha. “Minha mãe não queria de jeito nenhum que eu me mudasse e partisse para novas conquistas. A força veio do meu pai, que dizia: “Vai, se não der certo, você volta”.

Em Porto Alegre, muitas oportunidades começaram a sur-

gir, principalmente na área de comerciais para a TV. Em seguida foi a vez de São Paulo, onde também foi assistente de palco do programa “Domingão do Faustão”.

Da Paulicéia para a cidade do México, o caminho também foi desenhado pela força de sua beleza e pela garra no trabalho. Com 1,74m de altura, incríveis olhos verdes, elegante e postura firme, ela continuou rumo ao sucesso. Foram 10 anos de modelo comercial, de uma grande vivência com outra cultura, de novos conhecimentos e a retomada de seu sonho de adolescente: o de vencer no mundo dos negócios.

Formada em Propaganda e Marketing, falando fluentemente inglês e espanhol, entre idas e vindas ao Brasil e México, ela deixou de lado a carreira de modelo de comerciais para se tornar uma dedicada exportadora de um produto tipicamente brasileiro: o açaí. Sobre isto, ela conta: “O mundo dos negócios nunca me deixou, pois sempre estive ligada ao setor. Por isso, lá no México, ao receber o convite de um amigo para ser sócia de sua exportadora, não vacilei, aceitei, estou muito contente e fazendo bons negócios”.

E foi no meio dessa história toda que o amor também contribuiu para mais uma mudança na vida da gaúcha que conheceu o senador Ciro Nogueira, com quem se casou. Embora esteja morando em Brasília, ela viaja muito para São Paulo, onde também tem outros negócios, ou acompanhando seu marido nos eventos sociais ou políticos.





Na praia, descontraída, com o marido, senador Ciro Nogueira. Abaixo, elegante nos salões e, em casa, curtindo a companhia do cachorro Caramelo



Dona de uma beleza ímpar que sempre chama a atenção por onde passa



VAIDOSA, SIM, MAS NA MEDIDA CERTA

Mesmo tendo sua grande vivência no mundo da moda, com os famosos, com os holofotes e aplausos, Flávia Robertas Rosalem é comidada e discreta no modo de se vestir.

Seu estilo navega entre o clássico, com preferência para Tom

Ford, e os modelitos despojados.

Vaidosa dentro da medida certa, raramente é vista em salões de beleza, fazendo ela mesmo sua maquiagem. Um rotina que só quebra quando vai a São Paulo e entrega seu belo rosto e cabelos aos cuidados do amigo, cabeleireiro e maquiador, Renilson Teixeira. Caseira e apaixonada por bons pratos, confessa que entende muito pouco de cozinha.

Casada com um nordestino, ela não esconde o encantamento que tem pelas belas praias do Nordeste. Mas, como autêntica gaúcha da região colonizada por italianos, ela declara seu amor incondicional àquela região, sua cidade e também ao Vale dos Vinhedos.

Na vida da bela Flávia Roberta Rosalem, que não tem filhos, um personagem tem papel de destaque e é considerado membro da família. É o fofíssimo cachorro Caramelo, fiel companheiro e amigo inseparável.



A família reunida no aniversário da mãe, dona Dorilde



Flávia com seu cabeleireiro e amigo, Renilson Teixeira



A simplicidade no jeito despojado de se vestir

MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi



A notícia como deve ser dada. Seja qual for o segmento: sociedade, política, curiosidades e gossip.

DUPLA COMEMORAÇÃO

O mês de março tem um significado muito especial para a família Benevides. É quando todos reunidos comemoraram o aniversário do patriarca Mauro Benevides, ex-presidente do Congresso Nacional, dono de uma brilhante trajetória política, e de sua filha Gláucia Benevides. Aniversariantes do último dia 21, este ano eles fizeram a celebração em clima estritamente familiar, reunindo todo o clã. Em momento de emocionante celebração, muitos vieram do Ceará para se unir aos que vivem aqui na capital.

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL



Gláucia com os pais, Regina e Mauro Benevides



A aniversariante deste sábado é a empresária Alda Bressan, que na foto aparece com o marido, Nilton Rocha. Comemoração com familiares e amigos mais próximos em jantar no seu aconchegante apartamento do Sudoeste.



O aniversariante com a mulher Regina e os bisnetos



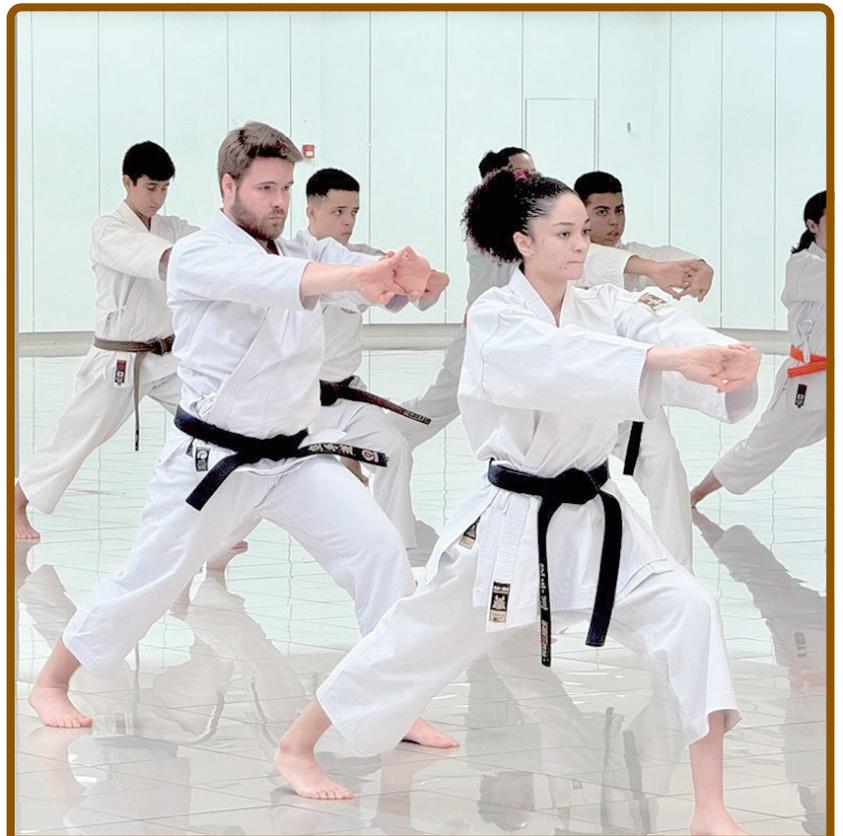
As irmãs Regina e Gláucia Benevides com os pais



Com o neto David, sucessor político do avô



O deputado Mauro Filho e Marisa com os pais



Amanhã, sábado (29), das 11h às 17h, o Boulevard Shopping Brasília recebe a 3ª Edição do Festival de Artes Marciais e Danças do DF. Com 50 disputas entre luta e kata, o campeonato reunirá aproximadamente 100 atletas, com idades entre 7 e 17 anos. Os melhores competidores serão premiados. O evento será realizado no Piso 1, com entrada franca.



Eliane Martins, Moema Leão e Sheila Podestá



Danilo Valle, Wanessa Corazza e Daniel Jacare

CASA COR

Ao completar 33 anos, a Casa Cor Brasília anuncia novo local para sua mostra: a Casa do Candango. A comunicação da novidade foi feita durante *brunch* para convidados no Museu da República. A apresentação do masterplan foi feita pelas empresárias Eliane Martins, Moema Leão e Sheila Podestá, responsáveis pela Mostra. Serão 47 ambientes, inspirados no tema "Semear Sonhos". Sem dúvida, mais um sucesso à vista.



Yasodhara Chaibub e Ricardo Nunes



Ana Luisa Zinato e Bella Salvati



Denise e Felipe Zuba, na próxima terça-feira (1º), receberão convidados para o *brunch* de lançamento da Mostra Artefacto 2025. A influenciadora Ana Paula Siebert Justus estará presente.



O advogado Estenio Campelo passou seu aniversário no Rio de Janeiro. Na foto, ele com a mulher Ana Cristina e o filho João Gabriel, na companhia dos amigos, advogados Jorge e Valéria Bloise, comemorando a data com jantar no restaurante Gero do Hotel Fasano.

O vice-presidente Geraldo Alckmin prestigiou o jantar de aniversário do primo, advogado Jose Eduardo Rangel Alckmin, na Trattoria do Rosario



SAGRADA FAMÍLIA

Celebração e arte

A Paróquia Sagrada Família do Park Way realiza amanhã, sábado (29), um evento para celebrar sua trajetória de fé, serviço e transformação comunitária. O encontro acontecerá às 18h, no Espaço Recanto das Águas, reunindo paroquianos, autoridades, lideranças religiosas e convidados de toda a cidade.

Mais do que uma comemoração, o evento será uma noite de reencontro, gratidão, marcada pela celebração da linda história da paróquia, bem como das premiações nacionais e internacionais que o projeto da nova igreja recebeu nos últimos anos. Indispensável a apresentação do convite, que tem o valor de R\$ 275.

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM - RODRIGO LEITÃO



CONFIRA que vinho beber no Outono

O segredo para escolher um bom vinho no outono é o equilíbrio. Como a estação é um “meio-termo” entre o calor intenso do verão e o frio do inverno, as bebidas que melhor funcionam nesse período são aquelas de intensidade moderada. Ou seja, vinhos que não são nem muito leves, nem muito pesados. O ideal é apostar em rótulos com aromas medianos, corpo equilibrado, acidez controlada e teor alcoólico moderado. Isso contribui para uma experiência mais confortável, sem exageros.

No outono, o vinho precisa fazer sentido para a temperatura externa. Um vinho muito leve pode não entregar a sensação de aconchego que buscamos nessa época, enquanto um vinho muito encorpado pode ser excessivo.

Escolha vinhos de corpo médio e isso vale tanto para os tintos como para os brancos, rosés e espumantes. Assim, os vinhos ideais são os espumantes champenoise, brancos com passagem por madeira, rosés escuros e tintos de Malbec, Merlot, Sangiovese e Marselan.

A temperatura de servir também faz diferença. Os vinhos brancos de médio corpo, por exemplo, ganham vida quando servidos um pouco menos gelados, por volta de 12 °C. Assim, evitam aquela sensação gélida que não combina com o clima mais ameno. Já os tintos de médio corpo, com taninos macios e teor alcoólico médio, ficam perfeitos entre 15 °C e 18 °C, garantindo uma textura agradável e sem excessos.

COQ AU VIN

prato predileto de Renato Russo

QUANDO não havia no cardápio do restaurante, líder da Legião Urbana pedia para a mãe fazer

Renato Manfredini Júnior, O Renato Russo da Legião Urbana, adorava comer Coq au Vin, o famoso prato francês conhecido aqui como “frango ao molho de vinho”. Quando não pedia isso em restaurantes, pedia para a sua mãe, Dona Carminha, fazer em casa.

Nesta quinta-feira dia 27 de março, Renato, que nasceu no Rio de Janeiro mas é a maior expressão da música e do rock brasileiro e que colocou Brasília no Mapa Cultural do Brasil nos anos 1980, com-

pletaria 65 anos. Por causa disso, resolvi publicar uma receita de sua comida preferida aqui na coluna.

O Coq au Vin é uma receita emblemática da região da Borgonha, onde é feito com vinho tinto. Então a melhor harmonização para esse prato é um legítimo vinho francês da Borgonha, que é feito com a uva Pinot Noir. Todo Borgonha é Pinot Noir! O mais correto é você usar na preparação do prato, no caso do frango ao vinho, o mesmo vinho que você vai beber.

Mas os bons vinhos da Borgonha são caríssimos, os médios são caros e os populares, que também são bons, custam um pouco menos. Eu acho que dá para a usar um Pinot Noir brasileiro, seja da Campanha Gaúcha ou do Sul de Minas Gerais.

Outra opção são os Pinot Noir de altitude do Chile. Mas se você estiver com escassez financeira, opte por um Merlot brasileiro. Aí você usa esse mesmo rótulo para fazer o prato. E uma regrinha básica que deve ser seguida à risca é: jamais use um vinho ruim para cozinhar.



FOTO: DIVULGAÇÃO/EMI

FAÇA EM CASA

Coq au Vin

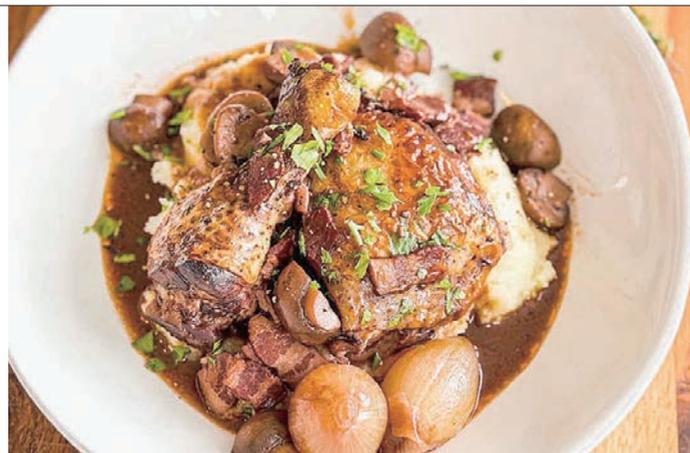
(serve 3 pessoas)

> INGREDIENTES PARAVINHA-D'ALHOS

- 5 coxas de frango
- 1 cebola média cortada em rodelas finas
- 1 cenoura média ralada
- 3 dentes de alho cortados em pedaços grandes
- 2 pimentas
- 1 colher rasa de sobremesa de sal
- 400ml de vinho tinto seco

> INGREDIENTES PARA PARA COZIMENTO

- Coxas de frango já marinadas, conforme passos anteriores
- 50g de bacon
- 20g de manteiga
- 20ml de óleo
- Louro a gosto
- Alecrim a gosto
- 1 colher de sopa rasa de farinha de trigo
- Vinha d'alhos
- Vegetais da vinha-d'alhos



> MODO DE PREPRO

- Na panela coloque a cebola, o alho, a cenoura e as pimentas. Adicione o vinho tinto. Deixe ferver e conte cinco minutos. Desligue o fogo. Separe o líquido dos sólidos com uma peneira. Utilize o líquido para banhar as coxas e deixá-las de molho, pelo menos 12 horas.
- Deixei de molho do sábado para o domingo. Reserve os vegetais, não os descarte. Depois de 12 horas de molho, retire as coxas

do molho e seque-as uma a uma com papel toalha. Reserve as coxas e a vinha-d'alhos.

- Coloque o óleo e a manteiga numa panela grande. Quando a manteiga derreter, coloque o bacon para fritar. Separe o bacon frito e reserve. Mantenha a gordura que ficou na panela e frite as coxas de frango por 10 minutos, virando de vez em quando. Depois de fritas as coxas, reserve-as.

- Despreze um pouco de gordura que ficou na panela. Deixe aproximadamente uns 30 ml. Junte os vegetais da vinha-d'alhos. Isso vai fazer com que se desprenda o queimado do fundo da panela. Serve para melhorar o aroma da preparação.
- Deixe fritar uns 3 minutos e então adicione uma colher de sopa rasa de farinha de trigo. Continue mexendo. Depois disso, adicione a vinha-d'alhos. Adicione 500 ml de água ou caldo de galinha. Quando ferver, coloque as coxas fritas, uma a uma. Adicione as folhas de louro e o alecrim.
- Deixe-as por uns 5 minutos e depois retire. Deixe o molho cozinhar por 45 a 60 minutos. Corrija o sal. Enquanto o molho não está pronto, prepare as amêndoas para guarnição.
- Coloque no forno para torrar um pouquinho. Quando o molho estiver quase secando, desligue o fogo. Está pronto. Sirva acompanhado de purê de batatas e vegetais.