

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Vecchio Sogno Reformado

Novos ares no Vecchio Sogno. Passou recentemente por uma reforma e o ambiente está com astral mais jovial e moderno e ainda permanece em harmonia com o belo piano de cauda, marca registrada do restaurante. Logo à frente, o bar ficou em destaque, assim como os novos drinks elaborados pelo mixologista Thiago Santos, que assina a carta com preços em torno de R\$ 26.

O chef hors-concours Ivo Faria pretende alterar o menu a cada dez dias, sempre trazendo inovações. O menu degustação (R\$ 179) com sete etapas é a melhor forma para decifrar esses novos sabores. Tem início pelo delicioso creme de azeite feito com batata que rodeou o lagostim em manto de taioba e parma. Dá vontade de pedir um prato grande só dele, mas é prudente aguardar pelas outras maravilhas que estão por vir. Tive a sorte de saboreá-lo novamente no jantar dos "Chefs Contra o Câncer" em benefício da CAPE, prato que o chef Ivo Faria escolheu para abrilhantar a noite. Continuando o menu degustação, o primeiro prato é o badejo com manteiga de tomate, pesto e saladinha de quinoa. Leve e suave, o peixe de posta alta apresentou um sabor fresco e elegante. No segundo prato aparece o magret, macio e de ponto vermelho no centro como deve ser, de forma a preservar a succulência do prato. Foi acompanhado de mezzaluna, uma massa recheada com queijo e amêndoas em perfeito equilíbrio de acidez com o confit de maçã.

Entre os pratos, é praxe servir um sorbet para limpar o paladar e o chef surpreendeu com o de cambuci Easy Ice em cima de uma saladinha de jiló minimamente cortada. O cambuci é uma fruta azedinha, e é meu sabor preferido da sorveteria Easy Ice. Quem não gosta de jiló não tenha medo, essa é uma forma fácil de degustá-lo. Hoje o prato principal desse menu degustação é o lombo de cordeiro em crosta de gran formaggio, champigno, rúcula, molho de acerola, mil folhas de batata, cebola tostada e aspargos grelhados. No dia em que eu estive presente, o chef Ivo Faria criou um prato sazonal para apresentar o porco preto com seu incrível sabor. O suíno se alimenta de bolota, uma castanha que confere à carne tal sabor inigualável. É desse porco que é feito o famoso presunto Pata Negra. O corte "secreto", parte da costela que se esconde no interior do toucinho, foi acompanhado de gnocchi de batata doce roxa e cenoura tostada. Ingredientes raros como esse porco ibérico serão trabalhados em curtas temporadas no Vecchio Sogno.

Antes da sobremesa, é costume em um sofisticado menu degustação servir uma boa seleção de queijos e o chef Ivo Faria elaborou uma quenelle de abóbora citrica para acompanhar. A sobremesa finaliza essa sequência de sete etapas, e hoje está previsto o creme de maracujá com farofa negra e sorvete de chocolate. Como os ingredientes são sazonais e a criatividade do chef é grande, na minha



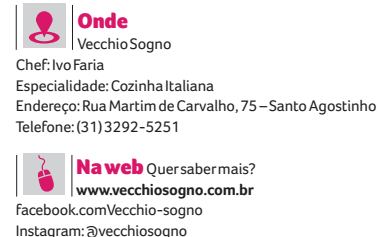
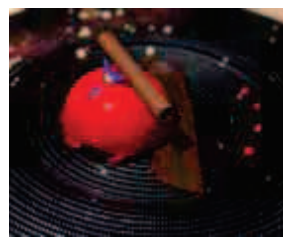
Detalhes

Horários: segunda a quinta, das 12h à 0h:30 / sexta, das 12h às 2h / sábado, das 18h às 2h / domingo, das 12h às 18h
Capacidade: 130 pessoas
Serviço de manobrista
Inaugurado em: 12/06/1995
Carta de vinhos: cerca de 500 rótulos
Taxa de Rolha: avaliação realizada pelo sommelier da casa

oportunidade provei um creme recheado de calda crítica de morango em forma de semiesfera vermelha, brilhante e espelhada em clássica combinação com chocolate.

Ao lado dos pratos tradicionais da casa, vem a sugestão de produtos da época. É um pequeno menu temporário com entradas a R\$ 39, prato principal a R\$ 92 e um prato vegetariano a R\$ 64. O "Vecchio Sogno em 3 versões" é uma das entradas composta de tapioca trufada, involtino de parma e camarão. Foram petiscos servidos na noite de lança-

mento de novidades, que são ótimas pedidas para um coquetel. A tapioca trufada vem em lâminas com recheio de champignon e linguça; o parma envolve pera, rúcula e creme Dijon e o camarão vem ao lado de guacamole, shimeji, nabo e tucupi. Uma sugestão de vinho brasileiro para impressionar é o Lote 43, ícone da Miolo a R\$ 312, dentre os 500 rótulos que compõem a carta atualmente. O português premiado Cabriz sai a R\$ 109. O Vecchio Sogno consegue ser tradicional e contemporâneo ao mesmo tempo. Sucesso.



Onde

Vecchio Sogno

Chef: Ivo Faria

Especialidade: Cozinha Italiana

Endereço: Rua Martim de Carvalho, 75 - Santo Agostinho

Telefone: (31) 3292-5251



Na web Quersaber mais?

www.vecchiosogno.com.br

facebook.com/Vecchio-sogno

Instagram: @vecchiosogno

CURSOS ABS MINAS

A Associação Brasileira de Sommeliers presidida por Renato Costa acaba de lançar um site para difundir diversos cursos de formação profissional em vinhos, cachaça e cerveja, além de degustações dirigidas. A ABS Minas é um espaço de encontro para profissionais do vinho e enófilos e está de portas abertas para apresentações e lançamentos dos vinhos de empresas parceiras. Enófilos podem se associar pela trimestralidade de R\$ 60. A carteira da ABS oferece descontos em lojas e isenção de rolha em restaurantes dentre outras vantagens. www.abs-minas.com.br

PRÊMIO PRAZERES DA MESA

Três mineiros fizeram sucesso no "Prêmio Melhores do Ano", da revista Prazeres da Mesa. O Queijo d'Alagoa representado por Osvaldo Martins de Barros Filho levou o prêmio de arteção da gastronomia. A Academia do Café foi eleita a melhor cafeteria e Leonardo Paixão, do Glouton, foi consa-

grado chef do ano, empatando com Ivan Ralston, do Tuju (SP). É Minas Gerais fazendo história no âmbito nacional. Os demais vencedores podem ser consultados no site www.prazeresdamesa.uol.com.br.

11ª EDIÇÃO DO DUO GOURMET

Já está disponível a nova edição válida até 31/12/2018 do Duo Gourmet, um guia com 60 restaurantes que oferecem o segundo prato por conta da casa mediante o cupom do livrinho (R\$ 59,90). São inéditos no Duo o L'Amour, Província di Salerno, Un'Altra Volta, Marukame e Pizza Caraíva. Há também uma versão em aplicativo com plano mensal de R\$ 25 ou plano anual a R\$ 210 (30% off). Com o app, o cliente pode retornar aos restaurantes disponíveis quantas vezes desejar e ainda utilizar em qualquer cidade participante: Belo Horizonte, Recife, Fortaleza, Maceió e Ribeirão Preto. Os restaurantes disponíveis em cada versão (impresso ou app) podem variar. Adquirir o seu no www.duogourmet.com.br.

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla pontena
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 do menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Cardê de Gandens, Prata Rio e Buzinhos. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.