

➔ boa mesa

Chambaril vai a Barcelona

ENVIADA Cláudia Luna prepara receita que fez a fama do restaurante familiar, no Ipsep, para ser degustada em festival na cidade catalã



Taiza Brito
Especial para o JC

Os sabores da comida brasileira, especialmente da cozinha pernambucana, serão tema de um festival gastronômico que será promovido em Barcelona, amanhã, pela recifense Ângela Assis. Proprietária e chef do Restaurante Cantinho Brasileiro, no Bairro Gótico, no coração da capital catalã, ela terá como convidada a chef Cláudia Luna, que comanda a cozinha do Seu Luna, no bairro do Ipsep, no Recife.

Cláudia vai preparar o seu famoso chamberil com pirão e legumes, prato que sustenta a fama do Seu Luna Bar e Restaurante desde 1988. A iguaria se somará ao variado cardápio ofertado há 18 anos por Ângela no estabelecimento da Calle Ample, que tem como destaques a feijoadá, o churrasco, a carne de sol com macaxeira, além de uma série de petiscos, como coxinha, quibe, pão de queijo, pastel e acarajé.

A ideia do evento nasceu depois da última viagem de férias de Cláudia a Barcelona, onde conheceu Ângela, de quem se tornou amiga. "O festival acontecerá durante o almoço e o jantar", explica Ângela. Além de brasileiros saudosos, ela tem entre os clientes jogadores famosos, como Neymar e Daniel Alves, que volta e meia encomendam acarajés para degustar em casa.

"Será uma honra para mim preparar o chamberil aqui no Cantinho Brasileiro, onde quem chega recebe

a acolhida calorosa típica dos nordestinos", destaca Cláudia. A chef dá uma rápida explicação sobre o prato para os clientes que não são brasileiros. "Chambaril é o termo pernambucano para o que conhecemos também como ossobuco". Temperado à moda nordestina, ela avisa que a carne chegará à mesa fumegando e de derreter na boca.

Herdeira do talento da mãe, dona Elizete, Cláudia tem despretado como um dos talentos femininos na nova geração da gastronomia brasileira. Recentemente, o top chef Alex Atala, um dos muitos apaixonados pela sua comida, citou-a em entrevista ao jornal brasileiro Valor, dizendo que Cláudia Luna é a aposta dele para os próximos anos.

Talento também é o que não falta a Ângela, que nasceu no bairro recifense de Casa Amarela e vive em Barcelona há 24 anos. Com sua história contada no livro Cantinho Brasileiro, um pedaço do Brasil no coração de Barcelona (Taiza Brito, Edições Bagaço, 2012), ela é uma referência para os brasileiros que vivem na Catalunha. Dona de um sorriso farto e um grande coração, recebe quem chega ao restaurante de braços abertos e sempre tem boas histórias para contar. Na cozinha, é assistida pelo irmão Elias de Assis, que lhe ajuda a preparar os quitutes saborosos no restaurante.

○ O texto também pode ser acessado no Blog Mundo Afora (<http://taizabritomundoafora.ne10.uol.com.br>), parceiro do NEIO

Facebook/Reprodução



BAR DO LUNA Cláudia atende convite da recifense Ângela Assis, que tem restaurante brasileiro no Bairro Gótico

➔ rápidas

Sommelier Massimo Leocini apresenta vinhos chilenos em jantar harmonizado

Terça-feira, 16, o The Black Angus Shopping Recife (foto) promove, às 19h, jantar harmonizado com a presença do sommelier da Grand Cru Brasil, Massimo Leocini. O convidado vai apresentar os rótulos das vinícolas chilenas Escorihuela Gascón e Vistamar. O menu do jantar, assinado pelo chef Dirceu Rodrigues, é composto por Polvo à Mediterrânea, salmão grelhado com purê de banana-da-terra e castanha caramelizada, bife de chorizo com batatas rústicas e, como sobremesa, terrine de chocolate. R\$ 170 por pessoa. Reservas: 3031-8081.



Greg Fossas/JC Imagem

Comer e ver cinema: programa muito legal

Na escolha de um prato principal indicado no menu do Outback, sócios do clube Cinemark Mania serão presenteados com um dos aperitivos icônicos do Outback ao apresentarem o cartão fidelidade. A promoção é válida de segunda a quinta-feira (exceto feriados) até 31 de março.

UCI Kinoplex DE LUX

Em cartaz nas salas **UCI KINOPLEX DE LUX**.
Permita-se viver um momento exclusivo.

VERIFIQUE AS CLASSIFICAÇÕES INDICATIVAS

UCI KINOPLEX DE LUX SHOPPING RECIFE | SALAS 2, 3 E 4 DE LUX | SALA 1 IMAX
UCICINEMAS.COM.BR/DELUX