



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Umami Dry Aged Steaks

Além dos quatro sabores básicos do paladar humano – doce, azedo, amargo e salgado –, existe um quinto sentido: o umami. Desde o ano 2000, pesquisadores confirmaram a existência de um receptor na língua humana capaz de sentir o umami. O doce percebe-se claramente no açúcar; o salgado, no sal; o azedo, no vinagre; e o amargo, no café. Mas e o umami? Esse quinto sentido pode ser definido como “gostoso”, aquele sabor denso, profundo e duradouro que percebemos em alimentos maturados, como queijos e carnes. Outras fontes ricas em umami são os cogumelos, aspargos, cebola caramelizada, molho de tomate e shoyu. Mas vamos falar de carnes maturadas a seco, uma excelente forma de perceber o umami.

O processo de dry aged já é sucesso nos Estados Unidos, na Argentina e na Austrália e está ganhando força em BH, principalmente pelas mãos do entusiasta Gui Piancastelli, empresário por trás da Umami Steaks. A maturação a seco tem o objetivo de agregar sabor e maciez às carnes. Ao deixar o produto repousar sob condições cuidadosamente controladas de temperatura, umidade e ventilação, as enzimas presentes quebram o colágeno que tornam a carne dura. Nesse processo, que dura no mínimo 30 dias, a perda de peso da peça de carne pode chegar a 50% e os sabores se concentram e se intensificam. A partir de 45 dias, a carne começa a desenvolver notas de queijo azul. Provei do hambúrguer feito com filé maturado por 60 dias e parece realmente que você está comendo um queijo junto com a carne. O filé maturado a seco também pode ser usado para preparar um tartine de carpaccio com azeite de carvão ou um steak tartare maturados por 30 dias. Essas foram receitas que aprendemos e pro-

vamos no curso de Dry Aged Steaks que o Gui Piancastelli, está ministrando periodicamente no Alma Chef. Experimentamos também o T-bone e o Prime Rib maturados por 30 dias. O ideal é que a peça de carne seja grande, já que há uma significativa perda de peso nesse processo de maturação, e por isso a escolha desses cortes – além da presença do osso que é bastante significativa no quesito ganho de sabor. O Prime Rib ainda foi maturado com cachaça Salinas. Tal técnica faz com que a peça perca menos líquido e as borrifadas com bebida alcoólica de 2 em 2 dias durante os 15 primeiros dias da maturação também agrega sabor à carne. O próximo curso está previsto para março e terá até dry aged de pato e avestruz. O investimento é de R\$ 220 por pessoa e inclui um material com as receitas degustadas e a história do dry aged.

Alguns restaurantes já estão trabalhando com as carnes da Umami em BH, como o Templo Cervejeiro Backer, no bairro Olhos D'Água, e a hamburgueria Bravus Blend Factory, no Lourdes. Na Backer, o chef Felipe Galastro prepara, aos sábados e domingos, na parrilla ao vivo, o T-bone e Prime Rib dry aged a R\$ 189 (500g de cada corte) incluindo legumes parrilheiros e farofa da casa. O hambúrguer tem todos os dias e sai a R\$ 65. Já na Bravus, são duas opções de burger: uma com queijo rquette a R\$ 59 e outra com cheddar inglês a R\$ 65.

Para quem prefere preparar sua própria receita em casa, é possível encomendar as carnes pelo site umamisteaks.com ou pelo (31) 98489-7032. Atualmente, o estoque está abastecido com Prime Rib (R\$ 58,80 a peça de 450g), T-Bone (R\$ 65 a peça de 500g) e Bife Ancho (R\$ 42 a peça de 300g). Atenção carnívoros: imperdível!

FOGO DE CHÃO E PARRILLA COM MÁRIO PORTELLA

O ClubeMeat promove a 4ª edição do curso “Fogo de Chão e Parrilla” no dia 24 de fevereiro, a partir das 9h, com o chef especialista em carnes Mário Portella. Na parrilla, serão preparados cortes de angus, wagyu, cordeiro, suínos e legumes grelhados diretamente na brasa. Do fogo de chão sairá uma leitoa e um costelão. Nessa edição, a Umami estará presente com cortes dry aged de 30 dias: Prime Rib, T-Bone e Ancho. O evento tem 6 horas de duração e inclui chope, refrigerante, água e todo o churrasco à vontade. Ingressos no Sympla a R\$500. Mais informações no Instagram @ClubeMeat e pelos telefones (31)99281-9399/98454-8035.



durante o dia. O consumo é debitado em cartão no sistema pré-pago com o valor que precisar, podendo ser recarregado para futuras visitas ao Coal. Av. Canadá, 179 – Jardim Canadá, Nova Lima. Tel.: (31) 99110-1551.

MERCADO DA BOCA

COAL BAR-B-QUE MARKET

BBQ no estilo americano – texano e sulista é a proposta do Coal Bar-b-que Market, casa de churrasco recém-inaugurada no Jardim Canadá. Cortes como os briskets ou peito de boi (R\$ 30, 180g); pork ribs ou costela suína (R\$ 25, 250g); beef ribs ou costela bovina (R\$ 30, 250g); língua suína defumada (R\$ 20, 180g) são assados lentamente por até 15 horas no pit defumador abastecido com lenhas de árvores frutíferas. Para acompanhar, coleslaw, uma salada de repolho, milho em espiga com manteiga, mac and cheese e batata defumada assada. Chopes artesanais da região, drinks e vinhos com música ao vivo nos estilos folk e country music completam a churrasqueira aos sábados e domingos

O Jardim Canadá vai ganhar um espaço de 4.000 m² com restaurantes de chefs renomados, comidas, bebidas, espaço kids, empório, incluindo estacionamento com capacidade de até 500 vagas. Já estão confirmados: Fred Trindade (Restaurante Trindade), Flávio Trombino (Restaurante Xapuri), Ivo Faria (Vecchio Sogno), Jaime Solares (Borracharia Gastrobar), Felipe Rameh (Alma Chef), Henrique Gilberto (Rullus Buffet) e Rodrigo Zafire (Zazá Bistrô). Promete seguir a mesma proposta de projetos internacionais conhecidos como o tradicional Mercado da Ribeira, na cidade de Lisboa, o Food Hallen, em Amsterdam, e o Mercado de San Miguel, em Madri. A inauguração está prevista para março. Av. Toronto, 156 – Jardim Canadá, Nova Lima. Mais informações no Instagram @mercadodaboca.



FOTOS ARQUIVO PESSOAL



facebook.com/umamisteaks
 Instagram: @umamisteaks
www.umamisteaks.com

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla portelena
 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 Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.