

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Zé Trindade O Boteco

Tendência mundial no mundo da gastronomia que muito se tem visto é a simplificação do serviço de uma boa comida. Crescem as técnicas para elaborar pratos sofisticados, mas, em contrapartida, diminui-se a formalidade do ambiente em que se serve. Seguindo essa tendência, vários chefs de BH que atuam em pomposos restaurantes estão inaugurando os famosos gastrobares: ambiente informal e comida de alto nível.

Por mais que o chef Fred Trindade intitule seu novo empreendimento como boteco, eu insisto em classificá-lo como gastrobar. Sim, o ambiente do Zé Trindade é mesmo o de um boteco, com mesas de madeira na calçada, frigobar exposto no salão, clima descontraído, mas com um diferencial: petiscos elaborados por um chef de cozinha da alta gastronomia contemporânea.

A preços mais acessíveis, Frederico Trindade serve clássicos do restaurante Trindade desde 2011, como coxinha de rabada e tulipinha de frango a passarinho por R\$ 28 cada porção. Ótima oportunidade também para experimentar os sabores e temperos deliciosos presentes nos famosos arrozes do Trindade. São quatro opções de desfilando pelo cardápio: polvo de camarão (R\$ 65), bacalhau (R\$ 52), porco (R\$ 36) pato (R\$ 49). Bem difícil escolher, mas acho que o arroz de pato é o meu preferido devido à quantidade de especiarias marcantes e aromáticas presentes. E dá para petiscar sim, quem disse que não? A porção é bem servida e ideal para

compartilhar depois de tantos outros petiscos. O burger leva o nome da casa e também é um sucesso herdado do Trindade. O X-Zé Trindade é feito com 180g de fraldinha, pão de mandioca, queijo de Funilândia e bacon artesanal (R\$ 26). Mais um sanduíche clássico é o pão com linguíça (R\$ 24), que no caso é artesanal, fornecida pela Paulinelli Carnes. Carne com mandioca não pode faltar em um boteco, imagina de chorizo Angus e servida com farofinha de pequi (R\$ 55) - ah, é pedida certa. O pastel de gyoza recheado de pé de porco e frango caipira já é um dos meus favoritos tanto no boteco quanto no restaurante. A versão do Zé Trindade é frita e vem com o mesmo excelente molho de tucupi com gengibre (R\$ 26). Há outros petiscos que foram deixados somente para o bar, como o risole de milho (R\$ 26) e as pataniscas de bacalhau recheadas com requeijão de raspa (R\$ 32).

As cervejas são da Backer, iniciando com um chopp pilsen a R\$ 6,90, passando pela Pale Ale, Trigo, Capitão Senra, Belorizontina, Medieval, até o sabor mais intenso e lupulado da Tommy Gun por R\$ 21,90 a garrafa. Para quem não dispensa um vinho, os preços estão ótimos no bar, com espumante a R\$ 55 e tinto a R\$ 67.

Quem quer apreciar a culinária do chef Fred Trindade em um clima mais descontraído não pode perder o Zé Trindade, e também vale uma visita ao Mercado da Boca, food hall inaugurado no mês passado no Jardim Canadã, pois lá também tem a marca Trindade.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Onde
Cheff Frederico Trindade
 Especialidade: gastrobar
 Endereço: Rua Halley, 777 – São Bento
 Telefone: 2531-2168

Detalhes

Horários: de terça a sexta, das 18h à 0h; sábado, das 12h à 0h, e domingo, das 12h às 17h.
 Capacidade: 100 pessoas
 Inaugurado em janeiro de 2018

Na web Quer saber mais?
 Facebook.com/Zé-Trindade
 Instagram: @zetrindadeoboteco



FUEGOS FESTIVAL

Ano passado o "Fuegos" reuniu cerca de 1.200 amantes de carnes, que foram preparadas pelos mais experts chefs de BH. A segunda edição está marcada para dia 12 de maio e já tem novidades. Mário Portella, referência no País em métodos de cozimento de carnes, vai preparar um boi inteiro na rotisserie especialmente para o evento. Em meio a carnes nobres, peixes e frutos do mar sendo preparados diretamente no fogo, o chef Leonardo Paixão será responsável pela ala vegana, isso mesmo, recheada de vegetais orgânicos. Ou seja, tem para todos os gostos no Fuegos Festival. Open food e open bar (chopp Heineken, refrigerante e água) das 14 às 22h, tudo à vontade por R\$ 190. A comilança acontece no Hangar 677 – Rua Henriqueto Cardinalli, 121, Olhos D'Água. Ingressos: centraldos-eventos.com.br/fuegosfestival.

HAPPY WINE NO AH! BON

O Ah! Bom está com uma proposta de open wine às terças e quartas-feiras, das 18h às 23h. Durante esse período, o vinho é servido à vontade pelo preço fixo de R\$ 45. Os rótulos são variados e incluem brancos, roses e tintos das cepas sauvignon blanc, chardonnay, cabernere, cabernet sauvignon, tempranillo e malbec. Para acompanhar o cardápio do happy hour o restaurante prezou por opções leves e saborosas como o ca-

napé de salmão gravilax com creme azedo (R\$ 21,40), rosbiife com blue cheese, sabelt biscotte e avelã caramelizada (R\$ 23,80), tartar de atum com guacamole e chips de batata doce (R\$ 26,70) e polvo com batatas bravas (R\$ 29,30). Quem ganhou meu coração foi o carpaccio de vermelho com vinagre de laranja e gengibre (R\$ 27,80). Quem não dispensa algo frito tem pastelzinho de queijo canastra (R\$ 14,50), arancini com calabresa de javali (R\$ 19,80) e bolinho de bacalhau (R\$ 21,60). Para o pessoal dos aromas trufados tem uma espécie de misto quente de jamón e búfala (R\$ 18) que eu adorei. Sugiro ir à unidade do Vila da Serra na quarta-feira, pois tem música ao vivo com Kadu Vianna. Delícia de programa a dois. Av. Oscar Niemeyer, 1.033 – Vila da Serra.

AULA-SHOW CHURRASCO COM FELIPE GALASTRO

Não só de picanha se faz um bom churrasco. E o chef Felipe Galastro, responsável pela cozinha do Templo Cervejeiro Backer, vai mostrar como se preparam cortes como chivito uruguaio, costelas de cordeiro, assado de tira, chorizo e costela na brasa. Esse aprendizado sobre um churrasco de respeito acontece dia 16 de abril, das 19h30 às 22h30, no Alma Chef – Rua Curitiba, 2.081, Lourdes – pelo investimento de R\$ 180. Ingressos no sympla.com.br.

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla ponteira
 o autêntico sabor da carne
 BH Shopping - Loja NL 47 - st 3286.1656

Promção válida de segunda a domingo a partir das 17h para dois pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carrê de Cordeiro, Prato Rife e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.