



COMIDA E BEBIDA

JANTAR COM NOVE COZINHEIROS CELEBRA O CERRADO NO AQUAVIT

1 DE OUTUBRO DE 2018



Um time formado por nove cozinheiros vai homenagear o bioma predominante do Centro-Oeste e seus ingredientes nessa sexta-feira(5), no Aquavit, a partir das 20h. O menu é composto pelos pratos que eles criaram para o livro *Cerrado no Prato*, lançado recentemente e que pode ser baixado gratuitamente pelo **site da iniciativa**.



Fotos: Rafael Facundo

“A publicação é um alerta, um incentivo, uma plataforma para valorização da sociobiodiversidade dessa região na gastronomia”, afirma Ana Paula Jacques, curadora do livro.

A noite vai contar ainda com a cachaça Authoral aromatizada com baunilha local em harmonia com queijo, os vinhos da Pireneus, as cervejas Caliandra e Tamanduá, da Cerrado Beer, que vão ser harmonizadas com dois dos pratos); e os pães artesanais da Castália. Já a renda do jantar (R\$ 260, por pessoa) será revertida para o projeto Cerrado no Prato, que pretende realizar várias ações para a valorização dos produtos da região.

A iniciativa já desenvolveu um manifesto convocando todos os cozinheiros dos mais de mil municípios em que há incidência do bioma Cerrado a participarem desse movimento. Uma mostra fotográfica também está para acontecer na cidade.

O Cerrado concentra 5% da biodiversidade do planeta. Estima-se que reste apenas 49% de sua área original. O restante já foi desmatado ou degradado.

Ao colocar ingredientes do bioma no prato, a iniciativa pretende contribuir para reverter esse quadro desolador a partir da valorização de suas particularidades e potencial de uso na gastronomia.

Confira o menu

Almôndega de lata e salada de favas verdes, mangarito e ora-pro-nobis
Léo Hamu

Pamonha cremosa, tempurá de ora-pro-nobis e bacon
Marcos Lélis

Nhoque de mangarito al burro e sálvia
Francisco Ansiliero

Arroz caldoso de galinha com pequi e gema curada
Ana Paula Jacques

Costela do Seu Zé com purê de mangarito e baru
Diego Badra



Pato curado, cebola queimada e manteiga de jatobá
Leandro Nunes

Queijo Tomme com confit de cajuzinho e baunilha do cerrado
Simon Lau

Tributo ao Cerrado
Lui Veronese

Choux de baunilha do cerrado, maracujá e marmelada de Santa Luzia
André Castro

Confira

Menu Degustação do livro Aqui tem Cerrado no Prato

Local: Aquavit (SMLN ML 12, Conjunto 01, Casa 05)

Data: 5 de outubro

Horário: 20h

Preço do Menu: R\$ 260 (sem harmonização)

Reserva: (61) 99935-3065 (WhatsApp) ou contato@cerradonoprato.com.