GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Festival de Inverno em Macacos

Macacos é o apelido que foi dado a São Sebastião das Águas Claras, distrito de Nova Lima, que fica a 20 quilômetros de BH. Frequento há anos a região, já que é um ótimo passeio para o final de semana. Muito verde, ar puro, vários restaurantes e pousadas fazem parte do clima extremamente agradável da região.

Entre os dias 19 e 29 de julho, o Festival de Inverno agita as redondezas com um circuito gastronômico e cultural em que participarão 13 restaurantes e bistrôs. E o interessante é que há opções para todos os gostos, desde a baixa até a alta gastronomia, muito bem representada pelo chef Rafael Tocchetto no restaurante Campagne. E é lá que terá nesta sexta-feira, dia 20, a partir das 20h, um festim especial com menu de três tempos a R$ 130 por pessoa. De entrada, o chef vai servir brandade de pupunha com consomê de legumes tostados e queijo tulha; como prato principal, bochecha de boi com cogumelos selvagens e purê de couve flor; e, para sobremesa, Pain d'epice (bolo francês) com compota de peras secas, cambuci, pistache e jabuticaba. Já para o circuito gastronômico, o gnocci de banana da terra com ragout de rabada (R$ 68) será o prato exclusivo a ser apreciado até o fim de julho.

O luxuoso SPA Espaço Águas Claras entrou na onda do festival e elaborou um creme de cogumelos com tornedor desconstruído especialmente para o período. O prato integra o menu com três refeições balanceadas por nutricionista no Day Use promocional das 9h às 18h por R$ 150 por pessoa, e ainda inclui o uso das dependências do SPA: academia, minigolf, pista de cooper, quadra poliesportiva, piscinas, ofurô, sauna, sala de jogos e home cinema.

O restaurante Dona Margarida, que funciona na pousada Vila Solaris, das mais bem cotadas da região, entra no festival servindo um risoto de carne seca e queijo coalho e parmesão (R$ 48). Está previsto show acústico com rock nacional e internacional das décadas de 1960 e 1970 no final de semana. Já fiquei hospedada nos charmosos chalés privativos com vista para mata e à noite o clima é de luz de velas no restaurante. Também dispõe de Day Use (R$ 100 por pessoa ou R$ 180 para o casal) para uso da piscina, SPA, sauna, salão de jogos, banheiros externos, pub, redário e riacho com cachoeirinha (refeições à parte).

Dentre vários restaurantes em que já estive em Macacos, no Acervo da Carne dá para ouvir o riacho que rodeia as mesas externas, ótima pedida para um programa em família e amigos. Para duas pessoas, a pedida é a picanha Angus grelhada na flor de sal acompanhada de minibatatinhas cozidas na pimenta calabresa com molho gorgonzola (R$ 130). No Mar Mineiro, a vista para as montanhas encanta. Tem sempre uma música ao vivo para curtir o visual e os músicos já estão preparados. O prato especial será o goulash de boi com batata ao murro (R$ 49). O Sítio Bar e Restaurante terá uma moqueca de filet de gurijuba ao molho de camarão, arroz e pirão (R$ 43).

Para quem aprecia um bom PF mineiro deve ir ao Bar do Marcinho provar o frango com quiabo, arroz, couve e angu (R$ 27,90). Por lá será a festa de encerramento, no dia 28 de julho, das 12h até varar a madrugada. Todos os 13 participantes estarão presentes com seus pratos ao som de Samba & Blues com Copo Lagoinha, Lady Hop and The Barleys e a cantora Luana Fogaça (R$ 20 de entrada).

Macacos é uma local que me traz ótimas recordações de momentos especiais entre pessoas queridas. Durante o inverno dá para curtir um friozinho e se delongar em pousadas ou até mesmo fazer um bate-volta para BH, já que é bem pertinho. FOTOS NÉLIO RODRIGUES

Detalhes

Data: 19 a 29 de julho de 2018
Local: Arraial de Macacos ou São Sebastião das Águas Claras
Participantes: Campagne Restaurante, Espaço Águas Claras, Pousada Vila Solaris, Acervo da Carne, Mar Mineiro, Sítio Bar e Restaurante, Bar do Marcinho, Sensorial Macacos, Recanto do Suíço, Pousada Canto da Lua, Genoveva, Atelier e Massas, Fazenda do Engenho.
Mais informações: www.invernoemmacacos.com.br

PORCO MUNDI BRASIL

No dia 23 de julho, Leonardo Paixão (Glouton e Nicolau Bar da Esquina) estará em São Paulo, na Casa do Porco, a convite do anfitrião Jefferson Rueda, cozinhando junto com mais 31 chefs de todo Brasil na edição do nacional do Porco Mundi. Os ingressos (já esgotados – vendidos por R$ 380 ou R$ 560 harmonizado) levam os comensais a nada mais nada menos que 31 etapas de pratos preparados com o suíno. Léo Paixão ficará responsável por uma das entradas do banquete e já iniciou o preparo da terrine de cabeça de leitoa grelhada com limão-cravo e canela. O evento busca dar visibilidade à carne de porco, assim como o intercâmbio entre chefs e açougueiros no Brasil e no mundo. Já participaram da festa chefs da Espanha, Equador e Argentina.

COMIDARIA BELVEDERE

O restaurateur Daniel Roberti do saudoso Vila Roberti acaba de lançar um delivery de refeições que prezam pela simplicidade dos sabores. Os pratos têm um valor fixo de R$ 17 a serem pedidos de segunda a sexta-feira, das 10h às 15h. No menu de sete opções está presente aquela comida caseira e bem feita pelas mãos do chef Gabriel Trillo (Omilia Restaurante). Maçã de peito, feijão tropeiro, bife à cavalo, tilápia grelhada e aquela carninha moída com quiabo são integrantes do cardápio. Já que a pegada é bem mineira, o KAOL não poderia faltar: arroz, ovo frito, linguiça de frango, feijão, couve e farofa. Pedidos pelo (31) 3024-6123. comidariabelvedere@gmail.com. Instagram: comidariabelvedere.

15 ANOS DO REDENTOR BAR

Para celebrar o décimo quinto aniversário, os sócios Daniel Ribeiro, Antônio Câmera e Fausto Dias contrataram a consultoria do chef Raoni Ribeiro. Ele é fundador da Mercearia 130, chefe consultor do Djalma e do Ateliê da Wals, além de já ter prestado consultoria em casas como Bar do Lopes, Paladino, Dorsé e muitas outras. Dentre as novidades, o mixologista Tiago Santos entrou para reformular a carta de drinks. O Redentor Bar funciona no coração da Savassi servindo petiscos tradicionais com um chope bem gelado. Rua Fernandes Tourinho, 500. redentorbar.com.br.