

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Quatro mãos no D'Agostim Di Paratella

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Há três meses, a cafeteria D'Agostim Café e Empório, próxima ao Diamond Mall, deu lugar ao restaurante D'Agostim Di Paratella. O chef Matheus Paratella assumiu o comando da cozinha e tem executado lá uma autêntica gastronomia italiana. Ele já está bem ambientado no Lourdes e recebe muitas encomendas dos moradores da região. São usados produtos sazonais, típicos de cada estação, na elaboração do menu que conta com 90% de pratos típicos da Itália, com bastante influência do Piemonte, onde Matheus morou por mais de 20 anos. As massas são produzidas na casa, quatro vezes na semana, e disso ele entende, pois foi vencedor da segunda temporada do "Fecha a Conta", no programa "Mais Você", da Rede Globo, cujo tema foi massas artesanais.

Na semana passada, o chef Vitor Rabelo foi convidado por Paratella para executar um jantar a quatro mãos com a proposta de mesclar as culinárias italiana e brasileira, já que Vitor é pós-graduado em Cozinha Brasileira e coordena um projeto em Campos do Jordão que recebe o nome de "Sabores da Mantiqueira", cujo intuito principal é mapear e valorizar produtos e pequenos produtores da Serra em busca de seus sabores e saberes, que, infelizmente, têm se perdido ao longo do tempo. Uma oportunidade para relembrem do tempo em que trabalharam juntos no Alma Chef.

O menu de seis tempos, elaborado exclusivamente para essa noite, iniciou com aperitivos brasileiros do chef Vitor Rabelo. Primeiramente, um crocante de jiló recheado com linguiça suína, mostarda e mel e depois um tartar de manga com picância na medida da pimenta dedo de moça. Fiquei pensando se a ordem de serviço dos snacks não estaria invertida, mas o chef explicou que a criticidade do tartar vem para limpar o paladar mais gorduroso do jiló empando com linguiça. Realmente, o palato precisava estar liberado para receber a delicadeza do ravióli de cordeiro. Preparado pelo chef Matheus Paratella, esse ravióli d'agnello tinha

um molho ao redor saborosíssimo e a colher foi imprescindível para raspar cada gota do prato. Avelãs completavam o sabor dando uma certa crocância ao ravióli.

Na sequência, dois pratos principais: um peixe preparado por Vitor e uma carne por Matheus. A melhor novidade da noite foi meu marido saboreando o peixe. Ele não come nenhum fruto do mar e eu insisti com sucesso nessa façanha. A explicação é que o chef serviu uma garoupa fresquíssima, recém-chegada de Búzios, com textura firme e ainda passou por um processo de defumação com essência de eucalipto antes de ser grelhada e finalizada por 3 minutos no forno. "Não tem gosto de peixe", dizia meu marido. Para completar, o brasato al vino rosso foi feito com miolo da pá cozida por 4 horas e comprovou que dá para fazer carne de segunda virar um prato de primeira. Acompanhou um mil folhas de batata ao molho branco, parmesão e pesto de basilico. Para finalizar, o doce sutil e elegante da pera ao vinho com creme de limão e avelã.

A harmonização dos pratos foi cuidadosamente selecionada pelo sommelier Elton Greve, que garimpou rótulos de todas as regiões vinícolas da Itália. Iniciamos com um espumante Gran Cuvée Extra-Dry de Veneto e depois apreciamos a uva Sangiovese, mais cultivada na Itália, no tinto "Da Vinci Toscana". O vinho branco siciliano "Feudi Branciforti dei Bordonaro" da uva Inzolia foi bem interessante, com uma nuance mais quente, que remete a uma cachaça. A potência do "I Muri Negroamaro di Puglia" casou muito bem com o brasato. A suavidade do Moscato D'Asti de Piemonte encerrou a noite.

Outros chefs serão convidados para mais eventos como esse. Na semana que vem, o cardápio do restaurante terá 60% de alteração e entrará um menu degustação com seis tempos a R\$ 320 o casal, podendo ser ajustado a restrições alimentares de cada cliente. Sempre seguindo a tradição italiana adaptada a sazonalidade dos ingredientes locais.



Na web Quer saber mais?
[facebook.com/dagostimdiaratella](https://www.facebook.com/dagostimdiaratella)
Instagram: @dagostimdiaratella

Onde
 Chef

Matheus Paratella
 Especialidade: cozinha italiana tradicional
 Endereço: Rua Bernardo Guimaraes, 2.520 - Lourdes
 Telefone: (31) 3347-7126

Detalhes

Horários: terça a quinta, das 12h às 14h30; quarta a sábado, das 20h às 0h; sábado e domingo, das 12h às 16h.
 Capacidade 38 pessoas
 Inaugurado em outubro de 2017
 Rolha R\$ 40 / isenta caso seja consumido um vinho da casa
 Carta de vinhos 100% italianos com 25 rótulos pelo sommelier Elton Greve
 Duo Gourmet: almoço de terça a domingo e jantar na quarta e na quinta (na compra de um prato principal, ganhe outro de menor ou igual valor)



IVO FARIA ENCERRA O PROJETO ALESSA 10 ANOS

Para fechar com chave de ouro as comemorações dos 10 anos da Alessa Gelateria, o chef Ivo Faria preparou uma tortinha de maçã e chocolate, creme Royal e gelato de pistache siciliano, que foi uma das melhores para o meu paladar. Estará disponível até o final de janeiro na Alessa Lourdes e no Vecchio Sogno. Desde abril, dez chef convidados elaboraram sobremesas exclusivas com o sorvete Alessa para servirem durante 1 mês. O livro com todas as receitas já está sendo preparado e será lançado após o carnaval. Rua São Paulo, 2112 - Lourdes. Tel.: (31) 3292-2588.

MIRANTE MEET COM VINHOS E CERVEJAS ARTESANAIS

Neste sábado, dia 27, entre 12h e 20h, o Mirante Meet (Av. Raja Gabaglia, 2671, São Bento, ao lado Churrascaria Porcão) recebe um evento que promete carta diferenciada de vinhos e espumantes, com rótulos do Novo e Velho Mundo e chop artesanal da Krug Bier. Dentre as atrações gastronômicas estão os restaurantes Porcão BH, Restaurante do Porto, 68 Pizzeria, Texas Barbecue, Classe A, La Bastille, Mr. Pig, Fiorella Gelato, Villa Del Churro, Let's Alfajor e o chef Carlos Pita fazendo ao vivo uma paella mineira. DJ's e bandas tocando pop, jazz, e MPB animam a festa, para adultos, crianças e pets! Ingressos a R\$ 20 ou R\$ 10 + 1kg de alimento não perecível. sympla.com.br/autentico. Informações: (31) 3324-1179 / Whastapp (31) 98402-8180 / (31) 98263-4644

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla portenha
 o autêntico sabor da carne
 BH Shopping - Loja NL 47 - 31 3286.1656

Promção 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. Exceto Carrê de Cordeiro, Prime Rib e Bacihaú. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.