



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

# GASTRONOMIA

## Quinto do Ouro

Há menos de 2 meses o restaurante do hotel Ouro Minas ganhou um novo chef cheio de ideias para modernizar o cardápio do Quinto do Ouro. Mineiro, recém-chegado de uma temporada no Rio de Janeiro, Alex Travagini esteve na chefia da cozinha principal dos Jogos Olímpicos Rio 2016, chegando a soltar cerca de 18.000 refeições por turno numa cozinha de 3.000 metros quadrados. Teve experiência em restaurantes de hotéis renomados como o Sheraton e o Copacabana Palace. Mas foi Belo Horizonte a cidade que ele escolheu para exercer a profissão que tanto ama depois de 34 anos trabalhando na área de gastronomia.

O Quinto do Ouro sempre teve um cardápio bem tradicional com espaguete à bolonhesa (R\$ 48), salmão grelhado com aspargos (R\$ 88), frango à parmegiana (R\$ 69) e filé tournedor ao poivre (R\$ 78), por exemplo. Aos poucos, o chef Alex está inserindo mudanças nos pratos tradicionais da casa e passará a trabalhar com um menu de sugestões em paralelo, do qual experimentei algumas opções. As saladas já ganharam melhorias com as folhas orgânicas de pequenos produtores da região de Nova Lima. Pude comprovar o frescor e a qualidade das alfalces americanas servidas com figos grelhados e lascas de Grana Padano na redução de aceto. O clássico filé com risoto foi feito ao molho de jabuticabas e entremeadado de cogumelos frescos. A costelinha de porco foi caramelizada na laranja com crosta de bacon e acompanhou o creme de milho verde e o tropeirinho de feijão fradinho com crispy de couve, um prato bem mineiro com toque de modernidade. Tem meu apoio para

entrar como opção fixa no menu.

Outra mudança está nas sobremesas: o chef está reduzindo a quantidade de açúcar para deixar mais leve, menos doce e mais refinado o sabor. O tiramissu é a prova de que está conseguindo. Não só no sabor, mas também na apresentação, as sobremesas ganharam um toque de requinte: o parfait de lichia com sopa de frutas vermelhas veio dentro de uma telha brilhante em formato oval, mesma telha que decorou o pudim de queijo Canastra com sorbet de goiaba e crumble de castanhas. Alterações no café da manhã do hotel também foram feitas, como a redução de glúten e lactose dos produtos.

Para a ceia de Natal no Ouro Minas, o chef dará um toque especial no preparo do banquete, sem deixar de lado o tradicional peru natalino assado. O vinho tinto chileno Casanova Antaño Cabernet Sauvignon está incluído nos R\$ 290 por pessoa. Para estender a comemoração até o dia seguinte, a tarifa especial de hospedagem é R\$ 229 para duas pessoas em apartamento Standard.

E o chef também promete repaginar o menu da grande festa de Réveillon que acontece todos os anos no Ouro Minas. O evento é regado a champagne Veuve Clicquot, cerveja premium, vodka, vinho tinto, whisky, energético, água e refrigerante durante toda a festa. Uma mesa com mais de 20 antepastos fica à disposição, além de uma estação de carnes, estação de massas, sobremesas e mesa de café. Os ingressos custam a partir de R\$ 499 e vão a R\$ 799 por pessoa com direito a mesa. Quem quiser esticar para uma estadia, a diária começa em R\$ 336 com café da manhã incluso.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



**Na web**  
 Quersaber

mais?  
[ourominas.com.br](http://ourominas.com.br)  
[facebook.com/ourominaspalace](https://www.facebook.com/ourominaspalace)  
 Instagram: @hotellouro-minas

### Detalhes

Horários: diariamente, das 12h às 2h  
 Capacidade: 92 pessoas  
 Estacionamento com manobrista R\$ 10  
 Inaugurado em 1996  
 Aberto a não hóspedes desde 2014  
 Carta de vinhos: 50 rótulos

**Onde**

Chef Alex Travagini

Especialidade: cozinha internacional  
 Endereço: Avenida Cristiano Machado, 4.001 - Cidade Nova  
 Telefone: 3429-4000



**FEIRINHA APROXIMA NA PRAÇA DA ASSEMBLEIA**  
 No sábado, dia 2 de dezembro, a Feirinha Aproxima acontece na Praça da Assembleia, das 10h às 17h, e faz parte da programação Ciclo de Debates sobre queijo, café, vinho, azeite e mel, da ALMG. O projeto Aproxima é um grande incentivador dos pequenos produtores e valoriza os ingredientes mineiros. Pensando nisso, os bolinhos de jiló da Ana Karina Castro serão recheados de parmesão d'Alagoa (MG). Cida Gomes vai usar queijo do Salitre, vinho e azeite mineiros no preparo do ragu de costelinha com polenta de farinha milho. Vai ter também o lançamento da cerveja New England IPVA da Norka, terceiro estilo da cervejaria que já tem uma Premium Lager e uma Session IPA.

**CERVEJA BELORIZONTINA**  
 Em comemoração aos 120 anos de BH, a cervejaria Backer lançou a Belorizontina, uma Pilsen, com Dry Hopping de lúpulos franceses, sendo uma cerveja de baixa fermentação, coloração amarelo claro, translúcida, de espuma branca, farta e persistente, de baixo amargor. Outra novidade para esse fim de ano é a Reserva do Proprietário, uma cerveja de edição limitada que repousa por 1 ano em barris de carvalho e que volta ao mercado em nova edição.

**MENU AFRICANO NO CCBH**  
 O Café com Letras Liberdade está servindo, até o dia 30 deste mês, um menu inspirado na gastronomia africana para acompanhar a exposição Ciclo Ex Africa, em cartaz no Centro Cultural Banco do Brasil. O camarão piri-piri é bastante apimentado, como eu gosto. Leva pasta feita com pimenta Chilli, salsinha, coentro e outros temperos e acompanha pão Apa. Os canapés de cassava (mandioca) com abacate e ovo confitado já têm um sabor mais suave e o espetinho de pato vem com o meio cru, como deve ser. É temperado com massala verde e pimenta, bem mais suave que o camarão. Vale a pena conhecer um pouco da gastronomia da África e apreciar a exposição entre uma garfada e outra. Praça da Liberdade, 450.

**ROOFTOP GARDEN BH**  
 Música, gastronomia e drinks vão agitar os finais de semana do projeto da boate NaSala em parceria com o Duo Gourmet, que vai oferecer happy hour nas sextas-feiras, almoço ao ar livre no sábado e no domingo, além de uma pré-balada no sábado à noite. Os restaurantes Glouton, Osso, Rokkaido, Olegário e Alessa Gelato estarão presentes, cada um com cinco opções de comidas. O chef Leo Paixão criou para o rooftop um hot dog de papada de porco de linguiça caseira. A estreia é nesta sexta-feira, dia 24, e o projeto segue até o final do ano. Instagram: @rooftopgardenbh

# PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

**parrilla portenha**  
 o autêntico sabor da carne  
 BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promocão válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço Individual. Não inclui bebida Alcoolica.