

A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté-Gourmet Travel Experience



## SABORES NACIONAIS

A VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS BRASILEIROS EM LOJAS E ESPAÇOS GOURMETS DE SÃO PAULO

### MARIA BRIGADEIRO

A Maria Brigadeiro é a loja pioneira em brigadeiros gourmets. Foi visitando fazendas de cacau fino do sul da Bahia que a doceira Juliana Motter teve a ideia de transformar nibs (amêndoas de cacau fermentadas secas e quebradas em pedacinhos) em confeito de brigadeiro. “Já tinha provado nibs de várias procedências, mas me apaixonei com o sabor aromático e a textura crocante e amanteigada dos nibs de cacau gourmet brasileiro”. Desde então, chegam na Maria Brigadeiro remessas super selecionadas de nibs de cacau fino da Bahia especialmente para a receita do brigadeiro de amêndoa de cacau, feito com massa de chocolate (70% cacau) e confeito de nibs brasileiro. O sabor é surpreendente.



Gouté – Gourmet Travel Experience  
goute.com.br

### QUEIJARIA

O empresário Fernando Henrique Soares de Oliveira fez dos sabores que provava na infância, ao lado de seu avô, a inspiração para seu novo empreendimento: A Queijaria, uma pequena boutique de queijos artesanais garimpados por Oliveira e trazidos de Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Pernambuco e interior de São Paulo “São todos feitos em pequena escala e não estão à venda no mercado”, conta o empresário. São queijos à base de leite pasteurizado ou cru com mais de 60 dias de maturação e podem ser vendidos por kilo. Méis, sucos, compotas de frutas e geléias completam a seleção à venda. Um charme.



### BARTUBAÍNA

Com mais de 20 tubaínas, a maioria deles do interior de São Paulo, a Tubaína resgatou a nostalgia de muitos paulistas, que costumavam tomar esse refrigerante adocicado nos almoços de família e nas viagens ao interior. Além dos refrigerantes do interior de São Paulo, a carta de tubaínas do bar tem também representantes nacionais como o Guaraná Jesus, do Maranhão, o Grapette e Mineirinho, do Rio de Janeiro, e a Cajuína, do Ceará. No cardápio, o Tubaína faz referências à comida materna e de imigrantes em pratos triviais, como o Estrogonofe de Carne de Sol que acaba de ser eleito pela revista Época São Paulo, o melhor estrogonofe de boteco da cidade.



### COFFE LAB

No Coffee Lab, os clientes são recebidos com o inebriante aroma de café da máquina de torra – grande estrela da casa. Difícil não se entregar. Esse é o primeiro passo para uma experiência que, segundo Isabela, pode não ter volta. Muito mais que uma cafeteria, o espaço se dedica intensamente em apresentar o lado sensorial do café. Do grão à xícara, todo o processo de torra, moagem e preparo realizado em equipamentos de ponta pode ser acompanhado de perto. Isabela seleciona os grãos brasileiros junto com os produtores. O café gourmet pode ser degustado em rituais na cafeteria ou nos cursos. Uma delícia.



### MOCOTÓ

O Rodrigo do Mocotó é conhecido nacional e internacionalmente por valorizar a cozinha brasileira. Ele aprimorou o antigo restaurante de seu pai e desde então a casa tem filas intermináveis na porta. Eles acabam de abrir uma segunda casa nos jardins. A seleção de cachaças brasileiras é impressionante: Bahia, Ceará, Paraíba, Pernambuco, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo Rio de Janeiro, Minas Gerais, Januária, Salinas, Espírito Santo. No Clube da Cachaça você pode adquirir as melhores cachaças da casa para degustá-las lá mesmo. Comprando a sua garrafa ela estará sempre bem guardada, esperando sua próxima visita