

RIO GASTRONOMIA

APRESENTAÇÃO



RIO SHOW • RIO GASTRONOMIA

Hora do chá: marca carioca inspira roteiro de sugestões quentes e geladas

Pura na xícara ou como ingrediente de drinks nos balcões de bar, a bebida milenar ganha novas formas de consumo e pode cair bem a qualquer hora do dia

O Globo

26/05/2021 - 07:47 / Atualizado em 26/05/2021 - 10:42



Novo blend da Espírito do Chá Foto: Divulgação



| Newsletters ✉

Uma das bebidas mais tradicionais do mundo – estima-se que seu consumo, cujas primeiras evidências remontam a 5 mil anos, só fique atrás da água –, o chá briga por espaço na rotina do carioca. Apesar do consumo ainda tímido, a cidade foi a porta de entrada para essa cultura no Brasil. As primeiras mudas de *camellia sinensis* (tecnicamente, a única planta que pode receber o nome de chá) desembarcaram no Rio com Dom João VI, que queria fazer do país um importante produtor mundial. O nobre português chegou a trazer de Macau, em 1810, entre 200 e 500 chineses para trabalhar em lavouras de chá no Jardim Botânico (a primeira), na Ilha do Governador e em Santa Cruz. Mas, apesar de mercadoria valiosa à época, o negócio da China não vingou por aqui.

Mestre do sabor: [conheça os chefs cariocas no programa e suas receitas](#)

Passados mais de dois séculos, informações de benefícios associados à bebida, além de novas formas de consumo e o surgimento de marcas contemporâneas com opções variadas de misturas e sabores, têm feito aumentar o interesse pelo chá e outras infusões entre nós. De olho nesse mercado em potencial, as amigas Cláudia Sant'Anna, especialista na bebida, e Daniela Monteiro, criaram, em meio à pandemia, a marca carioca Espírito do Chá, que elabora e vende on-line blends inspirados no Rio.

Depois de estreitar com misturas batizadas de mar, montanha e floresta, elas estão lançando agora o cidade.

- Dessa forma, completamos a paisagem urbana do Rio - explica Cláudia.

Adocicada e frutada, a opção recém-chegada leva flor de jasmim, melissa e folha de maracujá, que possuem ação calmante, além de maçã, abacaxi e canela, trazendo complexidade de sabores e aromas.

- Para elaborar esse blend pensamos na vida agitada da cidade grande, em uma forma de aplacar as tensões vividas hoje - completa.

A quem pretende explorar o encantador universo dos chás, vale lembrar que a bebida também pode ser consumida gelada e se presta a muitos preparos, de drinques a sobremesas. Confira a seguir um roteiro para apreciar a milenar bebida.





Bazzar Foto: Rodrigo Azevedo / Divulgação

Bazzar

Para encerrar a refeição, o sommelier Ivo Farias cria saborosas misturas inspiradas pelos diferentes biomas brasileiros. Entre as dicas da carta atual, o cerrado é um blend de limões galego, tahiti e siciliano, mais lima da pérsia, grapefruit e tangerina (R\$ 10). Outra pedida é aproveitar os produtos do Bazzar Procedência, selo com curadoria de Cristiana Beltrão, proprietária do restaurante. Em pacotes com três sachês de 25 gramas cada, há opções como o sudeste cítrico, reunião de lima da pérsia, capim-limão e gengibre orgânicos, mais chá-verde (R\$ 12).

Rua Barão da Torre, 538, Ipanema – 3202-2884. Qua. a Sáb., do meio-dia às 22h. Dom., do meio-dia às 18h. Pedidos do Bazzar Procedência pelo site www.bazzar.com.br ou pelo telefone 99393-2688 (Seg. a sex., das 9 às 16h. Sáb. e dom., das 9 às 14h).



Mate, café e baunilha: sugestão do Café Marinas Foto: Vitor Faria / Divulgação

Café Marinas

Na Marina da Glória, o ponto serve menu de comidinhas que convida para um café da manhã, lanche ou chá da tarde diante de bela vista. Bebida popular entre os cariocas, o chá mate é servido ali em três versões, adoçado com melão de cana (R\$ 12,50), infundado com baunilha e café (R\$ 11) ou no preparo mais tradicional nas praias do Rio: com limão (R\$ 11). Todos chegam em copos de 330 mililitros.

Marina da Glória: Avenida Infante Dom Henrique, s/nº, loja 1, Glória – 99880-7979. Todos os dias, das 8h às 20h.

Espírito do Chá

A marca carioca, que cria blends inspirados na cidade do Rio, está lançando seu e-commerce este mês. Através do site www.espiritodocha.com.br, já é possível comprar misturas como o recém-lançado cidade (R\$ 42), de flor de jasmim, melissa, folha de maracujá, maçã, abacaxi e canela. Outra dica, o energizante e refrescante mar (R\$ 42) leva laranja, gengibre e menta, ideal para beber gelado e em coquetéis.

Pedidos pelo site www.espiritodocha.com.br ou Whatsapp 21 97123-3597.

Kitchen Asian Food

Restaurante de comida asiática comandado em dupla pelos chefs Pierre Landry e Nao Hara, a casa serve uma carta de drinks à altura de seus pratos. Assinada pelo mixologista uruguaio Fabian Martinez, a seleção inclui o amaterazu (R\$ 35), gin Bombay infundado com wasabi, chá verde, calda de flor de sabugueiro, sunomono de maçã verde, shiso e água tônica. Como digestivo para o fim da refeição são oferecidos chás em sabores como mel e baunilha ou limão com gengibre (R\$ 15 cada).

Marina da Glória: Avenida Infante Dom Henrique, s/nº, loja 1, Glória – 4042-6161 e 98685-5555 (Whatsapp). Seg. a qui., do meio-dia às 23h. Sex. e sáb., do meio-dia às 23h30. Dom., do meio-dia às 21h.

 **Mate me se puder_Liga_Gabriela Rodrigues2.jpeg**

Liga dos Botecos

Colab que reúne as especialidades de alguns dos mais badalados botequins da cidade – Bar do Momo, Cachambeer, Bar da Frente e Botero –, o ponto em Botafogo recebe a clientela em mesas externas e numa varanda diante do balcão de onde saem bons drinques. O mate me se puder (R\$ 29,90) é preparado com uísque, mel e mate da casa infusionado com canela e limão.

Álvaro Ramos, 170, Botafogo – 3586-2511.

Macaco Caolho

Novidade no Humaitá, a casa serve hambúrgueres criados pelo chef André Alvarenga, que passou pelo prestigiado Momofuku Noodle Bar, em Nova York, e uma carta de drinques assinada pelo bartender Felipe Fonseca, tarimbado em balcões de bares como Stuzzi e Café Del Mar. Uma de suas criações leva Jack Daniel's, soda de maçã da casa e chá de frutas vermelhas (R\$ 35). Pode acompanhar o mortorhead (R\$ 35), triplo smash burger com cheddar derretido e bacon.

Rua Capitão Salomão, 57, Humaitá – 99525-3192. Qua. a dom., das 18h às 2h.

O Globo, um jornal nacional: [Fique por dentro da evolução do jornal mais lido do Brasil](#)

O GLOBO RECOMENDA



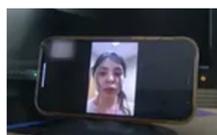
ÉPOCA

Japonês que pagou R\$ 72 mil em fantasia realista de cachorro faz primeiro passeio na rua; vídeo



MÚSICA

Sinéad O'Connor mostrou detalhes de seu apartamento em último vídeo antes de falecer



MUNDO

Adolescente desaparecida há 4 anos é encontrada após deixar bilhete em delegacia; vídeo



ECONOMIA

Lucro do FGTS: calculadora do GLOBO mostra quanto você tem a receber

