

d destemperados

ZERO HORA,
CADERNO
DESTEMPERADOS,
SEXTA-FEIRA,
15 DE AGOSTO DE 2025

Em Porto Alegre
Restaurantes
para viver uma
experiência
memorável | 6

Menu profissional
Receitas de
pratos inovadores
e saborosos | 7



THIAGO COUTO, ESPECI



Chef Marcelo Schambeck



Chef Bruno Hoffmann



Chef Gabriel Rossi

Cozinha criativa

A gastronomia de excelência de Porto Alegre | 5

Acreditamos no poder da gastronomia.
Acreditamos que comer e beber bem alimenta a alma.

Nos conecta com o passado.
Mais do que isso, nos conecta com o mundo, com outras culturas.
Nos conecta com o novo.

Somos apaixonados pela possibilidade de descobrir.
Novos lugares, temperos e sabores. Por experimentar.

Do simples ao que há de mais exclusivo.
Na própria companhia ou com muita gente ao redor da mesa.
Em casa, no bar, num restaurante, não importa aonde.

Porque acreditamos que gastronomia cura,
gastronomia cuida,
gastronomia transforma.

É capaz de mudar um dia, uma história, de criar memórias.
Vivemos pra colocar mais gastronomia na sua vida.

DESTEMPERADOS
VIVA A GASTRONOMIA

destemperados.com.br
fb.com/destemperados
@destemperados
@destemperados

EXPEDIENTE

CURADORIA DE CONTEÚDO
Diogo Carvalho e Lela Zaniol

GERENTE
Larissa Cavalheiro

CONTEÚDO
Daiani Aguiar,
Helena Goulart,
Milene Magnus e
Patrick Hartwig

DIAGRAMAÇÃO
Natália Giordano
Nadia Toscan

FALE COM A REDAÇÃO
daiani.aguiar@gruporbs.com.br

FALE COM O
PLANEJAMENTO COMERCIAL
filipe.finkler@gruporbs.com.br

EDITORIAL

Menos fumaça, mais fogo!

Houve um tempo em que alta gastronomia significava encantar um prato como quem assiste a um truque de mágica. Havia fumaça, espuma, texturas que desafiavam a física e apresentações que mais pareciam obras de arte contemporânea. Era fascinante, verdade seja dita. Muitas vezes delicioso também. Mas quase sempre distante.

Ficava a impressão de que, por mais revolucionárias que fossem as receitas, eram feitas antes para o ego dos próprios chefs do que para quem se sentava à mesa. Por mais que encantasse os olhos, nem sempre falava direto ao coração, característica totalmente antagônica ao momento que vivemos hoje, quando o principal ingrediente é o afeto.

O tempo é o senhor da razão e trouxe uma mudança silenciosa, mas profunda. A alta gastronomia trocou o megafone por um sussurro. Atualmente, os melhores cozinheiros não querem te impressionar pela complexidade aparente e sim pelo sabor que fica na memória. Pela capacidade de nos fazer viajar no tempo, resgatando lembranças de uma época em que tudo fazia mais sentido.

Pela origem honesta de um ingrediente, pela maneira como uma receita traduz um território. A pirotecnia deu lugar à precisão. E o luxo se reinventou. Está bem mais no molho a bolonhesa feito na panela de ferro em um fogão à lenha, do que no prato minimalista com poucos elementos. Que fique bem claro que não se trata de nostalgia, mas de maturidade. Aquele

momento fantástico do processo de amadurecimento da gastronomia em que as pessoas não precisam mais provar nada para ninguém.

É a percepção de que o verdadeiro refinamento está em respeitar a natureza do alimento e a cultura que o moldou. É olhar para o produtor que acorda antes do sol, para a história que uma receita carrega, para o tempo certo de cada cozimento. Ainda é luxo, sim. Mas um luxo que se vive com garfo e alma. Alta gastronomia, hoje, é um encontro. Entre o que o chef tem a dizer e o que você está disposto a ouvir, mastigar, sentir. Entre o local e o universal. E, no fim, talvez a grande revolução seja descobrir que o que nos comove não é mais a fumaça que sobe do prato, mas o fogo que acende aqui dentro. —

Diogo Carvalho
Sócio-fundador

DICAS DA VEZ



VINÍCOLA MADRE TERRA, DIVULGAÇÃO

Almoço em quatro tempos harmonizado com vinhos e espumantes na Madre Terra

Menu Sendas

Interior de Flores da Cunha é cenário para a experiência enogastrônômica que une passeio guiado pela Vinícola Madre Terra e almoço harmonizado em quatro tempos, aos sábados, a partir das 11h. Criado pela gastrônoma Tainá Zaneti, o cardápio celebra ingredientes brasileiros e rótulos da casa. A imersão inclui visita aos vinhedos e um percurso sensorial que combina sabores, texturas e histórias. Focaccias artesanais, sopa de cebola, ragu de costela e arancini doce compõem o menu, com harmonização de vinhos e espumantes prosecco, merlot rosé, cabernet franc e brut. Reservas e mais informações por meio do Instagram, o @vinicolamadretterra. —



CORTE FOOD, DIVULGAÇÃO

Chefs Nicolas Heckel, Bruno Hoffmann e Giovanna Grossi cozinham no Catherine

Jantar especial

Para celebrar o aniversário de três anos do Catherine (Rua Emílio Sorgetz, 200, no bairro Centro), o chef Nicolas Heckel recebe Bruno Hoffmann e Giovanna Grossi em um jantar a seis mãos, em Gramado, no dia 26 de agosto. Servido em sete etapas, o menu colaborativo (R\$ 680) une técnicas, memórias e ingredientes brasileiros em snacks, entradas, principais e sobremesa, com harmonização especial. Entre os destaques, macaron de foie-gras, guioza de camarão com beurre blanc, magret de pato com purê de batata-doce, polvo com purê de cebola e bolo cremoso de chocolate com caju. Reservas pelo telefone (54) 2136-5252. —



EL FUEGO GRAMADO, DIVULGAÇÃO

Experiência no El Fuego Gramado reúne cinco versões de feijoada, acompanhamentos e música ao vivo

Sabor e cultura

A clássica feijoada de sábado retorna ao El Fuego Gramado (Rua Garibaldi, 20, no Centro) amanhã, das 12h às 15h, com bufê livre, música ao vivo e clima de celebração. O cardápio traz cinco versões do prato – tradicional de feijão preto; com linguiça; com rabo, pé e orelha de porco; com costelinha e com lombo – além da opção vegana. Entre os acompanhamentos estão aipim, banana à milanesa, moranga caramelizada, laranja e couve. A trilha sonora fica por conta da banda Bora Sambah?, garantindo um almoço animado no restaurante. Ingressos antecipados (R\$ 89,90) podem ser garantidos em gramado.elfuego.com.br/feijoada. —



RBS Conteúdo
para Marcas



Acesse e compre
seu ingresso

O maior fim de semana de Gramado

COM INÍCIO NA PRÓXIMA SEXTA-FEIRA E FIM NO DOMINGO, EVENTO REÚNE GASTRONOMIA, MÚSICA E DIVERSÃO EM UM HOTEL NA SERRA



Se você gosta de música boa, churrasco de respeito e da energia única da serra gaúcha, já sabe onde vai estar no próximo final de semana. Gramado se prepara para brilhar com mais um fim de semana de tapete vermelho do Festival de Cinema, mas também ferve com outro tipo de espetáculo: o BarbeCoolture. Uma mistura de música, churrasco e encontros que, há quatro anos, faz parte da temporada de agito na serra gaúcha.

Festa no hotel

Criado para ser um “aquece”, o Coolture Hotel virou destino certo para quem gosta de unir boa comida com festas que atravessam a madrugada. Este ano, a programação começa na sexta-feira, com a já tradicional “festa no hotel” dentro da hospedaria. É clima de balada intimista, mas

com produção digna de festival, embalada por Syon Trio, Dj Beav1s, Ahli e Vini Fantin. Quem conhece sabe: o after é no café da manhã, porque o Coolture não brinca em serviço.

No comando do fogo

No sábado à tarde, a parceria com o Destemperados coloca a comida no centro da cena com o assado patagônico — um verdadeiro espetáculo gastronômico. No comando, ninguém menos que o Guincho's Burgers e Assados, de Gramado, conhecido por transformar carne em obra de arte. Eles chegam com seu estilo inconfundível: cortes selecionados, fogo no ponto certo e aquele tempero que só quem entende de brasa sabe dosar.

O assado patagônico vai ganhar a assinatura deles — ou seja, espere por pedaços macios, su-

culentos e defumados, servidos no ritmo certo para que cada garfada seja um evento à parte. É o tipo de churrasco que não se apressa: fogo lento, cortes selecionados e a cena perfeita para brindar com um drinque na mão. Para completar, som de Highlab, Coolture Crew, Nidão e Heitor mantendo o clima alto astral.

Com chave de ouro

E quando o sol se despede, é a vez da lendária Esbórnica assumir o comando. Com open bar premium e pista cheia até o amanhecer, ela já se consolidou como uma das festas mais animadas do Sul do Brasil. A promessa é de ser a maior edição de todos os tempos, com mais de duas mil pessoas previstas, para fechar com chave de ouro o melhor fim de semana de Gramado.

O BARBECOOLTURE

É mais que um evento — é uma imersão no que Gramado tem de melhor: hospitalidade, gastronomia e aquele friozinho que combina com taça cheia e fogo aceso. Quem vai uma vez, volta sempre.

ONDE: Grande Hotel (Rua Getúlio Vargas, 300 - Vila Luiza, em Canela)

QUANDO: de 22 a 24 de agosto
Ingressos no QR code acima

FOTOS DIVULGAÇÃO



Assado patagônico será feito pelo Guincho's, de Gramado

TEXTO
Milene Magnus
DIAGRAMAÇÃO
Andressa Costa



PORTA-COPOS



Natália Frighetto

natifrighetto@gmail.com
@natifrighetto

Complexidade e técnica Qualidade engarrafada

Quais os processos para chegar aos vinhos brasileiros de alta gama e quais deles escolher? Saiba mais

Não é de hoje que os rótulos brasileiros estão sendo destaque no mundo do vinho. Estamos empilhando medalhas em todas as categorias, inclusive na linha premium. E não são apenas medalhas, são reconhecimentos atrelados a investimentos que as vinícolas estão fazendo, tanto na cantina quanto o manejo no vinhedo.

Não conseguimos elaborar um vinho de alto valor se não tivermos uma matéria-prima, a uva, de qualidade. São questões que andam paralelas para elaborarmos vinhos e espumantes de alta gama.

Logo, para elaboração de rótulos ícones, precisamos uvas sãs e de altíssima qualidade, no ponto certo de maturação, com relação açúcar versus acidez em equilíbrio e maturação de fenólico realizada, tendo quantidade de taninos maduros (se falarmos de vinho tinto).

Muitas vezes, para atingirmos esse ponto de maturação, temos um trabalho de manejo alto no campo, como poda verde para melhorar a ventilação e a aeração no vinhedo. Em alguns anos, por questões climáticas, também será necessário fazer raleio de cachos para termos essa maturação, reduzindo a quantidade de fruto no vinhedo.

Tempo e processo

Outro ponto a ser levado em consideração é o uso de barricas de madeiras novas, de primeiro uso, para aumentar a complexidade dos rótulos, a estrutura em boca, a condensação dos taninos e, claro, os aromas. O custo de uma barrica nova, varia de cinco a 12 mil reais, e conta com as variáveis do tipo de madeira como carvalho francês, americano, esloveno e as madeiras brasileiras.

Esses são vinhos com tempo de guarda, de envelhecimento nas garrafas (estamos falando de rótulos que passam por um estágio de até 12 meses em caves), de descanso antes de irem ao mercado. Nos espumantes, temos o tempo de autólise das leveduras, o tempo de maturação da bebida em contato com as leveduras após a tomada de espuma, ou seja, a segunda fermentação. Esse tempo varia de seis a 60 meses.

Temos ainda outras questões relacionadas ao método de elaboração, como vinificação integral, onde já fermentamos a bebida dentro da barrica de madeira ou de concreto, além de práticas enológicas, seleção de leveduras, separação de mosto-flor do mosto-prensa, controle de temperatura no tanque e na sala de barricas, entre outras tantas técnicas que podemos utilizar para elaborar vinhos e espumantes.

Determinante

Outro fator que também influencia no valor final do produto é a escolha da garrafa. Vinhos e espumantes que passam por um período de maturação e envelhecimento na garrafa tendem a utilizar vidros mais escuros para proteger o líquido da luz. Quanto mais escura, mais vidro na produção, logo, temos uma variação de R\$ 5 a 15 no custo, por unidade. Assim como a rolha, que também existe uma grande diversificação de preço de custos.

Mas, vinhos ícones, de alta gama, são os que escolhemos o momento para degustar. Não são rótulos para o dia a dia, pois apresentam potência e camadas, nos prendendo e nos conectando.

A seguir, listamos exemplos de vinhos de alta gama, de renome, para quem gosta de bebidas complexas e cheia de camadas. Aproveite em boa companhia! —

Espumante Cave
Geisse Terroir NatureVinho Berkano
L'AnglaiseVinho Monte
Sant'Ana
EuthymiaVinho
Pizzato DNA
99 Merlot
D.O.V.VVinho
Corte São
Martinho
Safra 2022Espumante
Maria
Valduga
BrutVinho
GOAT The
Second
Tenuta
Foppa &
AmbrosiEspumante
Miolo Iride
Sur Lie
Nature 10
anosVinho
Grand
Conecto
Blend

FOTOS DIVULGAÇÃO

FOTOS FEEDME STUDIOS, DIVULGAÇÃO



Benjamin Osteria Moderna



JULIANA ANORIM, BENJAMIN OSTERIA MODERNA

Capincho



MARCELO SCHAMBECK, DIVULGAÇÃO



Le Cochon Volant



Capincho

MARCELO SCHAMBECK, DIVULGAÇÃO

Narrativa autêntica

Alta gastronomia: o conceito de servir com excelência

Chefs Bruno Hoffmann, Gabriel Rossi e Marcelo Schambeck revelam como técnica e cuidado com o ingrediente transformam cada prato em uma experiência inesquecível

Daiani Aguiar

daiani.aguiar@gruporbs.com.br

Identidades se constroem em torno de uma cozinha. Não à toa, a gastronomia figura entre os pilares fundamentais de uma cultura, inspirando carreiras e moldando o imaginário coletivo. A linha do tempo da culinária remonta ao período paleolítico, cerca de 4 milhões de anos antes de Cristo, e atravessa séculos de evolução até chegar às transformações modernas. Nas décadas de 1960 e 1970, surgiu na França um conceito que transformaria para sempre a forma de entender e praticar a alta gastronomia: a Nouvelle Cuisine. Proposto por chefs como Paul Bocuse, Michel Guérard, Roger Vergé e os irmãos Troisgros, o movimento rompeu com a rigidez clássica e abriu espaço para a autenticidade, a criatividade e a leveza. De lá para cá, essa herança continua a orientar a rotina de

chefs renomados. É o caso de Gabriel Rossi, à frente da operação dos restaurantes Bottega Maria, Le Cochon Volant e Ciao Pizzeria; Marcelo Schambeck, à frente do Capincho; juntamente com Flávia Mu e Fred Müller; e Bruno Hoffmann, à frente do Benjamin Osteria Moderna. Reconhecidos por sua trajetória de excelência e originalidade, eles se tornaram referência na arte de proporcionar uma experiência que transcende o alimento.

Desmistificando o conceito

Com base francesa, a alta gastronomia se estrutura em três pilares: técnica, ingredientes de alta qualidade e experiência sensorial completa. Segundo o chef Gabriel Rossi, os fatores não devem ser associados naturalmente a produtos caros. Afinal, usar ingredientes de alta qualidade não significa recorrer apenas a caviar ou a trufas, por exemplo, mas manipular corretamente e com precisão cada item, a fim de oferecer uma

experiência gastronômica de excelência.

Para tanto, embora o conceito permeie tabus, é essencial percebê-lo como um universo amplo: intenção do início ao fim, zelo pelo bem-estar do cliente e atenção aos detalhes. Da escolha da louça ao envolvimento com a curadoria da carta de vinhos, até a concepção da coquetelaria e da seleção de fornecedores, tudo é pensado para promover um ambiente sofisticado e um atendimento personalizado.

Cuidado com o ingrediente

O chef Marcelo Schambeck defende a importância de valorizar a cultura local e os produtos frescos e de estação. Segundo ele, a alta gastronomia contemporânea exige pesquisa e atenção na escolha dos ingredientes, transformando alimentos simples em preparações sofisticadas e singulares. Schambeck também destaca que o serviço e a hospitalidade

são partes integrantes da experiência, garantindo que o cliente seja bem acolhido e que cada refeição seja memorável.

– Um restaurante que se propõe a fazer alta gastronomia é um restaurante que cozinha cultura.

Para o chef Bruno Hoffmann, a principal diferença do serviço está no apreço pelo produto e na aplicação precisa da técnica, interferindo apenas o necessário para extrair o máximo de cada ingrediente. Hoffmann também defende que a rastreabilidade dos produtos, a valorização de pequenos produtores e o respeito à sazonalidade são fundamentos essenciais.

– Alta gastronomia também envolve pilares como serviço, no contexto hospitalar, do cliente sair um pouquinho melhor do que quando entrou no local.

Cena gastronômica da Capital

Porto Alegre vive uma efervescência culinária inédita, com chefs consolidando referências

em técnica, criatividade e experiência sensorial. Rossi avalia que a cidade está em um auge gastronômico em 15 anos.

– Sem sombra de dúvidas, esse é o melhor momento da gastronomia de Porto Alegre.

Entre os fomentadores deste marco, está também Schambeck, que realiza iniciativas e parcerias entre o Capincho e demais restaurantes, elevando o padrão e promovendo trocas de conhecimento.

Natural de São Paulo, Hoffmann está há três anos na Capital e também constata avanço. Para ele, é preciso manter consistência e qualidade, valorizando o produto, a técnica e o atendimento.

A dinâmica evidencia que a alta gastronomia em Porto Alegre não se limita ao luxo ou à sofisticação extrema. É resultado de estudo, dedicação e experimentação, alinhando tradição, cultura local e inovação de profissionais que se importam com o que fazem. —

Alto nível

Técnica e excelência em Porto Alegre

Dos clássicos aos contemporâneos, saiba onde mora a culinária primorosa e refinada da Capital



ANAHÍS VARGAS, BD, 08/07/2021

Capincho

A proposta da casa, que figura entre os melhores restaurantes do país, segundo a lista da Exame Casual 2025, é de valorizar a comida sulista, com técnicas de excelência e uso de ingredientes regionais. À frente da cozinha, o chef Marcelo Schambeck, sempre ao lado da companheira de vida Flávia Mu, cria cardápios sazonais, adaptando clássicos, como a costela 16 horas, com o uso de insumos da estação, aproveitando o ápice da colheita. Também premiado, o Bar do Capincho, comandado pelo mixologista Fred Muller, traz drinques autorais tão gastronômicos quanto o cardápio de comidas, ganhando diferentes versões de tempos em tempos.

Praça Dr. Maurício Cardoso, 61, no bairro Moinhos de Vento
@capinchorestaurante



ANAHÍS VARGAS, BD, 28/07/2023

Pâtissier Marcelo Gonçalves

O cheiro invade a rua, os sofás são aconchegantes, a recepção é amistosa: é como se sentir em casa. O restaurante tem pegada rústica, mas oferece culinária de alto valor: da feijoada primorosa ao mil folhas de bergamota – um clássico imperdível –, o chef Marcelo Gonçalves reúne método e afeto no menu. No cardápio há pratos italianos, tailandeses, franceses, brasileiros, entre outros, que merecem ser apreciados com uma das garrafas da carta de vinhos bem pensada. O nome não é à toa: sempre que possível, deixe um espaço para provar as sobremesas da casa.

Rua Marquês do Pombal, 128, no bairro Moinhos de Vento
@patissiermarcelogoncalves

Benjamin Osteria Moderna

A Avenida Carlos Gomes tem tudo para ser o mais novo point da alta gastronomia em Porto Alegre. Há dois anos na localidade, o imponente restaurante italiano leva maestria para os pratos e os drinks em busca de se tornar referência gastronômica na Capital. Natural de São Paulo, o chef Bruno Hoffmann é quem atualiza o cardápio a cada estação, sempre relacionando preparos tradicionais e outros fora do óbvio. As sobremesas da casa ficam a cargo do chef confeitiro João Dessanti, que também acompanha a sazonalidade do menu principal com destreza.

Av. Carlos Gomes, 400, no bairro Auxiliadora
@benjamin.osteria

ANAHÍS VARGAS, BD, 02/08/2023



Le Cochon Volant

O casarão da Rua Santo Inácio, no Moinhos de Vento, evidencia o que a experiência no restaurante será: uma cozinha francesa elegante, requintada e saborosa. Intimista e de luzes baixas, o bar entrega uma carta de drinques clássicos muito bem executados. Da cozinha dos chefs Gabriel Rossi e Fernando Ruiz saem outros preparos com maestria, como a Terrine de Campagne – uma terrine de porco, pato, fígado de pato, servido com mix de folhas e pickles de pepino –, o Tartare de Bouef – um steak tartar com especiarias acompanhado de batata frita e salada verde –, o Bouef Bourguignon com purê de batatas e o clássico Crème Brûlée, com uma fina camada de açúcar maçaricado.

Rua Santo Inácio, 295, no bairro Moinhos de Vento
@lecochonvolantpoa

AMANDA XAVIER, BD, 23/01/2024



MILENE MAGNUS, BD, 03/12/2024

Brado

Você com certeza já ouviu um sabiá-laranjeira por aí. É aquele passarinho que canta

o dia todo e todos os dias Brasil afora. Ele estampa a camiseta da galera do Brado, o restaurante assinado por Vinícius Gomes Cezar e Matheus Karsten, a nova geração de chefs de Porto Alegre. O lugar, intimista e potente, como o “silêncio que precede o brado”, traz um cardápio volátil sem nomenclatura e sem ordem determinada: dá para começar pela sobremesa e acabar nas azeitonas marinadas. A única divisão entre eles fica a cargo da temperatura de cada prato, que tem a presença do fogo e da brasa com vigor, ao mesmo tempo em que trabalha com a delicadeza dos legumes, das folhas e das frutas.

Rua Bento Figueiredo, 78, no bairro Bom Fim
@bradopoa



ANAHÍS VARGAS, BD, 12/10/2022

Le Bateau Ivre

Sinônimo de tradição, primor e técnica. Pioneiro na cozinha clássica francesa em Porto Alegre, o restaurante reúne não só bons prêmios, mas também uma culinária de tirar o fôlego. O barco ébrio, tradução do nome do local, do chef Gérard Durand navegou por Porto Seguro e Brasília até ancorar na capital gaúcha, em 2002. Deixou seu legado aos filhos, que hoje comandam, em novo lugar, o tão respeitado

Le Bateau Ivre. Os tradicionais e imprescindíveis Tartare de Filet Mignon, Magret de Canard a la Sauce Orange – peito de pato com molho de laranja – e o Filet Mignon en Crôte – o clássico Bife Wellington –, precisam estar entre os pedidos. Finalizado à mesa, o Crème Brûlée é leve e cremoso, perfeito para finalizar a experiência por lá.

Rua Comendador Rheingantz, 575, no bairro Auxiliadora
@lebateauivrepoa

RECEITAS
DA LELA



Lela Zaniol

lela@destemperados.com.br
@lelabzaniol

Na cozinha da UniRitter, sob o selo de excelência do Le Cordon Bleu Brasil, vivi experiências para guardar na memória – e no paladar. Com a orientação generosa do professor e gastrólogo Willian Zarpelon, mergulhei em técnicas clássicas para reinterpretar a alma do Sul em três pratos cheios de história e afeto. O primeiro, charque com pinhão, chutney de bergamota e farofa de erva-mate, nasceu da força da tradição, com ingredientes que falam da terra e da estação. Depois, a costela suína com mousseline de batata-doce roxa, tuile de queijo colonial e redução de merlot trouxe um encontro elegante entre o campo gaúcho e a finesse francesa – essa você confere em nosso Instagram. Para fechar, a esfera de chocolate com mousse de uva e praliné de pé de moleque revelou a doçura moderna com coração sulista. Foi mais que cozinhar: foi traduzir sentimentos em camadas de sabor, unindo memória, técnica e poesia no prato. Espero que gostem. Beijos, Lela.

Para inovar

Charque com pinhão, chutney de bergamota e farofa de erva-mate

- Rendimento: 1 porção bem servida.**
- 150g de charque
 - 80g de pinhão cozido
 - 2 bergamotas
 - 20g de açúcar mascavo
 - 30ml de vinagre de maçã
 - 50g de cebola roxa picada
 - 20g de manteiga
 - 50g de farinha de mandioca
 - 10g de erva-mate moída
 - 30g de cebola roxa cortada em pétalas
 - 10ml de azeite de oliva
 - 3g de sal
 - 1g de pimenta-do-reino preta moída
 - Flores comestíveis
 - Microgreens

- 1 Dessalgue o charque por 12 horas, trocando a água periodicamente. Cozinhe e desfie.
- 2 Cozinhe os pinhões na pressão, descasque e corte-o em rodellas.
- 3 Refogue a cebola roxa picada, adicione as bergamotas em

- gomos, o açúcar e o vinagre e cozinhe até virar chutney (ele tem uma textura de geleia).
- 4 Salteie o charque e o pinhão na manteiga, de forma isolada, e reserve.
 - 5 Doure a cebola roxa em pétalas até ficarem bem caramelizadas.
 - 6 Adicione farinha de mandioca em uma frigideira, regando levemente com azeite de oliva extravirgem, e acrescente a erva-mate moída para formar a farofa. Finalize com pimenta-do-reino preta moída.
 - 7 Use a criatividade para montar o prato e disponha as flores comestíveis e os microgreens sobre os preparos.

**CONEXÃO DIGITAL**
Assista ao passo a passo



FOTOS THIAGO COUTO, ESPECIAL

Esfera de chocolate com mousse de uva e praliné de pé de moleque

- Rendimento: 2 porções**
- 200g de chocolate meio amargo (100% chocolate)
 - 60ml de suco integral de uva bordô
 - 100ml de creme de leite fresco
 - 30g de açúcar refinado
 - 1 folha de gelatina incolor
 - 40g de amendoim torrado
 - 30g de açúcar mascavo
 - Flores comestíveis para finalizar
- Para a calda**
- 100g de chocolate meio amargo
 - 100ml de creme de leite fresco
 - 50ml de leite integral
 - 15g de açúcar refinado (opcional)
 - 10g de manteiga sem sal

- 1 Para a temperagem: derreta 70% do chocolate meio amargo até 50°C, adicione os 30% restantes picados para resfriar até 28°C, e, então, aqueça levemente até 31°C. Modele duas meias esferas em acetato ou molde. Leve à geladeira até firmar.
- 2 Prepare a mousse com o suco de uva integral e o creme de leite fresco batido com o fouet até atingir textura aerada, leve e cremosa, com picos suave (ponto anterior ao chantilly firme).
- 3 Adicione o açúcar e a gelatina hidratada. Reserve.
- 4 Em uma panela, derreta o açúcar mascavo em fogo médio até caramelizar.
- 5 Adicione o amendoim torrado, misture bem e despeje sobre superfície untada; dei-

- xe esfriar e quebre em pedaços para obter o praliné tipo pé de moleque.
- 6 Recheie meia esfera com mousse. Feche e reserve.
 - 7 Para a calda de chocolate: aqueça o creme de leite fresco e o leite até quase ferver, adicione o chocolate picado e mexa até derreter por completo. Finalize com açúcar (se necessário) e a manteiga fora do fogo, mexendo até obter uma calda lisa, brilhante e aveludada.
 - 8 Sirva com praliné, flores comestíveis e calda de chocolate quente.

**CONEXÃO DIGITAL**
Assista ao passo a passo





CONCENTUS

GRAN RESERVA

Onde o
tempo e o “*terroir*”
encontram
a excelência.

PIZZATO

NÃO SE ENTENDE, SE SENTE.

www.pizzato.net



facebook.com/Pizzato.Vinicola



[@pizzato](https://instagram.com/pizzato)