

## Ingredientes indígenas estrelam festival

Com o objetivo de valorizar a cadeia de produção dos povos indígenas, comunidades extrativistas e quilombolas, oito restaurantes se reúnem no Festival pelos Povos da Floresta. A partir deste sábado (7) e até o dia 15, os endereços participantes preparam receitas com ingredientes de algumas destas comunidades.

Integram a programação endereços como o Balaio e o Banzeiro — cada um com um prato próprio. O Rainha, no Mercado de Pinheiros, por exemplo, oferece um pê-efe com farinha de farinha de mandioca orgânica do quilombo Porto Velho, no Vale do Ribeira (SP) puxada com óleo de pequi do povo kisédjê, do Xingu, para acompanhar o filé de tilápia com crosta de pó de cogumelo ianomâmi, banana grelhada e arroz branco (R\$ 40). **Marina Consiglio**

Rainha - R. Pedro Cristi, 89, Box 77, Pinheiros, tel. 3813-2171. Seg. a sáb.: 8h às 18h. Programação em [fb.com/events/2476752889259988/](https://fb.com/events/2476752889259988/)



Prato do Rainha com ingredientes nativos Divulgação

### Novidades

#### Ají Cocina y Bar

Dos mesmos donos do Ají Inspiração Peruana, cevicheria na vizinhança, serve cozinha quente, baseada em receitas do país andino, mas com ingredientes brasileiros. Com isso, aparecem pratos como os Tequenôs Mineiros (rolls recheados de queijo Minas e da serra da Canastra e molho de tamarindo) e o Pulpo Severino (polvo anticuchero servido com pirão de camarão com azeite de dendê, chips de gengibre e mandioca frita).

R. Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 177, Pinheiros, região oeste, tel. 4323-8947. 50 lugares. Ter. a qui.: 12h às 14h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 16h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 24h. Dom.: 12h às 17h. \$ ☼

#### A Baianeira

★★★★★

No segundo subsolo do Masp, Manuelle Ferraz serve a sua cozinha meio baiana, meio mineira. O menu é semelhante ao da casa-mãe, na Barra Funda, com pratos como o nhoque de batata-doce com requeijão de corte, picadinho, galinhada e o famoso pão de queijo. Aos finais de semana, tem café da manhã tardio, com opções de combinados.

Av. Paulista, 1.578, 2º subsolo, Bela Vista, região central, tel. 3266-6864. 100 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h. Sáb.: 10h às 16h. Dom.: 10h às 17h. \$ ☼

#### Biyou'Z

Filial da casa de comida africana, principalmente do Senegal, Congo, Nigéria e Camarões, país de

onde vem a chef Melanito Biyouha. O menu ainda é reduzido em relação ao da casa-mãe, nos Campos Elíseos. Uma sugestão é o Attieke, cusuz de mandioca, com peixe frito, vinagrete, refogado de tomate e ovo.

R. Fernando de Albuquerque, 95, Consolação, região central, tel. 2339-1220. 90 pessoas. Seg. a sex.: 11h30 à 0h20. Sáb.: 11h30 à 1h20. Dom.: 11h30 às 22h20. \$\$

#### Bocada's

Coladinha ao Capivara, com quem divide sócios, a pizzaria também tem clima informal, com salão simples e mesas compartilhadas. O menu traz oito sugestões de cobertura para as redondas, de inspiração napolitana e tamanho individual, que podem ser pedidas à la carte ou no rodízio (com quatro sabores). Para acompanhar, há uma seleção de vinhos naturais.

R. Dr. Ribeiro de Almeida, 167, Barra Funda, região central, tel. 95177-3061. Qua. a dom.: 19h30 às 23h30. Não aceita tíquetes. \$

#### Carrito Organic

Serve pratos vegetarianos com inspiração mexicana. Entre as opções está o burrito Califórnia, feito com batatas, chile, guacamole, pico-de-gallo, creme azedo, cebola roxa, mix de folhas, queijo e sementes numa tortilha de trigo. As sobremesas levam leite de cará, um tubérculo primo do inhame. Uma sugestão é a musse de cacau com melaço de cana e farofa de cocada.

Al. Tietê, 636, Cerqueira César, região oeste, tel. 3088-3220. 50 lugares. Seg. a dom.: 9h às 22h. \$\$ ☼

#### Deveras Pizza

Do forno a lenha saem pizzas individuais na massa de fermentação lenta, com coberturas à moda napolitana. A sugestão é a cobertura feita com merguez (linguiça africana defumada feita com carne bovina), queijo cacciocavallo, escarola e pinoli.

Al. Campinas, 1.341, Jardim Paulista, região oeste, tel. 3884-0453. Ter. a qui. e dom.: 19h às 23h. Sex. e sáb.: 19h às 24h. Não aceita tíquetes. \$\$\$ ≈

#### Filé

Na cozinha, a chef Fernanda Campagnoli apresenta receitas inspiradas no mediterrâneo oriental, em especial na culinária israelense, mas também com referências gregas, árabes e turcas. O menu traz pratos como o schnitzel, bife à milanesa, servido com risoto de cenoura assada.

R. Ferreira de Araújo, 723, Pinheiros, região oeste, tel. 3031-1966. 76 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h. Qua. a sex.: 19h às 24h. Sáb.: 12h às 24h. Dom.: 12h às 18h. \$\$ ☼

#### Imakay

A culinária nikkei, resultado da combinação de Japão e Peru, é a referência para a cozinha, também com toques autorais. Originário de Campo Grande, o restaurante tem no menu pratos quentes, ceviches, sushis, sashimis e drinques. Uma sugestão é o Chaufa Isla Casca, um arroz salteado com polvo, camarão, vegetais, ovo e sour cream.

R. Urussuí, 330, Itaim Bibi, região sul, tel. 3078-7786. 80 lugares. Seg. a qua.: 19h às 23h. Seg. a sex.: 12h às 15h. Qui. a sáb.: 19h à 0h30. Sáb.: 12h30 às 16h30. \$\$\$\$ ☼