

Natal com sabor de novidade

Sair do óbvio não significa abandonar o espírito natalino, e sim reinventar a forma de celebrá-lo. É possível manter a essência das tradições, mas com um toque de originalidade que desperta os sentidos e torna a noite ainda mais especial.

Em vez do clássico peru, que tal um **assado com temperos diferentes** – cordeiro com ervas frescas, um peixe bem-preparado ou uma ave com recheio leve e aromático? **A farofa** pode ganhar versões com frutas secas e castanhas brasileiras; o **arroz**, um toque cítrico ou de coco; e a **salada**, cores e texturas que tragam frescor. O segredo é equilibrar tradição e personalidade: respeitar o sabor afetivo das receitas antigas, mas abrir espaço para o novo.

Até os acompanhamentos podem se reinventar. O **panetone**, por exemplo, pode virar sobremesa em taças individuais com creme e frutas; o **sorvete** pode substituir o pudim, trazendo leveza ao final da refeição. E por que não explorar **ingredientes locais**, dando protagonismo ao que é da nossa terra? A elegância da mesa está, hoje, muito mais na autenticidade do que na ostentação.

Na etiqueta contemporânea, o anfitrião elegante é aquele que pensa na experiência de todos: oferece opções leves, acolhe restrições alimentares, planeja porções equilibradas e serve com cuidado. O bom gosto se expressa tanto no cardápio quanto no gesto – servir com gentileza, valorizar o tempo de preparo e transformar o momento em partilha.

Sair do óbvio na ceia de Natal é um gesto de criatividade e carinho. É repensar o que servimos não apenas pelo sabor, mas pelo significado. **Quando o cardápio reflete afeto, equilíbrio e cuidado, a mesa se torna mais do que um cenário: vira o coração da celebração.** E é aí que o Natal se torna realmente inesquecível – quando cada prato conta uma história nova, mas

temperada com o mesmo amor de sempre.