



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

GASTRONOMIA

Comida di Buteco 2018

Nesta sexta-feira, dia 13, começou a 19ª edição do festival Comida di Buteco com 50 bares participantes em BH. Espalhados por 21 cidades, já são quase 600 bares de norte a sul do País. Os pratos concorrentes estão bem variados, já que não há um tema específico este ano. Boi e porco costumam sempre marcar forte presença nos botecos e, desta vez, os mais variados cortes estão presentes: ancho, cupim, lagarto, filé mignon, costela, Joelho e até pé de porco vão disputar o título do melhor petisco. Estreiam nesta edição os bares Bandedo, Bar e Boi, Bar Santê, Butiquim Vila Rica, Cebola Roxa Grill, Espeto da Praça, Metrópole Bar, Orta Bar e Zé Bolacha.

No coquetel de abertura provei cinco petiscos concorrentes e o meu preferido sem sombra de dúvidas foi a "Costela de Eva", do Orta Bar. A costela de boi foi cozida, prensada e desfiada e estava extremamente saborosa, com chips de mandioca e batata para acompanhar, além de três molhos: chimichurri, alho e goiaba. É a primeira vez do Orta Bar Comida di Buteco e me pareceu um forte concorrente. Outro estreado que provei foi o prato do Bar Santê, que elaborou um cupim cozido no vinho tinto e especiarias, acompanhado de chutney de goiaba e pasta de queijo Minas, muito bom também. A criatividade na apresentação bateu forte no Santuário Retô, e o cozido de boi, porco e calabresa chegou de ônibus. O Goulash leva um sour cream em cima e vem com pãozinho para saborear o molho. Criativa também foi a cebola empanada verde e amarela ao redor da isca de pernil do Café Palhares em comemoração ao Brasil na Copa do Mundo. As frituras estavam bem sequinhas. Destaque para o molho de pimenta biquinho, ra-

padura e cachaça que acompanhava, numa criticidade espetacular.

Fiquei interessada também na bochecha de porco defumada ao café com salada de batata e zimbros do Era uma Vez Um Aramzém e no cupim com ora-pro-nóbis em molho de cerveja preta e tomate defumado, vatapá de bríoche e vinagrete de jiló. E também tem peixe nos botecos de BH: a isca de tilápia marca presença no Zoo Bar e no Butiquim Vila Rica.

E por que não apreciar tudo isso tomando um Chandon? Fiquei impressionada e feliz em saber que em quase todos os bares o espumante estará presente, em alguns somente durante o festival, que é o caso do Café Palhares. Já no Ali Ba Bar tem Chandon durante o ano inteiro - eu inclusive já bebi lá. O famoso espumante está sendo servido por R\$ 99, mais em conta do que em um restaurante refinado, como esperado.

O concurso pelo melhor petisco ao preço fixo de R\$25,90 vai até dia 13 de maio e o público participa na votação com 50% do peso na nota. Mais uma vez o Passaporte Brahma Extra com 10 carimbos dá direito uma taça exclusiva durante a festa Saideira, no dia 19 de maio, no Mineirão. O passaporte pode ser adquirido gratuitamente nos bares participantes e os convites para a Saideira estarão à venda na semana que vem a R\$50. A Brahma Extra é a cerveja oficial do Comida di Buteco pelo terceiro ano consecutivo e oferece três estilos para harmonizar como os pratos: Larger, Red Larger e Weiss. Outra chance de garantir uma taça Brahma Extra será na compra de dois packs de dois sabores diferentes em lojas das redes Super Nosso e Supermercados BH. Mais informações no site comidadibuteco.com.br.

BOTECAR 2018

Todo ano, paralelamente ao festival Comida di Buteco, acontece o Botecar, outro circuito gastronômico de bar em bar com petiscos concorrentes especialmente para a ocasião. Em sua 5ª edição, o Botecar conta com 38 bares e este ano o tema é Estrada Real. O Agosto Butiquim foi o vencedor do ano passado e agora concorre com o torresmo de Joelho defumado, tapiquinha com queijo e ora-pro-nóbis, acompanhado de molho de limão-capeta. O ora-pro-nóbis também estará presente na costelinha braseada do Buteco do Maranhão. Com apresentação de restaurante requintado, a bochecha de porco ao molho de laranja acompanhada de batatas baby douradas do Santo Boteco me chamou a atenção. Os pratos citados serão oferecidos a R\$ 34,90. Mais informações no botecar.com.br.

11 ANOS DA CONFRARIA FEMININA DE CERVEJA

Este sábado, dia 21, as meninas da primeira Confraria Feminina de Cerveja do Brasil vão reunir no restaurante Paladino cervejas de peso, muitas inéditas, em uma festança bastante disputada. Estão contabilizadas mais de 50 cervejarias e 25 restaurantes para esta 11ª edição, com várias novidades cervejeiras: BeHop, Fatach, Norka, Timboo, Pampulha, Peripécia, Soho, Düün e Paulaner. E para acompanhar as mais de 120 cervejas do evento, bolinhos de bacalhau do Restaurante do Porto, camarões da Classe A, premiados queijos D'Alagoa, doces da Gump Doceria, hambúrgueres do Duke n' Duke e pizzas Pizaperitivo estarão entre as delícias. Parabéns às "confeiteiras" pela reunião de grandes nomes cervejeiros nesse evento de sucesso.

ROOFTOP GARDEN VOLTA COMO TERRACE

O Duo Gourmet, em parceria com a boate na Sala, agitou o terraço mais famoso de BH no final do ano passado e agora está de volta com novidades. O espaço dobrou de tamanho e as barracas trazem novos restaurantes. O Tche Parrilla entrou servindo entrecot com batatas (R\$ 25), croquete de costela (R\$ 15), milanesa de wagyu (R\$ 20) e choripan (R\$ 15). Já o Omília oferece a famosa coxinha de rabada (R\$ 20) e uma tilápia na farinha de pão de queijo (R\$ 25) que me surpreendeu. Outra ótima surpresa foi o burger do Trips, simples e feito com fraldinha, carne muito suculenta e saborosa. São dois sabores ao preço de R\$ 25 cada. Há também pizzas do Olegário, carpaccio San Genaro, comida japonesa do Hokkaido e salgados da Marília de Dirceu. Os drinks custam R\$ 30 e os vinhos variam de R\$ 90 a R\$ 120, os mais simples. O espumante Chandon sai a R\$ 130 e o champagne Veuve Clicquot a R\$ 420. O Terrace fica na Rodovia BR-356, 2.500 - Santa Lúcia.

PRATO DA BOA LEMBRANÇA DO XAPURI 2018

Este ano o chef Flávio Trombino homenageou sua avó com a receita de família "Picadinho da Vó Felícia", composta de alcatra, ervilha, abobrinha e ovo. Para que o ovo cozinhasse no próprio molho, a Vó Felícia só permitia que a panela fosse destampada após a família rezar um Pai Nosso e uma Ave Maria. Era a conta de finalizar o preparo do prato. Quem for apreciar o prato no Xapuri por R\$ 69 ganha de brinde a cerâmica para colecionar. Eu já garanti a minha. Rua Mandacari, 260 - Pampulha. boalembanca.com.br.



FOTOS ARQUIVO PESSOAL



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



parrilla
parrilla
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 Costeira, Prime Rib e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.