

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Novidades no Campagne

Acompanho o grande trabalho do chef Rafael Tocchetto há dois anos, desde a abertura do Campagne, que mesmo parecendo perfeito ainda evoluiu. A busca constante em aprimorar técnicas e sabores é rotina do estudioso chef. Ele dedica seu tempo quase que integral à cozinha e brinca que quem mora no trabalho não descansa. Sua mulher Gizelle cuida do salão e, juntos, moram ali mesmo, naquele cenário em meio a um bosque tranquilo, mas com muito trabalho na cozinha. A agradável varanda rodeada de árvores é palco de frequentes pedidos de casamento que acontecem por lá aos finais de semana.

São apenas quatro pessoas na cozinha que cuidam de todo o demorado processo de preparo de pratos cheios de técnicas, a exemplo da cocção de carnes como o jarret de porco, que demora três dias para ficar pronto. Primeiro, são dois dias de salga antes de passar pelas 24 horas de cozimento no sous-vide. É um prato novo no cardápio, entrou no lugar da barriga de porco e vem acompanhado de cassoulet de milho branco, linguiça da casa e ora-pronoóbis da sua própria horta (R\$ 73). O prato chega imponente à mesa com a carne de porco aparentemente agarrada no osso, mas que se desfaz na primeira garfada. Outra novidade carnívora é o pernil de cordeiro com iogurte de cardamomo servido com uma espetacular salada de lentilhas vermelhas, peras secas e pistache (R\$ 79). A maçã de peito, originalmente criada para ser servida com gnocchi de

mandioca agora foi aprimorada. Nessa nova versão a carne é braseada na catuaba e ganhou como acompanhamento purê de batata doce defumada e farofa de amendoim (R\$ 67). Maravilhosa mistura de sabores que ficou na minha memória desde o Fatura Gastronomia BH do ano passado, já que foi o melhor prato que degustei no festival. Até me lembro que repeti a porção. Mais uma mistura genial do chef Rafael Tocchetto se faz presente no arroz cremoso do Norte (R\$ 64). Relutante em fazer risoto, mas atendendo a pedidos, esse arroz de carne sol engloba feijão andu, quiabo, queijo Canastra, coentro e pequi. São sabores fortes, mas que estão em harmonia nesse prato que já fazia parte do menu assim como a costela de boi (R\$ 72) e o confit de pato (R\$ 74).

Como todo cardápio que se preze, o prato vegetariano também brilha e o anterior gnocchi de mandioca com queijo Canastra cedeu lugar ao tortellini artesanalmente feito na casa com recheio de palmito pupunha, cozido na manteiga de garrafa (R\$ 68). A massa é feita uma a uma no restaurante e ainda é servida com cogumelos salteados, banhados por um excelente tucupi com toque de jambu, aquela erva que causa a gostosa picância na boca.

As entradas sofreram poucas mudanças, dentre elas o confit de pimentões que acompanhava a linguiça da casa, que deu lugar ao chimichurri de tomate seco (R\$ 29). A terrine de porco (R\$ 27), um clássico da charcuterie, apresentou melhorias ao ser feita agora



Gizelle e Rafael Tocchetto

com a pele e gordura de pato. O presunto de pato também é muito bem trabalhado pelo chef, que cura a carne por 30 dias para servir com a deliciosa brandade de palmito pupunha (R\$ 37) e ainda recebe um toque de azeite defumado. Mais maturação se faz presente no salmão, que fica dois dias no sal, açúcar e dil sendo virado de 12 em 12 horas antes das 24

horas de secagem. Resulta no belíssimo salmão defumado com flores de lavanda, mousse de pimenta cambuci e pickles de maçã verde (R\$ 35). Para espantar o frio, sugiro começar pela sopa de cebola com vinagre de figo turco gratinada com gruyère (R\$ 36). E, é claro, pedir um bom vinho dentre os 49 que compõem a carta com preços de R\$ 79 a R\$ 377.



Detalhes

Chef: Rafael Tocchetto
Especialidade: cozinha brasileira contemporânea
Horários: sexta-feira, das 19h30 às 23h30. Sábado, das 12h às 17h30 e das 19h30 às 23h30. Domingo, das 12h às 17h30.
Estacionamento próprio.
Capacidade: 64 lugares
Carta de vinhos: 49 rótulos
Taxa de rolha: R\$ 40
Inaugurado em outubro de 2016



Onde

Estrada do Engenho, 1.163 - São Sebastião das Águas Claras (Macacos) - Nova Lima/MG
Telefones: (31) 3547-7273
(31) 99970-1136

EXPERIMENTE BBQ

Churrasco da melhor qualidade neste sábado, dia 23. Do tradicional fogo de chão ao barbecue americano, passando pelo churrasco viking do especialista Kiki Ferrari, vai ter muita carne nobre, javali, leitão, salmão, carne de sereno, cordeiro e linguiça parrillera artesanal, entre tantas outras preparadas em varal, grelha cowboy, defumadas no bafo do Pit Smoker e shawarma. O evento open food por R\$ 80 acontece no Rooftop do BH Outlet, das 12h às 20h, e inclui música de qualidade com Túlio Araújo e o Choro Amoroso, Jazz'n Coffee e Gabi Mello. Ingressos no Sympla. BR-356, 7.515 - Belvedere.

"COZINHAS SHOW" NO MERCADO CENTRAL

Integrante da Semana da Gastronomia Mineira, que vai até o dia 1º de julho, a programação com aulas e palestras de

capacitação em valorização à culinária mineira acontecem na Cozinha Escola Mineraria e no Auditório do Mercado Central. As atividades são gratuitas, mediante inscrição antecipada pelo telefone (31) 3786-5747 ou pelo e-mail cozinhamineiraria@mercadoocentral.com.br. No dia 25 de junho, das 16h30 às 18h, a azeitológa Ana Paula Beloto discorre sobre Azeites Mineiros e, no dia 28, o chef Gabriel Trillo (Omilia Restaurante) mostra tradições mineiras no preparo ao vivo da paçoca de carne de lata, linguiça artesanal de pernil e sago de jaboticaba. Esses são alguns dos destaques da programação que inclui pratos elaborados para a ocasião a serem servidos em restaurantes como Biroca, Dona Lucinha, Rústico, Único e Degraus. Programação completa no www.institutoeduardofriero.com.br.

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla ponteira
o autêntico sabor da carne
BH Shopping - Loja NL 47 - 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 prato com 50% de desconto. Exceção Cardápio de Cardápio, Prato Alô e Buzinho. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.