



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

# GASTRONOMIA

## Mesa ao Vivo MG – 2ª edição

FOTOS DIVULGAÇÃO/JC

Pela segunda vez BH recebe um dos eventos de gastronomia mais importantes do País. O Mesa ao Vivo é palco de grandes nomes do cenário gastronômico brasileiro com palestras, cozinha ao vivo, aulas, degustações e mostra de toda experiência dos chefs que farão parte da edição mineira da revista Prazeres da Mesa. O espetáculo se inicia no dia 6 de junho com um dos quatro jantares especiais, além da vasta programação de workshops das 11h às 19h, nos dias 8 e 9 de junho, no Sebrae.

Este ano teremos a presença de Jefferson Rueda, o chef artista do porco que comanda um dos pontos mais falados da capital paulista — A Casa do Porco, oitavo colocado na lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina —, ao lado da sua confeitadeira Saiko Izawa, detentora do prêmio “Latin America’s Best Pastry Chef Award 2017”. Realmente a cozinha de Rueda é fantástica e surpreende, como pode comprovar ao experimentar o menu “de tudo um porco”. Outro talento paulista confirmado — que também já pode apreciar em uma de minhas idas a São Paulo — é do Oscar Bosch, chef do Tanit, restaurante de cozinha mediterrânea autoral com pegada catalã. Desembarcam da Bahia os chefs Fabrício Lemos e sua confeitadeira Lisiane Arouca (Origem), Caco Marinho (Doc Casual Dinning) e Tereza Paim (Casa de Tereza e Restaurante do Convento). De Goiás vem o chef Ian Baiocchi (IZ e 1929 Trattoria).

Nossos chefs mineiros estão preparando belas apresentações para o evento. Das fortes raízes tradicionais, como Ivo Faria (Vecchio Sogno), Flávio Trombino (Xapuri) e

Deusa Prado (Alguidares), aos modernos e contemporâneos Léo Paixão (Glouton e Nicolau), Rodolfo Mayer (Angatu - Tiradentes), Pablo Oazen (Garagem - Juiz de Fora) e Rafael Tocchetto (Campagne), passando pelos mais expert assadores Felipe Galastro (Templo Cervejeiro Backer), Kiki Ferrari (Svårten Mugg) e Mario Portella, teremos dias intensos de conhecimento e aprendizado. Influências mundiais com os jovens talentos da cozinha italiana de Matheus Paratella (D’Agostini di Paratella) e da cozinha espanhola de André de Melo (Bravo Catering) e até o francês Emmanuel Ruz, premiado com estrela Michelin, farão parte desse grande evento.

O Passaporte Mesa para um (R\$ 90) ou dois dias (R\$ 160) dá direito a participar de todas aulas e degustações guiadas da programação do Mesa ao Vivo no Sebrae. Os jantares são vendidos à parte.

O mais importante acontecimento da programação é o jantar em benefício à Cape (Casa de Acolhida Padre Eustáquio), para crianças com câncer, ao preço de R\$ 800. Cozinham juntos para 150 pessoas: Jefferson Rueda, Léo Paixão, Ivo Faria, Pablo Oazen, Américo Piacenza, Fabrício Lemos e Saiko Izawa, dia 7 de junho (local a definir). Este ano são dois jantares Magnos, um no Santa Fé (dia 8) e outro no Osso (dia 6) com menus harmonizados de cinco pratos elaborados por cinco talentosos chefs a preços de R\$ 200 e R\$ 220, respectivamente. Para encerrar, uma botecada no Nicolau Bar da Esquina a R\$ 150, o convite. Ingressos e mais informações: mesaaovivominasgerais.com.br.



### PLATAFORMA ALBANOS

Após reforma não só estrutural, mas também conceitual, o Albanos inaugura grandes novidades. A unidade da rua Plum-í, no Sion, foi a que passou por mais mudanças e vai funcionar como pub, loja, espaço para cursos e produções personalizadas de cervejas. Lá, você mesmo poderá fazer sua própria cerveja. Da fábrica no Jardim Canadá surgem seis estilos da bebida: Bohemian Pilsner, Weiss, Pale Ale, American Brown Ale, Session IPA, Dry Stout (R\$ 10 a R\$ 20), com visitas guiadas e degustações dirigidas para conhecer o local. Em Lourdes, a cozinha agora é aberta e os clientes poderão acompanhar o chef Márcio Santoro ao vivo. O menu conta com insumos 100% locais. Site: albanos.com.br.

### DIA DA GASTRONOMIA MINEIRA

Para celebrar o Dia da Gastronomia Mineira, o Instituto Eduardo Frieiro organizou uma intensa e saborosa programação com atividades de 1º de junho a 1º de julho. Entre as ações previstas estão a realização de feiras agroecológicas, gastronomia temática em restaurantes, aulas e palestras de capacitação, demonstrações culinárias com intervenções culturais e a entrega de premiações. Programação completa no site [institutoeduardofrieiro.com.br](http://institutoeduardofrieiro.com.br).

### RECORDE DE FÍGADO COM JILÓ

Fígado com jiló é o petisco mais tradicional de BH. Para a abertura da programação cultural e gastronômica no Mercado Central, será montada na Avenida Augusto de Lima a maior

chapa de fígado com jiló do mundo, com 16 metros de puro sabor. Além disso, serão instalados bares para a venda de tira-gosto e bebidas, com a presença de chefs renomados, como Flávio Trombino (Xapuri), Jaime Solares (Borracharia), Ivo Faria (Vecchio Sogno), dentre outros. O acesso será mediante a doação de cinco litros de leite e toda a arrecadação será revertida para instituições de assistência social. A troca do ingresso será realizada na administração do mercado e dará direito a uma porção do prato. Informações: (31) 3274-9434.

### LINHA ANGUS SUPER NOSSO

O Super Nosso acaba de lançar 27 cortes de carne Angus, a raça famosa de boi que garante mais suculência e sabor devido ao belo marmoreio (gordura entremeadada na carne). Tive a oportunidade de experimentar, na noite de lançamento o Shoulder, mais conhecido como raquete da paleta - é extremamente macio e só perde para o filé-mignon; o Chorizo (nosso contrafilé), que apresenta uma uniforme cobertura de gordura e tem mais sabor; e o Ancho (parte inicial do contrafilé), com gordura melhor distribuída pela carne. O conceito “farm to table” visa reduzir os intermediários entre o produtor e o consumidor e garante um bom preço. O selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) garante que os processos internos são inspecionados e registrados de acordo com os parâmetros estabelecidos pelo Governo Federal. Acompanhe o site [supernossoemcasa.com.br](http://supernossoemcasa.com.br) para ficar por dentro das promoções.

**PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO**

**parrilla portenha**  
 o autêntico sabor da carne  
 BH Shopping - Loja NL 47 - 31 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. Exceto Carrê de Costela, Prime Rib e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.