

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Menu vegetariano no Ateliê de Cerâmica

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Ninguém imagina que bem no centro de Contagem possa existir um cantinho cercado de diversas espécies de plantas como folhagens, suculentas, bromélias e orquídeas, que ambientam o palco de uma família de ceramistas cheios de zelo, onde são produzidas peças artesanais. O Ateliê de Cerâmica foi fundado em 2002 pela designer de ambientes Flávia Soares e hoje seus filhos, o designer Daniel Romeiro e a arquiteta Luiza Soares, desenvolvem as peças em parceria com a mãe, prezando pelo design autoral, perfeito acabamento e criação artística livre. Com uma fachada charmosa, os visitantes encontram, ao passar pelo jardim de entrada, uma loja onde os objetos são comercializados. Há desde xícaras e conjuntos para chá e café, conjuntos de pratos, até grandes esculturas criadas com técnicas e acabamentos diversos. Além da loja, o ateliê ainda conta com uma sala multiuso, que pode abrigar desde almoços a exposições, além de atividades culturais e vivências. E foi este cenário que o chef Leo Paixão escolheu para elaborar um menu 100% vegetariano. “Todas as peças são feitas com as próprias mãos, trazendo toda humanidade para cada uma”, explica o chef sobre a delicadeza das cerâmicas que ele escolheu para fazer parte do Glouton, seu restaurante em Lourdes.

Foram oito pratos tão saborosos quanto lindos e que, servidos nas cerâmicas e no agradável ambiente, tornaram a experiência completa. O menu se iniciou com dois snacks. Primeiro foi o boursin glaçado na beterraba com cerefólio. O queijo de cabra mais parecia um bombom envolvido com uma brilhante camada de coulis de beterraba, que foi desidratada e também serviu de base, em formato de chips, o que facilita para comer com as mãos. Em cima, para contrastar as cores, uma folhinha muito usada na culinária francesa, o cerefólio. O segundo foi um biscoito de cebola com caponata de jiló e cebola caramelizada. Esse biscoito o Léo conheceu pelas mãos do chef Rodolfo Mayer, do restaurante Angatu, em Tiradentes, e fez sua própria versão. A combinação com jiló foi perfeita para esse snack e mesmo quem tem preconceito com o amargor que esse legume causa elogiou a mistura de sabores. Eu sou suspeita para opinar sobre qualquer coisa feita com jiló, pois é uma das coisas que eu mais gosto de comer na vida.

Na sequência, vieram duas entradas. Começando pelo creme de queijo com basilico, milho peruano e tartare de pera cozida na água de arroz negro. Visualmente, tem-se a impressão de que é um tartare de atum e, ao comer esses cubinhos de pera suculentos jun-

to com a crocância do milho e a textura macia do creme de queijo, a experiência é surpreendente. O creme é feito com mascarpone e queijo do serro e o óleo de basilico, feito no Glouton, dá a tonalidade verde. As folhinhas de manjericao roxo foram colhidas da horta minutos antes de o prato ser servido. Em seguida, veio uma sopa de tucupi vermelho com canelone de cogumelo. O tucupi é um caldo extraído da mandioca que, aqui, levou beterraba para dar uma tonalidade vermelha. Foi servido na mesa para não amolecer a massa. O canelone é de massa filo, extremamente fina, delicada e crocante. O recheio de cogumelo Paris tem a mesma textura que um de carne.

Chegada a hora dos pratos principais. Primeiro, um fettuccine à carbonara com casca de banana defumada e queijo d’Alagoa. Incrível a cor vermelha da gema de ovo curada, com consistência de bala de goma. O ovo vem de galinhas alimentadas com pimentão vermelho junto com a ração e o pigmento se transfere para a gema. A casca da banana é cozida para amolecer um pouco, depois curada com sal e aí vem a fumaça para defumar. O queijo é de Alagoa, município da região do alto da Serra da Mantiqueira, que se tornou famoso pela produção do queijo Minas artesanal. Depois veio um prato que faz parte do menu fixo do Glouton: a berinjela gratinada com missô, creme de grão de bico e arroz proibido. Mais uma vez, os olhos enganam ao pensar que essa berinjela é um minitornedor. Em cima, o missô é uma massa de soja cozida e temperada com gergelim. No arroz proibido, aquele consumido apenas pelo Imperador da China, vão pétalas de lanterna chinesa, uma flor comestível que costuma aparecer bastante nos pratos do Léo em eventos.

Para adoçar sem melar demais, uma goiaba em calda, creme de mascarpone e chá mate. Um sucesso de sobremesa, de poucas que aprecio, já que não tem quase doce algum, somente o natural da fruta. Finalizamos com chave de ouro com o brownie de chocolate, sorbet de butiá e pó de pé de moleque. O chocolate é Callebaut de origem do Brasil, feito com cacau da Amazônia e da Bahia. O butiá é o coquinho azedo de uma palmeira típica brasileira, especialmente do Cerrado, difícil de ser encontrado. O sabor se parece com pequi e araticum, mas mais azedinho. Os ingredientes não apresentam muita relevância separadamente, mas o efeito que causam na boca quando se misturam é uma explosão.

Ao final da maravilha de pratos, não senti falta alguma de carne. Com um menu desses, fica fácil ser vegetariana!



Na web Quersaber mais?
<http://oateliêdeceramica.com/>
 contato@oateliêdeceramica.com
 Instagram: @oateliêdeceramica
 Inaugurado em outubro de 2006



Onde
 O Ateliê de Cerâmica
 Av. Prof. Gil Diniz, 580 - Arcadia, Contagem
 Horários: segunda a sábado das 9h às 18h
 Telefone: (31) 3398-3733/98527-1497



**PRO
MO
ÇÃO** **50%**
**DE DESCONTO
NO SEGUNDO PRATO**

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

Promoção 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 Cachaça, Prato Frito e Sucalhas. Preço individual. Não incluem bebidas.